

codex alimentarius commission



FOOD AND AGRICULTURE
ORGANIZATION
OF THE UNITED NATIONS

WORLD
HEALTH
ORGANIZATION



JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Agenda Item 10

CX/FFP 03/11-Add.1

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEX COMMITTEE ON FISH AND FISHERY PRODUCTS

Twenty-sixth Session
Ålesund, Norway, 13 - 17 October 2003

PROPOSED DRAFT STANDARD FOR STURGEON CAVIAR

GOVERNMENT COMMENTS AT STEP 3 (Original language)

FRANCE

Section 2.1.1 – Le terme défini ainsi que la définition s'y référant devraient être revus selon la formulation suivante :

Œufs de poisson : produit obtenu à partir d'ovules de poissons séparés du tissu conjonctif de l'ovaire.

Section 2.1.2 – Suite à la modification du point 2.1.1, il convient de reformuler ce point :

Caviar en grains : produit obtenu à partir d'œufs de poissons de la famille des Acipenseridae par ajout de sel ou de mélange de sel et d'additif alimentaire autorisé.

Section 2.1.4 – La définition relative aux additifs alimentaires doit correspondre aux documents réalisés dans le cadre du Codex Alimentarius (CODEX STAN 192).

Additif alimentaire : s'entend de toute substance qui n'est pas normalement consommée en tant que denrée alimentaire en soi et n'est pas normalement utilisée comme ingrédient caractéristique d'une denrée alimentaire, qu'elle ait ou non une valeur nutritive, et dont l'addition intentionnelle à la denrée alimentaire dans un but technologique ou organoleptique, à une quelconque étape de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de ladite denrée, entraîne ou peut entraîner (directement ou indirectement) son incorporation ou celle de ses dérivés dans la denrée ou peut affecter d'une autre façon les caractéristiques de ladite denrée. L'expression ne s'applique ni aux contaminants, ni aux substances ajoutées aux denrées alimentaires dans le but d'en maintenir ou améliorer les propriétés nutritives, ou au chlorure de sodium.

Section 2.1.6 - La définition du paragraphe 2.1.6 n'est pas appropriée. Il est préférable de la supprimer

Section 2.1.8 – La définition de l'aquaculture figure dans la section de l'avant-projet de Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche. (point 7 de l'ordre du jour provisoire CX/FFP 03/01). Dans ces conditions, une définition de l'aquaculture dans le présent projet de norme semble redondante et favoriser les risques d'incohérence.

Il conviendrait de la supprimer ou de faire référence à celle de l'avant-projet de Code d'usages, en mentionnant que, lorsque la définition sera adoptée, elle s'appliquera également à la norme "Caviar d'esturgeon".

Section 2.2 – Suite aux modifications ci-dessus, la formulation retenue peut être la suivante :

Le produit est préparé à partir d'œufs de poisson de la famille des Acipenseridae.

En conséquence, les espèces incluses dans cette norme devraient toutes appartenir à la famille des Acipenseridae. A ce titre, si l'on considère les espèces répertoriées par la FAO (source : fishbase) 10 espèces sont manquantes dans l'avant projet de norme. Par ailleurs, le nom scientifique de 4 des espèces citées est erroné (Cf. tableau).

| Avant-projet de norme caviar d'esturgeon | Nom scientifique valide FAO | Code de l'espèce d'Acipenséridé listée dans le CITES |
|--|--|--|
| <i>absent</i> | <i>Acipenser baerii baerii</i> | BAE |
| <i>Acipenser baerii baikalensis</i> | <i>Acipenser baerii baicalensis</i> | BAI |
| <i>absent</i> | <i>Acipenser baerii stenorrhyncus</i> | absent |
| <i>Acipenser brevirostrum</i> | <i>Acipenser brevirostrum</i> | BVI |
| <i>Acipenser dabryanus</i> | <i>Acipenser dabryanus</i> | DAB |
| <i>Acipenser fulvescens</i> | <i>Acipenser fulvescens</i> | FUL |
| <i>absent</i> | <i>Acipenser gueldenstaedtii</i> | GUE |
| <i>Acipenser medirostris</i> | <i>Acipenser medirostris</i> | MED |
| <i>Acipenser micadoi</i> | <i>Acipenser mikadoi</i> | MIK |
| <i>absent</i> | <i>Acipenser multiscutatus</i> | absent |
| <i>Acipenser naccarii</i> | <i>Acipenser naccarii</i> | NAC |
| <i>Acipenser nudiventris</i> | <i>Acipenser nudiventris</i> | NUD |
| <i>Acipenser oxyrhynchus desotoi</i> | <i>Acipenser oxyrhynchus desotoi</i> | DES |
| <i>Acipenser oxyrhynchus</i> | <i>Acipenser oxyrhynchus oxyrhynchus</i> | OXY |
| <i>Acipenser persicus</i> | <i>Acipenser persicus</i> | PER |
| <i>Acipenser ruthenus</i> | <i>Acipenser ruthenus</i> | RUT |
| <i>Acipenser schrenki</i> | <i>Acipenser schrenkii</i> | SCH |
| <i>Acipenser sinensis</i> | <i>Acipenser sinensis</i> | SIN |
| <i>Acipenser stellatus</i> | <i>Acipenser stellatus</i> | STE |
| <i>Acipenser sturio</i> | <i>Acipenser sturio</i> | STU |
| <i>Acipenser transmontanus</i> | <i>Acipenser transmontanus</i> | TRA |
| <i>Huso dauricus</i> | <i>Huso dauricus</i> | DAU |
| <i>Huso huso</i> | <i>Huso huso</i> | HUS |
| <i>absent</i> | <i>Pseudoscaphirhynchus fedtschenkoi</i> | FED |
| <i>absent</i> | <i>Pseudoscaphirhynchus hermanni</i> | HER |
| <i>absent</i> | <i>Pseudoscaphirhynchus kaufmanni</i> | KAU |
| <i>absent</i> | <i>Scaphirhynchus albus</i> | ALB |
| <i>absent</i> | <i>Scaphirhynchus platyrhynchus</i> | PLA |
| <i>absent</i> | <i>Scaphirhynchus suttkusi</i> | SUS |

Section 2.3.1 – On remplacera volontiers le terme de "*sel comestible*" par "*sel de qualité alimentaire*".

Section 2.4 – Afin de permettre la production de Caviar en grains, il conviendrait de remplacer "*extraits d'esturgeon vivants ...*" par "*extraits d'esturgeons fraîchement abattus et dont l'intégrité n'a pas été altérée*". Par ailleurs, la précision "*dirigée vers une trémie vibrante...*" est abusive on préférera "*égouttés*".

Il conviendrait de remplacer les mots "*eau propre refroidie*" par "*eau propre fraîche*", dans la mesure où un refroidissement de l'eau propre utilisée n'est pas toujours nécessaire.

Section 3.3.1 Tableau 2 – L'expression "*adjonction de corps étrangers*" est à préciser.

Le tableau 2 mentionne une fourchette de teneur en sel (en pourcentage du poids) dont la valeur basse est de 3,5. Cette valeur pose problème en elle-même car certains caviars d'esturgeon sont en dessous de cette valeur, ce que confirme la lecture du § 7-2. (« La mention relative à la proportion de sel, par exemple "malosol", doit être portée sur l'étiquette quand la part du sel dans le poids du produit est inférieur à 3,5 pour cent »).

Section 4 - Les additifs suivants devraient être autorisés dans les limites fixées par la réglementation communautaire :

Acide borique E 284: 4 g/kg exprimé en acide borique

Tétraborate de sodium (borax) E 285: 4 g/kg exprimé en acide borique

Section 5 et 6 – Les sections 5 et 6 devraient tenir comptes des décisions des comités transversaux (Contaminants et Hygiène).

Section 7.2 - La mention du nom de certaines espèces dans la langue du pays devrait être indiquée au point précédent : 7.1. Ces informations sont de fait déjà mentionnées au chapitre 7.1 lorsqu'il est indiqué :

" Le nom du produit porté sur l'étiquette est "caviar en grain" ou "caviar", et peut précéder ou suivre le nom usuel ou le nom convenu de l'espèce biologique d'esturgeon..." "

Par ailleurs, la correspondance entre le nom anglais, le nom français et le nom latin doit être indiquée dans la norme.

La dénomination "*sturgeon*" doit être retirée de cette liste : en effet le terme "*sturgeon*" ou "*esturgeon*" en français est un terme générique correspondant à toutes les espèces et non à une espèce en particulier.

La dénomination en français "*osciètre*" pour l'espèce *Acipenser gueldenstaedtii* devrait être ajoutée, cette espèce ayant par ailleurs été oubliée dans la liste des *Acipenser*.

Enfin, la dénomination Kalouga (*Huso dauricus*) utilisée pour une espèce de moindre valeur que le Belouga (*Huso huso*) peut prêter à confusion.

Section 7.3 – L'étiquetage "*produit d'aquaculture*" doit être remplacé au bénéfice des appellations "*pêché en ...*" pour les produits issus de la pêche et "*élevé en ...*" pour les produits d'aquaculture.

Les données relatives à la valeur nutritionnelle du produit ne sont pas des données obligatoires. Par ailleurs, les étiquettes proposées en annexe ne tiennent pas compte des marques commerciales. La présentation d'exemples d'étiquettes n'est pas utile.

Il convient de préciser l'ensemble des mentions possibles utilisables pour indiquer la proportion de sel et à quelles teneurs elles correspondent.

Le caviar fait l'objet d'opérations de réemballage qu'il convient de prendre en compte dans les règles d'entreposage et d'étiquetage. A la suite du second tiret sur les indications d'emballage, il convient de rajouter :

« - la durée admissible d'entreposage, en cas réemballage (changement d'emballage primaire), doit être inférieure à la durée admissible initiale indiquée sur l'emballage primaire initial, et doit être calculée à compter de la date de réemballage, et l'inscription doit indiquer la durée de conservation, ainsi qu'une mention de l'endroit où figure, sur l'étiquette, la date de réemballage. »

ISRAEL

Section 5: Contaminants

Table 3

Israel propose that the admissible levels for Lead should be not than over 0,4mg/kg and for Cadmium not over than 0,1mg/kg

Pesticides

It isn't permitted any admissible levels for Hexachlorocyclohexane and DDT in fish and fish products, so we propose to delete this paragraph.

Radionuclides

The admissible level for Radionuclides is 30 Bk/kg approved by the WHO

Table 4

Sturgeon Caviar is a ready-to-eat product so we propose to reduce the level of Mesophilic aerobic and facultative anaerobic to 100 microorganisms in 1g.product.

In paragraph of pathogenic we propose to added also *Listeria monocytogenes*, not allowed in 25g of product.

UNITED STATES

2.1 Definitions

2.1.6 Biological species, revise to read, “Any **sturgeon** species, subspecies or its separate population, **or hybrid of two sturgeon species.**”

Reason: For clarity. Also, new developments in aquaculture may have already resulted in sources of caviar from hybrid species.

2.1.10 Primary package, revise to read, “Primary package: Metal cans, glass jars **or other suitable containers** in which caviar is packed directly.”

Reason: Packaging should not be confined to metal or glass. There are other direct food contact surfaces suitable for packaging this product.

2.2 Product Definition, change the first sentence to read: “The product is prepared from the caviar-grain of the sturgeon **species in the genera *Huso, Acipenser, Pseudoscaphirhynchus, and Scaphirhynchus.***”

Reason: To the best of our knowledge, these genera cover the species of sturgeon from which caviar is produced. Listing the appropriate genera but not every species avoids the need to continue to modify the list as countries recognize additional species used for sturgeon caviar. It also allows for the development of aquaculture as a source of hybrid sturgeons which would have no recognized binomial designation.

2.2 Product Definition, delete Table 1.

Reason: Table 1 is incomplete as written because it does not include two sturgeon genera (*Pseudoscaphirhynchus* and *Scaphirhynchus*). It may be an incomplete listing of species even for the genera that are listed and does not provide for hybrid fish that may be developed. It is better to just list the genera and not all genera, species and hybrids.

2.3 Process Definition, 2.3.1, after “- glass jars;” add a third bullet that reads: “- **other suitable container.**”

Reason: Packaging should not be confined to metal or glass. There are other direct food contact surfaces suitable for packaging this product.

2.3 Process Definition, 2.3.1, delete “Freezing of product shall not be permitted.”

Reason: Frozen caviar is in international commerce so, it should be recognized.

2.4 Handling Practice, this section contains the term “maturation stage IV.” We recommend that this term be defined.

3.1 Raw Material, delete language from first sentence “of the biological species described in Section 2.2”

Reason: If the U.S. comments on Section 2.2 are adopted, this language would be unnecessary because Section 2.2 includes the four genera for sturgeon caviar, but no longer lists specific species.

4. FOOD ADDITIVES, delete all subsections and replace them with, “**Food additives may be used in accordance with the General Standard for Food Additives (CODEX Standard 192).**”

Reason: We recommend an approach to food additives in Codex standards for Fish and Fishery Products that allows for maximum technological innovation. We therefore suggest that the standard not list specific additives, but refer to the master Codex document that lists the standards for food additives. Using that approach, a standard could include a limitation or restriction on a specific additive or category of additives should there be a compelling reason to do so. Otherwise, the standard should not be restrictive and should simply cite the master document. This approach also minimizes debates in CCFPP on whether to list or exclude specific additives.

5. CONTAMINANTS, delete all subsections and Table 3 and replace them with, “**The product shall be free of contaminants according to provisions of the Codex General Standard for Contaminants and Toxins in Food (CODEX Standard 193).**”

Reason: Codex fish standards typically have not contained a section specific to chemical contaminants. Also, some of the levels in Table 3 are potentially controversial. For these reasons, we recommend replacing Table 3 with a general reference to Codex Standard 193.

6. HYGIENE, delete all subsections and Table 4 and replace them with the following language:

6. HYGIENE AND HANDLING

6.1 The final product shall be free from any foreign material that poses a threat to human health.

6.2 When tested by appropriate methods of sampling and examination prescribed by the Codex Alimentarius Commission, the product shall be free from microorganisms or substances originating from microorganisms in amounts which may present a hazard to health in accordance with the Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods (CAC/GL 21-1997).

6.3 It is recommended that the product covered by the provisions of this standard be prepared and handled in accordance with the appropriate sections of the Recommended International Code of Practice – General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997).

Reason: This new section is consistent with the standard language that is generally used for “Hygiene and Handling.”

7. LABELLING, delete all subsections and replace them with the following language:

7. LABELLING

In addition to the provisions of the Codex General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991) the following specific provisions apply:

7.1 The Name of the Food

7.1.1 The name of the product shall be “caviar” or “Granular caviar.”

7.1.2 For caviar made from sturgeon species with well recognized common or usual names, such as “beluga” or “kaluga,” the common or usual name may be included before or after “caviar.”

7.1.3 For sturgeon species lacking a common or usual name, no additional descriptor is required, but an optional system of descriptors for the various species of sturgeon may be used. The identification code for these descriptors is in Annex B to this standard.

7.2 Country of Origin

The country of origin of the food shall be declared.

7.3 Source Identification

When the source of the caviar is from aquaculture it shall be declared as “from aquaculture”.

Reason: This proposed format is consistent with general Codex standard labeling provisions. We note that there appears to be a requirement in 7.1 and 7.3 as currently drafted for latin species names plus codes for those names. We propose that these be included in a way that ensures this kind of information is optional. Also, there appears to be requirements for a substantial amount of information. We are not sure whether so much information should be required. Perhaps a further explanation from the drafters would be helpful.

8.1.2, delete this subsection.

Reason: Section 8.1.2 is redundant with 8.1.1.

9.4, new section to read as follows:

9.4 Extraneous Material

Membranes and fat clusters shall be absent from finished granular caviar.

10. LOT ACCEPTANCE, first bullet, change “Section 8” to “Section 9”

Reason: Section 9 is the section that should be referenced here.

SWITZERLAND

La Suisse tient à relever le travail très important fourni pour l’élaboration de cet avant-projet de norme.

Page 4 point 2.1.4 Additif

Une définition plus précise et couvrant mieux le domaine d'application des additifs pourrait être trouvée, par exemple:

"les substances avec ou sans valeur nutritive qui sont ajoutées intentionnellement de façon directe ou indirecte aux denrées alimentaires pour des raisons d'ordre technologique ou organoleptique et qui y subsistent, en totalité ou en partie, sous leur propre forme ou sous forme de dérivés ainsi que les substances ajoutées aux denrées alimentaires pour leur donner une odeur ou un goût particuliers (arômes)."

Page 4 point 2.1.5 Lot de caviar

La définition du lot peut prêter à confusion, car un lot peut être livré à plusieurs clients. Une solution de définition pourrait être:

"On entend par lot un ensemble d'unités de production ou de vente d'une denrée alimentaire produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques. Les denrées alimentaires doivent porter une indication permettant d'identifier le lot auquel elles appartiennent. L'indication du lot sera précédée par la lettre «L», sauf si elle se distingue clairement des autres indications de l'étiquetage. Lorsque les denrées alimentaires sont

préemballées, l'indication figurera sur l'emballage ou, lorsqu'elles ne le sont pas, sur le récipient ou sur les documents commerciaux correspondants."

Il paraît important de parler d'ensemble d'unité de production. Dans la définition, les informations concernant le lot, l'identification du lot ainsi que le lien entre l'information et l'identification permettant d'identifier un lot à tout moment sont extrêmement importantes.

Page 4 point 2.1.7 Adjonction de substances étrangères

Ce point peut prêter à confusion avec les définitions des substances étrangères déjà ancrées dans les législations nationales. Le terme adjonction n'est pas suffisamment clair. Il serait nécessaire de préciser l'objectif de ce point particulier. D'après la définition, il semble plutôt s'agir de corps étrangers.

Page 4 point 2.1.9 Décomposition

La définition ne correspond pas à la décomposition mais à ces "effets" ou les conséquences de la décomposition au niveau organoleptique. Ce point devrait être adapté en fonction du but recherché. Une définition possible de la décomposition serait:

"Altération profonde de la denrée alimentaire qui est reconnaissable entre autres par une odeur nauséabonde, désagréable et persistante"

Page 4 point 2.2 Définition du produit

Une référence à une ou plusieurs conventions internationales concernant la protection de certaines espèces ainsi que l'utilisation des ressources naturelles dans le souci d'un développement durable devraient figurer dans ce point énumérant les espèces visées.

Page 5 point 2.3.1 Définition du procédé

La notion de "traitement préliminaire approprié" n'est pas suffisamment claire et il faudrait trouver une terminologie en accord avec les législations. D'autre part, il est mentionné que du sel comestible est utilisé alors qu'en page 6, sous le point 2.4, on utilise du sel de qualité alimentaire. En principe, la référence qui est faite de températures prévues devrait être mieux précisée. La laque ou l'émail "stable" de "qualité alimentaire" doit respecter les normes et la législation en la matière.

Page 5 point 2.3.2 Définition du procédé

Le conditionnement dans des récipients plus petits devrait être autorisé pour autant qu'il s'agisse du même lot. Ceci éviterait la précision concernant le mélange de caviar d'espèces différentes.

Page 5 point 2.4 Manutention

Au deuxième paragraphe, il est mentionné qu'avant la salaison, les grains de caviar doivent être rincés à l'eau propre. La définition de l'eau propre n'est pas suffisamment claire et peut être sujette à confusion. Il est nécessaire de préciser qu'il devrait s'agir d'eau potable.

Page 6 point 3.2 Autres ingrédients

Il serait sans doute plus simple de donner la liste ou les références précises des normes CODEX qui sont applicables pour pouvoir effectuer une comparaison plus aisée avec les législations nationales.

Page 6 point 3.3.1 Produit final

Le tableau 2 donne de précieux renseignements. Il faudrait cependant, pour l'aspect, utiliser le terme de taille uniforme. Les oeufs ne peuvent en principe pas avoir exactement la même taille. D'autre part, il faudrait peut-être éliminer la notion "adjonction de corps étranger" et la remplacer par "présence de corps étranger". Dans la deuxième colonne, il serait alors possible de préciser "non admise".

Page 7 , point 5 Contaminants

Au point 5.3, il est nécessaire de rajouter que le tableau 3 n'est pas exhaustif. D'autres paramètres pertinents ne doivent pas être exclus. De plus, les teneurs maximales pour les différents contaminants peuvent poser des problèmes d'interprétation en fonction des différentes législations nationales. Ce tableau devrait encore être retravaillé en conséquence. De plus, il serait encore nécessaire d'avoir un avis scientifique pour fixer des valeurs limites qui paraissent être directement liées à celle du sel utilisé.

Concernant les radionucléides, il serait préférable de les séparer du tableau, étant donné que l'unité ne correspond pas à celle des autres contaminants. De plus, il serait encore nécessaire d'avoir un avis scientifique pour fixer des valeurs limites qui paraissent à première vue relativement basses.

Page 7 , point 6. Hygiène

Comme pour le tableau concernant les contaminants, les valeurs sont des valeurs maximales et les paramètres ne sont pas exhaustifs. Pour les différents indicateurs, la terminologie devrait directement dériver de celle fixée par le Codex sur l'hygiène. Les méthodes utilisées pour mesurer ces différents paramètres devraient être référencées.

Page 8 , point 7.2 et 7.3 Etiquetage

D'une manière générale, le texte est difficile d'approche. En effet, la différence entre les points 7.2 et 7.3 n'est pas très clair.

La terminologie utilisée peut également prêter à confusion. Lorsque l'on parle "d'indications claires sur les conditions et la durée de conservation du produit, notamment les informations...", ces indications ne sont en principe pas le nom de l'espèce biologique. Il est capital, dans les informations devant figurer sur tout emballage, que l'on fasse référence au lot de fabrication.

Au point 7.2, on peut noter une certaine contradiction avec le standard si l'on mentionne que l'on doit étiqueter les produits contenant moins de 3,5 % de sel, alors que la concentration de sel doit se situer entre 3,5 et 5 %.

Page 9 , point 9 Définitions des défauts

Au point 9.1, il semble nécessaire de remplacer le terme "adjonction d'éléments étrangers" par "présence de corps étrangers".

Annexe 4

Sur les différentes étiquettes, il n'est pas fait mention du lot de fabrication. La date limite de consommation devrait figurer sur l'étiquette ou sur l'emballage. Les valeurs nutritionnelles ne sont pas complètes. De plus, la référence CODEX ne semble pas utile sur un emballage, sans quoi il faudrait l'introduire pour toutes les denrées alimentaires possédant une norme établie.

Remarque générale

En plus des définitions des différents termes, un glossaire paraît utile pour améliorer la compréhension du texte ainsi que pour trouver les références nécessaires.

EUROPEAN COMMUNITY

The European Community thanks the Russian Federation for this Draft Standard for Sturgeon Caviar and would like to propose two general comments:

Firstly, this Draft Standard contains health regulations aiming to fix maximum limits for substances such as heavy metals, pesticides and radionuclides as well as limits for certain microorganisms. The EC is in favour of the establishment of such limits in the standard, intended to protect consumer health. However, the EC would like to underline the Statements of Principles concerning the Role of Science in the Codex decision-making process (Appendix to the Codex Procedural Manual):

"The food standards, guidelines and other recommendations of Codex Alimentarius shall be based on the principle of sound scientific analysis and evidence, involving a thorough review of all relevant information...."

The EC suggests that the parts of the Standard aiming to work out maximum limits for substances or chemical or microbiological contaminants be subject to an evaluation by JECFA and by JEMRA before progressing in the Codex step procedure.

Secondly, the EC considers that labelling considerations aiming at provisions laid down by another International Convention (CITES) are not of the competence of Codex Alimentarius and should not be in the standard. Accordingly, the EC suggests the removal of paragraph 7.3 in the Draft.

The European Community would also like to make more specific comments on certain items in the Draft Standard:

- Additives: The indication of the food additives in the definition and the composition of caviar and everywhere else in the text should be preceded or be followed by the indication *"permitted"* in order to remain consistent with paragraph 4.1.
- Hygiene: The Code of Practice for Fish and Fishery Products (in draft) should also appear in paragraph 6.1

Labelling: The name of the biological species from which caviar is obtained should not be limited to the English name of the fish, but should be allowed to be translated into the language of the country where the product is sold. In addition the food lifetime is usually expressed by a use-by date or a date of minimum durability, rather than a storage time after the date of manufacture.

EUROPEAN COMMUNITY (French version)

La Communauté européenne remercie la Fédération de Russie pour ce projet de norme pour le Caviar et voudrait formuler deux commentaires généraux à son sujet :

Premièrement, ce projet de norme contient des prescriptions sanitaires visant à fixer des limites maximales pour des substances telles que les métaux lourds, les pesticides et les radio nucléides, et des limites concernant certains germes microbiens. La CE accueille favorablement l'établissement de telles limites dans la norme, destinées à protéger la santé des consommateurs. Toutefois, la CE voudrait rappeler les Déclarations de Principes concernant le Rôle de la Science dans la prise de décision du Codex (Annexe au Manuel de Procédure du Codex) :

« Les normes alimentaires directives et autres recommandations du Codex Alimentarius doivent reposer sur une analyse et sur des preuves scientifiques objectives, après un examen approfondi de toutes les données pertinentes.. »

La CE suggère que les parties de la norme visant à élaborer des limites maximales de substances ou de contaminants chimiques ou microbiologiques soient soumises à une évaluation du JECFA et du JEMRA avant de progresser dans les étapes de la procédure du Codex.

Deuxièmement, la CE estime que les considérations d'étiquetage visant au respect de dispositions fixées par une autre Convention Internationale (CITES) ne sont pas de la compétence du Codex Alimentarius et ne devraient pas figurer dans la norme. En conséquence, la CE suggère la suppression du paragraphe 7.3 du Projet.

La Communauté européenne voudrait également faire des commentaires plus spécifiques sur certains points du projet de norme.

- Additifs : La mention des additifs alimentaires dans la définition et la composition du caviar ainsi que partout ailleurs dans le texte devrait être précédée ou suivie de la mention *« autorisés »* de façon à rester cohérent avec le paragraphe 4.1.
- Hygiène : Le Code d'Usages pour les Poissons et les Produits de la Pêche (en projet) devrait également figurer au paragraphe 6.1

Etiquetage : Le nom des espèces biologiques à partir desquelles le caviar est obtenu ne devrait pas être limité au nom anglais du poisson mais pouvoir être traduit dans la langue du pays où le produit est

vendu. Par ailleurs la durée de vie d'une denrée alimentaire est d'habitude exprimée par une date limite d'utilisation optimale ou une date limite de consommation, plutôt qu'une durée de stockage après la date de fabrication.