JORF du 11 décembre 2020
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2020-51

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE n° LA 07/09

« NOIX DE SAINT-JACQUES (*Pecten maximus*) FRAICHES OU SURGELEES »

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

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. Caractéristiques communicantes 6
2. Une pêche artisanale côtière, respectueuse de la ressource 6
3. La nature du produit : 7
4. Processus d'élaboration 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 Décorticage 12
4. Etape Surgélation 13

VI. ETIQUETAGE 15

VII. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER 16

ANNEXE 1 17

ANNEXE 2 18

ANNEXE 3 20

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*) 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 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
- DDM / 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) - goût global : peu intense - odeur globale : peu intense - goût terreux : peu intense	- odeur globale : peu intense - goût de caramel : moyen à intense - texture : légèrement fondante - goût terreux : peu intense

III.2.Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison est une noix de coquille Saint-Jacques corraillée (*Pecten maximus*) la plus couramment rencontrée sur le marché français, dans la même 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	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
Intégrité	Pas de coquilles cassées	Pas de coquilles cassées, déboitées	Maintien du coquillage vivant, Maitrise de la conservation
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 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
Débarque et vente	Pas d'obligation de passage en criée	Passage physique en criée	Assurer la traçabilité
Etat des coquilles	Pas d'obligation de mise en marché vivant. Coquilles le plus généralement commercialisées mortes et glacées	Obligation de mise en marché vivant	Apporter un produit vivant à la filière
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 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
Décorticage	Manuel ou mécanique	Manuel	Meilleur respect de l'intégrité de la noix
Délai de décorticage / conditionnement	Pas d'obligation de durée	A J + 1 maximum J = jour achat criée	Garantir la qualité en énucléant une coquille vivante

Caractéristiques produits	Produit courant de comparaison	Produit Label Rouge	Explications Motivations
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)	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 Les noix ne rendent pas d'eau à la cuisson	Garantir que la noix n'a pas été trempée et ne rendra pas d'eau à la cuisson
Rangement frais	Pas d'obligation	Rangement des noix dans les emballages (sauf sachets) -à plat, corail sur le côté (barquette) -sur la tranche, corail vers le haut (caisse)	Assurer une bonne présentation du produit
Délai expédition frais	Pas d'obligation	A J + 2 maxi pour les produits en caisse J = jour achat criée	Optimiser la fraîcheur
Délai commercialisation frais	DLC jusqu'à 14 jours	DLC de 6 j : caisse, 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 Préserver la qualité organoleptique du produit
Surgélation	IQF ou en bloc Glazurage non obligatoire	IQF + glazurage entre 4 et 10 % Noix positionnées à plat, corail sur le côté	Préservation de l'intégrité des noix. Protection des noix contre les phénomènes d'oxydation et de dessiccation
Délai de surgélation	Pas d'obligation	A J + 1 maximum J = jour achat criée	Garantir la fraîcheur au moment de la surgélation
Délai de commercialisation surgelé	DDM 24 mois	DDM 20 mois	Préserver les qualités organoleptiques du produit

III.3.Eléments justificatifs de la qualité supérieure

1. *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 déboitées 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 décorticage manuel

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 décorticage de coquilles 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, 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 décorticage, 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 ou de la cellule de surgélation, 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 de la surgélation et son taux est de 4 à 10 %.
- Pour garantir au mieux la qualité supérieure des noix label rouge, la DDM est abaissée de 24 mois (délai habituel) à 20 mois.

IV. Traçabilité

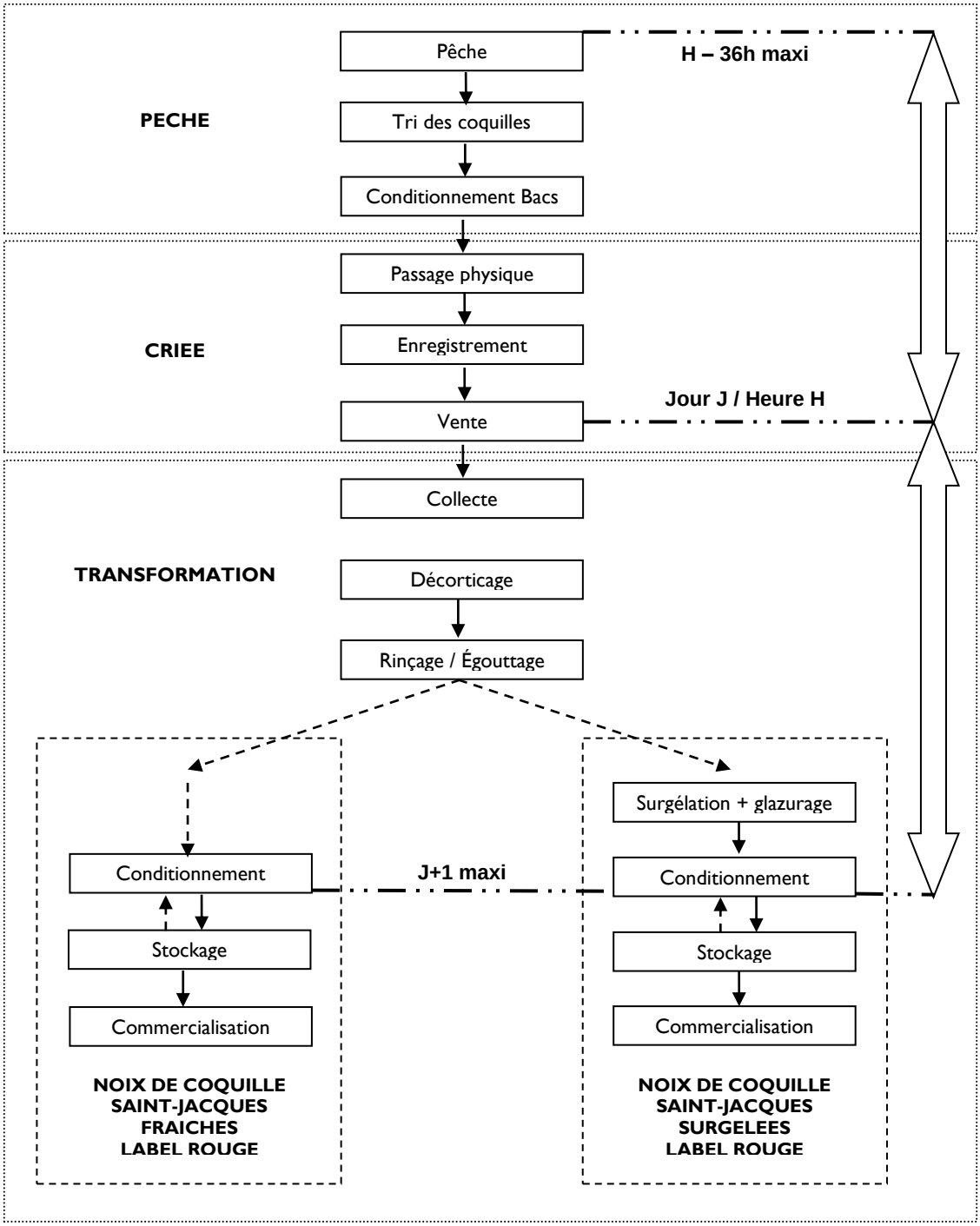
ETAPE	OPERATEURS	METHODE / MOYEN	Documents preuves	Informations enregistrées Informations suivies*
PECHE / 1ère VENTE	Bateaux	Constitution de lots[1] de bacs de coquilles.	Etiquette lot criée Bordereau de vente Bordereau d'achat	Nom de la criée* Nom du navire* Espèce* Délai de pêche[2]* Date et heure de vente criée* Numéro de lot criée* Poids* Type de conditionnement Identification LR
	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 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 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 11cm 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. La présence d'éventuels épibiontes[3] est tolérée, car ceux-ci n'interfèrent pas sur la qualité intrinsèque de la noix.

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.

PM	Points de maitrise	Valeurs cibles
PM1	Espèce	Espèce *Pecten maximus*
PM2	Taille de la coquille	Taille ≥ 11 cm
PM3	Propreté de la coquille	Coquille propre, sans sable excessif (présence d'épibiontes tolérée)
PM4	Intégrité de la coquille	Non cassées ou déboitées (*cf référentiel photographique (annexe 1)*)
PM5	Conditionnement des coquilles	En bacs rigides, valves plates vers le haut

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, afin de pouvoir assurer leur contrôle physique.

PM	Points de maitrise	Valeurs cibles
PM6	Vente en criée ou halle à marée	Passage physique sous criée ou halle à marée obligatoire, au moment de la vente aux enchères
PM7	Délai pêche – vente en criée	36 heures maximum Pour les pêches dont les horaires sont encadrés et inférieurs à 24h : indication du délai de pêche non obligatoire.
PM8	Vivacité de la coquille	Coquille fermée ou qui claque lorsqu'on pique son manteau

[3] Epibiontes : Animaux ou végétaux marins fixés sur la coquille (balanes, crépidules…)

3. *Etape Décorticage*

Description

Avant toute opération de décorticage, le mareyeur s'assure que les coquilles sont vivantes, que les tailles sont respectées.

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. Le taux d'humidité des noix (rapport H/P < 5) sont maitrisés.

A l'issue du décorticage /rinçage / 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 attenant 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 fraiches sont expédiées au maximum le surlendemain de l'achat en criée.
- Surgelé : caisses 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.

Une DLC est indiquée apposée sur chaque conditionnement.

PM	**Points de maitrise**	**Valeurs cibles**
PM9	Stockage des coquilles	Entre 5 et 10°C
PM10	Tri des coquilles	Coquilles non cassées, vivaces - c*f référentiel photographique (annexe 1)* Taille ≥ 11 cm
PM11	Type de décorticage	Manuel
PM12	Température de décorticage	Entre 0 et 10°C
PM13	Délai de décorticage	Réalisé au plus tard le lendemain de l'achat en criée

PM14	Lavage	Rinçage et égouttage immédiat des noix en clayettes ajourés A l'eau courante (eau de mer propre ou eau potable)
PM15	Aspect des noix et du corail	Noix intègre Corail suffisant et attenant Aucun reste d'organe autre *cf référentiel photographique (annexe 1)*
PM16	Taux d'humidité sur protéine (H/P) des noix	< 5 Ne rendent pas d'eau à la cuisson (*cf protocole de cuisson en annexe 2*)
PM17	Délai de conditionnement	Au plus tard le lendemain de l'achat en criée
PM18	Stockage des noix fraîches	Entre 0°C et 2°C
PM19	Calibre des noix	Entre 20 et 45 noix / kg
PM20	Expédition vers un opérateur (emballeur ou surgélateur) – le cas échéant	Noix conditionnées en caisse ou clayette ajourée avec film et glace, sans rangement.
PM21	Conditionnement des noix fraîches	Pour les caisses et barquettes avec couvercles : rangées sur la tranche, corail vers le haut Pour les barquettes operculées (avec ou sans atmosphère protectrice) : rangées à plat, corail sur le côté Pour les demi-creux et sachets sous vide d'air : non rangées
PM22	Délai d'expédition	Au plus tard le surlendemain de l'achat en criée
PM23	DLC	Barquette sous atmosphère protectrice : 9 jours Autres conditionnements : 6 jours
PM24	Etiquetage	Etiquetage conforme au chapitre 6

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 ou de la cellule 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 ou la cellule de surgélation est fonction du type de matériel 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 ou de la cellule de surgélation.

Le glazurage s'effectue à l'issue de la 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 %.

PM	**Points de maitrise**	**Valeurs cibles**
PM25	Délai de surgélation	Au plus tard le lendemain de l'achat en criée
PM26	Type de surgélation	Surgélation IQF, en tunnel ou cellule En début de surgélation : Noix positionnées à plat, corail sur le côté
PM27	Durée de surgélation	Présence d'un diagramme temps de passage/ température/ quantité Formation du personnel Descente à -18°C en 50 minutes maximum
PM28	Glazurage	Réalisé en continu de la surgélation Entre 4 et 10%
PM29	Taux d'humidité sur protéine (H/P) des noix	< 5 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 DDM de 20 mois est appliquée.

PM	**Points de maitrise**	**Valeurs cibles**
PM30	Conditionnement des noix surgelées	Dans la continuité du glazurage Elimination des noix non conformes, ou agglomérées Conditionnement intermédiaire possible
PM31	Etiquetage	Etiquetage conforme au chapitre 6
PM32	DDM/Noix surgelées	20 mois à la date de surgélation

C. Stockage avant expédition

Description

Le stockage en attente de l'expédition 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.

PM	Points de maitrise	Valeurs cibles
PM33	Stockage des noix surgelées avant expédition	T° < -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*) fraiches 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
PM1	Espèce	***Pecten maximus***	Visuelle
PM2	Taille de la coquille	Taille supérieure ou égale à 11 cm	Visuelle + Mesure
PM4	Intégrité de la coquille	**Non cassée ou déboitée**	Visuelle
PM5	Conditionnement des coquilles	En bacs rigides, valves plates vers le haut	Visuelle
PM7	Délai de pêche – vente en criée	36 h maximum	Documentaire
PM8	Vivacité de la coquille	Coquille fermée ou qui claque lorsqu'on pique son manteau	Visuelle
PM11	Type de Décorticage	**Manuel**	Visuelle
PM13	Délai de décorticage	**Réalisé au plus tard le lendemain de l'achat en criée.**	Documentaire
PM15	Aspect des noix et du corail	Noix intègre Corail suffisant et attenant Aucun reste d'organe autre	Visuelle
PM16 PM29	Taux d'humidité sur protéine (H/P) des noix	**Taux H/P < 5** **Les noix ne rendent pas d'eau à la cuisson**	Documentaire Analyse
PM23	DLC	Une DLC est appliquée aux produits frais	Visuelle
PM25	Délai de surgélation	Surgélation au maximum le lendemain de l'achat en criée	Documentaire
PM26	Type de surgélation	IQF	Documentaire + Visuelle
PM28	Glazurage	4 à 10 % réalisé directement après la surgélation	Documentaire
PM32	DDM / noix surgelées	20 mois	Visuelle + Documentaire

ANNEXE I

Référentiels photographiques

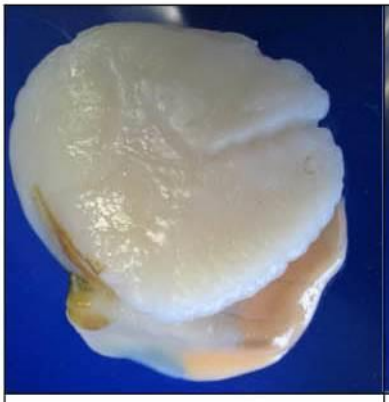
CRITERES DE CONFORMITE DE L'INTEGRITE DES COQUILLES LABELISABLES DESTINEES AU DECORTICAGE

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

CRITERES DE CONFORMITE DE L'ASPECT VISUEL DES NOIX DE COQUILLES 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 SEPARE** non attenant
		
NOIX NON PROPRE restes manteau / branchies	**NOIX NON PROPRE** reste de rectum	**NOIX ABIMEE** muscle cassé ou coupé

ANNEXE 2

PROTOCOLE DE CUISSON TEST

NOIX DE SAINT-JACQUES

LABEL ROUGE

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

ANNEXE 3

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.