

CODEX ALIMENTARIUS

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORME POUR LES MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS ET CRUS

CODEX STAN 292-2008

Adoptée en 2008. Amendement :2013. Révision : 2014, 2015.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux mollusques bivalves vivants et aux mollusques bivalves crus qui ont été décortiqués et/ou congelés et/ou traités pour réduire ou limiter la concentration d'organismes cible tout en conservant pour l'essentiel les caractéristiques organoleptiques des mollusques bivalves vivants. Les mollusques bivalves crus sont commercialisés à l'état réfrigéré ou congelé. Les mollusques bivalves tant vivants que crus peuvent être destinés à la consommation directe ou à une transformation ultérieure. La norme ne s'applique pas aux coquilles Saint-Jacques et aux pétoncles lorsque le produit final n'est que le muscle adducteur.

La première partie ci-dessous s'applique aux mollusques bivalves vivants alors que la deuxième partie s'applique aux mollusques bivalves crus.

PARTIE I - MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS

1.2. Description

1.2.1 *Définition du produit*

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

1.2.2 *Définition de la transformation*

Les mollusques bivalves vivants sont récoltés dans une zone conchylicole agréée pour la consommation humaine directe ou classée comme autorisant la récolte aux fins d'une méthode agréée de purification, par exemple reparcage ou épuration, avant consommation humaine. Autant le reparcage que l'épuration doivent être soumis aux contrôles mis en œuvre par l'autorité compétente.

1.2.3 *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 mollusques bivalves peuvent être emballés selon le poids, le nombre, le nombre par unité de poids, le volume ou par emballage.

1.3 Facteurs essentiels de composition et de qualité

1.3.1 *Mollusques bivalves*

Les mollusques bivalves vivants devraient avoir des caractéristiques organoleptiques associées à la fraîcheur, répondre de manière adéquate à la percussion (c'est-à-dire que le mollusque se referme lorsqu'on lui donne une tape) et être exempts de matières étrangères ; ceci devrait être constaté par des spécialistes connaissant bien l'espèce.

1.3.2 *Produit fini*

Les mollusques bivalves vivants doivent remplir les exigences de la présente norme lorsque des lots examinés selon la section 1.10 sont conformes aux dispositions de la section 1.9. Les mollusques bivalves vivants doivent être examinés selon les méthodes décrites à la section 1.8.

1.4. Additifs alimentaires

Les additifs alimentaires ne sont pas autorisés dans les mollusques bivalves vivants.

1.5 Contaminants

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments (CODEX STAN 193-1995) et aux limites maximales de résidus pour les pesticides et/ou de médicaments vétérinaires fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

Les dispositions suivantes s'appliquent aux parties comestibles des mollusques bivalves vivants (l'ensemble ou toute partie destinée à être consommée séparément).

Nom du groupe de biotoxines	Limite maximale/ kg de chair de mollusque
Groupe des Saxitoxines (STX)	≤ 0,8 mg (2HCL) d'équivalent saxitoxines
Groupe de l'acide okadaïque (OA)	≤ 0,16 mg d'équivalent acide okadaïque
Groupe de l'acide domoïque (DA)	≤ 20 mg d'acide domoïque
Groupe des Brévetoxines (BTX)	≤ 200 unités souris ou équivalent
Groupe de l'Azaspiracide (AZP)	≤ 0,16 mg

1.6. Hygiène

Il est recommandé que les produits visés par la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *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 d'autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997).

Les programmes de surveillance des zones conchylicoles, quel que soit le type d'indicateur bactérien utilisé, doivent assurer que les mollusques bivalves vivants destinés à la consommation humaine soient conformes à la limite pour *E.coli* comme indiqué ci-dessous lorsqu'ils sont testés suivant une méthode MPN spécifiée dans ISO 16649-3 ou équivalent.

Dans une analyse comprenant cinq (5) échantillons de 100g des parties comestibles (l'ensemble ou toute partie destinée à être consommée séparément), aucun ne doit contenir plus de 700 *E.coli* et pas plus d'un (1) des cinq (5) échantillons ne doit contenir entre 230 et 700 *E.coli*, ou l'équivalent comme décidé par l'autorité compétente

Microorganisme = *Escherichia coli* n=5 c=1 m=230 M=700 plan à 3 classes

où 'n' = le nombre d'échantillons 'c' = le nombre d'échantillons qui peuvent excéder la limite 'm', et 'M' est la limite qu'aucun échantillon ne doit dépasser.

Lorsque les critères microbiologiques ne sont pas remplis, des mesures considérées comme appropriées par l'autorité compétente devraient être prises. Lors du suivi, devraient être pris en considération la détention, le rappel et une transformation ultérieure de manière à éliminer le danger des lots concernés. De plus, l'évaluation du statut des contrôles dans la zone de récolte et/ou l'établissement devrait être entrepris.

1.7. Étiquetage

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

1.7.1 Nom du produit

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

L'étiquette doit comprendre une référence à la présentation décrite à la section 1.2.3 « 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.

Outre les dénominations requises ci-dessus pour l'étiquetage, 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 de distribution du produit.

1.7.2 Déclaration du contenu

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

1.7.3 **Instructions d'entreposage**

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

1.7.4 **Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

L'étiquetage des mollusques bivalves vivants doit comprendre les informations suivantes:

- (i) Identification du produit par le nom commun/scientifique comme déterminé par l'autorité compétente. Le pays où le produit est vendu peut déterminer si le nom scientifique doit être indiqué sur l'étiquetage.
- (ii) Identifier qui peut être nécessaire dans le cas de problème de sécurité sanitaire des aliments, y compris l'identification du lot qui peut être le code du lot ou la date et lieu de la récolte, l'information sur la zone de récolte, la date de récolte, l'épuration ou le reparcage le cas échéant, de même que l'identification du centre de distribution ou autre établissement dont ils ont été expédiés.
- (iii) durée de vie ou durée de conservation.

La durée de vie peut être remplacée par la déclaration: « les bivalves doivent être vivants au moment de la vente.

1.8 **Échantillonnage, examen et analyses**

1.8.1 **Échantillonnage**

- (i) Chaque échantillon doit contenir un nombre suffisant de mollusques bivalves pour assurer la représentativité de l'échantillon.
- (ii) La partie des mollusques bivalves à analyser devrait être la partie comestible. Il s'agit en général de tous les tissus. Lorsqu'une analyse de tous les tissus n'est pas possible ou aisément réalisable, les tissus les plus contaminés (par exemple la glande digestive) peuvent être disséqués et analysés et le résultat de l'analyse converti pour les tissus comestibles. Le facteur de conversion devrait être appuyé par des données appropriées.

1.8.2 **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 1.8.3 à 1.8.5, ainsi qu'aux *Directives pour l'évaluation organoleptique en laboratoire du poisson et des mollusques et crustacés* (CAC/GL 31-1999).

1.8.3 **Détermination du nombre par unité de poids ou de volume**

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

1.8.4 **Méthode d'analyse d'*Escherichia coli* dans la chair de mollusques bivalves**

La norme ISO/TS 16649-3 – Méthode horizontale pour la numération d'*Escherichia coli* beta-glucuronidase-positif – Partie 3: technique la plus probable utilisant le 5-bromo-4-chloro-3-indolyl-beta-D-glucuronide ou autres méthodes validées suivant le protocole décrit dans ISO 16140 ou autre protocole similaire internationalement accepté.

1.8.5 **Détermination des biotoxines**

Le choix de la méthode à retenir devrait être guidé par des considérations de faisabilité et il conviendrait de donner priorité à des méthodes dont l'applicabilité convient à un usage régulier.

1.8.5.1 **Critères de détermination des analogues de toxines par des méthodes chimiques**

Les méthodes devront satisfaire aux critères numériques figurant dans le Tableau 1 et peuvent répondre soit à la fourchette minimale applicable soit aux critères limite de détection (LD) et limite de quantification (LQ) de la liste.

Tableau 1. Critères de détermination des analogues de toxines par des méthodes chimiques

Groupe de toxines	Toxine	Fourchette minimale applicable (mg/kg)	LD (mg/kg)	LQ (mg/kg)	Précision (RSD _R)	Pourcentage de récupération
Groupe des STX	Saxitoxine (STX)	0,05 - 0,2	0,01	0,02	≤44%	50 - 130%
	(NEO)	0,05 - 0,2	0,01	0,02	≤44%	50 - 130%
	(dcSTX)	0,05 - 0,2	0,01	0,02	≤44%	50 - 130%
	GTX1	0,05 - 0,2	0,01	0,02	≤44%	50 - 130%
	GTX2	0,1 - 0,5	0,03	0,06	≤38%	50 - 130%
	GTX3	0,1 - 0,5	0,03	0,06	≤38%	50 - 130%
	GTX4	0,05 - 0,2	0,01	0,02	≤44%	50 - 130%
	GTX5	0,1 - 0,5	0,03	0,06	≤38%	50 - 130%
	GTX6	0,1 - 0,5	0,03	0,06	≤38%	50 - 130%
	dcGTX2	0,1 - 0,5	0,03	0,06	≤38%	50 - 130%
	dcGTX3	0,1 - 0,5	0,03	0,06	≤38%	50 - 130%
	C1	0,1 - 0,5	0,03	0,06	≤38%	50 - 130%
	C2	0,1 - 0,5	0,03	0,06	≤38%	50 - 130%
	C3	0,5 - 1,5	0,1	0,2	≤32%	50 - 130%
C4	0,5 - 1,5	0,1	0,2	≤32%	50 - 130%	
Groupe AO	AO	0,03 - 0,2	0,01	0,02	≤44%	60 - 115%
	DTX1	0,03 - 0,2	0,01	0,02	≤44%	60 - 115%
	DTX2	0,1 - 0,5	0,03	0,06	≤38%	60 - 115%
Acide domoïque	AD	14 - 26	2	4	≤20%	80 - 110%
Groupe AZA	AZA1	0,03 - 0,2	0,01	0,02	≤44%	40 - 120%
	AZA2	0,03 - 0,2	0,01	0,02	≤44%	40 - 120%
	AZA3	0,03 - 0,2	0,01	0,02	≤44%	40 - 120%

On estime que la toxicité totale est la somme des concentrations molaires des analogues détectés multipliée par les facteurs d'équivalence de toxicité (FET) spécifiques équivalents. Il convient d'utiliser des FET avec une validation scientifique internationale. Les connaissances scientifiques sous-jacentes aux FET sont en cours d'évolution. On peut trouver des FET actuellement validés sur le plan international sur le site de la FAO. Des informations sur les FET pourraient être intégrées dans la présente Norme à l'avenir.

Il conviendrait de valider et d'utiliser des méthodes pour les analogues de toxines susceptibles de contribuer à la toxicité totale. Les analogues de toxines actuellement connus à prendre en compte sont repris dans le Tableau 1.

En cas de détermination d'analogues de toxines ne figurant pas dans le Tableau 1, l'autorité compétente doit évaluer la contribution de ces analogues à la toxicité totale, tout en poursuivant des recherches plus approfondies.

1.8.5.2 Méthodes biologiques et fonctionnelles visant à déterminer la teneur en toxines paralysantes des mollusques

Disposition	Méthode
Toxines paralysantes des mollusques	AOAC 959.08
Toxines paralysantes des mollusques	AOAC 2011.27

1.9. Définition des unités défectueuses

L'échantillon unitaire doit être considéré comme défectueux s'il présente l'une des caractéristiques définies ci-après.

1.9.1 Matières étrangères

La présence dans l'échantillon de toute matière qui ne provient pas des mollusques bivalves, qui ne constitue pas un danger pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'œil nu ou dont la présence est déterminée par n'importe quelle méthode, y compris l'emploi d'une loupe, signale la non

conformité avec les bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

1.9.2 *Produit mort ou endommagé*

Présence d'un produit mort ou endommagé. Un produit mort se caractérise par l'absence de réaction à la percussion (par exemple les mollusques se referment tout seuls lorsqu'on leur donne une tape). Les produits endommagés comprennent ceux qui ne peuvent plus assurer leurs fonctions biologiques. Un échantillon sera considéré comme défectueux si le nombre de produits morts ou endommagés dépasse 5 pour cent.

1.10. **Acceptation du lot**

Un lot est jugé conforme à la présente norme lorsque :

- (i) Le nombre total d'unités défectueuses selon la section 1.9 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les *Directives générales sur l'échantillonnage* (CAC/GL 50-2004) ;
- (ii) le nombre total d'unités non-conformes d'un échantillon, selon la définition de la section 1.8.3, ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les *Directives générales sur l'échantillonnage* (CAC/GL 50-2004) ;
- (iii) le poids net moyen de toutes les unités d'un échantillon n'est pas inférieur au poids déclaré, sous réserve que le contenu d'aucun récipient ne soit particulièrement faible;
- (iv) les dispositions sur les additifs alimentaires, les contaminants, l'hygiène et l'étiquetage des sections 1.4, 1.5, 1.6 et 1.7 sont remplies.

PARTIE II - MOLLUSQUES BIVALVES CRUS

2.2. **Description**

2.2.1 *Définition du produit*

Les mollusques bivalves crus traités aux fins d'une consommation directe ou d'une transformation ultérieure sont des produits qui sont vivants immédiatement avant le début de la transformation et remplissent les dispositions de la section 1.2.2 relative à la récolte, l'épuration et le reparcage. Ce sont des produits décortiqués et/ou congelés et/ou traités pour réduire ou limiter la concentration d'organismes cible tout en conservant pour l'essentiel les caractéristiques organoleptiques de mollusques bivalves vivants. Les mollusques bivalves crus sont commercialisés à l'état congelé ou réfrigéré.

2.2.2 *Définition de la transformation*

Les mollusques bivalves crus doivent remplir la définition de la transformation reprise en 1.2.2 avant de pouvoir être destinés à la consommation directe ou à une transformation ultérieure.

Les mollusques bivalves traités afin de réduire ou de limiter la concentration d'organismes cible, tout en conservant pour l'essentiel les caractéristiques organoleptiques de mollusques bivalves vivants, sont des produits ayant été traités pour veiller à réduire ou limiter les concentrations d'organismes cible à des niveaux satisfaisants pour l'autorité compétente.

2.2.3 *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 mollusques bivalves peuvent être emballés selon le poids, le nombre, le nombre par unité de poids, le volume ou par emballage.

2.3 **Facteurs essentiels de composition et de qualité**

2.3.1 *Mollusques bivalves crus*

Les mollusques bivalves crus doivent être propres à la consommation humaine.

2.3.2 *Ingrédients*

Le milieu de couverture et tous les autres ingrédients utilisés doivent être de qualité alimentaire et

conformes à toutes les normes Codex applicables.

2.3.3 *Produit fini*

Les mollusques bivalves crus doivent remplir les exigences de la présente norme lorsque des lots examinés selon les dispositions de la section 2.10 sont conformes aux dispositions de la section 2.9. Les mollusques bivalves crus doivent être examinés selon les méthodes décrites à la section 2.8.

2.4. Additifs alimentaires

Seuls les additifs suivants sont autorisés pour les mollusques bivalves crus.

- **Antioxydants**

Pour les mollusques réfrigérés décortiqués, tous les antioxydants énumérés dans la catégorie d'aliments 09.1.2 (Mollusques, crustacés et échinodermes frais) de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995).

Pour les mollusques congelés crus, 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).

2.5 Contaminants

Les mollusques bivalves crus doivent répondre aux exigences de la section 1.5.

2.6. Hygiène

Les mollusques bivalves crus doivent répondre aux exigences de la section 1.6.

2.7 Étiquetage

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

2.7.1 *Nom du produit*

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

L'étiquette doit comprendre une référence à la présentation décrite à la section 2.2-3.- « 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.

Outre les précisions requises ci-dessus pour l'étiquetage, 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 de distribution du produit.

2.7.2 *Déclaration du contenu*

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

2.7.3 *Instructions d'entreposage*

L'étiquette doit spécifier les conditions d'entreposage et/ou la température qui permettront de conserver la sécurité et les caractéristiques du produit pendant le transport, l'entreposage et la distribution y compris la durée de vie et la date de décorticage.

2.7.4 *Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail*

Voir la section 1.7.4 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail.

Chaque emballage qui contient des mollusques bivalves traités afin de réduire ou de limiter la concentration d'organismes cible doit porter une étiquette qui certifie que tous les mollusques bivalves ont été traités pour réduire les concentrations d'organismes cible à des niveaux satisfaisants pour l'autorité compétente.

Les allégations relatives à la sécurité sanitaire des mollusques bivalves traités afin de limiter la concentration d'organismes cible devraient être spécifiques des organismes cible qui ont été réduits ou limités, comme décrit dans le *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche*

(CAC/RCP 52-2003)

2.8. Échantillonnage, examen et analyses

2.8.1 Échantillonnage

L'échantillonnage de lots afin d'en examiner le poids net doit être effectué conformément à un plan d'échantillonnage adapté répondant aux critères établis par la Commission du Codex Alimentarius.

2.8.2 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 2.8.3 à 2.8.7, ainsi qu'aux *Directives pour l'évaluation organoleptique en laboratoire du poisson et des mollusques et crustacés* (CAC/GL 31-1999).

2.8.3 Détermination du poids net et du poids égoutté

Le poids net et le poids égoutté de tous les unités de l'échantillon doivent être déterminés selon les procédures décrites ou mentionnées dans les sections de 2.8.3.1 à 2.8.3.5.

2.8.3.1 Détermination du poids net

- (i) Peser le récipient non ouvert ;
- (ii) Ouvrir le récipient et en retirer le contenu ;
- (iii) Peser le récipient vide, (y compris le couvercle) après en avoir retiré le liquide résiduel et la chair qui adhère aux parois ;
- (iv) Soustraire le poids du récipient vide du poids du récipient non ouvert.
- (v) Le chiffre obtenu est égal au contenu net total.

2.8.3.2 Détermination du poids net des 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.

2.8.3.3 Détermination du poids net des produits recouverts de givre

Méthode officielle AOAC 963.18, contenus nets des poissons et fruits de mer congelés

Il faudrait utiliser la méthode officielle AOAC 963.26 pour déterminer le poids net des produits auxquels de l'eau a été ajoutée et qui se trouvent à l'intérieur du produit congelé en blocs.

2.8.3.4 Détermination du poids égoutté

Dans le cas de mollusques bivalves décortiqués, le poids égoutté doit être déterminé selon la méthode officielle AOAC 953.11.

2.8.4 Détermination du nombre par unité de poids ou de volume

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

2.8.5 Préparation de l'échantillon

2.8.5.1 Procédures de décongélation

L'unité de l'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 constate la décongélation complète du produit en pressant doucement le sac de temps à autre, de manière à ne pas endommager la texture des mollusques bivalves, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de parties dures ou de cristaux de glace.

2.8.6 Méthodes d'analyse d'*Escherichia coli*

Voir la section 1.8.4 Méthodes d'analyse d'*Escherichia coli*.

2.8.7 Détermination des biotoxines

Voir la section 1.8.5 Détermination des biotoxines.

2.9. Définition des unités défectueuses

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

2.9.1 *Déshydratation profonde (produits congelés)*

Plus de 10 pour cent du poids des mollusques bivalves de l'unité d'échantillon ou plus de 10 pour cent de la superficie du bloc 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 des mollusques bivalves.

2.9.2 *Matières étrangères*

La présence dans l'échantillon de toute matière qui ne provient pas des mollusques bivalves, qui ne constitue pas un danger pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'œil nu ou dont la présence est déterminée par n'importe quelle méthode, y compris l'emploi d'une loupe, signale la non conformité avec les bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

2.9.3 *Saveur et odeur*

Les mollusques bivalves dégageant une odeur, ou présentant une saveur indésirable, persistante et distincte, révélatrice de décomposition ou de rancissement.

2.9.4 *Texture*

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

2.10. *Acceptation du lot*

Un lot est jugé conforme à la présente norme lorsque :

- (i) Le nombre total d'unités défectueuses selon la section 2.9 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 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 de l'échantillon n'est pas inférieur au poids déclaré, sous réserve que le contenu d'aucun récipient ne soit particulièrement faible;
- (iv) les dispositions sur les additifs alimentaires, les contaminants, l'hygiène et l'étiquetage des sections 2.4, 2.5, 2.6 et 2.7 sont remplies.