

# commission du codex alimentarius

**F**

ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 11 de l'ordre du jour

CX/FFP 09/30/12

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

**Trentième session**

**Agadir, Maroc**

**28 septembre – 2 octobre 2009**

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

**OBSERVATIONS A L'ETAPE 3**

**(Australie, CE, Japon et Mexique)**

**AUSTRALIE**

**Partie I – Ormeaux vivants**

**I-2.2 Définition de la transformation**

L'avant-projet de norme devrait scindée pour distinguer entre les ormeaux sauvages et les ormeaux d'élevage, car les risques liés à la sécurité sanitaire des aliments sont très différents pour les animaux sauvages et d'élevages.

**I-3.2 Eau de purge**

L'eau de mer pour la purge devrait être de la même qualité que l'eau de mer utilisée pour fabriquer la glace d'eau de mer. Les définitions devraient donc être identiques. La définition de l'eau de mer propre devrait être "eau de mer qui satisfait aux mêmes normes microbiologiques que l'eau potable et est exempte de substances indésirables".

**I-3.3 Glace d'emballage**

Comme pour les observations faites au point I-3.2, la glace d'emballage devrait faire référence à la définition de l'eau de mer propre en I-3.2.

**I-3.4 Produit fini**

L'Australie demande la suppression de la phrase "Les ormeaux vivants devront être examinés selon les méthodes décrites aux sections I-8 et I-9."

Justification : Les tests microbiologiques et chimiques ne sont pas nécessaires du point de vue de la sécurité des aliments pour les ormeaux sauvages récoltés vivants. Par ailleurs, le produit sera consommé avant que les résultats ne soient disponibles.

**I-5.1 Contaminants**

Les ormeaux sauvages ne devraient pas être soumis aux exigences de test sur les médicaments vétérinaires.

**I-6 Hygiène et manipulation**

Il n'est pas possible d'effectuer un test de critères microbiologiques sur les ormeaux sauvages récoltés vivants dans un délai raisonnable. Il est possible de résoudre ceci en scindant la norme entre les produits sauvages récoltés et les produits d'élevage.

### **I-6.3**

Le texte repris entre crochets devrait être supprimé.

Justification : Il n'existe aucune justification scientifique au fait d'imposer l'exigence des zones de récolte aux ormeaux car les risques liés à la sécurité sanitaire des aliments sont équivalents à ceux des poissons et non à ceux des mollusques bivalves.

Si l'exigence pour *E. coli* est maintenue pour les ormeaux vivants, le mot "doivent" entre crochets devrait être changé en "devraient".

### **I-6.4, I-6.5 et I-6.6**

Ces sections devraient être supprimées pour les ormeaux vivants car une contamination par *E. coli* et/ou les Salmonelles est très peu probable. Les ormeaux sauvages seraient consommés avant que les analyses ne soient terminées.

### **I-7.4 (iii)**

Le texte "La durabilité ou la durée de conservation. La date de durabilité peut être remplacée par la déclaration" devrait être supprimé pour ne laisser que "Les ormeaux doivent être vivants au moment de la vente."

### **I-8.4 Méthodes d'analyse d'*Escherichia coli* dans les ormeaux**

### **I-8.5 Méthode d'analyse de la Salmonelle dans les ormeaux**

### **I-8.6 Détermination des biotoxines**

Ces sections devraient être supprimées parce que les ormeaux sauvages récoltés vivants seront consommés avant que l'un de ces résultats ne soit connu. Il n'existe pas de preuve d'épidémiologie humaine ou de risque lié à la sécurité sanitaire des aliments causés par *E. coli*, *Salmonella spp.* ou les saxitoxines chez les ormeaux sauvages récoltés vivants.

### **I-10 Acceptation des lots - Point (iv)**

L'Australie demande la suppression des mots "les additifs alimentaires, l'hygiène" et "I-5, I-6" de cette phrase.

Justification : Les tests microbiologiques et chimiques ne sont pas nécessaires du point de vue de la sécurité des aliments pour les ormeaux sauvages récoltés vivants. Par ailleurs, le produit sera consommé avant que les résultats ne soient disponibles.

## **Partie II – Ormeau cru et frais réfrigéré ou congelé**

### **II-2.2 Définition du processus de transformation (deuxième paragraphe)**

Supprimer "à l'aide d'un équipement approprié" et remplacer par "en moins de 2 heures".

### **II-8.1 Echantillonnage - Point (ii)**

Dans la deuxième phrase de ce point, il faudrait remplacer le passage "de tous les tissus" par "du pied".

### **II-8.5.1 Procédures de décongélation**

Supprimer le passage "On décongèle l'unité-échantillon de produit congelé 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 détermine la fin de décongélation en pressant doucement le sac 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."

Le remplacer par :

" Les ormeaux congelés ne devraient être décongelés que de manière naturelle à l'air et à température ambiante."

Justification : Une décongélation à une température ne fusse-t-elle que très légèrement relevée détruira la consistance de la chair.

## II-8.7 Détermination des biotoxines

Cette section devrait être supprimée.

Justification : Les ormeaux ne sont pas des filtres et n'ingèrent pas les biotoxines de la colonne d'eau.

## II-9.4 Texture

Supprimer le passage "signe de décomposition".

Justification : La consistance de la chair peut être rendue inacceptable par d'autres raisons que la décomposition, notamment par une décongélation inadéquate.

## COMMUNAUTE EUROPEENNE

### Remarque générale:

La CEEM propose d'adopter le terme plus adéquat "*Haliotis spp*" dans tout le document plutôt que le terme ormeau parce que les noms vernaculaires varient d'un pays à l'autre. Un nom vernaculaire pourrait être ajouté entre crochets à titre d'exemple.

## Section 1 - CHAMP D'APPLICATION

La CEEM propose de modifier le champ d'application comme suit :

*La présente norme s'applique aux ormeaux vivants et/ou aux ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés du genre *Haliotis* qui ont été ~~décortiqués et/ou congelés et/ou purgés~~ pour réduire ou limiter les organismes cibles, et/ou ~~décortiqués et/ou congelés~~, tout en maintenant l'essentiel des caractéristiques organoleptiques des ormeaux. Les ormeaux crus et frais peuvent être réfrigérés ou congelés entiers après décortication, éviscération et séparation des muqueuses. L'épithélium et la radula peuvent être séparés. La réfrigération ou la congélation doivent être réalisées de telle manière que l'essentiel des caractéristiques organoleptiques d'ormeaux vivants soient retenues. Les ormeaux tant vivants que crus peuvent être destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur.*

La CEEM n'a pas connaissance de la capacité de l'ormeau à retenir les toxines ou de la distribution des toxines dans les différents tissus. Dès lors nous proposons que le groupe de travail examine les données scientifiques disponibles avant de décider si la norme doit inclure le muscle du pied décortiqué et éviscéré.

## PARTIE I – ORMEAUX VIVANTS

### Section I-2 DESCRIPTION

#### I-2.2 Définition du processus de transformation

Les ormeaux vivants sont mangés crus. Etant donné que l'eau peut être contaminée par des microorganismes, y compris certains virus pathogènes, qui peuvent présenter un risque pour le consommateur, ou encore par d'autres contaminants (polluants chimiques et biotoxines), il est d'important d'inclure cette idée dans la définition. Dans son énoncé actuel, cette section semble exclure la surveillance microbiologique de la zone de récolte ainsi que toute purification de l'ormeau qui peut être réalisée par le biais d'un séjour en bassin de conditionnement alimenté en eau de mer propre. Par ailleurs, il n'est pas suffisamment fait mention de la pêche dans cette définition, alors que la pêche est très largement pratiquée. Il serait dès lors approprié d'introduire le concept de zone de pêche. La CEEM souhaiterait donc proposer le libellé suivant:

"Les ormeaux vivants sont récoltés *dans une zone conchylicole de pêche agréée* ou *produits dans* une ferme aquacole d'élevage d'ormeaux agréée par l'*autorité compétente organisme officiel habilité*, pour la fourniture d'ormeaux destinés à la consommation humaine directe. *Dans les deux cas il existe une surveillance microbiologique de la zone et qui autorise la consommation humaine directe ou après conditionnement et peuvent être purgés* dans de l'eau de mer propre ~~et/ou~~. *Les ormeaux vivants obtenus de cette façon peuvent être égouttés avant l'emballage pour la consommation humaine directe ou pour un traitement ultérieur selon II-2.2 Les techniques de surveillance microbiologique et de conditionnement doivent faire l'objet de contrôles appropriés mis en place par l'autorité compétente organisme officiel habilité.*

### Section I-3 - FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

#### I-3.2 Eau de purge

La définition de l'eau de purge est très floue et une eau conforme à cette exigence pourrait ajouter d'autres contaminants, microbiens ou non-microbiens.

### **I-3.3 Glace d'emballage**

La CEEM souhaiterait proposer la suppression de cette section car elle n'est pas pertinente pour les ormeaux vivants et les définitions et exigences générales pour l'eau figurent dans la section 2 du Code d'Usages pour le poisson et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003). Cette démarche est conforme avec celle de la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus adoptée récemment.

## **Section I-5 CONTAMINANTS**

### **I-5.2**

La CEEM pense que les dispositions concernant les biotoxines contenues dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus adoptée récemment devraient également être incluses dans la présente norme.

## **Section I-6 HYGIENE ET MANUTENTION**

### **I-6.3**

La CEEM voudrait proposer de supprimer tous les crochets de cette section afin de souligner clairement la nécessité de surveillance des zones conchylicoles.

### **I-6.5**

Ce libellé sous-entend que la méthode de référence ne sera pas utilisée. La CEEM suppose néanmoins qu'il ne s'agit pas là de l'intention.

La section précédente (c'est-à-dire I-6.4) ne fait pas référence à la méthode à utiliser pour *E. coli* ; ceci est repris à la section I-8.4 (une référence aux méthodes pour *E. coli* est reprise en I-6.3 mais à une autre fin). Il semblerait justifié de suivre la même approche pour les Salmonelles.

### **I-6.6**

La CEEM proposerait de modifier l'avant-dernière phrase comme suit :

*Par la suite, il conviendrait d'envisager des mesures d'immobilisation, de saisie et de traitement ultérieur afin d'éliminer le danger émanant des lots impliqués, **ou, si approprié, la destruction des lots impliqués.** Par ailleurs, il conviendrait d'entreprendre une évaluation de l'état des zones de récolte et/ou des contrôles des établissements. »*

## **Section I-8 ÉCHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE**

### **I-8.1 Échantillonnage**

Au paragraphe (i), l'exigence est assez floue. Qu'est-ce qu'un nombre suffisant? Par souci de cohérence avec la norme MBV, ce paragraphe devrait être remplacé par:

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

### **I-8.4 Méthodes d'analyse d'Escherichia coli dans les ormeaux**

La phrase devrait être modifiée pour plus de clarté:

***"La méthode à utiliser devrait être l'ISO/TS 16649-3 — Méthode horizontale pour le dénombrement des Escherichia coli beta-glucuronidase positive - Partie 3: Technique du nombre le plus probable utilisant le bromo-5-chloro-4-indolyl-3 beta-D-glucuronate ou toute autre méthode validée conformément au protocole établi dans l'ISO 16140 ou dans d'autres"***

### **I-8.6 Détermination des biotoxines**

Comme mentionné précédemment, la CEEM ne considère pas que la 'méthode de Lawrence' (AOAC 2005.06) pour la détermination des saxitoxines est une méthode de Type II. Dans sa version actuelle, la méthode n'a pas été validée pour toutes les toxines IPM et les matrices de mollusques et crustacés, y compris les ormeaux. De plus, il existe des problèmes pour la quantification des GTX6 (tel que le mettent en évidence les rapports CRL). En conséquence, la CEEM ne pense pas que cette méthode puisse être une méthode de référence, au moins pour le moment et jusqu'à ce que ces problèmes soient résolus. Dans l'état actuel, elle devrait être reprise comme une méthode de Type III. D'ici là, la méthode de bio-essai international sur souris AOAC devrait être reprise comme une méthode de Type II.

## **Section I-9 DEFINITION DES UNITES DEFECTUEUSES**

## **I-9.1 Matières étrangères**

Dans certains cas, des matières étrangères peuvent également présenter un risque pour la santé humaine et la CEEM suggère donc le libellé suivant:

*Présence dans l'unité-échantillon de toute matière qui ne provient pas d'ormeaux, qui **présente ou ne présente pas** de danger pour la santé humaine et qui est ...*

S'il est accepté par le Comité, ce commentaire devrait également être inclus en II-9.2.

## **PARTIE II – ORMEAU CRU ET FRAIS REFRIGERE OU CONGELE**

### **Section II-2 DESCRIPTION**

#### **Section II-2.1 Définition du produit**

La CEEM suggérerait la modification suivante:

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

#### **II-2.2 Définition du processus de transformation**

Premier paragraphe: Est-il pertinent de spécifier une température de réfrigération située entre -2°C et +4°C? En fait, la température recommandée est fréquemment mentionnée comme "inférieure à +4°C". Il ne semble pas nécessaire d'introduire une limite inférieure à -2°C.

*"Le produit est récolté conformément à la section I-2.2 et après avoir été préparé de manière adéquate, il est soumis à un processus de réfrigération ou de congélation conforme aux dispositions énoncées ci-dessous. Le processus de réfrigération devra être effectué à l'aide d'un équipement approprié afin de garantir que le produit soit rapidement ramené à la température de la glace fondante (avec une tolérance maximale de ~~-2°C à~~ +4°C). Le produit devra être maintenu réfrigéré à cette température de manière à en maintenir la qualité pendant les opérations de transport, d'entreposage et de distribution."*

La CEEM voudrait suggérer de modifier la première phrase du second paragraphe comme suit:

*"Le traitement de congélation devra être effectué à l'aide d'un équipement approprié afin de **franchir aussi rapidement que possible** l'intervalle des températures de cristallisation maximale de la glace."*

### **Section II-3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**

#### **II-3.1 Ormeau cru et frais réfrigéré ou congelé**

La CEEM suggérerait la modification suivante:

*"Les ormeaux crus **et frais réfrigérés ou congelés** doivent être propres à la consommation humaine."*

#### **II-3.2 Givrage (uniquement pour les ormeaux congelés)**

La CEEM voudrait proposer la suppression du texte de cette sous-section et de ne faire référence qu'à la section 2 du Code d'Usages pour le poisson et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003). Cette démarche également conforme avec la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus adoptée récemment.

### **II-4 ADDITIFS ALIMENTAIRES**

#### **II-4.1 Antioxydants**

La CEEM est préoccupée par l'utilisation des antioxydants SIN 320 et SIN 321. La CEEM estime que leur utilisation devrait être limitée le plus possible en raison de leur DJA très faible. Par ailleurs, ces additifs ne sont pas autorisés pour les ormeaux dans l'UE. La CEEM s'interroge sur la nécessité technique de leur utilisation alors que d'autres antioxydants dont les DJA sont plus faibles pourraient être utilisés. En conséquence, la CEEM ne soutient pas leur usage pour les ormeaux frais ou congelés. De même, l'utilisation du SIN 385 ne devrait pas être autorisée pour les ormeaux frais ou congelés.

## Section II-7 ETIQUETAGE

### II-7.2 Déclaration du contenu

La CEEM estime que, comme c'est le cas dans les normes existantes pour les filets de poissons, les crevettes, les homards et les céphalopodes, il est nécessaire de définir le contenu net dans le cas du produit congelé:

*"Si le produit a été congelé, le contenu net déclaré ne doit pas inclure le poids du givre."*

### II-7.3 Instructions d'entreposage

Est-il pertinent de spécifier une température de réfrigération située entre -2°C et +4°C? En fait, la température recommandée est fréquemment mentionnée comme "inférieure à +4°C". Il ne semble pas nécessaire d'introduire une limite inférieure à -2°C. Le libellé utilisé dans la norme pour les mollusques bivalves pourrait être adopté:

*"L'étiquette doit spécifier les conditions d'entreposage et/ou la température qui permettront de conserver la sécurité sanitaire/viabilité du produit pendant le transport, l'entreposage et la distribution, y compris la date de durabilité minimale et la date de décorticage. ~~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.~~"*

## Section II-8 ÉCHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

La section II-6 fait une référence croisée à la Section I-6 sur l'hygiène et la manutention. Cette dernière contient des exigences relatives aux Salmonelles. Bien que la Section II-8 contienne des références croisées à certaines parties de la I-8 sur les méthodes d'analyse pour E. coli et les biotoxines, il n'existe pas de référence croisée pour la méthode d'analyse des Salmonelles, et ceci devra être abordé.

### II-8.1 Échantillonnage

Au paragraphe (i), qu'est-ce qu'un nombre suffisant? Par souci de cohérence avec la norme MBV, ce paragraphe devrait être remplacé par:

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

## Section II-10 ACCEPTATION DES LOTS

II-7 devrait être ajouté à la fin du paragraphe.

## JAPON

### I-5.2

Comme nous constatons qu'il a été fait état de détection de saxitoxines provenant d'ormeaux *Haliotis tuberculata* dans certaines zones, nous comprenons la nécessité d'établir des dispositions pour le groupe des saxitoxines dans la présente norme.

Cependant, nous pensons que l'ormeau se nourrit de microorganismes benthiques et que le risque de contamination de l'ormeau est différent de celui des bivalves filtrants se nourrissant de plancton. Nous n'avons par exemple aucune expérience de cas d'intoxication alimentaire causée par des toxines IPM provenant d'ormeau *Haliotis discus hannai* récolté au Japon, même pour des ormeaux récoltés dans une zone où des bivalves sont contaminés par ces toxines.

**En conséquence, nous devrions examiner attentivement les données scientifiques afin de clarifier le mécanisme de contamination des ormeaux, et tenir compte de différents facteurs, tels que les parties de l'ormeau contaminées, le niveau de consommation, l'état des zones de récoltes et les différentes espèces d'ormeaux, etc... afin d'établir le niveau maximum spécifique.**

## MEXIQUE

### MEXIQUE

Le Mexique propose de remplacer le terme "abalone" par le terme "abulón" dans tout le document –

# AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ORMEAUX VIVANTS ET POUR LES ORMEAUX CRUS ET FRAIS REFRIGERES OU CONGELES DESTINES A LA CONSOMMATION DIRECTE OU A UN TRAITEMENT ~~ULTÉRIEUR SUIVANT~~ [POSTERIOR]

## 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux ormeaux vivants/frais [*abulón fresco/vivo*] et/ou aux ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés du genre *Haliotis*. Les ormeaux crus et frais peuvent être réfrigérés ou congelés entiers après décortication, éviscération et séparation des muqueuses. L'épithélium et la radula peuvent être séparés. La réfrigération ou la congélation doivent être réalisées de telle manière que l'essentiel des caractéristiques organoleptiques d'ormeaux vivants soient retenues. Les ormeaux tant vivants que crus peuvent être destinés à la consommation directe ou à un traitement ~~ultérieur~~ suivant [*posterior*]."

## PARTIE I – ORMEAUX VIVANTS

### I-2 DESCRIPTION

#### I-2.1 Définition du produit

Les ormeaux sont des produits sauvages ou d'élevage ~~qui vivent~~ dont le muscle adducteur est en mouvement [*presenta movimiento del músculo abductor*] immédiatement avant d'être consommés. Les produits sont présentés avec leur coquille.

#### I-2.2 Définition du processus de transformation

Les ormeaux vivants et frais sont récoltés dans une zone conchylicole [~~cultivo~~ *extracción*] ou dans une ferme aquacole [*granjas de cultivo*] d'élevage d'ormeaux, agréée [~~autorizadas~~ *avaladas*] 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~~ suivant [*posterior*] selon II-2.2.

### I-3 FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITE ET DE COMPOSITION

#### I-3.1 Ormeau

L'ormeau doit être vivant et présenter des caractéristiques organoleptiques associées à la fraîcheur, et être exempt ~~d'altérations~~ et de matières ou de marquages étrangers \*, [*sustancias o coloraciones extrañas* \*], selon II-8.2.

**\* - Au moment de séparer l'ormeau du substrat, une certaine décoloration peut se présenter dans la zone du muscle, mais on estime que celle-ci n'indique pas un problème de qualité [\*.- Al desprender el abulón del sustrato se puede presentar una decoloración en la zona del musculo, la cual no se considera una deficiencia de calidad].**

#### I-3.2 Eau de purge

L'eau de mer utilisée pour la purge ~~doit avoir la propreté nécessaire~~ devra avoir la même qualité microbiologique que l'eau potable et être exempte de toute substance indésirable [*deberá ser de la misma calidad microbiológica que el agua potable y no contener sustancias indeseadas*] our garantir que les ormeaux soient conformes aux exigences de I-6.4.

#### I-3.3 Glace d'emballage/de conservation [*conservación*]

Si l'emballage ~~aux fins de la conservation~~ , [*para su conservación*], se fait avec de la glace, l'eau utilisée pour la fabrication de la glace devra être potable ou être de l'eau de mer propre. L'eau potable est de l'eau douce propre à la consommation humaine. Les normes de potabilité ne devront pas être moins exigeantes que celles de la dernière édition des « Directives internationales pour la qualité de l'eau de boisson » de l'OMS. ~~L'eau de mer propre est de l'eau de mer qui satisfait aux mêmes normes microbiologiques que l'eau potable et doit être exempt de substances indésirables.~~

### I-5 CONTAMINANTS

I-5.1 Les produits visés par la présente norme devront être conformes aux limites maximales autorisées [*límites máximos permisibles*] de la norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments (CODEX/STAN 193-1995) et les limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour les contaminants et les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires, **selon le cas.**



Noms des groupes de biotoxines	Taux maximum/kg de chair d'ormeau
D'autres groupes de biotoxines associées avec les mollusques bivalves (p.ex. les groupes des acides okadaïques et domoïques, le groupe des brevéttoxines et le groupe des azaspiracides.	Il existe actuellement peu d'informations démontrant que les autres groupes de biotoxines associés aux mollusques bivalves s'accumulent dans les ormeaux. Il est toutefois recommandé que les ormeaux récoltés ou élevés ( <i>o cultivados</i> ) dans des eaux dont on sait ou dont on soupçonne qu'elles contiennent des bivalves toxiques et/ou des fortes concentrations d'organismes qui provoquent une telle toxicité soient surveillées afin d'y déceler toute présence des biotoxines associées. Les informations indiquant la nécessité de revoir la présente section de la norme pour les ormeaux devraient être communiquées au CCFFP.

**I-6.6** Lorsque les critères microbiologiques ne sont pas remplis, il ~~conviendrait~~ **conviendra** d'appliquer les actions que l'autorité compétente estime appropriées. Par la suite, il ~~conviendrait~~ **conviendra** d'envisager des mesures d'immobilisation, de saisie et de traitement ~~ultérieur~~ **suivant** [*posterior*] afin d'éliminer le danger émanant des lots impliqués. Par ailleurs, il ~~conviendrait~~ **conviendra** d'entreprendre une évaluation de l'état des zones de récolte et/ou des contrôles des établissements. »

*Il est recommandé d'insérer une section avec la référence I-6-7 avec des lignes directrices sur le suivi et la surveillance des zones de récolte et d'élevage. [Se recomienda adicionar una sección I-6.7 donde se den directrices referente al control y monitoreo de las zonas de extracción y/o cultivo]*

## **I-7 ETIQUETAGE**

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

### **I-7.1 Nom ~~de l'aliment~~ du produit [*producto*]**

Le nom de l'aliment à inscrire sur l'étiquette doit être le nom courant ou habituel de l'espèce **d'ormeau**, **son nom scientifique et l'origine du produit**, [*el nombre científico y origen del producto*] conformément à la législation et aux usages du pays dans lequel l'aliment est vendu et de manière à ne pas tromper le consommateur.

### **I-7.3 Instructions d'entreposage**

L'étiquette devra spécifier les conditions d'entreposage et/ou la température qui permettront de conserver la qualité/viabilité du produit pendant le transport, l'entreposage, le **rangement** [*estibado*] et la distribution.

### **I-7.4 Étiquetage des récipients ~~non~~ destinés à la ~~vente au détail~~ distribution en gros [*contenedores para la venta al mayoreo*]**

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

- (ii) Des informations susceptibles d'être nécessaires **aux fins de la traçabilité** dans le cas d'un problème de sécurité sanitaire des aliments, notamment une identification de lot qui pourrait être un code de lot ou l'indication de la date et du lieu de récolte, des informations sur la zone de récolte, la date de la récolte, de la purification ou du reparcage, selon le cas, ainsi que l'identification du centre de distribution ou de tout établissement qui les a expédiés. **Il conviendrait d'ajouter une mention de caution.**

## **I-8 ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE**

### **I-8.1 Echantillonnage**

- (i) Chaque échantillon devra contenir ~~un~~ le nombre **suffisant** **d'ormeaux** pour garantir que l'échantillon, **selon le test à effectuer, contienne le nombre d'organismes requis** [*de acuerdo al análisis que se realizará, contiene el número de organismos que se requieren*] pour qu'il soit représentatif du lot.



- (ii) La partie des **ormeaux** à analyser devra être la partie comestible. Il s'agit en général de tous les tissus.

### I-8.5 Méthode d'analyse de la Salmonelle dans les **ormeaux**

Les méthodes à employer pour la Salmonelle ~~devraient~~ **doivent** être ISO 6579 ou d'autres méthodes validées ayant une sensibilité, une reproductibilité et une fiabilité équivalente.

**Il est proposé d'inclure une section définissant tous les défauts possibles de la coquille sous la référence I-9.3.**

## **PARTIE II – ORMEAU CRU ET FRAIS REFRIGERE OU CONGELE**

### **II-2 DESCRIPTION (AJOUTER FRAIS ET REFRIGERE OU CONGELE)**

#### **II-2.1 Définition du produit**

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

**Les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés traités, entiers ou décortiqués aux fins d'une consommation directe ou d'un traitement suivant 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 et l'élevage de la section I-6 relative à l'hygiène et la manutention. *[El abulón crudo, refrigerado o congelado procesado, entero o sin concha para el consumo humano directo o la elaboración posterior, es un producto que se encuentra vivo inmediatamente antes del procesamiento y cumple con lo estipulado en la sección I-2.2 relativo a la recolección o cultivo y con la sección I-6 relativo a Higiene y Manipulación]***

#### **II-4 ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seuls les additifs suivants sont autorisés pour les **ormeaux** crus **et réfrigérés ou congelés**.

#### **II-6 HYGIENE ET MANUTENTION**

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

#### **II-7.4 Étiquetage des récipients ~~non~~ destinés à la ~~vente au détail~~ distribution en gros *[contenedores para la venta al mayoreo]***

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

- (ii) Des informations susceptibles d'être nécessaires dans le cas d'un problème de sécurité sanitaire des aliments, notamment une identification de lot qui pourrait être un code de lot ou l'indication de la date et du lieu de récolte, des informations sur la zone de récolte/**d'élevage** *[cultivo]*, la date de la récolte, de la purification ou du reparcage, selon le cas, ainsi que l'identification du centre de distribution ou de tout établissement qui les a expédiés.

### **II-8 ECHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE**

#### **II-8.1 Echantillonnage**

- (i) Chaque échantillon devra contenir un nombre suffisant **d'ormeaux pour garantir que l'échantillon soit représentatif du lot**. Le nombre d'organismes requis dans l'échantillon pour être représentatif du lot, devra être défini en fonction de l'analyse à réaliser. *[De acuerdo al tipo de análisis que se realizará, será el número de organismos que se requerirán para que la muestra representativa del lote].*

#### **II-8.5.1 Procédures de décongélation**

On décongèle l'unité de produit congelé de l'échantillon 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 détermine la fin de décongélation en pressant doucement le sac 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.

Il est proposé d'inclure les définitions de la décongélation rapide et de la décongélation lente, ainsi qu'une déclaration signalant que la méthode de décongélation utilisée devra être en fonction du type d'analyse à effectuer.

### II-9.2 Matière étrangère

Présence dans l'échantillon de toute matière ~~qui ne provient pas d'ormeaux~~ étrangère organique et inorganique [*orgánico e inorgánico ajeno al producto*] qui ne présente pas de danger pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'œil nu ou dont la proportion déterminée par une quelconque méthode, y compris l'emploi d'une loupe, est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

### II-10 ACCEPTATION DES LOTS

Un lot sera jugé conforme à la présente norme lorsque :

(iv) les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'hygiène et l'étiquetage des sections II-4, II-5, II-6 et II-7 sont satisfaites.