



Point 11 de l'ordre du jour

CX/FFP 11/31/11

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE
Trente et unième session
Tromsø, Norvège
11 - 15 avril 2011**

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ORMEAUX FRAIS/VIVANTS ET CONGELÉS (*Haliotis spp*)

(à l'étape 3 de la procédure)

Les gouvernements et organisations internationales intéressés sont invités à soumettre leurs observations relatives à l'avant-projet de Norme à l'étape 3 (voir Annexe 1) et à les adresser par écrit conformément à la procédure uniforme pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius) à l'adresse suivante : Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie par courriel : codex@fao.org ou télécopie : +39 06 5705 4593, avec une copie au Service Central de Liaison avec le Codex, Norwegian Food Control Authority, B.P. 8187 Dep. 0034 Oslo, Norvège, télécopie: +47.74.11.32.01, courriel: ceffp@mattilsynet.no, **avant le 20 janvier 2011.**

GÉNÉRALITÉS

1. A l'occasion de sa 30^{ème} session, le Comité est convenu que l'Afrique du Sud devrait remanier l'avant-projet de Norme pour les ormeaux frais/vivants et congelés (*Haliotis spp.*) en tenant compte du débat intervenu et des observations soumises lors de la session.¹
2. Au moment de la révision de l'avant-projet de Norme la discussion et les observations de la 30^{ème} session du CCFPP ont été prises en compte².
3. La section I-5.2 a été réécrite pour indiquer qu'il a été constaté que les ormeaux provenant de certaines zones géographiques accumulent des biotoxines et qu'il revient donc à l'autorité compétente de déterminer si ce risque se présente dans une zone géographique relevant de sa surveillance et s'il en est ainsi, de mettre en œuvre les mesures décrites dans la Norme.
4. De nombreuses délégations estimaient également que même si les critères microbiologiques pourraient être applicables et devraient être maîtrisés, comme pour tous les autres produits de la pêche, les risques microbiologiques associés normalement aux bivalves filtrants sont nettement inférieurs pour les ormeaux et qu'un classement microbiologique des zones conchylicoles et de récolte n'était donc pas nécessaire. Les sections pertinentes de la norme ont été amendées selon les propositions du Comité.
5. Les observations soumises sur l'avant-projet de Norme sont les bienvenus, comme indiqué ci-dessus.

¹ ALINORM 10/33/18, parr 132 - 133

² ALINORM 10/33/18, parr 124 - 131

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ORMEAUX VIVANTS ET POUR LES ORMEAUX CRUS ET FRAIS RÉFRIGÉRÉS OU 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 et frais réfrigérés ou congelés du genre *Haliotis*. Les ormeaux crus et frais peuvent être réfrigérés ou congelés entiers après décortication, éviscération et séparation des muqueuses. L'épithélium et la radula peuvent être séparés. La réfrigération ou la congélation doivent être réalisées de telle manière que l'essentiel des caractéristiques organoleptiques d'ormeaux vivants soient retenues. 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 et frais réfrigérés ou congelés.

PARTIE I – ORMEAUX VIVANTS

I-2 DESCRIPTION

I-2.1 Définition du produit

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

I-2.2 Définition du processus de transformation

Les ormeaux vivants sont récoltés dans une zone conchylicole ou dans une ferme aquacole d'élevage d'ormeaux, agréée par l'organisme officiel habilité, 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 seront 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 induire en erreur 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.

I-3 FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITÉS

I-3.1 Ormeau

Les ormeaux doivent être vivants et présenter des caractéristiques organoleptiques associées à la fraîcheur, et être exempts 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 devra avoir la propreté nécessaire pour garantir que les ormeaux soient conformes aux exigences de I-6.2.

I-3.3 Glace d'emballage

Si l'emballage se fait avec de la glace, l'eau utilisée pour la fabrication de la glace devra 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 devront 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

On estimera que les ormeaux vivants remplissent les exigences de la présente norme lorsque des lots sont conformes aux dispositions de la section I-10. Les ormeaux vivants devront être examinés selon les méthodes décrites aux sections I-8 et I-9.

I-4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

I-5 CONTAMINANTS

I-5.1 Les produits visés par la présente norme devront être conformes aux limites maximales de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (CODEX/STAN 193-1995) et les limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour les contaminants et les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires.

I-5.2 Il a été constaté que les ormeaux provenant de certaines zones géographiques accumulent des biotoxines. Il appartient aux autorités compétentes de déterminer si un risque existe dans leurs zones géographiques de compétence et, dans l'affirmative, de mettre en place les mécanismes qui permettront d'assurer que la partie comestible des ormeaux répond aux exigences suivantes.

Noms des groupes de biotoxines	Taux maximum/kg de chair d'ormeau
Groupe des saxitoxines (STX)	≤ 0,8 milligrammes (2HCL) d'équivalent de saxitoxines

Autres groupes de biotoxines associés aux mollusques bivalves (p.ex. groupe des acides okadaïques, groupe des acides domoïques, groupe des brevetoxines et le groupe des azaspiracides)

Il existe actuellement peu d'informations démontrant que les autres groupes de biotoxines associés aux mollusques bivalves s'accumulent dans les ormeaux. Il est toutefois recommandé que les ormeaux récoltés dans des eaux dont on sait ou dont on soupçonne qu'elles contiennent des bivalves toxiques et/ou des fortes concentrations d'organismes qui provoquent une telle toxicité soient surveillées afin d'y déceler toute présence des biotoxines associées. Les informations indiquant la nécessité de revoir la présente section de la norme pour les ormeaux devraient être communiquées au CCFFP.

I-6 HYGIÈNE ET MANUTENTION

I-6.1 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), du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003), et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

I-6.2 Les produits devraient satisfaire 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-7 ÉTIQUETAGE

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

I-7.1 Nom de l'aliment

Le nom de l'aliment 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 l'aliment est vendu et de manière à ne pas tromper le consommateur.

I-7.1.1 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 induire en erreur le consommateur.

I-7.1.2 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 sera distribué.

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

I-7.2 Déclaration du contenu

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

I-7.3 Instructions d'entreposage

L'étiquette devra 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-7.4 Étiquetage des conditionnements non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des ormeaux vivants devra comprendre les informations suivantes:

- (i) Identification du produit par ses noms vernaculaire et/ou scientifique tels qu'ils sont arrêtés par l'autorité compétente. Le pays où le produit est vendu peut arrêter si le nom scientifique doit figurer sur l'étiquette.
- (ii) Des informations susceptibles d'être nécessaires dans le cas d'un problème de sécurité sanitaire des aliments, notamment une identification de lot qui pourrait être un code de lot ou l'indication de la date et du lieu de récolte, des informations sur la zone de récolte, la date de la récolte, de la purification ou du reparcage, selon le cas, ainsi que l'identification du centre de distribution ou de tout établissement qui les a expédiés.
- (iii) La durabilité ou la durée de conservation.

La date de durabilité minimale peut être remplacée par la déclaration « les ormeaux doivent être vivants au moment de la vente ».

I-8 ÉCHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

I-8.1 Échantillonnage

- (i) Chaque échantillon devra contenir un nombre suffisant d'ormeaux pour garantir que l'échantillon soit représentatif du lot.
- (ii) La partie des ormeaux à analyser devra être la partie comestible. Il s'agit en général de tous les tissus.

I-8.2 Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés aux fins de l'examen organoleptique et physique devront être évalués par des personnes formées à cet examen et conformément aux procédures décrites dans les sections I-8.3 à I-9, ainsi qu'aux « Directives pour l'évaluation organoleptique en laboratoire du poisson et des mollusques et crustacés » (CAC/GL 31-1999).

I-8.3 Détermination du nombre par unité de poids ou volume

Lorsqu'il est déclaré sur l'étiquette, le nombre d'ormeaux devra être déterminé en comptant le nombre d'ormeaux contenus dans le conditionnement, 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-8.4. Détermination des biotoxines

Disposition	Méthodologie	Principe	Type
Groupe des saxitoxines	Méthode officielle AOAC 2005.06 (toxines d'intoxication paralysante par les mollusques dans les mollusques) quatre matrices et 12 toxines IPM	LC-FL	II

I-9 CLASSIFICATION DES UNITÉS DÉFECTUEUSES

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

I-9.1 Matière étrangère

Présence dans l'unité d'échantillon de toute matière qui ne provient pas d'ormeaux, 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-9.2 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 point tel 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-10 ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est jugé conforme à la présente norme lorsque :

- (i) Le nombre total d'unités défectueuses selon la section I-9 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 d'échantillon non conformes, selon la définition de la section I-8.3, 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 d'échantillon n'est pas inférieur au poids déclaré, sous réserve que le contenu individuel d'aucun conditionnement ne soit anormalement faible;
- (iv) les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène et l'étiquetage des sections I-4, I-5, I-6 et I-7 sont satisfaites.

PARTIE II – ORMEAU CRU ET FRAIS RÉFRIGÉRÉ OU CONGELÉ

II-2 Description

II-2.1 Définition du produit

Les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés traités aux fins d'une consommation directe ou d'un traitement ultérieur sont des produits qui étaient vivants immédiatement avant le début de la transformation et remplissent les dispositions de la section I-2-2 relative à la récolte. Ils peuvent avoir été réfrigérés ou congelés entiers ou après avoir été décortiqués, éviscérés et séparés de l'épithélium et des muqueuses. La radula peut être séparée. Le produit est alors réfrigéré ou congelé tout en conservant pour l'essentiel les caractéristiques organoleptiques d'ormeaux vivants.

II-2.2 Définition du processus de 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 réfrigération ou de congélation conforme aux dispositions énoncées ci-dessous. Le

processus de réfrigération devra être effectué à l'aide d'un équipement approprié afin de garantir que le produit soit rapidement ramené à la température de la glace fondante (avec une tolérance maximale de -2°C à +4°C). Le produit devra être maintenu réfrigéré à cette température de manière à en maintenir la qualité pendant les opérations de transport, d'entreposage et de distribution.

Le traitement de congélation devra 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 devra 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 seront 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 induire en erreur 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 QUALITÉ ET DE COMPOSITION

II-3.1 Ormeau cru et frais réfrigéré ou congelé

Les ormeaux crus doivent être propres à la consommation humaine.

II-3.2 Givrage (uniquement pour les ormeaux congelés)

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 qui convient 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 matériel d'emballage et tous les autres ingrédients utilisés devront être de qualité alimentaire et conformes à toutes les normes Codex applicables.

II-3.4 Produit fini

Les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés devront remplir les exigences de la présente norme lorsque des lots examinés selon les sections II-8 et II-9 sont conformes aux dispositions de la section II-10.

II-4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs suivants sont autorisés pour les ormeaux crus.

II-4.1 Antioxydants

Pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés, tous les antioxydants qui peuvent être utilisés figurent 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 CONTAMINANTS

Voir section I-5 – Contaminants.

II-6 HYGIÈNE ET MANUTENTION

Les ormeaux devraient remplir les exigences de I-6 avant la réfrigération/congélation. Après traitement, ils devraient garder les caractéristiques visuelles associées à la fraîcheur, notamment, s'il y a lieu, des coquilles exemptes de saletés.

II-7 ÉTIQUETAGE

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

II-7.1 Nom de l'aliment

Le nom de l'aliment 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 l'aliment est vendu et de manière à ne pas tromper le consommateur.

II-7.1.1 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 induire en erreur le consommateur.

II-7.1.2 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 sera distribué.

II-7.2 Déclaration du contenu

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

II-7.3 Instructions d'entreposage

Les mentions d'étiquetage doivent indiquer que le produit doit être entreposé à une température inférieure ou égale à -18°C pour les ormeaux congelés et -2°C à + 4°C pour les ormeaux réfrigérés.

II-7.4 Étiquetage des conditionnements non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés devra comprendre les informations suivantes:

- (i) Identification du produit par ses noms vernaculaire et/ou scientifique tels qu'ils sont arrêtés par l'autorité compétente. Le pays où le produit est vendu peut arrêter si le nom scientifique doit figurer sur l'étiquette.
- (ii) Des informations susceptibles d'être nécessaires dans le cas d'un problème de sécurité sanitaire des aliments, notamment une identification de lot qui pourrait être un code de lot ou l'indication de la date et du lieu de récolte, des informations sur la zone de récolte, la date de la récolte, de la purification ou du reparcage, selon le cas, ainsi que l'identification du centre de distribution ou de tout établissement qui les a expédiés.
- (iii) La durabilité ou la durée de conservation.

II-8 ÉCHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

II-8.1 Échantillonnage

- (i) Chaque échantillon devra contenir un nombre suffisant d'ormeaux pour garantir que l'échantillon soit représentatif du lot.
- (ii) La partie d'ormeau analysée devrait être la partie comestible. Il s'agit en général de tous les tissus. L'échantillonnage de lots pour examen du produit se fait conformément aux Directives générales du Codex sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004).

II-8.2 Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés aux fins de l'examen organoleptique et physique devront être évalués par des personnes formées à cet examen et conformément aux procédures décrites dans les sections II-8.3 à II-8.5 et II-9, ainsi qu'aux Directives pour l'évaluation organoleptique en laboratoire du poisson et des mollusques et crustacés (CAC/GL 31-1999).

II-8.3 Détermination du poids net

Le poids net de toutes les unités d'échantillon devra être déterminé selon les procédures décrites ou mentionnées dans les sections II-8.3.1 à II-8.3.3.

II-8.3.1 Détermination du poids net des produits sans emballage

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

Le chiffre obtenu est égal au poids net total.

II-8.3.2 Détermination du poids net de produits congelés non recouverts de givre

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

II-8.3.3 Détermination du poids net de produits congelés recouverts de givre

Le poids net (matériel d'emballage exclu) de chaque unité d'échantillon représentant un lot devra être déterminé par application de la méthode officielle AOAC 963.18, Contenus nets de fruits de mer congelés.

II-8.4. DÉTERMINATION DU NOMBRE PAR UNITÉ DE POIDS OU VOLUME

Lorsqu'il est déclaré sur l'étiquette, le nombre d'ormeaux devra être déterminé en comptant le nombre d'ormeaux contenus dans le conditionnement, 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-8.5. PRÉPARATION DE L'ÉCHANTILLON**II-8.5.1 Procédures de décongélation**

On décongèle l'unité d'échantillon de produit congelé en l'enfermant dans un sachet pelliculaire et en l'immergeant dans de l'eau à température ambiante (pas plus de 35°C). On détermine la fin de décongélation en pressant doucement le sachet de temps à autre de manière à ne pas endommager la texture de l'ormeau et jusqu'à ce que l'on ne sente plus la présence de cristaux de glace.

II-8.6 Détermination des biotoxines

Voir la section I-8.6 Détermination des biotoxines

II-9 CLASSIFICATION DES UNITÉS DÉFECTUEUSES

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

II-9.1 Déshydratation profonde

Plus de 10% du poids de l'ormeau de l'unité d'échantillon présente des pertes d'eau excessives, comme le montre nettement la 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 autre instrument coupant sans altérer de manière excessive l'apparence de l'ormeau.

II-9.2 Matière étrangère

Présence dans l'unité d'échantillon de toute matière qui ne provient pas d'ormeaux, 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-9.3 Odeur et arôme

Arômes ou dégagement d'odeurs indésirables, persistantes et distinctes, révélatrices de décomposition ou de rancissement.

II-9.4 Texture

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

II-10 ACCEPTATION DES LOTS

Un lot sera 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 d'échantillon non conformes, 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 d'échantillon n'est pas inférieur au poids déclaré, sous réserve que le contenu individuel d'aucun conditionnement ne soit anormalement faible;
- (iv) les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène et l'étiquetage des sections II-4, II-5 et II-6 sont satisfaites.