

Titre I - DÉFINITION

Article 1

Les conserves alimentaires d'escargots et d'achatines doivent être conformes aux critères énoncés dans la présente décision et préparées respectivement à partir d'escargots ou d'achatines définis à l'article 2, débarrassés de leur coquille, et d'eau ou d'une sauce appropriée, avec addition facultative de sel (chlorure de sodium), d'épices et d'aromates.

Article 2

- a) La dénomination « **Escargots** » est réservée aux conserves préparées exclusivement avec des gastéropodes terrestres appartenant aux espèces *Helix pomatia* (Linné), *Helix lucorum* et *Helix aspersa*¹
- b) La dénomination « **Escargots de Bourgogne** » est réservée aux conserves préparées exclusivement avec des escargots de l'espèce *Helix pomatia* (Linné).
- c) Les dénominations « **Escargots gris** » et « **Escargots petits gris** » sont réservées aux conserves préparées exclusivement avec des escargots de l'espèce *Helix aspersa*.
- d) La dénomination « **Achatines** » est réservée aux conserves préparées exclusivement avec des gastéropodes terrestres de l'espèce *Achatina fulica*.

Toute autre espèce de gastéropode terrestre de la famille des *Helicidae* candidate à l'appellation « escargot » ou à une appellation contenant le mot « escargot », ou de la famille des *Achatinidae* candidate à l'appellation « achatine » ou à une appellation contenant le mot « achatine », doit faire l'objet d'une demande d'autorisation au titre du Règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil du 27 janvier 1997 relatif aux nouveaux aliments et aux nouveaux ingrédients alimentaires, sauf si conformément au dit règlement, il est prouvé que l'espèce candidate a fait l'objet d'une consommation significative dans au moins un Etat membre de l'Union européenne avant le 15 mai 1997.

Article 3

- a) La désignation « au naturel » est réservée aux conserves alimentaires d'escargots ou d'achatines, et d'eau, et comportant ou non l'addition de sel, d'épices et d'aromates. Elle peut être mentionnée sur l'étiquette.
- b) Tout mode de préparation autre que « au naturel » doit être indiqué sur l'étiquette par une mention appropriée de la recette dans la dénomination de vente.

Titre II - SPÉCIFICATIONS

A) Caractéristiques de la matière première

Article 4

- 1) Lorsqu'ils proviennent du ramassage dans la nature, les escargots et achatines doivent avoir été ramassés selon les dispositions relatives au ramassage de ces gastéropodes fixées dans le cadre de la protection des espèces par chaque pays producteur, ou le cas échéant par des règles internationales.
- 2) Les escargots et achatines employés à la préparation des produits visés par la présente décision doivent être sains et en bon état. Avant utilisation, ils doivent être débarrassés de toute matière muqueuse, de sable et de terre.

¹ Pour l'espèce *Helix aspersa* la dénomination scientifique admise *Cornu aspersum* est équivalente.

3) L'hépatopancréas des gastéropodes, à l'exception éventuellement de celui des escargots de l'espèce *Helix aspersa* (Müller), doit être convenablement éliminé.

4) L'utilisation de morceau d'escargots ou d'achatines est interdite. La sole pédiéuse doit être entière.

B) Caractéristiques générales du produit

Article 5

Les chairs d'escargots ou d'achatines peuvent être commercialisées triées par grosseur ; lorsque les désignations de catégories figurant dans le tableau ci-après sont employées, elles doivent répondre aux exigences correspondantes :

Catégorie	Nombre de douzaines de chairs d'escargots ou d'achatines pour une boîte de 850 ml
Extra gros	6
Très gros	8
Belle grosseur	10
Moyens	12

Lorsque les désignations de calibres mentionnées ci-dessus sont employées, les chairs d'escargots ou d'achatines doivent être triées par grosseur de telle sorte qu'il n'y ait pas plus de deux chairs par douzaine dont la masse soit supérieure ou inférieure de plus de 30% à la masse moyenne des chairs contenues dans le préemballage.

Dans le cas de récipients d'autres formats, le nombre d'escargots sera calculé en fonction de la capacité nominale du récipient sur la base de ceux fixés dans le tableau ci-dessus pour la boîte de 850 ml.

Il peut exister des calibres différents des calibres désignés ci-dessus, ou des conserves d'escargots ou d'achatines non calibrés.

Toute autre appellation ne doit pas prêter à confusion avec les calibres désignés ci-dessus. En revanche, on pourra utiliser à convenance des informations techniques indiquant le nombre de pièces par unité de poids ou encore la masse consommable à l'unité sans toutefois désigner un nombre de douzaines.

Article 6

Taux de remplissage minimal

Les quantités nominales nettes et nettes égouttées pour les conserves définies au titre I de la présente décision doivent correspondre aux indications du tableau ci-après :

Contenance nominale en ml	Masse nette totale en g	Quantité nette égouttée en g Extra gros et Très gros	Quantité nette égouttée en g Belle grosseur et Moyen
850	800	500	465

Dans le cas de récipient de capacité différente, les quantités nettes et nettes égouttées sont calculées, d'après les chiffres ci-dessus, par rapport à la contenance totale du récipient. Les valeurs obtenues sont arrondies à la plus proche valeur inférieure multiple de 5.

Pour toute autre appellation que celles définies à l'article 5, les quantités nominales nettes égouttées doivent être égales à 55% au minimum de la capacité du récipient exprimé en poids d'eau. Les valeurs obtenues seront arrondies à la plus proche valeur inférieure multiple de 5.

En ce qui concerne le contrôle des quantités nettes et nettes égouttées, se reporter aux indications en annexe.

Titre III - CARACTÈRES DE QUALITÉ

Article 7

Les conserves visées par la présente décision doivent présenter en outre les caractères minimum ci-après :

- a) Liquide de couverture limpide à opalescent, de couleur brun verdâtre, sans être noir ;
- b) Escargots fermes, mais tendres, luisants, bruns sans être noirs ; achatines de bonne tenue mais suffisamment luisantes, tendres, de teinte brun foncé à noir ;
- c) Saveur et odeur franches et normales, absence de toute saveur ou odeur étrangère.

Titre IV - ÉTIQUETAGE

Article 8

Les indications figurant sur les étiquetages doivent comporter notamment :

- la dénomination du produit, conformément au Titre I,
- le poids du produit égoutté conformément à l'article 6.
- le nom latin de l'espèce (au moins dans la liste des ingrédients).

Dans le cas d'escargots de l'espèce *Helix aspersa* (Müller) vendus avec l'hépatopancréas, ceci doit être précisé sur l'emballage.

L'emploi de dénominations, de désignations de qualité autres que celles prévues à la présente décision et de qualificatifs tels que « extra », « surchoix », etc est interdit.

Par ailleurs, en application de la réglementation en vigueur sur l'étiquetage :

- en cas de présence d'une illustration d'achatine, celle-ci devra représenter la coquille de ce gastéropode entière, vue de profil, toute autre illustration demeurant strictement interdite ;
- en cas d'emploi d'emballages combinés d'achatines (conserves + coquilles naturelles ou artificielles), les coquilles utilisées ne doivent pas être du genre *Helix*, ni susceptibles d'être confondues avec celles du genre *Helix*.
- L'emploi du mot « escargots » est interdit dans l'étiquetage et la publicité des conserves d'achatines.

Titre VI - MÉTHODE D'EXAMEN

Article 9

Les prélèvements d'échantillons et l'appréciation des différents caractères visés par la présente décision seront effectués selon les méthodes prescrites en annexe.

ANNEXE

**MODE OPÉRATOIRE À SUIVRE POUR L'EXAMEN
DES CONSERVES D'ESCARGOTS OU D'ACHATINES**

Nota : sans préjudice des modalités de contrôle à caractère légal ou réglementaire, les méthodes exposées ci-après sont applicables pour des contrôles contradictoires. D'autres modalités de contrôle peuvent être adoptées par les entreprises pour leurs autocontrôles.

1 - Détermination de la masse du produit égoutté

La température du produit est ramenée à 20°C \pm 5°C. Les mesures sont effectuées à la température ambiante du laboratoire.

Peser le récipient avant ouverture, l'ouvrir, vérifier si le liquide recouvre les gastéropodes ; verser le contenu sur un tamis à mailles de 2,5 mm et dont le diamètre sera de 20 cm dans le cas de boîtes 1/1 ou de contenance inférieure. Incliner légèrement le tamis pour faciliter l'égouttage. Laisser égoutter deux minutes en recueillant le liquide. Enlever du tamis le produit égoutté et le peser. Noter la masse du produit égoutté.

2 - Contrôle de la grosseur, dans le cas d'une déclaration de catégorie (cf. article 5)

- a) La masse du produit égoutté étant déterminée, la diviser par le nombre de chairs de gastéropodes contenues dans le récipient pour connaître la masse moyenne d'une chair d'escargot ou d'achatine ;
- b) Peser une par une les chairs de gastéropodes, les plus petites et les plus grosses. Vérifier s'il n'y a pas plus de deux chairs par douzaine dans le récipient, dont la masse s'écarte des tolérances fixées à l'article 5 de la présente décision.

3 - Appréciation des caractères de qualité

- a) Observer l'aspect et la couleur du liquide de couverture recueilli (paragraphe 1) lors de l'égouttage du produit ;
- b) Examiner les autres caractères et vérifier notamment si dans les escargots autres que ceux de l'espèce *Helix aspersa* (Müller), l'hépatopancréas a été convenablement éliminé ;
- c) Vérifier l'absence de morceaux d'escargots.

4 - Contrôle des spécifications quantitatives**Plan d'échantillonnage**

Pour des lots de taille inférieure ou égale à 35 000, il est prélevé 20 préemballages au hasard pour le contrôle de la quantité nette, la quantité nette égouttée, et le nombre de pièces.

En ce qui concerne les quantités nettes et nettes égouttées il est fait appel aux méthodes de contrôles statistiques des préemballages.

De même en ce qui concerne le contrôle quantitatif une tolérance est admise pour le nombre de pièces en moins dans les boîtes :

Catégorie	Nombre de chairs d'escargots ou d'achatines manquantes toléré par boîte		
	Défaut sur le format 4/4 (base 3%)	Défaut sur le format 1/2 (base 4,5%)	Défaut sur le format 1/4 (base 4,5%)
Extra gros	2	2	1
Très gros	3	2	1
Belle grosseur	4	2	1
Moyen	4	3	1

Le lot est accepté et déclaré conforme pour au maximum 3 préemballages non-conformes, le lot est refusé et déclaré non-conforme pour 4 préemballages ou plus non-conformes.

Pour toutes autres appellations, lorsque le nombre de pièces est indiqué, il est admis une tolérance d'un nombre de pièces manquantes de 3% pour le format 4/4 et 4,5% pour les formats ½ et ¼.

5 - Identification des achatines

Pour différencier les escargots *Helix* et les achatines appertisés, on évalue le rapport apparent entre la masse viscérale et la masse musculaire (cf. schéma 1).

La masse musculaire des escargots *Helix* représente environ un tiers de l'individu, la masse viscérale les deux tiers. La masse musculaire d'une achatine représente environ deux tiers de l'individu, la masse viscérale le tiers.

Dissection des chairs : retirer au moyen d'un scalpel les téguments recouvrant l'appareil génital. Observer la constitution de celui-ci en s'aidant si nécessaire d'une loupe.

Les escargots *Helix* présentent un appendice allongé, ou poche du dard (cf. schéma 2), constitué par l'invagination d'un organe excitateur de la reproduction, comportant une pointe calcaire très visible (le dard) et deux glandes multifides.

Les achatines ne présentent pas de poche du dard ni de glandes multifides, mais un vagin globuleux (cf. schéma 3).

Schémas pour la différenciation des escargots et des achatines



Schéma 1

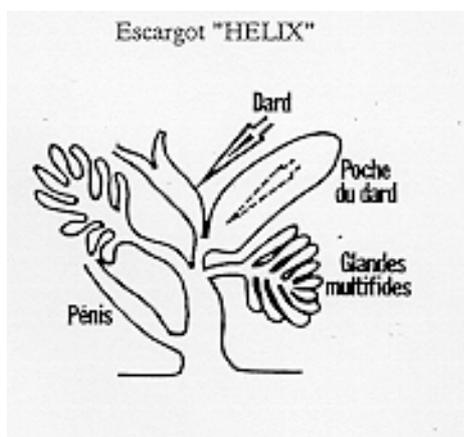


Schéma 2

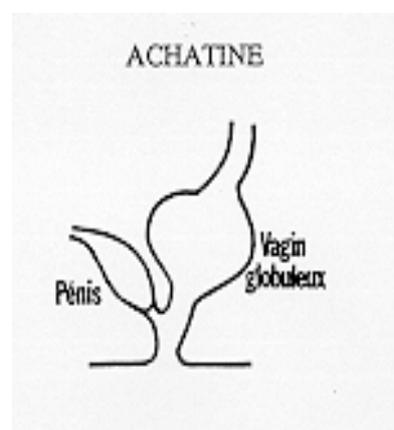


Schéma 3