



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE**

Trente-troisième session

Bergen, Norvège

17 – 21 février 2014

**AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LA TRANSFORMATION DE LA CHAIR DE
COQUILLES SAINT-JACQUES OU DE PÉTONCLES
(à l'étape 3 de la procédure)**

Observations soumises par le Canada, le Japon, les Philippines et les États-Unis d'Amérique

CANADA

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

Le Canada s'oppose à la transformation de chair fraîche de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles ou de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail frais avec de l'eau ajoutée à cause de l'absence d'une justification technologique pour l'ajout intentionnel d'eau. Les observations spécifiques à ce sujet figurent ci-dessous (sections X.2.2.3, X.3.2.7 et X.3.2.13).

OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES

X.2.1.1, 3^{ème} phrase

Supprimer les crochets : {En période de forte toxicité, les toxines peuvent atteindre des concentrations dangereuses dans les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail et les mesures de prévention mises en place devraient être conformes à la *Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus* (CODEX STAN 292-2008).}

Justification : Ceci s'inscrit dans le droit fil de la Norme et devrait figurer dans le Code pour servir d'orientation sur les mesures de maîtrise pour répondre au risque de biotoxines dans le corail.

X.2.2.3 Ajout d'eau non déclaré ou dépassant la teneur déclarée, 2^{ème} paragraphe,

Amender : Dans les cas de produits de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles transformés avec une solution d'eau et de phosphate ~~ou uniquement avec de l'eau ajoutée~~, des contrôles appropriés de la transformation devraient être en place pour garantir que la quantité d'eau ajoutée est conforme à la déclaration sur l'eau de l'étiquette (pour éviter les pratiques déloyales ou la fraude vis-à-vis du consommateur).

Justification : Supprimer la référence à la production de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles frais avec de l'eau ajoutée en tant qu'ingrédient (conformément aux observations générales notées ci-dessus).

Diagramme

Amender la case pour l'étape 13 : Ajout d'une solution d'eau et de phosphates ~~ou d'eau en tant qu'ingrédient~~

Justification : Selon les observations générales mentionnées ci-dessus.

X.3.1.1 Débarquement/déversement sur le pont de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (Étape de transformation 1), 3^{ème} puce

Supprimer les crochets : {Il faudrait appliquer des mesures préventives telles que le dépistage de biotoxines à bord lorsqu'il est prévu de produire de la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles pour lesquels le danger de biotoxines marines ne peut être exclu.}

Justification : Nécessaire pour maîtriser le risque de biotoxines dans les cas où les biotoxines n'ont pas été exclues en tant que danger.

X.3.1.3 Écaillage (Étape de transformation 3), 2^{ème} puce

Supprimer les crochets : {Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles morts identifiés pendant l'écaillage devraient être éliminés car, à partir de leur mort, les biotoxines présentes dans les viscères et le corail peuvent migrer vers la chair. En outre, la qualité de la chair et du corail de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles entiers morts peut être inacceptable parce qu'on ignore le moment de la mort.}

Justification : Supprimer les bivalves morts de la transformation est dans le droit fil des sections 7 – Production aquacole et Mollusques bivalves vivants et crus du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche.

X.3.1.4 Lavage (Étape de transformation 4), dernière puce

Amender : Après le lavage, les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles devraient être **pré-réfrigérés**~~immédiatement transformés ou réfrigérés ou mis sur glace et maintenus à la température appropriée (température de la glace fondante).~~

Justification : Aucune autre transformation ne se fait au-delà de ces étapes sur le navire de récolte.

X.3.1.5 Pré-réfrigération (Étape de transformation 5), 2^{ème} puce

Amender : La pré-réfrigération devrait comprendre l'immersion des coquilles Saint-Jacques ou pétoncles dans de l'eau de mer réfrigérée ou glacée **ou dans de l'eau salée préparée avec de l'eau potable et 3% de sel de qualité alimentaire.**

Justification : Admettre l'utilisation d'eau salée autre que de l'eau de mer.

X.3.2.1 Réception de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (Étape de transformation 8)

~~2^{ème} puce, Supprimer les crochets~~ : {Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles entiers devraient être examinés pour vérifier qu'ils sont encore vivants, et toute coquille Saint-Jacques ou tout pétoncle mort devrait être éliminé car à partir de leur mort, les biotoxines présentes dans les viscères et le corail peuvent migrer vers la chair. En outre, la qualité de la chair et du corail de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles entiers morts peut être inacceptable parce qu'on ignore le moment de la mort. (Voir section X.3.1.3).}

Justification : Supprimer les bivalves morts de la transformation est dans le droit fil des sections 7 – Production aquacole et Mollusques bivalves vivants et crus du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche.

~~5^{ème} puce, Supprimer les crochets~~ : {Pour la commercialisation de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail, le transformateur devrait disposer d'un processus pour s'assurer que la concentration de produits toxiques est conforme aux exigences réglementaires de l'autorité compétente pour la zone de récolte. A cette fin, il pourrait suivre un programme de surveillance de toxines ou effectuer l'analyse des produits finis.}

Justification : Nécessaire pour maîtriser le risque de biotoxines susceptible de se présenter dans le corail.

Supprimer la section : **X.3.2.7 Ajout d'eau en tant qu'ingrédient (Étape de transformation 13)**

Dangers potentiels: Peu probables

Défauts potentiels: Mesure incorrecte de la quantité d'eau et de coquilles Saint Jacques ou de pétoncles

Orientations techniques:

~~• Lorsqu'on ajoute de l'eau en tant qu'ingrédient à des produits frais à base de coquille Saint Jacques ou de pétoncles, la quantité d'eau et de coquilles Saint Jacques ou de pétoncles auxquels on ajoute l'eau devrait être contrôlée et mesurée avec précision pour l'étiquetage.~~

Justification : Selon les observations générales mentionnées ci-dessus.

X.3.2.13 Étiquetage (Étape de transformation 19), 2^{ème} puce

Amender : Lorsqu'~~une~~ ~~e~~ des solutions d'eau et de phosphates ~~sont~~ est utilisées pour la transformation ~~ou si~~ ~~de l'eau est ajoutée en tant qu'ingrédient~~, un système devrait être en place pour garantir ~~que ces ajouts soient~~ qu'elle soit correctement et précisément déclarés sur l'étiquette. (Se reporter également à la sous-section X.3.2.6 Ajout d'une solution d'eau et de phosphates ~~ou à la sous-section X.3.2.7 Ajout d'eau en tant qu'ingrédient~~

Justification : Selon les observations générales mentionnées ci-dessus.

JAPON

Observations spécifiques

Les propositions d'amendements et les observations du Japon sont mises en évidence en caractères *italiques et gras*.

Annexe II

TABLE DES MATIÈRES

SECTION X Transformation de produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus

X. 3.2 Opérations ~~en usine~~ dans l'établissement de transformation

Justification : La terminologie devrait être alignée sur celle des Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969).

SECTION X TRANSFORMATION DE PRODUITS FRAIS ET SURGELÉS À BASE DE COQUILLES SAINT-JACQUES OU DE PÉTONCLES CRUS

Par. 3

Les modes de récolte de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles à des fins commerciales peuvent être assez différents. L'écaillage peut ainsi avoir lieu soit à bord des bateaux de pêche à la coquille Saint-Jacques ou au pétoncle équipés pour de telles opérations, soit dans des ~~usines~~ établissements de transformation à terre. Dans le cas de longues campagnes de pêche, les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles sont écaillés et lavés sur le pont dans des bacs avec de l'eau de mer fraîche ou une solution d'eau salée fraîche et de glace, puis égouttés, mis en sac et entreposés sous le pont avec de la glace d'eau douce. Le contact avec de l'eau pendant le lavage et avec de la glace fondante pendant l'entreposage peuvent autant influencer la qualité que la composition du produit. Pour que le produit soit conforme aux normes internationales et/ou réglementaires visant à prévenir la fraude et les pratiques ~~commerciales~~ déloyales dans le commerce alimentaire (Justification: rédactionnelle) vis-à-vis des consommateurs, les pêcheurs de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles et les transformateurs doivent avoir mis en place des mesures de maîtrise qui préviennent l'ajout d'eau douce au produit autant que possible et pratiquement réalisable, en utilisant des équipements et des pratiques de manipulation adaptés.

Par. 4

Le présent Code couvre la préparation et la manipulation de chair fraîche de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle (avec ou sans corail) à bord de bateaux de pêche opérant en eaux lointaines. Il couvre également la préparation et la manipulation dans ~~l'usine~~ l'établissement de transformation de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (avec ou sans corail) avec ou sans ajout d'eau, ainsi que la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (avec ou sans corail) avec ou sans ajout d'une solution d'eau et de phosphate. Le présent code aborde également le contrôle de l'ajout non-intentionnel et intentionnel d'eau douce pendant la transformation et l'ajout de solutions de phosphates pour améliorer la rétention de l'eau. L'exemple de diagramme des opérations (Figure X.1) illustrera quelques-unes des étapes les plus courantes de la transformation de produits à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles.

X. 1 GÉNÉRALITÉS – AJOUT AU PROGRAMME DE CONDITIONS PRÉALABLES

Section 3 – Le programme de conditions préalables énonce les dispositions minimales pour de bonnes pratiques en matière d'hygiène à bord d'un bateau de pêche et dans ~~une usine~~ un établissement de transformation, avant l'application de l'analyse des dangers et des défauts. Outre les directives figurant en Section 3, il faudrait également se conformer aux prescriptions suivantes:

X. 2.2.3 Ajout d'eau non déclaré ou dépassant la teneur déclarée

Il a été démontré que lorsque la chair du muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles est en contact avec de l'eau douce, sa teneur en eau augmente avec le temps. 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. La chair du muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles ne devrait pas être en contact avec de l'eau douce, ni avec de l'eau ~~de fonte~~ de glace d'eau douce **fondante (Justification : améliorer la lisibilité)**, pendant un laps de temps supérieur à celui qui est nécessaire pour la préparation et la transformation sinon, le produit absorbera un excès d'eau, ce qui peut constituer une pratique commerciale déloyale ou de la fraude vis-à-vis du consommateur. Le transformateur devrait avoir mis en place des contrôles appropriés de la transformation pour éviter ou limiter toute absorption d'eau à ce qui est technologiquement évitable.

X. 3.1 Opérations

La pêche de la coquille Saint-Jacques ou du pétoncle peut se faire par expédition courte ou longue et on les distingue en fonction du temps passé en mer et de la distance entre les zones de pêche et l'~~usine~~ l'établissement de transformation à terre. Les expéditions dites "courtes" durent normalement entre un et deux jours s'il s'agit de pêches côtières de poissons à l'état sauvage et sont quotidiennes s'il s'agit de récoltes en milieu aquacole. Les 'expéditions lointaines' durent généralement jusqu'à 15 jours et les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles sont généralement écaillés en mer, lavés, pré-réfrigérés, égouttés et mis en sac sur le pont avant d'être mis en entreposage glacé ou réfrigéré sous le pont jusqu'au retour à terre du bateau de pêche à la coquille Saint-Jacques ou au pétoncle. La présente section vise à améliorer la manipulation et la transformation de la chair fraîche de coquilles Saint-Jacques (avec ou sans corail) à bord de bateaux de pêche opérant en eaux lointaines. Après le débarquement à terre, d'autres étapes de transformation supplémentaires sont généralement effectuées dans ~~des usines~~ les établissements de transformation.

X. 3.1.5 Pré-réfrigération (Étape de transformation 5)

Orientations techniques - 4^{ème} puce :

- L'eau utilisée pour la pré-réfrigération devrait être périodiquement remplacée pour minimiser la charge bactérienne et garantir une température fonctionnelle (c'est-à-dire $\leq 0^{\circ}\text{C}$ ~~or~~ $\leq 32^{\circ}\text{F}$).

Justification : Le Codex utilise l'échelle Celsius de températures

X. 3.2 Opérations ~~en usine~~ dans l'établissement de transformation

La présente section vise à compléter la section 7.6 par des informations supplémentaires sur la transformation dans l'~~usine~~ l'établissement de transformation de chair fraîche de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (avec ou sans corail) avec ou sans ajout d'eau, ainsi que la chair congelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (avec ou sans corail) avec ou sans ajout d'une solution d'eau et de phosphate.

X. 3.2.6 Ajout d'une solution d'eau et de phosphates (Étape de transformation 13)

Orientations techniques – 1^{ère} puce :

- La quantité de solution de phosphates ajoutée aux coquilles Saint-Jacques ou pétoncles ~~doit~~ devrait être limitée au niveau nécessaire le plus bas possible pour atteindre l'objectif technologique (par exemple rétention d'eau, conservation).

Justification : On ne devrait pas utiliser 'doit' dans un Code d'usages.

X. 3.2.13 Étiquetage (Étape de transformation 19)

Orientations techniques – 1^{ère} puce :

- Les informations figurant sur l'étiquette devraient satisfaire aux dispositions de la *Norme pour les produits crus, frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus (en cours d'élaboration)*.

L'étiquetage ~~devrait~~ **doit** décrire correctement la nature du produit pour que les consommateurs ne soient pas induits en erreur et puissent faire leur choix en connaissance de cause.

PHILIPPINES

Observations générales

Les Philippines se félicitent du travail entrepris par le GTE animé par le Canada pour la rédaction de ce Code d'usages et présente les suggestions suivantes pour examen :

Suggestion :

X.2.2.2 Matières indésirables et étrangères

Du sable, de la vase, des détritiques et des matières étrangères peuvent accompagner les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles récoltés dans leur environnement naturel et amenés à bord d'un bateau. S'ils ne sont pas proprement éliminés par rinçage, le sable et 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 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.~~

Justification :

Rédactionnelle pour la concision.

X.2.2.3 Ajout d'eau non déclaré ou dépassant la teneur déclarée

Suggestion :

X. 2.2.3 Eau ajoutée excessive/non déclarée

Justification :

Rédactionnelle par souci de clarté.

Suggestion :

Il a été démontré que lorsque la chair du muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles est en contact avec de l'eau douce, sa teneur en eau augmente avec le temps. 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. ~~La chair du muscle adducteur de coquilles Saint Jacques ou de pétoncles ne devrait pas être en contact avec de l'eau douce, ni avec de l'eau de fonte de glace d'eau douce, pendant un laps de temps supérieur à celui qui est nécessaire pour la préparation et la transformation sinon, le produit absorbera un excès d'eau, ce qui peut constituer une pratique commerciale déloyale ou de la fraude vis à vis du consommateur. Le transformateur devrait avoir mis en place des contrôles appropriés de la transformation pour éviter ou limiter toute absorption d'eau à ce qui est technologiquement évitable.~~

~~Dans les cas de produits de coquilles Saint Jacques ou de pétoncles transformés avec une solution d'eau et de phosphate ou uniquement avec de l'eau ajoutée, des contrôles appropriés de la transformation devraient être en place pour garantir que la quantité d'eau ajoutée est conforme à la déclaration sur l'eau de l'étiquette (pour éviter les pratiques déloyales ou la fraude vis à vis du consommateur).~~

Des mesures de maîtrise appropriées devraient être en place pour les produits à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles transformés avec une solution d'eau et de phosphate ou uniquement avec de l'eau ajoutée, afin d'éviter ou de limiter toute absorption d'eau à la quantité qui est technologiquement évitable et pour veiller à ce que l'eau ajoutée est conforme à la déclaration sur l'étiquette (pour éviter les pratiques commerciales déloyales ou toute tromperie du consommateur).

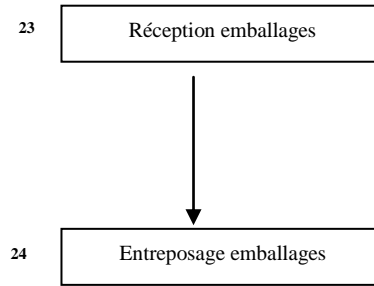
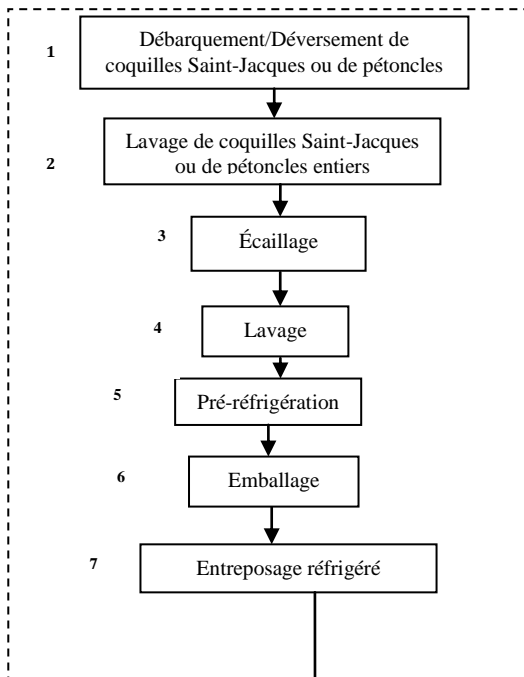
Justification :

Par souci de clarté et de brièveté.

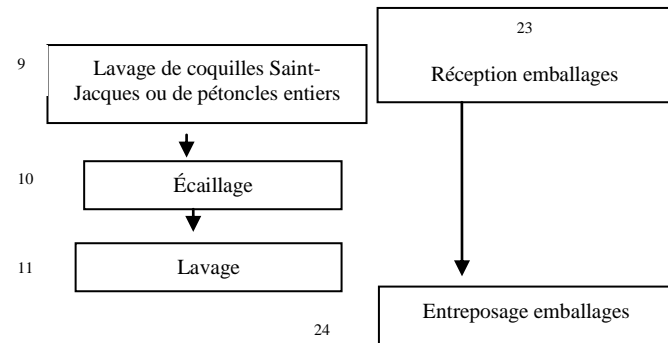
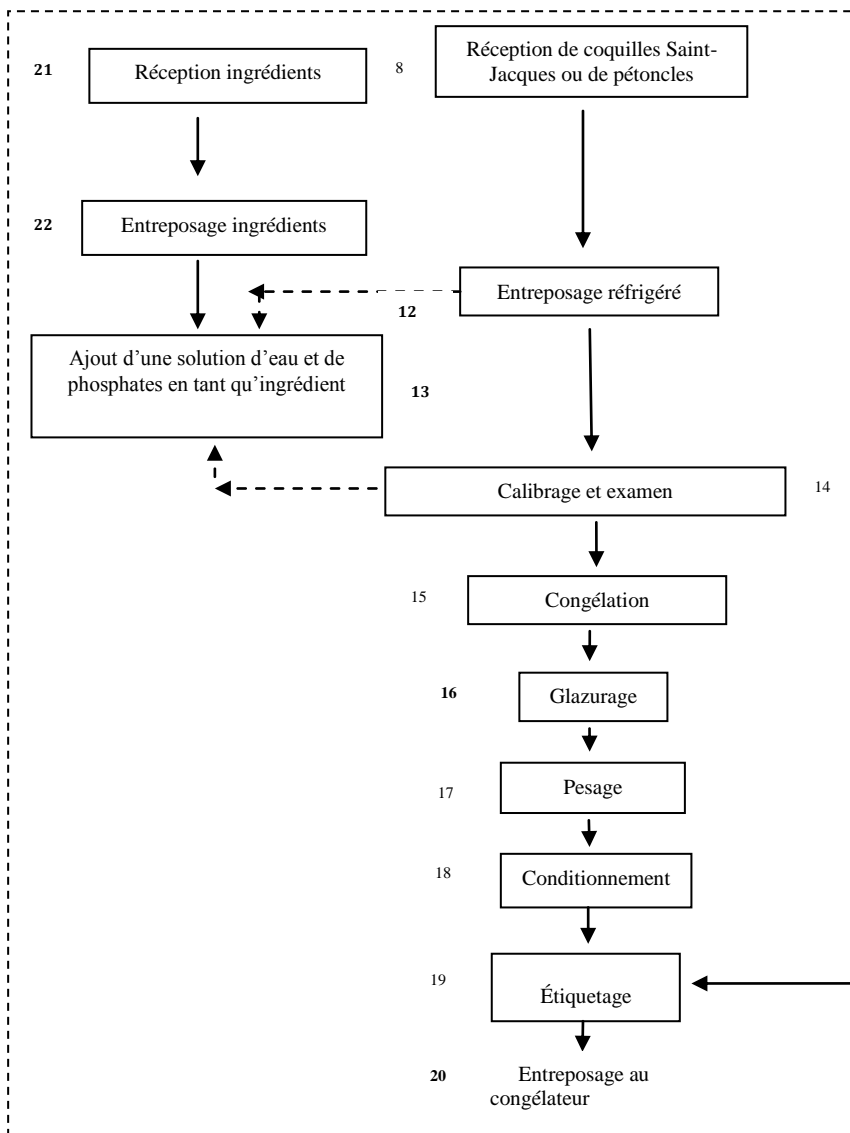
[Figure X.1]

Suggestion :

Opérations sur navire de pêche en eaux lointaines



Opérations en usine de transformation



←

Suggestion :**X.3.1.1 Débarquement/déversement sur le pont de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (Étape de transformation 1)***Orientations techniques:*

Les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles vivants devraient être ramassés **dans des sources approuvées par l'autorité pour les mollusques pour veiller à un bon contrôle des biotoxines marines.**

• **Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles vivants doivent être manipulés et transformés conformément aux normes d'hygiène et en suivant des mesures de maîtrise appropriées de la transformation afin de minimiser les dangers pour la sécurité sanitaire des aliments.** et placés dans des récipients d'entreposage propres, sans retard injustifié et avec soin pour éviter la contamination.

• ~~[Il faudrait appliquer des mesures préventives telles que le dépistage de biotoxines à bord lorsqu'il est prévu de produire de la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles pour lesquels le danger de biotoxines marines ne peut être exclu.]~~

Justification :

Les passages additionnels sont en conformité avec la Sec. 10.4.1.1 de CAC/RCP 52-2003. Cette mesure préventive ne doit pas exiger que les pêcheurs de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles installent et utilisent des équipements onéreux de laboratoire/diagnostic pour un dépistage à bord, qui exige également un savoir faire technique pour l'analyse de laboratoire, et peut donc être impraticable.

Suggestion :**X.3.1.2 Lavage de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles entiers (Étape de transformation 2)**

Ajout rédactionnel : **Orientations techniques:** Avant les puces

Suggestion :*Orientations techniques:*

• ~~L'extérieur~~ **La surface** des coquilles devrait être lavée pour éliminer la boue, les détritiques et le sable.

Justification :

Rédactionnelle par souci de clarté.

Suggestion :**X.3.1.3 Écaillage (Étape de transformation 3)**

• **Seuls** Les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles vivants devraient être écaillés dans les plus brefs délais.

• Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles morts ~~identifiés pendant l'écaillage~~ devraient être éliminés **car le moment de la mort est inconnu ce qui peut avoir un impact sur la qualité de la chair et du corail.** ~~car à partir de leur mort, les biotoxines présentes dans les viscères et le corail peuvent migrer vers la chair. En outre, la qualité de la chair et du corail de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles entiers morts peut être inacceptable~~

• Dans le cas de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, il faudrait soigneusement veiller à ce que les viscères et le corail soient entièrement séparés.

• Dans le cas de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail, il faudrait soigneusement veiller à ce que les viscères soient séparés. ~~En cas de présence de biotoxines dans les viscères, des~~ **Des** mesures de contrôle devraient être en place pour veiller à ce que les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail soient propres à la consommation humaine (c'est-à-dire échantillonnage supplémentaire du corail).

• ~~Il faudrait soigneusement veiller à ce que les tables d'écaillage, les récipients et les couteaux soient proprement nettoyés et désinfectés.~~

• Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles écaillés devraient ~~passer immédiatement aux étapes suivantes pour minimiser la période d'exposition à des températures ambiantes supérieures à 4°C~~ **être conservés à des températures inférieures ou égales à 4°C.**

Justifications :

Rédactionnelle par souci de clarté. Le libellé de la 3^{ème} puce a été modifié pour y inclure les idées des 4^{ème} et 5^{ème} puces et éviter toute redondance. La préoccupation relative aux bioxines est déjà couverte par l'orientation technique en X.3.1.1. La 5^{ème} puce est une BPF et devrait être supprimée.

Suggestion :**X.3.1.4 Lavage (Étape de transformation 4)**

Défauts potentiels: Matières indésirables, matières étrangères, absorption d'eau non déclarée sur l'étiquette

Justification :

Rédactionnelle par souci de clarté.

Suggestion :

Orientations techniques:

- Il faudrait utiliser de l'eau de mer propre ou de l'eau salée potable pour laver les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles écaillés après l'écaillage pour supprimer toute matière indésirable telle que des restes de viscères, des fragments de coquille, du sable et des matières étrangères telles que des débris.
- Après le lavage, les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles devraient être immédiatement transformés ou réfrigérés ou mis sur glace et maintenus ~~à la température appropriée (température de la glace fondante)~~ à une température inférieure ou égale à 4°C.

Justification :

Rédactionnelle par souci de clarté.

Suggestion :**X.3.1.5 Pré-réfrigération (Étape de transformation 5)**

Défauts potentiels: ~~Ajout d'eau non déclaré~~ Absorption excessive d'eau (s'applique à la pré-réfrigération à l'aide d'eau douce), décomposition

Orientations techniques:

- La pré-réfrigération des coquilles Saint-Jacques ou pétoncles devrait être utilisée pour réduire la température interne à une température inférieure ou égale à 4°C avant ~~son placement en entrepôt~~ l'entreposage réfrigéré. Cette mesure permet de minimiser la quantité de glace fondue et par conséquent le contact des coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec l'eau douce pendant l'entreposage réfrigéré. Une réfrigération rapide minimisera également la perte de liquide à l'égouttage qui suit.

Justification :

Rédactionnelle par souci de clarté.

Suggestion :**X.3.1.7 Entreposage frigorifique (Étape de transformation 7)**

Défauts potentiels: Décomposition, ~~eau (eau ajoutée)~~, Absorption d'eau, dommages physiques

Justification :

Rédactionnelle par souci de clarté.

Suggestion :**X.3.2.1 Réception de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (Étape de transformation 8)**

Défauts potentiels: Décomposition, ~~ajout d'eau non déclaré~~ absorption excessive d'eau, coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles morts, parasites, matières indésirables, matières étrangères

Justification :

Rédactionnelle par souci de clarté.

Suggestion :

Orientations techniques:

- **Voir Sec X 3.1.3 pour la réception de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles vivants**

- ~~Les coquilles Saint Jacques ou pétoncles devraient être déchargés sans retard injustifié et avec soin et réfrigérés de manière adéquate pour éviter toute contamination.~~

- ~~[Les coquilles Saint Jacques ou pétoncles entiers devraient être examinés pour vérifier qu'ils sont encore vivants, et toute coquille Saint Jacques ou tout pétoncle mort devrait être éliminé car à partir de leur mort, les biotoxines présentes dans les viscères et le corail peuvent migrer vers la chair. En outre, la qualité de la chair et du corail de coquilles Saint Jacques ou pétoncles entiers morts peut être inacceptable parce qu'on ignore le moment de la mort. (Voir section X.3.1.3).]~~

- ~~La manipulation brutale de coquilles Saint Jacques ou de pétoncles vivants devrait être évitée afin de minimiser le stress qui pourrait provoquer la mort de coquilles Saint Jacques ou de pétoncles avant la transformation.~~

Justification :

Rédactionnelle par souci de clarté.

- ~~[Pour la commercialisation de coquilles Saint Jacques ou pétoncles avec corail, le **Les** transformateurs devraient disposer d'un processus pour s'assurer que la concentration de produits toxiques **dans les matières premières entrantes** est conforme aux exigences réglementaires de l'autorité compétente pour la zone de récolte. A cette fin, il pourrait suivre un programme de surveillance de toxines ou effectuer l'analyse des produits finis.]~~

Justification :

Rédactionnelle par souci de clarté.

X.3.2.6 Ajout d'une solution d'eau et de phosphates (Étape de transformation 13)

*Défauts potentiels: Exeès **Absorption excessive** d'eau, arôme anormal, textures anormales et décomposition, formulation et application incorrectes de la solution de phosphates*

Justification :

Rédactionnelle par souci de clarté.

X.3.2.8 Calibrage et examen (Étape de transformation 14)

- Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec ~~une concentration indésirable de~~ parasites devraient être éliminés du lot.

Justification :

Pour des raisons de cohérence.

X.3.2.11 Pesage (Étape de transformation 17)

- Les balances **pour peser** devraient être correctement réglées pour tenir compte du pourcentage de glazurage estimé et réglées à nouveau quand les pourcentages de glazurage changent.

Justification :

Par souci de clarté.

Suggestion :**X.3.2.14 Entreposage frigorifique (Étape de transformation 20)**

Insérer **Orientations techniques** avant les puces.

Justification :

Rédactionnelle.

ÉTATS-UNIS

Observations générales

Biotoxines: Nous appuyons l'approche du Projet de Code d'usages et du Projet de Norme qui utilisent l'évaluation des risques pour déterminer si les biotoxines constituent un danger significatif dans la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles. L'évaluation des risques devrait tenir compte des espèces de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles et de la méthode de transformation (c'est-à-dire écaillé en mer ou dans des établissements à terre).

Aucun poison d'intoxication paralysante par les mollusques (IPM) n'a jamais été détecté dans de la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles écaillés en mer (les plus importantes pêcheries de coquilles Saint-Jacques et de pétoncles). Nous n'avons pas non plus connaissance de données indiquant des concentrations dangereuses d'acide domoïque dans la chair d'une quelconque espèce de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles quand la chair est écaillée et séparée du corail dans des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles vivants fraîchement récoltés. Les concentrations de poisons d'IPM dans le corail de coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles de mer vivants fraîchement écaillés peuvent dépasser la limite Codex (Degrasse et al 2013)¹. De nombreuses années de données d'observation établissent néanmoins clairement que, même lorsque les viscères et le corail de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles de mer sont fortement toxiques, la chair reste propre à la consommation sans analyse.

Coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec de l'eau ajoutée: Nous mettons en cause l'inclusion de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec de l'eau ajoutée dans le projet de Norme et dans le présent Code d'usages. Ce produit ne peut être exporté vers les Etats-Unis ou d'autres pays où l'on considère que les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles avec de l'eau ajoutée sont falsifiés. Il semble que le commerce de ce produit est local et limité. De surcroît, la difficulté d'étiquetage de l'eau ajoutée dans des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles frais n'a pas été examinée. Sans congélation ou utilisation de phosphates à des fins de rétention d'eau, des quantités d'eau substantielles s'échapperont du produit réfrigéré pendant le transport et l'entreposage. Si par contre le produit est mis sur de la glace et que l'eau de fonte ne peut pas s'écouler, la quantité d'eau augmentera. Dans les deux situations, le pourcentage d'eau indiqué sur l'étiquette sera incorrect peu de temps après le conditionnement et trompera les consommateurs. Vu la question de l'étiquetage et du commerce légal limité, nous recommandons de supprimer ce produit de l'examen du projet de Code d'usage et de la Norme.

Observations spécifiques

SECTION X TRANSFORMATION DE PRODUITS FRAIS ET SURGELÉS À BASE DE COQUILLES SAINT-JACQUES OU DE PÉTONCLES CRUS, dernier paragraphe, 2^{ème} et 3^{ème} phrases – amender comme suit :

Il couvre également la préparation et la manipulation dans l'usine de transformation de ~~chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (avec ou sans corail) avec ou sans ajout d'eau ainsi que la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (avec ou sans corail) avec ou sans ajout d'une solution d'eau et de phosphate~~ **[et de la chair fraîche de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (avec ou sans corail) avec ou sans ajout d'eau]**. Le présent code aborde également le contrôle de l'ajout non-intentionnel [et intentionnel] d'eau douce pendant la transformation et l'ajout de solutions de phosphates pour améliorer la rétention de l'eau.

Justification : Les produits avec ajout de solution et ajout d'eau sont repris en complément de la 'chair fraîche de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (avec ou sans corail)' figurant dans la phrase précédente, et l'utilisation de 'ou sans ajout' est incorrecte et pourrait induire en erreur.

Le produit congelé avec une solution de phosphates qui est communément commercialisé devrait être mentionné avant le produit frais avec de l'eau ajoutée, moins communément commercialisé.

S'il est convenu de supprimer les coquilles Saint-Jacques et pétoncles avec de l'eau ajoutée (voir observation générale), les phrases entre crochets devraient être supprimées.

¹ Degrasse S., et al. Paralytic shellfish toxins in the sea scallop *Placopecten magellanicus* on Georges Bank: Implications for an offshore roe-on and whole scallop fishery. Deep-SeaRes.II (2013)

X.2.1 Dangers, 3^{ème} phrase – amender comme suit:

S'agissant de la commercialisation de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail, ces produits devraient **également** 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 : L'ajout du mot 'également' empêche la confusion sur les normes applicables car seul le projet de Norme pour les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles figure dans la phrase précédente.

X.2.2.1 Parasites, 1^{ère} phrase – amender comme suit:

On sait qu'il y a des parasites qui affectent le système respiratoire, certains organes et les tissus conjonctifs des organes (tel que Perkinsis Perkinsus spp.) de mollusques bivalves.

Justification : Rédactionnelle.

X.2.2.3 Ajout d'eau non déclaré ou dépassant la teneur déclarée, 1^{er} paragraphe, dernière phrase – amender comme suit :

Le transformateur devrait avoir mis en place des contrôles appropriés de la transformation pour éviter ou limiter toute absorption d'eau à ce qui est technologiquement ~~évitable~~ **inévitabile**.

Justification : Rédactionnelle - utiliser le libellé précédent.

X.3.1 Opérations sur navire de pêche en eaux lointaines, avant-dernière phrase – amender comme suit :

La présente section vise à améliorer **la Section 7.3 par des informations supplémentaires sur** la manipulation et la transformation de la chair fraîche de coquilles Saint-Jacques (avec ou sans corail) à bord de bateaux de pêche opérant en eaux lointaines.

Justification : Indiquer la section du Code d'usages améliorée.

X.3.1.1 Débarquement/Déversement sur le pont de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles - supprimer la 3^{ème} puce entre crochets:

~~{Il faudrait appliquer des mesures préventives telles que le dépistage de biotoxines à bord lorsqu'il est prévu de produire de la chair de coquilles Saint Jacques ou de pétoncles pour lesquels le danger de biotoxines marines ne peut être exclu.}~~

Justification : Les États-Unis ont initialement proposé cette puce, mais elle a été mal comprise et pourrait donc être lue d'une manière qui fournit des orientations erronées, et elle devrait donc être complètement supprimée. La puce précédente devrait être maintenue comme suit :

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 devraient surveiller les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail afin d'identifier la présence de biotoxines.

Les récolteurs de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail aux Etats-Unis pratiquent le dépistage à bord uniquement à titre de mesure d'économie. Le dépistage de toxines à bord n'est pas une 'mesure préventive' et ne peut jamais remplacer ou renforcer l'analyse effectuée à terre par l'autorité compétente. Cette technique d'économie n'est pas applicable à la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles pour lesquelles le danger est éliminé, sauf s'il est prévu de laisser les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles mourir avant l'écaillage (voir observation générale).

X.3.1.3 Écaillage, 2^{ème} puce, Supprimer les crochets et amender comme suit :

~~{Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles morts (**coquille ouverte et ne se fermant pas**) identifiés pendant l'écaillage devraient être éliminés car à partir de leur mort, les biotoxines présentes dans les viscères et le corail peuvent migrer vers la chair. En outre, la qualité de la chair et du corail de coquilles Saint Jacques ou pétoncles entiers morts peut être inacceptable parce qu'on ignore le moment de la mort.}~~

Justification : Selon les bonnes pratiques d'hygiène, on élimine généralement les mollusques morts (ouverts) car la chair se dégrade rapidement après la mort. Le concept de la migration de toxines dans les coquilles Saint-Jacques et pétoncles morts est un autre sujet qui est abordé dans la 3^{ème} puce.

X.3.2.1 Réception de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, 2^{ème} puce - supprimer les crochets et amender comme suit :

¶Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles entiers devraient être examinés pour vérifier qu'ils sont encore vivants, et toute coquille Saint-Jacques ou tout pétoncle mort (**coquille ouverte et ne se fermant pas**) devrait être éliminé car ~~à partir de leur mort, les biotoxines présentes dans les viscères et le corail peuvent migrer vers la chair. En outre,~~ la qualité de la chair et du corail de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles ~~entiers morts~~ peut être inacceptable parce qu'on ignore le moment de la mort. (Voir section X.3.1.3.)

Justification : Selon les bonnes pratiques d'hygiène, on élimine généralement les mollusques morts (ouverts) car la chair se dégrade rapidement après la mort. L'idée de la migration de toxines dans les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles morts est abordée avant et est également abordée dans notre observation au sujet de la 5^{ème} puce.

X.3.2.1 Réception de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, 5^{ème} puce - supprimer les crochets et amender comme suit :

¶Pour la commercialisation de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail, **ou de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles séparée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles morts**, le transformateur devrait disposer d'un processus pour s'assurer que la concentration de produits toxiques est conforme aux exigences réglementaires de l'autorité compétente pour la zone de récolte. A cette fin, il pourrait suivre un programme de surveillance de toxines ou effectuer l'analyse des produits finis.]

Justification : Attirer l'attention sur le danger potentiel de biotoxines qui se présente lorsqu'on est en présence de chair provenant de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles morts, qui ne se présente pas lorsque la chair est prélevée sur des coquilles Saint-Jacques ou pétoncles vivants.

X.3.2.7 Ajout d'eau en tant qu'ingrédient - nous recommandons de supprimer cette section.

Justification : Voir les observations générales. Il n'est pas possible d'étiqueter correctement le pourcentage d'eau ajoutée à un produit frais. L'ajout d'eau à lui tout seul n'a pas de fonction technique légitime et reconnue. L'eau ajoutée pour remplacer les jus naturels perdus ou pour ajouter un poids d'eau supplémentaire n'est pas retenue sans agent de rétention de l'eau, et se perd immédiatement en cas de cuisson.