



# CONSERVES D'ESCARGOTS ET D'ACHATINES SANS COQUILLE

DÉCISION N° 45

Mai 2024  
Mise à jour : indice d

## PREAMBULE

Pour les besoins du présent code d'usages, la réglementation en vigueur s'applique, notamment les références réglementaires suivantes :

- Règlement n° 1169-2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.
- Règlement n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires.
- Règlement n° 853/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

## 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'un jus de couverture composé d'eau et/ou d'un bouillon, avec addition facultative de sel (chlorure de sodium), d'arômes, d'épices ou autre ingrédient alimentaire possédant des propriétés aromatisantes.

### Article 2

- a) La dénomination « **Escargots** » est réservée aux conserves préparées exclusivement avec des gastéropodes terrestres appartenant aux espèces du genre *Helix*.
- 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*<sup>1</sup>.
- d) La dénomination « **Achatines** » est réservée aux conserves préparées exclusivement avec des gastéropodes terrestres de l'espèce *Achatina fulica*.
- e) Les entreprises qui souhaitent mettre en œuvre des espèces autres que celles mentionnées aux points a,b,c,d ci-dessus, peuvent contacter le CTCPA qui pourra prendre l'attache :
- des autorités en charge de la sécurité sanitaire des aliments, pour vérifier qu'elles sont autorisées pour la consommation humaine ;
  - des autorités en charge de la consommation pour s'assurer que la dénomination de vente n'est pas trompeuse pour le consommateur.

### 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 autre mode de préparation du produit est admis à condition

- qu'il satisfasse à toutes les autres exigences de la présente décision
- qu'il soit décrit de façon appropriée sur l'étiquette afin qu'il n'y ait pas, pour le consommateur, possibilité de confusion ou d'erreur,

## Titre II - SPÉCIFICATIONS

### A) Caractéristiques de la matière première

#### Article 4

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.

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.

---

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



L'hépatopancréas des gastéropodes, à l'exception éventuellement de celui des escargots de l'espèce *Helix aspersa* (Müller), doit être convenablement éliminé. Le tractus génital peut éventuellement être éliminé (poche du dard, glande albumen, ovospermiducte).

L'utilisation de morceau d'escargots ou d'achatines est interdite. Une chair est dite « entière » lorsque la sole pédieuse est 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 :

Pour les escargots ou achatines définis à l'article 2 a) b) d) , et c) en boîte métal

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

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.

Pour les escargots définis à l'article 2 c) en bocal

Catégorie	Masse de chair moyenne
Très gros	≥5g
Belle Grosseur.	≥4 et <5
Moyens	≥3 et <4



Lorsque les désignations de calibres mentionnées dans les 2 tableaux 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 trois chairs par douzaine dont la masse soit supérieure ou inférieure de plus de 30% à la masse moyenne des chairs contenues dans le préemballage.

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.

#### Article 6

#### Taux de remplissage minimal

Les quantités nominales nettes et nettes égouttées d'escargots ou d'achatines pour les conserves métalliques définies au titre I de la présente décision doivent correspondre au minimum aux indications du tableau ci-après :

Especes	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
Pour les escargots ou achatines définis à l'article 2 a) b) d)	850	800	480	465
Pour les escargots définis à l'article 2 c) ( <i>Helix aspersa</i> )	850	800	480	440

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 50% 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.

Pour les autres récipients en emballages rigides, semi-rigides et souples (bocaux, barquette doypack, sachets, etc.) la masse nette totale est celle qu'il est techniquement possible de respecter.

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 au minimum les caractères 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 scientifique de l'espèce (en cas de mélange d'espèces, toutes les espèces présentes doivent être mentionnées).

Dans le cas d'escargots vendus avec l'hépatopancréas, de l'espèce *Helix aspersa* (Müller), ou le cas échéant, d'autres espèces stipulées à l'article 2 e) ci-dessus, 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.

Le nombre de douzaines peut être indiqué sur l'étiquetage des conserves d'escargots et d'achatines, la mention « environ » associée au nombre de douzaines peut être utilisée si l'on souhaite informer les consommateurs.

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.



ACCOMPAGNER  
LE MODÈLE AGROALIMENTAIRE  
DE DEMAIN

## 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 ± 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, séparer les escargots des ingrédients constituant du jus de couverture et les peser.

Noter la masse du produit égoutté.

### **2 - Contrôle de la grosseur, dans le cas d'une déclaration de catégorie**

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 trois 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 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 1/2 et 1/4.



## 5 - Identification des achatines

### Méthode morphologique :

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.



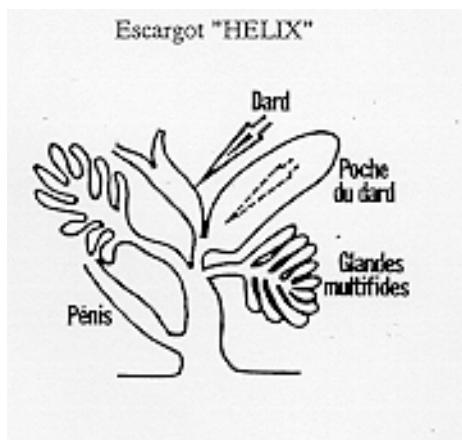
**Schéma 1: différenciation morphologique des escargots et des achatines**

### Méthode par dissection (possible uniquement si appareil reproducteur présent)

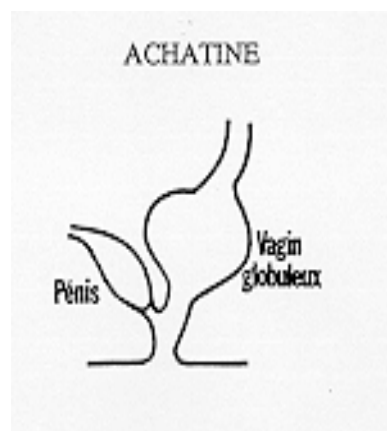
Dissection des chairs : retirer au moyen d'un scalpel les téguments recouvrant l'appareil génital. Observer la constitution de celui-ci en s'aidant si nécessaire d'une loupe.

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).



**Schéma 2**



**Schéma 3**