JORF du 7 novembre 2021
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2021-46

Cahier des charges du Label Rouge n° LA 06/13 « Noix de coquilles Saint-Jacques (*Pecten maximus*) fraîches ou surgelées »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- C1 : Noix de Coquilles Saint-Jacques, Pecten maximus, garanties sans corail
- C2 : Pêche côtière

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 de comparaison 3

III.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure 5

1. Une pêche côtière : un gage de qualité 5
2. Eléments liés au produit : 5
3. Eléments liés au processus de transformation 6

IV. TRAÇABILITE 6

V. METHODE D'OBTENTION 9

V.1. Schéma de vie 9

V.2. Description des étapes et des valeurs cibles 10

1. Pêche et débarquement 10
2. Réception et décondionnement 10
3. Ouverture et écaillage 11
4. Mise en noix manuelle (ébarbage) et lavage, égouttage des noix 11
5. Stockage tampon 12
6. Conditionnement des noix fraîches 12
7. Surgélation et glazurage 12
8. Conditionnement des noix surgelées 13
9. Stockage des noix surgelées 13
10. Produits finis 13

VI. ETIQUETAGE – MENTION SPECIFIQUE AU LABEL ROUGE 14

VII. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER 15

VIII. GLOSSAIRE 16

ANNEXE 17

I. Nom du demandeur

BREIZH FILIÈRE MER
Terre-plein du nouveau port
22410 Saint-Quay-Portrieux
Tel : 02.96.70.98.41

II. Nom du Label Rouge

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

III.Description du produit

III.1. Présentation du produit

Le produit correspond aux caractéristiques suivantes :

- Espèce : *Pecten maximus*
- Origine : Les coquilles Saint-Jacques, dont sont extraites les noix, sont issues d'une pêche côtière : les navires sont de petites tailles effectuant des marées courtes. Elles sont débarquées vivantes et rapidement à terre avant d'y être transformées au sein d'établissements agréés.
- Calibre : de 40 à 70 pièces/kg
- Présentation : Noix sans corail
- Etat : Fraîche ou surgelée IQF
- Critère chimique : Le rapport H/P, qui permet de garantir l'absence de trempage est strictement inférieur à 5
- Conditionnement : - Surgelé : - En vrac (bac ou carton) pour les industriels et la RHD
  - En UVC, sachet
  - Frais : barquette
- Champ de certification : de la pêche des coquilles Saint-Jacques jusqu'à l'expédition des noix de Saint-Jacques, en intégrant les halles à marée et les transformateurs.
- Caractéristiques sensorielles : les noix de Saint-Jacques Label Rouge sont plus rondes, une meilleure tenue (cru), un goût caractéristique de noix de Saint-Jacques plus prononcé (sur des noix crues ou cuites) et une saveur sucrée plus prononcée.

III.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

Le produit courant choisi est une noix de pétoncle de l'espèce *Placopecten magellanicus*, présentée sans corail, pêchée, décortiquée et surgelée à bord de navires industriels ou à terre dans des usines.

Le tableau ci-dessous présente les principaux points de différence qui fondent la qualité supérieure du label rouge par rapport au produit courant de comparaison :

	Caractéristiques	Produit courant de comparaison	Produit Label Rouge	Explication
PRODUIT	**Espèce**	Pétoncle géant *Placopecten magellanicus.*	Véritable Coquille Saint-Jacques *Pecten maximus.*	La *Pecten maximus* est la seule espèce à bénéficier de la dénomination coquille Saint-Jacques dès lors qu'elle est commercialisée vivante et non transformée.
	Calibre	Calibres 10/20 / livre	40 à 70 pièces / kg exclusivement, soit l'équivalent du calibre 20/30 / livre du marché international	Calibre 10/20 / livre supérieur à la noix label rouge mais produit diffusé sur le marché français.
	Aspect	Les noix non-intègres (brisées) peuvent être commercialisées.	Noix intègres et propres	La qualité, l'aspect et les saveurs du produit sont préservées.
	Type d'exploitation	Marées jusqu'à 12 jours pour la pêche fraiche et jusqu'à 20 jours pour la pêche surgelée.	Marée inférieure ou égale à 36 heures.	Pêche côtière gage d'une qualité des produits débarqués : coquilles vivantes.
	Traitement des captures	Pétoncles décortiqués en noix à bord des navires de pêche	Coquilles Saint-Jacques obligatoirement conservées et commercialisées vivantes. Interdiction de décorticage en mer. Décorticage à terre dans des ateliers spécialement agréés.	Meilleure maîtrise des opérations de décorticage des coquillages et de leur contrôle sanitaire
	Conditionnement	Noix fraîches en sacs ou en bacs, glacés. Noix surgelées en palox, jusqu'à 1 tonne	Coquilles vivantes conditionnées serrées en sacs ou à plat en bacs	Permet de limiter la perte d'eau de mer intervalvaire des coquilles et d'optimiser leur fraîcheur et leur vivacité jusqu'au décorticage.
	Débarquement enregistrement	Lieux de débarquement identifiés et contrôlés	Débarquement obligatoire sur un site agréé et enregistrement / vente en halle à marée agréée	Transparence des transactions et contrôles des pêches renforcés et traçabilité des lots vendus.
TRANSFORMATION	**Lieux de transformation**	La mise en noix est réalisée à bord. La surgélation est faite à terre ou en mer. Le conditionnement est réalisé à terre à la fin de chaque marée	L'ensemble de la transformation jusqu'au premier conditionnement est réalisé sur le même site à terre	Continuité et rapidité de l'intégralité du processus de fabrication. La maintenance à terre permet d'être réactif et de maintenir l'outil de production en état de fonctionnement optimal.
	Décorticage et mise en noix	Ouverture et décorticage manuels à bord des navires.	Séparation manuelle de la noix (ébarbage), après ouverture (thermique), dans des conditions sanitaires agréées.	L'ébarbage manuel est la garantie d'une noix sans reste d'organe et contrôlée une à une. Assurance d'un savoir-faire artisanal. Le décorticage des noix dans un établissement à terre agréé garantit un produit sain et une qualité optimale des noix.

	Caractéristiques	Produit courant de comparaison	Produit Label Rouge	Explication
	Surgélation (le cas échéant)	Surgélation IQF	Surgélation IQF et glazurage [4-10%] dans les 55h maximum après la pêche	Les noix sont surgelées individuellement et l'intégrité du produit est préservée. La descente en température est très rapide afin de préserver la qualité organoleptique du produit. Le glazurage a lieu immédiatement après la surgélation.
	Rapport H/P	Règlementaire H/P ≤ 5	H/P < 5	Garantie de non trempage des noix et de non utilisation de produit « absorbeur » d'eau

III.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont :

- Noix de Coquilles Saint-Jacques, *Pecten maximus*, garanties sans corail
- Pêche côtière

1. *Une pêche côtière : un gage de qualité*

La noix de Saint-Jacques (*Pecten maximus*) est issue de la pêche côtière :

- Les navires concernés sont des navires de pêche artisanale. Les coquilles sont contrôlées, triées à bord et conditionnées.
- Les zones de pêche sont côtières et correspondent à des gisements identifiés qui font l'objet de mesures de gestion (nombre de licences, taille des navires, dates et horaires de pêche, …) adoptées par les professionnels. Les professionnels ont obligation de commercialiser les coquillages vivants ce qui impose qu'ils soient rapidement débarqués et commercialisés après la pêche.
- Les coquillages sont obligatoirement enregistrés sous Halle à Marée. Outre le fait d'assurer la transparence des transactions, la traçabilité des lots commercialisés, les halles à marée possèdent un agrément sanitaire qui garantit la mise en marché et le stockage des coquillages dans des conditions préservant la qualité et les critères de salubrité des produits.

2. *Eléments liés au produit :*

Son calibre :

Les noix issues de *Pecten maximus* (40 à 70 pièces/kg) sont de taille inférieure aux noix de *Placopecten magellanicus* présentes sur le marché français.

Ce calibre de noix offre un choix de préparations et de présentations culinaires étendu : poêlée, carpaccio, cassolette, brochette, ….

Absence de corail :

Les noix de Saint-Jacques sont présentées sans corail (Absence à 100%). Ainsi, l'aspect visuel des noix label rouge est homogène et uniforme.

L'absence de corail apporte une homogénéité des saveurs. En effet, le muscle (la noix) et les gonades (le corail) dégagent des arômes, des textures et des saveurs très différents.

3. *Eléments liés au processus de transformation*

L'ensemble de la transformation (de la mise en noix au conditionnement initial) est réalisé sur la même ligne de production à terre. Cela assure une continuité et une rapidité de l'intégralité du processus de transformation.

La mise en noix se fait grâce à un process thermique (pour l'ouverture) et mécanique (pour la séparation chairs / coquilles). Le couplage de ces 2 procédés permet de garantir une rapidité d'exécution et ainsi de préserver une qualité optimale.

Le traitement thermique pour l'ouverture apporte un bon maintien de la noix évitant sa déshydratation (perte d'eau et de constituants naturels) et garantissant la préservation de ses saveurs.

Après séparation de la chair et des coquilles, les chairs doivent être ébarbées (mise en noix blanches). Cette étape est réalisée manuellement, ce qui permet d'effectuer un contrôle visuel des noix une à une, éliminant ainsi les noix non-conformes (intégrité-aspect-couleur-odeur – *Voir Annexe*).

L'ébarbage manuel permet aussi de respecter l'intégrité des noix en les travaillant délicatement, véritable savoir-faire artisanal.

Les noix ébarbées sont ensuite lavées et contrôlées. Cette étape permet d'éliminer les noix non-conformes détectées (aspect-odeur-couleur – *Voir Annexe*). Elle permet également de vérifier la qualité de l'ébarbage et d'éliminer les restes de barbes, sable, … pouvant être présents sur la noix.

Les noix fraîches sont conditionnées en barquettes avec une Date Limite de Consommation (DLC) courte de 7 jours afin de préserver les caractéristiques organoleptiques naturelles des noix.

Les noix surgelées subissent une surgélation IQF assurant une descente rapide en température du produit tout en préservant l'intégrité du produit. Le glazurage (fine pellicule d'eau glacée à la surface du produit) permet de protéger le produit du dessèchement (brûlure par le froid).

IV. Traçabilité

La traçabilité de la date de pêche au consommateur est garantie, le tableau ci-après reprend les différents enregistrements effectués pour la garantir.

Les différents gisements n'ayant pas les mêmes modes d'organisation des pêches, plusieurs systèmes de traçabilité de la date de pêche coexistent. Dans tous les cas, il revient aux transformateurs de tracer les informations fournies par les pêcheurs et la criée, pour respecter les critères de délais.

Lot de pêche : Ensemble de Coquilles Saint-Jacques d'un même navire mis en vente en halle à marée un jour donné

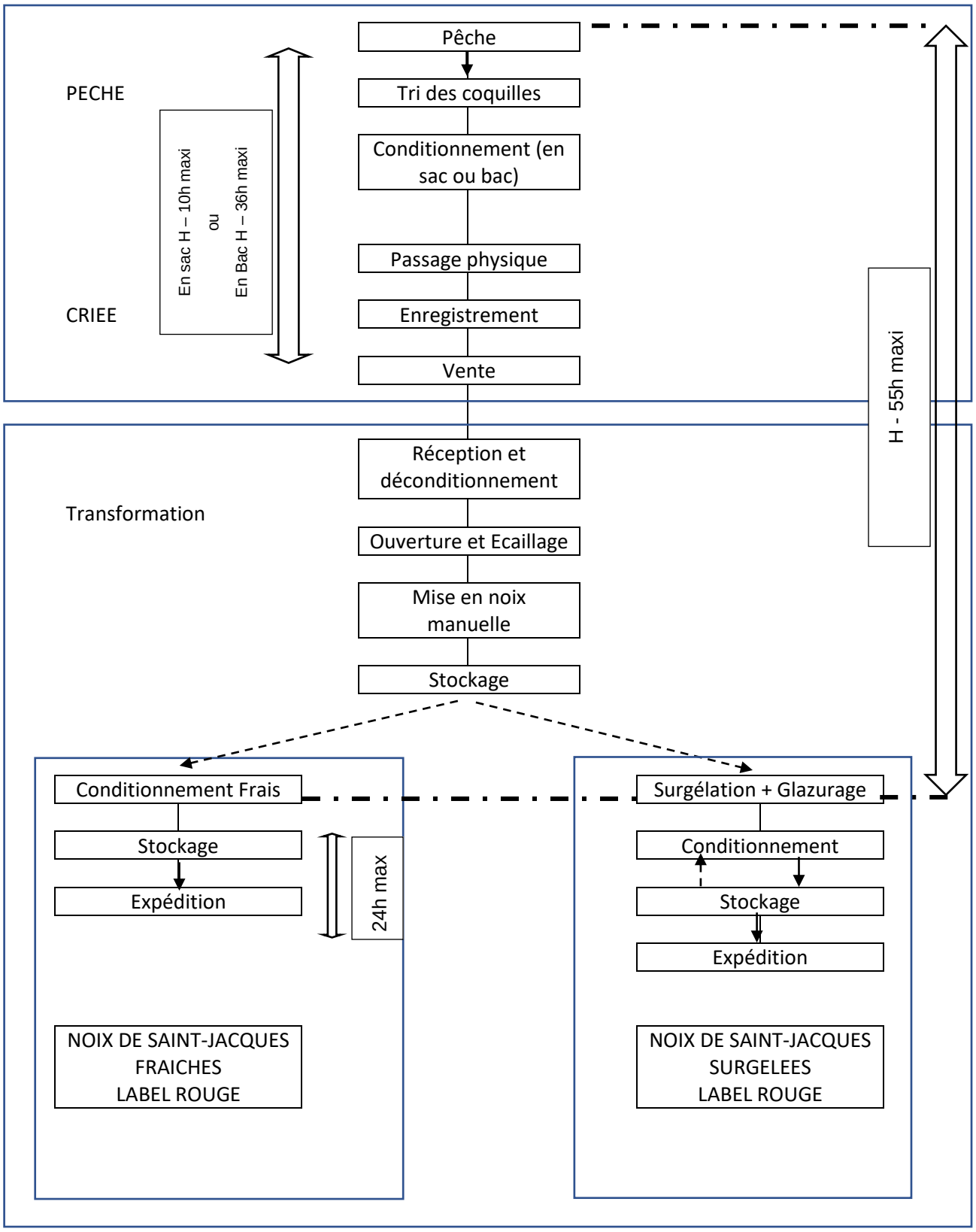
Lot de produit fini :
Pour la noix de Saint-Jacques fraîche, le lot correspond à la date de conditionnement en barquette
Pour la noix de Saint-Jacques surgelée, le lot correspond à la date de surgélation

ETAPES	ETAT	***Identification produit***	***Informations fournies***	***ENREGISTREMENTS***	***Informations suivies***
Halle à Marée	***Coquilles***	*Etiquette lot de pêche*	Nom du navire Date et heure de pêche et date de vente en criée Date de pêche et de vente en criée pour les pêches dont les heures de pêche sont définies. Halle à Marée Espèce N° de lot (Lot de pêche) Poids Zone de pêche FAO	*Bordereau d'achats Halle à Marée*	Date et heure de pêche. Date(s) de débarquement / vente. Listes des lots
Réception	***Coquilles***	*Bordereau d'achats Halle à Marée* *Etiquette lot de pêche*	Date et heure de pêche et de vente en criée Halle à Marée Espèce N° de lots (Lot de pêche) Poids Zone de pêche FAO	*Etiquette de lot de pêche précisant la date et heure de pêche pour tous les lots de pêche.* *Document de déclaration des dates et heures de pêches fournit par le Comité départemental des pêches pour les pêches encadrées par des horaires précis* *Les étiquettes de lot de pêche précisent la date de vente en criée.*	Date et heure de pêche Date(s) de débarquement / vente Vérifier concordance des poids entre bordereau d'achat Halle à Marée et lots reçus
Déconditionnement coquilles Ouverture à chaud	***Coquilles***	*Etiquettes Lots (non conservées)*	Date de vente en criée Halle à Marée Espèce Id. des lots (Lot de pêche) Poids	*Ouverture à chaud => Report des informations des étiquettes lots de pêche*	Date de vente en criée Date d'ouverture Port de débarque Espèce Id des lots (lot de pêche) Poids des lots Non-conformité
Stockage noix finies	***Noix blanches***	*identification palette*	N° palette / jour Date de vente en criée		Respect du FIFO
Mise en barquettes - Conditionnement	***Noix fraîches***	*Etiquette barquette* *Etiquettes colis*	Désignation du produit Poids Date de conditionnement DLC	*Enregistrement conditionnement en interne*	Désignation du produit Destinataire Date de vente en criée Quantité / Poids Date de conditionnement / DLC
Surgélation		*identification palette*	N° palette / jour Date de vente en criée		Respect du FIFO
Conditionnement vrac **Stockage interne et externe**	***Noix surgelées*** ***En vrac (bac Ou carton)***	*Etiquette carton*	Désignation du produit Poids Date de vente en criée Date de surgélation DDM Code produit	*Bon de livraison (*si mise en stock externe)* *Enregistrement conditionnement en interne*	Désignation du produit Poids produit Nombre de cartons/Bacs produits Date de vente en criée Date de surgélation
		Etiquette palette/Bac	Désignation du produit Poids Date de vente en criée Date de surgélation DDM Nombre de colis par lot Numéro palette Code produit		Désignation du produit Date d'entrée en stock N° palette Date de vente en criée Date de surgélation DDM Poids
Ensachage	***Noix surgelées*** ***Produit fini en sachets (UVC)***	*Etiquette carton (sachets)*	Désignation du produit Poids – Conditionnement Marque Date de surgélation DDM Gencod produit	*- Enregistrement conditionnement en sachet*	Désignation du produit Marque Date de vente en criée Date de surgélation DDM Date Conditionnement Quantité

ETAPES	ETAT	***Identification produit***	***Informations fournies***	***ENREGISTREMENTS***	***Informations suivies***
		Etiquette palette (sachets)	Expéditeur Destinataire Désignation du produit Gencod produit / colis Date de surgélation DDM Quantité / type de conditionnement Numéro de palette		
Commande - Expédition	***Produit fini***	*Bon de commande*	Nom du client - base Numéro de commande Date de commande Désignation du produit Date de livraison Quantité commandée	*Bordereau d'expédition (transporteur)* *Bon de livraison*	Expéditeur Destinataire Date d'expédition Quantité Date de commande (N° de commande) Destinataire Date de livraison Désignation du produit Quantité Date Surgélation /Date de conditionnement DDM / DLC

V. Méthode d'obtention

V.1. Schéma de vie



Légende : —— : Obligatoire - - - : Facultatif - · - : Borne délai

V.2. Description des étapes et des valeurs cibles

1. *Pêche et débarquement*

Description :

Les coquilles Saint-Jacques sont triées puis conditionnées à bord des navires :

- ✓ soit en sacs. Les sacs utilisés permettent l'écoulement de l'eau. La solidité du sac et du lien permet de serrer fortement les coquilles Saint-Jacques limitant ainsi la perte de l'eau inter-valvaire. Dans ce cas, la durée entre pêche et vente en criée n'excède pas 10h.
- ✓ soit en bacs. Les coquilles sont disposées à plat, valve plate sur le dessus, pour éviter la perte d'eau inter-valvaire. Dans ce cas, la durée entre pêche et vente en criée n'excède pas 36h.

L'ensemble des coquilles Saint-Jacques destinées à la transformation en noix Label Rouge sont obligatoirement débarquées sous une halle à marée, interdisant ainsi la vente hors-criée.

Points de maîtrise et valeurs cibles :

PM	Points de maitrise	Valeurs cibles
PM1	Espèce	*Pecten maximus*
PM2	Type de conditionnement des coquilles à la débarque	En sac dont la fermeture applique une pression sur les coquillages En bacs, à plat, valve plate sur le dessus
PM3	Vente en halle à marée	Passage obligatoire en halle à marée
PM4	Délai pêche – vente en halle à marée	Conditionnement en sac : ≤ 10 heures Conditionnement en bacs : ≤ 36 heures

2. *Réception et décondionnement*

Description :

A réception sur le site de transformation, les lots de pêche (=l'ensemble des coquilles Saint-Jacques d'un même navire mis en vente un jour donné) sont stockés en chambre froide positive dans l'attente d'être traités sur la ligne de transformation.

Le processus de transformation commence par le déconditionnement, les lots de coquilles sont contrôlés par du personnel qualifié.

Points de maîtrise et valeurs cibles :

PM	Points de maitrise	Valeurs cibles
PM5	Stockage à réception	T° entre +2°C et +8°C
PM6	Etat de fraicheur au déconditionnement	Vivacité des coquilles St-Jacques : coquilles fermées ou qui se ferment quand on les pique Odeur de coquillage frais Réalisé par du personnel qualifié

3. *Ouverture et écaillage*

Description :

L'ouverture des coquilles Saint-Jacques se fait à chaud par un passage rapide en autoclave (ouverture par vapeur sous-pression). Le temps de passage dans l'autoclave est défini dans le tableau temps/température/quantité établi par chaque entreprise.

Après ouverture, la séparation physique de la chair et du calcaire est effectuée au moyen d'une écailleuse (vibreur et tamis).

Points de maîtrise et valeurs cibles :

PM	Points de maitrise	Valeurs cibles
PM7	Ouverture des coquilles Saint-Jacques	Ouverture thermique Présence d'un tableau temps/température/quantité Réalisée par du personnel qualifié
PM8	Ecaillage	Chair décollée des valves Réalisé par du personnel qualifié

4. *Mise en noix manuelle (ébarbage) et lavage, égouttage des noix*

Description :

L'ébarbage consiste en la séparation de la noix blanche du reste de la chair constituée du manteau (barbes), des branchies, de l'appareil digestif et de l'appareil reproducteur (corail) manuellement.

Les noix sont ensuite lavées afin d'éliminer les éléments résiduels (sable, restes d'organes…).

Les noix sont mises immédiatement en clayette plastique ajourée pour être égouttées.

Points de maîtrise et valeurs cibles :

PM	Points de maitrise	Valeurs cibles
PM9	Mise en noix	Manuelle
PM10	Température ambiante	T° ≤ 12°C
PM11	Lavage des noix	Lavage sans stagnation dans un bain d'eau
PM12	Egouttage	En continu du lavage En clayettes plastiques ajourées
PM13	Tri Aspect des noix	Noix propres et intègres (non fendues, non écrasées) Absence de sable Couleur : blanche et nacrée Sans corail Aspect : non filandreux Odeur : marine, caractéristique Réalisé par du personnel qualifié

5. *Stockage tampon*

Description :

Les noix peuvent être stockées en chambre froide positive dans l'attente de leur passage en surgélateur.

Points de maîtrise et valeurs cibles :

PM	Points de maitrise	Valeurs cibles
PM14	Stockage (facultatif)	En clayettes ajourées T° entre -2°C et +4°C

6. *Conditionnement des noix fraîches*

Description :

Les noix fraiches sont conditionnées en barquettes.

Points de maîtrise et valeurs cibles :

PM	Points de maitrise	Valeurs cibles
PM15	Délai pêche – conditionnement	≤ 55 heures
PM16	Conditionnement	En barquette Réalisé par du personnel qualifié
PM17	Date limite de consommation	DLC : 7 jours (date conditionnement + 6 jours)
PM18	Stockage	T° entre -2°C et 4°C
PM19	Délai expédition	Expédition au plus tard 24h après le conditionnement

7. *Surgélation et glazurage*

Description :

La surgélation permet une surgélation rapide et individuelle (noix IQF en sortie). Le couple [temps de passage dans le [surgélateur]/[température] est variable en fonction du type de surgélateur utilisé, de la cadence de la chaîne de production. Il est défini afin d'obtenir rapidement une température à cœur du produit ≤ -18°C, tout en conservant l'intégrité de la noix.

Après surgélation, la noix passe sous une glazureuse. L'objectif est de protéger la noix du dessèchement (brûlure par le froid) par une fine pellicule d'eau glacée. Les limites du taux de glazurage sont de 4 et 10 %.

Points de maîtrise et valeurs cibles :

PM	Points de maitrise	Valeurs cibles
PM20	Délai pêche – surgélation	≤ 55 heures
PM21	Surgélation	Surgélation IQF Descente en température ≤ -18°C en 30 minutes maximum Réalisée par du personnel qualifié
PM22	Glazurage	En continu de la surgélation Taux de glazurage entre 4 et 10% Réalisée par du personnel qualifié

8. *Conditionnement des noix surgelées*

Description :

Le conditionnement des produits finis se déroule immédiatement après le glazurage.

Points de maîtrise et valeurs cibles :

PM	Points de maitrise	Valeurs cibles
PM23	Conditionnement des noix surgelées	Réalisé dans la continuité du glazurage Élimination des noix non conformes ou agglomérées Réalisée par du personnel qualifié Conditionnement intermédiaire de 400 kg maximum

9. *Stockage des noix surgelées*

Description :

Les produits conditionnés sont stockés en chambre froide négative (≤ -18°C).

Points de maîtrise et valeurs cibles :

PM	Points de maitrise	Valeurs cibles
PM24	Stockage des noix surgelées avant expédition	T° ≤ -18°C

10. *Produits finis*

Description :

Les noix expédiées doivent avoir un calibre entre 40/70 noix au kg et un rapport H/P strictement inférieur à 5 (garantit l'absence de trempage).

Points de maîtrise et valeurs cibles :

PM	Points de maitrise	Valeurs cibles
PM25	Calibre des noix	40-70/kg
PM26	Rapport H/P	< 5
PM27	Analyses microbiologiques	1 analyse/ 2 tonnes de noix Label rouge, et au minimum une fois par semaine

VI. Etiquetage – Mention spécifique au Label Rouge

PM	Points de maitrise	Valeurs cibles
PM28	Etiquetage	Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage des produits sous Label Rouge mentionne au minimum : - Le logo « Label Rouge » dans le respect de la charte graphique - Le numéro d'homologation du label rouge : LA 06/13 - Les principales caractéristiques certifiées reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette : ➢ Noix de Coquilles Saint-Jacques, Pecten maximus, garanties sans corail ➢ Pêche côtière - Le nom et l'adresse de l'ODG : Breizh Filière Mer Terre-plein du nouveau port 22410 Saint-Quay-Portrieux

VII. Principaux points à contrôler

Principaux points à maîtriser		Valeur cible	Méthode d'évaluation
PM 4	Pêche côtière	Conditionnement en sac : ≤ 10 heures Conditionnement en bacs : ≤ 36 heures	Documentaire
PM 1	Espèce	*Pecten maximus*	Visuelle
PM 6	Vitalité	Coquillages vivants depuis la débarque jusqu'à leur entrée sur la chaîne de production	Visuelle / olfactive
PM 6 PM7 PM 8 PM 13 PM 16 PM 21 PM 22 PM 23	Contrôle des points clés du process de transformation	Personnel qualifié pour les étapes de déconditionnement, d'ouverture et d'écaillage, de lavage des noix, de surgélation et glazurage	Visuelle et documentaire
PM 13	Aspect, propreté, intégrité des noix	Noix propres et intègres (non fendues, non écrasées) Absence de sable Couleur : blanche et nacrée Sans corail Aspect : non filandreux Odeur : marine, caractéristique	Visuelle et documentaire
PM 15 PM 20	Délai pêche – conditionnement frais ou surgélation	≤ 55 heures	Documentaire
PM 17	Date limite de consommation (frais)	DLC : 7 jours (date conditionnement + 6j)	Documentaire
PM 19	Délai expédition	Expédition au plus tard 24h après le conditionnement	Documentaire
PM 22	Glazurage	4 -10% Réalisé directement après surgélation	Mesure
PM 26	Rapport H/P	< 5	Analytique

VIII. Glossaire

Corail : Organe reproducteur (ou gonade) des Pectinidés

Ecaillage : Séparation entre la chair et les valves du coquillage

Ebarbage : Séparation de la noix et des éléments constituant l'anatomie du coquillage

Epibionte : Organisme qui vit sur un autre être vivant, ce dernier lui servant de substrat fixe. Sur les Coquilles Saint-Jacques, les épibiontes les plus fréquents sont les balanes et les crépidules.

FIFO : First In First Out – Méthode de gestion de stock s'appuyant sur le principe du premier rentré, premier sorti

Glazurage : Méthode qui consiste à enrober le produit d'une fine pellicule d'eau glacée afin de mieux le conserver.

IQF : Individually Quick Frozen – Surgélation individuelle

Noix intègre : Une noix est dite intègre lorsqu'elle est entière, non brisée. L'intégrité du muscle est préservée. Cependant, les noix peuvent être légèrement fendues dès lors que la noix reste entière (Voir référentiel photographique en annexe).

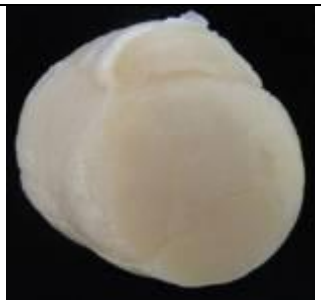
Rapport H/P : Rapport Humidité/ Protéine. Il doit être inférieur ou égal à 5 pour garantir une absence de trempage de la noix

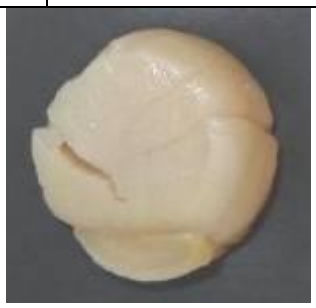
Trempage : Opération qui consiste à immerger les noix dans une eau additionnée ou non d'un rétenteur (Ex : Polyphosphates) – Cette pratique est interdite par la loi car elle fait gagner au produit du poids de manière artificielle

Annexe

Référentiel photographique de conformité des noix

Noix « CONFORMES »	**Noix propres et intègres** **Absence de sable** **Couleur : blanche et nacrée** **Aspect : non filandreux** **Odeur : marine, caractéristique**








Noix intègres de couleur blanche à Beige, nacrées *(limite de conformité)*	*Fraîches* *Surgelées* *Noix légèrement fissurées* *(limites de conformité)*

Noix « NON-CONFORMES »	**Pour que ces noix deviennent CONFORMES, éliminer les restes de corail et de poche pancréatique, et les repasser au laveur.**

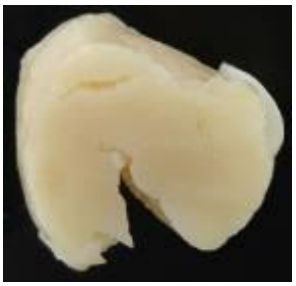


Présence de noir (poche pancréatique)



Présence de reste de corail

Noix « NON-CONFORMES »

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Noix sombres ou colorées</td><td colspan="2">Fendues</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Tachée</td><td>Tachée, marbrée</td><td>Abimée</td><td>Brisée ou Tronquée</td></tr>
</table>