

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE NOIX DE SAINT-JACQUES (*Pecten maximus*) FRAICHES OU SURGELEES

N° d'homologation : n° LA 07/09

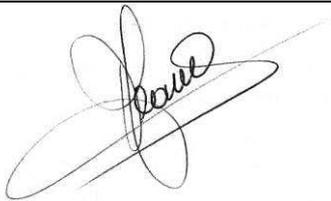
Caractéristiques certifiées communicantes :

C1 : Noix de Saint-Jacques 100% coraillées

C2 : Issue de Coquille Saint-Jacques fraîche (*Pecten maximus*) sélectionnée à bord des bateaux de pêche.

C3 : Décoquillée manuellement au plus tard le lendemain de la vente en criée

C4 / Noix fraîches : Ne rend pas d'eau à la cuisson

	ODG Demandeur
Structure	Normandie Fraicheur Mer
Adresse	10, avenue du Général De Gaulle 14520 PORT EN BESSIN Cedex Tél : 02 31 51 21 53 lettre@nfm.fr
Référents	P. JEANNE Président Comité Exécutif Coquille St-Jacques NFM
Signatures	

Avertissement :

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Règles typographiques :

- les modifications proposées sont affichées en **caractères soulignés** ;
- les dispositions proposées à la suppression sont affichées en ~~caractères barrés~~.

Demande de modification du cahier des charges du label rouge n°LA 07/09 « Noix de Saint-Jacques » pré sentée à la commission permanente du comité national IGP-LR-STG de l'INAO du 31 mars 2015

CDC Nx CSJ LR LA 07/09	Version 11/03/15	Objet : avenant conditions de production et de commercialisation, rangement des noix, surgélation...	Rédacteurs : A MANNER / D LAMORT
---------------------------	---------------------	---	-------------------------------------

SOMMAIRE

I. NOM DU DEMANDEUR	3
II. NOM DU LABEL ROUGE	3
III. DESCRIPTION DU PRODUIT	3
III.1. Présentation du produit	3
III.2. Comparaison avec le produit courant	4
III.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure	6
1. Caractéristiques communicantes	6
2. Une pêche artisanale côtière, respectueuse de la ressource	7
3. La nature du produit :	7
4. Processus d'élaboration	8
IV. TRAÇABILITE	9
V. DESCRIPTION DU PRODUIT	10
V.1. Schéma de vie / Délai entre les étapes	10
V.2. Description des étapes et valeurs cibles	11
1. Etape Pêche	11
2. Etape Criée	11
3. Etape Décorticage	12
4. Etape Surgélation	14
VI. ETIQUETAGE	15
VII. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER	16
ANNEXE 1	18
ANNEXE 2	20
ANNEXE 3	21

I. Nom du demandeur

Normandie Fraîcheur Mer

10, avenue du Général de Gaulle -BP 27 - 14520 Port en Bessin

Tel : 02 31 51 21 53 / Mail : lettre@nfm.fr

II. Nom du Label Rouge

Noix de Saint-Jacques (*Pecten maximus*) fraîches ou surgelées

III. Description du produit

III.1. Présentation du produit

- Espèce : *Pecten maximus*
- Mode de production : Les Coquilles Saint-Jacques, sont issues d'une pêche côtière. Elles sont sélectionnées et triées à bord des bateaux et débarquées vivantes, dans un délai de 36h avant la vente en criée. Elles sont décortiquées au plus tard le lendemain de l'achat en criée et peuvent être surgelées dans le même délai
- Calibre : grosses noix coraillées ; **20- 45 pièces/kg**
- Présentation : Noix de Saint-Jacques 100 % coraillées (individualisées ou en demi-creux)
- Etat : Fraîches et / ou Surgelées, IQF
- DLC / noix fraîche : 6 jours en barquette ou caisse ; 9 jours en barquette avec atmosphère protectrice
- DLUO / noix surgelée : 20 mois
- Critère physico-chimique : Le rapport H/P, qui permet de garantir l'absence de trempage est strictement inférieur à 5
- Conditionnement / frais :
 - En UVC : barquette (avec ou sans atmosphère modifiée) sachet sous vide
 - En caisse polystyrène (poly), carton ou plastique
- Conditionnement / surgelé :
 - En carton vrac pour les industriels et la RHD
 - En UVC : sachet ou carton
- **Caractérisation des noix de Saint-Jacques :**

Crues (en carpaccio)	Cuites (poêlées)
- clarté de la couleur : claire (nacrée)	- odeur globale : peu intense
- goût global : peu intense	- goût de caramel : moyen à intense

Demande de modification du cahier des charges du label rouge n°LA 07/09 « Noix de Saint-Jacques » présentée à la commission permanente du comité national IGP-LR-STG de l'INAO du 31 mars 2015

- odeur globale : peu intense
- goût terreux : peu intense

- texture : légèrement fondante
- goût terreux : peu intense

III.2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison choisi est une noix de coquille Saint-Jacques coraillée (*Pecten maximus*) en provenance du Royaume Uni. C'est l'origine la plus représentative en matière de noix de Pectinidés, dans la gamme de taille et avec la présence de corail, que ce soit en frais ou en surgelé.

Le produit label rouge diffère du produit courant de comparaison sur les éléments suivants :

Caractéristiques produits	Produit courant de comparaison	Produit Label Rouge	Explications Motivations
Taille de la coquille	≥ 10,2 cm ou ≥ 11 cm selon zone de pêche	≥ 11 cm	Assurer une taille supérieure de la coquille
Exploitation Fraicheur	Pas d'obligation : 2 à 3 jours de pêche en moyenne, jusqu'à 5 jours parfois.	Durée de pêche ≤ 36h / heure de vente en criée	Assurer un produit vivant à la débarque
Propreté	Pas d'obligation réglementaire	Pas d'épibiontes sur les valves	Maitrise sanitaire
Intégrité	Pas de coquilles cassées	Pas de coquilles cassées, ébréchées ou disjointes déboîtées	Maitrise sanitaire Maintien du coquillage vivant , Maitrise de la conservation Présentation de la coquille
Conditionnement / conservation à bord	Rangées en vrac en bacs ou en sacs à bord des navires de pêche. Glaçage des coquilles	Coquilles rangées en bacs et toujours disposées à plat ; valve plate sur le dessus, afin qu'elles conservent leur eau de mer intervalvaire. Pas de glaçage	Assurer une conservation optimale des coquilles à l'état vivant Maitrise la conservation Présentation de la coquille
Saisonnalité	Toute l'année ou une partie selon les zones	Période restreinte selon réglementation française	Respect de la ressource : pas de pêche pendant la reproduction
Débarque et vente	Pas d'obligation de passage en criée	Passage physique en criée	Assurer le contrôle sanitaire et la traçabilité
Etat des coquilles	<u>Pas d'obligation de mise en marché vivant. Coquilles le plus généralement commercialisées mortes et glacées</u>	<u>Obligation de mise en marché vivant</u>	<u>Apporter un produit vivant à la filière</u>

Caractéristiques produits	Produit courant de comparaison	Produit Label Rouge	Explications Motivations
Corail	Absent ou présent, selon région et période de pêche	Présent à 100%, conforme et toujours adhérent à la noix	Assurer la présence d'un beau corail
Taille de la noix	25 à 60 pièces / kg	Maximum de 45 40 pièces / kg	Assurer une taille de noix supérieure
Intégrité de la noix	Pas d'obligation	Pas de noix abîmée Absence de rectum, manteau, branchies	Assurer une meilleure présentation et un produit intègre
Décortilage	Manuel ou mécanique, voir thermique	Manuel	Travail artisanal. Meilleur respect de l'intégrité de la noix
Délai de décortilage / conditionnement	Pas d'obligation de durée	A J + 1 maximum J = jour achat criée	Garantir la qualité en énucléant une coquille vivante
Rinçage	Eau courante et/ou trempage + ou - long	Sous eau courante uniquement	Garantir la propreté. Pas d'absorption d'eau
Egouttage	Pas d'obligation	Obligatoire	Eviter l'absorption d'eau
Rapport Humidité sur Protéines (H/P)	<u>Rapport H/P ≤ 5</u> <u>Une adjonction d'eau dans la limite de 5% du poids et du rapport H/P de 5 est possible. Au-delà, l'usage de la dénomination de vente « préparation à base de noix de Saint-Jacques » est obligatoire.</u> Pas maîtrisé	Rapport H/P < 5 <u>Les noix ne rendent pas d'eau à la cuisson</u>	Garantir que la noix n'a pas été trempée et ne rendra pas d'eau à la cuisson
<u>Rangement frais</u>	<u>Pas d'obligation</u>	<u>Rangement des noix dans les emballages (sauf sachets)</u> <u>-à plat, corail sur le côté (barquette)</u> <u>-sur la tranche, corail vers le haut (caisse)</u>	<u>Assurer une bonne présentation du produit</u>
Délai expédition frais	Pas d'obligation	A J + 2 maxi <u>pour les produits en caisse</u> J = jour achat criée	Garantir <u>Optimiser</u> la fraîcheur

Caractéristiques produits	Produit courant de comparaison	Produit Label Rouge	Explications Motivations
Délai commercialisation frais	DLC jusqu'à 14 jours	DLC de 6 j : <u>caisse</u> , barquette avec couvercle, barquette operculée simple et conditionnement sous vide d'air (skin). DLC de 9 j : barquette operculée sous atmosphère contrôlée	Optimiser la fraîcheur <u>Préserver la qualité organoleptique du produit</u>
Traçabilité	Transformateur au point de vente	Bateaux aux points de vente	Garantir l'origine
<u>Surgélation</u>	<u>IQF ou en bloc</u> <u>Glazurage non obligatoire</u>	<u>IQF + glazurage</u> <u>entre 4 et 10 %</u> <u>Noix positionnées à plat, corail sur le côté</u>	<u>Préservation de l'intégrité des noix.</u> <u>Protection des noix contre les phénomènes d'oxydation et de dessiccation</u>
<u>Délai de surgélation</u>	<u>Pas d'obligation</u>	<u>AJ + 1 maximum</u> <u>J = jour achat criée</u>	<u>Garantir la fraîcheur au moment de la surgélation</u>
<u>Délai de commercialisation surgelé</u>	<u>DLUO 24 mois</u>	<u>DLUO 20 mois</u>	<u>Préserver les qualités organoleptiques du produit</u>

III.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

I. Caractéristiques communicantes

C1 : Noix de Saint-Jacques 100% coraillées

C2 : Issue de Coquille Saint-Jacques fraîche (*Pecten maximus*) sélectionnée à bord des bateaux de pêche.

C3 : Décoquillée manuellement au plus tard le lendemain de la vente en criée

C4 / Noix fraîches : Ne rend pas d'eau à la cuisson

La dernière caractéristique n'est pas indiquée pour le mode de commercialisation surgelé. La conservation de cette caractéristique pour les noix surgelées nécessiterait une maîtrise de la décongélation chez l'utilisateur final, ce qui s'avère irréaliste. Pour autant cela reste un point de maîtrise du cahier des charges, y compris au stade surgelé. Un protocole de décongélation avant test de cuisson est défini en annexe 3.

2. Une pêche artisanale côtière, respectueuse de la ressource

Les noix de coquille Saint-Jacques « *Pecten maximus* » label rouge sont issues d'une pêche côtière et saisonnière, effectuée par des navires de pêche artisanale de taille généralement inférieurs à 16 mètres et dont les durées de marée sont courtes, de sorte de débarquer un coquillage vivant.

Les zones de pêche sont bien définies et font l'objet de mesures d'encadrement (licences, quotas, horaires, repos biologique,...) visant à gérer au mieux la ressource.

Les coquilles Saint-Jacques destinées aux noix label rouge sont sélectionnées sur les bases suivantes :

- Une taille ≥ 11 cm.
- Les coquilles cassées ou déboîtées sont écartées

Les coquilles sont obligatoirement débarquées vivantes et les mesures suivantes sont apportées pour leur assurer un optimum de vivacité :

- Le délai entre le début de la pêche et la première vente en criée est inférieur à 36 heures.
- Les coquilles Saint-Jacques sont conditionnées bien à plat (valve plate vers le haut) dans des bacs rigides, afin de leur permettre de garder leur eau inter-valvaire.

Pour assurer la traçabilité et la conformité des produits à la débarque, les mesures suivantes sont appliquées :

- Les coquilles effectuent un passage physique sous la criée.
- L'identification des lots commercialisés comporte le nom du navire d'origine et les indications de délai de pêche, permettant d'assurer les 36h maxi avant la vente.
- Les coquilles labélisables sont vendues aux enchères ou par contrat

3. La nature du produit :

Les noix de coquilles Saint-Jacques label rouge sont issues de l'espèce *Pecten maximus*.

Cette espèce tient une place particulière, parmi les pétoncles de type Placopecten, *Zygochlamys* et autre *Argopecten* présents sur le marché des noix de « Saint-Jacques ».

Comparativement à la plupart des noix de Saint-Jacques, les noix coraillées label rouge sont :

- d'un calibre important (**20 - 45 pièces/ kg**). Cette taille importante autorise des modes de cuissons et de présentation aussi variés qu'intéressants.
- d'une très grande fraîcheur, ce qui permet également une consommation crue.
- systématiquement pourvues d'un beau corail significatif, qui ajoute une touche de couleur esthétique et permet l'élaboration de plats plus nombreux qu'en présence d'une noix blanche (le corail est souvent utilisé dans l'élaboration de sauces).

4. Processus d'élaboration

A. Un décortilage manuel et artisanal

La mise en noix des coquilles Saint-Jacques est réalisée de manière manuelle, ce qui amène à une grande qualité des noix obtenues et permet une meilleure vérification du produit fini.

Les principes suivants sont appliqués :

- Un décortilage de coquilles exclusivement vivantes.
- Un décortilage manuel, réalisé au maximum le lendemain de l'achat en criée.
- Des noix de Saint-Jacques intègres, 100 % pourvues d'un corail attendant et significatif, et totalement débarrassées de restes d'organes (branchie, rectum, manteau).
- Un rinçage très rapide et un égouttage sur clayette immédiat, pour éviter l'absorption d'eau et garantir un rapport H/P < 5.

B. Une commercialisation en frais

- Les noix de Saint-Jacques fraîches label rouge sont conditionnées au plus tard le lendemain de l'achat en criée.
- Elles sont expédiées au plus tard le surlendemain de l'achat en criée, pour le cas des produits en caisse de marée.
- Une DLC de 6 à 9 jours s'applique aux produits en fonction du mode de conditionnement.

C. Une commercialisation en surgelé possible

Le processus de surgélation utilisé permet de préserver la qualité des noix de Saint-Jacques label rouge :

- La surgélation se déroule dans le même délai que le décortilage, soit au maximum le lendemain de la vente en criée. Les noix destinées à la surgélation ont donc le même état de fraîcheur que les noix fraîches.
- La surgélation est obligatoirement IQF : cela permet une descente en température rapide, un respect de l'intégrité originelle des noix et des qualités organoleptiques comme le goût et la texture.
- A l'entrée du tunnel, les noix sont positionnées individuellement à plat, corail sur le côté.
- Le glazurage est systématique. Cette opération vise à protéger les noix des phénomènes d'oxydation, de la brûlure et du dessèchement par le froid, en couvrant le produit d'une fine pellicule d'eau glacée.
- Le glazurage s'effectue à l'issue du passage en tunnel de surgélation et son taux est de 4 à 10 %
- Pour garantir au mieux la qualité supérieure des noix label rouge, la DLUO est abaissée de 24 mois (délai habituel) à 20 mois.

IV. Traçabilité

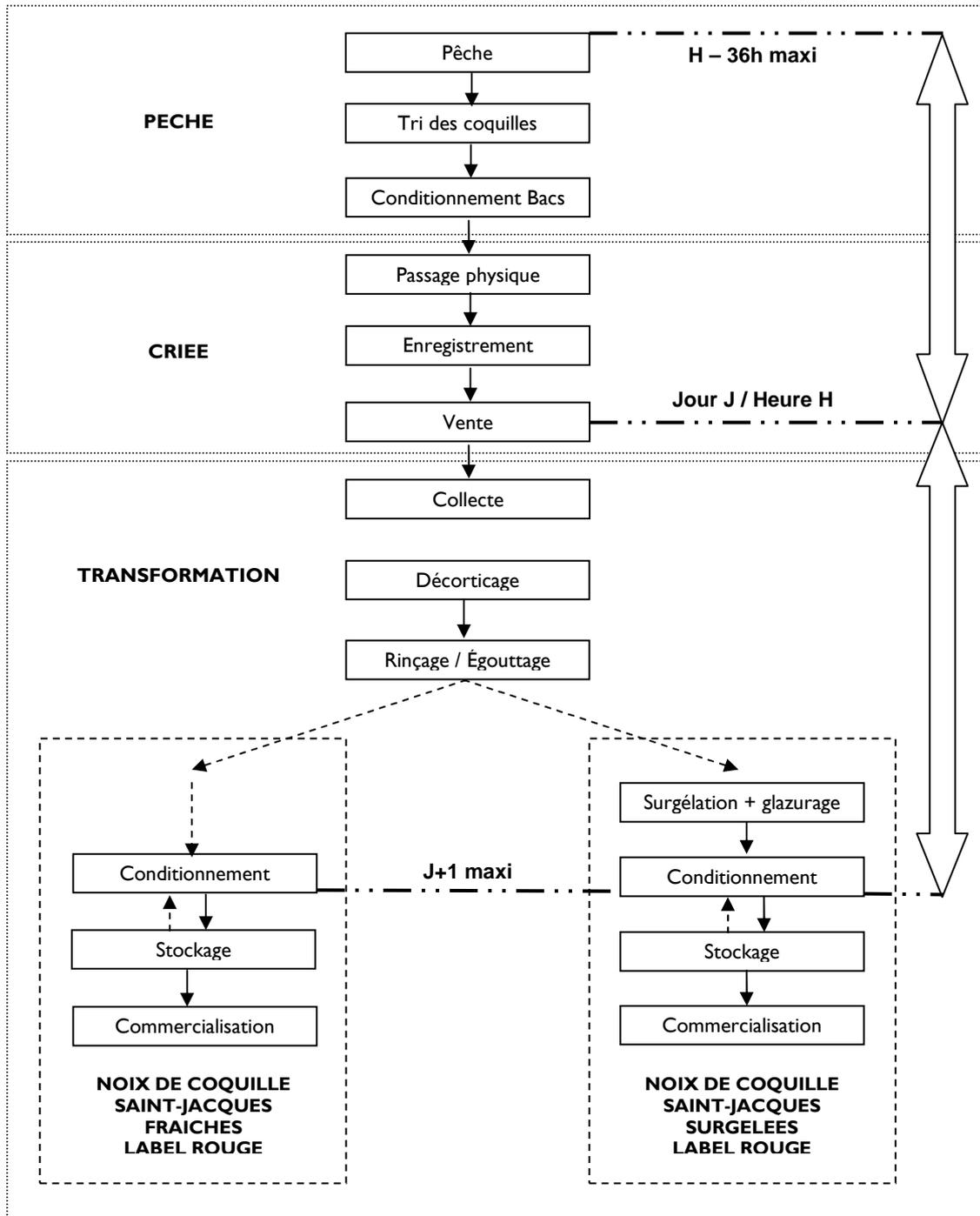
ETAPE	OPERATEURS	METHODE / MOYEN	Documents preuves	Informations enregistrées Informations suivies*
PECHE / 1ère VENTE	Bateaux	Constitution de lots ¹ de bacs de coquilles.	Etiquette lot criée Bordereau de vente Bordereau d'achat	Nom de la criée* Nom du navire* Espèce* Délai de pêche ² * Date et heure de vente criée* Numéro de lot criée* Poids*
	Opérateur de vente (criée)	Lots identifiés par étiquette		
DECORTICAGE	Mareyeur / Transformateur	Tenue à jour d'un registre de décorticage ou équivalent Identification des conditionnements intermédiaires : décorticage, égouttage, conditionnements temporaires	Etiquette lot criée Bordereau d'achat Registre de décorticage ou équivalent Eléments d'identification des conditionnements intermédiaires : étiquettes...	Date de vente criée* Date du décorticage* Nom(s) du (des) navire(s) Quantité décortiquée Poids de noix*
CONDITIONNEMENT FINAL / vente en Frais	Mareyeur / Transformateur	Étiquetage des conditionnements de noix de Saint-Jacques fraîches Label Rouge.	Factures d'achat ou bons de livraison si opérateur emballeur différent du décortiqueur Registre de décorticage ou équivalent Etiquetages Factures	Date de conditionnement* Date d'expédition Désignation du produit* DLC*
SURGELATION	Mareyeur / Transformateur	Tenue d'un registre de surgélation ou équivalent Identification des conditionnements intermédiaires	Factures d'achat ou bons livraison si opérateur surgélateur différent du décortiqueur Registre de surgélation ou équivalent Eléments d'identification des conditionnements intermédiaires : étiquettes...	Date de surgélation* DLUO* Poids*
CONDITIONNEMENT FINAL / vente en Surgelé	Mareyeur / Transformateur	Étiquetage des conditionnements de noix de Saint-Jacques surgelées Label Rouge.	Etiquetages Factures	Date de conditionnement* Date de surgélation* Désignation du produit* DLUO*

¹ Un lot criée correspond à un ensemble de bacs, constituant tout ou partie de la pêche d'un navire.

² Pour les pêches dont les horaires sont encadrés et inférieurs à 24h, l'indication du délai de pêche n'est pas obligatoire.

V. Description du produit

V.1. Schéma de vie / Délai entre les étapes



Légende : — : Obligatoire - - - : Facultatif - . . . : Borne de délai

V.2. Description des étapes et valeurs cibles

1. Etape Pêche

Description

Lors de la pêche, les coquilles sont triées et rincées à l'eau de mer par les pêcheurs. Les coquilles de taille inférieure à 11 cm sont rejetées sur les lieux de pêche. Le tri permet ainsi de garantir le retrait des coquilles cassées, afin d'optimiser la conservation et d'assurer sa sécurité sanitaire.

Pour garder leur vivacité, les coquilles sont disposées en bac et à plat, valve plate sur le dessus, ce qui leur permet de conserver leur eau de mer inter-valvaire.

Des lots de coquilles³ sont constitués de manière à identifier, lors de la débarque, ceux correspondant à un délai de pêche maximum de 36h avant l'heure de vente en criée.

Points de maîtrise et valeurs cibles

- ~~— Qualification des navires de pêche~~
- Sélection de coquilles Saint-Jacques *Pecten maximus*, de taille \geq à 11 cm, non cassées, ébréchées ou déboîtées **(conformément au référentiel photographique)**, propres, sans parasites, sans sable excessif.
- Conditionnement en bacs rigides, valves plates vers le haut, à l'abri des intempéries et du soleil. ~~Tous les bacs de coquilles correctement étiquetés~~
- **Constitution à la débarque de lots de moins de 36h de pêche avant l'heure de vente en criée. Pour les pêches dont les horaires sont encadrés et inférieurs à 24h, l'indication du délai de pêche n'est pas obligatoire.**

2. Etape Criée

Description

A l'issue de la pêche, les lots de coquilles Saint-Jacques transitent obligatoirement par une criée, ou halle à marée, ce afin de pouvoir assurer leur contrôle physique.

Les lots sont identifiés et vendus (enchères ou contrat). La criée assure un enregistrement des ventes et des achats qui permet d'assurer la traçabilité des coquilles du pêcheur au mareyeur.

Points de maîtrise et valeurs cibles

- **Passage physique sous criée obligatoire, au moment de la vente aux enchères**
- Le délai de pêche est de 36 heures maximum par rapport à l'heure de vente en criée
- La coquille est vivace : fermée ou qui claque lorsqu'on pique son manteau

³ Un lot correspond à un ensemble de bacs, constituant tout ou partie de la pêche d'un navire.

~~— Code spécifique CoQL à l'enregistrement des lots de coquilles et affectation des lots aux acheteurs correspondants~~

- **Etiquetage de chaque lot criée : nom du navire / nom espèce / nom scientifique / type de conditionnement / qualité / poids du lot / délai de pêche / date et heure de vente.**

3. Etape Décorticage

Description

Avant toute opération de décorticage, le mareyeur s'assure que les coquilles sont vivantes, que les tailles sont respectées. La présence d'éventuels épibiontes⁴ est tolérée, car ceux-ci n'interfèrent pas sur la qualité intrinsèque de la noix.

Les coquilles sont décortiquées manuellement au plus tard le lendemain du jour de l'achat en criée.

Le décorticage peut être total (noix individualisées) ou partiel (noix restant attenantes aux valves creuses des coquilles = demi-creux).

Après le décorticage, les noix labélisables sont rincées et rapidement égouttées dans des clayettes ajourées. L'état sanitaire et le taux d'humidité des noix (rapport H/P < 5) sont maîtrisés.

A l'issue du décorticage /rincage / égouttage, et avant le conditionnement, le mareyeur s'assure, à l'aide du référentiel photographique en annexe, de la conformité des noix coraillées. Le corail est suffisant et attaché au muscle. Le muscle est intègre. Aucun reste de manteau, de branchies ou de rectum n'est visible. Les noix non conformes sont écartées **et un calibre compris entre 20 et 45 noix/kg est assuré.**

En fonction de la destination en frais ou surgelé, les noix sont conditionnées :

- Frais : en caisses (polystyrène, carton ou plastique), en sachets sous vide d'air ou en barquettes, **avec couvercles ou operculées** (avec ou sans atmosphère protectrice). **Les noix sont rangées dans les emballages (sauf demi-creux, ou noix conditionnées en sachets). Elles sont rangées à plat, corail sur le côté, en barquettes, ou sur la tranche, corail vers le haut, en caisses.** Les noix de Saint-Jacques fraîches, conditionnées en caisse ou barquette couvercle, sont expédiées au maximum le surlendemain de l'achat en criée.
- Surgelé : caisse ou clayettes ajourées. Dans le cas d'une expédition vers un opérateur emballeur ou un opérateur surgélateur, les noix sont conditionnées en caisse ou clayette ajourée avec film et glace, sans rangement.

⁴ Epibiontes : Animaux ou végétaux marins fixés sur la coquille (balanes, crépidules...)

~~Dans le cas d'une expédition vers un opérateur emballeur ou un opérateur surgélateur, les noix sont conditionnées en caisse ou clayette ajourée avec film et glace, sans rangement. Les noix de Saint-Jacques fraîches, conditionnées en caisse, sont expédiées au maximum le surlendemain de l'achat en criée. Une DLC est indiquée sur l'étiquette sanitaire apposée sur chaque conditionnement.~~

Points de maîtrise et valeurs cibles

~~— Qualification des mareyeurs~~

- Les lots de coquilles sont stockés entre 5 et 10°C

~~— Les bacs de coquilles comportent leur étiquette bateau et les lots l'étiquette acheteur~~

- **L'étiquette ou bordereau des lots achetés en criée mentionne le type de conditionnement (bac), la qualité (extra), le délai de pêche ($\leq 36h$) et la date de vente.**
- Les coquilles non conformes (taille, cassées, non vivaces) sont écartées.
- Le décorticage, exclusivement manuel, est réalisé au plus tard le lendemain de l'achat en criée à une température comprise entre 0 et 10°C.
- Le lavage (rinçage et égouttage) est réalisé rapidement ; les noix sont rincées à l'eau courante (eau de mer propre ou eau potable). Elles sont mises à égoutter immédiatement dans des clayettes ajourées et identifiées ; le rapport H/P est inférieur à 5, les noix ne rendent pas d'eau à la cuisson (cf. Protocole de cuisson en annexe 2).
- Les noix sont conformes à la réglementation du point de vue bactériologique et chimique
- Toutes les noix (**individualisées ou en demi-creux**) sont conformes au référentiel photographique (noix intègre, corail suffisant et attenant, aucun reste d'organe autre)
- Conditionnement au plus tard le lendemain de l'achat en criée et stockage entre 0°C et 2°C.
- ~~— Les noix coraillées sont conditionnées en barquettes, caisses ou sous vide d'air. La nature des conditionnements est conforme à la réglementation~~
- **Rangement des noix fraîches dans leur conditionnement ; à plat, corail sur le côté, en barquettes operculées, ou sur la tranche, corail vers le haut, pour les autres conditionnements-, (sauf demi-creux, ou noix conditionnées en sachets, ou destinées à un opérateur emballeur ou surgélateur)**
- **Le calibre des noix est compris entre 20 et 45 noix /kg**
- Les caisses **ou barquettes** de noix fraîches sont **fermées et** expédiées au plus tard le surlendemain de l'achat en criée
- ~~— Présence de l'étiquette sanitaire et de l'étiquette noix labélisables sur les barquettes~~
- **Étiquetage conforme aux exigences du Label Rouge**
- Une DLC est appliquée sur les noix fraîches emballées : 9 jours pour les barquettes sous atmosphère protectrice et 6 jours pour les autres conditionnements.

4. Etape Surgélation

A. Modalités de surgélation

Description

Avant le passage en surgélation, les noix labélisables sont conservées dans des conditions réglementaires de stockage (0 à 4°C) en clayettes ajourées.

La surgélation est autorisée jusqu'au lendemain de l'achat en criée. Elle s'opère obligatoirement en IQF ; ce qui permet de préserver et de respecter au mieux les qualités intrinsèques des noix labélisables. L'utilisation du tunnel de surgélation permet une descente rapide en température des noix pour atteindre - 18°C à cœur du produit. Le temps de passage dans le tunnel de surgélation est fonction du type de tunnel ainsi que de la température utilisée et du calibre des noix. En fonction des paramètres d'entrée, les opérateurs adaptent la durée de passage ainsi que la température utilisée pour optimiser ce procédé de surgélation.

Les noix labélisables sont positionnées individuellement à plat, corail sur le côté à l'entrée du tunnel de surgélation.

Le glazurage a lieu immédiatement après le passage en tunnel de surgélation. Cette action vise à protéger les noix de Saint-Jacques du dessèchement et des brûlures par le froid grâce à l'adjonction d'une fine pellicule d'eau glacée. Le taux de glazurage est compris entre 4 et 10 % et contrôlé périodiquement (une à plusieurs fois par jour, selon les volumes traités)

Points de maîtrise et valeurs cibles

- **Surgélation IQF au plus tard le lendemain de l'achat en criée.**
- **Noix positionnées à plat, corail sur le côté, à l'entrée du tunnel de surgélation.**
- **Un diagramme temps de passage/ température/ quantité est défini. Ce diagramme est porté à la connaissance du personnel concerné, formé à cette tâche. La durée de surgélation (temps de passage) est inférieure à 30 minutes.**
- **Glazurage entre 4 et 10% effectué directement après la surgélation.**
- **Le rapport H/P est inférieur à 5, les noix ne rendent pas d'eau à la cuisson (cf. Protocole de décongélation en annexe 3 et Protocole de cuisson en annexe 2).**

B. Conditionnement des noix surgelées

Description

Le conditionnement des noix surgelées se déroule à l'issue immédiate du glazurage. Il s'effectue en UVC direct (sachets, cartons...) ou en conditionnement intermédiaire en attendant sa commercialisation définitive. Une DLUO de 20 mois est appliquée.

Points de maîtrise et valeurs cibles

Demande de modification du cahier des charges du label rouge n°LA 07/09 « Noix de Saint-Jacques » présentée à la commission permanente du comité national IGP-LR-STG de l'INAO du 31 mars 2015

- **Elimination des noix non conformes, ou agglomérées**
- **Etiquetage conforme aux exigences du Label Rouge**
- **DLUO de 20 mois indiquée sur les emballages**

C. Stockage avant commercialisation

Description

Le stockage en attente de la commercialisation des produits (ou de son reconditionnement) peut s'opérer en interne comme en externe. La température minimale de stockage est de -18°C en interne

Points de maîtrise et valeurs cibles

- **Température de stockage inférieure à -18°C**

VI. Etiquetage

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du label rouge n° LA 07/09 « Noix de Saint-Jacques (Pecten maximus) fraîches ou surgelées » comporte au minimum les mentions spécifiques au Label Rouge suivantes :

☞ **Logo Label Rouge conforme à la charte graphique**

☞ **Numéro d'homologation : n° LA 07/09**

☞ **Caractéristiques certifiées communicantes :**

3 caractéristiques communes aux noix fraîches et surgelées :

- **Noix de Saint-Jacques 100% coraillées**
- **Issue de Coquille Saint-Jacques fraîche (Pecten maximus) sélectionnée à bord des bateaux de pêche.**
- **Décoquillée manuellement au plus tard le lendemain de la vente en criée**

Auxquelles s'ajoute une quatrième, pour les noix fraîches :

- **Ne rend pas d'eau à la cuisson**

☞ **Nom et adresse de l'Organisme de Défense et de Gestion : NFM – BP 27 – 14520 Port en Bessin**

VII. Principaux points à contrôler

Les valeurs cibles mentionnées en caractères gras dans le tableau ci-dessous correspondent aux caractéristiques certifiées communicantes.

Principaux Points à Contrôler	Valeur cible	Méthode(s) d'évaluation / Organisme Certificateur
Espèce concernée	<i>Pecten maximus</i>	Visuelle + Mesure
Taille de la coquille	Taille supérieure ou égale à 11 cm	
Propreté de la coquille	Coquille propre, sans parasite ni sable excessif	
Intégrité de la coquille	Absence de coquille cassée, ébréchée ou déboîtée	
Le rangement en bac	Coquilles disposées en bac et à plat, valve plate sur le dessus, jusqu'au décorticage.	Visuelle
Traçabilité des coquilles	Tous les bacs correctement étiquetés	Visuelle
Délai de pêche	36 h de délai de pêche maximum avant l'heure de vente en criée	Documentaire
Vivacité de la coquille	Coquille fermée ou qui claque lorsqu'on pique son manteau Coquille vivante jusqu'au décorticage	Visuelle
Enregistrement spécifique des lots de coquilles en criée	Code produit spécifique « CoqL » par rapport au produit standard « Coq »	Visuelle + documentaire
Affectation des lots achetés et enregistrement des ventes en criée	Affectation des lots de coquilles « CoqL » à l'acheteur correspondant	Visuelle + documentaire
Décorticage manuel	Décorticage réalisé exclusivement à la main	Visuelle
Délai de décorticage, d'expédition et de commercialisation	Le décorticage est réalisé au plus tard le lendemain de l'achat en criée. La date de conditionnement de l'étiquette sanitaire correspond au plus tard à cette date	Documentaire
	Toutes les noix de St Jacques labélisables sont conditionnées, au maximum le lendemain de l'achat en criée et expédiées, au maximum le surlendemain.	Documentaire
	Une DLC est appliquée aux produits frais	Visuelle
	Toutes les noix sont intègres et ont un corail suffisant et attenant	
	Les noix coraillées n'ont pas de restes de branchies, de manteau ou de rectum	

Demande de modification du cahier des charges du label rouge n°LA 07/09 « Noix de Saint-Jacques » présentée à la commission permanente du comité national IGP-LR-STG de l'INAO du 31 mars 2015

	Rinçage des noix labélisables à l'eau de mer propre ou à l'eau potable courante	
Etat sanitaire des noix	Conformité réglementaire bactériologique et chimique	Visuelle + Documentaire + Mesure*
Taux d'humidité sur protéine (H/P) des noix	Bac de rinçage permettant l'écoulement instantané des liquides. Egouttage immédiat et suffisant des noix.	Visuelle
	Taux H/P < 5 Les noix ne rendent pas d'eau à la cuisson	Documentaire
Traçabilité	Toutes les noix labélisables sont issues d'achat de coquilles identifiées « CoqL » à la vente en criée	Documentaire
	Identification des noix labélisables à l'égouttage	Visuelle
	Correspondance étiquettes pêcheurs / mareyeurs	Documentaire
	Présence de l'étiquette sanitaire et de l'étiquette noix labélisables sur les barquettes	Visuelle
Délai de surgélation	Surgélation au maximum le lendemain de l'achat en criée	Documentaire
Type de surgélation	IQF	Documentaire + Visuelle
Glazurage	4 à 10 % réalisé directement après la surgélation	Documentaire
DLUO / noix surgelées	20 mois	Visuelle + Documentaire
Supériorité du produit Label rouge	Produit label rouge préféré au standard sur les aspects de présentation et/ou de goût	Mesure – Test hédonique réalisé par un laboratoire d'analyse sensorielle

*: Analyses chimiques pour les contaminants concernés uniquement en cas de zones de pêche contaminées, entraînant un régime de décorticage obligatoire (exemple de l'ASP)

Référentiels photographiques

**CRITERES DE CONFORMITE DE L'INTEGRITE DES COQUILLES
LABELISABLES DESTINEES AU DECORTICAGE**

			
<p>COQUILLE INTEGRE ou DISJOINTE (charnière cassée, sans déboitement des valves – non visible)</p>	<p align="center">CONFORME</p>	<p>COQUILLE EBRECHEE (on aperçoit uniquement l'extérieur du manteau)</p>	<p align="center">CONFORME</p>
			
<p>COQUILLE CASSEE (on aperçoit les organes internes de la coquille)</p>	<p align="center">NON CONFORME</p>	<p>COQUILLE DEBOITEE (charnière cassée, avec déboitement des valves)</p>	<p align="center">NON CONFORME</p>

**CRITERES DE CONFORMITE DE L'ASPECT VISUEL
DES NOIX DE COUILLES SAINT-JACQUES LABELISABLES**

INTEGRITE DE LA NOIX	Noix intègre, non abîmée	
ASPECT DU CORAIL	Corail développé et orangé	
PROPRETE DE LA NOIX	Absence de rectum et de restes du manteau ou des branchies	

NON-CONFORMITES

		
CORAIL INSUFFISANT limite de non-conformité	CORAIL MAL COUPE présence de noir	CORAIL SEPRE non attaché
		
NOIX NON PROPRE restes manteau / branchies	NOIX NON PROPRE reste de rectum	NOIX ABIMEE muscle cassé ou coupé

<p style="text-align: center;">PROTOCOLE DE CUISSON TEST</p> <p style="text-align: center;">NOIX DE SAINT-JACQUES</p> <p style="text-align: center;">LABEL ROUGE</p>

OBJET

L'objet de ce protocole est de déterminer la façon de procéder pour vérifier que les noix de Saint-Jacques Label Rouge ne rendent pas d'eau à la cuisson.

MATERIEL

- Papier absorbant
- Plaque de cuisson
- Poêle antiadhésive
- Matière grasse

METHODE

- Choisir 8 noix de manière aléatoire.
- Disposer 2 minutes les noix sur un papier absorbant.
- Mettre à chauffer la poêle à feu vif en utilisant très peu de matière grasse.
- Poêler les noix pendant 30 secondes à 1 minute.
- Vérifier la présence ou non d'eau à la cuisson.

RESULTAT

CONFORME	NON-CONFORME
	
Absence d'eau à la cuisson	Présence d'eau à la cuisson

Demande de modification du cahier des charges du label rouge n°LA 07/09 « Noix de Saint-Jacques» présentée à la commission permanente du comité national IGP-LR-STG de l'INAO du 31 mars 2015

**PROTOCOLE DE
DECONGELATION
NOIX DE SAINT-JACQUES
LABEL ROUGE**

OBJET

L'objet de ce protocole est de déterminer la façon de procéder pour décongeler de manière optimale les noix de Saint-Jacques Label Rouge avant la mise en œuvre du protocole de cuisson test.

MATERIEL

- Récipient ajouré
- Réfrigérateur

METHODE

- Disposer les noix dans un récipient ajouré, pour permettre l'égouttage du glazurage
- Mettre à décongeler au réfrigérateur la veille de la cuisson.
- Disposer 2 minutes les noix sur un papier absorbant.