



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

**Trente-deuxième session**

**Bali, Indonésie**

**1<sup>er</sup>-5 octobre 2012**

**Projet de Norme pour la chair surgelée de muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques et de pétoncles**

**OBSERVATIONS À L'ÉTAPE 6**

**(Kenya)**

**KENYA**

**2.1 Définition du produit**

**2.1.1 Chair de coquille Saint-Jacques et de pétoncle**

La chair de coquilles Saint-Jacques et de pétoncles est de la chair de coquilles Saint-Jacques et de pétoncles sans ajout d'eau, d'additifs alimentaires ou d'autres ingrédients alimentaires.

**Observation**

**Nous voudrions ajouter les 4 et 30 degrés Celcius pour la chair de coquille Saint-Jacques et de pétoncle dans la clause 2.1.1.1 et 2.1.1.2 respectivement, ainsi que cela figure ci-dessous.**

**2.1.1.1** On prépare la chair crue fraîche de coquilles Saint-Jacques et de pétoncles en enlevant complètement le muscle adducteur de la coquille et en détachant complètement les viscères et s'il y a lieu le corail, du muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles vivants et en les exposant à moins de 4 degrés Celcius. Le muscle est présenté entier.

**2.1.1.2** On prépare la chair surgelée de coquilles Saint-Jacques et de pétoncles en enlevant complètement le muscle adducteur de la coquille et en détachant complètement les viscères et s'il y a lieu le corail, du muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles vivants et en les exposant à -30 degrés Celcius pendant au moins trois heures.

**Observation :**

Nous proposons de réorganiser la clause 3.4.2 et d'y ajouter ce qui suit : 'transformation et distribution'. La manipulation a été placée initialement dans cette clause puisqu'elle commence immédiatement après la récolte et le mot 'devront' a été utilisé pour remplacer le mot 'doivent'.

**3.4.2** Afin de prévenir la fraude économique et les pratiques commerciales déloyales, la récolte, la manipulation, la transformation, l'entreposage et la distribution la manipulation doivent être conduites en accord avec les bonnes pratiques de fabrication.

**3.4.2.1** Chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle : 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.

### **Observation**

**La chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles ne devra pas être manipulée et/ou entreposée d'une manière telle qu'elle entraînerait une accumulation d'eau dépassant les limites acceptables selon les bonnes pratiques de fabrication.**

**3.4.2.2** Produits de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles transformés avec ajout d'eau : L'ajout d'eau et/ou d'additifs alimentaires et/ou de sel est permis dans la mesure où leur utilisation est acceptable conformément aux lois ou coutumes du pays dans lequel le produit est vendu.

### **Observation**

**Produits de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles transformés avec ajout d'eau : ~~L'ajout d'eau~~ et/ou d'additifs alimentaires et/ou de sel est permis dans la mesure où leur utilisation est acceptable conformément aux lois ou coutumes du pays dans lequel le produit est vendu.**

~~Afin de vérifier la conformité avec les sections 3.4.2.1 et 3.4.2.2, 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.~~

### **Justification :**

Nous proposons de supprimer la seconde phrase ci-dessus, car **'un pays individuel ne peut établir ses propres critères scientifiques pour les pratiques loyales dans le commerce sans impliquer d'autres pays, aux fins de transparence et d'utilisation de normes Codex internationales.'**

## **4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

### **4.1 Chair de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle**

Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans ce produit.

### **Justification :**

**Cette clause 4.1 sur les additifs alimentaires contredit le champ d'application de cette norme et la clause 4.2 qui stipule que des additifs alimentaires seront ajoutés au produit.**

## **6. HYGIÈNE ET MANIPULATION**

6.1 Le produit fini devra être exempt de toute matière étrangère présentant un danger pour la santé humaine.

[7.3 L'eau ajoutée en tant qu'ingrédient à la chair de coquille Saint-Jacques ou pétoncle devra être déclarée dans la liste d'ingrédients 5 et le pourcentage de chair de coquille Saint-Jacques ou pétoncle devra clairement apparaître sur l'étiquette.]

### **Observation :**

**Le Kenya marque son accord avec la déclaration reprise ci-dessus mais demande un éclaircissement au sujet de l'utilisation ou de la finalité de l'eau en tant qu'ingrédient.**

### **7.6 Étiquetage des conditionnements non destinés à la vente au détail**

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.

~~Toutefois, 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.~~

### **Justification :**

**Nous proposons de supprimer la dernière phrase qui commence par le mot 'toutefois' ; elle est contraire aux exigences reprises dans la Norme Codex sur l'étiquetage de pré-emballés 1985 et peut être une des causes de la fraude.**

#### **9.4 Parasites**

[La présence de parasites visibles sur la surface du muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles ne devra pas dépasser 20 pour cent des individus dans l'échantillon.]

#### **Observation :**

**Nous proposons 5 pour cent de parasites visibles ce qui correspond au maximum de la loi kenyane 254 sur les médicaments et substances chimiques dans les aliments qui stipule 'toute matière étrangère ne devra pas dépasser 5 pour cent de tout le produit alimentaire'.**

#### **9.5 Matières indésirables**

La présence :

i) de parties indésirables de coquille Saint-Jacques ou de pétoncle (telles que des restes de branchies, du manteau, de l'hépatopancréas, de viscères, de l'intestin ou de fragments de coquille) présentes dans plus de [10 pour cent] 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,

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 pour cent du poids de l'échantillon]

#### **Observation :**

**i) et ii) Nous proposons que le pourcentage de sable soit ramené à 5 pour cent du poids de l'échantillon selon les exigences de notre loi évoquée en clause 9.4 ci-dessus. La quantité de sable et d'autres particules similaires peut être réduite par purification.**