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 6 de l'ordre du jour **CX/FFP 12/32/6-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

Avant-projet de Code d'usages pour la transformation de chair de coquilles Saint Jacques et de pétoncles

OBSERVATIONS À L'ÉTAPE 3

(Ghana, USA)

GHANA

Observation : SECTION X Transformation de la chair crue fraîche et surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles [avec ou sans corail]

Nous sommes d'accord avec le libellé proposé et recommandons de supprimer les crochets.

Observation : [X.3.2.4 Utilisation d'additifs dans la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles]

Nous sommes d'accord avec le libellé proposé et recommandons que les additifs alimentaires utilisés devraient être conformes à la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA).

Observation : SECTION 2 DÉFINITIONS

Nous proposons que le terme 'sac' (Ndt uniquement en version anglaise) soit supprimé de la définition de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail. Le libellé de la phrase devrait être le suivant :

Par coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail, on entend la chair du muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles et le corail restant après séparation complète des viscères de la coquille.

Justification : Le corail est pertinent et non pas le 'sac' vide.

Observation : Section X – quatrième paragraphe, deuxième phrase

Nous suggérons que le traitement aux polyphosphates soit évité pendant la transformation.

'La section traite également de l'utilisation de l'eau douce ~~et du traitement aux polyphosphates~~ pendant la transformation.'

Justification : Les polyphosphates lient l'eau ajoutée au produit ce qui entrainerait une fraude potentielle à l'égard du consommateur, une tromperie du consommateur et une pratique commerciale déloyale.

Observation : X.2.2 Défauts

Nous recommandons que le titre de la norme de référence soit cité correctement, à savoir

'… l'Avant-projet de Norme Codex pour la chair crue **fraîche** surgelée du muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (*en cours d'élaboration).'*

Observation : X.2.2.3 'Eau ajoutée'

Nous proposons de supprimer le passage proposé entre crochets.

~~**[**L'utilisation de polyphosphates sur des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles pendant la transformation contribue à retenir l'eau ajoutée et son abus peut entrainer une fraude vis-à-vis du consommateur et des pratiques commerciales déloyales.**]** ~~Le transformateur devrait mettre en place des systèmes adéquats de maîtrise de la transformation afin d'éviter l'ajout d'eau qui peut être technologiquement évité et que ~~[les polyphosphates et]~~ l'eau utilisée ~~[utilisés]~~ soit ~~[soient]~~ conforme ~~[s]~~ aux normes internationales et réglementaires. (C'est-à-dire le transformateur doit impérativement suivre les BPF comme il convient).

Justification : L'utilisation de polyphosphates est déconseillée. Toutefois, pour ce qui concerne la fraude à l'égard du consommateur et les pratiques commerciales déloyales, la clause contient suffisamment d'informations.

Observation : X.3.2.1 Réception des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles (étape 7 de la transformation)

Nous recommandons la suppression de 'notamment' comme suit :

Pour la commercialisation des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles avec corail, le transformateur devrait avoir les moyens de s'assurer que la concentration de produits toxiques est conforme aux exigences réglementaires de l'organisme officiel compétent. Pour ce faire, il pourrait~~, notamment,~~ appliquer des programmes de suivi ou effectuer des tests sur le produit final.

Observation : X.3.2.9 Étiquetage (étape 15 de la transformation)

Nous proposons de supprimer comme suit le passage entre crochets

~~**[**Lorsque des polyphosphates ont été utilisés pour la transformation, un système devrait être en place pour garantir que ces additifs soient correctement déclarés sur l'étiquette.**]**~~

Justification : Ce passage n'est plus pertinent puisque l'utilisation de polyphosphates est inacceptable pour la transformation de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, ce qui a déjà été signalé plus haut dans le document.

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Observation générale : L'examen du Code d'usages pourrait attendre la fin des travaux sur le *Projet de Norme sur la chair surgelée de muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles* parce que les dispositions sur l'eau ajoutée et les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec le corail ne sont pas terminées et devront être reportées dans le Code d'usages.

Les observations ci-dessous supposent que le Code d'usages sera élargi pour inclure les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec le corail et des produits contenant des solutions ajoutées d'eau et de phosphates.

Le nouveau libellé suggéré figure en caractères gras.

Titre : Modifier le titre comme suit :

> AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LA TRANSFORMATION DE CHAIR CRUE FRAÎCHE ET SURGELÉE DE COQUILLES SAINT-JACQUES OU DE PÉTONCLES ~~[AVEC OU SANS CORAIL]~~**, DE COQUILLES SAINT-JACQUES OU PÉTONCLES AVEC CORAIL, ET DE PRODUITS À BASE DE COQUILLES SAINT-JACQUES OU DE PÉTONCLES AVEC AJOUT DE SOLUTIONS D'EAU ET DE PHOSPHATES.**

Justification :

- Il s'agit de produits différents qui doivent être clairement énumérés et distingués.
- 'Coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail' est le terme défini en Section 2, Définition et le terme commun utilisé.
- 'Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (ou coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail) avec ajout d'une solution d'eau et de phosphates' est le nom que nous proposons pour ces produits dans la Norme pour les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles.

SECTION 2 : DÉFINITIONS

[Par coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail..] - Supprimer les crochets et revoir comme suit :

Par coquilles Saint Jacques et pétoncles avec corail, on entend la chair du muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles et le corail **attaché** restant après ~~séparation~~ **élimination** complète **de la coquille et de toutes les autres** ~~des~~ viscères ~~de la coquille~~.

Justification :

- Le corail devrait rester attaché à la chair.
- Les ovaires et testicules sont des organes et sont par définition des viscères.
- Les viscères sont séparés du produit fini et pas seulement de la coquille.
- Nous sommes d'accord avec le Kenya pour supprimer le terme 'sac' (Ndt En anglais uniquement).

Par chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, - À revoir comme suit :

Par chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, on entend la chair du muscle adducteur **de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles** restant après que **la coquille et toutes** les viscères (**y compris** ~~et~~ le corail) ont été complètement ~~séparés de la coquille~~ **éliminés**.

Justification : Voir les deuxième et troisième puces dans les observations sur la définition de 'coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail' ci-dessus.

Par écaillage - À revoir comme suit :

Par écaillage, on entend le processus consistant à retirer la chair du muscle adducteur ~~et à complètement séparer les viscères et le corail~~ de **la coquille de** coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles vivants **et à séparer complètement les viscères (y compris le corail) dans le cas de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, ou à séparer complètement les viscères à l'exception du corail dans le cas de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail**.

Justification : Voir les deuxième et troisième puces parmi les observations sur la définition ci-dessus de 'coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail'.

SECTION X

Titre – Revoir comme suite et apporter les changements similaires à tout le document où le terme 'chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles' est utilisé et où il faudrait également ajouter des références aux coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail et aux produits avec ajout d'eau (peut-être utiliser 'les produits visés dans la présente section').

SECTION X TRANSFORMATION DE LA CHAIR CRUE FRAÎCHE ET SURGELÉE DE COQUILLES SAINT-JACQUES OU DE PÉTONCLES ~~[AVEC OU SANS CORAIL]~~, **DE COQUILLES SAINT-JACQUES OU PÉTONCLES AVEC CORAIL, ET DE PRODUITS À BASE DE COQUILLES SAINT-JACQUES OU DE PÉTONCLES AVEC AJOUT DE SOLUTIONS D'EAU ET DE PHOSPHATES.**

Justification : Voir l'observation pour le 'titre' supra.

Premier paragraphe, dernière phrase – Revoir comme suit :

Toutefois, le présent Code d'usages ne peut donner de détails sur les limites critiques, le suivi, la tenue de registre et la vérification à chacune des étapes, dans la mesure où tout dépend du danger ou du défaut précis à maîtriser **et des mesures de maîtrise utilisées.**

Justification : Les dangers et défauts sont les mêmes ; c'est la variété des mesures de maîtrise qui prévient l'inclusion d'orientations détaillées.

Troisième paragraphe, deuxième phrase – Revoir comme suit :

> Ainsi, l'écaillage **de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles** peut avoir lieu soit à bord des bateaux de pêche équipés pour de telles opérations, soit dans des usines de transformation.

Justification : Il est important de rappeler que les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles doivent être vivants au moment de l'écaillage à cause du danger de la migration de biotoxines des viscères (y compris du corail) vers le muscle adducteur dans le cas de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles morts. C'est particulièrement pertinent pour la transformation à terre de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles entiers susceptibles d'avoir été mal manipulés à bord du bateau de récolte. (Voir définition pour 'écaillage')

Troisième paragraphe, dernière phrase – Revoir comme suit :

> Afin de s'assurer que le produit répond aux normes internationales et réglementaires visant à prévenir les pratiques inéquitables ou frauduleuses vis-à-vis des consommateurs, les pêcheurs et transformateurs de coquilles Saint-Jacques et de pétoncles doivent prévoir les contrôles ~~appropriés et veiller tout particulièrement à limiter~~ **qui limitent** l'introduction excessive d'eau douce dans le produit **autant que possible et pratiquement réalisable, en utilisant des équipements et des pratiques de manipulation appropriés.**

Justification : Préciser l'attente. L'expression *limiter l'introduction excessive* pourrait être mal interprétée.

Dernier paragraphe, deuxième phrase – Remplacer 'polyphosphates' par **'phospates'** (dans tout le document), supprimer les crochets et reformuler comme suit :

> La section traite également de l'utilisation **appropriée** de l'eau douce **pendant la transformation** et **de l'ajout de solutions de phosphates pour reconstituer les pertes d'égouttage et augmenter la capacité de rétention d'eau** ~~du traitement aux polyphosphates pendant la transformation~~.

Justification :

- Distinguer entre l'ajout non délibéré d'eau douce et l'ajout délibéré de solutions de phosphates.
- D'autres types de phosphates que les polyphosphates sont permis. Le terme 'phosphates' figure pour les phosphates dans la *Norme générale pour les additifs alimentaires.* Ce changement est recommandé dans tout le document.

X.1 CONDITIONS GÉNÉRALES À AJOUTER AU PROGRAMME MINIMUM

Deuxième puce - A revoir comme suit :

- ~~Si~~ Les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles ~~sont~~ écaillés en mer à bord d'un bateau de pêche~~, ils~~ devraient être soigneusement rincés avec de l'eau de mer propre pour minimiser la présence de sable, de détritus et de matières étrangères dans le produit fini**.**

Justification : Supprimer le 'si' car il est inutile. Les coquilles Saint-Jacques et les pétoncles sont communément écaillés en mer. L'écaillage en mer est requis par certaines pêcheries de coquilles Saint-Jacques et de pétoncles en tant que mesure de maîtrise de biotoxines.

Ajouter de nouvelles puces - avec le libellé suivant :

- **L'eau de mer utilisée à bord pour le lavage et la pré-réfrigération doit provenir de zones propres du grand large et ne pas être contaminée par le système de pompage de l'eau ou un emplacement inapproprié de l'admission.**
- **Les sacs en toile utilisés pour contenir les chairs de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles écaillées dans de la glace à bord de bateaux de pêche devraient être propres et en bon état.**

Justification : Aborde certains problèmes d'hygiène à bord d'un navire de récolte.

X.2 IDENTIFICATION DES DANGERS ET DES DÉFAUTS

X.2.1 Dangers, premier paragraphe, dernière phrase – Supprimer les crochets.

> ~~[~~S'agissant de la commercialisation de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail, ces produits devraient satisfaire aux dispositions sur les contaminants ainsi qu'aux dispositions

pertinentes en matière d'hygiène figurant dans la Norme Codex pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008).]

Justification :

- Cette disposition est le reflet de la décision antérieure du CCFFP : les caractéristiques de danger de coquilles Saint-Jacques et de pétoncles avec corail sont plus proches de celles des mollusques bivalves entiers que de celles de la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles.
- Cette disposition est nécessaire pour aligner les dispositions pour les coquilles Saint-Jacques et les pétoncles crus et congelés, s'il devaient se retrouver dans des normes différentes.

X.2.1.1 Biotoxines marines – Reformuler le paragraphe comme suit:

Les biotoxines marines, telles que la phycotoxine diarrhéique, la phycotoxine paralysante ou la phycotoxine amnésique, ne constituent en général pas un enjeu de sécurité sanitaire des aliments dans la chair seule du muscle adducteur des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles **de commerce proprement transformés** et ne présentent donc pas de risques pour la santé humaine. Les données scientifiques ~~concernant la contamination de la chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle par des biotoxines sont limitées. Certaines données scientifiques et d'observation ont toutefois indiqué~~ **révèlent une** ~~que même si la~~ contamination par **la phycotoxine paralysante,** la phycotoxine amnésique et la phycotoxine diarrhéique dans les **viscères et le corail de** coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles ~~se concentre principalement dans les viscères et le corail.~~ **Les biotoxines peuvent** ~~elle peut~~ également ~~s'accumuler~~ **migrer** dans le muscle adducteur **si les viscères et le corail ne sont pas séparés de la coquille Saint-Jacques ou du pétoncle vivant, ou en cas de congélation de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles entiers ou avec corail.** ~~Alors que les informations scientifiques relatives à la contamination de la chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle par des biotoxines sont limitées~~, **Cependant, on ne dispose pour le moment que d'informations limitées pour certaines espèces de coquilles Saint-Jacques et de pétoncles et certaines toxines, et** l'analyse des dangers devra considérer que les biotoxines marines constituent un danger possible. Ce danger sera exclu ou inclus en fonction de l'espèce**, des méthodes de transformation**, et des données scientifiques spécifiques au pays disponibles pour les toxines associées à cette espèce. ,

Justification :

- La troisième phrase semble contredire la première pour ce qui est du danger que présente la chair de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles.
- Expliquer quand la chair de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles peut poser un danger de biotoxines.
- Nous avons connaissance de nombreuses études qui ont constaté une forte présence d'acide domoïque ou de saxitoxine dans les viscères ou le corail de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, alors qu'elle est négligeable dans la chair.
- Nous n'avons pas connaissance d'études indiquant que les concentrations de biotoxines observées dans la nature dépasseraient les limites règlementaires pour la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles proprement séparée des viscères sur des espèces vivantes entières.
- Pour le pétoncle géant (*Placopecten magellanicus*), il est bien établi que la chair peut être consommée en toute sécurité sans analyse, même si le corail est chargé de phycotoxine paralysante.
- Nous notons qu'il est important de connaitre dans le détail la méthodologie utilisée pour les études de biotoxines, car si la chair analysée provient de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles frais avec le corail (qui ne sont plus vivants), ou de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles entiers ou avec le corail qui ont été congelés, les toxines peuvent avoir migré des viscères ou du corail vers la chair.

X.2.2.2 Restes de viscères, sable, détritus et matières étrangères – scinder en deux sections avec les révisions suivantes :

X.2.2.2 Restes de ~~viscères,~~ sable, détritus et matières étrangères

Du sable, ~~du gravier fin~~ **de la vase**, des détritus et des matières étrangères peuvent accompagner des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles lorsqu'ils sont récoltés dans leur environnement naturel et amenés à bord d'un bateau. S'ils ne sont pas proprement éliminés par rinçage, le sable et ~~le gravier fin~~ **la vase** peuvent se déposer entre les fibres du muscle adducteur, **communément associé aux contractions musculaires au moment de la mort.** Une quantité excessive ~~de viscères et~~ de matières étrangères pourrait conférer des attributs physiques indésirables au produit final qui seraient désagréables pour les consommateurs**, tels que le crissement des dents sur du sable ou de la vase pendant la mastication**.

X.2.2.[3] Viscères

Pendant l'écaillage de~~s~~ **chairs de** coquilles Saint-Jacques ou de~~s~~ pétoncles, il peut arriver que les viscères ~~et d'autres parties de l'intestin~~ ne soient pas complètement éliminées. ~~En outre, une~~ **L'**élimination incomplète des viscères **(y compris du corail)** peut entrainer un danger pour la santé découlant de biotoxines et de pathogènes **normalement associés à des bivalves entiers.**

Justification :

- Le terme 'excessif' ne devrait pas être utilisé pour les viscères parce que la présence de tout viscère présente le potentiel d'un danger de biotoxines.
- Les viscères ne sont pas une matière étrangère et n'ont pas leur place parmi les autres matières énumérées.
- Le sable et la vase (plutôt que du gravier fin) sont à l'origine du crissement indésirable souvent observé lorsqu'on mastique des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles.

X.2.2.3 'Eau ajoutée'

Premier paragraphe - À revoir comme suit :

Il a été démontré que lorsque la chair du muscle adducteur de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle est en contact avec de l'eau douce, sa teneur en humidité s'accroît avec le temps. ~~Ceci tient au fait que le muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles est constitué de faisceaux parallèles de fibres qui peuvent absorber l'eau par capillarité.~~ **Le muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles peut absorber et retenir de l'eau ajoutée grâce à plusieurs mécanismes physiques et chimiques qui présentent différents degrés de capacité de rétention d'eau.** Si la chair du muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles a été en contact avec de l'eau douce, y compris de l'eau de fonte de glace d'eau douce, pendant un laps de temps supérieur ~~à celui qui est~~ **au minimum** nécessaire pour la préparation et la transformation ~~selon de bonnes pratiques de fabrication~~, le produit absorbe un excès d'eau, ce qui peut constituer une pratique commerciale déloyale ou une fraude vis-à-vis du consommateur. ~~[~~L'utilisation de **solutions de** ~~poly~~phosphates pendant la transformation contribue à retenir l'eau ajoutée et, si elle **est utilisée et/ou étiquetée de manière incorrecte** ~~n'est pas étroitement contrôlée~~, **elle** peut conduire à des pratiques commerciales frauduleuses.~~]~~

Justification :

- L'action des capillaires est l'un des mécanismes, mais la quantité d'eau impliquée est limitée. Il s'agit d'eau faiblement liée, contrairement à l'eau liée par interaction directe avec les fractions hydrophiles sur des protéines, qui représentent probablement une plus grande partie de l'eau ajoutée.
- La norme autorise l'ajout de solutions de phosphate à condition que l'étiquette indique clairement les caractéristiques du produit et la teneur en pourcentage.

Deuxième paragraphe - À revoir comme suit :

Le transformateur devrait mettre en place des systèmes adéquats de maîtrise de la transformation afin d'éviter l'ajout d'eau qui peut être technologiquement évité et que ~~[~~les **solutions de** ~~poly~~phosphates ~~et] l'eau~~ utilisée**s** ~~[utilisés] soit [~~soient~~]~~ conforme**s** ~~[s]~~ aux normes internationales~~ et réglementaires~~.

(~~c'est à dire le transformateur doit impérativement suivre les BPF comme il convient).~~ **p.ex.** ***Norme Codex pour la chair fraîche et surgelée de muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche).*** Le transformateur devrait veiller à ce que l'étiquetage ne soit pas trompeur pour le consommateur.

Justification :

- Les 'Bonnes Pratiques de Fabrication' n'ont pas été identifiées.
- Les Codes d'usages du Codex pour les coquilles Saint-Jacques et les pétoncles sont essentiellement des bonnes pratiques de fabrication internationales pour les coquilles Saint-Jacques et les pétoncles.

X.3 OPÉRATIONS DE TRANSFORMATION

X.3.1, Dernière phrase - modifier comme suit :

Les produits sont réfrigérés par application de glace d'eau douce et entreposés dans un lieu **d'entreposage approprié glacé ou** réfrigéré.

Justification : L'entreposage glacé est la norme aux USA, non pas l'entreposage réfrigéré.

X.3.1.1 Débarquement/décharge sur le pont des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles (étape 1 de la transformation) – Revoir les *Dangers potentiels* et ajouter les puces suivantes sous *Orientation technique* :

Dangers potentiels: ~~Peu probables~~ ***Présence de biotoxines marines***

Orientation technique:

- **Lorsqu'il est prévu de produire des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles avec corail, des méthodes de dépistage de biotoxines peuvent être utilisées pour prévenir la récolte inutile de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles dont le corail est contaminé. Les autorités règlementaires doivent ensuite confirmer si les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail qui ont été acceptées après l'analyse de dépistage du récolteur sont exemptes de biotoxines et autorisés à la vente.**
- **Une fois qu'une coquille Saint-Jacques ou qu'un pétoncle meure, les biotoxines peuvent migrer des viscères contaminées vers la chair normalement non contaminée. Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles morts devraient être rejetés tant pour des raisons de sécurité sanitaire que pour des raisons de qualité.**

Justification :

- Le déchargement sur le pont peut servir de point de contrôle pour prévenir la poursuite inutile de la récolte de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles dont le corail est contaminé.
- Lorsque seul le muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles est écaillé des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles, le biotoxines constituent encore un danger potentiel pour les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles morts à cause de la possibilité de migration de toxine à partir des viscères.

X.3.1.2 Écaillage (étape 2 de la transformation), ***Défauts potentiels*** **–** ajouter 'animaux morts' :

Défauts potentiels: Restes de viscères, ***animaux morts***

Justification : La mort peut se produire si des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles qui sont sur le pont ne sont pas rapidement écaillés ou réfrigérés.

X.3.1.2 Écaillage (étape 2 de la transformation) :

Première puce - A revoir comme suit :

- Les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles vivants devraient être éviscérés dans les plus brefs délais. En présence de biotoxines, ~~cette mesure peut aider à prévenir~~ **l'élimination complète des viscères d'animaux vivants fraîchement récoltés prévient** la migration de la toxine vers le muscle adducteur.

Justification : Les fuites de liquide et la diffusion pendant la décomposition peuvent transporter des toxines solubles dans l'eau, qui sont retenues dans les tissus vivants, vers d'autres tissus.

Troisième puce - Supprimer les crochets et revoir comme suit :

- Il conviendrait de s'assurer que les viscères **(y compris le corail, le cas échéant) et** les tissus conjonctifs ~~et [le cas échéant] le corail~~ soient entièrement éliminés de la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles.

Justification : Le corail fait partie des viscères. Il est nécessaire d'être cohérent pour prévenir la confusion quant aux parties de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles qui présentent un danger de biotoxines.

Quatrième puce – Déplacer vers X.3.2.1, Réception des coquilles Saint-Jacques et de pétoncles :

- ~~La chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles écaillée en mer devrait être déchargée sans retard injustifié et placée en entrepôt réfrigéré jusqu'au moment de la transformation.~~

Justification : C'est une excellente orientation, mais hors séquence et qui pourrait impliquer que la chair ne sera pas réfrigérée jusqu'au déchargement.

X.3.1.3 Lavage à l'eau de mer (étape 3 de la transformation), *Défauts potentiels* – Remplacer '*excès d'eau ajoutée*' par ***'humidité (eau ajoutée)'***

Justification : L'expression 'humidité (eau ajoutée)' est utilisé dans les sous-sections X.3.1.4 et X.3.1.6. Le mot 'excès' peut suggérer un manque d'effort de minimisation de l'eau ajoutée.

X.3.1.4 Pré-réfrigération (étape 4 de la transformation) :

Dangers potentiels – Remplacer '*Développement microbiologique et/ou recontamination'* par ***'Contamination microbienne'*** dans tout le document.

Justification : Il s'agit de la terminologie simplifiée utilisée dans le Code d'usages pour le poisson fumé pour couvrir tant la croissance que la contamination. Le terme 'recontamination' peut impliquer qu'un produit a déjà été contaminé et ensuite décontaminé.

***Orientation technique*, dernière puce** – Modifier de la manière suivante :

- La pré-réfrigération suppose l'immersion de la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles dans de l'eau de mer réfrigérée **ou glacée** pendant une durée spécifiée.

Justification : On utilise communément de l'eau de mer glacée.

X.3.1.5 Emballage pour entreposage frigorifique (Étapes 5, 20, 21 de la transformation) – Supprimer les deux dernières puces :

- ~~[Les conditionnements devraient être imperméables ou conçus pour minimiser dans la mesure du possible l'absorption d'eau par les chairs de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle pour autant qu'ils n'entrainent pas de perte de qualité du produit].~~

  OU

- ~~[Dans le cas d'un conditionnement non imperméable, il pourrait être nécessaire de placer une feuille étanche entre le conditionnement et la glace pour éviter l'absorption d'eau]~~

Justification : Il peut ne pas s'agir de la meilleure pratique puisque le rinçage et la poursuite de l'effet de refroidissement de la glace fondue se perdrait. Un environnement anaérobie pourrait par ailleurs se développer et entrainer la croissance de *Clostridium botulinum* et la production de toxine. Nous préférerions ajouter une recommandation dans la section suivante pour minimiser le temps où les chairs de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles sont exposées à de la glace fondante d'eau douce, par exemple en ne prolongeant pas les voyages.

X.3.1.6 Entreposage réfrigéré (étape 6 de la transformation)

Défauts potentiels – Ajouter **'Dommages physiques'.**

Justification : Des dommages physiques peuvent se produire si les conditionnements/sacs sont empilés de manière inappropriée dans un entrepôt réfrigéré.

Orientation technique - Ajouter une puce comme suit:

- **Les conditionnements devraient être empilés de manière appropriée pour faciliter l'échange thermique et prévenir les dommages des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles.**

Justification : Il s'agit d'une répétition de l'orientation technique de la section précédente (Emballage), mais elle s'applique aussi à l'entreposage réfrigéré.

Orientation technique - Ajouter une puce comme suit:

- **Le temps d'exposition des chairs de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles à de la glace fondante d'eau douce devrait être minimisé, par exemple en ne prolongeant pas les voyages.**

Justification : Le ruissellement de l'eau de fonte est nécessaire pour la conservation d'une qualité acceptable; toutefois, l'eau de fonte est absorbée par les chairs de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles ce qui peut entrainer une tromperie du consommateur et des problèmes de qualité. Même si le mesurage de l'eau ajoutée à des fins d'étiquetage était réalisable à bord d'un navire, il ne reprendrait pas les pertes d'égouttement et le remplacement de jus naturels de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles par de l'eau de fonte, en particulier pendant des voyages plus longs.

X.3.2 Transformation de la chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles – Modifier la phrase d'introduction de la manière suivante :

> Cette section vise à compléter la transformation de la chair fraîche de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles à bord de navires de pêche en haute mer, en donnant des indications supplémentaires visant spécifiquement la transformation de la chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles **dans une installation à terre**.

Justification : Il semble que cette section soit destinée à couvrir la transformation à terre. Elle est ambigüe car les produits peuvent être transformés (congelés) et emballés en mer.

X.3.2.1 Réception des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles (étape 7 de la transformation)

Défauts potentiels – Ajouter '**Coquilles Saint-Jacques ou pétoncles entiers morts**'

Justification : Une manipulation rude ou un voyage prolongé pourraient provoquer la mort de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles qui ne devraient pas être transformés.

Orientation technique

Ajouter une puce – déplacée de X.3.1.2 en première position :

- **La chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles écaillée en mer devrait être déchargée sans retard injustifié et placée en entrepôt réfrigéré jusqu'au moment de la transformation.**

Justification **:** Meilleur placement ici. (Voir X.3.1.2)

Ajouter une puce – en deuxième position :

- **Des coquilles Saint-Jacques ou pétoncles entiers destinés à l'écaillage dans une usine de transformation à terre devraient être examinés pour veiller à ce qu'ils restent tous en vie et les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles morts devraient être rejetés. Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles morts peuvent présenter des problèmes de qualité et peuvent nécessiter un contrôle des biotoxines à cause de la possibilité de migration de toxines des viscères vers la chair.**

Justification : Sécurité sanitaire et qualité du produit.

Troisième puce, quatrième ligne - Modifier avec le libellé suivant :

> - qualité de l'exécution (~~excédent~~ **par exemple présence** de viscères~~/corail~~ (**autres que le corail** dans le cas~~ de la chair de muscle adducteur uniquement~~ **de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail**)),

Justification : Éclaircissement. Même de petites quantités de viscères doivent être prises en compte pour le danger de biotoxines.

Troisième puce, sixième ligne - Modifier avec le libellé suivant :

- présence d**'un excès d**e parasites,

Justification : Les parasites sont un défaut inévitable. La quantité et la visibilité de parasites dans les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles n'est pas généralement une raison de rejet, et aucune des deux ne présente actuellement un danger du point de vue de la sécurité sanitaire.

Quatrième puce – Supprimer les crochets:

> **[**Pour la commercialisation des coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail, le transformateur devrait avoir les moyens de s'assurer que la concentration de produits toxiques est conforme aux exigences réglementaires de l'organisme officiel compétent. Pour ce faire, il pourrait, notamment, appliquer des programmes de suivi ou effectuer des tests sur le produit final.**]**

Justification : Noter les exigences probables de contrôle des biotoxines de la part des autorités règlementaires locales.

X.3.2.2 Entreposage réfrigéré (étape 8 de la transformation) – Nous nous interrogeons si l'orientation technique de cette sous-section devrait être différente de l'orientation technique pour l'entreposage réfrigéré à bord (X.3.1.6) en particulier pour l'utilisation de glace.

X.3.2.4 Ajout d'additifs à la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (étapes 10, 18 et 19 de la transformation)

Supprimer les crochets de cette section parce que le Projet de Norme pour les coquilles Saint-Jacques et pétoncles permet maintenant l'utilisation de phosphates. Envisager le remplacement du terme 'additifs' par '**phosphates'** parce que les phosphates sont les seuls additifs autorisés dans le Projet de Norme.

Défauts potentiels – Revoir comme suit :

> *Défauts potentiels: Humidité excessive, arôme anormal* ***et textures anormales, décomposition***

Justification :

- Le traitement excessif au phosphate provoque un arôme anormal et une texture indésirable.
- La décomposition peut être importante pendant un trempage au phosphate excessivement long et non réfrigéré.

Orientation technique:

Deuxième puce - À revoir comme suit :

- ~~L'application de phosphates ne devrait pas entrainer plus qu'une petite augmentation de l'humidité qui peut se produire sous de bonnes pratiques de fabrication sans l'utilisation de phosphates.~~ **Les phosphates ne devraient pas être ajoutés de manière excessive dans le but d'augmenter le poids net mesuré du produit fini.** En cas d'utilisation de polyphosphates, le transformateur devrait élaborer un procédé d'application permettant d'atteindre systématiquement les effets positifs recherchés.

Justification :

- La Norme pour les coquilles Saint-Jacques et les pétoncles reconnait maintenant que l'utilisation de solutions de phosphates provoquera généralement une eau ajoutée significative (mesurable).
- Des orientations devraient être incluses dans ce Code d'usages et non pas renvoyées à des bonnes pratiques de fabrication non spécifiées.
- Les phosphates ne devraient pas être utilisés uniquement pour augmenter le poids du produit fini.

Ajouter une puce – après la deuxième puce, comme suit :

- **L'ajout de solutions de phosphate pour tout objectif reconnu (p.ex. remplacement des pertes d'égouttage, rétention d'humidité pendant la décongélation/cuisson, conservation, amélioration organoleptique) provoquera une liaison d'eau supplémentaire de la solution de phosphates dans la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles. La quantité d'eau ajoutée dépendra du procédé, de l'espèce et de l'état de la chair, mais elle est généralement mesurable. On utilise les relevés de poids des lots directement avant et après le traitement aux phosphates pour calculer le pourcentage de solution ajouté à des fins d'étiquetage. L'étiquetage sur le paquet et les noms de commercialisation pour les produits à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec ajout de solutions d'eau et de phosphates devraient être en conformité avec la *Norme Codex pour la chair crue fraîche et surgelée de muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncle (pectinidae).***

Justification : Fournir l'orientation nécessaire pour la conformité avec le Projet de Norme pour les coquilles Saint-Jacques et les pétoncles.

Troisième puce - À revoir comme suit :

- Les ~~Poly~~Phosphates devraient être **de qualité alimentaire et** mélangés dans des proportions correctes et le temps de contact dûment validé devrait être respecté. La quantité d'eau absorbée par la chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle augmentera avec le temps de trempage.

Justification : Des phosphates de qualité industrielle moins chers sont quelquefois utilisés.

Quatrième puce - À revoir comme suit :

- L**'utilisation** ~~es~~ **d'**additifs devrai~~ent~~t satisfaire aux dispositions de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires et l'avant-projet de Norme pour la chair crue surgelée de muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles.**]**

Justification : Inclusion des dispositions pour l'utilisation appropriée des additifs, en plus des additifs spécifiques autorisés.

X.3.2.5 Calibrage

Observation : Nous suggérons de modifier le nom de cette section '**Calibrage et examen**'

Justification : Cette étape devrait comprendre le classement par défauts en sus du calibrage.

Défauts potentiels – Ajouter le passage suivant : **'variations inadéquates de la taille, variations de couleur inacceptables'.**

Justification : Ces défauts peuvent être pris en compte à l'étape de la production.

Orientation technique: Ajouter les puces suivantes :

- **Une chair de couleur grise ou noire indique que la coquille Saint-Jacques ou le pétoncle était mort au moment de l'écaillage, qu'elle est donc probablement décomposée et qu'elle peut présenter un danger de biotoxines ; une telle chair devrait être éliminée du lot.**
- **Il faudrait s'assurer que la chaîne du froid des coquilles Saint-Jacques ou pétoncles ne subit aucune rupture lors de la procédure de calibrage et d'examen. Les conditionnements de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles calibrés et examinés devraient être maintenus au froid pour veiller à ce que leur température interne s'approche de celle de la glace fondante.**

Justification : Ces dangers potentiels et ces défauts devraient faire l'objet d'une bonne orientation technique pour leur maîtrise.

X.3.2.7 Glazurage (étape 13 de la transformation), *Orientation technique :* Supprimer la section d'orientation technique.

Justification : L'orientation technique reprise est essentiellement la même que la première puce sous la section 8.3.2 Glazurage, déjà citée.

X.3.2.8 Pesage, *Orientation technique* - Ajouter les puces suivantes:

- **Le poids net est souvent établi en pesant des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles glazurés et en prenant en compte le poids du glazurage. Ainsi, les degrés de glazurage devraient être régulièrement déterminés pour veiller à calculer des poids nets corrects.**
- **Les balances devraient être correctement réglées pour tenir compte du pourcentage de glazurage estimé et réglées à nouveau quand les pourcentages de glazurage changent.**

Justification : Le glazurage ne devrait pas être inclus dans le poids net du produit fini. Cette orientation n'est pas correctement abordée en 8.3.2 (Glazurage) ou 8.2.1 (Pesage)

X.3.2.9 Étiquetage (étape 15 de la transformation) :

Défauts potentiels – Modifier comme suit :

Défauts potentiels: *Étiquetage incorrect, additifs non déclarés, ajout d'eau non déclaré* ***ou incorrectement déclaré***

Justification : Le Projet de Norme pour les coquilles Saint-Jacques et pétoncles contient des dispositions pour l'étiquetage de pourcentages de solution d'eau et de phosphates ajoutée et qui doivent être correctement étiquetés. (Voir la sous-section X.3.2.4 supra).

***Orientation technique*, deuxième puce –** Supprimer les crochets et revoir de la manière suivante :

~~[~~Lorsque des **solutions de** ~~poly~~phosphates sont utilisé**e**s pour la transformation, un système devrait être en place pour garantir ~~que ces additifs~~ **qu'ils** sont correctement **et précisément** déclarés sur l'étiquette.~~]~~ **(Voir également la sous-section X.3.2.4 Ajout d'additifs à la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles)**

Justification : L'étiquette doit comprendre l'eau de la solution, et pas seulement le phosphate. Le pourcentage de solution ajoutée doit être mesuré précisément et déclaré. Les orientations y relatives figurent dans la nouvelle puce suggérée pour la sous-section X.3.2.4.

X.3.2.10 Emballage (étapes 18, 19, 20 et 21 de la transformation), *Défauts potentiels* – Revoir de la manière suivante :

Défauts potentiels: ~~*Peu probables*~~ ***Déshydratation, apparition d'odeurs et d'arômes rances***

Justification : Les défauts associés à la congélation incorrecte figurent en X.3.2.11. Ces défauts sont également liés à l'emballage et pourraient également être repris ici.

X.3.2.11 Entreposage frigorifique (étape 17 de la transformation), *Défauts potentiels* – Ajouter les arômes rances de la manière suivante : 'apparition d'odeurs **et d'arômes** rances'

Justification : Le défaut des arômes rances est également d'application.

ANNEXE 'X' – PRESCRIPTIONS FACULTATIVES CONCERNANT LE PRODUIT FINI – CHAIR DE COQUILLE SAINT-JACQUES OU DE PÉTONCLE [À COMPLÉTER] – Modifier la puce de la manière suivante :

- Variation de la couleur (c'est-à-dire orange clair au lieu de blanc laiteux): Au printemps, les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles ont un corail **et un muscle adducteur** de couleur orange ~~qui peut saigner dans le muscle adducteur~~. Ce produit d'apparence différente, appelé "citrouille" dans la profession, peut ne pas plaire sur certains marchés.

Justification : L'utilisation du terme 'saigner' peut être mal comprise comme incluant le transfert de biotoxines. Seuls les pigments de la couleur sont transférés au muscle adducteur.