Cahier des charges du label rouge n° LA 11/02 homologué par l'arrêté du 26 septembre 2024

JORF du 28 septembre 2024

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2024-40

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE n° LA 11/02 COQUILLE ET NOIX DE SAINT-JACQUES (*Pecten maximus*) FRAICHES OU SURGELEES

Caractéristiques certifiées communicantes :

Pêche côtière et responsable

Coquilles Saint-Jacques sélectionnées à bord des bateaux

Pour les noix **:** **Décorticage manuel**

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. Eléments justificatifs de la qualité supérieure 6

1. Une pêche artisanale, responsable et respectueuse de la ressource 6
2. La nature des produits 6
3. Processus d'élaboration 6
4. Caractéristiques certifiées communicantes 7

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 mareyage –commercialisation coquille Saint-Jacques entière 12
4. Etape Décorticage 12
5. Etape Surgélation 13

VI. ETIQUETAGE 14

VII. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER 15

ANNEXE 1 16

ANNEXE 2 17

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 : secretariat@nfm.fr

II. Nom du Label Rouge

Coquille et noix de Saint-Jacques (*Pecten maximus*) fraiches 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 maximum avant la vente en criée. Entières, elles sont commercialisées le jour de vente en criée. Pour la commercialisation en noix, elles sont décortiquées au plus tard le lendemain de l'achat en criée et peuvent être surgelées dans le même délai.
- Présentations :
    - Coquille Saint-Jacques avec corail fraiche entière
    - Noix de Saint-Jacques avec corail fraiche ou surgelée IQF (noix coraillée)
    - Noix de Saint-Jacques sans corail fraiche ou surgelée IQF (noix blanche)

  Les noix de Saint-Jacques peuvent être vendues individualisées ou en demi creux (noix attenante à la valve creuse).
- Calibre :
    - Coquille Saint-Jacques entière : 11 cm minimum
    - Noix coraillées : 45 pièces/kg maximum
    - Noix blanches : 50 pièces/kg maximum
- DLC / noix fraîche (avec ou sans corail) :
    - 6 jours : caisse, barquette avec couvercle, barquette operculée simple et conditionnement sous vide d'air (skin)
    - 9 jours : barquette operculée sous atmosphère contrôlée
- Critère physico-chimique / noix (avec ou sans corail) : Le rapport H/P permet de garantir l'absence de trempage est strictement inférieur à 5
- Conditionnements :
    - Coquille entière : à plat, valves plates vers le haut en bourriche ou caisse

- Noix / fraiche :
  - En UVC : barquette (avec ou sans atmosphère modifiée)
    sachet sous vide (skin)
  - En caisse polystyrène (poly), carton ou plastique
- Noix / surgelée : carton vrac pour les industriels et la RHD
  UVC : sachet ou carton

- Caractérisation des produits :

Coquilles entières	Noix Crues (en carpaccio)	Noix Cuites (poêlées)
En bourriche : -épibiontes : pas ou peu d'épibiontes -intégrité : pas de disjointe ou ébréchée -sédiments : pas ou peu de sédiments Valve ouverte : -sédiments : pas ou peu de sédiments	- clarté de la couleur : claire (nacrée) - goût global : peu intense	- odeur globale : peu intense - goût de caramel : moyen à intense

III.2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison est une coquille Saint-Jacques ou une noix de Saint-Jacques de l'espèce *Pecten maximus*, représentative du marché selon son mode de présentation. La comparaison porte sur des produits ayant la même présentation. Le produit de comparaison ne bénéficie pas d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine ni d'une certification de conformité produit.

Les différents produits Label Rouge (coquille et noix) diffèrent des produits courants de comparaison sur les éléments suivants :

Caractéristiques produits	Produit courant de comparaison	Produit Label Rouge
Pêche côtière et responsable	2 à 3 jours de pêche en moyenne, jusqu'à 5 jours parfois. Pêche issue de navires jusqu'à plus de 30m disposant jusqu'à plus de 30 dragues, pouvant ne pas être contingentés par des mesures de gestion autres que la taille minimale.	Durée de pêche ≤ 36h / heure de vente en criée Pêche artisanale, issue de navires de moins de 25m disposant de moins de 22 dragues et contingentés par des mesures de gestions de type quotas, date et horaires de pêche, fermetures de zone, permis à points…
Taille de la coquille	≥ 10,2 cm ou ≥ 11 cm selon zones de pêche	≥ 11 cm
Intégrité des coquilles	Pas de coquilles cassées	Pas de coquilles cassées, déboitées Pas ou peu d'épibiontes sur les valves
Rendement et % corail pour la coquille commercialisée entière	Corail absent, non significatif ou non systématique en fonction du gisement et de la période	Coquille coraillée à + 80%
	Rendement à partir de 0,6 kg pour 6,5 kg de coquilles	Rendement minimum de 1 kg de noix coraillées pour 6,5 kg de coquilles
Conditionnement / conservation à bord des coquilles	Rangées en vrac en bacs ou en sacs à bord des navires de pêche. Glaçage des coquilles	Coquilles rangées en bacs et disposées à plat ; valve plate sur le dessus, afin qu'elles conservent leur eau de mer intervalvaire. Pas de glaçage

Caractéristiques produits	Produit courant de comparaison	Produit Label Rouge
Présence / absence du corail pour les noix	Absent ou présent, selon le gisement et la période de pêche	Noix coraillée : Présent à 100% Noix blanche : 100% absent
Calibre des noix	25 à 70 pièces / kg	Noix coraillée : Maximum de 45 pièces / kg Noix blanche : Maximum de 50 pièces / kg
Intégrité des noix	Pas d'obligation	Noix intègres (Pas de noix abîmées) Aucun reste d'organe : Absence de rectum, manteau, branchies Noix coraillée : corail attenant Noix blanche : absence de corail
Décorticage des noix	Manuel ou mécanique	Manuel
Délai de décorticage / conditionnement des noix	Pas d'obligation de durée	A J + 1 maximum J = jour achat criée
Rapport Humidité sur Protéines (H/P) pour les noix	Rapport H/P ≤ 5 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.	Rapport H/P < 5
Délai expédition des coquilles entières	Pas d'obligation	Expédiées le jour de l'achat en criée (J)
Délai expédition des noix fraiches	Pas d'obligation	A J + 2 maxi J = jour achat criée
Délai commercialisation frais pour la noix	DLC jusqu'à 14 jours	DLC de 6 jours : caisse, barquette avec couvercle, barquette operculée simple et conditionnement sous vide d'air (skin) DLC de 9 jours : barquette operculée sous atmosphère contrôlée
Surgélation pour la noix	IQF ou en bloc Glazurage non obligatoire	IQF + glazurage entre 4 et 10 % Noix positionnées à plat, corail sur le côté, lorsque présent
Délai de surgélation	Pas d'obligation	A J + 1 maximum J = jour achat criée

III.3.Eléments justificatifs de la qualité supérieure

1. *Une pêche artisanale, responsable et respectueuse de la ressource*

Les coquilles et noix de Saint-Jacques « *Pecten maximus* » Label Rouge sont issues d'une pêche saisonnière, côtière et artisanale. La pêche artisanale se définit ici par une pratique de pêche réalisée par des navires de taille limitée à 25 mètres et équipés au maximum de 22 dragues de type « anglaises », réalisant des sorties en mer de courtes durées et proches des côtes. Les durées de marée sont encadrées par un délai maximum de 36 heures entre la pêche des coquilles Saint-Jacques et la vente en criée, de sorte de débarquer un coquillage vivant.

Les zones de pêche sont définies et font l'objet d'un suivi scientifique et de mesures d'encadrement (licences, taille minimale de capture, quotas, horaires, repos biologique, nombre maximal de dragues, taille des anneaux, jachère…) visant à gérer au mieux la ressource. Des suivis scientifiques permettent d'estimer la ressource disponible et de déterminer les conditions d'exploitation : durée de la saison, jours, horaires de pêche, zone de jachère... Les règles de gestion adoptées par les professionnels font l'objet d'arrêtés préfectoraux et de contrôles, à terre, en mer et depuis les airs. L'impact des contrôles a une incidence directe sur le permis à points des navires. Dans le cadre spécifique du Label Rouge, les exigences sont plus importantes : le seuil maximal du nombre de points autorisé est limité à 18 points toutes infractions confondues et à 12 points pour les infractions concernant les coquilles Saint-Jacques. Les dispositions prises par les pêcheurs depuis plusieurs décennies démontrent leur responsabilité, via les techniques de pêches et les conditions d'encadrement, quant à la préservation des ressources.

2. *La nature des produits*

Les coquilles Saint-Jacques et noix de Saint-Jacques Label Rouge sont issues de l'espèce *Pecten maximus,* le plus gros de tous les coquillages de la famille des Pectinidés, qui bénéficient tous de l'appellation « Saint-Jacques » sous leur forme transformée.

Comparativement à une grande partie des coquilles Saint-Jacques vendues entières, les coquilles Saint-Jacques Label Rouge sont :

- D'une taille importante (minimum de 11 cm),
- Intègres avec pas ou peu d'épibiontes,
- Coraillées (à plus de 80%).

Comparativement à la plupart des noix de Saint-Jacques, les noix de Saint-Jacques Label Rouge sont :

- D'un calibre important (maximum 45 pièces/kg pour les noix coraillées et 50 pièces/ kg pour les noix blanches). Cette taille autorise des modes de cuissons et de présentation variés.
- D'une très grande fraîcheur, ce qui permet également une consommation crue.
- Systématiquement pourvues d'un beau corail significatif (noix coraillées) ou systématiquement dépourvu de corail (noix blanches).

3. *Processus d'élaboration*

3.1- Coquilles Saint-Jacques entières Label Rouge

A. Une sélection rigoureuse

Les coquilles Saint-Jacques Label Rouge sont intègres, avec pas ou peu d'épibiontes et rangées à plat, valve plate vers le haut, afin de garder leur eau intervalvaire et d'optimiser ainsi leur conservation.

B. Une fraîcheur assurée

La vente en criée des coquilles Saint-Jacques Label Rouge est réalisée moins de 26 heures après la pêche.

Après passage obligatoire sous criée, les coquilles Saint-Jacques sont conditionnées à plat, valve plate vers le haut et expédiées le jour de l'achat sous criée.

3.2- Noix de Saint-Jacques Label Rouge

A. Un décorticage manuel

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

- Un décorticage de coquilles Saint-Jacques exclusivement vivantes.
- Un décorticage manuel, réalisé au maximum le lendemain de l'achat en criée.
- Des noix de Saint-Jacques intègres, 100 % pourvues d'un corail attenant et significatif (noix coraillées) ou absence totale de corail (noix blanches), 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.

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 décorticage, soit au maximum le lendemain de la vente en criée. Les noix de Saint-Jacques destinées à la surgélation ont donc le même état de fraîcheur que les noix de Saint-Jacques fraîches.
- La surgélation en IQF assure une descente en température rapide, un respect de l'intégrité et de la qualité des noix.
- Pour la surgélation, les noix de Saint-Jacques sont positionnées individuellement à plat, et corail sur le côté pour les noix coraillées.

  Le glazurage est systématique. Cette opération vise à protéger les noix de Saint-Jacques des phénomènes d'oxydation, de la brûlure et du dessèchement par le froid, en couvrant le produit d'une fine pellicule d'eau glacée. Il s'effectue à l'issue de la surgélation et son taux est de 4 à 10 %.

4. *Caractéristiques certifiées communicantes*

Pêche côtière et responsable

- PM1 : Navires de pêche artisanale
- PM2 : Pêche responsable
- PM4 : Taille des coquilles
- PM10 : Délai pêche – vente en criée
- PM11 : Vivacité des coquilles

Coquille Saint-Jacques sélectionnée à bord des bateaux de pêche

- PM3 : Espèce
- PM4 : Taille des coquilles
- PM5 : Propreté des coquilles
- PM6 : Intégrité des coquilles

- PM7 : Rendement et corail des coquilles commercialisées entières
- PM8 : conditionnement des coquilles
- PM11 : Vivacité des coquilles
- PM12 : Conditionnement et stockage des coquilles

***Noix uniquement* : Décorticage manuel :**

- PM14 : Décorticage
- PM17 : Lavage
- PM18 : Aspect des noix

IV. Traçabilité

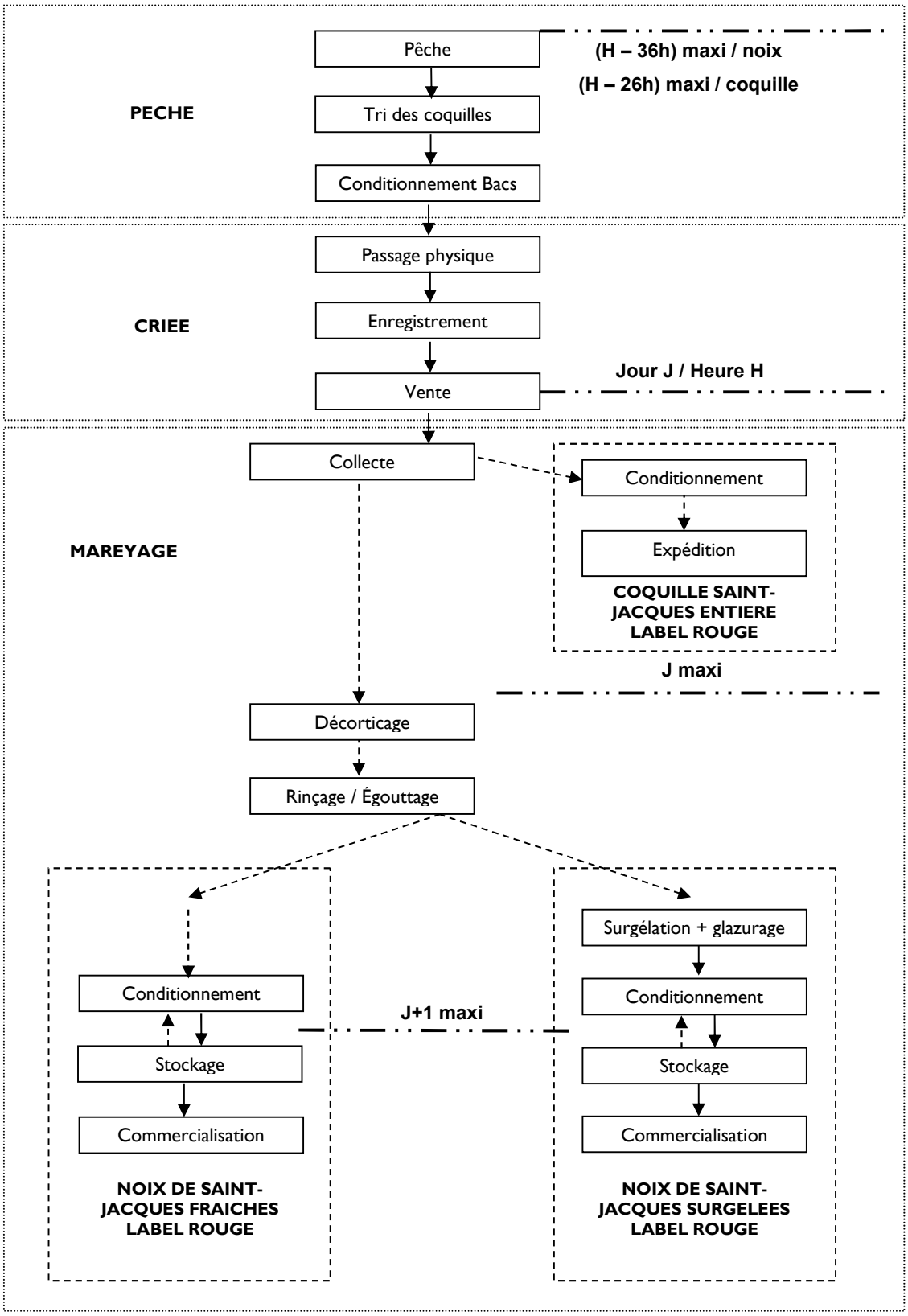
ETAPE	OPERATEURS	METHODE / MOYEN	Documents preuves	Informations enregistrées
PECHE / 1ère VENTE	Bateaux	Constitution de lots[1] de bacs de coquilles.	• Etiquette lot criée • Bordereau de vente • Bordereau d'achat	• Nom de la criée • Nom du navire • Espèce • Délai de pêche[2] • Date et heure de vente criée • Numéro de lot criée* • Poids
	Opérateur de vente (criée)	Lots identifiés par étiquette		
CONDITIONNEMENT FINAL/ vente Entière	Atelier de conditionnement	Tenue à jour d'un registre de traçabilité ou équivalent Etiquetage des conditionnements	• Etiquette lot criée • Bordereau d'achat • Registre traçabilité ou équivalent • Etiquetages • Factures	• Date d'achat criée • Date de conditionnement • Date d'expédition
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 fraiches 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 • DDM • 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 • DDM

[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 26h, l'indication du délai de pêche n'est pas obligatoire.

V. Description du produit

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



V.2. Description des étapes et valeurs cibles

1. *Etape Pêche*

PM	Points de maitrise	Valeurs cibles
PM1	Navires de pêche artisanale	Taille < 25m Nombre de dragues de type « anglaises » ≤ 22
PM2	Pêche responsable	Suivis scientifiques des stocks Permis à point des navires : - ≤ 18 points toutes infractions confondues - ≤ 12 points relatifs à des infractions Coquilles Saint-Jacques
PM3	Espèce	Espèce *Pecten maximus*
PM4	Taille des coquilles	≥ 11 cm
PM5	Propreté des coquilles	Sans sable excessif Pour les coquilles commercialisées entières : Pas ou peu d'épibiontes (*cf. annexe 1*)
PM6	Intégrité des coquilles	Non cassées ou déboitées Pour les coquilles commercialisées entières : non ébréchées (*cf. annexe 1*)
PM7	Rendement et corail des coquilles commercialisées entières	Coquille coraillée à + 80% (*selon annexe 2*) Rendement minimum de1 kg de noix coraillées pour 6,5 kg de coquilles
PM8	Conditionnement des coquilles	En bacs rigides, valves plates vers le haut Glaçage à bord interdit

2. *Etape Criée*

PM	Points de maitrise	Valeurs cibles
PM9	Vente en criée ou halle à marée	Passage physique sous criée ou halle à marée obligatoire
PM10	Délai pêche – vente en criée	Pour les coquilles commercialisées entières : ≤ 26 heures Pour les coquilles destinées au décorticage : ≤ 36 heures *Pour les pêches dont les horaires sont encadrés et inférieurs à 26h : indication du délai de pêche non obligatoire.*
PM11	Vivacité des coquilles	Fermées ou qui claquent lorsqu'on pique le manteau

3. *Etape mareyage –commercialisation coquille Saint-Jacques entière*

PM	Points de maitrise	Valeurs cibles
PM3	Espèce	Espèce *Pecten maximus*
PM4	Taille des coquilles	≥ 11 cm
PM5	Propreté des coquilles	Pas ou peu d'épibiontes, ni sable excessif (*cf. annexe 1*)
PM6	Intégrité des coquilles	Non cassées, ni ébréchées, ni déboîtées (*cf. annexe 1*)
PM11	Vivacité des coquilles	Fermées ou qui claquent lorsqu'on pique le manteau
PM12	Conditionnement et stockage des coquilles	En bourriches ou bacs rigides, à plat, valve plate vers le haut
PM13	Délai d'expédition des coquilles commercialisées entières	Expédiées le jour de l'achat en criée (J)

4. *Etape Décorticage*

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

PM	Points de maitrise	Valeurs cibles
PM4	Taille des coquilles	≥ 11 cm
PM6	Intégrité des coquilles	Non cassées (*cf. annexe 1)*
PM11	Vivacité des coquilles	Fermées ou qui claquent lorsqu'on pique le manteau
PM14	Décorticage	Manuel
PM15	Température d'ambiance du décorticage	Entre 0 et 10°C
PM16	Délai de décorticage	Réalisé au plus tard le lendemain de l'achat en criée (J+1)
PM17	Lavage	Rinçage et égouttage immédiat des noix en clayettes ajourés A l'eau courante (eau de mer propre ou eau potable)
PM18	Aspect des noix	Noix intègres Noix coraillées : Corail présent, suffisant et attenant Noix blanches : absence de corail Aucun reste d'organe autre (rectum, manteau et branchies) *(cf. annexe 2)*

PM19	Taux d'humidité sur protéine (H/P) des noix	< 5
PM20	Délai de conditionnement des noix	Au plus tard le lendemain de l'achat en criée (J+1)
PM21	Calibre des noix	Noix coraillées : Maximum 45 noix/kg Noix blanches : Maximum 50 noix/kg
PM22	Expédition des noix vers un opérateur (emballeur ou surgélateur – le cas échéant)	Noix conditionnées en caisse ou clayette ajourée avec film et glace, sans rangement
PM23	Conditionnement des noix fraîches	En caisses, en sachets sous vide d'air ou en barquettes avec couvercles ou operculées (avec ou sans atmosphère protectrice) Noix en barquettes operculées : rangement obligatoire à plat, avec le corail sur le côté dans le cas des noix coraillées
PM24	Délai d'expédition des noix fraiches	Au plus tard le surlendemain de l'achat en criée (J+2), pour le cas des produits en caisse de marée
PM25	DLC	6 jours : caisse, barquette avec couvercle, barquette operculée simple et conditionnement sous vide d'air (skin). 9 jours : barquette operculée sous atmosphère contrôlée

5. ***Etape Surgélation***

PM	**Points de maitrise**	**Valeurs cibles**
PM26	Délai de surgélation des noix	Au plus tard le lendemain de l'achat en criée (J+1)
PM27	Type de surgélation	Surgélation IQF Noix coraillées : Noix positionnées à plat, corail sur le côté en début de surgélation
PM28	Durée de surgélation	Présence d'un diagramme temps de passage/ température/ quantité Formation du personnel Descente à -18°C en 50 minutes maximum
PM29	Glazurage des noix	Réalisé en continu de la surgélation Entre 4 et 10%
PM19	Taux d'humidité sur protéine (H/P) des noix	< 5
PM30	Conditionnement des noix surgelées	Dans la continuité du glazurage Retrait des noix non conformes, ou agglomérées Conditionnement intermédiaire possible

VI. Etiquetage

PM	Points de maitrise	Valeurs cibles
PM31	Etiquetage	Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du Label Rouge n° LA 11/02 « Coquille et Noix de Saint-Jacques (*Pecten maximus*) fraiches ou surgelées » comporte au minimum les mentions spécifiques au Label Rouge suivantes : ☞ Logo Label Rouge dans le respect de la charte graphique ☞ Numéro d'homologation : n° LA 11/02 ☞Caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette : - Pêche côtière et responsable - Coquilles Saint-Jacques sélectionnées à bord des bateaux. - *Pour les noix* : Décorticage manuel ☞Nom et adresse de l'Organisme de Défense et de Gestion : NFM – BP 27 – 14520 Port en Bessin

VII. Principaux points à contrôler

Principaux Points à Contrôler		Valeur cible	Méthode(s) d'évaluation
PM1	Navires de pêche artisanale	Taille < 25m Nombre de dragues de type « anglaises » ≤ 22	Visuel Documentaire
PM2	Pêche responsable	Suivis scientifiques des stocks Permis à point des navires : - ≤ 18 points toutes infractions confondues - ≤ 12 points relatifs à des infractions Coquilles Saint-Jacques	Documentaire
PM3	Espèce concernée	*Pecten maximus*	Visuelle Documentaire
PM4	Taille des coquilles	≥11 cm	Visuelle Mesure
PM10	Délai de pêche – vente en criée	Pour les coquilles commercialisées entières : 26 heures Pour les coquilles destinées au décorticage : 36 heures maximum	Visuelle Documentaire
PM11	Vivacité des coquilles	Fermées ou qui claquent lorsqu'on pique le manteau	Visuelle
PM13	Délai d'expédition des coquilles commercialisées entières	Expédition le jour de l'achat en criée (J)	Documentaire
PM14	Décorticage	Manuel	Visuelle Documentaire
PM16	Délai de décorticage	Réalisé au plus tard le lendemain de l'achat en criée (J+1)	Documentaire
PM18	Aspect des noix	Noix intègres Noix coraillées : Corail présent, suffisant et attenant Noix blanches : absence de corail Aucun reste d'organe autre (rectum, manteau et branchies)	Visuelle Documentaire
PM26	Délai de surgélation des noix	Au plus tard le lendemain de l'achat en criée (J+1)	Documentaire

ANNEXE I

Norme de Commercialisation
Coquille St-Jacques Label Rouge

OBJET : Normandie Fraîcheur Mer (NFM) a élaboré cette norme, afin de rappeler les conditions de mise en marché des coquilles en criée, pour le marché en Label Rouge.

I- Conditions communes de mise en marché des Coquilles Saint-Jacques Label Rouge

- Taille minimale : 11 cm
  - Manche-Est : 11cm
- Tailles commerciales :
  - Taille 11 : ≥ 13 cm
  - Taille 12 : <13cm
  - Taille 10 : non triée
- Coquillages vivants : stockage à bord, à l'abri des intempéries, idéalement à 5-8°C
- Coquilles coraillées : attendre l'ouverture officielle en Label Rouge déterminée par NFM
- Coquilles lavées : rinçage abondant des coquilles, idéalement en paniers ajourés, avant rangement
- Rangement à plat des coquilles dans les bacs
- Pas de coquilles cassées ou déboîtées :
  - Coquille cassée : dès qu'on aperçoit les organes internes de la coquille…
  - Coquille déboitée : charnière cassée, avec déboitement des valves…



II- CRITERES SUPPLEMENTAIRES CDC LR / Noix St-Jacques

- Elimination des crépidules, balanes… à privilégier, ou mise à part des coquilles qui en présentent, pour éviter une dévalorisation, voire la prise en compte d'une freinte…
- Indication du délai entre pêche et heure de vente criée, via un étiquetage, Dans le cas des gisements non encadrés par des horaires :
  - -12h
  - -24h
  - -36h
  - +36h (hors Label)
- Modalités d'indication et de vérification de ce délai sur les lots :
  - Soit, un seul délai pour l'ensemble des lots à la débarque
  - Soit, des délais différents, ce qui implique une identification des bacs à bord : étiquetage ou segmentation (plan de cale ou de pont).



III- CRITERES SUPPLEMENTAIRES CDC Label Rouge / Coquilles St-Jacques

- 1 étiquette / lot : date et heure de pêche (-26h max. avant heure de vente en criée)
- Pas de coquilles cassées ou déboîtées, ni d'ébréchées ou disjointes :
  - Coquille ébréchée : on aperçoit le bord du manteau…
  - Coquille disjointe : charnière cassée, sans déboitement des valves



- Pas de crépidules, balanes, vers, ascidies et bryozoaires, ou écartement des coquilles qui en présentent…

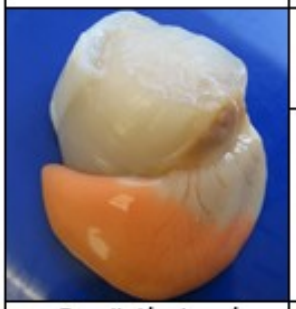
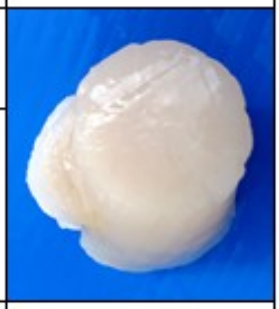


ANNEXE 2

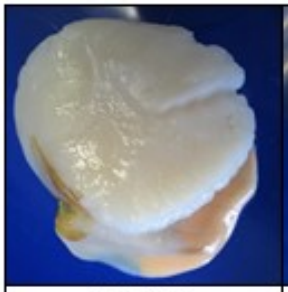
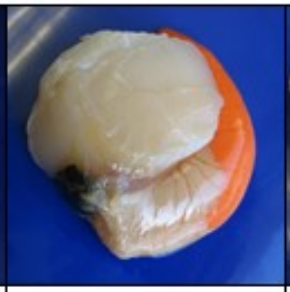
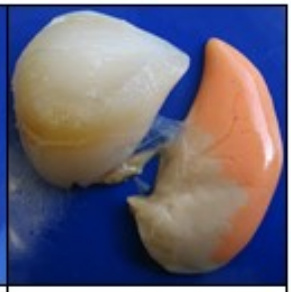
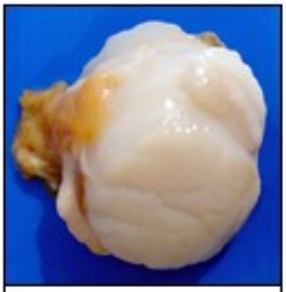
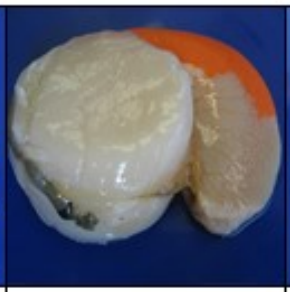
Critères de conformité visuelle des noix de Saint-Jacques Label Rouge

Objet :

Ce document précise les conditions de conformité de l'aspect visuel des noix de Saint-Jacques Label Rouge, coraillées ou blanches.

Noix coraillées	CRITERES DE CONFORMITE		Noix blanches
	**INTEGRITE DE LA NOIX**	Noix intègre, non abîmée	
	PROPRETE DE LA NOIX	Absence de rectum, de restes du manteau ou de branchies	
Corail développé et orangé	**ASPECT DU CORAIL**		Absence de corail

NON-CONFORMITES

Noix coraillées			Noix blanches
			
CORAIL INSUFFISANT limite de non-conformité	**CORAIL MAL COUPE** présence de noir	**CORAIL SEPARE** non attenant	**RESTES D'ORGANES**
			
NOIX NON PROPRE restes manteau / branchies	**NOIX NON PROPRE** reste de rectum	**NOIX ABIMEE** muscle cassé ou coupé	**NOIX FENDUE** limite de non-conformité