

CODE DES PRATIQUES LOYALES POUR LES ESCARGOTS ET ACHATINES PREPARES

Le présent code a été adopté le 23 octobre 2007. Il est applicable à compter du 1^{er} juin 2008.

1. CHAMP D'APPLICATION

Le présent code des pratiques loyales pour les escargots et achatines préparés s'applique aux préparations culinaires d'escargots et achatines destinées à être proposées aux consommateurs à l'état réfrigéré, surgelé ou congelé, avec ou sans pré-emballage, par l'intermédiaire des réseaux de la distribution ; il s'applique également pour les livraisons de ces produits à la restauration.

Il vise les chairs d'escargots ou d'achatines présentées en coquilles ou dans tous autres modes de présentation tels que prévus au chapitre 3 ci-après.

Sont exclus :

1. les escargots et achatines appertisés, qui font par ailleurs l'objet de codes d'usage du Centre technique de la conservation des produits agricoles ;
2. les préparations dans lesquelles les escargots ou les achatines sont travaillés entiers sans être décoquillés.

2. CARACTERISTIQUES DES MATIERES PREMIERES

2.1 Espèces :

- **Les escargots utilisés sont les espèces comestibles appartenant au genre Helix.**
- **Les achatines utilisées sont les espèces comestibles appartenant à la famille des achatinidés.**

2.2 Mode de production :

Les escargots et achatines employés pour la préparation peuvent provenir du ramassage d'animaux sauvages dans la nature (cueillette), ou de l'élevage. Par « élevage » on entend le parcage intensif ou extensif pendant une durée minimale de douze semaines (hors hibernation), avec ou sans apport de nourriture.

Lorsqu'ils proviennent du ramassage dans la nature, les escargots et achatines doivent avoir été ramassés selon les dispositions relatives au ramassage des escargots et des achatines fixées dans le cadre de la protection des espèces par chaque pays producteur, ou le cas échéant par des règles internationales.

2.3 Préparation

Les animaux doivent être sains, débarrassés de toute matière étrangère (mucus, sable, terre...). Ils sont tués par échaudage à l'eau bouillante ou à la vapeur, ou par toute autre méthode appropriée.

Avant la préparation, les chairs, parées par ablation de l'hépatopancréas¹, doivent subir une cuisson convenable, le cas échéant dans un bouillon aromatisé.

¹ sauf pour l'*Helix aspersa* Müller qui peut traditionnellement être présenté « avec tortillon », c'est à dire sans ablation de l'hépatopancréas.

Les chairs admises pour la préparation doivent être entières (la sole pédieuse doit être entière).

Ne sont pas admis pour la préparation :

- les individus en extension ; toutefois, ceux-ci sont tolérés dans une proportion maximale de un pour deux douzaines².
- les morceaux d'escargots ou morceaux d'achatines (sans tolérance).

3. SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS

3.1 Escargots et achatines présentés en coquilles

3.1.1 Composition - Présentation :

La masse de chair doit représenter au minimum 45 % de la masse nette totale consommable indiquée.

Les chairs doivent être entières.

3.1.2 Dénomination de vente principale :

La dénomination des escargots préparés correspond à l'espèce à laquelle appartient la chair. Les règles de réencoquillage sont fixées selon le tableau suivant :

Dénomination	Chairs	Réencoquillage en coquilles de :
ESCARGOTS DE BOURGOGNE	Helix pomatia	Helix pomatia (a)
ESCARGOTS	Helix spp (b)	Helix spp
ESCARGOTS GRIS Ou ESCARGOTS PETITS GRIS	Helix aspersa	Helix aspersa (a)
ACHATINES	Achatines	Achatines (c)

- Le réencoquillage dans des coquilles d'une autre espèce est autorisé, sous réserve d'une mention d'étiquetage apposée visiblement : « réencoquillés en coquilles + nom d'espèce ».
- Pour cette appellation, on tolère le mélange de chairs de différentes espèces du genre Helix, notamment : H. pomatia, H. lucorum ou H. aspersa.
- Le réencoquillage des achatines dans des coquilles du genre Helix ou pouvant être confondues avec des coquilles du genre Helix est interdit.

² Un escargot est considéré en extension lorsque la tête, le corps et le pied sont apparents, c'est à dire lorsque ces parties dépassent le plan perpendiculaire à la sole pédieuse, tangent à la masse viscérale.

3.1.3 Calibrage

Lorsqu'il est fait mention sur l'emballage d'un des calibres désignés ci-dessous, celui-ci doit correspondre aux spécifications indiquées en regard.

Toute autre appellation ne doit pas prêter à confusion avec les calibres désignés ci-dessous ; par contre on pourra utiliser à convenance des informations techniques indiquant le nombre de pièce par unité de poids, le poids des chairs (unitaire ou dans l'emballage) ou encore la masse consommable à l'unité.

Chaque coquille ne doit contenir qu'une chair.

a/ **Helix autres que Helix aspersa ; achatines**

Désignation du calibre	Masse de chair moyenne minimale	Ecart maximal des masses de chairs individuelles par rapport à la masse moyenne de chairs constatée du lot		Diamètres des coquilles ³ (*)
		Grammes		
	Grammes	Ecart en moins	Ecart en plus	
MOYENS	2,8	- 1,0	+ 1,2	27 ≤ X ≤ 31
BELLE GROSSEUR	3,7	- 1,2	+ 1,7	31 ≤ X ≤ 35
TRES GROS	5,2	- 1,2	+ 2,1	35 ≤ X ≤ 39
EXTRA GROS	6,5	- 1,2		≥ 38

(*) Ne s'applique pas aux achatines – Concernant les coquilles d'*Helix lucorum* : tolérance = + 3 mm pour les coquilles ayant une conformation d'ouverture ovalisée, type « bouche étroite »

b/ **Helix aspersa (Escargots gris)**

Désignation du calibre	Masse de chair moyenne minimale	Ecart maximal des masses de chairs individuelles par rapport à la masse moyenne de chairs constatée du lot		Diamètres des coquilles ³
		Grammes		
	Grammes	Ecart en moins	Ecart en plus	
MOYENS	2,5	- 0,9	+ 0,9	25 ≤ X ≤ 27
BELLE GROSSEUR	3,0	- 1,0	+ 1,3	≥ 27
TRES GROS	4,4	- 1,0		≥ 30

3.1.4 Recettes

Lorsqu'il est fait référence dans la dénomination de vente ou dans l'étiquetage à l'une des recettes mentionnées ci-après, les règles de préparation spécifiques suivantes s'appliquent :

a/ « à la bourguignonne » : la farce est composée de beurre malaxé avec du persil, du sel, des épices, de l'ail et/ou de l'échalote et/ou de l'oignon.

b/ « à l'alsacienne » : la farce est composée (a) de beurre malaxé avec du persil, du sel, des épices, de l'ail, de l'échalote et/ou de l'oignon, et (b) d'une préparation aromatisée dans une proportion ne dépassant pas 50% de la masse nette totale de farce.

³ Il s'agit du diamètre intérieur du plus petit anneau dans lequel passe la coquille

c/ Les mentions « au beurre » ou « beurré » sont réservées aux escargots et achatines préparés à partir de chairs d'escargots ou de chairs d'achatines lorsque le corps gras utilisé est du beurre à l'exclusion de toute addition de matière grasse autre que du beurre.

3.2 Présentations autres que en coquilles

Les récipients destinés à la présentation des achatines ne doivent pas évoquer la coquille des Helix.

Ces préparations sont dénommées, pour ce qui concerne les espèces, conformément à l'article 3.1.2.

De plus, lorsqu'il est fait référence à des calibres, ceux-ci doivent être conformes à ceux prévus à l'article 3.1.3.

Dans les cas où les chairs d'escargots ou d'achatines ne sont pas entières, cela doit être clairement précisé dans la liste des ingrédients.

4. INFORMATION DES CONSOMMATEURS

4.1 Etiquetage

Sans préjudice des dispositions réglementaires en vigueur, l'étiquetage des escargots et achatines préparés présentés sous forme préemballée comporte les mentions obligatoires suivantes :

- la dénomination de vente comprenant les mentions prévues aux articles 3.1.2 et 3.1.4 ;
- les conditions de conservation ;
- la masse nette totale consommable, c'est à dire la masse de chair et de farce, définie conformément à l'article 3.1 ;
- le nombre de pièces ou d'unités contenues dans le pré-emballage ;
- le nom scientifique de l'espèce, au moins dans la liste des ingrédients ; en cas de mélange d'espèces, toutes les espèces présentes doivent être mentionnées.

Lorsque les escargots et achatines préparés sont présentés sans pré-emballage, l'information destinée au consommateur doit préciser les points prévus aux trois premiers tirets ci-dessus.

4.2 Indication du pourcentage

Hormis les préparations en coquilles visées au 3.1, le pourcentage de chairs d'escargots ou d'achatines par rapport à la masse nette totale indiquée doit être précisé pour information du consommateur dès l'instant où le mot « escargot » ou « achatine » figure dans la dénomination de vente.

4.3 Indication du mode de production

Lorsque les escargots ou les achatines proviennent de l'élevage, l'information doit être apportée au consommateur sous la forme « Elevé en X », X désignant l'Etat membre de l'UE ou le Pays tiers dans lequel a été effectué l'élevage.

4.4 Etiquetage des achatines

L'étiquetage des achatines préparées ainsi que tout procédé de vente, tout mode de présentation ou d'information de l'acheteur ou du consommateur final, même si ces préparations ne sont pas préemballées, ne doivent comporter aucune mention comportant le mot « escargot ».

Toute illustration relative à des achatines doit représenter ce gastéropode avec une coquille entière vue de profil, toute autre illustration de l'animal demeurant strictement interdite.

4.5 Indication du lieu de préparation

Pour les produits présentés en coquilles, l'indication d'une mention du type « Préparé en X » ou « Cuisiné en X » ou de toute autre mention à effet équivalent, X étant le nom du territoire géographique dans lequel le produit a été préparé, signifie que les escargots ou les achatines ont été cuits, encoquillés et beurrés dans ce territoire.

La simple opération consistant à beurrer ou à farcir des escargots ou des achatines préalablement pré-encoquillés dans un autre territoire géographique ne permet pas de prétendre à une quelconque indication du lieu de préparation.

4.6 Prospectus / actions promotionnelles

Lorsque les escargots ou achatines font l'objet d'une opération promotionnelle, l'information des consommateurs, sous la responsabilité de l'éditeur du document promotionnel, porte, lorsqu'ils sont disponibles, sur l'ensemble des éléments prévus au présent chapitre.

ANNEXE

1. Respect des valeurs cibles de calibrage :

Pour le respect des valeurs cibles de calibrage des chairs définies à l'article 3.1.3, on considérera le lot comme conforme s'il n'y a pas plus de deux chairs d'escargot ou d'achatine par douzaine dont la masse se situe hors de l'intervalle de calibrage défini, tout en restant dans l'intervalle de masse du calibre immédiatement voisin ; dans ce cas seule une chair est acceptée dans l'intervalle de calibre immédiatement inférieur.

Pour le respect des valeurs cibles de calibrage des coquilles définies à l'article 3.1.3, on considérera le lot comme conforme s'il n'y a pas plus de deux coquilles d'escargot ou d'achatine par douzaine dont le diamètre se situe hors de l'intervalle de calibrage défini, tout en restant dans l'intervalle de diamètre du calibre immédiatement voisin ; dans ce cas seule une coquille est acceptée dans l'intervalle de calibre immédiatement inférieur.

2. Modalités de contrôle des masses de chairs et des calibres

Sans préjudice des règles d'échantillonnage officielles, les modalités de contrôle d'usage de la profession pour la surveillance du marché portent sur un échantillonnage d'au moins 5 UVC⁴ et d'au moins 100 pièces. D'autres plans de contrôle peuvent être adoptés par les fabricants pour leurs autocontrôles.

⁴ Unités de ventes consommateurs