COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture

Organisation mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 4 de l'ordre du jour **CX/FFP 12/32/4-Add.1**

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE

Trente-deuxième session

Bali, Indonésie

1er-5 octobre 2012

Projet de Norme pour la chair surgelée de muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques et de pétoncles

OBSERVATIONS À L'ÉTAPE 6

(Ghana, USA)

GHANA

OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES

Observation : 2.2.1 Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles

Le Ghana propose que la température d'entreposage de la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles soit une fourchette. 'Le produit frais devra être conservé à une température ~~inférieure à~~ **comprise entre 2 et 4°C**.

Justification : La conservation à une température inférieure à 4°C n'indique pas jusqu'à quelle température inférieure le produit peut être entreposé. La norme devrait contenir une température spécifique ou une fourchette de températures à laquelle le produit peut être conservé pour fournir une orientation suffisante pour sa mise en œuvre.

Observation : 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

Le Ghana propose d'amender la phrase de la manière suivante :

3.4.2.1 'Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles : **Le produit fini ne devra pas être** ~~Il n'est pas acceptable de manipuler et/ou d'entreposer ce produit~~ **manipulé et/ou entreposé** d'une manière telle qu'elle entraînerait une accumulation d'eau dépassant les petites quantités techniquement inévitables selon les bonnes pratiques de fabrication, comparé à ce qui se produit naturellement dans les coquilles Saint-Jacques et les pétoncles au moment de la récolte.

Justification : Par souci de clarté et pour mettre l'accent sur la qualité du produit fini.

Observation : Clause 3.4.2.2, 2ème paragraphe,

Le Ghana propose que ce passage soit déplacé vers une note de bas de page à un endroit approprié de la norme.

~~Afin de vérifier la conformité avec les sections 3.4.2.1 et 3.4.2.2, un pays peut établir un critère scientifiquement justifié. 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.~~

Justification : Cette disposition est pertinente pour des pays impliqués dans le commerce à l'exportation. Placée dans une note de bas de page, elle fournit des informations utiles pour la mise en œuvre de la norme.

Observation : 9.4 Parasites

Le Ghana demande un éclaircissement quant à la justification de la valeur de 20 pour cent pour la présence maximale de parasites visibles, dans le passage repris ci-dessous.

'[La présence de parasites visibles sur la surface du muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles ne devra pas dépasser 20% des individus dans l'échantillon.]'

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Donnant suite au document CL 2011/15-FFP, les États-Unis soumettent respectueusement les observations suivantes relatives à l'avant-projet de Norme pour la chair fraiche et surgelée de muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (à l'étape 6 de la procédure). Le libellé supplémentaire proposé au sein des phrases est signalé en caractères gras pour faciliter la lecture.

Observation générale :

Les États-Unis continuent d'avoir des difficultés avec la proposition faite en session d'inclure la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec le corail attaché dans le champ d'application de la Norme. Les conséquences liées à l'insertion d'un produit qui présente un risque considérable de biotoxines dans la norme établie pour un produit avec quasiment aucun risque de biotoxine requièrent un examen soigneux plus approfondi. Nous n'appuyons pas l'avancement de la Norme pour les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles avec l'inclusion du corail attaché aux coquilles Saint-Jacques ou aux pétoncles. L'option d'admettre les phosphates pour les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec le corail attaché dans la Norme est une meilleure solution qui n'a pas encore été examinée.

La littérature scientifique et les antécédents en termes de réglementation pour les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles indiquent que les viscères des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles accumulent des biotoxines comme c'est le cas pour d'autres bivalves. Alors que les gonades accumulent moins de toxines, la quantité est imprévisible et dépasse souvent les limites de la règlementation. Un muscle adducteur d'espèces commerciales de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles traité correctement est quasiment exempt de risque de biotoxine. Il n'existe que deux maladies connues liées aux biotoxines associées aux coquilles Saint-Jacques ou aux pétoncles aux Etats-Unis, où les viscères toxiques sont systématiquement séparées au moment de la récolte. Dans un cas, la maladie avait été provoquée par la consommation de viscères de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles et dans l'autre par la consommation de corail uniquement. Il y a eu quelques rares rapports sur la présence de biotoxines dans le muscle adducteur de quelques espèces commerciales européennes et japonaises; toutefois, les concentrations de toxines dans le muscle adducteur seul étaient nettement en deçà des limites réglementaires. Lorsque les viscères, y compris le corail, sont proprement séparées de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles fraiches commerciales, les biotoxines ne migrent pas des viscères toxiques vers le muscle adducteur.

L'inclusion de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec le corail attaché dans la norme sur la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec des dispositions adéquates pour prévenir l'intoxication par biotoxines imposerait des entraves inutiles au commerce traditionnel de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles et irait à l'encontre d'une norme séparée pour la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles. C'est la raison pour laquelle le Comité est convenu il y a dix ans d'exclure les coquilles Saint-Jacques et les pétoncles avec le corail attaché du projet de Norme pour les coquilles Saint-Jacques et les pétoncles.

1. CHAMP D'APPLICATION : Supprimer les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles avec le corail attaché et remplacer 'et/ou les additifs alimentaires' par 'et les phosphates' comme suit :
La présente norme s'applique également aux produits de la chair de coquilles Saint-Jacques et de pétoncles transformés **congelés qui contiennent des solutions ajoutées** ~~auquels de l~~ **d'**eau et~~/ou des additifs alimentaires ont été ajoutés~~ **et de phosphates.** ~~; un produit transformé congelé peut également être de la chair de coquilles Saint-Jacques et de pétoncles transformée avec le corail attaché.~~

Justification :

Les coquilles Saint-Jacques et les pétoncles avec le corail attaché requièrent des programmes de surveillance préventive des biotoxines et pathogènes et n'ont pas leur place dans cette norme. Le muscle adducteur ne présente pas le danger de biotoxines associé aux viscères (y compris les gonades) et le muscle adducteur ne conserve pas les bactéries et virus qui s'accumulent dans les viscères. Il existe un nombre considérable de preuves de l'accumulation de concentrations dangereuses de biotoxines dans le corail de coquilles Saint-

Jacques ou de pétoncles. Et il n'existe pas de preuve tangible démontrant que le danger provenant de pathogènes bactériens et viraux peut être ignoré pour les coquilles Saint-Jacques et les pétoncles avec le corail attaché. Des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles entiers utilisés pour produire des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles avec le corail attaché requièrent des contrôles de la présence de biotoxines et de pathogènes dans leurs aires de récolte. Des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles entiers utilisés pour produire de la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles ne requièrent pas de contrôle de la présence de biotoxines et de pathogènes dans leurs aires de récolte.

Toutes les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec le corail attaché sont couverts par la Norme Codex pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008) car celle–ci stipule, *la norme ne s'applique pas aux coquilles Saint-Jacques et aux pétoncles lorsque le produit final n'est que le muscle adducteur*. La norme pour les bivalves n'admet pas l'utilisation de phosphate pour les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec le corail attaché. Si les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec le corail attaché sont incluses dans la Norme pour les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles qui admet les solutions de phosphate, il y aura deux normes contradictoires.

Une version antérieure de la Norme pour les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles (CX/FFP 02/20) comprenait toutes les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles. Ce projet exigeait que les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec le corail attaché remplissent également les exigences de la Norme pour les bivalves à cause des différents dangers inhérents aux produits. Cette question a été résolue quand le Comité est convenu de déplacer les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec le corail attaché vers la Norme pour les bivalves où elles s'inséraient mieux.

'congelé' a été ajouté pour harmoniser sur la section des additifs alimentaires. 'solutions' a été ajouté par souci de précision. Le terme 'additifs' a été remplacé par 'phosphates' pour prévenir toute confusion, puisqu'aucun autre additif n'est autorisé ou envisagé. (Voir l'observation pour le point 2.1.2).

Alternatives :

Si des solutions de phosphates devaient être autorisées pour les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles avec le corail attaché, alors la meilleure approche est d'amender la Norme sur les bivalves. On maintiendrait ainsi l'alignement des produits de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec leurs dispositions appropriées de sécurité sanitaire.

Si les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec le corail attaché sont déplacées vers la Norme pour les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles, alors des dispositions indépendantes pour les biotoxines et pathogènes seraient nécessaires, ou une référence générale devrait être faite vers la Norme pour les bivalves uniquement pour les produits avec le corail attaché. Il faudrait que les dispositions pour la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles soient clairement indépendantes, et indiquer que la surveillance des bioxines et pathogènes sont normalement inutiles. Si les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec le corail attaché sont déplacés, alors les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles vivants devraient également être déplacés vers la Norme pour les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles parce que la plupart de leurs dispositions seraient alors en place et toutes les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles pourraient être inclus correctement dans une norme. Pour le moins, tous les produits de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec le corail attaché (frais, congelés, traités aux phosphates ou non) devraient être déplacés vers la Norme pour les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles afin de prévenir une certaine confusion persistante s'ils étaient séparés dans deux normes.

Les Etats-Unis appuient l'amendement de la Norme pour les bivalves pour autoriser les solutions de phosphates uniquement pour les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec le corail attaché, en utilisant une dénomination qui ne soit pas trompeuse. C'est la meilleure solution à long terme parce qu'elle aligne les produits sur les normes en se fondant sur la sécurité sanitaire des aliments plutôt que sur la qualité, ce qui signifie une meilleure protection du public.

Champ d'application, ii) Corriger de la façon suivante :

> La présente norme ne s'applique pas :
>
> ii) aux coquilles Saint-Jacques et pétoncles vivants et à la chair de coquilles Saint-Jacques et de pétoncles auxquels adhèrent encore la coquille et ~~toutes~~ les viscères **ou le corail**. Ces produits devront répondre aux exigences qui s'appliquent aux mollusques bivalves vivants et crus de la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008).

Justification : Voir la justification pour l'amendement du Champ d'application supra.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

2.1.1 Chair de coquilles Saint-Jacques et de pétoncles Reformuler comme suit :

> ~~La chair de coquilles Saint-Jacques et de pétoncles est de la chair de coquilles Saint-Jacques et de pétoncles sans ajout d'eau, d'additifs alimentaires ou d'autres ingrédients alimentaires.~~ On prépare la **'**chair ~~crue fraiche ou surgelée~~ de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles**'** en enlevant complètement le muscle adducteur de la coquille et en détachant complètement les viscères et ~~s'il y a lieu~~ 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'ajout d'eau, d'additifs alimentaires ou d'autres ingrédients.** Le muscle **adducteur** est présenté entier.

Justification :

La chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles est principalement définie par l'absence de coquille et de viscères, et pas comme de la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles sans ajout d'eau. Les options fraiche ou surgelée sont couvertes ailleurs et ne sont pas uniques pour la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles.

La 'chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec le corail attaché' n'est pas de la 'chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles'. Si les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles avec le corail attaché étaient incluses, elles devraient faire l'objet d'une définition à part et de dispositions à part dans toute la norme.

2.1.2 Chair de Coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles transformée avec ajout d'eau[2]: Amender le titre et le contenu et supprimer la note de bas de page comme suit :

> 2.1.2 Chair de Coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles ~~transformée~~ avec ajout **d'une solution** d'eau **et de phosphates**
>
> ~~On prépare la chair crue fraiche ou surgelée de Coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles transformée~~ **La** '**Chair de Coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec ajout d'une solution** d'eau **et de phosphates' contient de la 'chair de Coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles' (selon la définition donnée en 2.1.1) et une solution d'eau, de phosphates,** ~~avec ajout d'eau en ajoutant délibérément de l'eau et la chair peut contenir des additifs alimentaires~~ et **à titre facultatif,** du sel.

Justification : Ce produit est mieux et plus justement décrit par 'ajout d'une solution d'eau et de phosphates' plutôt que par 'ajout d'eau', ou 'ajout délibéré d'eau'. Il est flagrant que l'ajout d'une solution est délibéré et non pas un hasard. Nos observations portent ce terme pour en faire un nom de produit.

Nous n'avons pas connaissance de transformateurs professionnels qui n'ajoutent que de l'eau aux Coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles au delà de ce qui est techniquement inévitable pendant le lavage et le refroidissement. Un produit avec le seul ajout d'eau ne devrait pas être ajouté à la norme.

La note de bas de page n'est plus d'application.

2.2 Définition du procédé de transformation :

2.2.1 Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles : A revoir comme suit :

> Après séparation de la coquille et des viscères selon les bonnes pratiques d'hygiène, le produit est rincé et entreposé ~~afin de~~ **avec une méthode qui** minimise~~r~~ l'absorption d'eau dans la mesure de ce qui est technologiquement ~~nécessaire~~ **faisable**. Le produit frais devra être conservé à une température inférieure à 4°C. Le produit destiné à la congélation devra être soumis à un procédé de congélation ~~et satisfaire aux dispositions énoncées ci-après. Le procédé de congélation devra être~~ effectué dans un équipement approprié de telle manière que la gamme des températures de cristallisation maximale soit rapidement franchie, conformément aux exigences du Code d'usages international recommandé pour le traitement et la manutention des denrées surgelées (CAC/RCP 8-1976).
>
> La pratique consistant à reconditionner les produits surgelés dans des conditions contrôlées qui permettront de conserver la qualité du produit, suivie d'un nouveau procédé de surgélation tel qu'il est défini, est autorisée.

Ces produits devront être transformés et conditionnés de manière à réduire au minimum la déshydratation et l'oxydation.

Afin de prévenir la fraude économique et les pratiques commerciales déloyales, la récolte, l'entreposage et la manipulation doivent être conduites en accord avec les bonnes pratiques de fabrication.

Justification **:**

L'expression 'avec une méthode' est plus précise que 'afin de'.

L'expression 'technologiquement faisable' rend mieux la signification désirée que 'technologiquement nécessaire'.

Séparer des paragraphes combinés par inadvertance et supprimer un libellé inutile.

Déplacer 3.4.2 de la section 'Produit fini' vers un passage plus approprié sous la 'Définition du procédé de transformation'.

2.2.2 Chair de Coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles transformée avec ajout d'eau A revoir comme suit :

Après séparation de la coquille et des viscères selon les bonnes pratiques d'hygiène, le produit est rincé et entreposé avec 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 à 4°C. Le produit fait l'objet de l'ajout ~~d'eau (p.ex. trempage dans un bain d'eau potable), avec ou sans additifs~~ **d'une solution de phosphate (c.-à-d. trempage, pulvérisation).** La quantité ~~d'eau~~ **de solution** ajoutée devra être maîtrisée **et mesurée avec précision à des fins d'étiquetage**. Le produit ~~destiné à la congélation~~ devra être soumis à un procédé de congélation ~~et satisfaire aux dispositions énoncées ci-après. Le procédé de congélation devra être~~ effectué dans un équipement approprié de telle manière que la gamme des températures de cristallisation maximale soit rapidement franchie, conformément aux exigences du Code d'usages international recommandé pour le traitement et la manutention des denrées surgelées (CAC/RCP 8-1976).

La pratique consistant à reconditionner les produits surgelés dans des conditions contrôlées qui permettront de conserver la qualité du produit, suivie d'un nouveau procédé de surgélation tel qu'il est défini, est autorisée.

Ces produits devront être transformés et conditionnés de manière à réduire au minimum la déshydratation et l'oxydation.

Afin de prévenir la fraude économique et les pratiques commerciales déloyales, la récolte, l'entreposage et la manipulation doivent être conduites en accord avec les bonnes pratiques de fabrication.

Justification :

Comme pour 2.2.1, indiquer que l'absorption d'eau est minimisée pendant l'entreposage à bord pour la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, même si elle est destinée à l'ajout ultérieur de solutions de phosphate.

Exclure les produits auxquels seule de l'eau est ajoutée.

Souligner l'importance du mesurage de l'absorption de solution pour un étiquetage loyal.

Éliminer l'option de l'ajout d'eau uniquement (Voir l'observation pour le point 2.1.2).

Refléter le fait que les solutions de phosphate sont uniquement admises pour le produit congelé.

Séparer des paragraphes combinés par inadvertance et supprimer un libellé inutile.

Déplacer 3.4.2 de la section 'Produit fini' vers un passage plus approprié sous la 'Définition du procédé de transformation'.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles Inclure la sous-section 3.4.2.1 de la sous-section 'Produit fini' comme suit :

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.

Il n'est pas acceptable de manipuler et/ou d'entreposer ce produit d'une manière telle qu'elle entraînerait une accumulation d'eau dépassant les petites quantités techniquement inévitables selon les bonnes pratiques de fabrication, comparé à ce qui se produit naturellement dans les coquilles Saint-Jacques et les pétoncles au moment de la récolte.

Justification : L'examen de la teneur en eau est mieux placé sous 'Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles' de la même manière que l'examen de la teneur en eau pour la 'Chair de Coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles transformée avec ajout d'eau' l'est dans la sous-section 3.2 ci-dessous (voir observations pour 3.4.2.1)

3.2 Chair de Coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles transformée avec ajout d'eau Amender le titre et le libellé de la façon suivante :

3.2 Chair de Coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles ~~transformée~~ **avec ajout 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 frais pour la consommation humaine directe.

~~Pour des produits de chair de coquilles saint-jacques ou de pétoncles transformes avec ajout d'eau et/ou d'additifs alimentaires~~, **L**'ajout **de solutions** d'eau**,** ~~et/ou d'additifs alimentaires~~ **de phosphates** et de sel est permis dans la mesure où **l'absorption de solution est mesuré avec précision et étiqueté et où** leur utilisation est acceptable conformément aux lois ou coutumes du pays dans lequel le produit est vendu.

~~Toute~~ **L'**eau ~~ajoutée~~ devra être de qualité potable, **les phosphates devront être de qualité alimentaire et** ~~Le~~ **le** sel ~~ajouté~~ devra être conforme à la Norme Codex pour le sel de qualité alimentaire (CODEX STAN 150-1985).

Justification :

Utilisation d'une terminologie uniforme.

Le mesurage précis de la quantité de solution absorbée est essentiel pour un étiquetage loyal de la composition.

Contribuer à prévenir l'utilisation de phosphates industriels de qualité non-alimentaire.

3.4 Produit fini

3.4.2: Déplacer le contenu de 3.4.2 vers les sous-sections 2.2.1 et 2.2.2, Définition du procédé de transformation.

Justification : L'utilisation des bonnes pratiques de fabrication relève du procédé et n'est pas un facteur essentiel de composition et de qualité.

3.4.2.1: Déplacer le contenu de 3.4.2.1 vers la sous-section 3.1.

Justification :

Cette disposition est mieux placée sous la sous-section 3.1 pour la 'Chair de Coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles', comme la disposition sur l'ajout d'eau reprise dans la sous-section 3.2.

Tous les facteurs essentiels de composition et de qualité s'appliquent au produit fini ; il n'est donc pas nécessaire de placer les dispositions dans une sous-section 'produit fini', ce qui crée des sous-sections supplémentaires inutiles.

Nous suggérons de supprimer complètement la sous-section 'produit fini' en déplaçant les dispositions sur l'examen habituel (3.4.1) vers la section 'Echantillonnage, examen et analyse'.

3.4.2.2: Supprimer le premier paragraphe et déplacer le second paragraphe vers la Section 8 (Échantillonnage, examen et analyse).

Justification :

Le premier paragraphe est déjà couvert dans la sous-section 3.2.

Le second paragraphe examine l'échantillonnage, l'examen et l'analyse et devrait être placé dans cette section.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.2 Produits de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles transformés avec ajout d'eau : Amender le titre et le texte de la section de la manière suivante :

> 4.2 ~~Produits de~~ **C**hair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles ~~transformés~~ avec ajout **d'une solution** d'eau **et de phosphates**
>
> **Seule l**~~L~~'utilisation ~~d'~~ **des** additifs **spécifiques repris ci-dessous** est autorisée dans les produits surgelés de chair ~~crue transformée~~ de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles **avec ajout d'une solution d'eau et de phosphates.**~~ dans la mesure où elle est acceptable au sein du pays de production et dans tout pays vers lequel ils sont exportés.~~ Les additifs doivent être appliqués en conformité avec la **S**ection 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (Codex STAN 192-1995) et selon les bonnes pratiques de fabrication figurant dans la section **[**X**]** du Code d'usages pour la transformation de chair surgelée de coquilles Saint-Jacques et de pétoncles[3].
>
> **Humectants :**
>
> Les 'phosphates' figurant dans la ~~liste du Tableau 1 de la NGAA~~ **catégorie alimentaire 09.3.4 (Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) de la Norme Générale pour les Additifs Alimentaires (CODEX STAN 192-1995)** sont permis avec une limite maximale de ~~5000~~ **2200** mg/kg exprimés ~~en P_2O_5~~ **en tant que phosphore** (y compris les phosphates naturellement présents dans les mollusques).

Justification :

Uniformité de la terminologie.

Énoncer la catégorie fonctionnelle d'additif et limiter les additifs spécifiques autorisés dans la catégorie fonctionnelle.

Énoncer la catégorie alimentaire utilisée pour les produits de la mer plutôt qu'évoquer le Tableau 1 de la NGAA qui couvre tous les aliments.

Harmoniser l'unité d'équivalence de la 'concentration maximale' et de 'exprimé en tant que' sur la NGAA pour la catégorie alimentaire 09.3.4.

Le fait que l'utilisation de phosphate doit être acceptable dans le pays de vente est déjà couvert dans la sous-section 3.2 et de telles déclarations devraient être minimisées dans des normes internationales utiles.

5. CONTAMINANTS

5.2 : Déplacer la note de bas de page vers le corps de la sous-section et supprimer le numéro de référence de la note de bas de page comme suit :

> Le produit échantillonné et analysé selon les méthodes de la Norme du Codex pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008) ne contiendra pas de biotoxines marines~~[3]~~ au-delà des limites figurant dans la section I-5-2 de la même norme.
>
> **Lorsque la chair de coquilles Saint Jacques ou de pétoncles est transformée conformément au Code d'usage révisé pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003) – Section X: transformation de chair de coquilles Saint-Jacques et de pétoncles (en cours d'élaboration), il n'est pas raisonnablement probable que les biotoxines marines constituent un danger pour la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles. Alors que l'analyse des dangers estimera que les biotoxines marines sont un danger possible, ce danger sera exclu ou inclus en fonction de l'espèce et des données disponibles pour les toxines associées à cette espèce**

Justification : Les notes de bas de page sont souvent négligées. Cette disposition est importante et utile et l'une des principales raisons pour lesquelles la chair de coquilles Saint-Jacques et de pétoncles n'est pas incluse dans la Norme pour les bivalves. Cette déclaration ne s'appliquerait pas à des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles entiers, ou à des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles avec le corail attaché parce qu'ils accumulent normalement des biotoxines.

7. ÉTIQUETAGE : Revoir les sous-sections 7.1.1 et 7.1.2 et déplacer les informations du dernier paragraphe de 7.6 vers une nouvelle sous-section 7.1.3 comme suit :

7.1 Nom de l'aliment

~~Le nom du produit devra être :~~

7.1.1 Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles

Le nom de la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (selon la définition de 2.2.1) sera 'chair de coquilles Saint-Jacques' ou 'chair de pétoncles' ou 'coquilles Saint-Jacques' ou 'pétoncles' ~~« Coquilles Saint-Jacques X » ou « pétoncles X » s'il correspond à la description de produit en 2.1.1 ou~~

7.1.2 Chair de Coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles ~~transformée~~ avec ajout **d'une solution** d'eau **et de phosphates**

~~« Coquilles Saint-Jacques X avec ajout d'eau », « Préparation de coquilles Saint-Jacques X avec ajout d'eau », « ¨Pétoncles X avec ajout d'eau », « Préparation de pétoncles X avec ajout d'eau »~~,

Le nom de la 'chair de Coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec ajout d'une solution d'eau et de phosphates' (selon la définition de 2.2.2) sera 'chair de Coquilles Saint-Jacques (ou chair de pétoncles ou coquilles Saint-Jacques ou Pétoncles) avec X% d'ajout d'une solution d'eau, de phosphates (et de sel), ou un nom similaire autorisé dans le pays de vente, qui différentie le produit de la 'chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles' et qui n'induit pas le consommateur en erreur. ~~s'il est en conformité avec la description du produit figurant en 2.1.2~~. **'X' est le pourcentage du poids de la solution ajoutée dans le produit fini.**

~~En 7.1.1 et 7.1.2, " X » étant le nom commun ou courant de l'espèce de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle conformément à la législation, aux coutumes et à l'usage du pays dans lequel le produit est distribué, afin de ne pas induire le consommateur en erreur.~~

7.1.3 Outre le nom identifié en 7.1.1 et 7.1.2, le nom commun et ou les noms scientifiques d'espèces devront être identifiés selon la décision de l'autorité compétente du pays où le produit est vendu.

Justification :

Uniformité et clarté.

Veiller à ce que le pourcentage de solution de phosphate ajouté fasse partie du nom du produit. Dans les pays qui autorisent des solutions de phosphate dans la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, l'étiquetage ne comprend généralement que le pourcentage de solution de phosphate ajouté. Il n'est pas nécessaire d'étiqueter ni le pourcentage de solution de phosphate ni le pourcentage de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles car il ne s'agit pas de produits hachés ou moulés. Les muscles adducteurs entiers sont reconnaissables et le pourcentage de solution de phosphate est autolimité, autant du point de vue technologique que du point de vue de l'acceptabilité pour les consommateurs.

La nouvelle sous-section 7.1.3 déplace la disposition du dernier paragraphe de la sous-section 7.6 vers un endroit approprié. Elle remplace également l'ancien paragraphe « Coquilles Saint-Jacques X » parce que si les noms d'espèces sont requis, le formatage de l'étiquetage peut varier d'un pays à l'autre et ne devrait pas être spécifié.

Sous-section 7.3 : Supprimer la sous-section et la note de bas de page #5.

Justification : L'observation pour la sous-section 7.1.2 (supra) crée des assurances d'étiquetage adéquat des solutions de phosphate ajoutées dans le nom du produit.

7.6 Étiquetage des conditionnements non destinés à la vente au détail : Supprimer le dernier paragraphe.

Justification : L'étiquetage de l'espèce est couvert pas le terme 'X' dans le 'Nom de l'aliment'. Ou, ainsi que nous le suggérons, grâce à la nouvelle sous-section 7.1.3 qui couvre cette disposition (voir 7.1.3 supra). Cette disposition devrait s'appliquer tant aux conditionnements destinés à la vente au détail qu'à ceux qui ne sont pas destinés à la vente au détail.

8. ÉCHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

8.1 Échantillonnage : Modifier la deuxième ligne comme suit :

> L'unité d'échantillon est le conditionnement primaire ou, pour les produits individuellement surgelés ou conditionnés en vrac, au moins une portion de 1 kg **du paquet** ~~de l'unité d'échantillon~~.

Justification : Éclaircissement. 'L'unité échantillon' n'est pas une portion de 'l'unité-échantillon'.

8.3 Détermination des morceaux et du nombre : Revoir la formule comme suit:

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

Justification : Correction pour aligner sur la version précédente.

8.4 Détermination du poids net des produits couverts de glazurage : Revenir aux méthodes énumérées dans le projet de Norme précédent (ALINORM 10/33/18, Annexe VII) ou revoir comme suit :

> 8.4 Détermination du poids net ~~des produits couverts de glazurage~~
>
> **i) Produits couverts de glazurage (surgélation individuelle):** Méthode officielle AOAC 963.18, Contenus nets de produits de la mer congelés.
>
> **ii) Produits congelés en bloc : Méthode officielle AOAC 963.13 Poids égoutté de chair congelée de crevettes ou de crabes, ou Méthode officielle AOAC 963.60 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.**

Justification : Le projet précédent comprenait de meilleures méthodes autant pour les produits surgelés individuellement que pour les produits congelés en bloc. La méthode AOAC 963.18 s'applique aux produits glazurés individuellement surgelés ; il faut néanmoins encore une méthode pour les produits congelés en bloc. Les coquilles Saint-Jacques et les pétoncles sont souvent congelés en bloc avec et sans ajout d'eau dans le paquet pour prévenir la déshydratation.

Nouvelle sous-section 8.7 : Ajouter la nouvelle sous-section suivante :

> **8.7 Détermination de la présence de viscères**
>
> **On examine la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles pour y déceler la présence de toute viscère de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle attachée au muscle adducteur ou libre dans le paquet (p.ex. des restes de branchies, du manteau, de l'hépatopancréas, de l'intestin et de corail).**

Justification : L'examen de détection de viscères devrait être une disposition indépendante à cause du danger de biotoxines dans les viscères. Les viscères (y compris le corail) doivent être absentes pour éliminer le danger de biotoxines.

Nouvelle sous-section 8.8 : Déplacer le deuxième paragraphe de 3.4.2.2 vers la nouvelle sous-section suivante :

> **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. 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.**

Justification : Cette disposition qui figure actuellement à la sous-section 3.4.2.2 (Facteurs essentiels de composition et de qualité), doit figurer sous la section 8 (Echantillonnage, examen et analyse).

9. DÉFINITION DES UNITÉS DÉFECTUEUSES

9.4 Parasites: Inclure la disposition entre crochets.

Justification : ‘Alors que des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles récoltés en milieu naturel peuvent héberger des parasites, des concentrations dépassant 20 pour cent sont susceptibles d’être rejetés par les consommateurs. Il n’existe pas d’études documentées pour étayer cette valeur limite. Mais certaines plaintes de consommateurs et des examens de produits effectués par la FDA suggèrent que c'est environ à ce niveau que les consommateurs relèvent et se plaignent de la présence de parasites visibles, même s’ils sont petits.

9.5 Matières indésirables : Supprimer la sous-section (i). Supprimer les crochets et revoir la sous-section (ii) comme suit :

> ~~ii)~~ **La présence** de sable, **de morceaux de coquille** ou d’autres particules similaires visibles à l’état décongelé ou détectés par mastication au cours d’un examen organoleptique, affectant plus de 10% du poids de l’échantillon.

Justification :

La sous-section (i) permettait que 10 pour cent des chairs soit affectées de viscères. La présence de toute viscère présente un danger potentiel de biotoxine et son ajout en tant que défaut de qualité est dangereux en dépit de la référence à la sous-section 5.2. Voir notre observation pour la section 10 (Acceptation des lots) qui couvre cette préoccupation.

Nous croyons qu'une tolérance de 5 à 10 pour cent de sable est raisonnable. La disposition couvrant la coquille a été déplacée de la sous-section (i) à la sous-section (ii) où elle s'insère mieux.

10. ACCEPTATION DES LOTS

Nouvelle sous-section (i) : Ajouter une nouvelle sous-section (i) (et renuméroter les autres sous-sections) comme suit :

> **(i) Il n’y a pas de tolérance en cas de présence de viscères déterminée selon la sous-section 8.5 à cause du danger de biotoxine qui peut être associé même à de petites quantités de viscères.**

Justification : Une attention particulière devrait être accordée au danger potentiel de biotoxine dans les viscères de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (voir sous-section 9.5).