

BIBLIOMER

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des professionnels de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : **21 – Mars 2003**

Thème : **2 – Transformation**

Sous-thème : **2 – 2 Procédés de transformation**

Notice n° : **2003-2164**

Avis n° 2002-149 : "Incorporation de benzoate de sodium dans le tarama"

Bulletin d'Information et de Documentation (DGCCRF) - B.I.D., 2002, n° 10-11, p. 5

● Résumé

Cet avis indique que le tarama qui y est décrit répond à la définition de « produits de poisson en semi-conserve, y compris à base d'œufs de poissons ».

Il peut donc contenir, dans la limite de 2000 mg/kg, des benzoates, seuls ou en mélange avec des sorbates, conformément à l'annexe III C 1^{ère} partie de l'arrêté du 2 octobre 1997 modifié.

Dans l'hypothèse où il serait fait référence sur l'étiquetage à la conformité à la norme AFNOR V45-072 (norme relative au tarama), l'emploi des benzoates n'est pas autorisé, car la norme AFNOR ne prévoit l'emploi que de trois colorants.

Cet avis indique également que l'utilisation du terme « frais » ne pourra être admise pour ce produit, puisqu'il s'agit d'une semi-conserve.