

19 déc 2017 -12:37

Qualité et légalité ne se combinent pas toujours avec le caviar !

Et pourquoi pas du caviar pour les fêtes de fin d'année ? Vous ne le savez peut-être pas mais ces petits grains noirs, symboles de luxe et de gastronomie, sont des œufs d'esturgeon ou de polyodon, son cousin américain. Depuis près de vingt ans, l'esturgeon est protégé par la Convention CITES et son commerce est rigoureusement réglementé.

La qualité du caviar d'élevage a considérablement augmenté. Aujourd'hui, l'aquaculture fournit la quasi-totalité du caviar légal commercialisé en Belgique ou dans l'Union Européenne. L'origine légale du caviar se vérifie sur l'étiquette de la boîte, sur laquelle doit obligatoirement être mentionné le code « CITES », donnant des informations sur le caviar et sur sa traçabilité.

Exemple de code CITES :

HUS/C/IR/2017/BE-xxxx/yyyy

Caviar beluga d'élevage provenant d'Iran.

xxxx est le n° d'agrément de la firme de reconditionnement belge.

yyyy est le numéro attribué à la boîte.

Attention aux achats en ligne en provenance notamment de pays situés en dehors de l'Union européenne (Iran, Ukraine, ...). Il ne suffit pas de payer la commande en ligne mais il faut aussi obtenir (1) un permis CITES d'exportation du pays d'origine, (2) un permis CITES d'importation en Belgique et (3) payer une taxe d'importation allant jusqu'à 40% de la valeur d'achat du caviar pour les particuliers. Ces permis doivent être obligatoirement présentés à la douane. Si ces exigences ne sont pas remplies, l'envoi peut être saisi. Des amendes (jusqu'à 50.000 euros) ou des peines de prison (de 6 mois à 5 ans) peuvent aussi être prononcées.

Il est également permis de ramener une quantité de 125 gr de caviar par personne en rentrant de voyage d'un pays situé hors Union européenne. Les boîtes doivent être scellées, et bien sûr, munies d'une étiquette CITES. Si la quantité de caviar excède les 125gr par personne, il faut être muni des permis CITES requis.

La qualité du produit est une autre raison de se méfier des achats en ligne de caviar bon marché. Des œufs d'autres espèces de poissons ou de la chair de poisson réduite en petits grains peuvent être présentés comme du véritable caviar.

Afin d'éviter toute arnaque quant à la qualité du produit, son impact sur la santé ou son prix et, plus simplement, pour rester dans la légalité du marché, le service CITES du SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement conseille d'acheter du caviar auprès des grandes enseignes, ayant pignon sur rue en Europe.

La convention CITES (Convention on International Trade in Engangered Species of Wild Fauna and Flora) réglemente depuis 1975 le commerce des espèces menacées. L'accord compte actuellement 180 états

parties. Tous les Etats membres de l'Union européenne en font partie (dont la Belgique depuis 1984). Il protège 5.000 espèces d'animaux et 28.000 espèces de plantes. Pour plus d'informations sur la Convention CITES et le commerce du caviar : www.citesenbelgique.be. Un dépliant peut aussi être téléchargé ou commandé via www.citesenbelgique.be.

Contact: Jan Eyckmans, porte-parole SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et environnement, gsm: 0495/25.47.24, jan.eyckmans@gezondheid.belgie.be

SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et
Environnement
Eurostation II
Place Victor Horta 40 bte 10
1060 Bruxelles
Belgique
+32 2 524 97 97
<http://www.health.belgium.be>

Vinciane Charlier
Porte-parole (FR)
+32 475 93 92 71
+32 2 524 99 21
vinciane.charlier@health.fgov.be

Jan Eyckmans
Chef du Service Communication externe &
Porte-parole
+32 495 25 47 24
jan.eyckmans@health.belgium.be

Heleen Vandenberghe
Porte-parole (NL)
+32 2 524 96 91
+32 486 12 67 98
heleen.vandenberghe@health.fgov.be