

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 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 13 de l'ordre du jour

CX/FFP 08/29/11-Add.1

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

Vingt-neuvième session

Trondheim (Norvège)

18-23 février 2008

AVANT-PROJET DE NORME POUR L'ORMEAU FRAIS/VIVANT ET CONGELÉ (*HALIOTIS SPP.*) OBSERVATIONS À L'ÉTAPE 3 (Mexique, Nouvelle-Zélande, FAO)

MEXIQUE

Le Mexique se félicite de l'occasion qui lui est donnée de formuler des observations sur le document CX/FFP 08/29/11 Avant-projet de norme pour l'ormeau frais/vivant et congelé.

Pour la version en langue espagnole du document, on relève les points suivants:

1. On estime que l'utilisation du mot «**Peine**» au lieu d'«**Abulón**» (ormeau) est incorrecte. En effet dans d'autres documents du Codex ce mot désigne un mollusque bivalve pectinidé (coquille Saint-Jacques). Les organismes qui appartiennent au genre *Haliotis* sont des gastropodes, non des mollusques bivalves, c'est pourquoi l'on suggère d'utiliser le terme «*Abulón*», utilisé dans notre pays et dans d'autres nations d'Amérique latine, et l'on propose de remplacer le mot «**Peine**» par «**Abulón**» dans l'ensemble du document.
2. Dans la Section I-2.2 «Définition de la transformation»: Les ormeaux vivants sont récoltés dans une zone conchylicole ou dans une ferme aquacole d'élevage d'ormeaux agréée par l'autorité compétente pour la fourniture d'ormeaux destinés à la consommation humaine directe, et peuvent être purgés dans de l'eau de mer propre et/ou égouttés avant l'emballage pour la consommation humaine directe ou pour un traitement ultérieur selon II-2.2. **On propose de fixer les conditions et la durée minimale du processus de purge.**

NOUVELLE-ZÉLANDE

La Nouvelle-Zélande est heureuse de répondre à la demande d'observations susmentionnée.

Observations d'ordre général

Il est suggéré dans la norme proposée de traiter l'ormeau comme s'il était soumis aux mêmes problèmes de contamination que les mollusques bivalves. L'expérience de la Nouvelle Zélande en la matière (nous avons deux espèces commerciales, populations naturelles et en aquaculture) permet de relever qu'il ne s'agit pas, en général, d'une mesure appropriée car le type d'alimentation des ormeaux (par exemple, le broutage) les rend beaucoup moins sensibles aux problèmes de contamination des bivalves filtreurs. Afin de vérifier que notre expérience n'était pas une exception, nous avons demandé l'avis de la FAO qui a donné les informations suivantes à l'appui de notre position.

La FAO, après avoir examiné les données relatives aux saisies du Système d'alerte rapide de l'Union européenne (2003-2006) et les données relatives aux interdictions d'importation aux États-Unis (juillet 2006-juin 2007), nous a communiqué les informations suivantes:

Système d'alerte rapide pour l'alimentation humaine et animale (RASFF) de l'Union européenne

Une notification en 2003, pour de l'ormeau en boîte (importation illégale).

États-Unis

Deux refus d'importation en août 2006, une pour de l'orveau en boîte en raison de la présence de souillures, et une autre pour de l'orveau en raison d'informations insuffisantes relatives à la transformation.

La rareté des données indique clairement que ce produit pose peu de problèmes dans le commerce, et certainement pas le genre de problèmes qui affectent les mollusques bivalves.

Cette situation relative aux orveaux dans le commerce international remet en question la pertinence de nombreuses dispositions de la norme telle qu'elle est actuellement élaborée.

La Nouvelle-Zélande estime que les normes devraient surtout reposer sur des dangers attestés et qu'en l'absence d'une preuve évidente de dangers réels à limiter, une norme n'a pas de raison d'être.

Pour ces raisons, la Nouvelle-Zélande demande que le CCFFP s'interroge sur la pertinence d'une norme sur ces produits.

Titre et champ d'application

Si le CCFFP décide qu'une norme reste nécessaire pour ces produits, la Nouvelle-Zélande propose les observations suivantes pour ce qui est du titre et du champ d'application.

La Nouvelle-Zélande note que la Commission du Codex Alimentarius a indiqué qu'il serait souhaitable que le CCFFP envisage d'élargir le champ d'application de cette norme à d'autres gastropodes marins. Le paragraphe 100 du rapport de la Commission du Codex Alimentarius (CCA) est ainsi libellé:

«Norme pour l'orveau frais/vivant et congelé (*Haliotis* spp.) 100. La Commission, tout en approuvant la proposition de nouvelle activité sur la révision de la Norme pour l'orveau frais/vivant et congelé (*Haliotis* spp.) a fait sienne la recommandation du Comité exécutif visant à ce que le Comité sur les poissons et les produits de la pêche envisage d'élargir le champ d'application de la norme afin d'inclure d'autres gastropodes.»

La Nouvelle-Zélande propose que le titre de la norme soit ainsi modifié: «Norme pour les gastropodes marins frais/vivants et congelés».

Cela évitera de devoir élaborer des normes distinctes pour d'autres gastropodes marins comme les escargots de mer, buccins, holothuries, etc.

Pour ce qui est du champ d'application, le CCFFP doit prendre une décision sur le fait de savoir si la norme doit inclure le pied musculéux décortiqué et éviscéré des gastropodes marins. Cette partie du mollusque est similaire au muscle adducteur des coquilles Saint-Jacques qui ne figure pas dans le champ d'application de la norme sur les mollusques bivalves du fait des risques nettement inférieurs qu'il présente du point de vue de la sécurité sanitaire des aliments.

La raison de l'exclusion serait la même que celle appliquée au muscle adducteur des coquilles Saint-Jacques. Du fait de l'éviscération, les risques de prolifération microbiologiques et de contamination par les biotoxines marines semblent réduits. La Nouvelle-Zélande n'a pas relevé de biotoxines marines dans les pieds musculéux des orveaux, bien que des niveaux réduits aient été relevés dans les viscères en cas de présence de fleurs d'eau. À notre connaissance, il n'existe pas de données relatives aux pieds musculéux d'autres gastropodes indiquant leur contamination par des biotoxines marines.

En vue d'une harmonisation avec la norme sur les mollusques bivalves nous proposons que le champ d'application soit ainsi défini:

«La présente norme s'applique aux gastropodes marins vivants et aux gastropodes marins crus entiers. Elle ne s'applique pas au pied musculéux décortiqué et éviscéré des gastropodes marins».

L'adoption de cette définition rendrait inutile de prévoir deux parties distinctes dans la norme.

Nous n'avons pas étudié en détail la suite de l'Avant-projet de norme. Tant que les questions susmentionnées n'auront pas été examinées et réglées par le Comité, les doutes qui subsistent ne permettent pas de décider comment agir au mieux.

Cependant, il y a d'autres principes généraux que l'on voudrait soumettre au Comité pour examen.

Critères microbiologiques pour les ormeaux/gastropodes marins

Bien que les gastropodes puissent présenter des niveaux trop élevés de bactéries pathogènes s'ils sont récoltés dans des zones non appropriées –par exemple près de sorties d'égouts- cet aspect ne sera pas vraisemblablement abordé de la meilleure manière en appliquant une norme microbiologique au produit commercialisé. Il conviendrait plutôt que la norme attire l'attention sur les autorités compétentes chargées d'assurer que les gastropodes soient récoltés dans des zones appropriées. Par exemple (pour I-2.2), la Nouvelle-Zélande ne connaît pas d'organisme chargé de vérifier la sécurité des mollusques non filtreurs à intervalles réguliers et se demande s'il existe un ensemble de données disponibles à l'appui d'une telle démarche.

Pour les produits de l'aquaculture, selon le Comité sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP), la section du Code d'usages sur l'aquaculture devrait aborder l'ensemble des questions.

Biotoxines marines dans les ormeaux /gastropodes marins

L'inclusion de normes fixant des limites pour les biotoxines marines présentes dans les gastropodes doit s'appuyer sur des données. D'après l'expérience de la Nouvelle-Zélande, la présence de biotoxines est limitée aux viscères des ormeaux qui sont souvent éliminées. À ce jour, on n'a relevé que de faibles niveaux d'IPM dans les viscères ainsi qu'un ou deux résultats positifs pour l'IDM (test ELISA), non confirmés par des méthodes plus probantes.

Gastropodes congelés

Après enlèvement des viscères, nous estimons que ce produit ne présente pas de grandes différences par rapport à un filet de poisson ou au muscle adducteur d'une coquille Saint-Jacques. Il devrait être exclu de la norme comme cela a été prévu pour le muscle adducteur des coquilles Saint-Jacques dans la Norme sur les mollusques bivalves. Si cette section est maintenue, l'harmonisation avec la norme pour les gastropodes vivants/crus ne semble pas être une condition préalable nécessaire à la transformation, l'enlèvement des viscères permettant vraisemblablement d'avoir un produit sain même si l'on relève la présence de biotoxines ou de toute autre forme de contamination dans les intestins.

FAO

Section I-5 Hygiène et manutention

I-5.3

iii Les ormeaux vivants ne doivent pas contenir de *Salmonella* dans 25g de chair et de *Vibrio parahaemolyticus* dans 100g de chair.

Il est maintenant largement admis que *Vibrio parahaemolyticus* fait partie de la microflore autochtone des eaux côtières et d'estuaires du monde entier et qu'il ne provient pas d'une contamination d'origine fécale. Ainsi, il n'est pas envisageable d'établir une tolérance zéro pour un organisme qui fait partie de la microflore naturelle des eaux dans lesquelles les ormeaux sont cultivés. Aux États-Unis, l'évaluation des risques du Food and Drugs Act (FDA) pour *Vibrio parahaemolyticus* dans les huîtres a montré que le contrôle effectué sur les huîtres récoltées aux États-Unis à un niveau de 100 *Vibrio parahaemolyticus*/g réduirait les maladies de 98 pour cent et conduirait à un déplacement de 66 pour cent dans le «marché du produit cru». L'évaluation des risques effectuée par la FAO et l'OMS pour *Vibrio parahaemolyticus* dans les huîtres confirme ces conclusions et montre que la fréquence de maladies dues aux huîtres conformes à ce critère (100 *V.parahaemolyticus*) serait la suivante: un cas tous les cinq ans en Australie, un cas tous les dix ans en Nouvelle-Zélande et un cas tous les deux ans au Japon. L'incidence sur le marché des huîtres serait un déplacement de 67 pour cent des approvisionnements en Australie, de 63 pour cent en Nouvelle-Zélande et de 16 pour cent au Japon.

Si un niveau de 100/g dans les huîtres à consommer crues est sans danger, pourquoi devrait-on exiger pour les ormeaux une absence dans 100 g? En effet, la norme suggérée pour *V.parahaemolyticus* dans les ormeaux (absence dans 100 g) est encore plus stricte que celle appliquée pour *Salmonella* (absence dans 25 g).