



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

**Trente-troisième session**

**Bergen, Norvège**

**17 – 21 février 2014**

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

Préparé par le groupe de travail électronique animé par le Canada

Les gouvernements et organisations internationales intéressés sont invités à soumettre leurs observations relatives à l'avant-projet de Code à l'étape 3 en pièce jointe (voir Annexe II) et à les adresser par écrit conformément à la procédure uniforme pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (se référer au Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius) à l'adresse suivante : Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie par courriel : [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org), avec une copie au Point de contact du Codex, Norwegian Food Control Authority, B.P. 8187 Dep. 0034 Oslo, Norvège, courriel: [ccffp@mattilsynet.no](mailto:ccffp@mattilsynet.no), avant le **5 janvier 2014**.

**Format pour la remise d'observations :** Afin de faciliter la compilation des observations et préparer un document d'observations plus facile à utiliser, les membres et les observateurs qui ne le font pas encore sont priés de soumettre leurs observations selon le format décrit dans l'annexe au présent document.

## **GÉNÉRALITÉS**

1. Au cours de sa 32<sup>ème</sup> session, le Comité sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP) a accepté la mise en place d'un groupe de travail électronique (GTe) animé par le Canada, travaillant en anglais pour faire progresser le projet de Code d'usages pour la transformation de la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles à l'étape 2/3.

2. Le mandat du groupe de travail était de faire progresser le projet de Code d'usages pour les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles en effectuant le travail suivant :

- Élaborer une définition claire pour 'viscères' qui exclue le corail afin de mieux cerner les enjeux liés au risque de biotoxines.
- Modifier les définitions afin de prendre en compte les décisions prises pour la norme correspondante et la proposition d'élaborer la définition suivante pour les viscères : (i) Coquilles Saint Jacques ou pétoncles avec corail : supprimer 'tous les autres' avant viscères ; ii) chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle, en précisant qu'il s'agit de la chair du muscle adducteur qui reste après séparation complète de la coquille, des viscères et du corail.
- Supprimer la section X.2.2 Défauts ainsi que l'annexe X qui ne sont pas jugés essentiels pour le Code.
- Harmoniser les sections jusqu'à X.2.2.3 avec la Norme pour les produits crus, frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles.

- Examiner de près le reste du document pour l'améliorer encore et l'harmoniser, s'il y a lieu avec le projet de Norme.

### **GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE – RÉSUMÉ**

3. Treize pays membres et une organisation ont signalé leur intérêt à participer au GTe (voir Annexe I). En guise de première étape, le projet de Code d'usages a été amendé par l'animateur du GTe pour répondre aux éléments évoqués ci-dessus ; il a ensuite été diffusé parmi les membres du GTe pour un premier tour d'observations. Suite aux réactions, il y a eu trois autres tours d'observations/amendements. Sept pays membres (Etats-Unis d'Amérique, Nouvelle-Zélande, Chili, France, Japon, Royaume Uni et Chine) ont transmis des réactions qui ont été prises en compte et intégrées selon qu'il convenait.

4. De manière générale, le GTe était d'accord quant à la nature des révisions apportées aux définitions et autres sections du projet de Code. Il a été estimé que de nombreuses révisions constituaient des éclaircissements nécessaires des étapes de transformation et des orientations techniques pour améliorer encore le Code. En fin des débats du GTe, il n'a pas été possible de parvenir à un consensus sur les éléments suivants : Ceux-ci sont susceptibles de nécessiter de plus amples débats au sein du CCFFP.

- Les principes fondamentaux (i) du risque de la présence de biotoxines dans la chair de coquille St. Jacques ou de pétoncle, et (ii) de l'autorisation de l'ajout d'eau en tant qu'ingrédient. Il faut noter que ces questions ont déjà été abordées pendant des débats du CCFFP sur la *Norme pour les produits crus, frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles*.
- Le bien-fondé de l'autorisation de transformation de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles morts et l'ajout d'orientations (voir le passage entre parenthèses de la section X.3.1.3) pour l'élimination de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles morts (similaire à l'orientation qui figure en section 7.6.4.1 du Code - *Transformation des mollusques bivalves vivants et crus*).
- La faisabilité d'une déclaration précise de 'l'eau ajoutée' pour des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles avec de l'eau ajoutée. Des craintes ont été exprimées au sujet de la possibilité d'absorption et de perte d'eau non-intentionnelle pendant les étapes de la transformation et qui pourraient ne pas être dûment prises en compte par des mesures de contrôle. Les orientations actuelles sur les mesures de contrôle de l'eau ajoutée figurent dans les sections X.2.2.3, X.3.2.7 et X.3.2.13.

5. Le Canada désire remercier les membres pour leur précieuse participation et leurs contributions pendant la révision de ce projet de Code.

### **RECOMMANDATION**

6. Le Comité est invité à examiner le rapport du GTe et l'avant-projet de Code d'usages en Annexe II en vue de le faire progresser selon la procédure par étapes.

## Annexe I

## Liste des participants

**PRÉSIDENTE**

Manon Picard  
A/Senior Policy Analyst  
Canadian Food Inspection Agency  
Email : [manon.picard@inspection.gc.ca](mailto:manon.picard@inspection.gc.ca)

**BRÉSIL**

Lucio Akio Kikuchi  
Position Title: Fish Inspector  
Organization: Ministry of Agriculture  
Phone: +55 61 3218-2775/ +55 61 3218-2778  
Fax: +55 61 3218-2672 Brasília-DF  
E-mail: [lucio.kikuchi@agricultura.gov.br](mailto:lucio.kikuchi@agricultura.gov.br)

Paulo Humberto de Lima Araújo  
Organization: Ministry of Agriculture  
Phone: +55 61 3218-2775 Brasília-DF  
E-mail: [paulo.araujo@agricultura.gov.br](mailto:paulo.araujo@agricultura.gov.br)

**CANADA**

Melanie Bertin Aucoin  
Policy Officer  
Canadian Food Inspection Agency  
Email : [Melanie.BertinAucoin@inspection.gc.ca](mailto:Melanie.BertinAucoin@inspection.gc.ca)

**CHILI**

Ms. Loreto Rodríguez  
Subdirección de Comercio Exterior  
Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura  
E-mail: [lrodriguez@sernapesca.cl](mailto:lrodriguez@sernapesca.cl)

Ms. Clara Anguita  
Subdirección de Comercio Exterior  
Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura  
E-mail: [canguita@sernapesca.cl](mailto:canguita@sernapesca.cl)

**CHINE**

WANG Lian-zhu  
Yellow Sea Fisheries Research Institute Chinese academy of fishery science  
National Center for Quality Supervision and Test of Aquatic Products  
The Aquatic Products Processing Technical Subcommittee Secretariat of the National Technical Committee on Fisheries Standardization ( SAC TC156/SC3 )  
The Aquatic Products Processing Technical Subcommittee Secretariat of the National Technical Committee on Food Industry Standardization ( SAC TC64/SC1 )  
Add: No.106 Nanjing Road,Qingdao,P.R.China  
Tel(Fax): 0532-85821813; 13210177555  
E-mail: [wanglz@ysfri.ac.cn](mailto:wanglz@ysfri.ac.cn)

**DANEMARK**

Charlotte Sporon-Fiedler  
Veterinary officer,  
The Danish Veterinary and Food Administration  
Food and Feed Safety Division  
Phone: +45 7227 6500  
E-mail: [fvst@fvst.dk](mailto:fvst@fvst.dk)

**ÉQUATEUR**

Fernanda Hurtado Angulo  
Responsible for technical and quality of the LAQM  
National Fisheries Institute Ecuador  
E-mail: [fhurtado@inp.gob.ec](mailto:fhurtado@inp.gob.ec)

**FRANCE**

Ms Genevieve Morhange  
Adjointe au Chef de Bureau 4D  
Marchés des produits d'origine animale  
DGCCRF  
Ministère de l'Economie  
59 Bd Vincent Auriol 75013 PARIS  
FRANCE  
Tel: 0033144972916  
Fax: 0033144973048  
E-mail : [genevieve.morhange@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:genevieve.morhange@dgccrf.finances.gouv.fr)

Virginie Hossen  
Bureau des produits de la mer et d'eau douce  
Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt  
Direction générale de l'alimentation  
251, rue de Vaugirard  
75732 PARIS CEDEX 15  
Tel: +331-49-55-84-95  
E-mail : [virginie.hossen@agriculture.gouv.fr](mailto:virginie.hossen@agriculture.gouv.fr)

Charlotte Grastilleur  
Direction Générale de l'Alimentation  
E-mail : [charlotte.grastilleur@agriculture.gouv.fr](mailto:charlotte.grastilleur@agriculture.gouv.fr)

**INDONÉSIE**

Dr. Santoso  
Director of Fisheries Product Processing  
Ministry of Marine Affairs and Fisheries, Republic of Indonesia  
E-mail: [codex\\_kkp@yahoo.com](mailto:codex_kkp@yahoo.com)

**IRLANDE**

Ms. Grainne Lynch  
Sea Fisheries Protection Officer  
Sea Fisheries Protection Authority  
E-mail: [grainne.lynch@sfpa.ie](mailto:grainne.lynch@sfpa.ie)

**JAPON**

Mr. Hiroshi Umed  
Deputy Director  
Inspection and Safety Division, Department of Food Safety,  
Ministry of  
Health, Labour and Welfare  
E-mail: [codexj@mhlw.go.jp](mailto:codexj@mhlw.go.jp)

Ms. Rei Nakagawa

Assistant Director  
Standards and Evaluation Division, Department of Food  
Safety, Ministry of  
Health, Labour and Welfare  
E-mail: [codexj@mhlw.go.jp](mailto:codexj@mhlw.go.jp)

Mr. Haruo Tominaga

Associate Director  
Fisheries Processing Industries and Marketing Division  
Fisheries Agency  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
Email: [haruo\\_tominaga@nm.maff.go.jp](mailto:haruo_tominaga@nm.maff.go.jp)

Dr. Hajime Toyofuku

Professor  
Joint Faculty of Veterinary Medicine  
Yamaguchi University  
E-mail: [toyofuku@yamaguchi-u.ac.jp](mailto:toyofuku@yamaguchi-u.ac.jp)

**NOUVELLE-ZÉLANDE**Jim Sim

Animal Products  
Principal Adviser Animal Products  
Level 10, Pastoral House  
25 The Terrace  
Wellington  
New Zealand  
Phone: +64-4 8942609  
E-mail: [jim.sim@mpi.govt.nz](mailto:jim.sim@mpi.govt.nz)

**NORVÈGE**Ms Marit Fallebø

Senior Adviser  
Norwegian Food Safety Authority, Head Office  
E-mail: [mafal@mattilsynet.no](mailto:mafal@mattilsynet.no)

Mr Geir Olav Valset

Senior Adviser  
Norwegian Food Safety Authority, Head Office  
E-mail: [geir.valset@mattilsynet.no](mailto:geir.valset@mattilsynet.no)

Mrs Vigdis Synnøve Veum Møllersen

Senior Adviser  
Norwegian Food Safety Authority  
Codex Contact Point  
E-mail: [visvm@mattilsynet.no](mailto:visvm@mattilsynet.no)

**ESPAGNE**Carola González

Head of Area in the Directorate-General of Fisheries  
Ministry of Agriculture, Food and Environment  
E-mail: [cgonzalez@magrama.es](mailto:cgonzalez@magrama.es)

Cristina Perdiguero

Head of Service in the Directorate-General of Fisheries  
Ministry of Agriculture, Food and Environment  
E-mail: [cperdiguero@magrama.es](mailto:cperdiguero@magrama.es)

**ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE**Clarke Beaudry

Consumer Safety Officer  
Office of Food Safety  
US Food and Drug Administration  
Email: [clarke.beaudry@fda.hhs.gov](mailto:clarke.beaudry@fda.hhs.gov)

Jane Fox-Dobson

Food Scientist, Seafood Inspection Program  
National Marine Fisheries Service  
United States Department of Commerce  
Email: [jane.e.fox-dobson@noaa.gov](mailto:jane.e.fox-dobson@noaa.gov)

Ken Lowery

International Issues Analyst  
US Codex Office  
United States Department of Agriculture  
Email: [kenneth.lowery@fsis.usda.gov](mailto:kenneth.lowery@fsis.usda.gov)

**ROYAUME-UNI**Ms Pendi Najran

Senior Scientific Officer  
Food Policy Unit | Food Labelling Team  
Department for Environment, Food and Rural Affairs (Defra)  
Area 3A, Nobel House | 17 Smith Square | London | SW1P  
3JR  
tel: +44 (0)20 7238 4348 |  
E-mail: [pendi.najran@defra.gsi.gov.uk](mailto:pendi.najran@defra.gsi.gov.uk)

**FAO**Dr. Karunasagar Iddya

Senior Fishery Officer  
Products, Trade and Marketing Service  
Room F521, Food and Agriculture Organisation  
Viale delle Terme di Caracalla-00153, Rome  
Tel: +39 06 57054873  
Fax +39 06 57053020

## Annexe II

**AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LA TRANSFORMATION DE PRODUITS CRUS,  
FRAIS ET SURGELÉS À BASE DE COQUILLES SAINT-JACQUES OU DE PÉTONCLES**

(à l'étape 3 de la procédure)

**TABLE DES MATIÈRES****SECTION X Transformation de produits crus, frais et surgelés a base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles****X.1** Généralités – ajout au Programme de conditions préalables**X.2** Identification des dangers et des défauts**X.3** Opérations de transformation**X.3.1 Opérations sur navire de pêche en eaux lointaines****X.3.1.1** Débarquement/Déversement sur le pont de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles**X.3.1.2** Lavage de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles entiers**X.3.1.3** Écaillage**X.3.1.4** Lavage**X.3.1.5** Pré-réfrigération**X.3.1.6** Emballage**X.3.1.7** Entreposage réfrigéré**X.3.2 Opérations en usine de transformation****X.3.2.1** Réception de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles**X.3.2.2** Lavage de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles entiers**X.3.2.3** Écaillage**X.3.2.4** Lavage**X.3.2.5** Entreposage réfrigéré**X.3.2.6** Ajout d'une solution d'eau et de phosphates**X.3.2.7** Ajout d'eau en tant qu'ingrédient**X.3.2.8** Calibrage et examen**X.3.2.9** Congélation**X.3.2.10** Glazurage**X.3.2.11** Pesage**X.3.2.12** Conditionnement**X.3.2.13** Étiquetage**X.3.2.14** Entreposage frigorifique

**SECTION 2 DÉFINITIONS**

Aux fins du présent Code, on entend par:

<b>Eau de mer réfrigérée</b>	de l'eau de mer dans des citernes fixes, réfrigérée par un système de réfrigération mécanique.
<b>Coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail</b>	la chair crue du muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec le corail attaché qui restent après séparation complète de la coquille et des viscères.
<b>Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles</b>	la chair crue du muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles qui reste après séparation complète de la coquille, des viscères et du corail.
<b>Chair de Coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec ou sans corail avec ajout d'une solution d'eau et de phosphate</b>	la chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (avec ou sans corail) avec ajout d'une solution d'eau et de phosphates et de sel, à titre facultatif.
<b>Chair de Coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (avec ou sans corail) avec de l'eau ajoutée</b>	la chair fraîche de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (avec ou sans corail) avec de l'eau ajoutée en tant qu'ingrédient.
<b>Écaillage</b>	le procédé qui consiste à retirer la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (avec ou sans corail) de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles vivants.
<b>Viscères</b>	tous les organes internes, à l'exception du corail, aux fins du présent code.
<b>Corail</b>	la gonade de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles comprenant l'ovaire et le testicule.

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

La présente section donne des exemples de dangers et de défauts potentiels et comprend des orientations techniques qui peuvent servir à élaborer des mesures de maîtrise et des mesures correctives. Pour chaque étape, seuls les dangers et les défauts susceptibles d'être introduits ou maîtrisés à cette étape sont énumérés. Il devrait être entendu que lors de l'élaboration d'un plan HACCP (Systèmes d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise) et/ou d'un plan DAP (points de contrôle des défauts), il est indispensable de consulter la Section 5 qui comprend des orientations sur l'application des principes HACCP et de l'analyse DAP. Toutefois, le présent Code d'usages ne peut donner de détails sur les limites critiques, le suivi, la tenue d'un registre et la vérification à chacune des étapes, dans la mesure où tout dépend du danger ou du défaut précis à maîtriser et des mesures de maîtrise utilisées.

Ainsi que le souligne le présent Code, l'application des éléments appropriés du programme de conditions préalables (section 3) et des principes HACCP (section 5) à ces étapes donnera au transformateur une garantie raisonnable que les dispositions essentielles relatives à la qualité, à la composition et à l'étiquetage du projet de Norme pour les produits crus, frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (en cours d'élaboration) seront maintenues et que les questions de sécurité sanitaire des aliments seront maîtrisées.

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

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

### **X.1 GÉNÉRALITÉS – AJOUT AU PROGRAMME DE CONDITIONS PRÉALABLES**

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

- L'équipement utilisé pour contenir des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles écaillés dans de la glace devrait être propre, hygiéniques et en bon état.
- Lorsque les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles sont écaillés, ils devraient être soigneusement rincés avec de l'eau de mer propre ou avec de l'eau salée préparée à partir d'eau potable pour minimiser la présence de sable, de coquille, de débris et de matières étrangères dans le produit fini.

- L'eau de mer utilisée à bord pour le lavage et la pré-réfrigération devrait provenir de zones propres et ne pas être contaminée par le système de pompage de l'eau ou à cause d'une position inadaptée de l'admission d'eau.

## **X.2 IDENTIFICATION DES DANGERS ET DES DÉFAUTS**

Voir également la section 5.3.3 Analyse des dangers et des défauts.

### **X.2.1 Dangers**

Voir également la Section 5.3.3.1 Identification des dangers et des défauts. Lors de la commercialisation de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (avec et sans corail), les produits devraient satisfaire aux dispositions sur les contaminants ainsi qu'aux dispositions pertinentes en matière d'hygiène de la *Norme pour des produits crus, frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus (en cours d'élaboration)*. S'agissant de la commercialisation de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail, ces produits devraient satisfaire aux dispositions sur les contaminants ainsi qu'aux dispositions pertinentes en matière d'hygiène figurant dans la *Norme Codex pour les mollusques bivalves vivants et crus* (CODEX STAN 292-2008).

La présente section décrit les principaux dangers et défauts propres à la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (avec et sans corail).

#### **X.2.1.1 Biotoxines marines**

Il est improbable que des biotoxines marines provoquant par exemple l'intoxication paralysante par les mollusques (IPM), l'intoxication amnésique par les mollusques (IAM) et l'intoxication diarrhéique par les mollusques (IDM) présentent un danger dans de la chair de muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles. Il existe des données scientifiques qui prouvent que lorsqu'elles sont présentes, les toxines IPM, IAM et DIM se concentrent dans les viscères. [En période de forte toxicité, les toxines peuvent atteindre des concentrations dangereuses dans les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail et les mesures de prévention mises en place devraient être conformes à la *Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus* (CODEX STAN 292-2008).] Les biotoxines peuvent également migrer vers le muscle adducteur (chair) si les viscères et le corail ne sont pas séparés tant que la coquille Saint-Jacques ou le pétoncle est en vie. Il n'existe encore que des informations scientifiques limitées sur les toxines pour certaines espèces de coquilles Saint-Jacques et de pétoncles et l'analyse des dangers devra donc considérer que les biotoxines marines constituent un danger possible dans la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles. Ce danger sera exclu ou inclus selon l'espèce, les méthodes de transformation, et les données scientifiques spécifiques du pays disponibles pour les toxines associées à cette espèce.

Pendant l'écaillage destiné à produire de la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, une séparation incomplète des viscères et du corail pourrait créer un danger pour la santé découlant de biotoxines et de pathogènes associés aux bivalves entiers.

### **X.2.2 Défauts**

#### **X.2.2.1 Parasites**

On sait qu'il y a des parasites qui affectent le système respiratoire, certains organes et les tissus conjonctifs des organes (tel que Perkinsis spp.) de mollusques bivalves. Il a été observé que le nématode *Sulcascaris sulcata* peut parasiter le muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles ; toutefois cette espèce se développe dans des tortues marines à sang froid et on ne considère pas qu'elle constitue un danger pour des humains. Néanmoins, l'infestation de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles par des parasites ou la présence de kystes peut rebuter le consommateur.

#### **X.2.2.2 Matières indésirables et étrangères**

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

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

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

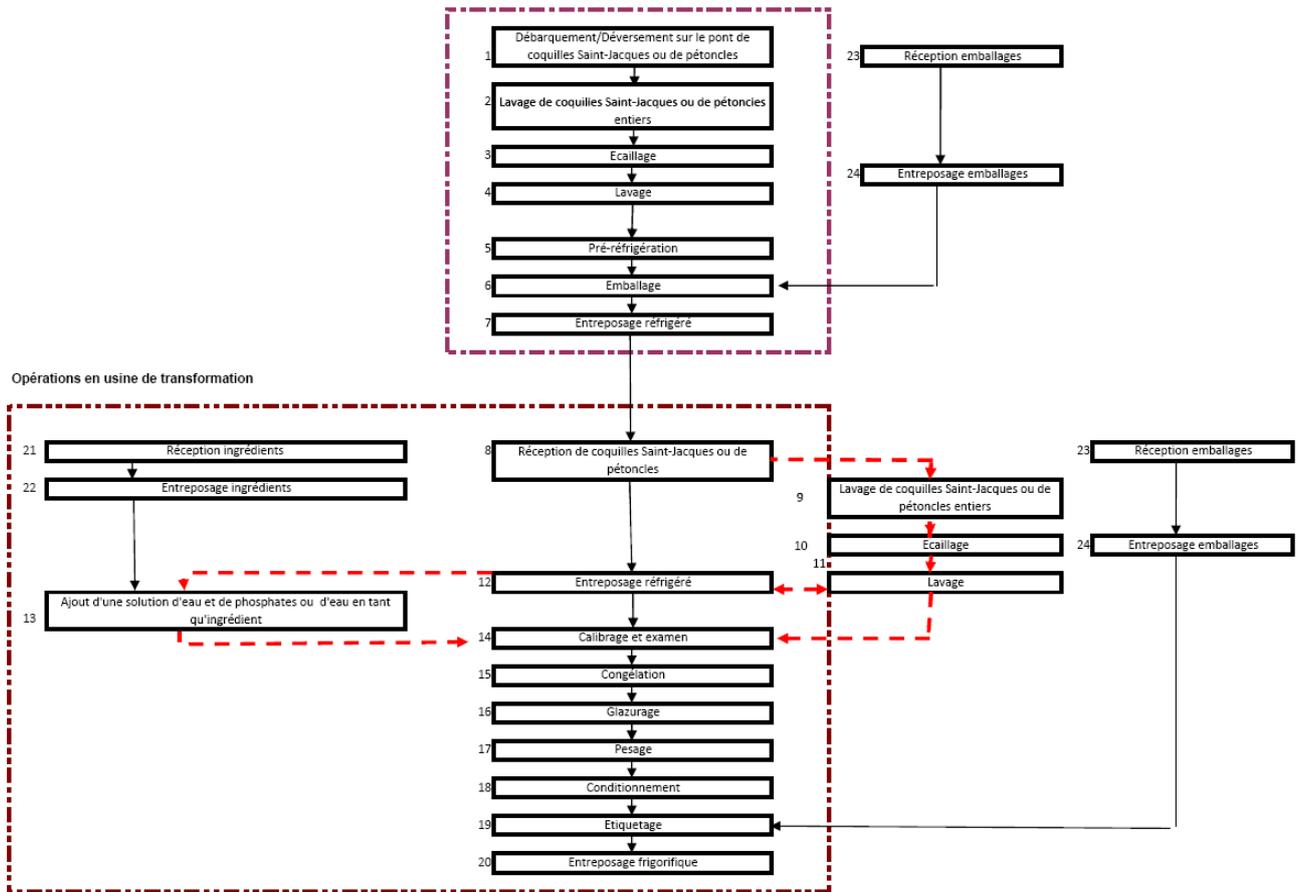
Dans les cas de produits de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles transformés avec une solution d'eau et de phosphate ou uniquement avec de l'eau ajoutée, des contrôles appropriés de la transformation devraient être en place pour garantir que la quantité d'eau ajoutée est conforme à la déclaration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

L'utilisation d'une solution d'eau et de phosphates n'est autorisée que pour les produits de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles surgelés. Les phosphates doivent être appliqués conformément à la section 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995).

Le diagramme ci-après est uniquement présenté à titre d'exemple. Pour mettre en œuvre un plan HACCP, chaque usine devra établir un diagramme complet et détaillé pour chaque procédé.

[Figure X.1]

Opérations sur navire de pêche en eaux lointaines



### **X.3 OPÉRATIONS DE TRANSFORMATION**

#### **X.3.1 Opérations sur navire de pêche en eaux lointaines**

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

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

*Dangers potentiels:* Biotoxines marines

*Défauts potentiels:* Coquilles Saint-Jacques ou pétoncles morts

*Orientations techniques:*

- Les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles vivants devraient être ramassés et placés dans des récipients d'entreposage propres, sans retard injustifié et avec soin pour éviter la contamination.
- La manipulation brutale des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles vivants devrait être évitée afin de minimiser le stress et les blessures qui pourraient provoquer la mort des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles avant la transformation.
- [Il faudrait appliquer des mesures préventives telles que le dépistage de biotoxines à bord lorsqu'il est prévu de produire de la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles pour lesquels le danger de biotoxines marines ne peut être exclu.]

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

*Dangers potentiels:* Contamination microbiologique, contamination chimique et physique

*Défauts potentiels:* Peu probables

- L'extérieur des coquilles devrait être lavé pour éliminer la boue, les détritiques et le sable.
- Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles qui se sont agglomérés devraient être séparés.
- Le lavage devrait être effectué à l'aide d'un jet d'eau de mer propre ou d'eau salée préparée avec de l'eau potable.

##### **X.3.1.3 Écaillage (Étape de transformation 3)**

*Dangers potentiels:* Biotoxines marines dans les viscères et le corail, Contamination microbiologique

*Défauts potentiels:* Restes de viscères, restes de corail (pour la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles), coquilles Saint-Jacques ou pétoncles morts

*Orientations techniques:*

- Les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles vivants devraient être écaillés dans les plus brefs délais.
- [Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles morts identifiés pendant l'écaillage devraient être éliminés car à partir de leur mort, les biotoxines présentes dans les viscères et le corail peuvent migrer vers la chair. En outre, la qualité de la chair et du corail de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles entiers morts peut être inacceptable parce qu'on ignore le moment de la mort.]
- La séparation des viscères et du corail sur des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles fraîchement récoltés empêche la migration de biotoxines, si elles sont présentes, vers le muscle adducteur (chair).

- Dans le cas de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, il faudrait soigneusement veiller à ce que les viscères et le corail soient entièrement séparés.
- Dans le cas de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail, il faudrait soigneusement veiller à ce que les viscères soient séparés. En cas de présence de biotoxines dans les viscères, des mesures de contrôle devraient être en place pour veiller à ce que les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail soient propres à la consommation humaine (c'est-à-dire échantillonnage supplémentaire du corail).
- Il faudrait soigneusement veiller à ce que les tables d'écaillage, les récipients et les couteaux soient proprement nettoyés et désinfectés.
- Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles écaillés devraient passer immédiatement aux étapes suivantes pour minimiser la période d'exposition à des températures ambiantes supérieures à 4°C.

#### **X.3.1.4 Lavage (Étape de transformation 4)**

*Dangers potentiels: Fragments de coquille*

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

*Orientations techniques:*

- Il faudrait utiliser de l'eau de mer propre ou de l'eau salée potable pour laver les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles après l'écaillage pour supprimer toute matière indésirable telle que des restes de viscères, des fragments de coquille, du sable et des matières étrangères telles que des débris.
- Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles devraient être secoués doucement pour permettre leur séparation les unes des autres et veiller à l'élimination des matières indésirables et étrangères.
- En cas d'utilisation d'eau qui n'est pas de l'eau de mer, celle-ci devrait être préparée avec de l'eau potable et 3 pour cent du sel de qualité alimentaire pour minimiser l'absorption d'eau. La salinité de l'eau salée devrait être surveillée.
- En cas d'utilisation d'eau douce potable, la méthode de lavage/douchage devrait être clairement définie et le contact entre l'eau et les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles devrait être limité afin de minimiser l'absorption à celle qui est technologiquement inévitable.
- Le programme de lavage (paramètres concernant le temps de contact) devrait faire l'objet d'un suivi attentif.
- Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles lavés devraient être égouttés correctement.
- Après le lavage, les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles devraient être immédiatement transformés ou réfrigérés ou mis sur glace et maintenus à la température appropriée (température de la glace fondante).

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

*Dangers potentiels: Contamination microbiologique*

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

*Orientations techniques:*

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

- Si on utilise de la glace d'eau douce en même temps que de l'eau de mer propre, le temps de contact pour chaque lot devrait être aussi court que possible pour limiter toute absorption excessive d'eau au-delà de ce qui est techniquement inévitable.
- L'eau utilisée pour la pré-réfrigération devrait être périodiquement remplacée pour minimiser la charge bactérienne et garantir une température fonctionnelle (c'est-à-dire  $\leq 0^{\circ}\text{C}$  or  $\leq 32^{\circ}\text{F}$ ).

### **X.3.1.6 Emballage (Étapes de la transformation 6, 23, 24)**

*Dangers potentiels:* Contamination microbologique

*Défauts potentiels:* Coquilles Saint-Jacques ou pétoncles endommagés

Se reporter également aux sections 8.5.1 Réception – Emballages, étiquettes & ingrédients; 8.5.2 Entreposage – Emballage, étiquettes et ingrédients et 8.4.4 Empaquetage et emballage

*Orientations techniques:*

- Une fois les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles emballés dans des récipients propres faits d'un matériau adapté, approprié pour le contact avec des aliments, une étiquette ou un autre moyen d'identification adapté devrait être attaché à chaque récipient pour indiquer la date de récolte et d'autres informations pertinentes du produit.
- Le récipient ne devrait pas être trop grand, il devrait être rempli à un niveau adéquat et ne pas être trop empilé afin de faciliter la circulation de l'air froid et prévenir que les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles ne soient endommagés.
- Les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles devraient être conservées dans un état propre.

### **X.3.1.7 Entreposage réfrigéré (Étape de transformation 7)**

*Dangers potentiels:* Contamination microbologique

*Défauts potentiels:* Décomposition, eau (eau ajoutée), dommages physiques

Se reporter également à la section 8.1.2 – Entreposage réfrigéré

*Orientations techniques:*

- Les récipients de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles devraient être placés dans de la glace brisée assez finement.
- L'entrepôt réfrigéré ou les récipients d'entreposage devraient avoir un drainage adéquat pour que l'eau douce provenant de la glace fondue ne reste pas en contact avec le produit situé près de la couche du bas.
- Si on utilise de la glace, les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles entreposés devraient être examinés régulièrement pour veiller à ce le produit soit recouvert d'une couche de glace suffisante.
- Les températures devraient être surveillées pour veiller à ce que les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles entreposés restent à la température de la glace fondante.
- Les récipients devraient être empilés de manière appropriée pour faciliter la circulation de l'air froid et prévenir que les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles ne soient endommagés.
- La durée d'expéditions lointaines devrait être limitée au nombre de jours qui garantira qu'au moment du débarquement à terre, la période de conservation restante de toutes les coquilles Saint-Jacques ou de tous les pétoncles récoltés soit adéquate.
- Avant le déchargement, les informations sur le produit et l'entreposage (c'est-à-dire les dates de récolte par rapport aux emplacements de l'entreposage réfrigéré à bord, etc.) devraient être prises en compte pour faciliter une bonne utilisation des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles.
- Si le récipient utilisé pour entreposer les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles n'est pas imperméable, il devrait être nécessaire d'ajouter des mesures pour éviter ou limiter l'absorption d'eau à ce qui est technologiquement inévitable (par exemple des expéditions plus courtes, de la feuille étanche entre la glace et le récipient).

### X.3.2 Opérations en usine de transformation

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

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

*Dangers potentiels: Biotoxines marines, contamination microbiologique, chimique et physique*

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

*Orientations techniques:*

- Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles devraient être déchargés sans retard injustifié et avec soin et réfrigérés de manière adéquate pour éviter toute contamination.
- [Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles entiers devraient être examinés pour vérifier qu'ils sont encore vivants, et toute coquille Saint-Jacques ou tout pétoncle mort devrait être éliminé car à partir de leur mort, les biotoxines présentes dans les viscères et le corail peuvent migrer vers la chair. En outre, la qualité de la chair et du corail de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles entiers morts peut être inacceptable parce qu'on ignore le moment de la mort. (Voir section X.3.1.3).]
- La manipulation brutale de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles vivants devrait être évitée afin de minimiser le stress qui pourrait provoquer la mort de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avant la transformation.
- Les spécifications pourraient inclure les caractéristiques suivantes:
  - les caractéristiques organoleptiques telles que l'apparence, l'arôme, l'odeur, la texture etc.,
  - l'identification de l'espèce,
  - la limite supérieure acceptable pour la teneur en eau,
  - la qualité de l'exécution (p.ex. présence de viscères/corail (uniquement dans le cas de chair de muscle adducteur)),
  - la contamination chimique, telle que par des métaux lourds, des résidus de pesticides, etc.,
  - la présence de parasites visibles,
  - la présence de matières étrangères.
- [Pour la commercialisation de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail, le transformateur devrait disposer d'un processus pour s'assurer que la concentration de produits toxiques est conforme aux exigences réglementaires de l'autorité compétente pour la zone de récolte. À cette fin, il pourrait suivre un programme de surveillance de toxines ou effectuer l'analyse des produits finis.]
- Les manipulateurs de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles et le personnel approprié devraient acquérir des compétences en techniques d'évaluation organoleptique afin de garantir que les lots entrants sont conformes aux dispositions essentielles de qualité de la *Norme pour des produits crus, frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus (en cours d'élaboration)*.
- Des procédures appropriées devraient être en place pour permettre aux personnes manipulant les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles et au personnel approprié de vérifier que les spécifications relatives aux espèces sont satisfaites. Cette vérification pourrait notamment comprendre l'examen d'informations sur le produit dans des documents commerciaux, etc.
- Il faudrait rejeter les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles s'il est avéré qu'ils contiennent des substances dangereuses, ou étrangères, qui ne pourront être éliminées ou réduites à un niveau acceptable par les procédures normales de tri ou de préparation. Une évaluation appropriée devrait

être effectuée pour déterminer la ou les raison(s) de la perte de maîtrise et le plan HACCP ou DAP devrait être modifié en conséquence.

### **X.3.2.2 Lavage de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles entiers (Étape de transformation 9)**

*Dangers potentiels:* contamination microbiologique, contamination chimique et physique

*Défauts potentiels:* Peu probables

*Orientations techniques:* Voir section X.3.1.2

### **X.3.2.3 Ecaillage (Étape de transformation 10)**

*Dangers potentiels:* Biotoxines marines, contamination microbiologique

*Défauts potentiels:* Restes de viscères, restes de corail (pour la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles), coquilles Saint-Jacques ou pétoncles morts,

*Orientations techniques:* Voir section X.3.1.3

### **X.3.2.4 Lavage (Étape de transformation 11)**

*Dangers potentiels:* Fragments de coquille

*Défauts potentiels:* Excès d'eau, matières indésirables, matières étrangères

*Orientations techniques:* Voir section X.3.1.4.

### **X.3.2.5 Entreposage réfrigéré (Étape de transformation 12)**

*Dangers potentiels:* Contamination microbiologique

*Défauts potentiels:* Décomposition

Se reporter également à la section 8.1.2 – Entreposage réfrigéré

*Orientations techniques:*

- Pour des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles conditionnés dans des récipients, l'étiquette d'identification permet de déterminer la date de récolte. Des systèmes de rotation des stocks devraient être utilisés pour garantir l'utilisation appropriée des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles.
- Les produits devraient être entreposés à une température inférieure ou égale à 4°C. La température devrait être surveillée pendant l'entreposage réfrigéré.
- Le produit devrait être empilé de manière à permettre une répartition adéquate et uniforme de la température à toutes les parties du produit entreposé.
- Si on utilise de la glace d'eau douce pour réfrigérer les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles, il faudrait soigneusement veiller à prévoir un drainage adéquat et minimiser l'absorption d'eau (Voir section X.3.1.7). Tout ajout d'eau mesurable provenant de la glace devrait figurer correctement sur l'étiquette.

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

*Dangers potentiels:* Peu probables

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

Se reporter également aux sections 8.5.1 Réception – Emballages, étiquettes et ingrédients et 8.5.2 Entreposage – Emballage, étiquettes et ingrédients.

*Orientations techniques:*

- La quantité de solution de phosphates ajoutée aux coquilles Saint-Jacques ou pétoncles doit être limitée au niveau nécessaire le plus bas possible pour atteindre l'objectif technologique (par exemple rétention d'eau, conservation). Les solutions de phosphate ne devraient pas être utilisées aux fins d'ajouter de l'eau pour augmenter le poids net, toutefois leur utilisation provoquera une absorption d'eau supplémentaire provenant de la solution de phosphates dans la chair de coquilles

Saint-Jacques ou de pétoncles. Le transformateur devrait élaborer et suivre un processus d'application des solutions de phosphates afin d'atteindre systématiquement les objectifs fonctionnels.

- Le poids net d'un lot de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles à transformer devrait être enregistré avant et après le traitement aux phosphates afin de pouvoir calculer le pourcentage de solution ajouté à des fins d'étiquetage.
- L'utilisation de phosphates doit satisfaire aux exigences de la *Norme pour les produits crus, frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus (en cours d'élaboration)*.

### **X.3.2.7 Ajout d'eau en tant qu'ingrédient (Étape de transformation 13)**

*Dangers potentiels: Peu probables*

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

*Orientations techniques:*

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

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

*Dangers potentiels: Contamination microbiologique*

*Défauts potentiels: Décomposition, variations inadéquates de la taille, parasites.*

*Orientations techniques:*

- Le calibrage de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles se fait normalement avec des calibreuses mécaniques plus ou moins précises. Il est toujours possible que des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles restent coincés dans les barres des calibreuses, de sorte qu'il faut régulièrement les inspecter et les nettoyer pour prévenir la remise en circulation de vieilles coquilles Saint-Jacques ou de vieux pétoncles.
- La couleur grise ou noire d'une chair de muscle adducteur indique que la coquille Saint-Jacques ou le pétoncle étaient morts au moment de l'écaillage ; cette chair de muscle adducteur est donc probablement décomposée et peut présenter un danger de biotoxines ; une telle chair devrait être éliminée du lot.
- Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec une concentration indésirable de parasites devraient être éliminés du lot.
- La durée d'exposition à des températures ambiantes supérieures à 4°C devrait être minimale et surveillée. Les récipients de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles calibrés et examinés devraient être maintenus au froid pour veiller à ce que leur température interne reste inférieure ou égale à 4°C.

### **X.3.2.9 Congélation (Étape de transformation 15)**

*Dangers potentiels: Peu probables*

*Défauts potentiels: Détérioration de la texture*

Se reporter à la section 8.3.1 Congélation

### **X.3.2.10 Glazurage (Étape de transformation 16)**

*Dangers potentiels: Peu probables*

*Défauts potentiels: Peu probables*

Se reporter à la section 8.3.2 Glazurage

*Orientations techniques:*

- Il faudrait veiller soigneusement à ce que toute la surface de la chair congelée de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle (avec ou sans corail) soit recouverte d'une couche protectrice appropriée

de glace et ne présente pas de surfaces exposées aux risques de déshydratation pendant l'entreposage frigorifique.

### **X.3.2.11 Pesage (Étape de transformation 17)**

*Dangers potentiels: Peu probables*

*Défauts potentiels: Poids net incorrect*

Voir sections 8.2.1 Pesage et 8.3.2 Glazurage

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

### **X.3.2.12 Conditionnement (Étapes de transformation 18, 23, 24)**

*Dangers potentiels: Peu probables*

*Défauts potentiels: Peu probables*

Se reporter aux sections 8.5.1 Réception – Emballages, étiquettes et ingrédients; 8.5.2 Entreposage – Emballages, étiquettes et ingrédients et 8.4.4 Empaquetage et emballage

### **X.3.2.13 Étiquetage (Étape de transformation 19)**

*Dangers potentiels: Peu probables*

*Défauts potentiels: Étiquetage incorrect, ajout de solution de phosphates ou ajout d'eau non déclaré ou incorrectement déclaré*

Se reporter aussi à la section 8.2.3 Étiquetage

*Orientations techniques:*

- Les informations figurant sur l'étiquette devraient satisfaire aux dispositions de la *Norme pour les produits crus, frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus (en cours d'élaboration)*. L'étiquetage doit décrire correctement la nature du produit pour que les consommateurs ne soient pas induits en erreur et puissent faire leur choix en connaissance de cause.
- Lorsque des solutions d'eau et de phosphates sont utilisées pour la transformation ou si de l'eau est ajoutée en tant qu'ingrédient, un système devrait être en place pour garantir que ces ajouts soient correctement et précisément déclarés sur l'étiquette. (Se reporter également à la sous-section X.3.2.6 Ajout d'une solution d'eau et de phosphates ou à la sous-section X.3.2.7 Ajout d'eau en tant qu'ingrédient

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

*Dangers potentiels: Peu probables*

*Défauts potentiels: Déshydratation, décomposition, apparition d'odeurs rances, perte de qualité nutritionnelle*

Se reporter à la section 8.1.3 Entreposage frigorifique

## ORIENTATIONS GÉNÉRALES POUR LA SOUMISSION D'OBSERVATIONS

Afin de faciliter la compilation des observations et la préparation d'un document d'observations plus facile à utiliser, les membres et les observateurs qui ne le font pas encore, sont priés de soumettre leurs observations sous les intitulés suivants :

- (i) Observations générales
- (ii) Observations particulières

Les observations spécifiques devraient comprendre une référence à la section pertinente et/ou le paragraphe du document auquel les observations renvoient.

Lorsqu'il est proposé de modifier un paragraphe particulier, les membres et les observateurs sont priés de fournir leur proposition d'amendement avec une justification correspondante. Un nouveau libellé devrait être présenté en **caractères gras soulignés** et un passage supprimé devrait être présenté en ~~caractères barrés~~.

Afin de faciliter le travail des secrétariats qui compilent des observations, les membres et observateurs sont priés de s'abstenir d'utiliser des caractères ou un surlignage en couleur car les documents sont imprimés en noir et blanc et de ne pas utiliser la fonction de suivi des modifications, car celles-ci peuvent être perdues quand des observations sont copiées et collées dans un document consolidé.

Afin de diminuer le volume de travail de traduction et d'économiser du papier, les membres et observateurs sont priés de ne pas reproduire le document en entier, mais seulement les parties du texte pour lesquelles le changement / l'amendement est proposé.