

commission du codex alimentarius



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

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

**Vingt-neuvième Session
Trondheim, Norvège, 18 - 23 février 2008**

AVANT-PROJET DE NORME POUR L'ORMEAU FRAIS/VIVANT ET CONGELE (*HALLOTIS* SPP.)

(Préparé par l'Afrique du Sud)

La 28^{ème} session du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche est convenue d'entreprendre de nouveaux travaux d'élaboration d'un avant-projet de norme pour l'ormeau frais/vivant et congelé, sous réserve de l'aval de la Commission. Il a été convenu que l'Afrique du Sud, avec l'assistance de pays intéressés, préparerait un Avant-projet de Norme pour étude à l'occasion de la session suivante (ALINORM 07/30/18, paragraphes 131-133). La 30^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius a donné son aval à ce nouveau travail, tout en avalisant également la recommandation du Comité exécutif visant à ce que le Comité sur les poissons et les produits de la pêche étudie la possibilité d'élargir le champ d'application de la norme afin d'y ajouter d'autres gastéropodes (ALINORM 07/30/REP, paragraphe 100, Annexe VII).

L'Afrique du Sud a préparé un premier projet de norme et l'a envoyé pour observations aux pays qui avaient signalé le désir de participer à la rédaction du document, ainsi que cela figure à l'annexe 1.

L'Avant-projet de norme, tel qu'il figure à l'annexe 2, est ainsi diffusé pour observations à l'étape 3 et examen à l'occasion de la prochaine session.

Les gouvernements et organisations internationales qui désirent formuler des observations sont invités à les adresser par écrit, de préférence par courriel, au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome (Italie) Télécopie: +39 (06) 5705 4593, Courriel: codex@fao.org, avec une copie au Point de Contact du Codex, Norwegian Food Control Authority, P.O. Box 8187 Dep. 0034 Oslo, Norvège, Télécopie: +47.74.11.32.01, Courriel: ccffp@mattilsynet.no, **avant le 15 novembre 2007**.

EXPLICATION POUR L'AVANT-PROJET DE NORME POUR L'ORMEAU FRAIS/VIVANT ET CONGELE (*HALIOTIS* SPP.)¹

HISTORIQUE

L'avant-projet a été préparé de façon telle à en aligner la structure et le format sur certaines autres normes du Codex (p.ex. le projet pour les mollusques bivalves vivants et crus). Le projet a été diffusé pour observations aux pays qui avaient signalé leur désir d'aider l'Afrique du Sud pour ce travail. La Nouvelle-Zélande, l'Australie et le Mexique ont transmis des observations.

Champ d'application du document

La recommandation de la 30^{ème} session de la Commission, à savoir que le CCFFP devrait envisager d'élargir le champ d'application afin d'y ajouter d'autres gastéropodes, a été notée. Toutefois le champ d'application de l'avant-projet de norme vise l'ormeau (du genre *Haliotis*) parce qu'à ce stade les seules informations disponibles concernent l'ormeau. Il serait difficile d'ajouter d'autres gastéropodes si leur traitement ou les dangers qui y sont associés étaient différents de ceux de *Haliotis*, et un éclaircissement est demandé sur cette question.

Ajout des sections I-5.3, I-7.4 et I-7.5

Ces sections sont ajoutées pour les raisons suivantes :

1. Il est possible que des ormeaux vivants soient mangés crus, et donc des ormeaux élevés dans des eaux contaminées peuvent contenir des microorganismes susceptibles d'être dangereux pour les consommateurs, y compris certains virus pathogènes.
2. L'expérience de l'Afrique du Sud montre que l'éviscération et un nettoyage soigneux des ormeaux éliminent toute présence de toxines IPM (intoxication paralysante par les mollusques) de la chair lorsqu'une telle présence a été isolée dans des spécimens affectés. Aucun autre type de toxine de mollusque n'a été isolé dans des ormeaux en Afrique du Sud. Il est toutefois possible que des gens consomment des ormeaux non nettoyés vivants ou crus et que les toxines IPM constituent un risque. D'autres pays seront priés de communiquer leur expérience pour permettre d'établir la justification de tests de détection des toxines de mollusques qui affectent les bivalves.

¹ Préparé par l'Afrique du Sud

ANNEXE 2

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ORMEAUX VIVANTS ET POUR LES ORMEAUX CRUS CONGELÉS DESTINÉS À LA CONSOMMATION DIRECTE OU À UN TRAITEMENT ULTÉRIEUR**1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux ormeaux vivants et/ou aux ormeaux crus congelés du genre *Haliotis* qui ont été congelés entiers ou congelés après avoir été décortiqués, éviscérés, séparés de l'épithélium et des muqueuses en maintenant le « bec », tout en conservant pour l'essentiel les caractéristiques organoleptiques d'ormeaux vivants. Les ormeaux tant vivants que crus peuvent être destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur.

La partie I ci-dessous s'applique aux ormeaux vivants, alors que la partie II s'applique aux ormeaux crus congelés.

PARTIE I – ORMEAUX VIVANTS**I-2. DESCRIPTION****I-2.1. Définition du produit**

Les ormeaux sont des produits qui vivent encore immédiatement avant d'être consommés. Les produits sont présentés avec leur coquille.

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.

I-2.3 Présentation

Tous les modes de présentation du produit sont autorisés sous réserve :

- de leur conformité à toutes les spécifications de la présente norme; et
- d'une description adéquate sur l'étiquette afin de ne pas troubler ou tromper le consommateur.

Les ormeaux peuvent être emballés selon le poids, le nombre, le nombre par unité de poids, par le volume ou par emballage.

I-3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**I-3.1. Ormeau**

L'ormeau doit être vivant et avoir des caractéristiques organoleptiques associées à la fraîcheur, et être exempt d'altérations et de matières étrangères; ceci devrait être constaté par des spécialistes connaissant bien l'espèce.

I-3.2. Eau de purge

L'eau de mer utilisée pour la purge doit avoir la propreté nécessaire pour garantir que les ormeaux soient conformes aux exigences de I-5.3.

I-3.3. Glace d'emballage

Si l'emballage se fait avec de la glace, l'eau utilisée pour la fabrication de la glace doit être potable ou être de l'eau de mer propre. L'eau potable est de l'eau douce propre à la consommation humaine. Les normes de potabilité ne doivent pas être moins exigeantes que celles de la dernière édition des « Directives internationales pour la qualité de l'eau de boisson » de l'OMS. L'eau de mer propre est de l'eau de mer qui satisfait aux mêmes normes microbiologiques que l'eau potable et doit être exempte de substances indésirables.

I-3.4. Produit fini

Les ormeaux vivants doivent remplir les exigences de la présente norme lorsque des lots examinés selon la section I-9 sont conformes aux dispositions de la section I-8. Les ormeaux vivants doivent être examinés selon les méthodes décrites à la section I-7.

I-4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs alimentaires ne sont pas autorisés dans les ormeaux vivants.

I-5. HYGIENE ET MANUTENTION

I-5.1. Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

I-5.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

I-5.3 Les ormeaux vivants ne doivent pas contenir des quantités de coliformes fécaux ou bactéries *E. coli* supérieures à celles prévues par les programmes d'essai ci-dessous :

- i. Les ormeaux vivants ne doivent pas dépasser le seuil maximum autorisé pour les microorganismes nommés quand ils sont contrôlés selon la méthode NPP décrite dans la norme ISO 16649-3 ou selon une méthode équivalente. Dans une analyse portant sur cinq (5) échantillons, aucun échantillon ne peut contenir plus de 330 *E. coli* par 100 g, et pas plus d'un (1) échantillon sur les cinq (5) ne peut contenir de 230 à 330 *E. coli* par 100 g.

Escherichia coli/g n=5 c=1 m=2,3 M=3,3

Où « n » est le nombre d'échantillons, « c » est le nombre d'échantillons qui dépassent la limite « m » et « M » est la limite qu'aucun échantillon ne peut dépasser.

- ii. Les ormeaux vivants ne doivent pas contenir plus de 330 coliformes fécaux par 100 g. Dans une analyse portant sur cinq (5) échantillons, aucun échantillon ne peut contenir plus de 330 coliformes fécaux par 100 g, et si deux (2) ou plus des cinq (5) échantillons contiennent de 230 à 330 coliformes fécaux par 100 g, les cinq échantillons doivent faire l'objet d'une analyse de présence d'*E. coli*. Dans cette analyse, aucun échantillon ne peut contenir plus de 330 *E. coli* par 100 g, et pas plus d'un (1) sur les cinq (5) échantillons ne peut contenir de 230 à 330 *E. coli* par 100 g.

Coliformes fécaux/g n=5 c=2 m=2,3 M=3,3

Escherichia coli/g n=5 c=1 m=2,3 M=3,3

- iii. Les ormeaux vivants ne doivent pas contenir de *Salmonella* dans 25 g de chair et de *Vibrio parahaemolyticus* dans 100 g de chair.
- iv. Étant donné que les ormeaux ne sont pas des filtreurs, ils ne sont généralement pas associés à la concentration de biotoxines. Ils peuvent toutefois être exposés à des proliférations de microalgues entraînant une contamination de la surface du produit ou des viscères, et il faudrait donc établir des normes pour les biotoxines.

(iv)-1 Dans les parties comestibles des ormeaux vivants (l'ensemble de la partie comestible ou toute partie comestible prise séparément) la teneur totale en biotoxines du groupe des saxitoxines (STX) ne doit pas dépasser 0,8 milligramme d'équivalent de saxitoxines (2HCL) par kilogramme de chair d'ormeau.

(iv)-2 Dans les parties comestibles des ormeaux vivants (l'ensemble de la partie comestible ou toute partie comestible prise séparément) la teneur totale en biotoxines du groupe des acides okadaïques (AO) ne doit pas dépasser 0,16 milligramme en équivalent d'acide okadaïque par kilogramme de chair d'ormeau.

(iv)-3 Dans les parties comestibles des ormeaux (l'ensemble de la partie comestible ou toute partie comestible prise séparément) la teneur totale en biotoxines du groupe des acides

domoïques (AD) ne doit pas dépasser 20 milligrammes d'acide domoïque par kilogramme de chair d'ormeau.

(iv)-4 Dans les parties comestibles des ormeaux (l'ensemble de la partie comestible ou toute partie comestible prise séparément), la teneur totale en biotoxines du groupe des brévétotoxines ne doit pas dépasser 20 unités-souris ou une quantité équivalente.

(iv)-5 (viii) Dans les parties comestibles des ormeaux (l'ensemble de la partie comestible ou toute partie comestible prise séparément), la teneur totale en biotoxines du groupe des azaspiracides (AZA) ne doit pas dépasser 0,16 milligramme par kilogramme.

I-5.4 Quand il est analysé selon les méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées prescrites par la Commission du Codex Alimentarius, le produit ne doit contenir aucune autre substance en quantités pouvant présenter un danger pour la santé selon les normes établies par la Commission du Codex Alimentarius.

I-6. ETIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

I-6.1. Nom du produit

Le nom du produit à inscrire sur l'étiquette doit être le nom courant ou habituel de l'espèce d'ormeau conformément à la législation et aux usages du pays dans lequel le produit est vendu et de manière à ne pas tromper le consommateur.

I-6.1.1 L'étiquette devra inclure la présentation (telle qu'elle figure à la section I-2.3 – Présentation) à proximité immédiate du nom du produit, dans des termes décrivant de manière appropriée et complète la nature de la présentation du produit de façon à ne pas tromper ou troubler le consommateur.

I-6.1.2 Outre les dénominations d'étiquetage ci-dessus, les noms commerciaux habituels ou courants de la variété peuvent être ajoutés, dans la mesure où ils ne sont pas susceptibles de tromper le consommateur du pays où le produit est distribué.

I-6.2. Déclaration du contenu

Les ormeaux vivants doivent être étiquetés par poids, nombre, nombre par unité de poids ou par volume en fonction de ce qui convient pour le produit.

I-6.3. Instructions d'entreposage

L'étiquette doit spécifier les conditions d'entreposage et/ou la température qui permettront de conserver la qualité/viabilité du produit pendant le transport, l'entreposage et la distribution.

I-6.4. Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des ormeaux vivants doit au minimum comprendre des indications suffisantes pour:

- (i) Identifier clairement le produit pour les consommateurs
- (ii) Identifier toute information de traçabilité/traçage des produits susceptible d'être nécessaire dans le cas d'un problème de sécurité sanitaire des aliments, p.ex. des informations sur leur origine géographique, la date de leur récolte, ainsi que l'identité du centre de distribution ou de tout établissement qui les a expédiés
- (iii) Etablir la durée de vie ou la durée de conservation

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 soit clairement identifiable grâce aux documents d'accompagnement contenant ces renseignements.

I-7. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

I-7.1. Echantillonnage

- (i) L'échantillonnage de lots pour examen du produit se fait conformément aux Directives générales du Codex sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004).
- (ii) La partie des coquillages à analyser doit être la partie considérée comme comestible.

I-7.2. Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés aux fins de l'examen organoleptique et physique doivent être évalués par des personnes formées à cet examen et conformément aux procédures décrites dans les sections I-7.3 à I-7.5, ainsi qu'aux « Directives pour l'évaluation organoleptique en laboratoire du poisson et des mollusques et crustacés » (CAC/GL 31-1999).

I-7.3. Détermination du nombre par unité de poids ou volume

Lorsqu'il est déclaré sur l'étiquette, le nombre d'ormeaux doit être déterminé en comptant le nombre d'ormeaux contenus dans le récipient, ou dans un échantillon représentatif de celui-ci, et en divisant le nombre d'ormeaux par le poids/volume réel pour déterminer le nombre par unité de poids ou de volume.

I-7.4. Méthode d'analyse d'*Escherichia coli* et de coliformes fécaux dans les chairs de mollusques

Recommended Procedures for the Examination of Seawater and Shellfish 4th ed. 1970 (*Procédures recommandées pour l'examen de l'eau de mer et de mollusques 4ème édition 1970*). The American Public Health Association (*Association Américaine pour la Santé Publique*), Washington, DC (pour les coliformes fécaux dans la chair), ou d'autres méthodes validées, si elles sont acceptées par l'autorité compétente. La norme ISO/TS 16649-3 - Dénombrement des *Escherichia coli* bêta-glucuronidase positives dans les ormeaux vivants.

En l'absence de méthodes d'essai de routine pour les virus et dans l'attente de normes virologiques, l'évaluation des risques que présentent les virus doit s'appuyer sur le dénombrement des bactéries fécales et des enquêtes sanitaires sur les lignes de rivage.

I-7.5. Détermination des biotoxines

La majorité des méthodes actuellement disponibles ne satisfait pas tous les critères du Codex pour des méthodes de référence (Type II). On utilise actuellement un certain nombre de méthodes chimiques, de méthodes instrumentales et d'essais fonctionnels.

Ceux-ci figurent dans le tableau ci-dessous.

<i>Disposition</i>	<i>Méthodologie</i>	<i>Principe</i>	<i>Type</i>
Groupe des saxitoxines	La méthode AOAC LC-FL de Lawrence	LC-FL	II
	Bio-essai international sur souris AOAC	Bio-essai	III
	*	Test de fixation des récepteurs	III
	*	Immunochimique	III
	*	LC-MS ²	III
Groupe des acides okadaïques	*	LC-MS ²	II
	*	Bio-essai ²	III
	*	PP2A ²	III
	*	LC-FL	III
	*	ELISA ²	III
Groupe des acides domoïques	Méthode Quilliam LC-UVD	LC-UV	II
	*	ELISA	III
	*	LC-MS	III
	*	LFIC ²	III
Groupe des brevetoxines	*	LC-MS ²	II
	*	ELISA ²	III
	Bio-essai sur souris APHA ¹	Bio-essai	III
Groupe des azaspiracides	*	LC-MS ²	II
	*	Bio-essai	III

¹ La détection de biotoxines lipophiles marines par bio-essai sur souris peut révéler des faux positifs à cause de la présence d'autres substances telles que les YTX, PTX et CI, qui ne sont associés à aucune maladie humaine. En cas de suspicion de faux positifs, on peut utiliser une méthode internationalement validée pour effectuer un essai de confirmation afin d'identifier le(s) type(s) de biotoxine(s) présente(s).

² Un développement plus avancé de la méthode (p.ex. validation inter laboratoire, disponibilité de CRM) est nécessaire avant de présenter la demande d'approbation du CCMAS.

* Titre de méthode officielle/reconnue à identifier.

I-8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

L'unité-échantillon doit être considérée comme défectueuse si elle présente l'une des caractéristiques définies ci-après.

I-8.1. Matières étrangères

Présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas de l'ormeau, qui ne présente pas de danger pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'œil nu ou dont la proportion déterminée par une quelconque méthode, y compris l'emploi d'une loupe, est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

I-8.1. Produit mort ou endommagé

Les ormeaux morts se caractérisent par l'absence de mouvement musculaire au toucher et/ou une rigidité musculaire totale due au processus de rigidité cadavérique qui s'installe après la mort de l'animal. On considère que les animaux endommagés à un tel point qu'ils ne peuvent plus assurer leurs fonctions biologiques, sont défectueux. Le produit est rejeté si plus de 5% des unités de l'échantillon sont mortes ou endommagées.

I-9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est jugé conforme à la présente norme lorsque :

- (i) Le nombre total d'unités défectueuses selon la section I-8 ne dépasse pas le nombre (c) admissible du plan d'échantillonnage approprié figurant dans les Directives générales sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004) ;
- (ii) le nombre total d'unités non conformes de l'échantillon, selon la définition de la section I-7.3, ne dépasse pas le critère c) d'acceptation du plan d'échantillonnage approprié figurant dans les Directives générales sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004) ;
- (iii) le poids net moyen de toutes les unités-échantillons n'est pas inférieur au poids déclaré, sous réserve qu'aucun récipient individuel n'ait un contenu anormalement faible;
- (iv) les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène et l'étiquetage des section I-4, I-5 et I-6 sont satisfaites.

PARTIE II – ORMEAU CRU CONGELE

II-2. DESCRIPTION

II-2.1. Définition du produit

Les ormeaux crus congelés traités aux fins d'une consommation directe ou d'un traitement ultérieur sont des produits qui sont vivants immédiatement avant le début de la transformation et remplissent les dispositions de la section I-2-2 relative à la récolte. Ils ont été congelés entiers ou congelés après avoir été décortiqués, éviscérés, séparés de l'épithélium et des muqueuses en maintenant le « bec », tout en conservant pour l'essentiel les caractéristiques organoleptiques d'ormeaux vivants.

II-2.2. Définition de la transformation

Le produit est récolté conformément à la section I-2.2 et après avoir été préparé de manière adéquate, il est soumis à un processus de congélation conforme aux dispositions énoncées ci-dessous.

Le traitement de congélation doit être effectué à l'aide d'un équipement approprié afin de franchir rapidement l'intervalle des températures de cristallisation maximale de la glace. La surgélation n'est jugée achevée que lorsque la température du produit est égale ou inférieure à - 18°C au centre thermique après stabilisation thermique. Le produit doit être conservé à l'état surgelé de manière à en maintenir la qualité pendant les opérations de transport, d'entreposage et de distribution.

II-2.3. Présentation

Tous les modes de présentation du produit sont autorisés sous réserve :

- de leur conformité à toutes les spécifications de la présente norme; et
- d'une description adéquate sur l'étiquette afin de ne pas troubler ou tromper le consommateur.

Les ormeaux peuvent être emballés selon le poids, le nombre, le nombre par unité de poids, le volume ou par emballage.

II-3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

II-3.1. Ormeau cru congelé

Les ormeaux crus doivent être propres à la consommation humaine.

II-3.2. Givrage

Si les produits sont givrés, l'eau utilisée pour le givrage ou pour la préparation de solutions de givrage doit être potable ou être de l'eau de mer propre. L'eau potable est de l'eau douce propre à la consommation humaine. Les normes de potabilité ne doivent pas être moins exigeantes que celles de la dernière édition des « Directives internationales pour la qualité de l'eau de boisson » de l'OMS. L'eau de mer propre est de l'eau de mer qui satisfait aux mêmes normes microbiologiques que l'eau potable et doit être exempte de substances indésirables.

II-3.3. Autres ingrédients

Le milieu de couverture et tous les autres ingrédients utilisés doivent être de qualité alimentaire et conformes à toutes les normes Codex applicables.

II-3.4. Produit fini

Les ormeaux crus congelés doivent remplir les exigences de la présente norme lorsque des lots examinés selon la section II-9 sont conformes aux dispositions de la section II-8. Les ormeaux crus congelés doivent être examinés selon les méthodes décrites à la section II-7.

II-4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs suivants sont autorisés pour les ormeaux crus congelés.

Antioxydants

Pour les ormeaux crus congelés, tous les antioxydants énumérés dans la catégorie d'aliments 09.2.1 (Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995).

II-5. HYGIENE ET MANUTENTION

II-5.1. Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et du Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003).

II-5.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

II-5.3 Les ormeaux devraient remplir les exigences des sections I-5.2 à I-5.4 avant la congélation ou la congélation après décortication, éviscération, séparation de l'épithélium et des muqueuses et maintien du « bec ». Après traitement, ils doivent garder les caractéristiques visuelles associées à la fraîcheur, notamment, le cas échéant, des coquilles exemptes de saletés.

II-6. ETIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

II-6.1. Nom du produit

Le nom du produit à inscrire sur l'étiquette doit être le nom courant ou habituel de l'espèce d'ormeau conformément à la législation et aux usages du pays dans lequel le produit est vendu et de manière à ne pas tromper le consommateur.

II-6.1.1 L'étiquette devra inclure la présentation (telle qu'elle figure à la section II-2.3– Présentation) à proximité immédiate du nom du produit, dans des termes décrivant de manière appropriée et complète la nature de la présentation du produit de façon à ne pas tromper ou troubler le consommateur.

II-6.1.2 Outre les dénominations d'étiquetage précisées ci-dessus, les noms commerciaux habituels ou courants de la variété peuvent être ajoutés dans la mesure où ils ne sont pas susceptibles de tromper le consommateur dans le pays où le produit est distribué.

II-6.2. Déclaration du contenu

Les ormeaux crus congelés doivent être étiquetés par poids, nombre, nombre par unité de poids ou par volume, en fonction de ce qui convient pour le produit.

II-6.3. Instructions d'entreposage

Les mentions d'étiquetage doivent indiquer que le produit doit être entreposé à une température égale ou inférieure à -18°C.

II-6.4. Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Voir la section I-6.4 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

II-7. ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

II-7.1. Echantillonnage

- (i) L'échantillonnage de lots pour examen du produit se fait conformément aux Directives générales du Codex sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004).
- (ii) L'échantillonnage des lots aux fins de l'examen du poids net doit être effectué conformément au plan d'échantillonnage approprié répondant aux critères établis par la Commission du Codex Alimentarius.

II-7.2. Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés aux fins de l'examen organoleptique et physique doivent être évalués par des personnes formées à cet examen et conformément aux procédures décrites dans les sections II-7.3 à II-7.7, ainsi qu'aux Directives pour l'évaluation organoleptique en laboratoire du poisson et des mollusques et crustacés » (CAC/GL 31-1999).

II-7.3. Détermination du poids net

Le poids net de toutes les unités de l'échantillon doit être déterminé selon les procédures décrites ou mentionnées dans les sections de II-7.3.1 à II-7.3.3.

II-7.3.1 Détermination du poids net

- (i) Peser le récipient non ouvert ;
- (ii) Ouvrir le récipient et retirer le contenu ;
- (iii) Sécher le récipient vide et le peser.
- (iv) Soustraire le poids du récipient vide du poids du récipient non ouvert.

Le chiffre obtenu est égal au poids net total.

II-7.3.2 Détermination du poids net de produits congelés non recouverts de givre

Le poids net (matériel d'emballage exclu) de chaque unité de l'échantillon représentant un lot doit être déterminé à l'état congelé.

II-7.3.3 Détermination du poids net de produits congelés recouverts de givre

Méthode officielle AOAC 963.18, Contenus nets de fruits de mer congelés.

II-7.4. DETERMINATION DU NOMBRE PAR UNITE DE POIDS OU VOLUME

Lorsqu'il est déclaré sur l'étiquette, le nombre d'ormeaux doit être déterminé en comptant le nombre d'ormeaux contenus dans le récipient, ou dans un échantillon représentatif de celui-ci, puis en divisant le nombre d'ormeaux par le poids/volume réel pour déterminer le nombre par unité de poids ou de volume.

II-7.5. PREPARATION DE L'ECHANTILLON

II-7.5.1 Procédures de décongélation

L'unité-échantillon de produit congelé doit être décongelée en l'enfermant dans un sac de type film et en l'immergeant dans de l'eau à température ambiante (pas plus de 35°C). On établit la fin de la décongélation en pressant doucement le sac de temps à autre de manière à ne pas endommager la texture des ormeaux et jusqu'à ce que l'on ne sente plus la présence de cristaux de glace.

II-7.6. Méthode d'analyse d'*Escherichia coli* et de coliformes fécaux dans les chairs de mollusques

Voir la section I-7.4 Méthodes d'analyse d'*Escherichia coli* et de coliformes fécaux dans les chairs de mollusques

II-7.7. Détermination des biotoxines

Voir la section I-7.5 Détermination des biotoxines

II-8. CLASSIFICATION DES UNITES DEFECTUEUSES

L'unité-échantillon doit être considérée comme défectueuse si elle présente l'une des caractéristiques définies ci-après.

II-8.1. Déshydratation profonde

Plus de 10% du poids des ormeaux de l'unité-échantillon présente des pertes d'eau excessives, qui apparaissent de façon visible sous forme d'une couleur blanche ou anormale à la surface, qui masque la couleur de la chair et pénètre sous la surface, et ne peut être éliminée facilement en grattant avec un couteau ou un autre instrument coupant sans altérer de manière excessive l'apparence des ormeaux.

II-8.2. Matières étrangères

Présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas de l'ormeau, qui ne présente pas de danger pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'œil nu ou dont la proportion déterminée par une quelconque méthode, y compris l'emploi d'une loupe, est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

II-8.3. Odeur et saveur

Tout dégagement d'odeur, ou toute saveur indésirable, persistante et distincte, révélatrice de décomposition ou de rancissement.

II-8.4. Texture

Dégradation de la texture de la chair, signe de décomposition, caractérisée par une structure musculaire spongieuse ou pâteuse.

II-9. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est jugé conforme à la présente norme lorsque :

- (i) Le nombre total d'unités défectueuses selon la section II-8 ne dépasse pas le nombre (c) admissible du plan d'échantillonnage approprié figurant dans les Directives générales sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004) ;
- (ii) le nombre total d'unités non conformes de l'échantillon selon la définition de la section II-2.3, ne dépasse pas le critère c) d'acceptation du plan d'échantillonnage approprié figurant dans les Directives générales sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004) ;
- (iii) le poids net moyen de toutes les unités-échantillons n'est pas inférieur au poids déclaré, sous réserve que le contenu individuel d'aucun récipient ne soit pas anormalement faible;

les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène et l'étiquetage des section II-4, II-5 et II-6 sont satisfaites.