



**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 - 16 avril 2011

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ORMEAUX FRAIS/VIVANTS ET CONGELÉS
(HALIOTIS SPP.)**

OBSERVATIONS À L'ÉTAPE 3

(Argentine, Australie, Canada, Costa Rica, Kenya, Philippines et États-Unis d'Amérique)

ARGENTINE

Observations

a) L'Argentine propose de supprimer le sous-paragraphe suivant : **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-6.4 et I-6.5 I-6.2

Justification : Etant donné qu'il est indiqué dans la section généralités du document de référence que les ormeaux représentent un risque microbiologique nettement inférieur à celui d'autres types de bivalves (filtreurs) et qu'un classement microbiologique des zones conchylicoles et de récolte n'a pas été jugé nécessaire, nous pensons qu'il ne faudrait pas faire référence à la qualité de l'eau de purge, puisque cette procédure sert à diminuer la concentration microbiologique.

L'Argentine estime également que les sections qui décrivent les critères microbiologiques déterminant l'aptitude à la consommation humaine (I-6.3 I-6.4 et I-6.5 I-6.6) devraient être supprimées de l'avant-projet, car il n'y a pas de paramètres de référence pour déterminer cette aptitude.

Par ailleurs, s'il est décidé de maintenir la référence, les exigences qui figurent dans la section 7 du **Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche** devraient être pris en compte car, indépendamment des espèces pertinentes, les critères microbiologiques qui déterminent l'aptitude à la consommation humaine devraient être similaires pour toutes les espèces de mollusques.

b) L'Argentine propose de supprimer le sous-paragraphe suivant : ~~**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.~~
Justification : Cette explication figure au paragraphe I.7 Etiquetage.

c) L'Argentine propose de modifier le libellé du sous-paragraphe : **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.

L'étiquette devrait comprendre le libellé suivant : **Ce produit devrait être entreposé à une température de moins 18°C pour l'ormeau congelé et entre 2°C et moins 4°C pour l'ormeau réfrigéré pendant les opérations de transport, d'entreposage et de distribution.**

Justification : Prend en compte les opérations de manutention dans la sécurité sanitaire du produit.

AUSTRALIE

Observations générales :

- 1) L'Australie félicite l'Afrique du Sud pour les révisions significatives apportées à la section I-5.2 en ce qui concerne les biotoxines marines et l'élimination des exigences de classification des zones de production.
- 2) Pour ce qui est des exigences relatives aux biotoxines marines (sections I-5.2 et II-5), l'Australie propose qu'une référence particulière soit faite dans le texte à "l'évaluation des risques" en tant qu'« outil » premier destiné aux Autorités compétentes pour déterminer si des protocoles de gestion des risques sont nécessaires. Cette proposition est en conformité avec les principes du Codex.
- 3) L'Australie recommande que l'approche de la section I-5.2 soit cohérente avec celle de la section I-5.1. Nous recommandons à ce titre de supprimer les tableaux de la section I-5.2 et d'ajouter une référence croisée relative à la conformité avec les limites maximales qui figurent dans le projet de norme pour les mollusques bivalves vivants et crus, si une évaluation des risques établit un risque de toxines potentielles pour les ormeaux.
- 4) Les exigences de la section I-5.2 (telle que référencée en II-5) ne devraient pas s'appliquer aux ormeaux **éviscérés (décortiqués) et dont l'épithélium a été séparé** (p.ex. les ormeaux en conserves). Les observations scientifiques montrent que l'éviscération et la séparation de l'épithélium pendant la transformation diminuent de manière significative les risques associés aux ormeaux et aux biotoxines marines. Les études scientifiques réalisées sur 3 espèces d'ormeaux différents (*H. laevigata*¹, *H. tuberculata*², and *H. midae*³) ont apporté la preuve de l'élimination de ~70 pour cent de toutes toxines présentes. En raison de la faible propension qu'ont les ormeaux à absorber des toxines, cette diminution constitue une étape efficace de gestion des risques.

Observations spécifiques :

GÉNÉRALITÉS

L'Australie recommande d'amender le libellé de la manière suivante :

Au paragraphe 3, après le passage « determine whether this risk » supprimer « ~~exists~~² et insérer **exists** (NDT: modification uniquement dans la version anglaise)

Justification : Correction d'une coquille.

1. CHAMP D'APPLICATION

L'Australie recommande d'amender le libellé de la manière suivante :

Dans la deuxième phrase, après le passage « après décortication, éviscération » supprimer « ~~et séparation des muqueuses~~ ».

Dans la troisième phrase, après « L'épithélium » ajouter « **les muqueuses** »

Dans la dernière phrase, après le passage « tant vivants que crus » ajouter « **frais réfrigérés ou congelés** »

Justification : Lorsqu'il y a décorticage, la muqueuse n'est pas toujours éliminée. L'Australie recommande l'ajout de « frais réfrigérés ou congelés » par souci de cohérence avec le titre de la norme.

¹ Dowsett N, Hallegraef G, van Ruth P, van Ginkel R, McNabb P, Kiermeier A, Deveney M, McLeod C (2010) Uptake, distribution and depuration of paralytic shellfish toxins in Australian greenlip abalone, *Haliotis laevigata*. *Toxicon*. 1-26. En cours de préparation.

² Bravo, I., J. M. Franco, et al. (2001). "Cytological study and immunohistochemical location of PSP toxins in foot skin of the ormer, *Haliotis tuberculata*, from the Galician coast (NW Spain)." *Marine Biology* **138**(4): 709-715

³ Pitcher, G. C., J. M. Franco, et al. (2001). "Paralytic Shellfish Poisoning in the abalone *Haliotis midae* on the West Coast of South Africa." *Journal of Shellfish Research* 20(2): 895-904

PARTIE I – ORMEAUX VIVANTS

I-5 CONTAMINANTS

L'Australie recommande d'amender le libellé de la manière suivante :

I-5.2 Il a été constaté que les ormeaux provenant de certaines zones géographiques accumulent **certaines biotoxines marines**. Il appartient aux **Autorités Compétentes (utilisant une évaluation des risques)** 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~~ **est conforme aux limites pour les biotoxines marines du projet de Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus. Les évaluations des risques devraient être entreprises conformément aux Principes de travail pour l'analyse des risques à appliquer dans le cadre du Codex Alimentarius. Les dispositions de cette section ne devraient pas s'appliquer à la chair d'ormeau transformée, éviscérée et dont l'épithélium a été séparé.**

L'Australie recommande de supprimer le libellé suivant :

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

Justification :

- *L'Australie note que le risque de contamination d'ormeaux par des biotoxines varie entre les régions du monde. Ainsi, elle recommande que les Autorités compétentes des différents pays doivent déterminer la nécessité d'un suivi des biotoxines pour les ormeaux en fonction d'une évaluation des risques, et d'ajouter une référence croisée vers des orientations sur la mise en place d'une évaluation des risques. Voir aussi : Observations générales, Point 2.*
- *L'Australie note que les observations scientifiques montrent que l'éviscération et la séparation de l'épithélium pendant la transformation diminuent de manière significative les risques de biotoxines associés à la consommation d'ormeaux. L'Australie recommande donc que les dispositions de I-5.2 ne devraient pas s'appliquer aux ormeaux décortiqués dont l'épithélium a été séparé. (Voir les notes de bas de page relatives aux Observations générales : Point 4 relatif aux observations scientifiques).*
- *Par souci de cohérence avec l'approche suivie à la section I-5.1 et par souci de ne pas dédoubler les limites maximales de biotoxines marines, nous recommandons d'ajouter une référence croisée vers la Norme pour les bivalves. Voir Observations générales, point 3 pour la justification.*

I-7 NOM DE L'ALIMENT

L'Australie recommande d'amender le libellé de la manière suivante :

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

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

Justification : *Les ormeaux vivants sont souvent achetés spécifiquement pour être présentés au client dans des aquariums appropriés permettant au client de choisir le produit qu'il désire consommer. Si des ormeaux sont morts à un quelconque moment dans la chaîne d'approvisionnement avant leur présentation dans l'aquarium, ils doivent être séparés du chargement et transformés (si la sécurité sanitaire est assurée) ou éliminés.*

I-8 ÉCHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

L'Australie recommande d'amender le libellé de la manière suivante :

I-8.1 Echantillonnage

- (i) Chaque échantillon devra contenir un nombre suffisant d'ormeaux pour garantir que l'échantillon soit représentatif du lot **conformément aux indications des Directives générales sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004).**
- (ii) La partie des ormeaux à analyser devra être la partie comestible. Il s'agit en général ~~de tous les tissus~~ **du tissu du pied, mais pas des viscères. L'échantillonnage de lots pour examen du produit se fait conformément aux Directives générales du Codex sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004).**

Justification :

- (i) L'Australie recommande d'ajouter la définition de « lot » ainsi que des orientations sur le nombre d'ormeaux qui constituent un échantillon. Pour ce faire, on pourrait inclure une référence aux Directives générales sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004).
- (ii) Etant donné que c'est le pied (le muscle) de l'ormeau qui est le plus communément consommé, l'Australie recommande que l'analyse porte sur cette partie. Les viscères ne sont généralement pas consommés.

I-8.4. Détermination des biotoxines

L'Australie recommande de supprimer ce tableau et d'insérer le libellé suivant :

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

Si on effectue une analyse de biotoxines sur des ormeaux, les méthodes utilisées devraient être conformes aux principes qui figurent dans le projet de Liste de méthodes pour la détermination des biotoxines dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus.

Justification : Il peut y avoir d'autres méthodes adaptées pour le dépistage et la confirmation de présence/d'absence de biotoxines marines dans les ormeaux. Le critère à retenir est actuellement en cours d'examen par un groupe de travail du Codex. Ainsi, par souci de cohérence avec le reste de la présente norme, une référence croisée vers cette norme devrait être ajoutée (la méthode de référence spécifique devrait être supprimée).

I-9 CLASSIFICATION DES UNITÉS DÉFECTUEUSES

L'Australie recommande d'amender le libellé de la manière suivante :

I-9.1 Matière étrangère

Dans la première phrase, après le passage « qui ne provient pas d'ormeaux », ajouter « **susceptible de ne pas** » et supprimer « ~~qui ne présente pas~~ ».

Justification : Les ormeaux sauvages pris dans la nature peuvent présenter des adhérences, telles que des algues, des éponges, des coraux et d'autres mollusques bivalves, à l'extérieur de leur coquille. Même si ces adhérences peuvent être inacceptables pour l'utilisateur final lorsqu'elles sont présentes en quantités excessives, elles ne devraient pas signifier que les ormeaux soient considérés comme étant défectueux parce qu'ils ne présentent pas un risque pour la santé. Seules les matières étrangères qui présentent un danger pour la santé humaine devraient être classées comme produit défectueux.

PARTIE II

L'Australie recommande d'amender le titre de la Partie II de la manière suivante pour mieux préciser les produits qui y sont décrits :

PARTIE II – ORMEAU ENTIER CRU ET FRAIS RÉFRIGÉRÉ, ~~OU~~ CONGELÉ OU CHAIR D'ORMEAU

II-2 DESCRIPTION

L'Australie recommande d'amender le libellé de la manière suivante :

II-2.1 Définition du produit

Les ormeaux entiers crus et frais réfrigérés, ~~ou~~ congelés ou la chair d'ormeaux 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, ~~et~~ éviscérés ~~et séparés de l'épithélium et des muqueuses~~. L'épithélium, les muqueuses ou la radula peuvent être séparés. (Le produit est alors réfrigéré ou congelé tout en conservant pour l'essentiel les caractéristiques organoleptiques d'ormeaux vivants.) La section II-5 de la présente norme ne s'applique pas à la chair d'ormeau transformée éviscérée et dont l'épithélium a été séparé.

Justification :

- Si la chair d'ormeau a été décortiquée, il y a généralement lieu de supposer qu'il y a eu éviscération. L'épithélium et les muqueuses ne sont pas toujours séparés et les ajouts ci-dessus précisent donc les cas de figure.
- Voir la justification à la section I-5.2 sur l'effet de l'éviscération et de la séparation de l'épithélium pendant la transformation.

II-2.2 Définition du processus de transformation

L'Australie recommande d'amender le libellé de la manière suivante :

Dans la dernière phrase, après le passage « Le produit devra être conservé à l'état surgelé », ajouter « à une température inférieure ou égale à -18°C »

Justification : La température d'entreposage devrait être définie dans le présent avant-projet de norme, selon le Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003).

II-3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

L'Australie recommande d'amender le libellé de la manière suivante :

II-3.4 Produit fini

Ajouter une nouvelle phrase à la fin du paragraphe « Les exceptions suivantes s'appliquent :

- (i) La section II-5 de la présente norme ne s'applique pas à la chair d'ormeau transformée éviscérée et dont l'épithélium a été séparé.

Justification : Voir la justification à la section I-5.2 sur l'effet de l'éviscération et de la séparation de l'épithélium pendant la transformation.

II-8 ÉCHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

L'Australie recommande d'amender le libellé de la manière suivante :

II-8.1 Échantillonnage

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

produit se fait conformément aux Directives générales du Codex sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004).

Justification : Voir la justification en section I.8.1.

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)~~ **en le laissant décongeler à température ambiante ou dans un réfrigérateur pendant 24 à 48 heures (à 2-6°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.

Justification : L'Australie recommande que l'ormeau soit décongelé à température de réfrigération (2-6°C) pour assurer l'intégrité de la chair de l'ormeau. La décongélation forcée de chair d'ormeau (c.-à-d. l'immersion dans l'eau) détruit l'intégrité de la chair (décomposition de la texture pouvant atteindre 80 pour cent) de telle sorte qu'elle n'est plus conforme aux exigences de II-9.4.

II-8.6 Détermination des biotoxines

Voir la section ~~I-8.6~~ **I-8.4** Détermination des biotoxines.

Justification : Amendement d'une erreur de référence croisée suite à la suppression antérieure de sections par l'Afrique du Sud.

II-9 CLASSIFICATION DES UNITÉS DÉFECTUEUSES

L'Australie recommande d'amender le libellé de la manière suivante :

II-9.2 Matière étrangère

Dans la première phrase, après le passage « qui ne provient pas d'ormeaux », ajouter « **susceptible de ne pas** » et supprimer « ~~qui ne présente pas~~ ».

Justification : Les ormeaux sauvages pris dans la nature peuvent présenter des adhérences, telles que des algues, des éponges, des coraux et d'autres mollusques bivalves, à l'extérieur de leur coquille. Même si ces adhérences peuvent être inacceptables pour l'utilisateur final lorsqu'elles sont présentes en quantités excessives, elles ne devraient pas signifier que les ormeaux soient considérés comme étant défectueux parce qu'ils ne présentent pas un risque pour la santé. Seules les matières étrangères qui présentent un danger pour la santé humaine devraient être classées comme produit défectueux.

CANADA

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

Le Canada se félicite du travail réalisé par l'Afrique du Sud pour préparer une révision de l'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. Le Canada continue d'appuyer l'avancement de cette norme dans la procédure par étapes du Codex et a le plaisir de présenter les observations suivantes.

OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES

PARTIE I – ORMEAUX VIVANTS

I-8 ÉCHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

I-8.4 DÉTERMINATION DES BIOTOXINES

Le Canada désire proposer que le tableau reprenant la méthode pour les saxitoxines soit remplacé par le paragraphe suivant, à maintenir entre crochets dans l'attente de l'adoption des travaux en cours sur les "Critères et principes de performance pour les méthodes d'analyse de biotoxines marines" réalisés dans le cadre de la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus.

« [Les autorités compétentes devraient utiliser les « Critères et principes de performance pour les méthodes d'analyse de biotoxines marines » au moment de choisir la méthode appropriée pour déterminer les niveaux de biotoxines dans des ormeaux.] »

Justification :

Le Canada estime que la présentation d'une liste de méthodes spécifiques est limitative dans le contexte de l'évolution rapide de la science dans ce domaine particulier de la toxicologie. Cette approche permettra à la norme de prévoir l'utilisation d'un éventail de méthodes validées et de ne pas devoir être modifiée fréquemment pour prendre en compte de nouvelles méthodes validées. Cette approche serait dans l'esprit du travail réalisé par le GT-E sur l'avant-projet d'une Liste de méthodes pour la détermination de biotoxines dans la Norme pour les mollusques bivalves crus et vivants, qui cherche à établir des critères/principes de performance à intégrer dans la norme plutôt qu'une liste de méthodes spécifiques.

PARTIE II – ORMEAU CRU ET FRAIS RÉFRIGÉRÉ OU CONGELÉ**II-8 ÉCHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE****II-8.6 DÉTERMINATION DES BIOTOXINES**

Le Canada propose d'apporter la modification rédactionnelle suivante : « Voir la section ~~I-8-6~~ **I-8.4** Détermination des biotoxines »

COSTA RICA

Le Costa Rica n'a pas d'observations à communiquer concernant ce document et estime que le projet de document est bien élaboré.

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

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

Observation

Nous proposons d'ajouter une clause 1.2.2 pour définir "l'eau de mer propre" qui est évoquée dans le texte.

1.2.2 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-3.3 Glace d'emballage**Observation**

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 et ses normes de potabilité ne ~~devront~~ doit pas être inférieures à celles figurant dans la dernière édition des "Normes internationales applicables à l'eau de boisson" publiées par l'OMS.*

Observation

In n'est pas nécessaire d'avoir des additifs alimentaires dans du poisson frais, donc nous proposons de supprimer la clause.

I-4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

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.

Observation

Nous proposons de supprimer cette clause (voir l'observation ci-dessous)

~~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.~~

Observation

La nature de la présentation du produit devra être déclarée sur l'étiquette (prévu à la section I-2.3- Présentation)

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.

La phrase biffée est une répétition de la clause ci-dessus

~~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: Répétition~~

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

Observation – « l'ormeau doit être vivant au moment de la vente », donc la durabilité n'est pas nécessaire.

(iii) La durabilité ou la durée de conservation. La date de durabilité minimale peut être remplacée par la déclaration

I-8.1 Échantillonnage Le Kenya recommande d'intituler cette clause « plan d'échantillonnage » au lieu de « échantillonnage »

II-2.2 Définition du processus de transformation**Observation concernant la deuxième déclaration :**

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*).

II-3.2 Givrage (uniquement pour les ormeaux congelés)

~~Supprimer la dernière déclaration suivante : « 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-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.

Proposition du Kenya : *La nature de la présentation du produit doit être déclarée sur l'étiquette (prévu dans la section II-2.3 – Présentation)*

~~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-9.1 Déshydratation profonde

Observation du Kenya : Désigne la situation où la perte d'eau est supérieure à Plus de 10% du poids de l'ormeau de l'unité d'échantillon présente des pertes d'eau excessives, comme le montre nettement la, **indiquée par 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 autre instrument coupant sans altérer de manière excessive l'apparence de l'ormeau. –

II-9.2 Matière étrangère

Observation du Kenya : Présence **de toute matière** dans l'unité d'échantillon de toute matière qui ne

provient pas d'ormeaux, qui ne présente pas de menace pour la santé humaine et qui est facilement décelable l'oeil nu. ~~ou dont la proportion~~ **Sa présence est** déterminée par une quelconque méthode, y compris l'emploi d'une loupe, **qui** est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

II-10 ACCEPTATION DES LOTS

Nous proposons de supprimer le mot « as » (NDT, applicable pour la version anglaise uniquement)

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) ;***

PHILIPPINES

Les Philippines saluent également le travail entrepris par l'Afrique du Sud pour la refonte de l'avant-projet de Norme pour les ormeaux frais/vivants et congelés (*Haliotis* spp.) (à l'étape 3 de la procédure) en particulier pour la section I-5.2 (CX/FFP 11/31/5) et ne transmet pas d'autres observations.

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Donnant suite au document CX/FFP 11/31/11, les Etats-Unis soumettent respectueusement les observations suivantes relatives à l'avant-projet de Norme pour les ormeaux vivants et les ormeaux crus frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à une transformation ultérieure. (à l'étape 3 de la procédure). Le libellé supplémentaire proposé au sein des phrases est signalé en caractères gras pour faciliter la lecture.

Observation générale

Créer la Norme pour les ormeaux sur le modèle de la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus peut s'avérer inadapté. Les ormeaux ne sont pas des filtreurs et on n'en consomme pas les viscères. Ainsi les dangers de sécurité sanitaire des aliments pour les ormeaux sont plus proches de ceux pour les poissons.

Observations particulières

1. CHAMP D'APPLICATION, 2^{ème} et 4^{ème} phrases, **supprimer de la manière suivante** :

2^{ème} phrase : « ~~Les ormeaux crus et frais peuvent être réfrigérés ou congelés entiers après décortication, éviscération et séparation des muqueuses.~~ »

4^{ème} phrase : « ~~La réfrigération ou la congélation doivent être réalisées de telle manière que l'essentiel des caractéristiques organoleptiques d'ormeaux vivants soient retenues.~~ »

Justification : Ces phrases ne s'appliquent qu'aux ormeaux réfrigérés ou congelés et sont répétées dans la Définition du produit (voir sous-section II-2.1 pour d'autres amendements proposés de ce libellé.)

I-2.2 Définition du processus de transformation, **à revoir de la manière suivante** :

« Les ormeaux vivants sont récoltés dans une zone conchylicole ou dans une ferme aquacole d'élevage d'ormeaux, ~~agrée 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. »

Justification : Nous ne pensons pas qu'il soit nécessaire de faire agréer la ferme aquacole ou la zone conchylicole par l'organisme officiel. Les ormeaux présentent un danger microbiologique moindre que les mollusques et crustacés filtreurs.

I-3.2 Eau de purge et I-3.3 Glace d'emballage, supprimer ces sous-sections

Justification : Il serait plus utile que ces informations figurent dans une section sur la transformation d'ormeaux dans le Code d'usages recommandés sur les poissons et les produits de la pêche.

La sous-section I-3.2 renvoie à la sous-section I-6.2 où sont énumérées des orientations sur la démarche pour élaborer de nouvelles exigences microbiologiques (CAC/GL 21-1997). Ce document-ci ne contient pas d'exigences microbiologiques.

Ajouter une nouvelle sous-section I-6.3, comme suit:

« **Le produit fini devra être exempt de toute matière étrangère présentant un danger pour la santé humaine.** »

Justification : Une exigence standard qui figure à cet endroit dans d'autres normes.

I-7.1.2, 2^{ème} paragraphe, supprimer

Justification : Rédactionnelle. Ce paragraphe est dédoublé – figure également en I-7 Etiquetage.

I-7.4 Étiquetage des conditionnements non destinés à la vente au détail, supprimer et remplacer par ce qui suit :

« **Les renseignements se rapportant aux dispositions ci-dessus devront figurer soit sur le conditionnement, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom de l'aliment, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballer et des instructions d'entreposage, lesquels devront toujours figurer sur le conditionnement.**

Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement. »

Justification : Les USA estiment qu'il convient d'utiliser un libellé qui soit cohérent avec d'autres Normes du Codex indépendamment de celle sur les mollusques bivalves vivants et crus parce que les risques ne sont pas aussi élevés dans le cas d'organismes non filtreurs.

I-8.1 Echantillonnage, Sous-section (i), supprimer et remplacer de la manière suivante par le libellé initial du premier projet (CX/FFP 08/29/11) :

« **(i) L'échantillonnage de lots pour examen du produit se fera conformément aux Directives générales du Codex sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004).** »

Justification : Pour les orientations sur l'échantillonnage, les normes devraient renvoyer aux Directives générales du Codex sur l'échantillonnage.

I-8.1 Echantillonnage, Sous-section (ii), 2^{ème} phrase, supprimer « Il s'agit en général de tous les tissus. »

Justification : La déclaration prête à confusion parce que les consommateurs ne mangent généralement pas les viscères.

I-9.2 Produit mort ou endommagé, revoir la dernière phrase de la manière suivante :

« ~~L'e-produit~~ **unité d'échantillon est rejetée défectueuse** si plus de 5 pour cent des ~~unités ormeaux~~ **de l'unité d'échantillon** sont mortes ou endommagées. »

Justification : Formatage comme une « définition de défectueux » adaptée pour cette sous-section. Si le pourcentage de morts et endommagés est prévu comme critère indépendant pour l'acceptabilité du lot, il devrait figurer dans une sous-section à un niveau supérieur sous I-8 (Echantillonnage, Examen et Analyse).

I-10 ACCEPTATION DES LOTS, Sous-section (i), à revoir de la manière suivante:

« (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) **avec une LAQ de 6,5;** »

Justification : Une limite d'acceptation de qualité (LAQ) ou une qualité limite (QL) devrait être reprise par document d'orientation Codex et ainsi qu'elles figurent dans la plupart des normes précédentes pour le poisson et les produits de la pêche.

I-10 ACCEPTATION DES LOTS, Sous-section (ii), à revoir de la manière suivante:

« (ii) **le nombre moyen déterminé selon la section I-8.3 se situe dans le nombre déclaré,** et le nombre total d'unités d'échantillon non conformes, ~~selon la définition de la section I-8.3,~~ ne dépasse pas le critère

d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié figurant dans les Directives générales sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004) **avec une LAQ de 6,5;** »

Justification : La taille moyenne devrait être dans la fourchette déclarée, ainsi que le poids net. Voir observation précédente sur la LAQ (sous-section I-10 (i)).

I-10 ACCEPTATION DES LOTS, Sous-section (iv), à revoir de la manière suivante:

(iv) les **facteurs essentiels de qualité et de composition, les dispositions concernant les additifs alimentaires, les contaminants, l'hygiène et la manutention et l'étiquetage des sections I-3, I-4, I-5, I-6 et I-7** sont satisfaits.

Justification : Complet et clair.

II-2.1 Définition du produit, 2^{ème} et 3^{ème} phrases, **à revoir de la manière suivante :**

« Ils peuvent avoir été réfrigérés ou congelés entiers ou après avoir été décortiqués et éviscérés et séparés de l'épithélium et des muqueuses. Les muqueuses, l'épithélium et la radula peuvent être séparés. »

Justification : La séparation des muqueuses et de l'épithélium est une question de présentation et devrait être facultative.

II-4 ADDITIFS ALIMENTAIRES Nous suggérons de supprimer la disposition relative aux antioxydants jusqu'à ce qu'un pays membre fournisse des preuves de leur nécessité.

Justification : La seule utilisation d'additifs alimentaires dont nous avons connaissance est l'utilisation de sulfites pour blanchir la couleur de la chair inhabituellement sombre des *Haliotis Iris* (paua) des produits en conserve néo-zélandais et australiens. Les produits en conserve ne sont pas visés par cette norme.

II-4.1 Antioxydants, Voir observation ci-dessus (Section II-4).

II-7.4 Étiquetage des conditionnements non destinés à la vente au détail, supprimer et remplacer par ce qui suit :

« Les renseignements se rapportant aux dispositions ci-dessus devront figurer soit sur le conditionnement, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom de l'aliment, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballer et des instructions d'entreposage, lesquels devront toujours figurer sur le conditionnement. »

Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement. »

Justification : Voir observation précédente pour la sous-section I-7.4.

II-8.1 Échantillonnage, sous-section (i), supprimer et remplacer par le libellé suivant :

« (i) L'échantillonnage de lots pour examen du produit se fera conformément aux Directives générales du Codex sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004). »

Justification : Voir observation précédente pour la sous-section I-8.1 (i).

I-8.1 Échantillonnage, Sous-section (ii), 2^{ème} et 3^{ème} phrases, supprimer « 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)."

Justification : Voir observation précédente pour la sous-section I-8.1 (ii), relative à la 2^{ème} phrase. Nous suggérons de déplacer la 3^{ème} phrase vers II-8.1 (i) ainsi que nous le signalons plus haut et par cohérence avec I-8.1.

II-8.3.1 Détermination du poids net des produits sans emballage, ajouter la nouvelle sous-section suivante avant la première sous-section existante (et renuméroter les sous-sections existantes) :

« (i) Éliminer le givre et la glace de l'extérieur de l'emballage, »

Justification : Le givre et la glace sur l'emballage ne devraient pas être compris dans le poids net.

II-8.5.1 Procédures de décongélation, remplacer « ... dans de l'eau à température ambiante (pas plus de 35°C) » par « ... dans de l'eau à température ambiante (pas plus de **27°C**) ».

Justification : De l'eau à 35°C est chaude et peut provoquer une perte de liquide excessive à l'égouttage pendant la décongélation. La température de l'eau maximale spécifiée pour la décongélation ou le dégivrage est généralement de 27°C (80°F).

II-9.3 Odeur et arôme, à revoir de la manière suivante :

« Arômes ou dégagement d'odeurs indésirables, persistantes et distinctes, révélatrices de décomposition ou de rancissement, **ou toute autre odeur ou arôme impropre pour un aliment.** »

Justification : D'autres odeurs ou arômes, telles qu'une odeur de carburant, pourraient signifier qu'une unité d'échantillon est défectueuse pour l'odeur ou l'arôme.

II-10 Acceptation des lots, Sous-section (i), à revoir de la manière suivante:

« (i) Le nombre total d'unités défectueuses selon la section ~~II-8~~ **II-9** ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié figurant dans les Directives générales sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004) **avec une LAQ de 6,5;** »

Justification : Voir observation précédente pour la sous-section I-10 (i).

II-10 Acceptation des lots, Sous-section (ii), à revoir de la manière suivante:

« (ii) **le nombre moyen déterminé selon la section II-8.4 se situe dans le nombre déclaré, et** le nombre total d'unités d'échantillon non conformes, ~~selon la définition de la section II-2.3,~~ ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié figurant dans les Directives générales sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004) **avec une LAQ de 6,5;** »

Justification : Voir observation précédente pour la sous-section I-10 (ii).

II-10 Acceptation des lots, Sous-section (iv), à revoir de la manière suivante :

(iv) les **facteurs essentiels de qualité et de composition, les** dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène **et la manutention** et l'étiquetage des sections **II-3, II-4, II-5, II-6 et II-7** sont satisfaits. »

Justification: Complet et clair.