

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

**NORME POUR LES PRODUITS FRAIS ET SURGELÉS À BASE DE COQUILLES SAINT-JACQUES OU  
DE PÉTONCLES CRUS**

**CODEX STAN 315-2014**

**Adoptée en 2014. Amendée en 2016. Révisée en 2017.**

## 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux espèces bivalves de la famille des *Pectinidae* dans les catégories de produits suivantes :

- i) 'Chair fraîche ou surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles', c'est-à-dire la chair du muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles.
- ii) 'Chair fraîche ou surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail', c'est-à-dire la chair du muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec le corail attaché.
- iii) 'Chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles' ou 'chair surgelée de Coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail' avec de l'eau ajoutée et/ou ajout d'une solution d'eau et de phosphates.

Les produits visés par la présente Norme peuvent être destinés à la consommation humaine directe ou à une transformation ultérieure.

La présente norme ne s'applique pas :

- i) à la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles reconstituées et additionnées de liants comme des protéines issues de produits de la mer, des fibrinogènes ou d'autres substances et
- ii) aux coquilles Saint-Jacques ou pétoncles entiers (vivants, frais ou congelés auxquels adhèrent encore la coquille et tous les viscères). Ces produits sont compris dans la [Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus \(CODEX STAN 292-2008\)](#).

## 2. DESCRIPTION

### 2.1 Définition du produit

#### 2.1.1 *Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles*

On prépare la 'Chair fraîche ou surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles' en séparant complètement le muscle adducteur de la coquille et en détachant complètement les viscères et le corail du muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles vivants. La chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles ne contient pas d'eau, de phosphates ou d'autres ingrédients ajoutés. Le muscle adducteur est présenté entier.

#### 2.1.2 *Chair de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail*

On prépare la 'Chair fraîche ou surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail' en séparant complètement le muscle adducteur et son corail de la coquille, et en détachant complètement les viscères dans la mesure de ce qui est pratiquement faisable. Le corail devrait rester attaché au muscle adducteur. La 'chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail' ne contient pas d'eau, de phosphates ou d'autres ingrédients ajoutés. Le muscle adducteur et le corail sont présentés entiers.

#### 2.1.3 *Chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec ou sans corail transformée avec ajout d'eau et/ou d'une solution d'eau et de phosphates*

La 'chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec ou sans corail' avec ajout d'eau et/ou de solutions d'eau et de phosphates comprend les produits définis en 2.1.1 et 2.1.2 et une solution d'eau et/ou de phosphates et éventuellement du sel.

### 2.2 Définition du procédé de transformation

#### 2.2.1 *Chair de Coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec ou sans corail*

Après la préparation de la 'Chair de Coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec ou sans corail' dans de bonnes conditions d'hygiène, les produits sont rincés, égouttés, et entreposés selon une méthode qui minimise l'absorption d'eau dans la mesure de ce qui est technologiquement faisable. Le produit frais devra être conservé à une température inférieure ou égale à 4°C. Le produit destiné à la congélation devra faire l'objet d'un procédé de congélation effectué dans un équipement approprié de telle manière que la fourchette des températures de cristallisation maximale soit rapidement franchie, conformément aux exigences du [Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés \(CAC/RCP 8-1976\)](#).

La pratique consistant à reconditionner les produits surgelés dans des conditions maîtrisées pour permettre de conserver la qualité du produit, suivie d'une nouvelle étape de surgélation telle que définie, est autorisée. Ces produits devront être préparés et conditionnés de manière à réduire au minimum la déshydratation et l'oxydation.

### 2.2.2 **Chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec ou sans corail transformée avec ajout d'eau et/ou d'une solution d'eau et de phosphates**

Après la préparation de la 'Chair de Coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec ou sans corail' dans de bonnes conditions d'hygiène, le produit est rincé, égoutté, et entreposé selon une méthode qui minimise l'absorption d'eau dans la mesure de ce qui est technologiquement faisable. Le produit frais devra être conservé à une température inférieure ou égale à 4°C. Le produit fait l'objet d'un ajout d'eau et/ou d'une solution de phosphate (par exemple douche, pulvérisation). La quantité de solution ajoutée devra être maîtrisée et mesurée avec précision à des fins d'étiquetage. Le produit est soumis à un procédé de congélation effectué dans un équipement approprié de telle manière que la fourchette des températures de cristallisation maximale soit rapidement franchie, conformément aux exigences du [Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés \(CAC/RCP 8-1976\)](#).

La pratique consistant à reconditionner les produits surgelés dans des conditions maîtrisées pour permettre de conserver la qualité du produit, suivie d'une nouvelle étape de surgélation telle que définie, est autorisée. Ces produits devront être préparés et conditionnés de manière à réduire au minimum la déshydratation et l'oxydation.

### 2.3 **Présentation**

- Sont autorisées toutes les présentations du produit qui satisfont à toutes les exigences de la présente norme, et sont correctement décrites sur l'étiquette, de façon à ne pas induire en erreur ou tromper le consommateur.
- Le produit à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles<sup>1</sup> peut être emballé en nombre par unité de poids.
- Si la présentation de produits à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles contient des morceaux cassés représentant plus de 5 pour cent du poids de l'échantillon, le produit doit être présenté comme étant des 'morceaux' ou en des termes indiquant ceci.

## 3. **FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**

### 3.1 **Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec ou sans corail**

Le produit devra être préparé à partir de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles sains et salubres d'une qualité permettant leur vente à l'état frais pour la consommation humaine directe.

### 3.2 **Chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec ou sans corail avec ajout d'eau et/ou d'une solution d'eau et de phosphates**

Le produit devra être préparé à partir de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles sains et salubres d'une qualité permettant leur vente à l'état surgelé pour la consommation humaine directe.

L'ajout d'eau et/ou d'une solution d'eau et de phosphates et de sel est permis dans la mesure où l'absorption d'eau est mesurée avec précision et étiquetée et où leur utilisation est conforme aux lois ou coutumes du pays dans lequel le produit est vendu. L'eau devra être de qualité potable, les phosphates devront être de qualité alimentaire et le sel devra être conforme à la [Norme pour le sel de qualité alimentaire \(CODEX STAN 150-1985\)](#).

### 3.3 **Glazurage**

En cas de glazurage, l'eau utilisée pour le glazurage ou la préparation des solutions de glazurage devra être de l'eau potable<sup>2</sup> ou de l'eau propre<sup>3</sup>.

### 3.4 **Produit fini**

On estimera que les produits remplissent les exigences de la présente Norme lorsque les lots examinés selon la section 10 sont conformes aux dispositions de la section 9. Les produits seront examinés selon les méthodes décrites à la section 8.

## 4. **ADDITIFS ALIMENTAIRES**

### 4.1 **Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec ou sans corail**

Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les produits définis aux sections 2.1.1 et 2.1.2.

<sup>1</sup> Le terme « produit à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles » désigne tous les produits visés par la présente norme.

<sup>2</sup> Directives internationales pour la qualité de l'eau de boisson de l'OMS

<sup>3</sup> Voir la définition de l'eau propre dans le [Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche \(CAC/RCP 52-2003\)](#)

#### 4.2 Chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec ou sans corail transformée avec des phosphates

Les régulateurs de l'acidité, humectants, sequestrants et stabilisateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la [Norme générale pour les additifs alimentaires \(CODEX STAN 192-1995\)](#) dans la catégorie d'aliments 09.2.1 (*Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes*) et ses catégories d'aliments mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

#### 5. CONTAMINANTS

Le produit visé par la présente Norme devra être conforme aux limites maximales de la [Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale \(CODEX STAN 193-1995\)](#) et aux limites maximales de résidus pour les médicaments vétérinaires fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

Le produit échantillonné et analysé selon les méthodes de la [Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus \(CODEX STAN 292-2008\)](#) ne contiendra pas de biotoxines marines au-delà des limites figurant dans la section I-5-2 de la même Norme.

- i) Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles - Lorsqu'elle est préparée conformément à la Section 8 du [Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche \(CAC/RCP 52-2003\)](#), il est peu probable que les biotoxines marines constituent un danger pour la 'chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles'. Dès lors que l'analyse des dangers estimera que les biotoxines marines sont un danger pertinent, ce danger sera exclu ou inclus en fonction de l'espèce et des données disponibles pour les toxines associées à cette espèce.
- ii) Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail - Les biotoxines marines pourraient constituer un danger possible pour la 'chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail' et des mesures de prévention devraient être mises en place conformément à la [Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus \(CODEX STAN 292-2008\)](#).

#### 6. HYGIÈNE ET MANIPULATION

Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits visés par les dispositions de la présente Norme conformément aux sections correspondantes des [Principes généraux d'hygiène alimentaire \(CAC/RCP 1-1969\)](#) et d'autres textes pertinents du Codex, tels que :

- i) Le [Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche \(CAC/RCP 52-2003\)](#),
- ii) Le [Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés \(CAC/RCP 8-1976\)](#),
- iii) Les [Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments \(CAC/GL 79-2012\)](#),
- iv) Les [Directives sur l'application des principes généraux en matière d'hygiène sur la maîtrise de \*Vibrio spp.\* dans les fruits de mer \(CAC/GL 73-2010\)](#).

Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux [Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments \(CAC/GL 21-1997\)](#).

#### 7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la [Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \(CODEX STAN 1-1985\)](#), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

##### 7.1 Nom de l'aliment

Les produits définis en 2.1.1, 2.1.2 et 2.1.3 seront désignés conformément à la loi ou la coutume du pays dans lequel le produit est vendu. Pour les produits couverts par 2.1.3, 'ajout d'eau' devra faire partie du nom du produit.

Outre le nom indiqué en 7.1, le produit devra être recensé par ses noms commun et/ou scientifique selon la décision de l'autorité compétente. Le pays où le produit est vendu peut déterminer si le nom scientifique doit figurer sur l'étiquette.

Les modes de présentation décrits dans la section 2.3 doivent être déclarés sur l'étiquette, à proximité immédiate du nom du produit, en des termes décrivant adéquatement et complètement la nature du mode de présentation afin de ne pas induire le consommateur en erreur ou le tromper.

L'eau ajoutée en tant qu'ingrédient aux produits à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles devra être déclarée dans la liste d'ingrédients<sup>4</sup> et le pourcentage de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles et/ou le pourcentage d'eau ajoutée devront clairement apparaître sur l'étiquette, conformément à la loi et la coutume du pays dans lequel le produit est vendu.

## 7.2 Contenu net (produits glazurés)

Si le produit a été glazuré, le contenu net déclaré ne doit pas comprendre le poids du glazurage.

## 7.3 Instructions d'entreposage

L'étiquette devrait porter des mentions indiquant que le produit devra être entreposé à une température inférieure ou égale à 4°C pour les produits frais et à une température inférieure ou égale à -18°C pour le produit congelé transformé conformément à la sous-section 2.2 de la présente Norme.

## 7.4 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements se rapportant aux dispositions ci-dessus devront figurer soit sur le récipient, soit dans les documents d'accompagnement, exception faite du nom de l'aliment, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du producteur ou de l'emballleur ainsi que des instructions d'entreposage, qui devront toujours figurer sur le récipient.

Toutefois, le nom et l'adresse peuvent être remplacés par une marque d'identification, sous réserve que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

Le produit sera identifié par ses noms commun et/ou scientifique tels qu'ils sont déterminés par l'autorité compétente. Le pays où le produit est vendu peut déterminer si le nom scientifique doit figurer sur l'étiquette.

## 8. ÉCHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

### 8.1 Échantillonnage

#### 8.1.1 Examen sensoriel et physique

Plan aux attributs [Directives générales sur l'échantillonnage \(CAC/GL 50-2004\)](#), Section 4.2, Tableau 10, à NQA = 6,5%.

#### 8.1.2 Détermination du poids net

Plans d'échantillonnage par mesures avec écart type non connu (méthode s) [Directives générales sur l'échantillonnage \(CAC/GL 50-2004\)](#), Section 4.3, Tableau 14.

### 8.2 Examen organoleptique et physique

Les échantillons prélevés aux fins de l'examen organoleptique et physique devront être évalués par des personnes formées pour un tel examen et conformément aux procédures décrites aux sections 8.3 à 8.7 ainsi que dans les annexes, et conformément aux [Directives pour l'évaluation organoleptique en laboratoire du poisson et des mollusques et crustacés \(CAC/GL 31-1999\)](#).

### 8.3 Détermination de morceaux

On estimera qu'une chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle est un morceau de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle lorsque le poids de cette chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle est inférieur à 50 pour cent du poids moyen de 10 chairs non cassées de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles choisies au hasard dans le paquet. Le pourcentage de morceaux de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles dans l'unité d'échantillon peut être déterminé grâce à l'équation suivante :

$$\% \text{ de morceaux de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles} = \frac{\sum \text{ poids des morceaux de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles dans une unité d'échantillon} \times 100}{\text{Poids de l'unité d'échantillon}}$$

### 8.4 Détermination du nombre

Lorsqu'il est déclaré sur l'étiquette, le nombre de chairs de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles sera déterminé en comptant le nombre de chairs entières de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (sans compter les morceaux définis ci-dessus) dans le paquet ou dans un échantillon représentatif de celui-ci et en

<sup>4</sup> Conformément aux sections 4.2.1.5 et 5.1.2 de la [Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \(CODEX STAN 1-1985\)](#)

divisant le nombre de chairs entières de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles par le poids déglazuré ajusté (poids réel déglazuré moins le poids des morceaux dégivrés) pour déterminer le nombre par unité de poids.

### 8.5 Détermination du poids net

- i) Le poids net sera déterminé conformément à la méthode officielle AOAC 963.18.
- ii) Produits congelés en bloc : Méthode officielle AOAC 967.13 Poids égoutté de chair congelée de crevettes ou de crabes, ou Méthode officielle AOAC 970.60 Poids égoutté de chair congelée de crabe. Outre l'une ou l'autre des deux procédures AOAC, les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles congelés en bloc seront décongelés dans des sachets étanches pour prévenir le contact avec l'eau utilisée pour décongeler le produit et son absorption.

### 8.6 Examen de présence de parasites

La présence de parasites visibles à l'œil nu dans une unité d'échantillon et décelées par inspection visuelle normale des coquilles Saint-Jacques ou pétoncles.

### 8.7 Détermination de la présence de viscères et de corail

On examine les produits à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles pour y déceler la présence de viscères restants attachés au muscle adducteur ou libre dans le paquet ainsi que de corail restant (uniquement pour les chairs de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle).

### 8.8 Détermination d'eau ajoutée

Afin de vérifier la conformité avec les sous-sections 3.1 et 3.2, un pays peut établir un critère scientifiquement justifié pour la teneur naturelle en eau dans la chair des espèces de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles récoltées. Lorsqu'un pays dispose d'informations scientifiques pertinentes sur les caractéristiques de l'espèce de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle qu'il exporte, il peut contacter un pays importateur pour discuter de la mise en œuvre de ce critère espèce par espèce.

## 9. DÉFINITION DES UNITÉS DÉFECTUEUSES

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

### 9.1 Déshydratation profonde

Plus de 10 pour cent du poids de la chair des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles ou plus de 10 pour cent de la surface du bloc présentent une déshydratation excessive apparaissant nettement sous la forme d'une coloration anormale blanche ou jaune en surface, qui masque la couleur de la chair, et qui ne peut être facilement enlevée en raclant la surface avec un couteau ou un autre instrument tranchant sans altérer indûment l'aspect du produit.

### 9.2 Matières étrangères

Présence dans l'unité-d'échantillon de toute matière qui ne provient pas de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, 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

### 9.3 Odeur/Arôme/Texture/Couleur

Chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle présentant des odeurs, des arômes, une texture ou des couleurs indésirables, persistants et distincts, révélateurs de décomposition et/ou de rancissement ; ou d'autres odeurs, arômes, textures et couleurs indésirables non caractéristiques du produit.

### 9.4 Parasites

La présence de parasites à un niveau indésirable.

### 9.5 Matières indésirables

La présence d'un niveau indésirable de sable, de morceaux de coquille ou d'autres particules similaires visibles à l'état décongelé ou décelés par mastication au cours d'un examen organoleptique.

### 9.6 Dépassement de la teneur en eau ajoutée

Une teneur en eau ajoutée dépassant ce qui est indiqué sur l'étiquette.

**10. ACCEPTATION DES LOTS**

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

- i) le nombre total d'unités défectueuses, déterminé conformément à la section 9, n'est pas supérieur au critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié de la section 8.1.
- ii) S'il y a lieu, le nombre total d'unités d'échantillons non conformes, selon le dénombrement ou la présentation définis dans la section 2.3, n'est pas supérieur au critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié de la section 8.1. Par ailleurs, le nombre moyen par unité de poids devra être dans la fourchette déclarée ;
- iii) le poids net moyen de toutes les unités d'échantillon n'est pas inférieur au poids déclaré, sous réserve que le contenu d'aucun récipient ne soit particulièrement faible; et
- iv) les exigences concernant les facteurs essentiels de composition et de qualité, les additifs alimentaires, les contaminants, l'hygiène et la manipulation et l'étiquetage des sections 3, 4, 5, 6 et 7 sont remplies.

**EXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE**

1. Déterminer le poids net selon la procédure définie en section 8.5.
2. Examiner le produit congelé à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles dans l'unité d'échantillon ou à la surface du bloc pour rechercher toute présence de déshydratation. Déterminer le pourcentage de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles ou de surface touchée.
3. Décongeler selon la procédure décrite dans la section 8.5 et examiner individuellement chaque produit à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles de l'unité d'échantillon pour rechercher la présence de matières étrangères, de matières indésirables et de défauts de présentation.
4. Déterminer le poids de produit à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles affecté par des défauts de présentation.
5. Vérifier le nombre de morceaux dans le produit et les déclarations relatives au nombre conformément aux procédures des sections 8.3 et 8.4.
6. Évaluer au besoin l'odeur et la présence de parasites sur le produit à base de coquilles Saint Jacques ou de pétoncles.
7. Une petite partie de l'unité d'échantillon (100g à 200g) est cuite sans délai et on détermine l'odeur/l'arôme/la texture et la présence de sable. Au besoin, des parties supplémentaires peuvent être cuites et examinées pour confirmation.