

## ANNEX II

### OFFICIAL FRENCH SEAFOOD TERMINOLOGY

The following terms are obligatory for all fish and seafood products sold on the French market including frozen fish, presented whole, gutted, head-off, or in fillets, and these terms are recommended for fresh fish.

OFFICIAL FRENCH NAME	LATIN NAME	ADDITIONAL NAMES
<b>STURGEON, PADDLEFISH</b>		
Acipenseridés	Acipenseridae	
Esturgeons	Acipenser	
E. d'Europe occidentale	A. Sturio	
E. du Danube	A. gueldenstaedu	
E. étoilé	A. Stellatus	Sevruga
E. à museau court	A. brevirostris	
E. jaune d'Amérique	A. fulvescens	
E. nois d'Amérique	A. oxyrhynchus	
E. sibérien	A. baeri	
Esturgeons	Huso	
E. beluga	H. huso	Beluga
<b>EELS</b>		
Anguillidés	Anguillidae	
Anguilles	Anguilla	Civelles Anguille
A. d'Europe	A. anguilla	
A. d'Amérique	A. rostrata	
A. du Japon	A. japonica	
A. d'Australie	A. australis	
A. de Nouvelle-Zélande	A. diffenbachii	
<b>SALMON, TROUT, SMELT</b>		
Salmonidés	Salmonidae	
Corégones	Coregones	
C. cisco	C. artedii	
C. blanc	C. albula	
C. du lac	C. clupeaformis	
C. lavaret	C. lavaretus	
Saumon atlantique	S. salar	
Truite d'Europe	S. trutta	Truite, Truite de mer
Truite arc-en-ciel	S. gairdneri	Truite
Saumons du Pacifique	Ombles	
S. rose	O. keta	
S. keta	O. nerka	
S. rouge	O. kisutch	
S. argenté	O. masu	
S. japonais	O. tshawytscha	
S. royal		
Ombles	Salma	
O. chevalier	S. alpinus	
Saumon du fontaine	S. fontinalis	
O. d'Amérique	S. namaycush	