



**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**

**PROJET DE NORME POUR LES PRODUITS CRUS, FRAIS ET SURGELÉS À BASE DE  
COQUILLES SAINT-JACQUES OU DE PÉTONCLES  
(à l'étape 6 de la procédure)**

Observations soumises par l'Égypte, l'Union Européenne, la France, la Norvège et les États-Unis  
d'Amérique

**ÉGYPTE**

**2.2.1 Chair de Coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles et coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail**

**Suggestion :**

Après séparation de la coquille, des viscères et le cas échéant du corail, selon les bonnes pratiques d'hygiène, le produit est rincé, **égoutté**, et entreposé selon une méthode qui minimise l'absorption d'eau dans la mesure de ce qui est technologiquement faisable. Le produit frais devra être conservé **à 4°C en dessous de la température de congélation**. Le produit destiné à la congélation devra faire l'objet d'un procédé de congélation ~~effectué dans un équipement approprié~~ de telle manière que la fourchette des températures de cristallisation maximale soit rapidement franchie (**à -18°C**), conformément aux exigences du *Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés* (CAC/RCP 8-1976).

**Justification :**

Il est recommandé d'égoutter après le rinçage en particulier lorsqu'on applique un processus de congélation. La déclaration (formulée ainsi) est préférable et bien suffisante car elle comprend à la fois l'équipement approprié et la méthode appliquée. Il est impératif de mentionner la température de congélation adéquate (à -18°C) qui minimise la cristallisation maximale à titre d'orientation pour son application.

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.

**Observation :**

L'Égypte estime que le dégivrage et la recongélation ne sont pas permis pendant le reconditionnement et que les étapes du reconditionnement et la réapplication de la surgélation devraient être en cas d'application ajoutées dans le Code d'usage pour la transformation de chair crue fraîche et surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles [avec ou sans corail], figure X.1; exemple de diagramme de la transformation de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles.

### 2.2.2 Chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles transformée avec de l'eau ajoutée et/ou avec une solution d'eau et de phosphates

Après séparation de la coquille, des viscères et le cas échéant du corail, selon les bonnes pratiques d'hygiène, le produit est rincé et entreposé selon une méthode qui minimise l'absorption d'eau dans la mesure de ce qui est technologiquement faisable. Le produit frais devra être conservé à une température inférieure ou égale à 4°C. Le produit fait l'objet de l'ajout d'eau et/ou d'une solution de phosphate (par exemple douchage, pulvérisation). La **quantité de solution ajoutée devra être maîtrisée et mesurée avec précision** à des fins d'étiquetage. Le produit destiné à la congélation devra faire l'objet d'un procédé de congélation effectué dans un équipement approprié de telle manière que la fourchette des températures de cristallisation maximale soit rapidement franchie, conformément aux exigences du *Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés* (CAC/RCP 8-1976).

#### **Observation :**

L'Égypte suggère qu'il faut surveiller précisément à la fois la durée du douchage-trempage et la quantité de solution ajoutée car il s'agit des deux facteurs qui affectent le pourcentage d'absorption ultérieure d'eau dans le produit fini.

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.

### 2.3 Présentation

Sont autorisées toutes les présentations du produit qui:

- **Satisfont à toutes les exigences de la présente norme**, et sont correctement décrites sur l'étiquette, de façon à ne pas induire en erreur ou tromper le consommateur.
- La chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles peut être conditionnée par dénombrement par unité de poids.
- Si le paquet de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles contient des morceaux cassés représentant > 5% du poids de l'échantillon, le produit doit être présenté comme étant des 'morceaux' ou en des termes indiquant ceci.

#### **Observation :**

L'Égypte voudrait attirer l'attention sur l'importance non seulement de la conformité avec les exigences de cette norme mais aussi d'autres normes pertinentes qui ont été référencées dans tout de projet à savoir le code d'usage et la norme pour les mollusques

### 3.4 Glazurage

#### **Suggestion :**

En cas de glazurage, l'eau utilisée pour le glazurage ou la préparation des solutions de glazurage devra être de l'eau potable<sup>1</sup> ou de l'eau propre<sup>2</sup> **et tous les ingrédients qui y sont ajoutés à cette fin doivent être de qualité alimentaire.**

#### **Justification :**

Il est suggéré d'indiquer ici que tous les ingrédients utilisés pour préparer les solutions de glazurage doivent être de qualité alimentaire

## 5. CONTAMINANTS

5.2 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 devra pas contenir de biotoxines marines<sup>4</sup> au-delà des limites figurant dans la section I-5-2 de la même norme.

i) Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles - Lorsqu'elle est préparée conformément la Section 'X' du *Code d'usage pour les poissons et les produits de la pêche* (CAC/RCP 52-2003), 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.

**Observation :**

L'Égypte estime qu'aucune espèce utilisée ne doit constituer un danger en matière de santé publique par l'obtention de connaissances pertinentes sur le nom scientifique des différentes espèces utilisées et de données appropriées quand à sa teneur possible en biotoxines marines et que ces informations devraient être disponibles dans les procédures du commerce.

7.1.3 Outre le nom repris en 7.1.1 et 7.1.2, le produit devra être recensé par ses noms commun et/~~ou~~ scientifique selon la décision de l'autorité compétente. Le pays où le produit est vendu peut déterminer si le nom scientifique doit figurer sur l'étiquette.

**Suggestion :**

7.1.3 Outre le nom repris en 7.1.1 et 7.1.2, le produit devra être recensé par ses noms commun et scientifique selon la décision de l'autorité compétente. Le pays où le produit est vendu peut déterminer si le nom scientifique doit figurer sur l'étiquette.

**Observation :**

L'Égypte estime que le nom scientifique devra être indiqué avec le nom commun sur l'étiquette en conformité avec l'exigence de 5.2 relative à l'inclusion ou l'exclusion de biotoxines marines parmi les dangers possibles, en fonction de l'espèce et des données sur les toxines disponibles pour cette espèce.

## 7. ÉTIQUETAGE

**Suggestion :**

L'Égypte propose de classer les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles par taille en petit, moyen, grand, très grand et de faire figurer cette classe sur l'étiquette pour une meilleure évaluation de la qualité.

7.3 L'eau ajoutée en tant qu'ingrédient aux produits à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles devra être déclarée dans la liste d'ingrédients<sup>5</sup> et le pourcentage de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles et le pourcentage d'eau ajoutée devront clairement apparaître sur l'étiquette.

**Observation :**

L'Égypte préférerait utiliser la même formulation pour indiquer la quantité d'eau ajoutée à une coquille Saint-Jacques ou un pétoncle à la fois aux point 3.3 et au point 7.3 – *absorption d'eau ou pourcentage d'eau ajoutée*, en même temps, il est suggéré de faire figurer à la fois le poids net et le poids égoutté sur l'étiquette

7.4 Contenu net (produits glazurés)

8.4 Détermination du poids net

[8.7 Détermination de l'eau ajoutée]

**Observation :**

L'Égypte estime que l'indication du poids net et égoutté sur l'étiquette serait d'une grande aide pour le pays importateur en vue de l'évaluation de la qualité et pour éviter de tromper le consommateur.

## UNION EUROPÉENNE

### 2. Description :

L'UEEM voudraient légèrement modifier les définitions des sections 2.1.3 et 2.1.4 afin de préciser que l'ajout de phosphates ne s'applique qu'à la chair de coquilles Saint-Jacques (avec ou sans corail) surgelés et pas aux produits frais.

**Proposition de modification :****2.1.3 Chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (avec ou sans corail) transformée avec de l'eau ajoutée et avec une solution d'eau et de phosphates**

La 'chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles' **surgelée** ou les 'Coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail' surgelés, avec de l'eau ajoutée et/ou des phosphates comprennent les produits définis en 2.1.1 et 2.1.2 et une solution d'eau et/ou de phosphates et du sel à titre facultatif.

**2.1.4 Chair de Coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (avec ou sans corail) avec de l'eau ajoutée**

La chair de Coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (avec ou sans corail) **transformée** avec de l'eau ajoutée **comprend uniquement** les produits **frais** définis en 2.1.1, 2.1.2 et de l'eau ajoutée.

Le libellé proposé précise que la définition du point 2.1.3 a trait aux deux produits surgelés.

**5. Contaminants**

*Observation rédactionnelle :* Supprimer la note de bas de page 4 du texte.

**8. Échantillonnage, examen et analyse**

L'UEEM appuie tout à fait le libellé de la section **8.7 'Détermination de l'eau ajoutée'** et proposent de supprimer les crochets.

↳« Afin de vérifier la conformité avec les sous-sections 3.1, 3.2 et 3.3, 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. »↳

**9. Définition des unités défectueuses****9.4 Parasites**

L'UEEM sont d'avis que l'expression « niveau indésirable » devrait être soumise à interprétation.

Sachant que l'absence totale de parasites n'est pas réaliste, nous suggérerions de remplacer la phrase par "**Les produits visés par la présente norme ne devront pas contenir des parasites vivants visibles à l'œil nu**".

Si les parasites sont visibles **à l'œil nu**, le produit ne devrait pas être mis sur le marché, surtout s'il s'agit de produit frais destiné à être consommé cru (éventuellement).

**9.6 Dépassement de la teneur en eau ajoutée**

L'UEEM appuie tout à fait le libellé de la sous-section '9.6 'Dépassement de la teneur en eau ajoutée' et proposent de supprimer les crochets. A garder conformément à 7.3.

Il est par ailleurs bien indiqué en 2.2.2 et en 2.2.3, que la quantité d'eau ajoutée devra être maîtrisée et mesurée avec précision à des fins d'étiquetage.

**FRANCE**

*La France voudrait présenter quelques observations de nature linguistique au sujet du projet de Norme pour les produits crus, frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles*

*Veillez trouver ci-dessous les propositions de correction relatives à la traduction de plusieurs termes afin de les harmoniser avec la version anglaise./*

**CHAMP D'APPLICATION**

- i) 'Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles **frais ou surgelés**', c'est-à-dire la chair du muscle adducteur qui reste après séparation complète de la coquille **[et de tous les viscères y compris le corail]**.
- ii) 'Coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail **frais ou surgelés**', c'est-à-dire la chair du muscle adducteur avec le corail attaché qui restent après séparation complète de la coquille et ~~de tous les autres des~~ viscères.

~~iii) 'Chair de coquilles Saint Jacques ou de pétoncles' ou 'Coquilles Saint Jacques ou pétoncles avec corail' avec de l'eau ajoutée et/ou ajout d'une solution d'eau et de phosphates.~~

Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles **surgelés** (avec ou sans corail) avec de l'eau ajoutée et/ou ajout d'une solution d'eau et de phosphates.

iv) Chair de Coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles **fraîches** avec ou sans corail avec de l'eau ajoutée.

## DESCRIPTION

### 2.1.2 Coquilles Saint Jacques ou pétoncles avec corail

On prépare les 'coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail' **fraîches ou surgelées** en séparant complètement le muscle adducteur et le corail attaché de la coquille et en détachant complètement les viscères dans la mesure de ce qui est pratiquement faisable. Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail ne contiennent pas d'eau, de phosphates ou d'autres ingrédients ajoutés. Le muscle adducteur et le corail sont présentés entiers.

- Reprendre les titres 2,2,2 en 2,1,3 et 2,2,3 en 2,1,4 à savoir

~~2.1.3 Chair surgelée de coquilles Saint Jacques ou de pétoncles ou Coquilles Saint Jacques ou pétoncles avec corail surgelés transformés avec de l'eau ajoutée et/ou avec une solution d'eau et de phosphates~~  
Chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles transformée avec de l'eau ajoutée et/ou avec une solution d'eau et de phosphates

et

~~2.1.4 Chair de Coquilles Saint Jacques ou de pétoncles, Coquilles Saint Jacques ou pétoncles avec corail avec de l'eau ajoutée~~ Chair fraîche de Coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles transformée avec de l'eau ajoutée

- À modifier dans les paragraphes 2.2.1, 2.2.2 et 2.2.3 : Le produit frais devra être conservé à une température inférieure **ou égale** à 4°C.

## NORVÈGE

### Chapitre 2

*Observation* : Nous voudrions suggérer que le CCFFP veille à ce que les définitions de la norme et du code soient identiques, car ce n'est pas le cas pour le moment. Les définitions ont été récemment débattues pendant le travail sur le Code d'usages et nous suggérons de les examiner au moment du débat sur ce chapitre.

*Justification*: Pour des raisons de cohérence.

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

*Observation* : Il ne devrait y avoir aucun doute sur le fait que les produits relevant de cet en-tête devront être congelés. Pour le préciser nous voudrions proposer l'amendement suivant:

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

*Justification*: Ce libellé indique clairement que les phosphates ne sont utilisés que pour des produits destinés à la congélation.

## **Chapitre 4**

Les dispositions sur les additifs alimentaires du chapitre 4.2 n'ont pas été approuvées par le CCFA avec la justification suivante : *D'avantage d'information doit être fournie par le CCFFP sur cette proposition et l'information devrait être présentée sous forme de tableau tel que cela figure dans l'Annexe 1 du CX/FA 13/45/2, pour examen et confirmation et le CCFA devrait demander au CCFFP des informations supplémentaires sur cette question pour réexamen lors de la prochaine session du CCFA.*

*Observation* : Nous soutenons les observations du CCFA et voudrions soumettre la proposition suivante au CCFFP pour examen :

4.2 Produits surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles	SIN	Limite maximale	Fonction
Phosphates		2200 mg/kg exprimés en tant que phosphore	Humectant, séquestrant

Les phosphates sont établis au niveau du groupe d'additifs et s'appliquent donc à la teneur totale des additifs participant à ce groupe. Les additifs qui constituent ce groupe sont fournis uniquement pour référence.

Nous voudrions également signaler qu'il semble y avoir une erreur dans la référence de la dernière phrase : Il devrait s'agir de 2.1.3 et non pas de 2.1.2.

## **Chapitre 5**

*Observation* : Nous suggérons ou bien de supprimer la note de bas de page 4 (actuellement vide), car nous croyons que l'idée est reprise en 5.2 i) ou d'insérer un libellé qui explique le fond de la note.

## **Chapitre 7**

Les dispositions sur l'étiquetage alimentaire du chapitre 7 ont été approuvées par le Comité sur l'étiquetage avec les observations suivantes : *Le Comité a fait noter que bien que le libellé de la section 7.3 puisse apparaître quelque peu redondant en exigeant à la fois la mention du pourcentage de la chair de pétoncles et du pourcentage d'eau ajoutée sur l'étiquette. Le Comité a pris en outre acte de la suggestion de remplacer la conjonction 'et' par 'et/ou', mais il a relevé également la diversité des opinions au sein du Comité sur cette question, qui devra être traitée plus avant par le CCFFP. Le Comité a pris en outre note d'une proposition visant à modifier les sections 7.1.1, 7.1.2 et 7.1.3 afin de les rendre plus claires et d'éviter toute confusion possible (voir le document CRD 23) et a observé que puisque la norme était parvenue à l'étape 6, la discussion pourrait se poursuivre au CCFFP.*

*Observation* : Nous convenons qu'il n'est pas nécessaire de faire figurer à la fois le pourcentage de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles et l'eau ajoutée. L'indication des deux pourcentages peut induire le consommateur en erreur et le tromper. Il peut également s'avérer difficile d'y parvenir à la fois du point de vue technique que pratique.

Nous estimons également que 7.1.1, 7.1.2 et 7.1.3 devaient être plus clairs pour éviter la confusion.

Tout d'abord, nous voudrions appuyer le maintien du 'x' avant 'le nom' (en 7.1.1 et 7.1.2) et donc de préciser l'utilisation du 'X' au début de la section 7, ou l'inclusion de cette information dans une note de bas de page pour chaque 'X' utilisé dans ces deux paragraphes:

*Nouveau par. sous 7 ou note de bas de page: Dans les sections 7.1.1 et 7.1.2, 'X' est 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 doit être distribué, afin de ne pas induire le consommateur en erreur.*

Nous estimons par ailleurs que le document requiert de la cohérence pour l'utilisation des termes 'coquilles Saint-Jacques ou pétoncles' (*scallops*) et 'chair de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles' (*scallop meat*). En

2.1.1 – Définition du produit, le produit est défini comme de la ‘Chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle’ (*Scallop meat*) et en 7.1.1 Nom de l’aliment, on trouve le terme ‘Coquilles Saint-Jacques ou pétoncles’ (*Scallops*) Nous voudrions proposer de discuter s’il faut utiliser le terme ‘coquilles Saint-Jacques ou pétoncles’ (*scallops*) lorsqu’on évoque la ‘chair de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles’ (*scallop meat*) ou s’il ne faudrait pas utiliser le terme ‘chair de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles’ (*scallop meat*). L’intitulé de la norme est ‘Norme pour des produits crus, frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles’ et décrit des produits dont la coquille etc. de la coquille Saint-Jacques ou du pétoncle a été séparée. L’utilisation du terme ‘coquilles Saint-Jacques ou pétoncles’ (*scallop*) peut laisser entendre que le coquillage n’est pas transformé et nous préférierions donc d’utiliser le terme ‘chair de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles’ (*scallop meat*).

Pour les sections 7.1.1 et 7.1.2 nous voudrions proposer les amendements suivants:

#### **7.1.1 Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (avec ou sans corail)**

‘**Chair de c**Coquilles Saint-Jacques X’ **ou** ‘**chair de** pétoncles X’ **et** ‘**Chair de coquilles Saint-Jacques X avec corail**’ **ou** ‘**Chair de pétoncles X avec corail**’ s’il **est conforme aux descriptions de produits correspond à la description de produit en 2.1.1 ou et en 2.1.2 respectivement.**

*Justification:* Par souci de clarté.

#### **7.1.2 Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (avec ou sans corail) avec de l’eau ajoutée**

’’**Chair de c**Coquilles Saint-Jacques X avec eau ajoutée’, ‘Préparation de **chair de** coquilles Saint-Jacques X avec eau ajoutée’, ‘**Chair de p**Pétoncles X avec eau ajoutée’, ‘Préparation de **chair de** pétoncles X avec eau ajoutée’, ou un nom similaire autorisé dans le pays de vente, qui différencie le produit de la ‘chair de coquilles Saint-Jacques X’ ou de **la chair de** pétoncles X’ **et de la** ‘**Chair de coquilles Saint-Jacques X avec corail**’ **ou** ‘**Chair de pétoncles X avec corail**’ et qui n’induit pas le consommateur en erreur s’il est en conformité avec la description du produit figurant en 2.1.23.

Les produits décrits dans le paragraphe 2.1.4 doivent également être examinés. Nous y reviendrons.

Pour ce qui est de l’étiquetage de l’utilisation de phosphates dans des ‘produits’ surgelés, nous estimons qu’elle est couverte par la référence générale à CODEX STAN 1 – 1985 (NGEA)

## **Chapitre 8**

### **8.1 Échantillonnage**

(Le prélèvement d’échantillons dans les lots en vue de l’examen du produit devra se faire en conformité avec les Directives générales sur l’échantillonnage (CAC/GL 50-2004) **avec un NOA de 6,5**. L’unité d’échantillon est le conditionnement primaire ou, pour les produits individuellement surgelés ou emballés en vrac, au moins une portion de 1 kg du paquet.

## **ÉTATS-UNIS D’AMÉRIQUE**

### **Observations générales :**

- La boucle de l’intestin qui traverse la gonade n’est pas séparée pendant la transformation et constitue un danger potentiel de biotoxines dans le corail de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles. Cette section d’intestin devient toxique si elle est remplie d’algues toxiques et entraîne une toxicité générale du corail, même si les tissus avoisinants de la gonade peuvent ne pas être toxiques. (Bourne 1965<sup>1</sup>, Bogan et al. 2006<sup>2</sup>)
- Cette boucle de l’intestin peut également contenir des pathogènes viraux et bactériens provenant de la zone de récolte.

<sup>1</sup> Bourne N. Paralytic shellfish poison in sea scallops (*Placopecten Magellanicus* Gmelin). J. Fish. Res. Bd. Canada, 22(5):1137-1149, 1965

<sup>2</sup> Bogan YM, Kennedy D, Harkin AL et al. Comparison of domoic acid concentration in king scallops, *Pecten maximus* from seabed and suspended culture systems. J. Shellfish Res. 25(1):129-135. 2006

- Pour ce qui est de l'acide domoïque signalé dans le muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, la littérature disponible indique que cela ne se produit que lorsque le muscle adducteur et le corail sont examinés ensemble, ou si le muscle adducteur est examiné dans des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles entiers après la mort ou la congélation, ce qui permet une migration de toxines.
- Les Etats-Unis n'ont jamais détecté de saxitoxines dans de la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles transformée, même lorsque les viscères ont une forte toxicité.
- Certains pays (notamment les Etats-Unis) estiment que les coquilles Saint Jacques ou les pétoncles auxquels seule de l'eau a été ajoutée sont frelatés. Sans utiliser un agent de rétention de l'eau, toute eau ajoutée signifie pour l'acheteur une augmentation des pertes d'égouttage et en cas de cuisson, l'eau ajoutée est perdue, n'apportant aucun avantage légitime. Nous sommes opposés à l'ajout de ce produit douteux commercialisé uniquement par quelques pays.
- Les produits repris dans cette norme prêtent à confusion, même pour notre comité, donc tous les efforts devraient être entrepris pour clairement différencier et désigner chaque produit de manière cohérente.
- L'Annexe 1 comprend le Projet de Norme pour les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec les propositions de changement des Etats-Unis.

**TITRE**, À revoir comme suit :

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

*Justification:* Par souci de clarté car il pourrait subsister un malentendu par rapport à des coquilles Saint-Jacques ou pétoncles surgelés qui pourraient être cuits.

**1. CHAMP D'APPLICATION, La présente norme s'applique aux espèces bivalves de la famille des Pectinidae dans les catégories de produits suivantes :** Revoir les alinéas numérotés comme suit :

i) 'Chair fraîche ou surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles', c'est-à-dire la chair **du muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles.** ~~qui reste après séparation complète de la coquille et tous les viscères (y compris et le corail).~~

*Justification:* Simplifier. Il est inutile d'ajouter ce qui est barré. Cet aspect est couvert dans la définition du produit (2.1) et dans le Code d'usages.

ii) 'Chair fraîche ou surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail', c'est-à-dire la chair du muscle adducteur **de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles** avec le corail attaché. ~~qui restent après séparation complète de la coquille et de tous les autres viscères.~~

*Justification:* Simplifier. Il est inutile d'ajouter ce qui est barré. Cet aspect est couvert dans la définition du produit (2.1) et dans le Code d'usages.

iii) 'Chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles' ou 'Chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail' avec ~~de l'eau ajoutée et/ou ajout~~ d'une solution d'eau et de phosphates.

*Justification:* Les produits dans lesquels seule de l'eau a été ajoutée sont couverts séparément à l'alinéa 'iv' de cette section.

[iv] 'Chair fraîche de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles' **et 'Chair fraîche de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles** avec ~~ou sans~~ corail' avec de l'eau ajoutée]

*Justification:*

- *Éclaircissement. Utilisation cohérente de la terminologie par rapport à 'i' et 'ii' ci-dessus qui différencient clairement ces produits.*
- *Placé entre crochets car la justification de l'ajout dans la norme de produits auxquels seule de l'eau a été ajoutée est douteuse.*
  - *Certains pays, et notamment les États-Unis, estiment ce ces produits sont frelatés.*

- Sans agent de rétention de l'eau, l'eau ajoutée augmentera les pertes d'égouttage.
- La consommation crue ne saurait être supposée et en cas de cuisson, toute l'eau ajoutée sera perdue, ce qui signifie qu'il n'y a aucun avantage pour le consommateur final.
- Il faut plus d'informations sur l'importance du commerce de ces produits en dehors de l'UE.

**1. CHAMP D'APPLICATION, La présente norme ne s'applique pas :** Revoir l'alinéa 'ii' comme suit :

ii) aux coquilles Saint-Jacques et pétoncles entiers (vivants, frais ou congelés auxquels adhèrent encore la coquille et tous les viscères-) **ainsi qu'aux produits à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles dans une moitié de coquille (frais ou congelés auxquels la moitié de la coquille est attachée pour la présentation)**. Ces produits sont compris dans la *Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus* (CODEX STAN 292-2008).

*Justification:* Éviter toute confusion au sujet de produits dans une moitié de coquille.

## 2. DESCRIPTION

### 2.1 Définition du produit

**2.1.2 Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail :** Revoir la première phrase comme suit :

On prépare les 'chairs fraîches ou surgelées de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail<sup>2</sup> en séparant complètement le muscle adducteur et le corail attaché de la coquille et en détachant complètement les viscères dans la mesure de ce qui est pratiquement faisable. **Le corail devrait rester attaché au muscle adducteur.**

*Justification:* Rédactionnelle. Supprimer les guillemets et les majuscules (ndt anglais uniquement) par souci de cohérence avec 2.1.1. Préciser que le corail reste attaché à la chair.

**2.1.3 Chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles ou chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail, transformée avec de l'eau ajoutée et/ou avec une solution d'eau et de phosphates :** Supprimer la note de bas de page #1 et modifier comme suit l'en-tête et le paragraphe correspondant :

**2.1.3 Chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, ou chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail ~~transformés avec de l'eau ajoutée et/ou avec une ajout d'une~~ solution d'eau et de phosphates**

La 'chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles<sup>2</sup> ou les **la chair** surgelées **de** ~~coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail<sup>2</sup>~~ avec **ajout** de **solutions d'eau** ~~l'eau ajoutée et/ou~~ des phosphates ~~comprendent~~ les produits définis en 2.1.1 et 2.1.2 et une solution d'eau et/ou de phosphates et du sel à titre facultatif. **Ces produits sont congelés.**

*Justification:*

- Les produits proposés dans lesquels seule de l'eau a été ajoutée ne peuvent pas être congelés et sont couverts séparément en 2.1.4 infra.
- Préciser que ces produits sont congelés et non frais.
- Le terme 'ajout d'une solution' est plus précis que 'eau ajoutée' et cohérent avec le texte.
- Le mot 'transformés' ne fournit aucune information utile car tous ces produits sont transformés.
- La note de bas de page #1 n'est plus d'application.

**2.1.4 Chair fraîche de Coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail avec de l'eau ajoutée** – Revoir l'en-tête et le paragraphe qui suit et mettre entre crochets:

**[2.1.4 Chair fraîche de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles ou chair fraîche de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail, avec de l'eau ajoutée**

La chair fraîche de Coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, ou la chair fraîche de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail, avec de l'eau ajoutée comprend les produits définis en 2.1.1, **ou en 2.1.2, et de l'eau ajoutée. Ces produits ne sont pas congelés.**

*Justification:*

- Rédaction, et pour préciser les noms des produits.
- Prévenir la confusion au sujet de la congélation, parce que les produits auxquels il est fait référence 'en 2.1.1 ou 2.1.2' peuvent être congelés.
- Placé entre crochets parce que nous remettons en cause l'ajout de produits auxquels seule de l'eau a été ajoutée dans cette Norme (voir observations pour la section Champ d'application) :

**2.2 Définition du procédé de transformation :**

**2.2.1 Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles et chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail** – Modifier en-tête comme suit :

**2.2.1 Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles et chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail**

*Justification:* Rédaction, pour utilisation uniforme des majuscules. (Ndt majuscules en anglais).

**2.2.2 Chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles transformée avec de l'eau ajoutée et/ou avec une solution d'eau et de phosphates** – Modifier en-tête et premier paragraphe comme suit :

**2.2.2 Chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, ou chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail, transformée avec de l'eau ajoutée et/ou avec une ajout d'une solution d'eau et de phosphates**

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

*Justification:*

- Harmonisation avec les définitions des produits
- Les produits proposés dans lesquels seule de l'eau a été ajoutée ne devraient pas être inclus ici, car ils doivent être frais et sont couverts séparément en 2.2.3 infra.
- Les produits traités aux phosphates doivent être congelés, il ne faudrait donc pas indiquer 'destinés à la congélation'.

**2.2.3 Chair fraîche de Coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles transformée avec de l'eau ajoutée** – Revoir l'en-tête et mettre entre crochets:

**[2.2.3 Chair fraîche de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, ou chair fraîche de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail, transformée avec de l'eau ajoutée]**

*Justification:*

- Harmonisation avec les définitions des produits de la section 2.1
- Le mot 'transformés' ne fournit aucune information utile car tous ces produits sont transformés.
- Placé entre crochets parce que nous remettons en cause l'ajout d'un produit auquel seule de l'eau a été ajoutée dans cette Norme (voir observations pour la section Champ d'application)

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

**3.1 Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles et chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail** – Déplacer ici et de la manière suivante les dispositions sur le glazurage de 3.3 :

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.

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

*Justification:* Déplacement de la disposition sur le glazurage vers les produits concernés, comme pour d'autres dispositions regroupées par produit. Cela élimine la nécessité d'une section isolée sur le glazurage.

**3.2.1 Chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles ou chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail avec de l'eau ajoutée et/ou avec une solution d'eau et de phosphates** – Modifier numéro de section, en tête et paragraphe comme suit :

**~~3.2.1~~ 3.2 Chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, ou chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail, avec de l'eau ajoutée et/ou avec une 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 surgelé pour la consommation humaine directe.

L'ajout ~~d'eau et/ou~~ d'une solution d'eau et de phosphates et de sel est permis dans la mesure où l'absorption ~~d'eau~~ **de solution** est mesurée avec précision et étiquetée et où ~~leur~~ **son** utilisation est acceptable conformément aux lois ou coutumes du pays dans lequel le produit est vendu. L'eau devra être de qualité potable<sup>2</sup>, les phosphates devront être de qualité alimentaire et le sel devra être conforme à la Norme pour le sel de qualité alimentaire (CODEX STAN 150-1985).

**L'eau utilisée pour le glazurage ou la préparation de solutions de glazurage devra être de l'eau potable<sup>2</sup> ou de l'eau propre<sup>3</sup>.**

*Justification:*

- Rédaction et harmonisation avec les définitions des produits
- Eliminer les produits proposés dans lesquels seule de l'eau a été ajoutée car ils ne sont pas congelés et sont couverts séparément en 3.2.2 infra.
- Déplacement de la disposition sur le glazurage vers les produits concernés, comme pour d'autres dispositions regroupées par produit.
- Remplacer le numéro de la section par 3.2 afin d'établir une suite cohérente par rapport à la section 3.1 qui précède.

**3.2.2 Chair fraîche de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles ou chair fraîche de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail avec de l'eau ajoutée** – Mettre la section entre crochets et revoir l'en-tête et le paragraphe comme suit :

**[~~3.2.2~~3.3 Chair fraîche de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, ou chair fraîche de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail, avec de l'eau ajoutée**

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.

L'ajout d'eau et/ou de sel est permis dans la mesure où l'absorption d'eau supplémentaire est mesurée avec précision et étiquetée et où ~~leur~~ **son** utilisation est acceptable conformément aux lois ou coutumes du pays dans lequel le produit est vendu. L'eau devra être de qualité potable<sup>2</sup> et le sel devra être conforme à la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* (CODEX STAN 150-1985).]

*Justification:*

- *Rédaction et harmonisation avec les définitions des produits*
- *Remplacer le numéro de la section par 3.3 afin d'établir une suite cohérente par rapport à la section 3.1.*
- *Placé entre crochets parce que nous remettons en cause l'ajout d'un produit auquel seule de l'eau a été ajoutée dans cette Norme (voir observations pour la section Champ d'application)*

**3.3 Glazurage** – Supprimer la section

*Justification:* *Le libellé a été déplacé vers les sections 3.1 et 3.2 modifiées, selon les observations précédentes.*

**3.4, Produit fini** - modifier comme suit :

#### **3.4 Produit fini**

On estimera que les produits remplissent les exigences **pour des unités défectueuses** de la présente norme lorsque les lots examinés selon la section 10 sont conformes aux dispositions de la section 9 (**Définition des unités défectueuses**). Les produits seront examinés selon les méthodes décrites à la section 8.

*Justification:* *Les produits ne remplissent pas les exigences de la Norme simplement en étant conformes aux dispositions figurant en Section 9 (Définition des unités défectueuses), les produits doivent remplir toutes les dispositions de la Norme.*

## **4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**4.1 Chair fraîche de Coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles et chair fraîche de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail avec ou sans eau ajoutée** – Revoir l'en-tête et le paragraphe qui suit comme suit:

**4.1 Chair fraîche de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles et chair fraîche de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail ; et chair fraîche de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles et chair fraîche de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail avec ~~ou sans~~ de l'eau ajoutée**

Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans ~~ce produit~~ **ces produits (définis aux sections 2.1.1, 2.1.2 et 2.1.4.)**

*Justification:* *Distinguer clairement les produits et les décrire pour réduire la confusion liée à cette Norme.*

**4.2 Chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles et chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail transformée avec des phosphates** – Revoir de la manière suivante l'en-tête et le texte:

**4.2 Chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, et ou chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail, transformées avec ajout d'une solution d'eau et des phosphates**

L'utilisation des phosphates figurant ci-dessous est autorisée en tant qu'humectants ou séquestrants uniquement dans les produits définis en ~~2.1.2~~ **2.1.3** (Chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, ou chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail avec ajout d'une solution d'eau et de phosphates).

Les additifs doivent être appliqués en conformité avec la section 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 ou de pétoncles<sup>4</sup>.

Les 'phosphates' autorisés pour la catégorie alimentaire 09.2.1 (Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes) de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) sont également autorisés dans les produits définis dans la sous-section ~~2.1.2~~ **2.1.3** de la présente norme avec une limite maximale de 2200 mg/kg exprimés en tant que phosphore (y compris les phosphates présents dans les mollusques à l'état naturel).

*Justification: Cohérence.*

## 5. CONTAMINANTS

**5.2** – Supprimer la référence à la note de bas de page #5, car le texte de cette note figure maintenant dans le corps de la section 5.2 (i)

**6. HYGIÈNE ET MANIPULATION** - Ajouter une nouvelle sous-section 6.3, comme suit:

**6.3 Les produits à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail échantillonnés et analysés selon les méthodes de la Norme du Codex pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008) devront satisfaire aux contrôles sanitaires des sections I-6.4 et I-6.5 de la même norme.**

*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.*
- *Le CCFFP était convenu d'ajouter cette disposition, telle que soumise par le Canada, au moment du débat sur la Section sur l'hygiène et pendant l'examen du projet de rapport de la session.*
- *La gonade contient une boucle de l'intestin qui conserve les pathogènes de la zone de récolte et qui sont préoccupants dans le cas de mollusques bivalves entiers récoltés dans des zones non approuvées.*

## 7.0 ÉTIQUETAGE

**7.1 Nom de l'aliment** – Supprimer la partie suivante :

~~Le nom du produit devra être :~~

*Justification: Il est préférable d'insérer ce libellé dans le texte proposé pour les sous-sections suivantes:*

**7.1.1 Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles ou chair de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail** – Supprimer la partie suivante :

~~«Coquilles Saint Jacques X» ou «pétoncles X» s'il correspond à la description de produit en 2.1.1~~

ou

Et remplacer par le passage suivant :

**Les noms pour la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (selon la définition en 2.1.1) et pour la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail (selon la définition en 2.1.2) seront ‘chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles’ et ‘chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail’ respectivement, ou des noms similaires admis dans le pays de vente et qui n'induisent pas en erreur ou ne trompent pas le consommateur.**

Justification:

- *Le nom pour de la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles ne devrait pas être ‘Coquilles Saint-Jacques X’ ou ‘pétoncles X’. Le nom de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail devrait inclure l’expression ‘avec corail’ (ou une expression similaire).*
- *Trop restrictif. Par exemple, les noms communs ‘coquilles Saint-Jacques’ ou ‘pétoncle’ devraient être admis.*
- *Le ‘X’ implique que le nom commun est requis; néanmoins, l’utilisation d’un nom commun est admise dans la sous-section 7.1.3 et il n’est pas nécessaire de la reprendre par un ‘X’ ici.*
- *La section 2.1.1 ne s’applique qu’à la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles et pas à la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail (le produit avec corail est couvert dans la section 2.1.2).*

**7.1.2 Chair de Coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, ou chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail, avec de l’eau ajoutée** – Revoir l’en-tête et le premier paragraphe comme suit:

**7.1.2 Chair de Coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, ou chair de Coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail, avec de l’eau ajoutée ajout d’une solution d’eau et de phosphates**

~~‘Coquilles Saint-Jacques X avec eau ajoutée’, ‘Préparation de coquilles Saint-Jacques X avec eau ajoutée’, ‘Pétoncles X avec eau ajoutée’, ‘Préparation de pétoncles X avec eau ajoutée’,~~ **Le nom de la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, ou de la chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail, avec ajout d’une solution d’eau et de phosphates (selon la définition de 2.1.3) sera ‘Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, ou Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail, avec X pourcent d’ajout de solution d’eau et de phosphates’** ou un nom similaire autorisé dans le pays de vente, qui différencie le produit de la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, **ou de la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail,** et qui n’induit pas le consommateur en erreur, ~~s’il est en conformité avec la description du produit figurant en 2.1.2.~~

**Le pourcentage de solution ajoutée (‘X pourcent’) est calculé à partir du poids net du produit avant et après le traitement et avant la congélation.**

Justification:

- *La disposition proposée d’indiquer le pourcentage de solution ajoutée dans le nom peut être modifiée ‘en cas d’autorisation dans le pays de vente’. Cela permet au pays d’exiger à la fois le pourcentage de chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle et le pourcentage de solution ajoutée, s’il le désire.*
- *Décrire correctement les ‘Coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec ajout d’une solution d’eau et de phosphates’ de la section 2.1.3, plutôt que l’autre produit, la ‘Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, ou chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail, avec de l’eau ajoutée’ selon la section 2.1.4 qui devrait figurer dans une section séparée par souci de cohérence et pour prévenir la confusion.*
- *Les références aux sections sont incorrectes. La section 2.1.2 renvoie aux coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail, la section 2.1.3 renvoie aux produits congelés avec ajout de solutions de phosphates et la section 2.1.4 renvoie aux produits frais avec de l’eau ajoutée.*
- *Définir ‘X pour cent’.*

- Voir les observations pour la section 7.1.1 au sujet de 'Coquilles Saint-Jacques X' ou 'pétoncles X'.

### **7.1.2 Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, ou chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail, avec de l'eau ajoutée – Supprimer la suite**

~~Dans 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.~~

*Justification:* Ce paragraphe n'est pas nécessaire parce que les dispositions de la section 7.1.3 couvrent la reprise du nom commun ou de l'espèce sur l'étiquette (voir observations pour 7.1.1 supra).

Ajouter la nouvelle section 7.1.3 suivante (l'ancienne 7.1.3 est déplacée vers 7.2 infra) :

### **7.1.3 Chair fraîche de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, ou chair fraîche de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail, avec de l'eau ajoutée**

**Le nom de la chair fraîche de Coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, ou de la chair fraîche de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail, avec de l'eau ajoutée (selon la définition de 2.1.4) sera 'chair de Coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, ou chair de coquilles Saint-Jacques ou de Pétoncles avec corail, avec X pourcent d'eau ajoutée', ou un nom similaire autorisé dans le pays de vente, qui différencie le produit de la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, ou de la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail, et qui n'induit pas le consommateur en erreur.**

**Le pourcentage d'eau ajoutée ('X pourcent') est calculé à partir du poids net du produit avant et après le traitement.]**

*Justification:*

- Fournir un nom pour le produit auquel seule de l'eau a été ajoutée comme pour le produit traité aux phosphates de la section 7.1.2 supra.
- Placé entre crochets parce que nous mettons en cause l'ajout de ce produit dans cette Norme (voir observations pour la section Champ d'application)

**7.1.3 –** Changer la référence de la section en 7.2 (renuméroté les autres sections en conséquence), et modifier le texte comme suit :

**7.2.** Outre le nom repris en 7.1.1 et 7.1.2, **7.1.** le produit ~~devra~~ **peut** être recensé par ses noms **un nom** commun et/ou scientifique **d'espèce** selon la décision de l'autorité compétente. **autorisé dans le pays de vente et qui n'induit pas en erreur ou ne trompe pas le consommateur.** Le pays où le produit est vendu peut déterminer si le nom scientifique **ou le nom commun** doit figurer sur l'étiquette.

*Justification:*

- La première et la deuxième phrase sont redondantes et incorrectes. L'intention de la première phrase est de permettre l'option d'ajouter le nom commun ou scientifique de l'espèce au nom du produit. La deuxième phrase prévoit que l'autorité compétente du pays de vente exige l'étiquetage du nom scientifique ou du nom commun.
- Améliorer la numérotation des sections

**7.3 –** Supprimer la section et la note de bas de page :

~~**7.3** L'eau ajoutée en tant qu'ingrédient aux produits à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles devra être déclarée dans la liste d'ingrédients<sup>6</sup> et le pourcentage de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles et le pourcentage d'eau ajoutée devront clairement apparaître sur l'étiquette.~~

~~<sup>6</sup> Selon les dispositions de la section 4.2.1.5 et 5.1.2 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985)~~

*Justification:*

- Cette exigence est autorisée par un pays importateur (voir section 7.1).

- *Il ne s'agit pas d'un produit haché où la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles n'est pas reconnaissable ; ainsi, l'étiquetage du pourcentage de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles est inutile.*
- *Le CCFL 'a fait noter que bien que le libellé de la section 7.3 puisse apparaître quelque peu redondant en exigeant à la fois la mention du pourcentage de la chair de pétoncles et du pourcentage d'eau ajoutée sur l'étiquette.' (REP13/FL)*
- *Cette disposition exigerait des étiquettes spéciales pour des produits à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles exportés ce qui serait un fardeau inutile pour l'industrie des Etats-Unis.*
- *La Norme générale pour l'étiquetage des aliments préemballés, s. 5.1.1 (d) stipule que des normes spécifiques à un produit sont prioritaires par rapport à des dispositions spécifiques d'étiquetage.*
- *Les sections de la Codex Stan 1-1985 citées dans la note de bas de page sont inutiles pour ce produit (voir deuxième puce supra) et devraient être remplacées par des dispositions spécifiques de cette Norme.*

## 8. ÉCHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

### [8.7 Détermination de l'eau ajoutée]

*Observation générale :* Les États-Unis ont examiné l'utilisation de limites de la teneur en eau pour les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles, et elles ne constituent pas une mesure de maîtrise réglementaire pratique pour l'eau ajoutée à cause de variations naturelles de la teneur en eau, en particulier pour les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles situés dans des zones à faible salinité. Par ailleurs, ce type de limite réglementaire se prête à l'abus parce que les transformateurs sont conduits à ajouter de l'eau pour se conformer à la limite de la teneur en eau, qui est forcément nettement supérieure à la teneur en eau naturelle moyenne. Toutefois, une limite de la teneur en eau ou du rapport eau/protéine peut être utile pour détecter des abus flagrants dans certaines espèces, et les pays sont libres d'utiliser une limite tant qu'elle est scientifiquement valable.

## 9. DÉFINITION DES UNITÉS DÉFECTUEUSES

### 9.4 Parasites: Supprimer les crochets :

{La présence d'un niveau indésirable de parasites facilement visibles}

*Justification:* Les parasites ne constituent pas un danger pour la sécurité alimentaire des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles, mais leur présence peut donner une apparence indésirable aux produits. Un tel 'niveau indésirable' est subjectif ; toutefois des critères quantitatifs ne sont pas pratiques à cause des variations de forme, de taille, de couleur des parasites et de l'endroit où ils se trouvent.

[9.6 Dépassement de la teneur en eau ajoutée - Teneur en eau ajoutée dépassant ce qui figure sur l'étiquette] Supprimer la section.

*Justification:*

- *Le CCFFP n'est pas convenu de limites d'eau/protéines ou d'une méthode à utiliser.*
- *Il s'agirait d'un critère isolé et qui ne devrait pas être ajouté dans le décompte des unités défectueuses.*

Ajouter une nouvelle section 9.7 Viscères avec le libellé suivant :

### 9.7 Viscères

**La présence de défauts d'exécution de l'éviscération touchant plus de 10% du poids de l'échantillon, s'il a été démontré que la toxicité liée aux viscères est conforme aux exigences pour les biotoxines de la sous-section 5.2 de la présente Norme.**

**S'il n'a pas été prouvé que les viscères satisfont aux exigences pour les biotoxines de la sous-section 5.2 de la présente Norme, il n'y a aucune tolérance pour les défauts d'exécution de l'éviscération.**

**(ii) On ne considère pas que des traces de membrane ou des taches dues aux viscères ou au corail sont des défauts d'exécution de l'éviscération.**

*Justification: Pour fournir une disposition nécessaire pour les défauts d'exécution de l'éviscération (sécurité sanitaire et qualité).*