



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

**Trente-quatrième Session**

**Ålesund, Norvège**

**19 – 24 octobre 2015**

**AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LA TRANSFORMATION DE PRODUITS FRAIS ET  
SURGELÉS À BASE DE COQUILLES SAINT-JACQUES OU DE PÉTONCLES CRUS  
(Observations à l'étape 3)**

Observations soumises par les pays suivants : Costa Rica, États-Unis d'Amérique, Japon

**COSTA RICA**

Le Costa Rica se félicite du rapport présenté par le groupe de travail électronique animé par le Canada et ne soumettra pas d'observation à ce stade.

**JAPON**

Le Japon salue les efforts du Canada en tant que pays assurant la présidence du groupe de travail électronique et se félicite de présenter les observations suivantes relatives à l'avant-projet de Code d'usages pour la transformation de produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus.

**Observations spécifiques**

**Figure X.1**

Il conviendrait d'insérer une nouvelle étape 'Réfrigération' entre l'étape 8 'Réception' et l'étape 9 'Entreposage réfrigéré', ainsi qu'entre l'étape 22 'Lavage' et l'étape 9 'Entreposage réfrigéré'.

Justification : Avant de placer le produit dans un entrepôt réfrigéré, le produit est généralement soumis à un procédé de réfrigération.

Voir infra, l'observation sur **X.2.3.3 Entreposage réfrigéré (Étapes de transformation 9, 23)**.

**X.2.1.1 Débarquement/déversement sur le pont de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (Étape de transformation 1)**

*Conseils techniques*

*5<sup>e</sup> puce*

Il **faudrait** utiliser de l'eau de mer propre et les surfaces devraient être propres et étanches.

Justification : Étant donné qu'il s'agit d'un Code d'usages, employer le présent du conditionnel dans tout le document.

**X.2.2.1 Entreposage à bord (sur le pont/en cale) de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles entiers (Étape de transformation 18)**

*Conseils techniques :*

*4<sup>e</sup>, 5<sup>e</sup>, 8<sup>e</sup> et 9<sup>e</sup> puce*

Remplacer 'doivent', 'doit' et 'faut' par 'devraient', 'devrait' et 'faudrait'.

Justification : Étant donné qu'il s'agit d'un Code d'usages, employer le présent du conditionnel dans tout le document.

**X.2.3.2 Réception (coquilles Saint-Jacques ou pétoncles entiers) (Étape de transformation 20)**

Les manipulateurs de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles et le personnel approprié devraient acquérir des compétences en techniques d'examen physique et de **bonnes pratiques** d'hygiène.

Justification : Rédactionnelle (sans objet pour la version française).

### **X.2.3.3 Entreposage réfrigéré (Étapes de transformation 9 & 23)**

*Conseils techniques :*

5<sup>e</sup> puce

*'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.1.2.7 Entreposage réfrigéré). Toute absorption d'eau mesurable provenant de la glace devrait être correctement mesurée et indiquée sur l'étiquette.'*

Observations : Ce conseil est lié à l'étape de 'réfrigération' et non pas à 'l'entreposage réfrigéré'. Il conviendrait donc de créer une nouvelle étape 'réfrigération' et ce conseil devrait être associé à cette nouvelle étape.

### **X.2.3.6 Calibrage et examen (Étape de transformation 11)**

*Conseils techniques :*

2<sup>e</sup> puce

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 probablement décomposée et peut présenter un danger pour la santé des consommateurs ; elle devrait être **retirée** éliminée du lot.

Justification : Rédactionnelle

### **X.2.3.11 Étiquetage (Étape de transformation 16)**

*Conseils techniques :*

3<sup>e</sup> puce

L'étiquetage ~~doit~~ **devrait** 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.

Justification : Étant donné qu'il s'agit d'un Code d'usages, employer le présent du conditionnel dans tout le document.

## **ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE**

### **Observations générales**

Les États-Unis recommandent quatre modifications générales de l'avant-projet de Code d'usages :

1. **Risque de Biotoxine :** Les dispositions sur la biotoxine de la Norme pour les coquilles Saint-Jacques et pétoncles (CODEX STAN 315-2014) ont fait l'objet d'un accord et leurs principes devraient être repris pour le Code d'usages.
2. **Décision finale sur les coquilles Saint-Jacques et pétoncles morts :** Dans tout l'avant-projet de Code d'usages, le terme 'coquilles Saint-Jacques et pétoncles vivants' a été remplacé par 'coquilles Saint-Jacques ou pétoncles entiers', ce qui génère une incertitude quant à cette exigence. Partout où apparaît le terme 'coquilles Saint-Jacques ou pétoncles entiers' celui-ci devrait être remplacé par 'coquilles Saint-Jacques et pétoncles vivants' afin de donner une bonne description de la nature de la matière première utilisée.
3. **Possibilité de dédoublement :** Le Code d'usages sur les coquilles Saint-Jacques et pétoncles ne devrait pas essayer de répéter les conseils sur les étapes de la récolte de coquilles Saint-Jacques et pétoncles qui figurent dans le Code d'usage poissons et les produits de la pêche parce que la confusion que provoquent des conseils redondants sur la maîtrise des dangers pour les bivalves pourrait augmenter le risque pour la santé publique.
4. **Références à d'autres sections au sein du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche.** L'avant-projet de Code d'usages sur les coquilles Saint-Jacques et pétoncles devrait employer le même format simple (de numérotation de sections) que le reste du Code parce que la reprise de titres pourrait inciter le lecteur à décider à tort de ne pas lire tous les conseils qui ne sont pas répétés dans la présente section.

Risque de Biotoxine

Le pétoncle géant (*Placopecten magellanicus*) représente le plus grand secteur de la pêche de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles. Les viscères du pétoncle géant peuvent devenir toxiques pendant les proliférations d'algues nocives ; on ne détecte cependant jamais de toxine dans la chair de pétoncles géants vivants dont les viscères sont fortement toxiques (Bourne 1964).

Degrasse et al (2014) ont étudié les gonades de pétoncle géant et tout le secteur de la pêche de coquilles Saint-Jacques et pétoncles et ont fait le constat suivant :

'Un degré de toxicité dépassant les niveaux réglementaires a été observé sur certains des gonades et viscères de coquilles Saint-Jacques et pétoncles, ce qui rappelle le risque d'IPM que présente ce produit et vient étayer plus avant la démarche de la gestion stricte de cette ressource sur plusieurs décennies et l'autorisation de ne récolter que le muscle adducteur.'

La chair du muscle adducteur n'a pas été analysée au cours de l'étude évoquée ci-dessus, car l'absence de toxine n'a jamais été mise en doute. En fait, les chercheurs ont mangé toutes les chairs de muscle adducteur des coquilles Saint-Jacques et pétoncles analysés au cours de l'étude.

Nous n'avons trouvé qu'un article (Beitler 1991) qui suggère la possibilité de biotoxines dans le muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques et pétoncles vivants. Il s'agissait d'une espèce dont la croissance est inhabituellement lente (*purple hinged rock scallop, pétoncle des roches, Crassadoma gigantean*) et qui s'agrippe fermement à de grands rochers sur la côte Pacifique de l'Amérique du Nord. Cet article est toutefois une 'communication brève' et n'indique pas si ces pétoncles étaient vivants avant l'analyse.

Étant donné que certaines espèces sont susceptibles d'accumuler de la toxine dans leur chair quand elles sont vivantes, nous sommes d'accord avec le libellé de la Norme sur les coquilles Saint-Jacques et pétoncles selon lequel : 'l'analyse des dangers devrait estimer que les biotoxines marines sont un danger pertinent, et exclure ou inclure ce danger en fonction de l'espèce et des données disponibles pour les toxines associées à cette espèce'.

Pour des coquilles Saint-Jacques ou pétoncles écaillés à terre, il y a un risque que quelques coquilles Saint-Jacques ou pétoncles meurent pendant le transport et ne soient pas détectés ; dans ce cas la toxine peut fuir des viscères et contaminer la chair. La FAO (2004) a communiqué :

Il a été procédé à un passage en revue des données sur la toxicité mesurée dans différentes conditions de muscles adducteurs de *Patinopecten yessoensis* fortement infestés d'IPM. Aucune toxicité n'a été observée sur les muscles adducteurs séparés de coquilles Saint-Jacques et de pétoncles vivants ou frais, même dans des cas de concentration allant jusqu'à 2 900 MU/g pour l'animal tout entier. [La limite réglementaire est de 400 MU/100 g.] D'autre part, le muscle adducteur séparé du corps entier gelé présentait une très faible toxicité dont l'importance dépendait des procédures et était particulièrement élevée dans les cas de décongélation lente sur plusieurs heures. On peut conclure que le muscle adducteur du *Patinopecten yessoensis* est uniquement propre à la consommation s'il est préparé à partir de pétoncles vivants ou frais après séparation soigneuse des viscères toxiques, des œufs et des autres organes (Murakami et Noguchi, 2003). »

En raison du risque accru de biotoxine, et de la difficulté du traçage de l'utilisation finale, les coquilles Saint-Jacques et pétoncles vivants transportés à terre devraient être soumis aux mêmes exigences pour la maîtrise des biotoxines que d'autres bivalves.

Références :

Beitler Mk. Toxicity of adductor muscles from the purple hinge rock scallop (*Crossodoma gigantean*) along the Pacific Coast of North America. *Toxicon* vol. 29, No. 7, pp. 889-894, 1991

Borne N. Paralytic shellfish poison in sea scallops (*Placopecten magellanicus*, Gmelin). *Journal Fish. Res. Bd. Canada*, 22(5), 1965.

DeGrasse S, Vanega C, Conrad S. Paralytic shellfish toxins in the sea scallop *Placopecten magellanicus* on Georges Bank: Implication for an offshore roe-on and whole scallop fishery. *Deep-Sea Research II* 103 (2014) 301-307

Marine Biotoxins, FAO Food and Nutrition Paper 80, Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome 2004 (Section 2.6.1) Link : <http://www.fao.org/docrep/007/y5486e/y5486e00.htm>

Décision finale sur les coquilles Saint-Jacques et pétoncles morts :

La plupart des membres du GTe sont convenus que les coquilles Saint-Jacques et pétoncles (non abattus intentionnellement) ne sont pas propres à la consommation humaine et susceptibles d'être insalubres. La pratique courante recommandée qui consiste à écarter et éliminer les coquilles Saint-Jacques et pétoncles morts ne devrait pas être mise en cause car elle a déjà été débattue et fait l'objet d'un accord dans la Norme pour les bivalves et dans la norme pour les coquilles Saint-Jacques et pétoncles.

*Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (Codex Stan 292-2008), Partie II - Mollusques bivalves crus, Définition du produit 2.2.1, 1ère phrase :*

Les mollusques bivalves crus traités aux fins d'une consommation directe ou d'une transformation ultérieure sont des produits qui sont vivants immédiatement avant le début de la transformation et remplissent les dispositions de la section I-2-2 relative à la récolte, l'épuration et le reparçage.

*Projet de Norme pour les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus (à l'étape 8 de la procédure), REP14/FFP Annexe III, 2.1 Définition du produit, 2.1.1 Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, 1ère phrase :*

'On prépare la 'Chair fraîche ou surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles' en séparant 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.'

Cette pratique pour les mollusques bivalves crus figure également dans plusieurs parties du *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche*, section 7, transformation des mollusques bivalves vivants et crus.

Dans tout l'avant-projet de Code d'usages, le terme 'coquilles Saint-Jacques et pétoncles vivants' a été remplacé par 'coquilles Saint-Jacques ou pétoncles entiers' ce qui génère une incertitude quant à cette exigence. Partout où apparaît le terme 'coquilles Saint-Jacques ou pétoncles entiers' celui-ci devrait être remplacé par 'coquilles Saint-Jacques et pétoncles vivants' afin de donner une bonne description de la nature de la matière première utilisée.

Dédoublement possible de portée pour la récolte et le transport de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles vivants

La récolte et le transport de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles vivants (à bord d'un bateau et à terre) sont entièrement couverts par le *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche*, section 7, transformation des mollusques bivalves vivants et crus. Le Code pour les Saint-Jacques ou pétoncles (*pour la transformation de produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus*) ne devrait pas tenter de dédoubler les conseils sur ces étapes parce que la confusion qui en résulte pour la maîtrise de dangers liés aux bivalves augmentera les risques pour la santé publique. De nouveaux conseils ne sont nécessaires que pour la transformation à terre des produits visés par la Norme sur les coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles.

Références à d'autres sections au sein du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche.

Le formatage des références à d'autres sections du Code dans ce projet est différent de celui du reste du Code car il inclut les titres de sections auxquels il est fait référence et le texte 'dans le *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche*'. L'avant-projet de Code d'usages sur les coquilles Saint-Jacques et pétoncles devrait employer le même format simple (de numérotation de sections) que le reste du Code parce que la reprise de titres pourrait inciter le lecteur à décider à tort de ne pas lire tous les conseils qui ne sont pas répétés dans la présente section. La simple référence à un numéro de section indique clairement que ladite section se trouve dans le document en vigueur.

## **Observations spécifiques**

### **TABLE DES MATIÈRES**

**Observation :** Il est suggéré de supprimer la table des matières.

**Justification :** Il n'est probablement pas utile de suivre les changements parce que le format final est susceptible d'être différent. La table des matières de la version publiée du Code ne reprend que les titres principaux et la version en ligne ne contient pas de table des matières.

### **Paragraphes qui précèdent les définitions**

**Observation :** Supprimer les paragraphes :

~~Le présent Code d'usages pour la transformation de produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus a été élaboré pour compléter le Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (section 7 – Transformation des mollusques bivalves vivants et crus) ainsi que la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus, en fournissant des conseils spécifiques sur les pratiques de la transformation de produits à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles. L'application d'approches relevant des bonnes pratiques de fabrication (BPF), de l'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et des points de contrôle des défauts (DAP) devrait être promue pour ces produits afin de veiller à la santé et la sécurité des consommateurs ainsi qu'à la qualité des produits.~~

~~Le présent Code abordera les étapes générales de la transformation et les conseils techniques destinés à être utilisés par les fabricants de produits à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles et qui pourraient varier d'un pays à l'autre. Les dangers et défauts potentiels de chaque étape de la transformation, de la réception de la matière première à la distribution du produit fini, seront recensés. Par ailleurs, chaque étape de la préparation comprendra des orientations techniques pour la maîtrise des dangers et défauts recensés, ce qui contribue à garantir la sécurité des consommateurs et la qualité des produits.]~~

~~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 frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus seront maintenues et que les enjeux de sécurité sanitaire des aliments seront maîtrisés.~~

#### **Justification :**

- Le libellé n'est pas unique aux produits à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles et pourrait s'appliquer à tous les produits couverts dans le *Code d'usages sur les coquilles Saint-Jacques et pétoncles*. On ne trouve toutefois pas de libellé similaire dans d'autres sections du Code.
- La première ligne pose problème :
  - Les codes d'usage ont un autre but que les normes de produits, et on ne considère pas que le Code d'usages soit un complément de la Norme.
  - Le projet de Code d'usages pour les Saint-Jacques et les pétoncles n'est pas un complément du Code pour les bivalves car la récolte, l'entreposage à bord et le transport de coquilles Saint-Jacques et pétoncles vivants sont entièrement couverts dans le Code pour les bivalves. Si on supprime les conseils répétés, cela peut être complémentaire.
- Il n'est pas clair si ces paragraphes sont destinés à faire partie du Code d'usages sur les poissons et les produits de la pêche, car ils se trouvent avant la section de début (c.-à-d., Section X, transformation de produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus.)

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

**Observation :** À modifier selon le libellé ci-dessous :

La présente section s'applique aux produits à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles selon la définition de la *Norme pour les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus*, y compris la chair fraîche ou surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, la chair fraîche ou surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail et la chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles ou la chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail transformée avec ajout d'eau et/ou d'une solution d'eau de de phosphates, et couvre leur récolte par des usines de transformations situées à terre.

**Justification :** Pour s'aligner sur la Norme pour les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles.

#### **X.1.1.1 Biotoxines marines, 1<sup>er</sup> paragraphe**

**Observation :** **Modifier** la note de bas de page #1 selon le libellé ci-dessous :

1 Biotoxines marines : **p.ex.**, toxines d'intoxication paralysante par les mollusques (IPM)<sub>1</sub>; toxine intoxication amnésique par les mollusques (IAM)<sub>2</sub> et toxine d'intoxication diarrhéique par les mollusques (IDM)

**Justification :** Ajouter 'p.ex.' car la liste ne comprend pas l'intoxication neurotoxique par les mollusques (INM) ou l'intoxication azaspiracide par les mollusques (AZP) qui figurent dans la Norme sur les mollusques bivalves.

#### **X.1.1.1 Biotoxines marines, 2<sup>e</sup> paragraphe, 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> phrase**

**Observation :**

2<sup>e</sup> phrase : Remplacer 'données scientifiques spécifiques au pays' par 'données'.

3<sup>e</sup> phrase : Supprimer le passage, selon le libellé ci-dessous :

Il existe des données scientifiques qui prouvent qu'en présence de prolifération d'algues productrices de biotoxines marines dans les zones de récolte, les toxines peuvent se concentrer à

des niveaux dangereux dans les viscères et le corail. En conséquence, pour des produits à base de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail, des mesures de prévention devraient être mises en place conformément à la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (CODEX STAN 292-2008).

Pour les produits à base de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles, il est peu probable que les biotoxines marines constituent un danger. Dès lors que l'analyse des dangers estimera que les biotoxines marines sont susceptibles de constituer un danger, ce danger sera exclu ou inclus en fonction de l'espèce et des données scientifiques spécifiques au pays disponibles pour les toxines associées à cette espèce. ~~Pendant l'écaillage pour séparer les chairs de coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles, la séparation incomplète des viscères et du corail peut entraîner un danger pour la santé découlant de biotoxines.~~ Si les biotoxines marines sont un danger identifié pour la chair de l'espèce, des mesures de maîtrise des biotoxines devraient être en place.

#### **Justification :**

2<sup>e</sup> phrase : Amendement du libellé par souci de cohérence avec le libellé de la Norme pour les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus (Codex Stan 315-2014), Section 5 Contaminants, (i) Chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles.

3<sup>e</sup> phrase : La phrase supprimée ne suit pas la logique de la section, qui aborde le danger des biotoxines de manière en général et non des conseils spécifiques pour la transformation. Le paragraphe précédent explique déjà que 'les toxines peuvent se concentrer à des niveaux dangereux dans les viscères et le corail'. La phrase supprimée donne des conseils sur l'écaillage qui devraient se trouver à l'étape de l'écaillage.

#### **X.1.1.1 Biotoxines marines, 3<sup>e</sup> paragraphe (entre crochets)**

**Observation :** À supprimer :

~~[Il est improbable que des biotoxines marines présentent un danger dans de la chair de muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles écaillé vivant, destinée à des fins commerciales et proprement traitée.]~~

**Justification :** Cette phrase répète la 1<sup>ère</sup> phrase du 2<sup>e</sup> paragraphe, mais elle comprend deux critères supplémentaires ('proprement traité', et 'écaillé vivant'.) Ces critères ont trait à un danger en l'absence d'application de bonnes pratiques de fabrication et non pas à un danger naturel de biotoxines dans la chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles. Les bons conseils de BPF sur l'écaillage et l'élimination de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles morts sont correctement couverts à l'étape de l'écaillage.

#### **X.1.1.1 Biotoxines marines, 4<sup>e</sup> paragraphe (entre crochets)**

**Observation :** À supprimer :

~~[Les biotoxines peuvent 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.]~~

**Justification :** Il s'agit de conseils sur la transformation qui devraient être repris à l'étape ou aux étapes correspondantes (voir les deux observations précédentes.)

#### **X.1.1.1 Biotoxines marines, 5<sup>e</sup> paragraphe (entre crochets)**

**Observation :** À supprimer :

~~[Les toxines peuvent atteindre des concentrations dangereuses dans le muscle adducteur (chez certaines espèces)]~~

**Justification :** Le danger pour le muscle adducteur est très bien traité dans le 2<sup>e</sup> paragraphe qui stipule que 'ce danger sera exclu ou inclus en fonction de l'espèce et des données scientifiques spécifiques au pays disponibles pour les toxines associées à cette espèce'. La phrase entre crochets traite la même idée en avançant un élément qui n'a pas été bien établi et qui va à l'encontre d'articles publiés dans des publications revues par des pairs et relatifs à l'étude de muscles adducteurs provenant de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles vivants.

#### **X.1.1.1 Biotoxines marines, 6<sup>e</sup> paragraphe (entre crochets)**

**Observation :** À supprimer :

~~[Si la présence de biotoxines dans les viscères/tout le corps est avérée sur la base d'informations de surveillance de la zone de récolte ou de dépistage de biotoxines à bord, des mesures de maîtrise devraient être en place pour confirmer que les produits à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles sont propres à la consommation humaine (c.-à-d. des analyses supplémentaires de la chair ou de de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail).]~~

**Justification** : Le paragraphe contient des conseils erronés.

- Lorsqu'il s'agit de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles d'une espèce pour laquelle l'analyse des dangers a exclu ce danger, l'information sur la teneur de toxines dans les viscères, ou dans le corps entier n'a aucune pertinence. Aucune analyse supplémentaire de la chair n'est requise, même en présence de concentrations élevées de toxines dans les viscères (voir l'observation générale.)
- Lorsqu'il s'agit de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail ou de chair de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles d'une espèce pour laquelle l'analyse des dangers a recensé un danger, les premier et deuxième paragraphes indiquent déjà que les contrôles des biotoxines doivent être en place. Les contrôles recensés dans ce paragraphe sont inadaptés et incorrects. Si le dépistage à bord ou dans les zones de récolte indique la présence de toxines dans les viscères, le produit pour lequel un danger a été identifié ne serait pas récolté et ne serait certainement pas récolté et analysé à nouveau, comme l'implique ce libellé.

#### X.1.2.2 Absorption excessive d'eau, dernière phrase

**Observation** : Phrase à supprimer

~~L'utilisation d'une solution d'eau et de phosphates, ou uniquement d'eau, n'est autorisée que pour les produits surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles.~~

**Justification** :

- Cette déclaration est trompeuse parce que les solutions de phosphates, ou l'eau, ne figurent pas parmi les définitions de la Norme pour les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles, pour la chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles ou pour la chair surgelée de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avec corail.
- Les définitions de produits s'écartent du sujet de la section, et seront mieux évoquées à l'étape #10 (Ajout d'une solution d'eau et de phosphate ou d'eau.)
- Le terme 'autorisé' ne devrait pas être employé au lieu de définitions de produits, car certains pays ne permettent pas des coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec de l'eau ajoutée en tant qu'ingrédient car la raison de l'ajout d'eau est d'augmenter le poids net, ce qui peut être interprété comme une tromperie du consommateur final.

#### Figure X.1 Exemple de diagramme de production de produits à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles

**Observation** : Les titres des cases du diagramme devraient être modifiés pour refléter les modifications de titre découlant des observations suivantes.

##### X.2.1 Écaillage à bord d'un bateau

Observation : Ce titre devrait être déplacé au-dessus de la section X.2.1.3.

Justification : Les sections X.2.1.1 (débarquement) et X.2.1.2 (lavage) s'appliquent tant aux Saint-Jacques ou pétoncles écaillés à terre qu'aux Saint-Jacques ou pétoncles écaillés en mer.

##### X.2.1 Écaillage à bord d'un bateau

Observation : Modifier le titre selon le libellé ci-dessous :

X.2.1 Opérations à bord du bateau (écaillage à bord)

Justification : Donner une indication générale de ce qui est couvert. Nous recommandons de procéder à un changement similaire pour la section X.2.2. 'Écaillage à terre' qui devrait devenir 'Opérations à bord du bateau (écaillage à terre).'

##### X.2.1.1 Débarquement/déversement sur le pont de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (Etape de transformation 1), Titre

**Observation** : **Modifier** le titre selon le libellé ci-dessous :

~~Débarquement/déversement sur le pont de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles~~ **Récolte de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles** (étape de transformation 1)

**Justification** :

- Le terme 'débarquement' évoque l'endroit où les poissons sont transportés à terre.
- L'expression 'déversement sur le pont' n'est pas communément comprise et a déjà été critiquée précédemment.

- Le terme 'récolte' est employé dans la section comparable 7.3 du Code d'usages pour les bivalves.

#### X.2.1.1 *Conseils techniques, 2<sup>e</sup> puce*

**Observation :** Puce à supprimer :

- ~~Pour les expéditions avec écaillage en mer, les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles [vivants] devraient être ramassés et placés dans des récipients d'entreposage propres, faits d'un matériau facile à laver et à désinfecter et adapté au contact avec l'eau de mer, sans retard injustifié et avec soin pour éviter la contamination.~~

**Justification :**

- Le nettoyage, la désinfection, et la contamination sont décrits dans les sections sur les prérequis 3.1, 3.3, 3.4, et 3.5. Conformément aux directives introductives pour l'emploi du Codes d'usages pour le poisson et les produits de la pêche, seuls de nouveaux conseils spécifiques aux coquilles Saint-Jacques ou pétoncles devraient figurer dans cette section.
- L'emploi de 'récipients d'entreposage' n'est pas requis et leur emploi n'est pas réservé à l'écaillage à bord.
- Si la puce est maintenue, l'expression 'pour les expéditions avec écaillage en mer' devrait être remplacée par 'Pour l'écaillage à bord du bateau' par souci de conformité avec le diagramme et le titre de la section, et le mot 'vivants' devrait être maintenu à des fins de précision et de conformité avec les normes sur les bivalves et sur les Saint-Jacques et pétoncles.

#### X.2.1.1 *Conseils techniques, 3<sup>e</sup> puce et 2 sous-puces*

**Observation :** Supprimer les puces :

- ~~Pour les expéditions courtes, les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles [vivants] devraient être ramassés et placés sur le pont ou sur une surface de travail propre qui permette le lavage des coquilles Saint-Jacques ou pétoncles. Ce travail doit être accompli sans retard injustifié et avec soin pour éviter la contamination.~~
- ~~Afin de diminuer le stress et prolonger l'espérance de vie, créer de l'ombre, brumiser de l'eau de mer ou rapidement transférer vers un environnement réfrigéré pour minimiser le temps que coquilles Saint-Jacques ou pétoncles passent au sec à des températures élevées.~~
- ~~Il faut d'utiliser de l'eau de mer propre et les surfaces devraient être propres et étanches. En cas d'utilisation de surfaces en bois, celles-ci doivent être facilement nettoyables et ne pas contaminer les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles.~~

**Justification :**

- Le lavage de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles vivants est traité à l'étape suivante (section X.2.1.2) et la section X.2.2.1 évoque des informations similaires sur l'entreposage vivant.
- La section 7.3 (récolte et transport de mollusques bivalves vivants) comprend déjà des conseils pour la récolte et le transport de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles vivants. Les conseils sur le lavage repris dans ces puces est traité de manière plus exhaustive dans la section 7.3.
- Les conseils pour la récolte et le transport de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles vivants sont les mêmes que pour d'autres bivalves, et si des conseils font défaut, il faudrait les ajouter à la section 7.3 (s'ils s'appliquent à tous les bivalves.)
- S'ils sont maintenus, l'expression 'expéditions courtes' devrait être remplacée par 'l'écaillage à terre' à des fins de cohérence avec le diagramme et avec le titre de la section X.2.2. Si les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles sont écaillés à bord du bateau, les expéditions peuvent être longues ou courtes (voir X.2 Opérations de transformation.)
- 1<sup>ère</sup> sous-puce : L'entreposage en vie est traité dans la section X.2.2.1 et les exigences relatives à la température sont traitées de manière plus exhaustive dans la section 7.3.
- 2<sup>e</sup> sous-puce : Les exigences applicables à l'eau de mer propre et aux surfaces de contact sont traitées dans les sections du Code sur les conditions préalables et ne devraient pas être répétées.

#### X.2.1.1 *Conseils techniques, 5<sup>e</sup> puce*

**Observation :** À modifier selon le libellé ci-dessous :

- 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 de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles avant la transformation. (ndt: pas de modification en français).

**Justification** : Rédactionnelle (sans objet pour la version française).

#### X.2.1.1 Conseils techniques, 6<sup>e</sup> puce

**Observation** : À supprimer :

- ~~Les déchets devraient être éliminés d'une manière appropriée.~~

**Justification** : L'élimination de déchets n'est pas réservée aux coquilles Saint-Jacques et pétoncles, et est traitée dans les sections 3.1.2 et 3.1.6 sur les conditions préalables.

#### X.2.1.2 Lavage de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles entiers / Calibrage (étape de transformation 2)

**Observation** : Modifier le titre selon le libellé ci-dessous :

X.2.1.2 Lavage de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles entiers **vivants** / Calibrage (étape de transformation 2)

**Justification** :

- Le terme 'vivants' est plus correct, car 'entiers' pourrait signifier mort ou vivant (voir l'observation générale.)
- La taille des coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles est généralement réglée grâce à la taille des ouvertures de la drague, et les différentes stratégies réglementaires de la gestion des stocks ne relèvent pas de la portée du Code d'usage du Codex.
- Il n'y a pas de danger ou de défaut recensé pour le 'calibrage'.
- Dans l'exemple, le calibrage du produit final intervient dans l'établissement de transformation à terre.

#### X.2.1.2, Conseils techniques, 1<sup>ère</sup> puce

**Observation** : À modifier selon le libellé ci-dessous :

- Voir les sections 7.3 ~~Récolte et transport des mollusques bivalves vivants~~ et 7.6.3 ~~Lavage, séparation, débarrassage et calibrage du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche.~~

**Justification** : La section 7.3 traite mieux le lavage à bord du bateau. La section 7.6.3 est censée traiter le lavage dans le 'centre de distribution' ou 'l'établissement'.

#### X.2.1.2, Conseils techniques, 2<sup>e</sup> puce

**Observation** : Puce à supprimer :

- ~~La surface des coquilles devrait être lavée pour éliminer la boue, les détritiques et le sable.~~

**Justification** : Cet aspect est traité dans la section 7.3 avec le libellé repris ci-dessous :

'Aussitôt après avoir été récoltés, les mollusques bivalves devraient être débarrassés de l'excès de vase et d'algues qui les recouvrent au moyen d'un jet d'eau de mer propre ou d'eau potable suffisamment puissant. L'eau de lavage ne devrait pas pouvoir couler sur des mollusques bivalves déjà nettoyés. L'eau pourrait être recirculée si elle correspond à la définition de l'eau propre.'

#### X.2.1.2, Conseils techniques, 3<sup>e</sup> puce

**Observation** : Puce à supprimer :

- ~~Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles qui se sont agglomérés devraient être séparés.~~

**Justification** : Contrairement aux huîtres, les coquilles Saint-Jacques et pétoncles vivent individuellement, se déplacent et ne s'agglutinent pas.

#### X.2.1.2, Conseils techniques, 5<sup>e</sup> puce

**Observation** : Puce à supprimer :

- ~~Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles devraient être triés (calibrés) si des tailles légales minimales ou commerciales sont d'application.~~

**Justification** : Les réglementations locales pour les stocks divergent et dépassent la portée du présent Code. Voir l'observation relative au titre de section supra.

#### X.2.1.2, *Conseils techniques, nouvelle puce*

**Observation** : Ajouter une nouvelle puce avec le libellé suivant :

- **Après le lavage, les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles destinés à l'écaillage à terre devraient être immédiatement transférés vers l'entreposage à bord destiné aux coquilles Saint-Jacques ou pétoncles vivants.**

**Justification** : Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles vivants requièrent une attention immédiate à la maîtrise de la température.

#### X.2.1.3 Écaillage (Étapes de transformation 3, 21)

**Recommandation** : Combiner les étapes du 'lavage' et de 'l'écaillage' avec le libellé 'écaillage et lavage.'

**Justification** : Le lavage devrait faire partie intégrale de l'écaillage pour des raisons de sécurité sanitaire des aliments. Le lavage est compris dans l'étape de l'écaillage dans le Code d'usages pour les bivalves (section 7.8.)

#### X.2.1.3, *Conseils techniques, 2<sup>e</sup> puce*

**Observation** : À modifier selon le libellé ci-dessous :

- Les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles **vivants** devraient être écaillés dans les plus brefs délais, **après leur récolte.**

**Justification** : Voir les observations générales.

#### X.2.1.3, *Conseils techniques, 3<sup>e</sup> puce*

**Observation** : À modifier selon le libellé ci-dessous :

- ~~Pour les expéditions à écaillage en mer, l~~Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles dont la mort est constatée pendant l'écaillage devraient être éliminés d'une manière appropriée, car le moment de la mort est inconnu ce qui peut avoir rendu la chair et le corail inacceptables. On peut identifier les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles morts par évaluation sensorielle des caractéristiques telles qu'une coquille est ouverte, l'absence de réaction à un tapotement, une odeur aigre, et/ou des viscères dépassant de la coquille, des picots sur le muscle ou le manteau, ou d'autres méthodes efficaces pour évaluer la viabilité.

**Justification** : Cette directive est la même pour les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles en mer ou à terre.

#### X.2.1.3, *Conseils techniques, 6<sup>e</sup> puce*

**Observation** : À supprimer :

- ~~Il convient de veiller soigneusement à ce que les mains des ouvriers, les tables d'écaillage, les récipients et les couteaux soient proprement nettoyés et désinfectés.~~

**Justification** : Les conseils pour le nettoyage et la désinfection sont traités à la section 3 (conditions préalables) et ne devraient pas être répétés.

#### X.2.1.3, *Conseils techniques, 7<sup>e</sup> puce*

**Observation** : À supprimer :

- ~~Les ouvriers devraient être formés afin d'éviter d'endommager les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles.~~

**Justification** : La formation n'est pas limitée aux coquilles Saint-Jacques ou pétoncles et s'applique à toutes les étapes de transformation du code.

#### X.2.1.3, *Conseils techniques, 8<sup>e</sup> puce*

**Observation** : À modifier selon le libellé ci-dessous :

- ~~Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles écaillés devraient passer immédiatement aux~~ **à l'étapes suivantes du lavage** pour minimiser la période d'exposition à des températures ambiantes supérieures à 4°C, **et pour éliminer tout reste de viscères.**

**Justification** :

- Une étape ne doit traiter que de la transition vers l'étape suivante, et le 'lavage' est l'étape suivante.

- Les viscères peuvent contenir des biotoxines et le lavage qui suit immédiatement l'écaillage est important pour éliminer les viscères susceptibles d'être toxiques.

#### X.2.1.4 Lavage (Étapes de transformation 4, 22) titre

**Observation :** Si elle n'est pas associée à l'étape de 'l'écaillage', revoir le titre de la section selon le libellé suivant :

X.2.1.4 Lavage de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles écaillés (Étapes de transformation 4, 22)

**Justification :** Afin de distinguer du lavage de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles vivants.

#### X.2.1.4 *Conseils techniques, 1<sup>ère</sup> puce*

**Observation :** À modifier selon le libellé ci-dessous :

- Immédiatement après l'écaillage, il faudrait utiliser de l'eau de mer propre ou de l'eau salée produite à partir d'eau potable pour laver les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles ~~après l'écaillage~~ afin de supprimer ~~toute matière indésirable telle que~~ des restes de viscères, des fragments de coquille, du sable et des matières étrangères telles que des débris.

**Justification :** Pour souligner l'intervention immédiate. Le terme 'matière indésirable' ne semble pas adéquat lorsqu'il s'agit de viscères susceptibles d'être dangereux.

#### X.2.1.4, *Conseils techniques, 2<sup>e</sup> puce*

**Observation :** À modifier selon le libellé ci-dessous :

- Au cours du lavage, les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles devraient être doucement secouées et séparées les unes des autres pour permettre l'élimination des restes de viscères, ~~de sable~~, de coquille et d'~~autres~~ de matières étrangères, telles que du sable.

**Justification :** Les viscères et les coquilles des coquilles Saint-Jacques ou pétoncles ne sont pas des matières 'étrangères'.

#### X.2.1.4, *Conseils techniques, 5<sup>e</sup> puce*

**Observation :** Fusionner avec la 6<sup>e</sup> puce :

- ~~Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles lavés devraient être égouttés correctement.~~

**Justification :** Diminution du nombre de puces.

#### X.2.1.4, *Conseils techniques, 6<sup>e</sup> puce*

**Observation :** À modifier selon le libellé ci-dessous :

- Après le lavage, les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles écaillés devraient être égouttés et immédiatement prérefrigérés, ~~emballés et réfrigérés ou mis sur glace et gardés à la température adéquate (entre 0°C et 4°C).~~

**Justification :** Inclure 'l'égouttage' de la puce précédente. Les précisions sur l'étape de 'prérefrigération' qui suit sont mieux traitées à cette étape.

#### X.2.1.6 Emballage (Étape de transformation 6), présentation de l'étape

**Observation :** Fusionner les conseils techniques de 'emballage' (étape 6) et de 'l'entreposage réfrigéré (étape de transformation 7) sous le titre suivant :

X.2.1.6 Emballage Entreposage à bord de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles écaillés (Étape de transformation 6)

Les modifications rédactionnelles des conseils techniques pour les étapes d'emballage et d'entreposage réfrigéré figurent ci-dessous.

**Justification :**

- Afin de s'aligner sur le libellé et la structure de la section analogue X.2.2.1 'Entreposage à bord de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles entiers'.
- Aucune étape distincte n'est comprise dans la section X.2.2.1 pour 'l'emballage' pour le placement comparable de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles vivants dans des 'sacs en filet ou d'autres récipients adaptés'.

- Le terme 'emballage' n'est pas adapté pour désigner le placement d'un produit dans un des récipients d'entreposage temporaires pendant le transport. Ce terme sert généralement pour l'emballage final d'un produit, et devrait être réservé à cette étape. (Il semblerait que cet usage a déjà provoqué une certaine confusion au vu des conseils de la 2<sup>e</sup> puce traitant d'avis de prudence à cette étape.)
- Les caisses ou les sacs utilisés pour l'entreposage temporaire font partie intégrale du processus d'entreposage.
- Le projet de conseils selon l'approche en deux étapes est répétitif.

#### X.2.1.6 Emballage, *Défauts potentiels*

**Observation :** À modifier selon le libellé ci-dessous :

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

*Défauts potentiels : ~~Coquilles Saint-Jacques ou pétoncles endommagés~~, **dommages physiques**, matières étrangères/impuretés, **décomposition**, absorption excessive d'eau*

**Justification :**

- Le terme 'dommages physiques' (du X.2.1.7 Entreposage réfrigéré) est à préférer aux *Coquilles Saint-Jacques ou pétoncles endommagés*.
- Déplacement de la 'décomposition' des X.2.1.7 afin de fusionner les étapes.
- Si les étapes ne sont pas fusionnées selon la suggestion, veuillez noter que la contamination chimique et physique sont des dangers de l'entreposage (signalés en 7.6.5.2 Entreposage de mollusques bivalves vivants).

#### X.2.1.6, Emballage, *Conseils techniques*, 1<sup>ère</sup> puce

**Observation :** À modifier selon le libellé ci-dessous :

- ~~Voir également les sections 8.5.1 Réception – Emballages, étiquettes & ingrédients ; 8.5.2 Entreposage – Emballages, étiquettes & ingrédients et 8.4.4 Embaquetage et emballage du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche.~~
- **Voir les sous-sections 3.1, 3.2, 3.3, et la section 4**

**Justification :**

- Les sections sur les conditions préalables (3.1, 3.2, et 3.3), et les considérations générales pour la manipulation du poisson, des mollusques et des autres invertébrés aquatiques (section 4), fournissent des conseils plus adaptés pour l'entreposage pendant le transport en bateau.
- Les sections 8.4.4. (Embaquetage et emballage) et 8.5 (Emballage, étiquettes et ingrédients) pour le poisson frais, congelé et haché, relèvent plus de l'emballage final et de l'étiquetage du produit (p.ex. poids net) que du remplissage de récipients d'entreposage temporaires. Et tous les conseils nécessaires sur la propreté de sacs/récipients d'entreposage figurent dans la 2<sup>e</sup> puce des conseils techniques.
- Les noms des sections ne servent pas aux renvois au sein du Code.

#### X.2.1.6, Emballage, *Conseils techniques*, 2<sup>e</sup> puce

**Observation :** À modifier selon le libellé ci-dessous :

- Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles écaillés devraient être entreposés dans des récipients **ou des sacs** propres faits d'un matériau adapté au 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, la zone de récolte et d'autres informations pertinentes du produit. L'autorité pourrait demander l'ajout d'avis de prudence sur les risques liés à la consommation d'aliments crus ou cuits de manière inadéquate.~~

**Justification :**

- Pour veiller à ce que la question particulière de la propreté du sac à mailles soit couverte. Les caisses d'entreposage normalisées sont suffisamment traitées dans les programmes des conditions préalables.
- Les étiquettes sur la région de récolte sont traitées dans une puce ultérieure, et ne sont requises que pour les mollusques vivants.

- Les autorités n'exigeraient pas les avis de prudence concernant le risque que présente la consommation mollusques crus sur des coquilles Saint-Jacques et pétoncles en cours de transport vers une usine de transformation.

#### **X.2.1.6, Emballage, *Conseils techniques*, 3<sup>e</sup> puce**

**Observation** : Modifier la rédaction selon le texte ci-dessous :

- Les récipients/sacs **d'entreposage** ne devraient pas être trop grands, ils devraient être remplis à un niveau adéquat et ne pas être trop empilés afin de faciliter le refroidissement et prévenir que les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles ne soient endommagés.

**Justification** :

- Rédactionnel, pour reprendre le titre de la section.
- Veuillez noter que ceci, ainsi que d'autres conseils tout aussi pertinents, figure déjà dans le renvoi recommandé à la section 4 (voir observation pour la 1<sup>ère</sup> puce supra), qui stipule 'lorsque le poisson, les mollusques et crustacés sont entreposés en caisses, celles-ci ne devraient pas être trop remplies ni mises en piles trop hautes'.

#### **X.2.1.6, Emballage, *Conseils techniques*, 4<sup>e</sup> puce**

**Observation** : À supprimer :

- ~~Si l'emballage est fait à la main, les mains des ouvriers devraient être correctement lavées et désinfectées.~~

**Justification** : L'hygiène du personnel n'est pas particulière aux coquilles Saint-Jacques ou pétoncles. Le lavage de mains est correctement traité sous 3.5.2 Hygiène du personnel (le programme de conditions préalables.)

#### **X.2.1.6, Emballage, *Conseils techniques*, 5<sup>e</sup> puce**

**Observation** : À supprimer :

- ~~Les coquilles Saint-Jacques ou les pétoncles devraient être conservés dans un état propre.~~

**Justification** : Pas particulier aux coquilles Saint-Jacques ou pétoncles, et correctement traité dans les sections 3 et 4.

#### **X.2.1.7 Entreposage réfrigéré, *Conseils techniques*, 1<sup>ère</sup> puce**

**Observation** : Puce à supprimer :

- ~~Voir section 8.1.2 Entreposage frigorifique du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche.~~

**Justification** :

- Toute l'information pertinente figure dans cette section (X.2.1.7) et un renvoi à la section 8.1.2 n'ajoute aucune autre information.
- Étant donné que la section 8.1.2 s'applique à l'entreposage de poisson à terre, elle contient certaines informations inadéquates relatives à des thermomètres, à la conservation de poisson en couches, et à la rotation de stocks dans une salle réfrigérée. Une étape ne devrait renvoyer qu'à d'autres sections qui sont entièrement applicables.

#### **X.2.1.7 Entreposage réfrigéré, *Conseils techniques*, 3<sup>e</sup> puce**

**Observation** : À modifier selon le libellé ci-dessous :

- En cas d'utilisation de glace, il faudrait prendre des mesures pour éviter ou limiter l'absorption d'eau à ce qui est technologiquement inévitable (p.ex. expéditions plus courtes, prérefrigeration complète et rapide, isolation efficace de la zone d'entreposage, ~~récipients étanches, feuille étanche entre la glace et le récipient~~).

**Justification** : La glace fondante doit percoler entre les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles écaillés pour éliminer la chaleur et prévenir la décomposition. En fonction de divers facteurs, la quantité nette d'eau ajoutée (moins les pertes d'égouttage) peut être positive ou négative.

#### **X.2.1.7 Entreposage réfrigéré, *Conseils techniques*, 6<sup>e</sup> puce**

**Observation** : Puce à supprimer :

- ~~Les récipients devraient être empilés de manière appropriée pour faciliter le refroidissement et prévenir les dommages des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles.~~

**Justification** : Cet élément est déjà traité dans la section X.2.1.6 Emballage (3<sup>e</sup> puce), et dans la section 4.

#### X.2.1.7 Entreposage réfrigéré, *Conseils techniques*, 7<sup>e</sup> puce

**Observation** : À modifier selon le libellé ci-dessous :

- Les récipients d'entreposage devraient être identifiés par date de récolte et d'autres informations pertinentes pour le produit. ~~Des systèmes de rotation des stocks devraient être employés pour garantir l'utilisation appropriée des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles dans l'usine de transformation à terre.~~

**Justification** : Les systèmes de rotation des stocks s'appliquent à l'emploi du produit à terre et non à l'entreposage à bord du bateau, et sont traités dans X.2.3.3 Entreposage réfrigéré (à terre.)

#### X.2.1.7 Entreposage réfrigéré, *Conseils techniques*, 9<sup>e</sup> puce

**Observation** : Puce à supprimer :

- ~~Avant le déchargement, les informations sur le produit et l'entreposage (c. à d. 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 pétoncles.~~

**Justification** : Il peut être difficile de débarquer d'abord les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles récoltés les premiers. Le transformateur à terre est responsable de la sélection des coquilles Saint-Jacques ou pétoncles récoltés en premier pour la transformation après leur débarquement (selon les étiquettes des récipients, voir la 7<sup>e</sup> puce ci-dessus).

#### X.2.2 Écaillage à terre, 1<sup>ère</sup> phrase

**Observation** : Supprimer les crochets :

La présente section couvre la manipulation et l'entreposage de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles entiers {vivants} à bord de bateaux de récolte en expédition courte lorsque les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles sont écaillés dans l'usine de transformation à terre.

**Justification** : Voir les observations générales.

#### X.2.2.1 Entreposage à bord (sur le pont/en cale) de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles entiers (Étape de transformation 18)

**Observation** : Modifier le titre selon le libellé ci-dessous :

X.2.2.1 Entreposage à bord ~~(sur le pont/en cale)~~ de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles ~~entiers~~ **vivants** (Étape de transformation 18)

**Justification** :

- Les mots 'sur le pont/en cale' sont confus et compliquent le titre. Si des conseils sont nécessaires sur les différents types d'entreposage de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles vivants (par exemple, sur le pont, dans une cale, dans une caisse, sous glace, réfrigéré, etc.) ceux-ci devraient être précisés dans les conseils techniques.
- Le terme 'vivants' décrit plus précisément cette étape. Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles peuvent être 'entiers' sans être 'vivants', mais ils ne peuvent pas être 'vivants' sans être 'entiers'. Voir les observations générales.

#### X.2.2.1, *Conseils techniques*, 1<sup>ère</sup> puce

**Observation** : À modifier selon le libellé ci-dessous :

- Voir les la sections 7.3 Récolte et transport des mollusques bivalves vivants et 8.1.2 Entreposage frigorifique du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche.

**Justification** :

- Les conseils pour la récolte/l'entreposage/le transport de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles vivants sont entièrement traités dans la section 7.3.
- La section 7.3 se rapporte aux sections 3.1, 3.3, 3.4 et 3.5, mais pas à la section 8.1.2.

- La section 8.1.2 s'applique à l'entreposage réfrigéré de poissons à terre et contient des conseils inadaptés à l'entreposage à bord de bivalves, comme par exemple la température recommandée.
- Une étape devrait uniquement faire référence à une autre section si elle est entièrement applicable afin d'éviter toute confusion.

#### **X.2.2.1, *Conseils techniques, nouvelle puce***

**Observation :** Ajouter une nouvelle puce avec le libellé suivant :

- **Des coquilles Saint-Jacques ou pétoncles devraient être maintenus à l'état vivant jusqu'au moment de leur transformation.**

**Justification :** Le maintien à l'état vivant est l'objectif premier de l'entreposage à bord de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles vivants.

#### **X.2.1.2, *Conseils techniques, 1<sup>ère</sup> à 12<sup>e</sup> puce***

**Observation :** Supprimer les puces de la 2<sup>e</sup> à la 12<sup>e</sup>

**Justification :**

- Les conseils pour la récolte, l'entreposage et le transport de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles vivants sont entièrement traités dans la section 7 du Code.
- Cette section ne devrait pas essayer de reproduire un contenu avec des conseils semblables
- Si de nouvelles directives sont nécessaires, une mise à jour du Code d'usages pour les bivalves devrait être envisagée (si elles s'appliquent à d'autres bivalves.)
- La justification de l'élimination des différentes puces figure ci-dessous :

**2<sup>e</sup> puce :**

- ~~Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles devraient être protégés de l'exposition au soleil et du contact avec des matières étrangères, empilés correctement afin de les garder en vie, maintenir leur intégrité et éviter les dégâts et la contamination.~~

**Justification :** Traitée dans la section 7.3 (2<sup>e</sup>, 3<sup>e</sup>, 6<sup>e</sup> puces)

**3<sup>e</sup> puce :**

- ~~Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles devraient être placés dans des sacs en filet ou d'autres récipients adaptés.~~

**Justification :** Il n'est pas nécessaire de placer les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles dans des sacs ou des récipients. Cet aspect est mieux traité dans la section 7.3 (2<sup>e</sup> puce).

**4<sup>e</sup> puce :**

- ~~Leurs récipients doivent permettre un drainage adéquat.~~

**Justification :** Cet aspect est mieux traité dans la section 7.3 (2<sup>e</sup> puce). Ceci comprend les cales dans lesquelles on n'utilise pas de récipients.

**5<sup>e</sup> puce :**

- ~~Les zones d'entreposage destinées aux coquilles Saint-Jacques ou pétoncles doivent être propres et se prêter au nettoyage.~~

**Justification :** Traitée dans la section 3.4 (référéncée en section 7.3.)

**6<sup>e</sup> puce :**

- ~~Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles ne devraient pas être entreposés sur des surfaces où ils peuvent être réimmergés et/ou faire l'objet de contamination.~~

**Justification :** Traitée dans la section 7.3 (2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> puces).

**7<sup>e</sup> puce :**

- ~~Une régulation de la température est recommandée pour l'entreposage afin de veiller à ce que les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles soient entreposés entre 0°C et 4°C. Cette procédure peut impliquer la réfrigération de la chambre et/ou l'emploi de glace. Il faut toutefois être vigilant car dans des conditions d'eau de mer chaude, l'abaissement subit de la température peut induire un stress par choc thermique.~~

**Justification** : Mieux traitée dans la section 7.3 (6<sup>e</sup> puce). 'Dans la plupart des cas, il faudrait éviter un entreposage à plus de 10°C (50°F) et à moins de 2°C (35°F).

**8<sup>e</sup> puce :**

- ~~La glace doit être fabriquée avec de l'eau propre ou de l'eau de mer propre.~~

**Justification** : Traitée dans la section 3.4.5.2.

**9<sup>e</sup> puce :**

- ~~Il faut être prudent au moment de mettre les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles sous glace et minimiser l'exposition à de l'eau de fonte d'eau douce puisqu'elle peut provoquer du stress.~~

**Justification** : Mieux traitée dans la section 7.3 (6<sup>e</sup> puce).

**10<sup>e</sup> puce :**

- ~~Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles entreposés sur le pont pendant des temps courts devraient être couverts pour les protéger des rayons directs du soleil et ils peuvent être arrosés régulièrement avec de l'eau de mer propre afin d'abaisser la température lorsqu'il fait chaud.~~

**Justification** : Cet aspect est correctement traité dans la section 7.3 (6<sup>e</sup> et 7<sup>e</sup> puces). Le refroidissement à l'eau n'est pas spécifiquement abordé, mais le lavage et la protection contre la lumière du soleil et le maintien de la température sont bien traités. Selon les BPF, les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles devraient être mis en entreposage immédiatement après leur lavage.

**11<sup>e</sup> puce :**

- ~~En cas d'utilisation de glace, il faudrait prendre des mesures pour éviter ou limiter l'absorption d'eau à ce qui est technologiquement inévitable (p.ex. pré-réfrigération complète et rapide, isolation efficace de la zone d'entreposage, récipients étanches, feuille étanche entre la glace et le récipient).~~

**Justification :**

- Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles vivants ne sont normalement pas exposés directement à de la glace ou à de l'eau de fonte car cela provoque un stress susceptible de mener à la mort avant une absorption d'eau importante.
- Si elles sont exposées à de l'eau de fonte, les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles vivants sont peu susceptibles d'absorber des quantités significatives car ils peuvent fermer leurs valves pour se protéger de l'eau et ils sont capables d'osmorégulation.

**12<sup>e</sup> puce :**

- ~~Une documentation adéquate devrait être conservée afin de répondre à toute exigence réglementaire applicable à la récolte et au transport.~~

**Justification :**

- On devrait présumer que les transformateurs se conformeront aux divers règlements gouvernementaux non identifiés.
- Le Code ne devrait contenir que des directives spécifiques concernant la qualité des aliments ou la sécurité sanitaire des aliments.

#### **X.2.2.2 Débarquement de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles entiers au marché / chez le transformateur (Étape de transformation 19)**

**Observation** : Supprimer cette section :

~~X.2.2.2 Débarquement de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles entiers au marché / chez le transformateur (Étape de transformation 20-4)~~

~~*Dangers potentiels : Contamination microbiologique ; contamination chimique et physique*~~

~~*Défauts potentiels : Dommages physiques ; absorption d'eau*~~

~~*Conseils techniques :*~~

- ~~Voir Section 7 Transformation des mollusques bivalves vivants et crus du Code d'usages pour les poissons et les produits de la mer ainsi que les conseils étroitement liés de l'étape 8.~~
- ~~Au moment du débarquement, les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles devraient être déchargés sans retard injustifié et ils ne devraient pas faire l'objet de chocs physiques excessifs à cause d'une manipulation brutale.~~
- ~~Pendant l'entreposage au lieu de débarquement et le transport qui suit, la température devrait être maintenue entre 0°C et 4°C. Si les installations de transformation sont à proximité de la zone de débarquement, cette mesure peut ne pas être nécessaire.~~
- ~~Les unités pour le transport devraient être propres, exemptes de contamination et à température dirigée s'il y a lieu.~~
- ~~Une documentation adéquate devrait être constituée en conformité avec toute exigence réglementaire.~~

#### Justification :

- Cette section n'est pas nécessaire pour l'exemple et serait tout aussi applicable aux coquilles Saint-Jacques ou pétoncles écaillés.
- Le diagramme des opérations pour les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles écaillés mène directement de l'entreposage à bord à la réception de l'usine de transformation, alors que des coquilles Saint-Jacques ou pétoncles vivants sont plus susceptibles d'être directement livrés chez le transformateur que des coquilles Saint-Jacques ou pétoncles écaillés.
- Si l'objectif est d'inclure des conseils sur le transfert de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles vivants vers l'usine de transformation, cet aspect est déjà complètement traité à la section 7.3.
- Si l'objectif est de traiter la pratique répandue de la commercialisation directe de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles vivants (ce qui semble être le cas, puisque 'au marché' est compris dans le titre), ce produit relève de la Norme pour les bivalves et ne devrait pas être examiné dans le Code pour les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles, dans la mesure où le Code n'est destiné à traiter que des produits visés par la Norme sur les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles (voir Section X).

#### X.2.3.1 Réception (coquilles Saint-Jacques ou pétoncles écaillés) (Étape de transformation 8), *Conseils techniques*, 1<sup>ère</sup> puce

**Observation :** Révision, mise en majuscules et élimination des points-virgules avec le libellé suivant :

- Les spécifications pour le produit ~~pourraient comprendre~~ **comprennent communément** les caractéristiques suivantes :
  - ~~l~~Les caractéristiques organoleptiques telles que l'apparence, l'arôme, l'odeur, la texture, etc.;
  - ~~l~~'identification de l'espèce;
  - la **La teneur en eau** (limite supérieure acceptable) ~~pour la teneur en eau~~;
  - ~~l~~La qualité de l'exécution (p.ex. présence de viscères/corail) ;
  - ~~l~~La contamination chimique, telle que par des métaux lourds, des résidus de pesticides, etc.;
  - ~~l~~La présence de matières étrangères ;
  - ~~e~~Des parasites visibles.

**Justification :** Rédactionnelle. Le terme 'pourraient' (en remplacement de 'devraient') donne un conseil douteux car on 'pourrait' ajouter n'importe quoi. Le terme 'communément' communique quelques informations utiles. En guise d'alternative, la phrase peut être relibellée, par exemple :

**Il est recommandé d'envisager les dispositions suivantes au moment d'élaborer des spécifications pour le produit :**

#### X.2.3.1, *Conseils techniques*, 2<sup>e</sup> puce

**Observation :** À modifier selon le libellé ci-dessous :

Pour la réception de chairs de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles avec corail, **ou sans corail si l'analyse des dangers a déterminé que les biotoxines marines constituent un danger**

**potentiel pour la chair de l'espèce**, un transformateur devrait avoir mis en place une procédure permettant de garantir que la concentration de produits toxiques répond aux exigences réglementaires de l'autorité compétente pour la zone de récolte **(conformément à X.1.1.1 Biotoxines marines)**. A cette fin, il pourrait appliquer un programme de surveillance de toxines ou effectuer l'analyse des produits finis. ~~Conformément à X 1.1.1, cette démarche s'appliquerait également à des chairs de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles si l'analyse des dangers a conclu que les biotoxines marines constituent un danger pour les chairs de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles.~~ Voir la section 7.2 Classement et surveillance des zones conchylicoles du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche pour de plus amples informations sur le classement et la surveillance de zones conchylicoles.

**Justification** : Rédactionnelle, afin de composer une description précise des produits présentant un danger possible et pour démontrer que la section X.1.1.1 s'applique à tous ces produits.

### **X.2.3.2 Réception (coquilles Saint-Jacques ou pétoncles entiers) (Étape de transformation 20), titre**

**Observation** : Modifier le titre selon le libellé ci-dessous :

X.2.3.2 Réception (coquilles Saint-Jacques ou pétoncles ~~entiers~~ **vivants**) (Étape de transformation 20)

**Justification** : Afin de décrire le produit uniformément et avec précision. Voir les observations générales.

### **X.2.3.2 Défauts potentiels**

**Observation** : À modifier selon le libellé ci-dessous :

*Défauts potentiels : Coquilles Saint-Jacques ou pétoncles morts, **mourants** ou endommagés, parasites, matières indésirables, matières étrangères*

**Justification** : Pour s'aligner sur la section 7.6.1 qui couvre également la réception des Coquilles Saint-Jacques ou pétoncles vivants.

### **X.2.3.2 Conseils techniques, 1<sup>ère</sup> puce**

**Observation** : À modifier selon le libellé ci-dessous :

Voir section 7.6.1 ~~Réception du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche.~~

**Justification** : Voir les observations générales.

### **X.2.3.2 Conseils techniques, 2<sup>e</sup> puce**

**Observation** : À modifier selon le libellé ci-dessous :

- Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles ~~entiers~~ **vivants** devraient être déchargés sans retard injustifié et avec soin, et réfrigérés de manière adéquate pour éviter une contamination microbiologique et la décomposition.

**Justification** : Voir les observations générales.

### **X.2.3.2 Conseils techniques, 3<sup>e</sup> puce**

**Observation** : À modifier selon le libellé ci-dessous :

- Les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles ~~entiers~~ **vivants** devraient être examinés à la réception pour vérifier qu'ils sont en bon état et propres à la transformation. On peut identifier des coquilles Saint-Jacques ou pétoncles ~~impropres~~ **morts** par évaluation sensorielle des caractéristiques telles qu'une coquille ouverte, l'absence de réaction à un tapotement, une odeur aigre, et/ou des viscères dépassant de la coquille, des signes flagrants de décomposition ou d'autres méthodes efficaces pour évaluer ~~s'ils sont propres à l'écaillage~~ **leur viabilité**.

**Justification** : Voir les observations générales. Pour maintenir les termes 'morts' et 'viabilité' du projet initial.

### **X.2.3.2 Conseils techniques, 4<sup>e</sup> puce**

**Observation** : À modifier selon le libellé ci-dessous :

- La manipulation brutale de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles **vivants** devrait être évitée afin de minimiser le stress de l'animal et de l'endommager, **ce qui pourrait provoquer la mort de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles** avant la transformation.

**Justification** : Voir les observations générales. Pour maintenir le libellé d'origine.

### **X.2.3.2 Conseils techniques, 5<sup>e</sup> puce**

**Observation** : À modifier selon le libellé ci-dessous :

- Les spécifications ~~pourraient inclure~~ **comprennent communément** les caractéristiques **dispositions** suivantes :
  - ~~e~~**D**es signes visibles de la mort (**morte/bâillante**) ;
  - ~~e~~**D**es coquilles brisées ;
  - ~~l'~~**L'**identification de l'espèce ;
  - ~~l'~~**L'**contamination chimique, telle que par des métaux lourds, des résidus de pesticides, etc. ;
  - ~~l'~~**L'**présence de matières étrangères ;
  - ~~e~~**D**es parasites visibles.

**Justification** : Rédactionnelle. Voir l'observation au sujet de X.2.3.1, 1<sup>ère</sup> puce. Voir les observations générales. 'Morte/bâillante' figurait dans la première puce initiale.

#### X.2.1.1 **Conseils techniques, 6<sup>e</sup> puce**

**Observation** : Déplacer la puce vers le haut de la liste des puces pour les conseils techniques avec le libellé suivant :

- Voir la section 7.2 ~~Classement et surveillance des zones conchylicoles du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche~~ pour de plus amples informations sur le classement et la surveillance de zones conchylicoles.

**Justification** : Les renvois figurent généralement en tête et celui-ci est particulièrement important pour la maîtrise de dangers potentiels à cette étape.

#### X.2.3.3 **Entreposage réfrigéré (Étapes de transformation 9 & 23), Dangers potentiels**

**Observation** : À modifier selon le libellé ci-dessous :

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

**Justification** : Alignement des dangers potentiels sur la section 7.6.5.2 pour l'entreposage réfrigéré de mollusques bivalves.

#### X.2.3.3 **Défauts potentiels**

**Observation** : À modifier selon le libellé ci-dessous :

*Défauts potentiels : Décomposition, **dommages physiques***

**Justification** : Alignement des défauts potentiels sur la section 7.6.5.2

#### X.2.3.3 **Conseils techniques, 1<sup>ère</sup> puce**

**Observation** : À modifier selon le libellé ci-dessous :

- Voir les sections 7.6.5.2 ~~Entreposage de mollusques bivalves crus~~ et 8.1.2 ~~Entreposage frigorifique du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche~~.

**Justification** : Voir les observations générales.

#### X.2.3.3 **Conseils techniques, 2<sup>e</sup> puce**

**Observation** : Puce à supprimer :

- ~~Des systèmes de rotation des stocks devraient être utilisés pour garantir l'utilisation appropriée des produits à base de coquilles Saint Jacques ou de pétoncles. Pour des coquilles Saint Jacques ou des pétoncles emballés dans des récipients, l'étiquette d'identification permet de déterminer la date de récolte.~~

**Justification** : La rotation des stocks est mieux traitée dans la section 8.1.2 (4<sup>e</sup> puce).

#### X.2.3.3 **Conseils techniques, 3<sup>e</sup> puce**

**Observation** : À modifier selon le libellé ci-dessous :

- Les produits **à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles** devraient être entreposés à une température située entre 0°C et 4°C. La température devrait être surveillée pendant l'entreposage réfrigéré.

**Justification** : Cette directive figure déjà en section 8.1.2 (3<sup>e</sup> puce), elle devrait toutefois être maintenue car la section 8.1.2 s'applique aux poissons et le lecteur pourrait se demander si la même température devrait s'appliquer aux coquilles Saint-Jacques ou aux pétoncles. C'est également pour cette raison que les 'produits à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles' sont inclus.

#### **X.2.3.3 Conseils techniques, 4<sup>e</sup> puce**

- Le produit devrait être empilé de manière à permettre une répartition adéquate et uniforme de la température à toutes les parties du produit entreposé.

**Justification** : Rédactionnelle (sans objet pour la version française).

#### **X.2.3.5 Ajout d'eau (facultatif) (Étape de transformation 10), Conseils techniques, 2<sup>e</sup> puce**

**Observation** : À modifier selon le libellé ci-dessous :

- Le poids de l'eau ajoutée et des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles devrait être contrôlé et mesuré avec précision pour calculer le pourcentage d'eau ajoutée à des fins d'étiquetage.

**Justification** : Rédactionnelle (sans objet pour la version française).

#### **X.2.3.7 Congélation (Étape de transformation 12)**

**Observation** : Fusionner les étapes de la 'congélation' et du 'glazurage' dans une étape unique.

**Justification** :

- Pour simplifier les conseils et le diagramme des opérations car il n'y a pas de nouveaux conseils spécifiques aux coquilles Saint-Jacques ou aux pétoncles dans ces étapes.
- Afin de mieux traiter les produits congelés en blocs et les produits surgelés individuellement (IQF) qui ne sont pas glazurés.

#### **X.2.3.7 Défauts potentiels**

**Observation** : À modifier selon le libellé ci-dessous :

*Défauts potentiels : Détérioration de la texture, brûlures de congélation, **déshydratation***

**Justification** : Afin d'inclure la déshydratation de l'étape de 'glazurage' dans une étape fusionnée.

#### **X.2.3.7, Conseils techniques, nouvelles puces, 1, 2 et 3**

**Observation** : Supprimer le renvoi à la section 8.3.1, et ajouter les trois puces suivantes :

- **Voir Section 8.3**
- **Lorsque les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles sont surgelés individuellement (IQF), on applique souvent un glazurage pour en prolonger la durée de conservation.**
- **Lorsque les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles sont congelés en blocs on n'applique généralement pas de glazurage (la congélation en bloc se produirait après l'étape d'emballage).**

**Justification** :

- Un pourcentage important des coquilles Saint-Jacques ou pétoncles échangés dans le commerce international sont congelés en blocs
- Les services de traiteurs achètent des quantités substantielles de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles IQF surgelés individuellement sans glazurage
- La section 8.3 traite autant la congélation que le glazurage

#### **X.2.3.8 Glazurage (Étape de transformation 13)**

**Observation** : Supprimer l'étape :

~~X.2.3.8 Glazurage (Étape de transformation 13)~~

~~Dangers potentiels : Peu probables~~

~~Défauts potentiels : Déshydratation~~

~~Orientations techniques~~

- ~~Voir section 8.3.2 Givrage du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche.~~
- ~~Lorsque des coquille Saint-Jacques ou le pétoncle sont surgelés individuellement (IQF), ils sont généralement glazurés.~~
- ~~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 (brûlure de congélation) pendant l'entreposage frigorifique.~~

**Justification** : Traité avec l'observation relative à la section X.2.3.7 (ci-dessus). Les conseils de la 3<sup>e</sup> puce sont déjà traités dans la section 8.3.

#### **X.2.3.9 Pesage (Étape de transformation 14)**

**Observation** : Fusionner l'étape 14 du pesage et l'étape 15 du conditionnement avec le libellé suivant :

X.3.3.X **Pesage et conditionnement** (Étape de transformation X)

**Justification** : Le pesage et le conditionnement ne sont pas des étapes séparées et se produisent simultanément, soit grâce à des équipements de conditionnement (p.ex. Hayssen) ou à la main.

##### **X.3.3.9, Dangers potentiels**

**Observation** : Fusionner les dangers du pesage et du conditionnement avec le libellé suivant

*Dangers potentiels* : ~~Peu probables~~ **Contamination microbologique, chimique et physique**

**Justification** : Inclusion des dangers de l'étape du conditionnement. Puisque le pesage et le conditionnement se produisent simultanément, les mêmes dangers se présentent pendant le pesage et le conditionnement.

##### **X.3.3.9 Défauts potentiels :**

**Observation** : Fusionner les défauts du pesage et du conditionnement avec le libellé suivant

*Défauts potentiels* : **Poids net incorrect, perte de caractéristiques de qualité des matériaux de conditionnement**

**Justification** : Défaut repris à l'étape de conditionnement. La 'description erronée' est un terme peu usuel figurant à l'étape du conditionnement et n'est pas repris car il s'applique à l'étape de l'étiquetage.

##### **X.3.3.9, Conseils techniques, 1<sup>ère</sup> puce**

**Observation** : Fusionner les références du pesage et du conditionnement avec le libellé suivant :

- ~~Voir les sections 8.2.1 Pesage et 8.3.2 Givrage du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche.~~
- ~~Voir également les sections 7.6.4.2 Emballage et étiquetage de mollusques bivalves crus, 8.5.1 Réception — Emballages, étiquettes & ingrédients ; 8.5.2 Entreposage — Emballages, étiquettes & ingrédients 8.4.4 Empaquetage et emballage du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche.~~
- **Voir les sections 7.6.4.2, 8.2.1, 8.3.2, et 8.4.4 pour tout conseil sur le pesage et le conditionnement.**
- **Voir les sections 8.5.1 et 8.5.2 pour tout conseil sur la réception et l'entreposage des matériaux d'emballage.**

**Justification** : Fournir des renvois plus clairs et sans les titres.

##### **X.3.3.9, Conseils techniques, 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> puces**

**Observation** : Fusionner avec le libellé suivant :

- ~~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.~~

- **Pour les coquilles Saint-Jacques ou pétoncles surgelés individuellement (IQF), le pourcentage de glazurage est surveillé en continu, et les balances sont ajustées pour veiller à ce que les poids nets effectifs correspondent au poids net déclaré.**

**Justification :** Ces puces se recourent et le sujet est traité dans la section 8.3.2 ; elles sont donc fusionnées au sein d'une puce plus simple.

#### **X.3.3.9, Conseils techniques, nouvelle 4<sup>e</sup> puce (finale)**

**Observation :** Déplacement de la puce du conditionnement (étape 15) avec le libellé suivant :

- **Pour des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles frais destinés à la congélation en bloc, les Saint-Jacques ou pétoncles devraient être correctement égouttés avant leur emballage dans des cartons.**

**Justification :** Insertion de la puce restante de l'étape du 'Conditionnement'.

#### **X.2.3.10 Pesage (Étape de transformation 15)**

**Observation :** Supprimer l'étape :

~~X.2.3.10 Pesage (Étape de transformation 15)~~

~~Dangers potentiels : Contamination microbiologique, chimique et physique~~

~~Défauts potentiels : Description erronée, perte des caractéristiques de qualité des matériaux de conditionnement.~~

- ~~• Voir également les sections 7.6.4.2 Emballage et étiquetage de mollusques bivalves crus, 8.5.1 Réception — Emballages, étiquettes & ingrédients ; 8.5.2 Entreposage — Emballages, étiquettes & ingrédients 8.4.4 Empaquetage et emballage du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche.~~
- ~~• Pour des coquilles Saint-Jacques ou des pétoncles frais destinés à la congélation en bloc, les Saint-Jacques ou pétoncles devraient être correctement égouttés avant leur emballage dans des cartons.~~

**Justification :** Fusion dans 'Pesage et conditionnement' supra.