

# C O D E X A L I M E N T A R I U S

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



Organisation des Nations  
Unies pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## **NORME POUR LE CAVIAR D'ESTURGEON**

**CXS 291-2010**

**Adoptée en 2010. Amendée en 2013, 2018.**

## 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au caviar d'esturgeon en grain des poissons de la famille des *Acipenseridae*.

## 2. DESCRIPTION

### 2.1 Définitions

Les définitions suivantes s'appliquent dans la présente norme:

**Oeufs de poisson:** oeufs non ovulés séparés du tissu conjonctif des ovaires. Les oeufs ovulés provenant d'esturgeons d'aquaculture peuvent être utilisés.

**Caviar:** produit obtenu à partir des oeufs de poissons de la famille des *Acipenseridae* traités avec du sel de qualité alimentaire.

### 2.2 Définition du produit

Le produit est préparé à partir des oeufs d'esturgeons appartenant à la famille des *Acipenseridae* (quatre genres *Acipenser*, *Huso*, *Pseudoscaphirhynchus* et *Scaphirhynchus* et des hybrides de ces espèces). Les oeufs ont à peu près tous la même taille et une couleur uniforme et caractéristique de l'espèce utilisée. La couleur peut aller du gris clair au noir, ou du jaune clair au gris jaunâtre. Les nuances brunâtres et verdâtres sont admissibles. Le produit est préparé en ajoutant du sel et il est destiné à la consommation humaine directe. La teneur en sel du produit est supérieure ou égale à 3 g/100g et inférieure ou égale à 5 g/100g dans le produit final.

### 2.3 Définition du procédé de transformation

**2.3.1** Après une préparation préalable adaptée, le caviar devra être soumis à un traitement ou à des conditions suffisantes pour prévenir le développement de microorganismes pathogènes formant ou non des spores, et remplir les conditions énumérées ci-dessous. Les oeufs ovulés sont récoltés après induction hormonale de l'ovulation de la femelle. Les oeufs sont traités de manière adéquate pour éliminer la couche adhésive et durcir l'enveloppe. Si des hormones sont utilisées pour produire des oeufs ovulés, leur utilisation devrait être approuvée par l'autorité de tutelle compétente.

Le produit devra être préparé en salant les oeufs de poisson avec du sel de qualité alimentaire. Durant l'emballage, l'entreposage et la vente au détail, la température du produit se situe entre +2 et +4°C, alors que pour la vente en gros, y compris l'entreposage et le transport, les températures se situent entre 0 et -4°C. Ni la congélation ni l'entreposage à l'état congelé ne sont permis à moins que la détérioration de la qualité soit évitée.

Le produit sera emballé dans:

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

**2.3.2** Le reconditionnement du produit de récipients plus grands vers des récipients plus petits dans des conditions contrôlées qui maintiennent la qualité et la sécurité du produit sera autorisé. Le mélange de caviar provenant d'espèces d'esturgeon ou de lots différents ne sera pas autorisé.

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 3.1 Matière première

Le caviar devra être préparé à partir des oeufs de poisson extraits d'esturgeons sains et propres à la consommation appartenant aux espèces biologiques des genres décrits à la section 2.2 qui présentent la qualité voulue pour être vendus frais pour la consommation humaine.

### 3.2 Sel

Le sel devra être de qualité alimentaire et conforme à toutes les normes Codex applicables.

### 3.3 Produit fini

Le produit devra remplir les exigences de la présente norme lorsqu'un lot, examiné conformément aux **exigences** qui figurent à la section 10, satisfait aux dispositions qui figurent à la section 9.

Le produit sera examiné selon les méthodes qui figurent à la section 8.

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les régulateurs d'acidité, les antioxydants et les conservateurs répertoriés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour un emploi dans ce produit conformément à cette norme.

#### 5. CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par les dispositions de la présente norme devront être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995) et aux limites maximales de résidus pour les pesticides et les médicaments vétérinaires fixées par la Commission du Codex Alimentarius. En outre, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

5.2 Pour du caviar obtenu à partir d'œufs ovulés, le traitement des poissons (par exemple aux hormones) et la quantité conséquente de résidus dans le produit final devront être conformes aux dispositions pertinentes de la sous-section 6.3.2 Médicaments vétérinaires du *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche* (CXC 52-2003, section 6 - Production aquacole) en particulier pour la conformité à la LMR et au délai d'attente.

#### 6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits visés par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) et d'autres codes d'usages pertinents du Codex.

6.2 Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

6.3 Le produit ne devra contenir aucune autre substance dans des quantités susceptibles de constituer un risque pour la santé selon les normes établies par la Commission du Codex Alimentarius.

6.4 Le produit fini devra être exempt de toute matière étrangère présentant un danger pour la santé humaine.

#### 7. ÉTIQUETAGE

Outre la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), les dispositions spécifiques ci-dessous sont applicables :

##### 7.1 Nom du produit

7.1.1 Pour la famille des *Acipenseridae*, le nom du produit devra être "caviar" ou "caviar" suivi du nom usuel (Beluga pour le *Huso huso*, Ossetra pour les *Acipenser guldenstaedtii* et *Acipenser persicus*, Sevruga pour le *Acipenser stellatus*), conformément à la législation et aux usages du pays dans lequel le produit est vendu et de manière à ne pas tromper le consommateur.

7.1.2 Pour des esturgeons qui n'ont pas de nom commun, le nom peut être complété avec le code d'identification ou le nom scientifique de l'espèce conformément à l'Annexe A.

7.1.3 Pour les hybrides, le nom commun sera complété du mot « hybride » et les espèces parentes d'esturgeon peuvent apparaître conformément à l'Annexe A.

7.1.4 Pour du caviar obtenu à partir d'œufs ovulés, le nom du produit devra être « caviar provenant d'œufs ovulés ». L'étiquetage devra être rédigé de manière à éviter tout risque de tromperie des consommateurs sur la nature du produit.

##### 7.2 Instructions d'entreposage

L'étiquetage devra comprendre un libellé qui indique que le produit devra être entreposé dans des conditions de temps/température adéquates.

##### 7.3 Reconditionnement

Dans le cas de reconditionnement du produit, le code d'enregistrement de l'établissement de reconditionnement devra être identifié.

## 7.4 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Chaque contenant primaire devra être étiqueté avec les numéros du lot et de l'espèce.

Les renseignements spécifiés plus haut devront figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, sauf pour ce qui concerne le nom du produit, l'identification du lot, le nom et l'adresse ainsi que les instructions d'entreposage qui devront toujours figurer sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse peuvent être remplacés par une marque d'identification, sous réserve que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## 8. ÉCHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSES

### 8.1 Échantillonnage

8.1.1 L'échantillonnage de lots pour examen du produit se fera conformément aux *Directives générales sur l'échantillonnage* (CXG 50-2004). L'unité d'échantillon est le contenant primaire.

8.1.2 Le prélèvement d'échantillons dans les lots pour la détermination du poids net devra se faire conformément à un plan d'échantillonnage approprié répondant aux critères établis par la Commission du Codex Alimentarius.

8.1.3 Le prélèvement d'échantillons dans les lots pour la détermination des microorganismes pathogènes et des parasites devra se faire conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

### 8.2 Examen organoleptique

Les échantillons prélevés pour l'examen organoleptique et physico-chimique devront être évalués par une personne formée à cet examen, et conformément aux méthodes décrites dans les *Directives pour l'évaluation organoleptique en laboratoire du poisson et des mollusques et crustacés* (CXG 31-1999).

### 8.3 Détermination du poids net

Le poids net (matériel d'emballage exclu) de chaque unité d'échantillon du lot devra être déterminé par soustraction du poids du récipient vide du poids total.

### 8.4 Détermination de la teneur en sel

La détermination de la teneur en sel se fait selon la méthode décrite dans la *Norme pour les poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des Gadidés* (CXS 167 -1989).

## 9. DÉFINITION DES DÉFAUTS

On considèrera que l'unité d'échantillon est défectueuse lorsqu'elle présente une des propriétés définies dans les sections de 9.1 à 9.4.

### 9.1 Matières étrangères

La présence dans l'unité d'échantillon de toute matière qui ne provient pas d'œufs d'esturgeon, qui ne constitue pas un danger pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'œil nu ou dont la présence est déterminée par n'importe quelle méthode, y compris l'emploi d'une loupe, signale la non-conformité avec les bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

### 9.2 Odeur et arôme

Le produit dégage une odeur, ou présente un arôme indésirable, persistant et distinct, révélateur de décomposition, ou un goût de produits d'alimentation pour les poissons (dans le cas de poissons élevés en aquaculture), ou de contamination par des substances étrangères (par exemple du fioul).

### 9.3 Consistance et présentation

- La présence de grains de caviar dont l'enveloppe ferme ne se mastique pas facilement, ou est trop ténue.
- La rupture des membranes extérieures lorsqu'on tente de séparer les grains.
- La présence d'œufs cassés ou de liquide.

### 9.4 Matières indésirables

La présence de restants de membranes et/ou de graisse sécrétée dans du caviar fini.

**10. ACCEPTATION DES LOTS**

On considérera qu'un lot est conforme à la présente norme lorsque :

1. Le nombre total d'unités défectueuses déterminées selon la section 9 ne dépasse pas le nombre admissible du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les *Directives générales sur l'échantillonnage* (CXG 50-2004).
2. Le poids net moyen de toutes les unités d'échantillons n'est pas inférieur au poids déclaré, à condition qu'aucun récipient individuel ne contienne moins de 95 pour cent du poids déclaré.
3. Les exigences concernant les additifs alimentaires, les contaminants, l'hygiène et l'étiquetage des sections 4, 5, 6 et 7 sont remplies.

## APPENDICE A

Tableau 1 - CODES D'IDENTIFICATION DES ESPÈCES D'ESTURGEONS

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 oxyrhynchus</i>	OXY
<i>Acipenser oxyrhynchus 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 nudiventris</i>	NUD
<i>Pseudoscaphirhynchus fedtschenkoi</i>	<u>FED</u>
<i>Pseudoscaphirhynchus hermanni</i>	<u>HER</u>
<i>Pseudoscaphirhynchus kaufmanni</i>	<u>KAU</u>
<i>Scaphirhynchus platorhynchus</i>	<u>PLA</u>
<i>Scaphirhynchus albus suttkusi</i>	<u>ALB</u>
<i>Scaphirhynchus suttkus</i>	<u>SUS</u>
<i>Hybrides de ces espèces : code de l'espèce femelle x code de l'espèce mâle</i>	<u>YYY x XXX</u>