

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 00100 ROME Tél: +39 06 57051 | www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 7 de l'ordre du jour

CX/FFP 02/7

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

Vingt-cinquième session
Ålesund (Norvège), 3 - 7 juin 2002

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS, SURGELES OU EN CONSERVE

Le Comité sur le poisson et les produits de la pêche a discuté le développement d'une norme pour les mollusques, en particulier les mollusques bivalves au cours de ses 22ème, 23ème et 24ème sessions. Lors de la 24ème session, la délégation des Pays-Bas a présenté le texte d'un avant-projet de norme en indiquant que le champ d'application avait été restreint pour ne comprendre que les mollusques bivalves frais, en conserve ou surgelés. Le Comité a félicité la délégation des Pays-Bas pour la préparation de l'Avant-projet de norme et a fait remarquer qu'en raison de l'arrivée tardive du document, les gouvernements membres n'étaient pas en mesure de présenter leurs observations. Le Comité est convenu de distribuer l'Avant-projet de norme à l'étape 3 pour observations des gouvernements et révision par la délégation des Pays-Bas, et pour examen par le Comité à sa prochaine session (ALINORM 01/18, par. 133-135).

L'Avant-projet de norme pour les mollusques bivalves vivants, surgelés ou en conserve a été distribué pour observations à l'étape 3 par CL 2000/20-FFP (faisant partie de l'ALINORM 01/18) et pour une nouvelle rédaction par la délégation des Pays-Bas à la lumière des observations reçues.

Comme il n'a pas été possible de terminer la révision, le projet initial distribué dans l'Annexe VII, ALINORM 01/18 sera utilisé comme document de travail pour la 25ème session. Il est reproduit à l'Annexe 1 pour référence. Les observations à l'étape 3 en réponse à la CL 2000/20-FFP seront présentées dans le CX/FFP 02/7-Add.1

Les gouvernements et organisations internationales souhaitant présenter des observations supplémentaires sont invités à le faire par écrit, de préférence par courrier électronique, au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires – FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), Télécopie: +39 (06) 5705 4593, Email: codex@fao.org avec copie au Point de Contact de la Norvège, Norwegian Food Control Authority, P.O. Box 8187 Dep., 0034 Oslo, Norvège, Fax: +47.23.21.70.01 E-mail: ccffp@snt.no, **avant le 30 mai 2002.**

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS,
SURGELÉS OU EN CONSERVE****(À l'étape 3 de la procédure)****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux mollusques bivalves destinés à la consommation directe et aux mollusques bivalves surgelés et en conserve. Elle ne s'applique pas à la chair de muscle adducteur de pétoncles frais ou congelés (c'est-à-dire sans les viscères ni les œufs).

La traçabilité est un élément important en ce qui concerne les mollusques bivalves et doit être assurée.

2. DESCRIPTION**2.1 Définition du produit**

Les mollusques bivalves sont un produit qui vit encore immédiatement avant d'être consommé. Le produit est présenté avec sa coquille. Le produit n'est pas préparé, toutefois un milieu de conditionnement, du sel, de l'eau et/ou des huiles comestibles et autres ingrédients peuvent avoir été ajoutés.

Les mollusques bivalves surgelés sont un produit préparé à l'aide de mollusques bivalves vivants qui ont été surgelés après une préparation appropriée.

Les mollusques bivalves en conserve sont un produit préparé à l'aide de portions fraîches, congelées, cuites, fumées ou non fumées comestibles de mollusques bivalves auxquelles du sel, de l'eau et/ou des huiles comestibles, d'autres ingrédients et milieux de couverture ont pu être ajoutés.

2.2 Définition du procédé

Les mollusques bivalves vivants sont des organismes qui sont récoltés vivants dans une zone conchylicole agréée et/ou de reparcage agréée après un processus de reparcage approprié ou dans des stations d'épuration, des bacs, viviers et cadres flottants agréés après une épuration appropriée. L'agrément mentionné dans la présente section doit être donné par l'autorité compétente.

Les mollusques bivalves congelés proviennent d'organismes conformes aux prescriptions concernant les mollusques bivalves vivants et le produit, après une préparation appropriée [décoquillage], doit être soumis à un processus de congélation et satisfaire aux spécifications énoncées ci-après. Le processus de congélation doit être effectué dans un matériel approprié de telle manière que la gamme des températures de cristallisation maximale soit rapidement dépassée. Le processus de surgélation ne doit pas être considéré comme achevé tant que la température du produit n'a pas atteint -18°C au moins, au centre thermique, après stabilisation thermique. Le produit doit être maintenu surgelé afin de conserver sa qualité pendant le transport, l'entreposage et la distribution. Les mollusques bivalves congelés doivent être transformés et conditionnés afin de réduire au minimum la déshydratation et l'oxydation.

Les mollusques bivalves en conserve proviennent d'organismes conformes aux prescriptions concernant les mollusques bivalves vivants.

Les mollusques bivalves en conserve sont conditionnés dans des récipients hermétiquement fermés et doivent avoir subi un traitement de transformation suffisant afin d'obtenir la stérilité commerciale.

L'eau utilisée pour le traitement à la vapeur, la cuisson, le décoquillage et le refroidissement doit être de l'eau potable ou de l'eau de mer propre.

2.3 Présentation

Sont autorisées toutes les présentations du produit qui :

- satisfont à toutes les spécifications de la présente norme ;
- sont correctement décrites sur l'étiquette, de façon à ne pas induire le consommateur en erreur.

Les mollusques bivalves peuvent être comptés par unité de poids ou par emballage.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Mollusques bivalves vivants

Les mollusques bivalves vivants destinés à être consommés directement ou transformés doivent être en vie immédiatement avant la consommation ou avant le début de la transformation et être de qualité propre à la consommation humaine. Les mollusques bivalves doivent répondre convenablement au choc et contenir une quantité normale de liquides organiques.

3.2 Givrage (pour les mollusques bivalves congelés)

Si les mollusques bivalves sont givrés, l'eau utilisée pour le givrage ou la préparation des solutions de givrage doit être de l'eau potable ou de l'eau de mer propre. On entend par eau potable de l'eau douce propre à la consommation humaine. Les normes de potabilité ne doivent pas être inférieures à celles figurant dans la dernière édition des « Normes internationales applicables à l'eau de boisson » publiées par l'OMS. On entend par eau de mer propre, l'eau de mer conforme aux mêmes normes microbiologiques que l'eau potable et exempte de substances indésirables.

3.3 Autres ingrédients

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

3.4 Produit fini

Les produits satisfont aux spécifications de la présente norme lorsque les lots examinés conformément à la section 9 satisfont aux spécifications de la section 8. Les produits sont examinés selon les méthodes décrites à la section 7.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs suivants sont autorisés.

Additif

Concentration maximale dans le produit fini

Antioxygènes

Acide ascorbique	}
Ascorbate, sels de sodium, de calcium ou de potassium	} Limitée par les BPF
Acide citrique	}
Sels de sodium, calcium ou potassium	}

Séquestrant

Pour les mollusques bivalves en conserve

Ethylène-diamine-tétra-acétate disodique	}75 mg/kg
--	-----------

5. HYGIÈNE ET MANUTENTION

5.1 Le produit fini doit être exempt de matières étrangères présentant un danger pour la santé humaine.

5.2 Les mollusques bivalves destinés à la consommation directe doivent avoir les caractéristiques visuelles associées à la fraîcheur et à la viabilité, notamment des coquilles exemptes de vase, une réponse convenable au choc et une quantité normale de liquide intervalvaire.

5.3 Lorsqu'il est analysé selon les méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen prescrites par la Commission du Codex Alimentarius, le produit doit satisfaire aux spécifications suivantes :

[Les mollusques bivalves vivants ne doivent pas contenir plus de 300 coliformes fécaux ou plus de 230 E. coli par 100 g. de chair de mollusque et de liquide intervalvaire. Détermination par la méthode d'essai « MPN 5 tube, 3 dilution » ou toute autre méthode équivalente.]

[Les mollusques bivalves vivants et les produits dérivés ne doivent pas contenir de *Salmonella* dans 25 g. de chair.]

Les mollusques bivalves vivants doivent être exempts de micro-organismes ou de substances issues de micro-organismes ou de virus en quantités pouvant présenter un risque pour la santé conformément aux normes établies par la Commission du Codex Alimentarius.

(iv) [Dans les parties comestibles des mollusques bivalves (l'ensemble de la partie comestible ou toute partie comestible prise séparément) la teneur totale en toxine IPM (intoxication paralysante par les mollusques) ne doit pas dépasser 80 microgrammes par 100 g de chair de mollusque selon la méthode d'essai biologique en y associant, si nécessaire, une méthode chimique pour la détection des saxotoxines.]

(v) [Les méthodes d'essai biologique ordinaires (sur rats ou souris) ne doivent pas donner de résultats positifs à la présence de toxine IDM (intoxication diarrhéique par les mollusques) dans les parties comestibles (l'ensemble de la partie comestible ou toute partie comestible prise séparément) des mollusques bivalves.]

(vi) [La teneur en toxine IAM (intoxication amnésique par les mollusques) dans les parties comestibles des mollusques bivalves (l'ensemble de la partie comestible ou toute partie comestible prise séparément) ne doit pas dépasser 20 microgrammes d'acide domoïque par 100 g de chair de mollusque selon la méthode d'essai HPLC.]

(vii) En l'absence de méthodes d'essai de routine pour les virus et de normes virologiques, les contrôles sanitaires doivent être basés sur la numération des bactéries fécales.

(viii) Le produit ne doit pas contenir d'autres substances en quantités pouvant présenter un danger pour la santé conformément aux normes fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

5.4 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux codes ci-après :

les sections pertinentes du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3 (1997))

[le [projet] de Code d'usages international recommandé pour les poissons et les produits de la pêche]

le [projet révisé] de Code d'usages international recommandé pour le poisson en conserve

le Code d'usages international recommandé pour la transformation et la manutention des denrées surgelées (CAC/RCP 8-1976)

le projet de Code d'usages international en matière d'hygiène pour les produits de l'aquaculture (en préparation, 1994)

le Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les conserves, non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1979).

6. **ETIQUETAGE**

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

6.1 **Nom du produit**

Le nom du produit, tel qu'il est déclaré sur l'étiquette, doit être celui de l'espèce des mollusques bivalves conformément à la législation, aux coutumes ou à l'usage du pays dans lequel le produit est distribué.

6.1.1 L'étiquette devra inclure la présentation telle qu'elle figure à la section 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 induire le consommateur en erreur.

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

6.1.3 Les produits seront désignés comme traités à la vapeur, cuits, décoquillés, congelés, en conserve selon qu'il convient.

6.1.4 En ce qui concerne les mollusques bivalves vivants, la date de durabilité minimale ou une déclaration à cet effet doit toujours être faite.

6.1.5 Si le produit (congelé) a été givré avec de l'eau de mer, il faut en faire la déclaration.

6.1.6 Le cas échéant, le terme « surgelé » doit également figurer sur l'étiquette, sauf dans les pays où le terme « congelé » est utilisé couramment pour décrire le produit transformé conformément à la section 2.2 de la présente norme.

L'étiquette doit déclarer que le produit doit être maintenu dans des conditions permettant de conserver sa qualité pendant le transport, l'entreposage et la distribution.

6.1.9 Identification de l'établissement agréé pour la production.

L'identification de la zone conchylicole doit être conservée dans l'établissement.

6.2 **Contenu net (produits congelés givrés)**

Lorsque le produit a été givré, la déclaration du contenu net du produit doit exclure le givrage.

6.3 **Instructions d'entreposage**

En ce qui concerne les mollusques bivalves vivants, l'étiquette indiquera que le produit doit être entreposé à des températures ne risquant pas de compromettre la qualité et la viabilité.

En ce qui concerne les mollusques bivalves décoquillés, l'étiquette indiquera que le produit doit être entreposé à une température de 2 à 7°C.

En ce qui concerne les mollusques bivalves congelés, l'étiquette indiquera que le produit doit être entreposé à une température de -18°C au moins.

6.4 **Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail (pour le transport en vrac des mollusques bivalves vivants)**

Lorsqu'il s'agit de mollusques vivants ou crus décoquillés, les renseignements spécifiés plus haut figureront sur le récipient ou sur les documents d'accompagnement, sauf pour ce qui concerne le nom du produit, l'identification du lot, le lieu de récolte, la date de récolte et/ou la date de transformation et le nom, l'adresse, et l'autorisation ou le numéro d'enregistrement de l'emballer ou du fabricant ainsi que les instructions d'entreposage qui doivent toujours figurer sur le récipient.

Toutefois, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse pourront être remplacés par une marque d'identification, sous réserve que cette marque puisse être clairement identifiée avec les documents d'accompagnements contenant ces renseignements.

6. **ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE**

7.1 **Échantillonnage**

(i) L'échantillonnage des lots aux fins de l'examen du produit doit être conforme aux Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA

(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.

7.2 **Examen sensoriel et physique**

Les échantillons prélevés aux fins de l'examen sensoriel et physique doivent être évalués par des personnes formées à cet effet et conformément aux procédures décrites aux sections 7.3 à 7.6, [et, éventuellement, à l'avenir : « Lignes directrices pour l'évaluation organoleptique en laboratoire du poisson et des mollusques et crustacés » (CAC/GL 31-1999)].

7.3 **Détermination du poids net et du poids égoutté**

Le poids net et le poids égoutté de tous les échantillons unitaires doivent être déterminés selon les procédures décrites ou mentionnées aux sections 7.3.1, 7.3.2, 7.3.3 et 7.3.4.

7.3.1 Détermination du poids net

Peser le récipient non ouvert ;

Ouvrir le récipient et retirer le contenu ;

Peser le récipient vide, (y compris le couvercle) après avoir retiré le liquide en excès et la chair qui adhère aux parois ;

Soustraire le poids du récipient vide du poids du récipient non ouvert. Le chiffre obtenu est égal au contenu net total.

7.3.2 Détermination du poids net des produits congelés non recouverts de givre

Le poids net (à l'exclusion des matériaux d'emballage) de chaque échantillon unitaire représentant un lot doit être déterminé à l'état congelé.

7.3.3 Détermination du poids net des produits recouverts de givre

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

7.3.4 Détermination du poids égoutté

Lorsqu'il s'agit de mollusques bivalves en conserve, maintenir le récipient à une température de 20°C à 30°C pendant une période de 12 heures au moins avant l'examen ;

Ouvrir et incliner le récipient afin de distribuer le contenu sur un tamis circulaire préalablement pesé, fait de grillage métallique dont les mailles ont une ouverture carrée de 2,8 mm x 2,8 mm ;

Incliner le tamis suivant un angle d'environ 17-20 °, et laisser égoutter les mollusques bivalves pendant deux minutes, à partir du moment où le produit est versé dans le tamis ;

Peser le tamis contenant les mollusques bivalves égouttés ;

Le poids des mollusques bivalves égouttés s'obtient en soustrayant le poids du tamis.

7.4 Détermination du nombre

Lorsqu'il est déclaré sur l'étiquette, le nombre des mollusques bivalves sera 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 dégivré effectif pour déterminer le nombre par unité de poids.

7.4 Procédures de décongélation

L'échantillon unitaire est décongelé 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). La décongélation complète du produit est déterminée 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.

7.6 Méthodes de cuisson

Les procédures suivantes reposent sur le réchauffement du produit jusqu'à ce que sa température interne atteigne 65-70°C. Le produit ne doit pas être trop cuit. Les temps de cuisson varient selon la taille du produit et la température utilisée. Les durées et conditions exactes de la cuisson du produit devraient être déterminées par expérimentation préalable.

Procédure de cuisson au four: envelopper le produit dans une feuille d'aluminium et le placer uniformément sur une plaque à gâteaux ou dans un bac à fond plat et peu profond.

Procédure de cuisson à la vapeur: envelopper le produit dans une feuille d'aluminium et le placer sur une grille métallique suspendue au-dessus d'eau bouillante dans un récipient couvert.

Procédure de cuisson par ébullition dans un sac: placer le produit dans un sachet de type film supportant l'ébullition et le sceller. Immerger le sachet dans de l'eau bouillante et cuire.

Procédure de cuisson par micro-ondes: enfermer le produit dans un récipient adapté à la cuisson par micro-ondes. S'il s'agit de sacs de plastique, vérifier qu'ils ne laissent aucune odeur. Cuire selon le mode d'emploi du matériel.

Méthode MPN pour les analyses de E. Coli/Coliformes fécaux

(à élaborer)

7.7 Détermination des biotoxines

(à élaborer)

8. DÉFINITIONS DES UNITÉS DÉFECTUEUSES

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

8.1 Déshydratation profonde (produits congelés)

Plus de 10% du poids des mollusques bivalves de l'échantillon unitaire ou plus de 10% de la superficie du bloc présente des pertes d'eau excessives, comme le montre nettement des anomalies blanches ou jaunes à la surface qui masquent la couleur de la chair et pénètrent sous la surface, et ne peuvent être éliminées facilement en grattant avec un couteau ou autre instrument pointu sans altérer de manière excessive l'apparence des mollusques bivalves.

8.2 Matières étrangères

La présence dans l'échantillon unitaire 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, est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

8.2 Odeur/saveur

Les mollusques bivalves dégagent une odeur, ou présentant un saveur, désagréable persistante et distincte, révélatrice de décomposition ou de rancissement.

8.3 Texture

Amollissement de la texture de la chair, signe de décomposition, caractérisé par la structure spongieuse ou pâteuse du muscle.

Matières indésirables (produits en conserve)

Un échantillon unitaire présentant des cristaux de struvite – tout cristal de struvite de plus de 5 mm de long.

9. ACCEPTATION DU LOT

Un lot est jugé conforme à la présente norme lorsque :

- i) le nombre total d'unités défectueuses, déterminé conformément à la section 8, n'est pas supérieur au critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié figurant dans les Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA 6,5) CAC/RM 42-1977) ;
- ii) le nombre total d'échantillons unitaires ne correspondant pas au nombre indiqué, selon la définition de la section 2.3, ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié figurant dans les Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA 6,5) CAC/RM 42-1969) ;
- iii) le poids net moyen de tous les échantillons unitaires n'est pas inférieur au poids déclaré, sous réserve qu'aucun récipient n'ait un poids excessivement inférieur ;
- iv) les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène et l'étiquetage dans les sections 4, 5.1, 5.2, 5.3 et 6 sont satisfaites.