

C O D E X A L I M E N T A R I U S

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 SUR LES ORMEAUX VIVANTS ET SUR LES ORMEAUX CRUS ET FRAIS RÉFRIGÉRÉS OU CONGELÉS DESTINÉS À LA CONSOMMATION DIRECTE OU À UNE TRANSFORMATION ULTÉRIEURE

CXS 312-2013

Adoptée en 2013. Amendée en 2016 et 2024.

Corrections de 2026

Des erreurs de traduction ont été corrigées, «traitement ultérieur» a été remplacé par «transformation ultérieure» et «conteneurs» a été remplacé par «récipients».

Amendements de 2024

Suite aux décisions prises lors de la quarante-septième session de la Commission du Codex Alimentarius en novembre 2024, les sections 1.7.4 et 2.6.4 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail ont été amendées en remplaçant le texte par une référence à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021) et les sections 1.8 et 2.7 Échantillonnage, examen et analyse ont été amendées en remplaçant les méthodes d'analyse et les critères de performance numérique par une référence aux *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999).

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 réfrigérés ou congelés peuvent être entiers ou décortiqués et éviscérés. L'épithélium, les muqueuses, et la radula peuvent être séparés. La réfrigération ou la congélation doivent être réalisées de telle manière que l'essentiel des caractéristiques d'ormeaux vivants soient retenues. Les ormeaux tant vivants que crus et frais réfrigérés ou congelés peuvent être destinés à la consommation directe ou à une transformation ultérieure. La partie 1 ci-dessous s'applique aux ormeaux vivants, alors que la partie 2 s'applique aux ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés.

PARTIE 1 – ORMEAUX VIVANTS

1.2 Description

1.2.1 Définition du produit

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

1.2.2 Définition du procédé de transformation

Les ormeaux vivants peuvent être capturés à l'état sauvage ou provenir d'élevages. Ils peuvent être purgés dans de l'eau de mer propre et/ou égouttés avant l'emballage pour la consommation humaine directe ou pour une transformation ultérieure selon la section 2.1.2.

1.2.3 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 en fonction du poids, du nombre, du nombre par unité de poids ou du volume par emballage.

1.3 Facteurs essentiels de composition et de qualité

1.3.1 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 doit être constaté par des spécialistes connaissant bien l'espèce.

1.3.2 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 1.10. Les ormeaux vivants doivent être examinés selon les méthodes décrites aux sections 1.8 et 1.9.

1.4 Additifs alimentaires

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

1.5 Contaminants

Les produits visés par la présente Norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995)¹ et les limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour les médicaments vétérinaires.

Il a été constaté que les ormeaux provenant de quelques 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 des ormeaux destinée à la consommation répond aux limites pour les biotoxines marines de la *Norme sur les mollusques bivalves vivants et crus* (CXS 292-2008)². Les évaluations des risques doivent être entreprises conformément aux *Principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments destinés à être appliqués par les gouvernements* (CXG 62-2007)³.

1.6 Hygiène et manipulation

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente Norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)⁴, du *Code d'usages sur le poisson et les produits de la pêche* (CXC 52-2003)⁵, et d'autres codes d'usages en matière d'hygiène et codes d'usages pertinents du Codex.

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* (CXG 21-1997)⁶.

Le produit fini doit être exempt de toute matière étrangère présentant un danger pour la santé humaine.

1.7 Étiquetage

Outre les dispositions de la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)⁷, les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

1.7.1 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.

L'étiquette doit inclure la présentation (telle qu'elle figure 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 induire en erreur le consommateur.

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.

Le pays où le produit est vendu peut déterminer si le nom scientifique doit figurer sur l'étiquette.

1.7.2 Déclaration du contenu

Les ormeaux vivants devront être étiquetés par poids, nombre, volume par emballage ou nombre par unité de poids 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 qualité/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 récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021)⁸.

La durée de conservation ou la date de péremption peuvent être requises dans le pays où le produit est vendu. La date indiquant la durée de conservation minimale peut être remplacée par la déclaration «Les ormeaux doivent être vivants au moment de la vente au consommateur final».

1.8 Échantillonnage, examen et analyse

1.8.1 Échantillonnage

À développer.

1.8.2 Examen

1.8.2.1 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 *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999)⁹, ainsi qu'aux *Directives pour l'évaluation organoleptique en laboratoire du poisson et des mollusques et crustacés* (CXG 31-1999)¹⁰.

1.8.2.2 Détermination du nombre par unité de poids ou de volume

Lorsqu'il est déclaré sur l'étiquette, le nombre d'ormeaux doit 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 ou le volume réel afin de déterminer le nombre par unité de poids ou de volume.

1.8.3 Analyse

Pour vérifier la conformité avec cette Norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999)⁹ se rapportant aux dispositions de cette Norme.

1.9 Définition des unités défectueuses

On estimera que l'unité d'échantillon est défectueuse si elle présente l'une des caractéristiques définies ci-après.

1.9.1 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.

1.9.2 Produit mort ou endommagé

Un ormeau mort se caractérise 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. Un ormeau endommagé est imparfait dans la mesure où son intégrité est atteinte. L'unité d'échantillon est défectueuse si plus de 5 pour cent des ormeaux comptés dans l'unité d'échantillon sont morts ou endommagés.

1.10 Acceptation des lots

On estimera qu'un lot est conforme à la présente Norme lorsque:

- le nombre total d'unités défectueuses selon la section 1.9 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5.
- le nombre moyen déterminé selon la section 1.8.2.2 se situe dans le nombre déclaré, et le nombre total d'échantillons non conformes ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5.
- le poids net moyen de toutes les unités d'échantillon n'est pas inférieur au poids déclaré, sous réserve que le contenu d'aucun conditionnement individuel ne soit anormalement faible;
- les facteurs essentiels de composition et de qualité, les dispositions concernant les additifs alimentaires, les contaminants, l'hygiène et la manipulation et l'étiquetage des sections 1.3, 1.4, 1.5, 1.6 et 1.7 sont satisfaits.

PARTIE 2 – ORMEAUX CRUS ET FRAIS RÉFRIGÉRÉS OU CONGELÉS

2.1 DESCRIPTION

2.1.1 Définition du produit

Les ormeaux entiers crus et frais réfrigérés, ou congelés préparés pour la consommation directe ou une transformation ultérieure sont des produits qui étaient vivants immédiatement avant le début de la congélation et/ou de la transformation et remplissent les dispositions de la section 1.2.2. Ils ont été réfrigérés ou congelés entiers ou après avoir été décortiqués et éviscérés. L'épithélium, les muqueuses ou la radula peuvent être séparés.

2.1.2 Définition du procédé de transformation

Le produit est récolté conformément à la section 1.2.2 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 doit 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 doit être maintenu réfrigéré à cette température afin d'en maintenir la qualité pendant les opérations de transport, d'entreposage et de distribution.

Le traitement de congélation doit être effectué à l'aide d'un équipement approprié afin de franchir rapidement l'intervalle des températures de cristallisation maximale de la glace. On considérera que le procédé de surgélation n'est pas achevé tant que la température du produit n'a pas atteint une température inférieure ou égale à -18 °C, au centre thermique, après stabilisation thermique. Le produit doit être maintenu à l'état surgelé à une température inférieure ou égale à -18 °C afin d'en conserver la qualité pendant le transport, l'entreposage et la distribution.

2.1.3 **Présentation**

Voir 1.2.3.

2.2 **Facteurs essentiels de composition et de qualité**

2.2.1 **Ormeau cru et frais réfrigéré ou congelé**

Les ormeaux crus devront être propres à la consommation humaine.

2.2.2 **Glazurage (uniquement pour les ormeaux congelés)**

Si les produits sont glazurés, l'eau utilisée pour le glazurage ou pour la préparation de solutions de glazurage doit être potable ou être 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 devront pas être moins exigeantes que celles de la dernière édition des *Directives pour la qualité de l'eau de boisson*¹¹ de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS). L'eau de mer propre est de l'eau de mer qui satisfait aux mêmes normes microbiologiques que l'eau potable et qui est exempte de substances indésirables.

2.2.3 **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.

2.2.4 **Produit fini**

On estimera que les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés remplissent les exigences de la présente Norme lorsque des lots examinés selon les sections 2.7 et 2.8 sont conformes aux dispositions de la section 2.9.

2.3 **Additifs alimentaires**

Les additifs alimentaires ne sont pas autorisés dans les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés.

2.4 **Contaminants**

Voir section 1.5 – Contaminants.

2.5 **Hygiène**

Les ormeaux doivent remplir les exigences de la section 1.6 avant la réfrigération/congélation. Après transformation, ils doivent garder les caractéristiques visuelles associées à la fraîcheur, notamment, s'il y a lieu, des coquilles exemptes de saletés.

2.6 **Étiquetage**

Outre les dispositions de la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)⁷, les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

2.6.1 **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.

L'étiquette doit inclure la présentation (telle qu'elle figure à la section 2.1.3 – 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.

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.

Le pays où le produit est vendu peut déterminer si le nom scientifique doit figurer sur l'étiquette.

2.6.2 **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.

Si le produit congelé a été glazuré, le poids net déclaré de l'aliment ne doit pas comprendre le poids du glazurage.

2.6.3 Instructions d'entreposage

L'étiquette doit spécifier les conditions d'entreposage et/ou la température qui permettront de conserver la sécurité sanitaire/qualité du produit pendant le transport, l'entreposage et la distribution, y compris la date indiquant la durée de conservation minimale et la date du décorticage lorsqu'elles sont requises dans le pays de vente.

2.6.4 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021)⁸.

2.7 Échantillonnage, examen et analyse

2.7.1 Échantillonnage

Voir 1.8.1.

2.7.2 Examen

2.7.2.1 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 *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées*⁹ et aux *Directives pour l'évaluation organoleptique en laboratoire du poisson et des mollusques et crustacés* CXG 31-1999¹⁰.

2.7.2.2 Détermination du nombre par unité de poids ou de volume

Lorsqu'il est déclaré sur l'étiquette, le nombre d'ormeaux doit 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 ou le volume réel pour déterminer le nombre par unité de poids ou de volume.

2.7.3 Analyse

Pour vérifier la conformité avec cette Norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999)⁹ se rapportant aux dispositions de cette Norme.

2.8 Définition des unités défectueuses

On considèrera que l'unité d'échantillon est défectueuse si elle présente l'une des caractéristiques définies ci-après.

2.8.1 Déshydratation profonde

Une superficie supérieure à 10 pour cent de la surface des ormeaux de l'unité d'échantillon présente des pertes d'eau excessives, indiquées clairement 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, qui touche plus de 10 pour cent du poids des ormeaux de l'unité d'échantillon.

2.8.2 Matière étrangère

Présence dans l'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.

2.8.3 Odeur et arôme

Arômes et odeurs indésirables, persistantes et distinctes, révélatrices de décomposition ou de rancissement, ou toute autre odeur ou arôme impropre pour un aliment.

2.8.4 Texture

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

2.9 Acceptation des lots

On estimera qu'un lot est conforme à la présente Norme lorsque:

- Le nombre total d'unités défectueuses selon la section 2.8 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5.

- le nombre moyen déterminé selon les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999)⁹ (disposition relative au poids net des ormeaux congelés (recouverts d'un glaçage) et l'annexe III) se situe dans le nombre déclaré, et le nombre total d'échantillons non conformes selon le dénombrement, ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5.
- le poids net moyen de toutes les unités d'échantillon n'est pas inférieur au poids déclaré, sous réserve que le contenu d'aucun conditionnement individuel ne soit anormalement faible;
- les dispositions concernant les facteurs essentiels de qualité et de composition, les additifs alimentaires, les contaminants, l'hygiène, la manipulation et l'étiquetage des sections 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 et 2.6 sont satisfaites.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

-
- ¹ FAO et OMS. 1995. *Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 193-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ² FAO et OMS. 2008. *Norme sur les mollusques bivalves vivants et crus*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 292-2008. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ³ FAO et OMS. 2007. *Principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments destinés à être appliqués par les gouvernements*. Directive du Codex Alimentarius, n° CXG 62-2007. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ⁴ FAO et OMS. 1969. *Principes généraux d'hygiène alimentaire*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 1-1969. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ⁵ FAO et OMS. 2003. *Code d'usages sur les poissons et les produits de la pêche*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 52-2003. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ⁶ FAO et OMS. 1997. *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments*. Directive du Codex Alimentarius, n° CXG 21-1997. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ⁷ FAO et OMS. 1985. *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 1-1985. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ⁸ FAO et OMS. 2021. *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 346-2021. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ⁹ FAO et OMS. 1999. *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 234-1999. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ¹⁰ FAO et OMS. 1999. *Directives pour l'évaluation organoleptique en laboratoire du poisson et des mollusques et crustacés*. Directive du Codex Alimentarius, n° CXG 31-1999. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ¹¹ OMS. 2017. *Directives sur la qualité de l'eau de boisson. Quatrième édition intégrant le premier additif*. Genève. <https://www.who.int/fr/publications/i/item/9789241549950>