

commission du codex alimentarius **F**



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 10 de l'ordre du jour

CX/FFP 03/11

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE

**Vingt-sixième session
Ålesund (Norvège), 13 au 17 octobre 2003**

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE CAVIAR D'ESTURGEON (établi par la Fédération de Russie)

A sa 25^{ème} session, le Comité sur les poissons et les produits de la pêche a accepté d'entreprendre un nouveau travail sur l'élaboration d'un avant-projet de norme pour le caviar d'esturgeon, sous réserve de l'approbation par la Commission de cette nouvelle tâche. Il a été convenu que la Fédération de Russie établirait un avant-projet de norme pour examen à la session suivante et plusieurs délégations ont offert leur aide pour l'élaboration de la norme (ALINORM 03/18, par. 140). Cette nouvelle tâche a été approuvée par la Commission du Codex Alimentarius à sa 26^{ème} session (ALINORM 03/41, par. 138, Annexe VIII).

La Fédération de Russie a établi un premier projet de texte et l'a adressé aux pays qui avaient exprimé leur intérêt pour l'élaboration de cette norme. Des observations ont été reçues de l'Allemagne et de la République islamique d'Iran, et l'avant-projet a été modifié pour tenir compte des observations formulées, comme indiqué dans l'introduction de l'Annexe 1.

L'avant-projet de norme tel que présenté à l'Annexe 2 est par conséquent distribué pour observations à l'étape 3 de la procédure et pour examen par le Comité.

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sont invités à le faire par écrit, de préférence par courrier électronique, en s'adressant au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Via delle Terme di Caracalla - 00100 Rome (Italie), télécopie: +39 (06) 5705 4593, courriel: codex@fao.org, avec copie au correspondant du Codex, Autorité norvégienne de contrôle des aliments, Boîte postale 8187. Dep. 0034 Oslo (Norvège), télécopie: +47 23 21 70 01, courriel: ccffp@snt.no, **avant le 15 septembre 2003**.

PRESENTATION DE L'AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LE CAVIAR D'ESTURGEON EN GRAINS ¹

Le présent avant-projet de texte a été révisé pour tenir compte des suggestions formulées par l'Allemagne et la République islamique d'Iran.

Champ d'application

À la section 1 et dans la suite du texte: l'extension suggérée de la norme au caviar pressé et pasteurisé a été déclinée car la norme en cours d'élaboration porte sur la caviar d'esturgeon en grains exclusivement (Iran).

2.1.1 et dans la suite du texte: la suggestion de remplacer le mot "poisson" par "les espèces d'esturgeons" est acceptée notamment parce que l'utilisation du terme "esturgeon" est impropre puisque ce sont les espèces de la famille des esturgeons qui sont utilisées pour produire le caviar (Iran).

2.1.2 La suggestion de ne faire porter l'expression "caviar en grains" que sur les produits fabriqués à partir de poissons du bassin de la Caspienne a été déclinée parce que l'expression désigne la propriété principale du produit final, à savoir l'état granulaire des œufs, lequel est obtenu grâce aux techniques utilisées (Iran).

2.1.1 La suggestion consistant à désigner la famille des esturgeons par son nom latin a été acceptée (Iran).

La section 2, par. 2.1 a été complétée par les définitions du "récipient primaire" et du "récipient secondaire"; la définition du "sel" a été négligée puisqu'il s'agit d'un élément chimique (Iran).

2.2 Tableau 1. Les espèces de poissons seront désignées par le CCFFP; les autres espèces non répertoriées dans le tableau sont les poissons spatule et les poissons guitare non couverts par la norme (Iran).

Les noms des espèces d'esturgeons sont écrits en italiques (Allemagne).

2.2 Tableau 1. Les noms non scientifiques des espèces de poissons ont été supprimés. Seuls les noms latins sont maintenus puisque la majeure partie des espèces n'ont pas de nom généralement admis autre que leur nom scientifique (Allemagne).

Le Tableau 1 est conforme au Tableau B (annexe B) puisque le Tableau B de la section "étiquetage" suppose un codage identifiant des espèces d'esturgeons (Allemagne).

La suggestion de l'Iran de combiner les points 2.3 et 2.4 n'a pas été acceptée car ces deux points sont établis conformément aux instructions données par les autorités de la Commission du Codex Alimentarius.

2.3.2 est complété par la prescription consistant à exclure l'adjonction de substances étrangères au cours du reconditionnement, comme suit: "ainsi que l'adjonction d'éléments étrangers" (Iran).

2.4 En ce qui concerne les lots importants d'œufs, la technique de fabrication prévoit un temps d'entreposage du caviar en grains pouvant aller jusqu'à 8 heures avant traitement; les œufs doivent être tenus réfrigérés entre – 1°C et +2°C. Les directives techniques stipulent que la période minimale d'entreposage avant livraison de la matière première pour traitement ne devrait pas être limitée et pourrait être facultative, y compris la période de 30 minutes qui est prévue dans les textes réglementaires iraniens.

3.1 La liste des espèces d'esturgeons présentée au tableau 1 devra être examinée et adoptée à la session du CCFFP, vu que les représentants des autres Etats doivent confirmer quelles espèces d'esturgeons sont ou ne sont pas utilisées pour le caviar en grains, y compris les esturgeons d'élevage (Allemagne).

3.3.1 Tableau 2 relatif à l'abaissement de la teneur en sel du caviar. Cette suggestion devrait être fondée scientifiquement: une proportion moindre de sel dans le poids total pourrait diminuer la qualité et la stabilité du caviar en grains (Allemagne).

5.3 Tableau 3. Les règles en ce qui concerne la teneur en polluants chimiques sont indiquées conformément tant aux prescriptions sanitaires et épidémiologiques qu'aux règles et aux limites prescrites à l'article 2.3.2.1078-01 des "Prescriptions en matière d'hygiène, d'innocuité et de valeur nutritionnelle" adoptées en Fédération de Russie et qui sont coordonnées avec les règles en vigueur dans les pays de la CEI, ainsi qu'avec celles de l'OMS et de la Commission du Codex Alimentarius. Les données figurant au tableau 3 citées par l'Iran ne peuvent pas

¹ Établi par la Fédération de Russie

être prises comme base de comparaison avec les caractéristiques des espèces d'esturgeons puisqu'elles portent sur des organismes biologiques différents (crustacés et mollusques bivalves).

5.3 Tableau 3. Suivant la suggestion faite par l'Allemagne des modifications rédactionnelles ont été apportées aux noms des métaux lourds.

6.3 Le tableau 4 énonce les valeurs limites sanitaires et hygiéniques scientifiquement établies se rapportant aux caractéristiques microbiologiques du caviar en grains d'espèces d'esturgeons conformément à l'article 2.3.2.1078-01 des "Prescriptions en matière d'hygiène, d'innocuité et de valeur nutritionnelle" (Russie) qui correspondent aux règles de l'OMS et de la Commission du Codex Alimentarius (Iran).

Section 7. Les prescriptions sont explicitées en tenant dûment compte de la suggestion faite par l'Iran, quoiqu'elles soient rédigées conformément à la présentation convenue lors de la discussion du projet de norme internationale par le Comité technique inter-Etats TK 300 sur "Les produits de la pêche destinés à l'alimentation humaine, animale et à des usages industriels et leur emballage" du Conseil eurasiatique des normes, de la métrologie et de la certification (EACC).

En ce qui concerne l'utilisation des mots "caviar" ou "kaviar" (Allemagne), à notre sens il conviendrait d'user de la première de ces formes, qui paraît plus exacte.

Le paragraphe 7 prévoit que le produit puisse être identifié par un nom différent pour être en conformité avec la loi et les traditions du pays importateur (Allemagne).

Section 8. Les méthodes d'étude de la pollution devraient être discutées par le CCFFP. Le paragraphe 6.4 du projet se rapporte aux principes d'établissement et d'application de critères microbiologiques pour les produits alimentaires conformément à la norme CAC/GL 21-1997 (Iran): les techniques d'échantillonnage et la surveillance des autres caractéristiques doivent être examinées par le CCFFP (Iran).

La structure, la présentation du texte et le contenu du projet de norme internationale CODEX STAN ont été établis conformément à la norme internationale GOST 7442-2002 "Caviar d'esturgeon en grains. Prescriptions techniques" qui est en vigueur dans les Etats parties au Conseil eurasiatique des normes, de la métrologie et de la certification. La révision de la rédaction de ces paragraphes devra être examinée par le CCFFP (Allemagne).

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE CAVIAR D'ESTURGEON EN GRAINS

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au caviar d'esturgeon en grains.

2. DESCRIPTION**2.1. DEFINITIONS**

Les définitions suivantes s'appliquent dans la présente norme:

2.1.1 Grain de caviar: produit obtenu à partir de l'ovaire de poisson en séparant les œufs du tissu conjonctif de l'ovaire.

Nota: l'ovaire s'entend comme désignant l'ovaire femelle contenant des œufs.

2.1.2 Caviar en grains: produit obtenu à partir des grains de caviar de poissons de la famille des esturgeons par traitement avec du sel ou avec un mélange de sel et d'additif alimentaire.

2.1.3 Eau potable: eau douce propre à la consommation humaine.

Nota: La qualité de l'eau potable n'est pas inférieure aux prescriptions de la Norme telles qu'elles figurent dans la dernière édition des "Valeurs-guides internationales de l'OMS pour la qualité des eaux destinées à la consommation humaine".

2.1.4 Additif: Substances naturelles ou de synthèse, ou composés intentionnellement inclus dans des produits alimentaires aux fins de leur conservation et/ou pour leur conférer des caractéristiques spéciales.

2.1.5 Lot de caviar: Une quantité de caviar prélevée dans une même espèce biologique de poissons, traitée de la même manière et emballée dans des récipients identiques par le même producteur pour livraison au même client.

2.1.6 Espèce biologique: Toute espèce, sous-espèce ou population distincte de poissons.

2.1.7 Adjonction de substances étrangères: Toute matière non dérivée du caviar et aisément reconnaissable sans grossissement, ou présente à un niveau qui permet de déterminer toute méthode y compris le grossissement, qui indique une absence de conformité aux normes et règles d'hygiène.

2.1.8 Aquaculture: Élevage et culture d'organismes aquatiques pour obtenir un produit biologique.

2.1.9 Décomposition: Odeur et/ou saveur désagréable persistante et distincte provoquée par la détérioration du produit.

2.1.10 Emballage primaire: (récipient primaire). Boîtes en métal ou pots de verre dans lesquels le caviar est directement conditionné.

2.1.11 Emballage secondaire: (récipient secondaire). Paquet contenant un ou plusieurs récipients primaires.

2.2. DEFINITION DU PRODUIT

Le produit est préparé à partir des grains de caviar des esturgeons appartenant aux espèces biologiques répertoriées au Tableau 1.

Tableau 1

Dénomination des espèces d'esturgeons Noms scientifiques
<i>Huso huso</i>
<i>Huso dauricus</i>
<i>Acipenser naccarii</i>
<i>Acipenser transmontanus</i>
<i>Acipenser schrenki</i>
<i>Acipenser sturio</i>
<i>Acipenser baerii baikalensis</i>
<i>Acipenser sinensis</i>
<i>Acipenser dabryanus</i>
<i>Acipenser persicus</i>
<i>Acipenser brevirostrum</i>
<i>Acipenser fulvescens</i>
<i>Acipenser oxyrhynchus</i>
<i>Acipenser oxyrhynchus desotoi</i>
<i>Acipenser medirostris</i>
<i>Acipenser baerii</i>
<i>Acipenser micadoi</i>
<i>Acipenser stellatus</i>
<i>Acipenser ruthenus</i>
<i>Acipenser nudiiventris</i>

Le produit est confectionné avec ou sans additifs alimentaires, et il est destiné à la consommation humaine directe.

2.3 DEFINITION DU PROCEDE

2.3.1 Le produit est confectionné en appliquant un traitement préliminaire approprié aux grains de caviar qui sont salés avec du sel comestible, avec ou sans additifs, emballés dans des récipients, et réfrigérés aux températures prévues pour en maintenir la qualité pendant l'entreposage, le transport et la commercialisation.

Le produit est emballé dans:

- des boîtes de métal dont l'intérieur est revêtu de laque ou d'émail stable de qualité alimentaire;
- des pots de verre.

La congélation du produit n'est pas autorisée.

2.3.2 Le reconditionnement industriel du produit de récipients plus grands vers des récipients plus petits dans des conditions contrôlées est autorisé sous réserve qu'il n'y ait pas mélange de caviar d'espèces différentes (y compris de la même espèce mais de différentes couleurs). Le produit est emballé de manière à réduire au minimum le temps pendant lequel le caviar reste hors emballage afin de prévenir son réchauffement et les contaminations microbiennes secondaires, ainsi que l'adjonction d'éléments étrangers.

2.4 MANUTENTION

- Le caviar en grains est produit à partir d'ovaires de poissons ayant atteint le stade IV de maturation et extraits d'esturgeons vivants sans altérer leur intégrité, et dans des conditions sanitaires rigoureuses sans léser l'intégrité de l'ovaire des poissons. Les œufs de poisson sont séparés du tissu conjonctif de l'ovaire. Quand les œufs de poisson sont livrés en grande quantité ils sont conservés jusqu'à leur traitement dans des récipients clos en chambre frigorifique à une température comprise entre - 1°C et + 2°C pendant une durée ne dépassant pas 8 heures.
- Les grains de caviar sont triés par qualité, couleur et taille. Avant salaison ils sont rincés à l'eau propre refroidie pour enlever les caillots de sang, les œufs écrasés et les lambeaux de tissu conjonctif. Les œufs

de poisson lavés sont immédiatement dirigés vers une trémie vibrante pour égoutter l'eau restante. Ils sont ensuite traités au sel de qualité alimentaire avec ou sans agents de conservation. Toutes les opérations techniques susmentionnées sont effectuées sans retard pour éviter la contamination microbienne.

- La préparation du caviar en grains se fait conformément au Code international de bonne pratique pour le caviar d'esturgeon (à élaborer).

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Matière première

Le caviar en grains est confectionné à partir des ovaires extraits d'esturgeons vivants appartenant aux espèces biologiques décrites à la section 2.2 qui présentent la qualité voulue pour la consommation humaine.

3.2 Autres ingrédients

L'eau potable et le sel sont de qualité propre à l'alimentation humaine et sont conformes à toutes les normes Codex applicables.

3.2 Produit final

3.3.1 Les caractéristiques sensorielles et chimiques du produit sont conformes aux prescriptions énoncées au Tableau 2

Tableau 2

Facteurs	Caractéristiques et normes
Aspect	Œufs de même taille
Couleur	Uniforme et caractéristique des œufs de l'espèce biologique en cause: du gris clair au noir, ou du jaune clair au gris jaunâtre. Les nuances jaunâtres et brunâtres sont admissibles.
Consistance et état	Les œufs sont faciles à séparer les uns des autres.
Saveur et odeur	Caractéristique des œufs de l'espèce biologique en cause; exempts de saveur ou d'odeur étrangère.
Sel, en pourcentage du poids	3,5 – 5,0
Adjonction de corps étrangers	Inacceptable

3.3.2 Le produit répond aux prescriptions de la présente norme lorsqu'un lot examiné conformément aux prescriptions stipulées à la section 10 est conforme aux dispositions stipulées à la section 9.

Le produit est examiné selon les méthodes indiquées à la section 8.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 L'utilisation des additifs approuvés par le service d'hygiène du pays d'importation est autorisée (à développer plus avant)

4.2 Une liste complète d'additifs autorisés sera approuvée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants.

5. CONTAMINANTS

5.1 Le produit est exempt de toute substance susceptible de constituer un danger pour la santé humaine.

5.2 Les dispositions suivantes en ce qui concerne les contaminants autres que les résidus de pesticides sont sujettes à l'approbation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants.

5.3 En appliquant les méthodes prescrites pour l'échantillonnage et l'analyse, il convient de vérifier que le produit ne contient pas de contaminants en excès des normes énoncées au **Tableau 3**.

Tableau 3

Substances	Teneurs maximales admissibles, en mg/kg
<u>Métaux lourds:</u>	
Plomb	1,0
Arsenic	1,0
Cadmium	1,0
Mercurure	0,2
<u>Pesticides:</u>	
Hexachlorocyclohexane (isomères α -, β -, γ -)	0,2
DDT et ses métabolites	2,0
Diphényles polychlorés	2,0
<u>Radionucléides:</u>	
Cesium -137	130 Bk/kg
Strontium-90	100 Bk/kg

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que le produit couvert par les dispositions de la présente norme soit préparé conformément aux prescriptions figurant dans les sections appropriées du Code international de pratiques recommandées:

- Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1985, Rév. 2, 1997) et
- Code international pour le caviar d'esturgeon (à élaborer).

6.2 Les dispositions ci-après en ce qui concerne l'hygiène alimentaire du produit sont assujetties à l'approbation du Comité du Codex pour l'hygiène des aliments.

6.3 Le caviar est exempt de microorganismes en excès des teneurs indiquées au **tableau 4**

Tableau 4

Indicateurs	Teneur
Microorganismes aérobies mésophiles et anaérobies facultatifs dans 1 g de produit, NPN, pas plus de	1-10 ⁴
Moisissures dans 1 g de produit, NPN, pas plus de	50
Levure dans 1 g de produit, NPN, pas plus de	50
Colibacilles, dans 1 g de produit	non admissibles
Staphylococcus aureus, dans 1 g de produit	non admissibles
Clostridies (réductrices des sulfites), dans 1 g de produit	non admissibles
Agents pathogènes, y compris Salmonelles, dans 25 g de produit	non admissibles

6.4 Le produit doit être conforme à tous les critères microbiologiques établis en application des Principes relatifs à l'établissement et à l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETAGE

7.1 La désignation du produit et le nom de caviar en grains seront conformes aux dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985. Rev.1-1991).

Le nom du produit porté sur l'étiquette est "caviar en grains" ou "caviar", et peut précéder ou suivre le nom usuel ou le nom convenu de l'espèce biologique d'esturgeon conformément à la législation et aux traditions du pays où le produit est distribué pour éviter d'induire le client en erreur. Les informations relatives aux traits distinctifs (caractéristiques) du caviar (en grains) peuvent figurer à proximité immédiate du nom du produit.

7.2 Les dispositions ci-après relatives à l'étiquetage du produit sont sujettes à l'approbation du Comité du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires:

L'emballage porte des indications claires sur les conditions et la durée de conservation du produit, notamment les informations ci-après:

- le nom de l'espèce biologique du poisson en français; par exemple bélouga, kalouga, esturgeon, sevruga ou sterlet;
- la durée admissible d'entreposage doit être calculée à compter de la date de confection, et l'inscription doit indiquer la "durée de conservation", ainsi qu'une mention de l'endroit où figure, sur l'étiquette, la date de confection.

La mention relative à la proportion de sel, par exemple "malossol", doit être portée sur l'étiquette quand la part du sel dans le poids du produit est inférieure à 3,5 pour cent.

Il est permis de faire figurer les informations sur le récipient du caviar en grains en un ou plusieurs endroits, de manière convenablement lisible, sur les étiquettes ou sur les emballages sérigraphiés, ainsi que d'utiliser la couleur de fond de l'étiquette pour désigner l'espèce dont provient la matière première, comme suit: bleu pour le bélouga et le kaluga, jaune pour l'esturgeon, rouge pour le sevruga, vert pour le sterlet, conformément aux indications données à l'annexe C.

7.3 Le caviar d'esturgeon en grains doit être étiqueté pour identification au moyen d'étiquettes jetables autocollantes conformément aux directives de la CITES relatives au système uniforme d'étiquetage du caviar pour le commerce ou l'identification:

- information sur la source du caviar: ne doit pas être donnée pour les esturgeons "sauvages"; pour les sujets d'aquaculture l'étiquette doit indiquer "produit d'aquaculture" (mention devant figurer près du nom de l'espèce biologique);
- le code à trois lettres désignant l'espèce biologique conformément à l'annexe B doit figurer sous forme de signe placé en position d'exposant à la limite supérieure des caractères qui le précèdent, après le nom de l'espèce en français, par exemple bélouga^{hus}, esturgeon^{per}, esturgeon^{gue};
- le code à deux lettres alpha – 2 du pays d'origine en latin doit être conforme à la norme ISO 3166-97;
- code de la norme internationale;
- données relatives à la valeur nutritionnelle du produit conformes aux directives pour l'étiquetage des produits alimentaires CAC/GL 2-1985 (rév. 1-1993);
- le code officiel d'enregistrement (jusqu'à quatre signes – xxxx) de l'usine de production, ou le code de l'usine de reconditionnement du caviar; quand le caviar est reconditionné dans le pays d'importation, le code doit comporter le code ISO à deux lettres, et le code officiel d'enregistrement de l'usine, par exemple lorsque le caviar en grains est reconditionné en France: FR – xxxx;
- la date de la confection du produit doit être indiquée sous la forme d'une séquence de chiffres; un chiffre pour la décade, deux chiffres pour le mois, et le dernier chiffre de l'année pour l'année.

8. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

8.1 ÉCHANTILLONNAGE

8.1.1 L'échantillonnage de lots pour examen du produit se fait conformément aux Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA 6.5) (CODEX STAN 233-1969).

Un lot de caviar en grains est le volume de produit préparé conformément à la section 2.1.5.

8.1.2 L'échantillonnage de lots pour examen du poids net se fait en application d'un plan d'échantillonnage approprié satisfaisant aux critères établis par la CCA.

8.2 Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-après devront avoir été approuvées par le Comité du Codex pour les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

8.2.1 Examen des caractéristiques sensorielles et physico-chimiques

Les échantillons prélevés pour examen sensoriel et physico-chimique sont évalués par des experts qualifiés pour procéder à de tels examens et conformément aux méthodes indiquées aux sections 8.2.1 et 8.2.2 et aux codes de pratique pour l'évaluation sensorielle du caviar et des produits dérivés du caviar (à développer).

8.2.2 Détermination du poids net

Le poids net de chaque échantillon est déterminé en appliquant la procédure suivante:

1. le récipient plein de produit est essuyé pour le sécher et il est pesé;
2. le récipient est ouvert et vidé du caviar;
3. le récipient vide et son couvercle, (et le matériau d'emballage le cas échéant), vidés du produit, lavés et séchés, sont pesés;
4. le poids du récipient vide avec son couvercle (et du matériau d'emballage le cas échéant) est soustrait du poids du récipient plein de produit, et l'on détermine ainsi le poids net de produit.

8.2.3 La part du sel dans le poids est déterminée en appliquant la méthode élaborée pour le poisson salé.

9. DÉFINITION DES DÉFAUTS

L'échantillon unitaire est considéré comme étant défectueux lorsqu'il présente l'une quelconque des propriétés définies aux sections 9.1 à 9.3.

9.1 Adjonction d'éléments étrangers

Présence dans l'unité d'échantillon de toute matière qui n'a pas été dérivée d'œufs d'esturgeon et ne constitue pas une menace pour la santé humaine et qui est aisément reconnue sans grossissement; ou présence dans l'échantillon d'un produit étranger déterminé par n'importe quelle méthode, y compris le grossissement, qui indique qu'il y a non conformité aux bonnes pratiques de fabrication et aux règles d'hygiène.

9.2 Odeur et saveur

Un produit qui présente une odeur et/ou une saveur désagréable persistante et distincte indicative d'une décomposition, d'une oxydation, ou de la saveur des produits d'alimentation (dans le cas des esturgeons d'élevage aquacole), ou d'une contamination par une substance étrangère (par exemple du fioul).

9.3 Consistance et présentation

L'enveloppe ferme des grains de caviar ne se mastique pas facilement, ou bien elle est trop ténue et se déchire lorsque les grains sont séparés les uns des autres.

10. ACCEPTATION DU LOT

Un lot est considéré comme répondant aux exigences de la présente norme quand:

1. Le nombre total d'unités défectueuses déterminées conformément à la section 8 n'est pas en excès du nombre admissible prescrit dans le plan approprié prévu dans les Plans d'échantillonnage du Codex FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA 6.5) (CODEX STAN 233-1969).
2. Le poids net moyen de tous les échantillons unitaires n'est pas inférieur au poids déclaré, à condition qu'aucun récipient individuel ne contienne moins de 95 pour cent du poids déclaré.
3. Il est satisfait aux prescriptions des sections 4, 2.3, 5, 6, 7 et 8 relatives aux additifs, à l'hygiène, à l'emballage et à l'étiquetage.

EXAMEN SENSORIEL ET PHYSIQUE

Les échantillons utilisés pour l'évaluation sensorielle ne doivent pas être les mêmes que ceux qui sont utilisés pour un autre examen.

1. Examiner l'unité – échantillon en recherchant corps étrangers, fragments d'os et décoloration.
2. Évaluer l'odeur de l'échantillon cru conformément aux Lignes directrices pour l'évaluation organoleptique en laboratoire du poisson et des mollusques et crustacés (CAC/GL 31-1999).
3. Évaluer la saveur de l'échantillon cuit conformément aux Lignes directrices pour l'évaluation organoleptique en laboratoire du poisson et des mollusques et crustacés (CAC/GL 31-1999).

CODES D'IDENTIFICATION DES ESPÈCES D'ESTURGEONS

Tableau B.1

Dénomination des espèces d'esturgeons Noms scientifiques	Code
<i>Huso huso</i>	HUS
<i>Huso dauricus</i>	DAU
<i>Acipenser naccari</i>	NAC
<i>Acipenser transmontanus</i>	TRA
<i>Acipenser schrenkii</i>	SCH
<i>Acipenser sturio</i>	STU
<i>Acipenser baerii baikalensis</i>	BAI
<i>Acipenser sinensis</i>	SIN
<i>Acipenser dabryanus</i>	DAB
<i>Acipenser persicus</i>	PER
<i>Acipenser brevirostrum</i>	BVI
<i>Acipenser fulvescens</i>	FUL
<i>Acipenser oxyrinchus</i>	OXY
<i>Acipenser oxyrinchus desotoi</i>	DES
<i>Acipenser gueldenstaedtii</i>	GUE
<i>Acipenser medirostris</i>	MED
<i>Acipenser baerii</i>	BAE
<i>Acipenser micadoi</i>	MIK
<i>Acipenser stellatus</i>	STE
<i>Acipenser ruthenus</i>	RUT
<i>Acipenser nudiiventris</i>	NUD

INFORMATIONS RELATIVES AU PRODUIT

Figure 1



Traduction de l'étiquette :

CODEX STAN XXX-200_

Russie 414000 Usine de caviar Astrakhan Rue Pouchkine 739

Produit et emballé en Russie XXXX

Entreposage: maintenir entre -2°C et -4°C; à consommer dans les 3 mois à compter de la date de production

**Ingrédients: caviar d'esturgeon
et sel alimentaire**

**CAVIAR RU
en grains**

ESTURGEON ^{GUE} 23 05

RU Poids net 113g/4 oz.

CODEX STAN XXX.200_

Valeur énergétique – 206 kcal

Caractéristiques nutritionnelles: protéines 29g – lipides 10g

Date de production: à droite du nom du produit

Figure 2



Traduction de l'étiquette :

CODEX STAN XXX-200_

Russie 414000 Usine de caviar Astrakhan Rue Pouchkine 739

Produit et emballé en Russie XXXX

Entreposage: maintenir entre -2°C et -4°C; à consommer dans les 6 mois à compter de la date de production

**Ingrédients: caviar d'esturgeon
et sel alimentaire**

**CAVIAR DE BELOUGA ^{HUS} RU
en grains 05 2003**

Ingrédients: caviar de bélouga, sel alimentaire et additif alimentaire E284

RU Poids net 113g/4 oz.

CODEX STAN XXX.200_

Valeur énergétique – 234 kcal

Caractéristiques nutritionnelles: protéines 27g – lipides 14g

Date de production: à droite du nom du produit

Figure 3



Traduction de l'étiquette :

CODEX STAN XXX-200_

Russie 414000 Usine de caviar Astrakhan Rue Pouchkine 739

Produit et emballé en Russie XXXX

Entreposage: maintenir entre -2°C et -4°C; à consommer dans les 3 mois à compter de la date de production

CAVIAR DE SEVRUGA^{STE} RU
en grains

Ingrédients: caviar de sevruga, sel alimentaire et additif alimentaire E284

ESTURGEON^{GUE} 05 2003

RU Poids net 113g/4 oz.

CODEX STAN XXX.200_

Valeur énergétique – 229 kcal

Caractéristiques nutritionnelles: protéines 28g – lipides 13g

Date de production: à droite du nom du produit

Figure 4



Traduction de l'étiquette :

CODEX STAN XXX-200_

Russie 414000 Usine de caviar Astrakhan Rue Pouchkine 739

Produit et emballé en Russie XXXX

Entreposage: maintenir entre -2°C et -4°C; à consommer dans les 3 mois à compter de la date de production

Ingrédients: caviar de sterlet et sel alimentaire

CAVIAR RU
en grains

STERLET^{RUT} 23 05

RU Poids net 113g/4 oz.

CODEX STAN XXX.200_

Valeur énergétique – 166 kcal

Caractéristiques nutritionnelles: protéines 28g – lipides 6g

Date de production: à droite du nom du produit