

# commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 11 de l'ordre du jour

CX/FFP 00/11

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

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

*Vingt-quatrième session*  
*Ålesund (Norvège), 5-9 juin 2000*

#### DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ÉLABORATION D'UNE NORME POUR LES COQUILLES SAINT-JACQUES (Préparé par le Canada)

#### DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA NECESSITE DE METTRE AU POINT UNE NORME CODEX POUR LA CHAIR DU MUSCLE ADDUCTEUR DES COQUILLES SAINT-JACQUES

##### Historique:

1. À la vingt-deuxième session (mai 1996) du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP)<sup>1</sup>, la délégation canadienne a présenté un document intitulé "*Document de travail sur la nécessité de mettre au point de nouvelles normes Codex pour les poissons et les produits de la pêche*"<sup>2</sup>. Sur la base de l'analyse des données statistiques sur le commerce de 1992 dérivées de la Classification statistique internationale type des produits de la pêche (CSITPP), il a été recommandé au CCFFP d'envisager d'élaborer des normes Codex pour dix poissons et produits de la pêche différents, compte tenu de la place qu'ils occupaient dans le commerce international. Parmi les dix produits énumérés figurait la chair de coquille Saint-Jacques surgelée. Le résumé indiquait que le poids net de la chair de coquille Saint-Jacques surgelée ayant fait l'objet d'un commerce international en 1992 avait été de 29 141 tonnes pour les importations et de 31 397 tonnes pour les exportations. En outre, les pays importateurs et exportateurs de chair de coquille Saint-Jacques surgelée étaient au nombre de 45 et 38, respectivement. Le CCFFP est convenu d'accorder la priorité aux produits pour lesquels des codes d'usages étaient en cours de révision et de juger de la nécessité de mettre au point de nouvelles normes en fonction de la charge de travail du Comité.

2. À sa vingt-troisième session (juin 1998)<sup>3</sup>, le Comité a accepté la proposition de la délégation canadienne de préparer un document de travail concernant l'élaboration d'une norme pour les coquilles Saint-Jacques et de tenir compte de la spécificité de ce produit, tout en acceptant d'examiner la question avec la délégation néerlandaise qui préparait une norme pour les mollusques bivalves.

<sup>1</sup> ALINORM 97/18, par. 80

<sup>2</sup> CX/FFP 12 CRD 11 (Canada)

<sup>3</sup> ALINORM 99/18, Par. 105

3. Un examen et une comparaison des statistiques commerciales de la FAO<sup>4</sup> pour 1992 et pour 1996 indiquent une tendance à l'augmentation du poids net faisant l'objet d'un commerce international et du nombre total de pays important ou exportant des coquilles Saint-Jacques surgelées ou préparées. Ces données sont résumées dans le tableau 1 et témoignent de la place importante qu'occupe ce produit dans le commerce international.

4. Le Canada et les Pays-Bas sont d'avis qu'une norme pour la chair du muscle adducteur de la coquille Saint-Jacques devrait viser uniquement la chair du muscle adducteur de la coquille Saint-Jacques, sans coquille, ni viscères, ni œufs et que l'avant-projet de norme pour les mollusques bivalves couvrirait les coquilles Saint-Jacques entières (dans leur coquille), ainsi que la chair du muscle adducteur, viscères et œufs compris.

#### **Aspects à prendre en compte pour élaborer une norme Codex pour la chair du muscle adducteur de la coquille Saint-Jacques:**

5. Lorsqu'il élaborera la norme pour la chair du muscle adducteur de la coquille Saint-Jacques (sans viscères, ni œufs), le Comité devrait prendre en compte les aspects spécifiques ci-après concernant sa production, qui diffère de celles d'autres mollusques bivalves.

- 5.1 Biotoxines marines
- 5.2 Tripolyphosphate de sodium en tant qu'additif alimentaire
- 5.3 Teneur en eau
- 5.4 Coquilles Saint-Jacques à liaison protéique (fibrinogène)

5.1 Le contrôle des **biotoxines marines** est important pour assurer l'innocuité des mollusques bivalves. Pour les coquilles Saint-Jacques, le risque d'intoxication paralysante par les coquillages (PSP), d'intoxication conduisant à l'amnésie (ASP) et d'intoxication diarrhéique (DSP) augmente si la chair de coquille Saint-Jacques est consommée avec les viscères et les œufs. Toutefois, les études démontrent généralement que les biotoxines marines sont absentes de la chair du muscle adducteur de la coquille Saint-Jacques proprement dite et ne constituent donc pas un danger. Étant donné que le Comité envisage d'élaborer un avant-projet de norme qui traitera des critères d'hygiène à respecter pour la production des mollusques bivalves, la norme distincte pour la chair du muscle adducteur de la coquille Saint-Jacques pourrait traiter d'autres aspects qui sont importants pour le commerce international de ce produit.

5.2 Le Comité devrait examiner les pratiques actuelles concernant l'utilisation de **tripolyphosphate de sodium**, aux fins de l'élaboration de la section relative aux additifs alimentaires de la norme. Le tripolyphosphate de sodium est utile pour ajuster le pH et séquestrer les éléments métalliques présents dans certains aliments afin de modifier des réactions chimiques délétères liées à la transformation. Son application à la chair du muscle adducteur de la coquille Saint-Jacques associée à de l'eau douce augmente la teneur en eau du produit. Le tripolyphosphate de sodium ne contribue pas, que l'on sache, à la valeur nutritionnelle, ni à la qualité du produit. Lorsqu'il examinera cette question, le Comité devrait étudier de près l'utilisation de cet additif et sa fonction dans la production de la chair du muscle adducteur de la coquille Saint-Jacques.

5.3 Les pratiques de conservation postérieures à la capture peuvent avoir des effets importants et prévisibles sur la **teneur en eau** de la chair du muscle adducteur de la coquille Saint-Jacques. Une augmentation de la teneur en eau est à prévoir chaque fois que la chair de coquille Saint-Jacques est en contact avec de la glace fondue ou de l'eau douce. Des études ont été effectuées pour déterminer la teneur naturelle en eau de la chair du muscle adducteur de la coquille Saint-Jacques et certains pays ont établi des tolérances sur la base de cette information afin de limiter l'addition excessive d'eau au produit. Une teneur en eau de la chair du muscle adducteur de la coquille Saint-Jacques excessive peut révéler

---

<sup>4</sup> Logiciel PC Fishcomm de la FAO contenant une base de données statistiques sur les pêches (1976-1996) et données fondées sur la Classification statistique internationale type des produits de la pêche (CSITPP) tenue à jour par l'Unité de l'information, des données et des statistiques sur les pêches (FIDI) de la FAO.

des pratiques de manutention/transformation inacceptables. Le Comité pourra souhaiter envisager l'inclusion d'une teneur en eau maximale pour la chair du muscle adducteur de la coquille Saint-Jacques dans la norme proposée.

5.4 Parmi les produits dérivés de la coquille Saint-Jacques qui font l'objet d'un commerce international figurent les *coquilles Saint-Jacques à liaison protéique*, qui sont fabriquées à partir de morceaux de la chair de coquille Saint-Jacques ou de chair du muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques de taille inférieure liés par un fibrinogène, qui est un liant naturel des protéines. Une fois assemblé, le produit fini ressemble à la chair d'une grosse coquille Saint-Jacques. Or, certains liants protéiques utilisés pour constituer les coquilles Saint-Jacques sont dérivés de produits animaux, ce qui, en l'absence d'un étiquetage approprié, risque de passer inaperçu des consommateurs ayant des préoccupations diététiques particulières. Étant donné que les coquilles Saint-Jacques à liaison protéique sont le produit d'une transformation supplémentaire, elles diffèrent quelque peu de la chair de coquille Saint-Jacques courante. Lorsqu'il élaborera cette norme, le Comité aura l'occasion d'indiquer si les coquilles Saint-Jacques à liaison protéique sont visées par la norme.

6. Le Comité devrait examiner les indications à inclure dans la section de la norme relative à la définition du produit, telle que le nom des espèces commerciales visées par la norme et la nomenclature dans le cas de certaines espèces qui sont commercialisées et étiquetées conformément à la législation et aux coutumes du pays dans lequel le produit est vendu. Le Comité devrait également déterminer si la norme doit viser la chair du muscle adducteur de la coquille Saint-Jacques commercialisée tant à l'état frais que surgelée, étant donné que ces deux types de produits suscitent les mêmes préoccupations. Une norme visant à la fois les présentations fraîche et surgelée de la chair de coquille Saint-Jacques serait en fait d'une plus grande utilité concrète.

**Conclusion:**

7. À sa vingt-quatrième session (5-9 juin 2000), le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche aura l'occasion de débattre du lancement de cette nouvelle activité et, le cas échéant, de recommander au Comité exécutif d'autoriser le démarrage d'activités relatives à l'élaboration d'une norme pour la chair du muscle adducteur de la coquille Saint-Jacques.

**TABLEAU 1**

**COMPARAISON ENTRE LE NOMBRE DE PAYS IMPORTATEURS ET DE PAYS EXPORTATEURS ET POIDS NET DE LA CHAIR DE COQUILLE SAINT-JACQUES SURGELÉE FAISANT L'OBJET D'UN COMMERCE INTERNATIONAL EN 1992 ET EN 1996**

Année	Poids net (en tonnes)		Nombre de pays	
	Exportations*	Importations*	Exportateurs	Importateurs
1992	31 397	29 141	38	45
1996	47 660	50 684	40	69

\* La différence entre les exportations et les importations totales peut être due à plusieurs facteurs dont:

- le délai qui sépare l'expédition des produits par le pays exportateur et leur arrivée dans le pays importateur; et
- l'utilisation de différents barèmes tarifaires pour le même produit selon les pays.