



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

Trente et unième session

Tromsø, Norvège

11 - 16 avril 2011

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LA CHAIR DU MUSCLE ADDUCTEUR DE COQUILLES
SAINT-JACQUES ET DE PÉTONCLES SURGELÉS**

OBSERVATIONS À L'ÉTAPE 3

(UE, Kenya)

UNION EUROPÉENNE (UE)

L'Union Européenne et ses états membres (UEEM) ont le plaisir de soumettre les observations suivantes en réponse à la Lettre circulaire 2009/29-FFP partie B.7.

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LA CHAIR DU MUSCLE ADDUCTEUR DE PECTINIDES
CRUE, FRAÎCHE ET SURGELÉE AVEC OU SANS AJOUT D'EAU**

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux ~~espèces bivalves de la famille des *Pectinidae*~~, à la chair¹ crue, fraîche et ou surgelée de muscle adducteur des coquilles Saint-Jacques et de pétoncles de la famille des *Pectinidae* dont la coquille, les viscères et le corail ont été éliminés. La présente norme s'applique également aux produits de la chair de coquilles Saint-Jacques et de pétoncles transformés auxquels de l'eau et/ou des additifs alimentaires ont été ajoutés. Les produits visés par la présente norme peuvent être destinés à la consommation humaine directe ou à une transformation ultérieure.

Observation : Modification du titre pour tenir compte du nouveau champ d'application convenu (par. 106 de l'ALINORM 10/33/18)

La présente norme ne s'applique pas :

- i) à la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles formée, mélangée avec de la pâte de produits de la mer, ou liée avec des fibrinogènes ou d'autres liants et
- ii) aux coquilles Saint-Jacques et pétoncles vivants et à la chair de coquilles Saint-Jacques et de pétoncles auxquelles adhèrent encore la coquille, les viscères ou le corail. Ces produits devront répondre aux exigences qui s'appliquent aux mollusques bivalves vivants et crus de la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008).

¹ Ci-après désignée sous le nom de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

2.1.1 Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles ~~[sans additifs alimentaires]~~:

Observation : La question des additifs alimentaires est couverte à la section 4. Les additifs alimentaires ne devraient pas être pris en compte dans la définition du produit, ce qui ne serait pas conforme à l'approche normale du Codex.

On prépare la chair crue fraîche ~~et ou~~ surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles en enlevant complètement le muscle adducteur de la coquille et en détachant complètement les viscères et le corail du muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles vivants. Le muscle est présenté entier.

Observation : Précisions sur la présentation du produit.

2.1.2 ~~Produit de~~ Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles transformée avec ajout d'eau² ~~[et/ou d'additifs alimentaires]~~

Observation : La question des additifs alimentaires est couverte à la section 4. Les additifs alimentaires ne devraient pas être pris en compte dans la définition du produit ; cela ne serait pas conforme à l'approche normale du Codex.

On prépare de la chair fraîche ou surgelée crue transformée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles en ajoutant délibérément de l'eau à la chair avec ajout d'eau et/ou d'additifs alimentaires en enlevant complètement le muscle adducteur de la coquille et en détachant complètement les viscères et le corail du muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (2.1.1) ~~vivants. Les additifs alimentaires peuvent être ajoutés pendant la transformation de la chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle.~~

Observation : Le libellé supprimé doit être déplacé vers la section 2.2. qui suit.

2.2 Description du procédé de transformation

2.2.1 Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles

Les mollusques devront répondre aux exigences qui s'appliquent aux mollusques bivalves vivants et crus selon la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008). Après séparation de la coquille et des viscères selon les bonnes pratiques d'hygiène, le produit est rincé et entreposé afin de prévenir l'absorption d'eau dans la mesure de ce qui est technologiquement évitable. ~~Après une préparation appropriée,~~ Le produit frais devra être conservé à la température de la glace fondante. ~~Après une préparation appropriée,~~ Le produit destiné à la congélation devra être soumis à un procédé de congélation surgélation et satisfaire aux dispositions énoncées ci-après. Le procédé de congélation devra être effectué dans un équipement approprié de telle manière que la gamme des températures de cristallisation maximale soit rapidement franchie, conformément aux exigences du Code d'usages international recommandé pour le traitement et la manutention des denrées surgelées (CAC/RCP 8-1976). On considèrera que le procédé de surgélation n'est pas achevé tant que la température du produit n'a pas atteint - 18°C au moins, au centre thermique, après stabilisation thermique. Le produit devra être maintenu à l'état surgelé de manière à en conserver la qualité pendant le transport, l'entreposage et la distribution.

La pratique consistant à réemballer les produits surgelés dans des conditions contrôlées, qui permettra de conserver la qualité du produit, suivie d'un nouveau processus 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 Ci-après désignés sous le nom de produit de chair transformée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles

Observation : Afin d'éviter la répétition de dispositions déjà convenues, il est proposé de renvoyer à la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008) et au Code d'usages international recommandé pour le traitement et la manutention des denrées surgelées (CAC/RCP 8-1976). Il est également proposé d'ajouter des précisions sur le procédé.

2.2.2 Chair de Coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec ajout d'eau

Les mollusques devront répondre aux exigences qui s'appliquent aux mollusques bivalves vivants et crus selon la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008). Après séparation de la coquille et des viscères selon les bonnes pratiques d'hygiène, le produit est trempé dans un bain d'eau potable avec ou sans additifs. La quantité d'eau ajoutée devra être maîtrisée. Les dispositions figurant dans la section 2.2.1 pour les produits surgelés sont d'application.

Observation : Nouvelle section en conformité avec l'élargissement du champ d'application aux produits avec ajout d'eau.

2.3 Présentation

Toute présentation du produit devra être autorisée, à condition qu'elle soit conforme aux dispositions de la présente norme et qu'elle soit correctement décrite sur l'étiquette afin d'éviter d'induire en erreur ou de tromper le consommateur. ~~et.~~

La chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles peut être emballée 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 : Déplacement des dispositions sur les morceaux cassés vers la section 9.6.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles

Le produit devra être préparé à partir de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles sains et propres à la consommation de la famille des *Pectinidae* d'une qualité permettant leur vente à l'état frais pour la consommation humaine.

3.2 Chair de Coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec ajout d'eau

Pour des produits de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec ajout d'eau et/ou d'additifs alimentaires, ces ingrédients ajoutés sont permis dans la mesure où leur utilisation est acceptable conformément aux lois ou aux coutumes du pays dans lequel le produit est vendu. Toute eau ajoutée doit avoir la qualité de l'eau potable. Seuls les additifs alimentaires repris dans la liste de la section 4.2 sont permis.

Observation : Nouvelle section 3.2 conforme aux modifications du champ d'application. La nouvelle 3.2 comprend des dispositions de l'ancienne 3.X qui est supprimée.

3.23 Givrage

En cas de givrage, l'eau utilisée pour le givrage ou la préparation des solutions de givrage devra être de l'eau potable ou de l'eau de mer propre. On entend par eau potable de l'eau douce propre à la consommation humaine. Les normes de potabilité ne devront pas être inférieures à celles figurant dans la dernière édition

des Directives internationales de qualité pour l'eau de boisson de l'OMS. L'eau de mer utilisée pour le givrage doit répondre aux mêmes critères microbiologiques que l'eau potable et être exempte de substances indésirables.

~~NOUVEAU~~ ~~3.X~~ ~~Ajout d'eau / d'additifs alimentaires~~

~~Pour des produits de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec ajout d'eau et/ou d'additifs alimentaires, l'eau et/ou les additifs alimentaires ajoutés sont permis dans la mesure où leur utilisation est acceptable conformément aux lois ou coutumes du pays dans lequel le produit est vendu. Toute eau ajoutée devra être de qualité potable. Seuls les additifs alimentaires décrits dans la section 4.2 sont permis.~~

3.34 **Produit fini**

3.34.1 Les produits satisferont aux exigences de la présente norme lorsque les lots examinés conformément à la section 10 satisferont aux dispositions de la section 9. Les produits seront examinés selon les méthodes décrites à la section 8.

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

3.34.2.1 Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles sans ajout d'eau [sans additifs alimentaires]: Il n'est pas acceptable de manipuler et/ou d'entreposer ce produit d'une manière telle qu'elle entraînerait une accumulation d'eau dépassant les petites quantités techniquement inévitables selon les bonnes pratiques de fabrication, comparé à ce qui se produit naturellement dans les coquilles Saint-Jacques et les pétoncles au moment de la récolte. Afin de vérifier la conformité avec cette disposition, un membre du Codex peut établir un critère scientifiquement justifié. Lorsqu'un pays dispose d'informations pertinentes sur les caractéristiques de l'espèce de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles qu'il exporte, il peut contacter un pays importateur pour discuter de la mise en œuvre de ce critère espèce par espèce.

3.34.2.2 Produits transformés de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec ajout d'eau ~~et/ou d'additifs alimentaires~~ :

L'eau ajoutée est permise en tant qu'ingrédient, seule ou avec des additifs, dans la mesure où elle est techniquement inévitable pendant l'application d'additifs selon les bonnes pratiques de fabrication. La quantité d'eau ajoutée doit être maîtrisée. Afin de vérifier la conformité avec cette disposition, un pays peut établir un critère scientifiquement justifié. Lorsqu'un pays dispose d'informations pertinentes sur les caractéristiques de l'espèce de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles qu'il exporte, il peut contacter un pays importateur pour discuter de la mise en œuvre de ce critère espèce par espèce.

Observation : La quantité d'eau ajoutée devrait être gérée et maîtrisée.

~~Afin de vérifier la conformité avec cette disposition, 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.~~

Observation : Le libellé supprimé ci-dessus a été repris en 3.4.2.1.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Chair fraîche et surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles ~~[sans additifs alimentaires]~~

Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans ce produit.

4.2 Produits transformés de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec ajout d'eau ~~et/ou d'additifs alimentaires~~ :

L'utilisation d'additifs est autorisée dans les produits surgelés de chair crue transformée de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle transformés avec ajout d'eau dans la mesure où leur utilisation est autorisée au sein du pays de production et dans tout pays vers lequel ils sont exportés. 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 et de pétoncles en cours d'élaboration.

~~339i Orthophosphate monosodique~~

~~340i Orthophosphate monopotassique~~

~~340iii Orthophosphate tripotassique~~

~~341ii Orthophosphate dicalcique~~

~~450i Diphosphate disodique~~

~~450iii Diphosphate tétrasodique~~

~~450vi Diphosphate dicalcique ;~~

~~452i Polyphosphate de sodium~~

~~452iii Polyphosphate caleo-sodique~~

~~452v Polyphosphate d'ammonium~~

~~339iii Orthophosphate trisodique~~

~~340ii Orthophosphate dipotassique~~

~~341i Orthophosphate monocalcique~~

~~341iii Orthophosphate tricalcique~~

~~450ii Diphosphate trisodique~~

~~450v Diphosphate tétrapotassique~~

~~450vii Diphosphate biacide de calcium~~

~~451i Triphosphate pentasodique~~

~~451ii Triphosphate pentapotassique~~

~~452ii Polyphosphate potassique~~

~~452iv Polyphosphate de calcium~~

~~542 Phosphates d'os comestible~~

Les phosphates repris dans le Tableau 1 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (Codex STAN 192-1995) sont autorisés à une dose maximale de 5000 mg/kg exprimés en P₂O₅ (y compris les phosphates présents de manière naturelle dans les mollusques).

Observation : Il est proposé de faire référence à la NGAA plutôt que de reprendre la liste des additifs par souci de cohérence et d'alignement. Par ailleurs, la NGAA n'admet pas les phosphates pour la catégorie d'aliments 09.2.1 « Poisson congelé, filets de poissons et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes » ; il est donc nécessaire d'inclure des dispositions sur l'utilisation de phosphates puisqu'ils sont spécifiquement utilisés pour les produits de chair de coquilles Saint-Jacques et de pétoncles transformés avec ajout d'eau.

5. CONTAMINANTS

5.1. Le produit visé par la présente norme devra être conforme aux limites maximales de la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments (CODEX/STAN 193-1995) et aux limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour les pesticides et/ou les médicaments vétérinaires.

5.2 Le produit échantillonné et analysé selon les méthodes reprises dans la section 7 de la Norme du Codex pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008) ne contiendra pas de biotoxines marines³ au-delà des limites figurant dans la section 5 de la même norme.

6. HYGIÈNE ET MANUTENTION

6.3 Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi conformément :

- aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997) (*en cours de révision*) ;

- au chapitre I.6 « Hygiène et manutention » de la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008) ;

- à l'annexe I sur la maîtrise de l'hépatite A et du Norovirus dans les mollusques bivalves des Directives du Codex sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire pour la maîtrise des virus dans les aliments (en cours d'élaboration) ;

- à l'annexe sur les mesures de maîtrise des *Vibrio parahaemolyticus* et *Vibrio vulnificus* dans les mollusques bivalves du Code d'usages en matière d'hygiène pour les espèces de vibrio dans les produits de la pêche (CAC/GL 73-2010).

Observation : Il est proposé de faire référence à la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus et aux documents relatifs aux Vibrio et aux virus.

7. ÉTIQUETAGE

7.1 Nom de l'aliment

Le nom du produit devra être :

7.1.1 (i) « Coquilles Saint-Jacques X » ou « pétoncles X » s'il correspond à la description de produit en 2.1.1 ou

(ii) « Coquilles Saint-Jacques X transformées avec ajout d'eau » ou « pétoncles X transformés avec ajout d'eau », ou « préparation de coquilles Saint-Jacques X avec ajout d'eau » ou « préparation de pétoncles X avec ajout d'eau », s'il correspond à la description de produit en 2.1.2.

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 vendu, afin de ne pas induire en erreur ou tromper le consommateur.

7.4 Étiquetage des conditionnements non destinés à la vente au détail

Le produit sera identifié par ses noms vernaculaire et/ou scientifique tels qu'ils sont arrêtés par l'autorité compétente. Le pays où le produit est vendu peut arrêter si le nom scientifique doit figurer sur l'étiquette.

Observation : Exigence en conformité avec la Norme du Codex pour les mollusques bivalves vivants et crus.

Les renseignements spécifiés plus haut devront figurer soit sur le conditionnement, soit sur les documents d'accompagnement, sauf pour ce qui concerne le nom de l'aliment, l'identification du lot, le nom et l'adresse ainsi que les instructions d'entreposage qui doivent toujours figurer sur le conditionnement.

³ Lorsque la chair de coquille Saint Jacques ou de pétoncle est transformée conformément au Code d'usage révisé pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003) – Section X: transformation de chair de coquilles Saint-Jacques et de pétoncles (en cours d'élaboration), il n'est pas raisonnablement probable que les biotoxines marines constituent un danger pour la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles. Alors que l'analyse des dangers estimera que les biotoxines marines sont un danger possible, ce danger sera exclu ou inclus en fonction de l'espèce et des données disponibles pour les toxines associées à cette espèce

Toutefois, ~~l'identification du lot ainsi que~~ le nom et l'adresse peuvent être remplacés par une marque d'identification, sous réserve que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

Observation : L'identification du lot devrait être présente dans tous les cas.

7.5 Additifs alimentaires

En cas d'application d'additifs alimentaires ~~à de la chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle~~, ceux-ci doivent être indiqués sur l'étiquette en tant qu'ingrédients.

Observation : Simplification du libellé.

8. ÉCHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

8.3 Détermination des morceaux et du nombre

(i) On considère qu'une chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle est un morceau de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle lorsque le poids de ce morceau de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle est inférieur à 50% du poids moyen de 10 chairs non cassées de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle choisies au hasard dans ~~le paquet~~ l'emballage. Le pourcentage de morceaux de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle dans l'unité d'échantillon peut être déterminé grâce à l'équation suivante :

$$\% \text{ morceaux de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle} = \frac{\sum \text{ poids des morceaux de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle dans l'unité d'échantillon}}{\text{Poids de l'unité d'échantillon}} \times 100$$

Poids de l'unité d'échantillon

(ii) Lorsqu'il est déclaré sur l'étiquette, le nombre de chairs de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle sera déterminé en comptant le nombre de chairs entières de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle (sans compter les morceaux selon la définition ci-dessus) dans ~~le conditionnement~~ l'emballage ou dans un échantillon représentatif de celui-ci et en divisant le nombre de chairs entières de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle par le poids dégivré ajusté (poids réel dégivré moins le poids des morceaux dégivrés) pour déterminer le nombre par unité de poids.

8.4 Détermination du poids net des produits couverts de givre

8.4.1 Méthode officielle AOAC 963.18, CONTENUS NETS DE PRODUITS DE LA PÊCHE CONGÈLES

~~Si le produit est surgelé individuellement, ouvrir le paquet immédiatement après sa sortie de l'entreposage frigorifique et placer le contenu sous de l'eau froide pulvérisée à faible pression jusqu'à ce que tout le givre aperçu à l'œil nu ou au toucher ait disparu.~~

~~(Autre méthode de décongélation)~~

~~Si le produit est surgelé individuellement, ouvrir le paquet immédiatement après sa sortie de l'entreposage frigorifique, placer le produit dans un récipient contenant une quantité d'eau potable à 27°C (80°F) correspondant à 8 fois le poids déclaré du produit. Laisser le produit dans l'eau jusqu'à ce que tout le givre soit fondu.~~

~~8.4.2 Si le produit est congelé en blocs, on décongèle l'unité d'échantillon en l'enfermant dans un sachet pelliculaire et en l'immergeant dans de l'eau à température ambiante (ne dépassant pas 35°C). On détermine la fin de la décongélation en pressant doucement le sachet de temps à autre de manière à ne pas endommager la texture de la chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle et jusqu'à ce que l'on ne sente plus la présence de cristaux de glace. Le bloc doit être retourné plusieurs fois pendant la décongélation. La fin de la décongélation peut être déterminée en essayant doucement de séparer le bloc.~~

~~8.4.3 Peser un tamis métallique propre et sec avec des mailles carrées de 2,8 mm (Recommandation ISO R565) ou de 2,38 mm (tamis standard américain n° 8).~~

~~(i) Si le contenu total du paquet est égal ou inférieur à 500 g (1,1 lbs), utiliser un tamis de 20 cm de diamètre (8 pouces).~~

~~(ii) Si le contenu total du paquet est supérieur à 500 g (1,1 lbs), utiliser un tamis de 30 cm de diamètre (12 pouces).~~

~~8.4.4 Une fois que tout le givre aperçu à l'œil nu ou au toucher a disparu et que les chairs de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles peuvent être séparées facilement, verser le contenu du récipient sur le tamis préalablement taré. Incliner le tamis selon un angle d'environ 20° et laisser égoutter pendant deux minutes. Peser le tamis contenant le produit égoutté. Soustraire le poids du tamis: on estimera que le chiffre obtenu correspond au contenu net du paquet.~~

Observation : Simplification en faisant simplement référence à la méthode AOAC déjà reprise dans d'autres normes.

8.6 Examen de la présence de parasites

Les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles sont examinés à l'œil nu en les retournant dans une pièce éclairée de manière adéquate (où on peut aisément lire un journal).

8.7 Méthode microbiologique

Voir les sections I.8.4 et I.8.5 de la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008).

Observation : Référence aux dispositions déjà adoptées dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus.

9.4 Parasites

La présence de parasites aisément visibles à proximité de la surface du muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles ~~ne doit pas excéder [20%] des individus dans l'échantillon.~~

Observation : Le critère de 20% semble excessif.

9.5 Matières indésirables

La présence :

- i) de parties indésirables de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (telles que des restes de branchies, du manteau, de l'hépatopancréas, de viscères, de l'intestin et de corail) présentes dans plus de ~~10%~~ 1% du poids de l'échantillon, à condition que la toxicité associée à ces parties indésirables des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles soit conforme à la section 5.2. de la présente norme,

Observation : Le critère de 10% est excessif, proposition d'1%.

- ii) de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles sablonneux sable ou d'autres particules similaires visibles à l'état décongelé ou détectés par mastication au cours d'un examen organoleptique, affectant plus de ~~10%~~ 2% du poids de l'échantillon

Observation : Le critère à retenir devrait être le nombre de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles sablonneux dans le lot et non pas le sable lui-même qui ne peut pas être autorisé. 10% sont trop élevés et 2% sont proposés.

9.6 Présence de morceaux cassés

Si l'emballage de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles contient des morceaux cassés représentant plus de 5% du poids de l'échantillon, le produit doit être présenté comme étant des « morceaux » ou en des termes qui l'indiquent.

Observation : Déplacement des dispositions qui étaient initialement dans la section 2.3 Présentation.

9.7 Texture

Dégradation de la texture de la chair, signes de décomposition caractérisés par une structure spongieuse ou pâteuse du muscle.

Observation : Les défauts liés à la texture sont communs dans ce type de norme et appropriés pour le produit en cours d'examen.

9.8 Eau ajoutée

La présence d'eau ajoutée dans de la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles au delà des petites quantités techniquement inévitables.

La présence d'eau ajoutée dans les préparations de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec ajout d'eau au-delà des quantités indiquées sur l'étiquette.

Observation : Le défaut lié à l'eau ajoutée est nécessaire pour prendre en compte le nouveau champ d'application.

ANNEXE A

EXAMEN ORGANOLEPTIQUE ET PHYSIQUE

Déterminer le poids net selon la procédure indiquée dans la section 8.4.

Examiner la chair congelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles dans l'unité d'échantillon ou à la surface du bloc pour rechercher toute présence de déshydratation. Déterminer le pourcentage de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles ou de surface touchée.

Décongeler en utilisant la procédure décrite dans la section 8.4.1 ~~ou 8.4.2~~ et examiner individuellement chaque chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle de l'unité d'échantillon pour rechercher la présence de matières étrangères, matières indésirables et de défauts de présentation.

Observation : Modification corrélative suite à la révision de 8.4.

KENYA

2.2 Description du procédé de transformation

Observation

Le Kenya propose d'utiliser le terme « below » (inférieur) plutôt que « colder » (plus froid) par souci de précision, ainsi que cela figure en rouge dans le premier paragraphe ci-dessous.

Définition de l'eau de mer propre

« L'eau de mer utilisée pour le givrage doit répondre aux mêmes critères microbiologiques que l'eau potable et être exempte de substances indésirables.

1. Nous proposons également de définir l'expression « eau de mer propre » et ajouter la définition dans la section « définition » pour qu'on puisse y faire référence dans tout le texte.

2. Le deuxième par. serait rédigé comme suit:

*.On considèrera que le procédé de surgélation n'est pas achevé tant que ~~la température du~~ le produit n'a pas atteint **une température de - 18°C au moins ou inférieure**, au centre thermique, après stabilisation thermique. Le produit devra être maintenu à l'état surgelé de manière à en conserver la qualité pendant le*

transport, l'entreposage et la distribution.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

Nous voudrions apporter les amendements indiqués dans les clauses suivantes :

3.2 Givrage

Observation

En cas de givrage, l'eau utilisée pour le givrage ou la préparation des solutions de givrage devra être de l'eau potable ou de l'eau de mer propre. ~~On entend par eau potable de l'eau douce propre à la consommation humaine.~~ Les normes de Sa potabilité ne devra ont pas être inférieures à celles figurant dans la dernière édition des « Directives internationales de qualité pour l'eau de boisson » de l'OMS.

NOUVEAU – 3.X Ajout d'eau / d'additifs alimentaires

Observation

Pour des produits de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles transformés avec ajout d'eau et/ou d'additifs alimentaires, ~~l'eau et/ou les additifs alimentaires ajoutés~~ sont permis dans la mesure où leur utilisation est acceptable conformément aux lois ou coutumes du pays dans lequel le produit est vendu ~~et toute~~ l'eau ajoutée devra être de qualité potable. Seuls les additifs alimentaires décrits dans la section 4.2 sont permis.

3.3 Produit fini

Observation

Le Kenya propose que les additifs alimentaires soient (des additifs alimentaires) facultatifs ; ceci devrait aussi s'appliquer à la clause 4 (ADDITIFS ALIMENTAIRES)

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

8. ÉCHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

Observation

Nous proposons les amendements indiqués ci-dessous pour éviter la répétition dans le texte et prévenir toute ambiguïté.

8.1 Échantillonnage

(i) Le prélèvement d'échantillons dans les lots en vue de l'examen du produit doit se faire en conformité avec les Directives Générales sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004). ~~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 de l'unité d'échantillon.~~

(ii) ~~Le prélèvement d'échantillons dans les lots pour le contrôle du poids net devra se faire en conformité avec un plan d'échantillonnage approprié répondant aux critères établis par la Commission du Codex Alimentarius.~~

[8.6 Examen de la présence de parasites

Observation

In faut indiquer l'intensité de la lumière en lux ; nous avons noté que la possibilité de « lire aisément un journal » dépend de l'acuité visuelle de chaque individu et n'est pas un bon exemple à appliquer uniformément pour tous les cas.

Les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles sont examinés à l'œil nu en les retournant dans une pièce éclairée de manière adéquate (**intensité lumineuse en lux**) ~~(où on peut aisément lire un journal).]~~

Observation

Amendement de la clause 9 pour stipuler « defects » (défauts) au lieu de « defectives » (unités

défectueuses)

9. DÉFINITION DES UNITÉS DÉFECTUEUSES DÉFAUTS

L'unité d'échantillon devra être considérée comme défectueuse si elle présente l'une des caractéristiques définies ci-après.

9.1 Déshydratation profonde

Observation.

Désigne la situation où la perte d'eau est supérieure à ~~Plus de 10%~~ du poids du poisson de l'unité d'échantillon ~~présente des pertes d'eau excessives, comme le montre nettement la , indiquée par une~~ couleur blanche ou anormale à la surface qui masque la couleur de la chair et pénètre sous la surface, et ne peut être éliminée facilement en grattant avec un couteau ou autre instrument coupant sans altérer de manière excessive l'apparence du produit.

[9.4 Parasites

Observation

Nous proposons que la présence de parasites visibles ne dépasse pas 10% des individus dans l'échantillon. Ceci parce que les parasites visibles peuvent être aisément éliminés pendant le lavage avec la pression de l'eau.

La présence de parasites visibles à proximité de la surface de la chair du muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles ne doit pas dépasser ~~20%~~ 10% des individus dans l'échantillon.] –

[9.5 Matières indésirables

La présence :

Observation

ii) de sable ou d'autres particules similaires visibles à l'état décongelé ou détectés par mastication au cours d'un examen organoleptique, affectant plus de ~~10%~~ 5% du poids de l'échantillon]