

# CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE

## Noix surgelées de Pectinidés *Placopecten magellanicus*

Homologation LA 09/13

### Caractéristiques Certifiées Communicantes :

- GROSSES NOIX DE PLACOPECTEN MAGELLANICUS
- SURGÉLATION DANS LES 6 HEURES APRÈS DÉCORTICAGE



ORGANISME DE DEFENSE ET DE GESTION :

**PAQ**

Groupement pour le Développement et la  
Promotion des Produits Agricoles et  
Alimentaires de Qualité

06 Rue Lincoln CS 278-08 – 75008 PARIS

Tél : 01.53.23.04.10

Fax : 01.49.52.01.22

E-mail : [paq@paq-groupeement.com](mailto:paq@paq-groupeement.com)

Le Président du Conseil d'Administration Claude GRANJON

## Sommaire

<b>I. NOM DU DEMANDEUR.....</b>	<b>3</b>
<b>II. NOM DU LABEL ROUGE .....</b>	<b>3</b>
<b>III. DESCRIPTION DU PRODUIT LABEL ROUGE .....</b>	<b>3</b>
<b>3.1 Présentation des noix surgelées de pectinidés-<i>Placopecten magellanicus</i>- .....</b>	<b>3</b>
3.1.1 Description précise : .....	3
3.1.2 Les caractéristiques du produit label rouge .....	4
<b>3.2 La comparaison avec le produit courant.....</b>	<b>4</b>
3.2.1 Définition du produit courant de comparaison .....	4
3.2.2 Le tableau de comparaison au produit courant .....	5
<b>3.3 Éléments justificatifs de la qualité supérieure .....</b>	<b>9</b>
<b>IV. TRAçABILITÉ ASCENDANTE ET DESCENDANTE.....</b>	<b>10</b>
<b>V. METHODE D'OBTENTION .....</b>	<b>12</b>
5.1 Schéma de vie – chronologie synthétique.....	12
5.2 Schéma de vie du produit – schéma général.....	13
5.3 Caractéristiques et points de maîtrise.....	15
<b>VI. Etiquetage .....</b>	<b>18</b>
<b>VII. TABLEAU DES PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER.....</b>	<b>19</b>
<b>VIII. Définitions et abréviations.....</b>	<b>20</b>

## I. NOM DU DEMANDEUR

NOM :	ASSOCIATION PAQ
Présentation succincte de l'association :	Association de type loi 1901 regroupant 4 filières composées de divers opérateurs dans plusieurs secteurs d'activité. Les pectinidés géants appartiennent à la filière mer et aquaculture du PAQ.
L'ODG :	Groupement pour le Développement et la Promotion des produits Agricoles et Alimentaires de Qualité.
Siège administratif :	6, Rue Lincoln CS 278-08 – 75008 PARIS ☎ : 01 53 23 04 10 📠 : 01 49 52 01 22 paq@paq-groupement.com
Missions :	Le PAQ assure toutes les missions afférentes à l'ODG



## II. NOM DU LABEL ROUGE

Noix surgelées de Pectinidés – *Placopecten magellanicus*

## III. DESCRIPTION DU PRODUIT LABEL ROUGE

### 3.1 Présentation des noix surgelées de pectinidés-*Placopecten magellanicus*-

Il s'agit des pectinidés *Placopecten magellanicus* vendus en noix surgelées. Ces pectinidés sont déjà présents à la vente et commercialisables dans tous les points de vente proposant des produits surgelés, sous l'appellation « noix de saint jacques ».

Les *Placopecten magellanicus* sont pêchées avec ou sans corail\* selon la période (en lien à la période reproduction) et la zone de pêche.

#### 3.1.1 Description précise :

#### Particularité de présentation des produits Label Rouge:

Noix sans corail

#### Description organoleptique :

- Produit présentant une odeur et un goût typique de Noix de St Jacques plus important
- Produit présentant de plus grosses noix (plus gros calibre après cuisson)
- Produit ayant une texture plus ferme au toucher

\*Voir Chapitre 8 : Définitions et Abréviations

**Description physico-chimique :**

H/P (Humidité sur Protéines) &lt; 4,9

**Présentation à la vente des produits Label Rouge :**

Les produits labellisés sont des noix de pectinidés de l'espèce *Placopecten magellanicus*, surgelées individuellement en mer (IQF\* ou Individually Quick Frozen), et **non coraillées\***. Elles sont vendues à l'état surgelé aux restaurateurs ou directement au consommateur final.

Le calibre\* des noix est le suivant : 10/20 et 20/30 par tranche de 400 g.

PRODUIT	ETAT	CALIBRES*	PRÉSENTATION
Noix de <i>Placopecten magellanicus</i> (dénomination noix de saint jacques)	NON CORAILLÉES SURGELÉES	10/20 ; 20/30 pièces par tranche de 400 g	U.V.C* (sachets et sachets sous vide)



## 3.1.2 Les caractéristiques du produit label rouge

Les caractéristiques de ce produit reposent sur :

- 1) un procédé d'obtention de qualité de la noix de *Placopecten magellanicus*, préservée par la surgélation en mer.
- 2) une meilleure différenciation gustative et de calibre entre les noix de pectinidés géants surgelées mer et les noix de pectinidés géants surgelées à terre. Le produit Label Rouge est de CALIBRE\* 10/20 ou 20/30, proposé SANS CORAIL\*.

## 3.2 La comparaison avec le produit courant

## 3.2.1 Définition du produit courant de comparaison

Le produit courant est présent dans le même univers (sur le même espace de marché dans le rayon surgelé) que le produit label rouge. Le produit courant de comparaison est obligatoirement un produit surgelé. Le produit courant répond à la réglementation en vigueur (canadienne au niveau de la pêche, européenne dans le cadre de l'exportation).

Le produit courant correspond à des noix surgelées à terre (décortiquées et sans corail).

Le produit courant ne bénéficie pas d'un signe officiel de qualité. Le produit de comparaison utilisé pour les besoins de l'analyse sensorielle est les noix standard USA, surgelées à terre (pectinidés standard de *Placopecten magellanicus*).

Dans le cadre des tests sensoriels, le mode de préparation et de cuisson appliqué au produit courant est identique à celui appliqué pour le produit Label Rouge.

Le produit courant présente un rapport H/P < 5, il est commercialisé en France, sous la dénomination "Noix de saint Jacques".

\*Voir Chapitre 8 : Définitions et Abréviations

### 3.2.2 Le tableau de comparaison au produit courant

Le tableau suivant présente les principales différences entre les noix surgelées de pectinidés Label Rouge et le produit courant noix surgelées de pectinidés standard USA. Il présente également l'influence qualitative de chaque caractéristique explicite, spécifique au Label Rouge.



\*Voir Chapitre 8 : Définitions et Abréviations

3.2.2.1 Pêche des pectinidés géants

POINTS DE DIFFERENCE	PRODUIT COURANT DE COMPARAISON	PRODUIT LABEL ROUGE	INFLUENCE SUR LA QUALITE
Pêche des pectinidés géants	PLACOPECTEN MAGELLANICUS standard USA	E1 ESPECE <i>Placopecten magellanicus</i>	→ La sélection de l'espèce apporte des garanties sur la taille des noix. En effet, l'espèce <i>Placopecten magellanicus</i> permet d'obtenir de grosses noix. Or les grosses noix ont une texture plus agréable en bouche, et notamment plus ferme, que celle des petites noix.
Pêche des pectinidés géants	TRI ET PROPRIÉTÉ NON OBLIGATOIRES	E2 TRI DES COQUILLAGES A BORD DU NAVIRE : - Tri manuel pour l'obtention de coquillages propres (exempts de débris) - Tri continu entre deux traits.	→ Le tri manuel à bord du navire réduit le risque de présence de corps étrangers (crépidoles* par exemple) ou d'animaux morts. La fixation du tri en continu entre deux traits de drague apporte des garanties sur la rapidité de traitement des noix à bord et participe à la réduction du taux de mortalité.
Pêche des pectinidés géants	CONSERVATION DES COQUILLAGES PAR REFRIGERATION	E3 MAINTIEN DES COQUILLAGES EN VIE AVANT DECORTICAGE Arrosage continu par aspersion des coquillages avec de l'eau de mer prélevée dans leur milieu naturel (dans la zone de pêche)	→ Le rinçage à l'eau de mer permet de réguler la température des coquillages et de maintenir une température identique à celle de leur milieu naturel. Cette mesure permet de réduire le stress du coquillage vivant.

- Les coquillages sont d'abord déversés sur un grand tamis, qui permet de séparer les débris de grande taille des coquillages. Le tri intervient manuellement et s'effectue de la manière la plus douce possible, pour éviter de fragiliser les coquilles et prévenir l'introduction de corps étrangers. Le tri à ce stade prévient la pêche des coquilles les plus petites (retour en mer des petites coquilles et changement de zone de pêche).
- Par la suite, une nouvelle inspection lors du décorticage est réalisée et les éventuels débris/corps étrangers sont retirés. Le rinçage des noix permet également d'éliminer les débris. Enfin, une dernière inspection est réalisée avant conditionnement final, sur le site de conditionnement des noix.

\*Voir Chapitre 8 : Définitions et Abréviations

POINTS DE DIFFERENCE	PRODUIT COURANT DE COMPARAISON	PRODUIT LABEL ROUGE	INFLUENCE SUR LA QUALITE
Pêche des pectinidés géants	DECORTICAGE MECANIQUE /OU MANUEL	E4 DECORTICAGE MANUEL	→ Le décortilage des coquilles à bord du bateau est obligatoire de par la réglementation canadienne et permet d'éviter d'en abîmer le muscle.  Le décortilage manuel permet de garantir la qualité du décortilage et l'intégrité de la noix.
Rinçage des pectinidés géants	DEBARQUEMENT A TERRE	E5 RINÇAGE DES NOIX A BORD DU NAVIRE	→ Le rinçage des noix à l'eau de mer permet d'éliminer le sable et les éventuels débris qui subsistent (ex : morceaux d'enveloppe)
Refroidissement des noix de pectinidés géants	DEBARQUEMENT A TERRE	E6 REFROIDISSEMENT DES NOIX A BORD DU NAVIRE -équilibrage dans un réservoir d'eau de mer ≤ 12°C -Trempage et ajouts de polyphosphates interdits	→ Ce refroidissement dans l'eau de mer apporte un équilibrage des températures internes pour une surgélation plus rapide du produit. Il ne s'agit aucunement d'un trempage* interdit pour ce produit (analyse H/P <4,9). Les noix sont immergées au fur et à mesure en flux continu. Les noix ne restent pas plus d'une quinzaine de minutes (de 10 à 15 min.) dans le tank de refroidissement, avant le convoyage vers le tunnel de surgélation.
Surgélation des noix de pectinidés géants	SURGELATION DES NOIX A TERRE Surgélation pouvant être précédée d'un trempage (pour les produits des marchés internationaux)	E7 SURGELATION INDIVIDUELLE DES NOIX A BORD DU NAVIRE : - Surgélation effectuée en continu 6 heures maximum après décortilage*	→ Cette disposition permet d'assurer une qualité maximale et un développement bactérien minimal. La surgélation 6 heures maximum après décortilage permet d'obtenir des noix dont la chair présente de meilleures propriétés d'association-avec-l'eau, préservant ainsi son humidité naturelle aux étapes de cuisson. Après surgélation, les noix sont placées directement dans des conteneurs étanches identifiés et tracés.



\*Voir Chapitre 8 : Définitions et Abréviations

POINTS DE DIFFERENCE	PRODUIT COURANT DE COMPARAISON	PRODUIT LABEL ROUGE	INFLUENCE SUR LA QUALITE
Conditionnement des noix de pectinidés géants	LIBRE CALIBRAGE DES NOIX SELON LA CLIENTELE	E8 CALIBRAGE INDIVIDUEL AU CENTRE DE CONDITIONNEMENT (pour l'obtention des calibres souhaités) - grosses noix : calibres 10/20* 20/30 par tranche de 400g	→ Un calibrage est réalisé à ce stade pour ne retenir que les noix de grande taille qui ont une texture plus agréable en bouche, et notamment plus ferme, que celle des noix plus petites.
Conditionnement des noix de pectinidés géants	PAS DE CONTROLE VISUEL OBLIGATOIRE AVANT CONDITIONNEMENT	E9 INSPECTION VISUELLE SYSTEMATIQUE DU PRODUIT AVANT CONDITIONNEMENT : Noix intègres	→ L'inspection visuelle systématique réalisée à ce niveau, apporte des garanties sur la qualité visuelle des noix. Des opérateurs placés de part et d'autre du convoyeur s'attachent à effectuer le contrôle qualité.
Conditionnement des noix de pectinidés géants	OPERATION DE GLAZURAGE NON SYSTEMATIQUE	E10 GLAZURAGE DES NOIX PAR IMMERSION AU CENTRE DE CONDITIONNEMENT	→ Le glazurage est une pratique qui consiste à immerger rapidement les noix dans de l'eau. Le produit se couvre ainsi d'une fine pellicule protectrice de glace. Ce procédé permet de protéger le produit surgelé de la déshydratation et de l'oxydation au cours de l'entreposage et jusqu'à la fin de la DLUO. La technique de glazurage participe à la protection et à la qualité du produit. Il ne s'agit en aucun cas de trempage*, qui est interdit dans le cadre de ce cahier des charges.
Conditionnement des noix de pectinidés géants	DLUO de 24 mois	E11 DLUO 15 MOIS A COMPTER DE LA DATE DE SURGELATION	→ Une DLUO plus courte assure la garantie de qualité organoleptique.
Conditionnement des noix de pectinidés géants	RAPPORT Humidité/Protéines < 5	E12 RAPPORT H/P < 4,9	→ Cette disposition apporte des garanties sur l'absence de trempage des noix et prouve la non addition d'eau au produit.



### 3.3 Éléments justificatifs de la qualité supérieure

#### **-Grosses noix de *Placopecten magellanicus***

- > E1 : Espèce *Placopecten magellanicus* - Le *Placopecten* également appelé pectinidé géant garantit l'assurance de grosses noix dès sélection de l'espèce.
- > E8 : Calibrage individuel au centre de conditionnement
- > E9 : Inspection visuelle systématique des noix avant conditionnement : Noix intègres



#### **-Surgélation dans les 6 heures après décorticage**

- > E7 : Surgélation individuelle des noix à bord du navire. La surgélation IQF est très adaptée pour la surgélation de produits fragiles évitant ainsi leur dégradation.
- > E2 : Tri des coquillages à bord du navire
- > E3 : Maintien des coquillages en vie avant décorticage
- > E5 : Rinçage des noix à bord du navire
- > E6 : Refroidissement des noix à bord du navire

E2, E3, E5 et E6 correspondent aux étapes successives et rapides pour atteindre l'objectif de surgélation effectuée en continu 6 heures maximum après décorticage. Cette surgélation rapide assure la préservation de la qualité initiale des noix.

\*Voir Chapitre 8 : Définitions et Abréviations



#### IV. TRAÇABILITÉ ASCENDANTE ET DESCENDANTE

L'ensemble des opérateurs de la filière (navires surgélateurs et centres de conditionnement) mettent en place une traçabilité adaptée. Elle leur permet de retrouver, pour chaque lot de noix de pectinidés surgelées, la zone de pêche, la date et la plage horaire de pêche (chaque jour est divisé en quatre périodes de 6 heures numérotées de 1 à 4), ainsi que les dates de décorticage\*, de surgélation et de conditionnement des noix.

Étapes	Éléments d'identification	Informations suivies	Documents
Pêche	Nom et ou n° de navire  N° de conteneur	Date et plage horaire de pêche (la journée de pêche est divisée en 4 périodes de 6 heures : les deux équipes sont identifiées au cours de ces 4 périodes et interviennent en rotation par rapport au nombre total de personnel à bord) zone de pêche	Registre de pêche  Informations journalières transmises à terre au centre de conditionnement.  Informations transmises au département des pêches pour calcul des quotas.
Traitement et surgélation des noix à bord du navire	Nom et ou n° de navire  N° de conteneur (lot sur le bateau)	<u>Lors du traitement des noix</u> Date et heure de décorticage* Date et heure de début et fin de surgélation  <u>Lors du stockage des noix surgelées après surgélation :</u> - un lot de noix décortiquées et surgelées correspond à un conteneur numéroté complet - Poids total de noix décortiquées par jour de pêche - Poids total de noix décortiquées par sortie en mer - Nombre de conteneurs remplis entièrement par jour et par sortie en mer - Système de gestion des conteneurs en stock - Attribution d'un numéro de lot d'origine unique pour chaque conteneur pour préparer l'arrivée à terre (le code barre permet de remonter dans le système informatique aux informations suivies au niveau de la pêche)	Registre de pêche comprenant les enregistrements (T°C, délais)  Identification des conteneurs en stock
Débarque	N° de lot d'origine	- nom ou N° du navire - zone de pêche - date de pêche - taille du lot	Enregistrements  Documents de transport  Feuille de transport et enregistrements des températures

\*Voir Chapitre 8 : Définitions et Abréviations

Étapes	Éléments d'identification	Informations suivies	Documents
Réception des conteneurs de noix surgelées sur le site de conditionnement	N° de lot d'origine	<p><b><u>Le centre de conditionnement utilise le N° de lot d'origine unique pour enregistrer les opérations de fabrication suivantes :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La date et l'heure de réception,</li> <li>- les contrôles matière première à réception</li> <li>- le nom ou lieu du centre de conditionnement</li> </ul>	Fiches de réception Bon de livraison ou document d'accompagnement
Calibrage, glazurage et conditionnement des noix Puis mise sur le marché	N° de lot de production = N° de lot produit fini pour chaque unité de vente (apposé sur l'étiquetage)	<p>La fiche de conditionnement reprend le N° de lot d'origine</p> <p><b><u>Chaque unité de vente est identifiée par un numéro de lot* (N° de lot de production) :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-quantième de fabrication</li> <li>-année de production</li> <li>-n° du navire</li> <li>-n° du voyage du navire</li> </ul> <p><b><u>Chaque unité de vente précise en outre</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date de surgélation</li> <li>• DLUO</li> </ul>	Fiche de conditionnement  Etiquette de L'UVC
Expédition	N° de lot produit fini pour chaque unité de vente (apposé sur l'étiquetage)	<p><b><u>Un registre d'expédition permet de connaître la destination des produits lors de leur mise sur le marché (ventilation des lots) :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Numéro de lot de conditionnement</li> <li>• Clients destinataires</li> <li>• Quantités livrées</li> <li>• Date d'expédition.</li> </ul>	Registre d'expédition  Inventaire

Les documents de traçabilité (support papier ou informatique) doivent être conservés 3 ans.

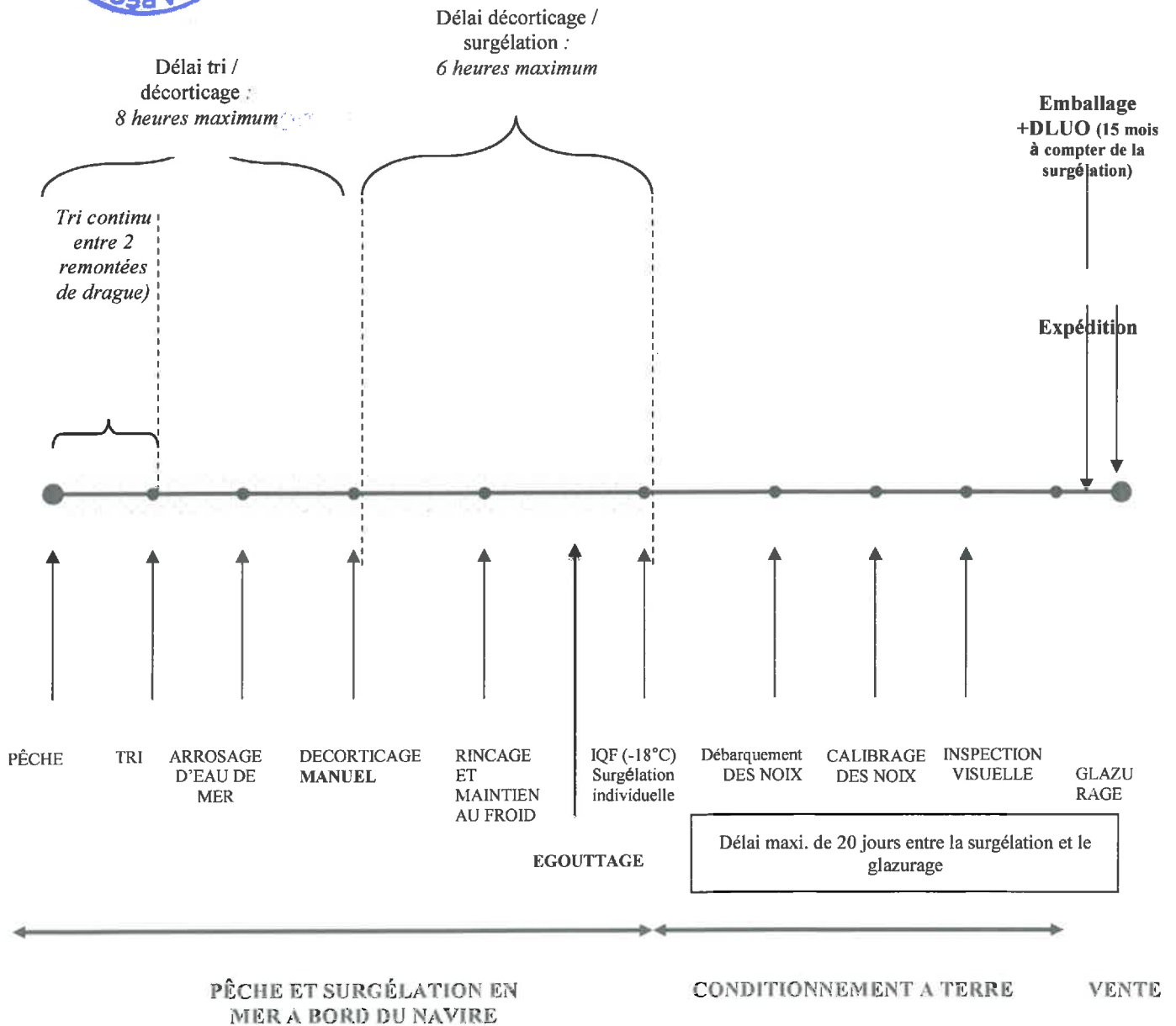
\*Voir Chapitre 8 : Définitions et Abréviations



## V. METHODE D'OBTENTION

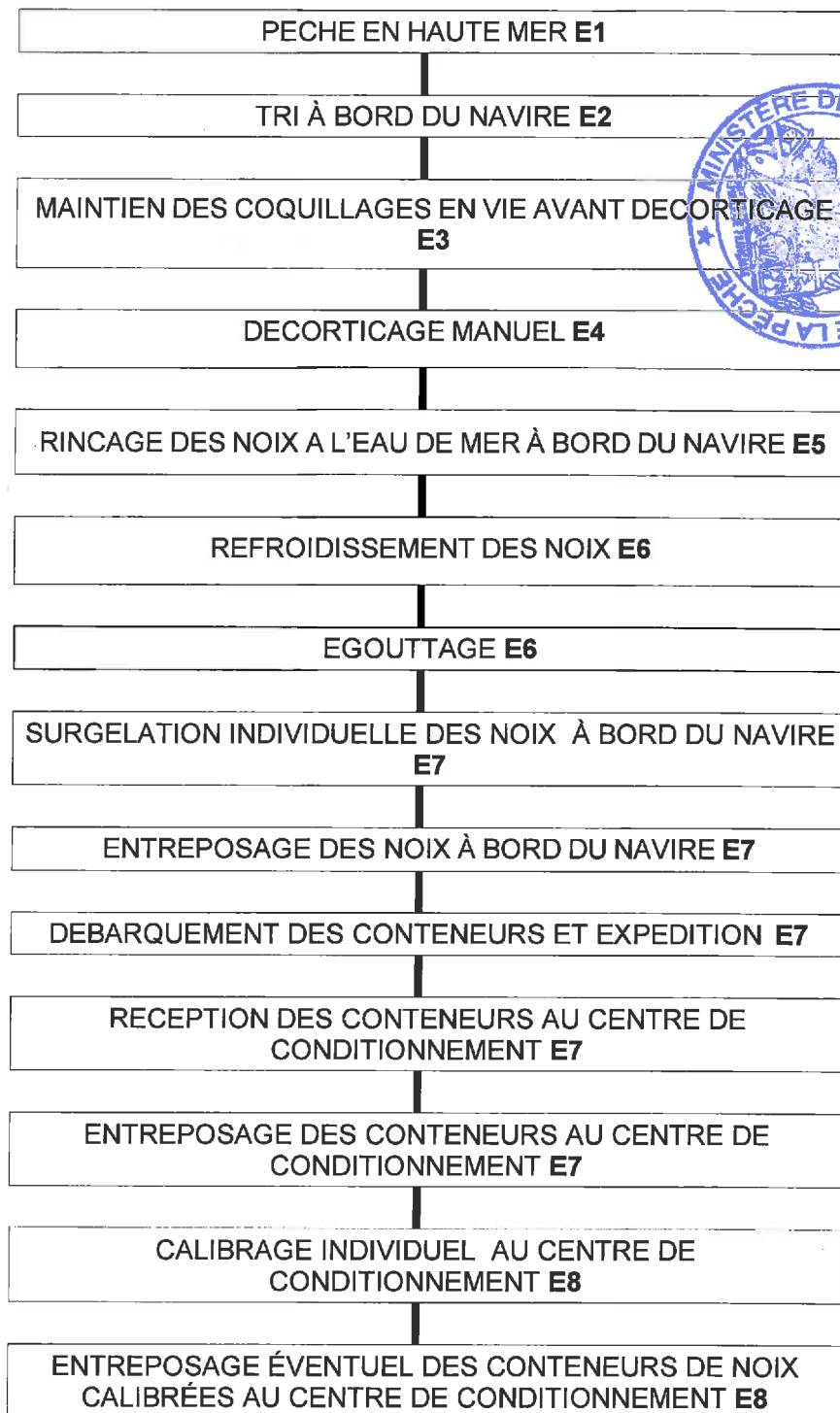
### 5.1 Schéma de vie – chronologie synthétique

= délai réduit avant surgélation

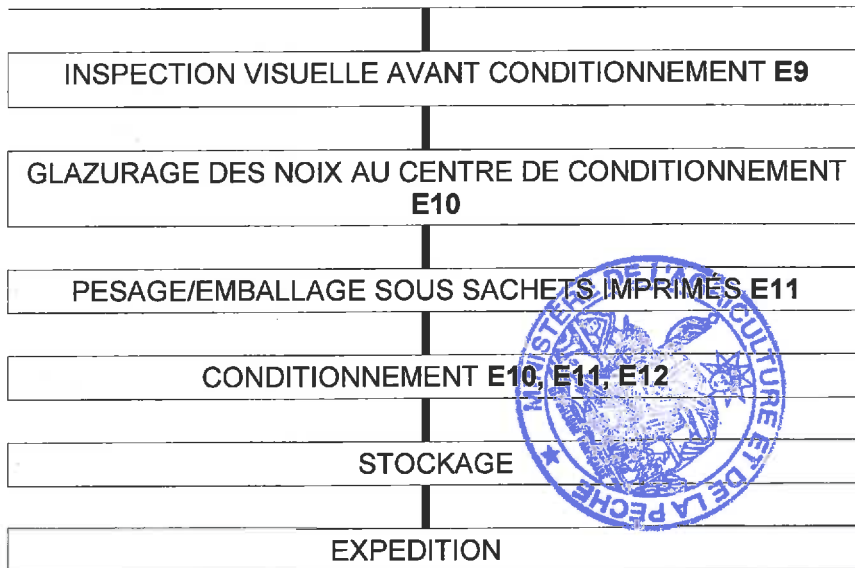


\*Voir Chapitre 8 : Définitions et Abréviations

## 5.2 Schéma de vie du produit – schéma général



\*Voir Chapitre 8 : Définitions et Abréviations



\*Voir Chapitre 8 : Définitions et Abréviations

## 5.3 Caractéristiques et points de maîtrise

ETAPES	CODE	exigence	PM	Point à maîtriser	VALEUR CIBLE
Pêche des pectinidés géants	E1	Espèce	<u>PM 1</u>	TYPE DE PECTINIDES PÊCHÉS	Espèce <i>Placopecten magellanicus</i>
Pêche des pectinidés géants	E2	Tri des coquillages	<u>PM 2</u>	FLUX CONTINU ENTRE LA PÊCHE ET LE TRI DES COQUILLAGES	Tri continu manuel des coquillages entre deux remontées de drague garanti une rapidité de traitement des noix
Pêche des pectinidés géants	E2	Tri des coquillages	<u>PM 3</u>	MODALITÉS DU TRI DES COQUILLAGES À BORD DU NAVIRE	Tri effectué à la main pour garantir : - l'absence de corps étrangers dans le coquillage - une quantité minimale de coquillages morts - l'absence de coquillages non matures
Pêche des pectinidés géants	E3	Maintien en vie des coquillages avant décorticage	<u>PM 4</u>	EAU UTILISÉE POUR L'ARROSAGE DES COQUILLAGES ET ARROSAGE EN CONTINU	Eau de mer prélevée dans le milieu naturel des coquillages et arrosage en continu
Pêche des pectinidés géants	E3	Maintien en vie des coquillages avant décorticage	<u>PM 5</u>	DÉLAI ENTRE LE TRI ET LE DECORTICAGE	Décorticage* réalisé 8 heures maximum après le tri des coquillages.
Pêche des pectinidés géants	E4	Décorticage manuel	<u>PM 6</u>	DECORTICAGE MANUEL OBLIGATOIRE	Décorticage effectué manuellement Absence de résidus de barbes, estomac, filaments et poches noires Absence de corail (noix brute sans corail)
Rinçage des noix de pectinidés géants	E5	Rinçage des noix à bord du navire	<u>PM 7</u>	EAU UTILISÉE POUR LE RINCAGE DES NOIX	Eau de mer prélevée dans le milieu naturel des coquillages
Rinçage des noix de pectinidés géants	E5	Rinçage des noix à bord du navire	<u>PM 8</u>	CONDITIONS DE RINCAGE	Rinçage en continu Absence de matières étrangères à l'issue du rinçage (ex : sable, morceaux d'enveloppe)

\*Voir Chapitre 8 : Définitions et Abréviations

ETAPES	code	exigence	PM	Point à maîtriser	VALEUR CIBLE
Refroidissement des noix de pectinidés géants	E6	Refroidissement des noix à bord du navire	<u>PM 9</u>	REFROIDISSEMENT A L'EAU DE MER	Refroidissement rapide dans un réservoir d'eau de mer alimenté en continu Température de l'eau de mer utilisée pour le refroidissement $\leq 12^{\circ}\text{C}$
Refroidissement des noix de pectinidés géants	E6	Refroidissement des noix à bord du navire	<u>PM 10</u>	TREMPAGE ET AJOUT DE TRIPOLYPHOSPHATES INTERDIT	Absence de recours au trempage et aux tripolyphosphates
Refroidissement des noix de pectinidés géants	E6	Refroidissement des noix à bord du navire	<u>PM 11</u>	EGOUTTAGE DES NOIX	Egouttage des noix
Surgélation	E6	Surgélation individuelle des noix à bord du navire	<u>PM 12</u>	DÉLAI DE SURGÉLATION	Surgélation effectuée en continu 6h maximum après décortilage.
Surgélation	E7	Surgélation individuelle des noix à bord du navire	<u>PM 13</u>	CONDITIONS DE SURGÉLATION À BORD DU NAVIRE	Surgélation IQF (Individually quick frozen), réalisée dans les 6 heures suivant le décortilage Durée de surgélation $\leq 30$ minutes T°C des noix en sortie de tunnel $\leq -18^{\circ}\text{C}$
Surgélation	E7	Entreposage des noix à bord du navire	<u>PM 14</u>	MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE DES PRODUITS	Maintien des conteneurs en chambre froide à $-18^{\circ}\text{C}$ Contrôle de la température 1 fois toutes les 2 heures
Transport	E7	Conditions de transport maîtrisées	<u>PM 15</u>	DEBARQUEMENT ET EXPÉDITION	Délai entre le déchargement et le centre de conditionnement $< 2$ heures.
Transport	E7	Conditions de transport maîtrisées	<u>PM 16</u>	MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE DES PRODUITS	Transport dans des camions équipés pour les produits surgelés. Température des camions contrôlée au chargement et au déchargement
Conditionnement des noix de pectinidés géants	E8	Entreposage des conteneurs au centre de conditionnement	<u>PM 17</u>	MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE DES PRODUITS	Au centre de conditionnement, conteneurs placés en zones de stockage de produits surgelés

\*Voir Chapitre 8 : Définitions et Abréviations

Cahier des charges label rouge n° LA 09/13 « Noix surgelées de pectinidés - *Placopecten magellanicus* »  
approuvé par le Comité national IGP-LR-STG de l'INAO du 30 mai 2013



ETAPES	code	exigence	PM	Point à maîtriser	VALEUR CIBLE
Conditionnement des noix de pectinidés géants	E8	Calibrage individuel au centre de conditionnement	<u>PM 18</u>	<b>CALIBRES* AUTORISÉS</b>	<b>Grosses noix : Noix calibrées individuellement pour satisfaire les calibres de 10/20, 20/30 par tranche de 400g dans les sachets</b>
Conditionnement des noix de pectinidés géants	E9	Inspection visuelle systématique	<u>PM 19</u>	<b>NOIX INTÈGRES</b>	Inspection visuelle des noix en continu par 2 contrôleurs au minimum sur ligne selon le référentiel photographique. -tri avant ensachage pour retirer les noix qui ne seraient pas intègres -tri des noix présentant des défauts d'aspect : forme, tâches, corps étrangers non métalliques....
Conditionnement des noix de pectinidés géants	E10	glazurage	<u>PM 20</u>	<b>TAUX DE GLAZURAGE*</b>	<b>Taux de glazurage <math>\geq 5\%</math> et <math>\leq 10\%</math> en moyenne sur un lot</b>
			<u>PM 21</u>	<b>DÉLAI DE GLAZURAGE</b>	Délai de 20 jours entre la surgélation et le glazurage
Conditionnement des noix de pectinidés géants	E11	Conditionnement final	<u>PM 22</u>	<b>ENSACHAGE MAÎTRISÉ, ADAPTÉ AU PRODUIT</b>	Ensachage dans des sachets plastiques résistant à la congélation. Ensachage avec pesage Vérification du produit toutes les 15 min sur ligne
Conditionnement des noix de pectinidés géants	E12	Étiquetage validé	<u>PM 23</u>	<b>ETIQUETAGE LABEL ROUGE</b>	Étiquetage ayant reçu un avis favorable du PAQ
Conditionnement des noix de pectinidés géants	E13	DLUO de 15 mois à compter de la date de surgélation	<u>PM 24</u>	<b>MARQUAGE DE LA DLUO*</b>	<b>DLUO conforme : 15 mois à compter de la date de surgélation</b> <b>Étiquetage de DLUO sur chaque UVC</b>
Conditionnement des noix de pectinidés géants	E14	Rapport H/P	<u>PM 25</u>	<b>RAPPORT HUMIDITE / PROTEINES</b>	Rapport H / P < 4,9

\* PM13 À PM16 : Il existe un système d'assurance qualité à bord, qui permet de vérifier les températures obtenues entre le navire surgélateur et le centre de conditionnement.

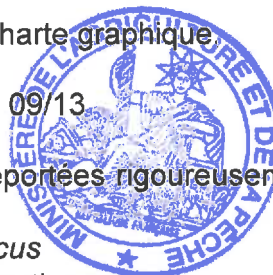
\* Voir Chapitre 8 : Définitions et Abréviations

Cahier des charges label rouge n° LA 09/13 « Noix surgelées de pectinidés - *Placopecten magellanicus* »  
approuvé par le Comité national IGP-LR-STG de l'INAO du 30 mai 2013

## VI. ETIQUETAGE

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage d'un produit 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 09/13
- les caractéristiques certifiées. Elles seront reportées rigoureusement à l'identiques sur l'étiquette :
  - Grosses noix de *Placopecten magellanicus*
  - Surgélation dans les 6 heures après décorticage
- le nom et l'adresse de l'ODG : PAQ - CS 278-08 - 75008 PARIS



\*Voir Chapitre 3 : Définitions et Abréviations

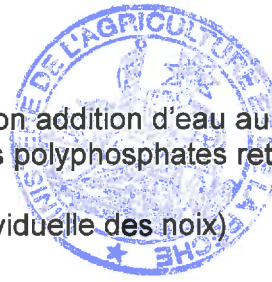
## VII. TABLEAU DES PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

ETAPES	code	PPC	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	VALEUR CIBLE	METHODE D'ÉVALUATION
Pêche des de pectinidés géants	<u>PM 1</u>	PPC1	TYPE DE PECTINIDES PÊCHÉS	Espèce <i>Placopecten magellanicus</i>	VISUELLE et/ou DOCUMENTAIRE
Rinçage des noix de pectinidés géants	<u>PM 8</u>	PPC2	CONDITIONS DE RINCAGE	Rinçage en continu Absence de matières étrangères à l'issue du rinçage (ex : sable, morceaux d'enveloppe)	VISUELLE
Refroidissement des noix de pectinidés géants	<u>PM 10</u>	PPC3	TREMPAGE ET AJOUT DE TRIPOLYPHOSPHATES INTERDIT	Absence de recours au trempage et aux tripolyphosphates	VISUELLE et/ou DOCUMENTAIRE
Surgélation des noix de pectinidés géants	<u>PM 12</u>	PPC4	DELAI DE SURGELATION	Surgélation effectuée en continu 6h maximum après décortilage.	VISUELLE et/ou DOCUMENTAIRE
Surgélation des noix de pectinidés géants	<u>PM 13</u>	PPC5	CONDITIONS DE SURGELATION À BORD DU NAVIRE	Surgélation IQF (Individually quick frozen), réalisée dans les 6 heures après décortilage Durée de surgélation ≤ 30 minutes T°C des noix en sortie de tunnel ≤ -18°C	VISUELLE et/ou DOCUMENTAIRE
Conditionnement des noix de pectinidés géants	<u>PM 19</u>	PPC6	NOIX INTÈGRES	Inspection visuelle des noix en continu par 2 contrôleurs au minimum sur ligne selon le référentiel photographique : -tri avant ensachage pour retirer les noix qui ne seraient pas intègres -tri des noix présentant des défauts d'aspect : forme, tâches, corps étrangers non métalliques....	MESURE et/ou VISUELLE et/ou DOCUMENTAIRE
Conditionnement des noix de pectinidés géants	<u>PM 20</u>	PPC7	TAUX DE GLAZURAGE*	Taux de glazurage ≥ 5% et ≤ 10% en moyenne sur un lot	MESURE et/ou DOCUMENTAIRE
Conditionnement des noix de pectinidés géants	<u>PM 25</u>	PPC8	RAPPORT HUMIDITE / PROTEINES	Rapport H / P < 4,9	ANALYSE et/ou DOCUMENTAIRE

\*Voir Chapitre 8 : Définitions et Abréviations

Cahier des charges label rouge n° LA 09/13 « Noix surgelées de pectinidés - *Placopecten magellanicus* »  
approuvé par le Comité national IGP-LR-STG de l'INAO du 30 mai 2013

## VIII. DEFINITIONS ET ABREVIATIONS



**H/P :** Rapport Humidité/protéines, prouvant la non addition d'eau au produit (contrôle des polyphosphates au travers de ce contrôle car les polyphosphates retiennent l'eau).

**IQF :** Individually Quick Frozen (surgélation individuelle des noix)

**PM :** Point à Maîtriser

**U.V.C. :** Unité de Vente Consommateur.

**Calibre des noix :** correspond au nombre d'unités par tranche de 400g

Exemple : Le calibre 10/20 signifie que 400 grammes contiennent entre 10 et 20 noix non coraillées soit des noix de 20 à 40 grammes chacune.

**Corail :** nom que l'on donne en gastronomie à la glande génitale du coquillage. Il est formé de deux parties, l'une blanche ivoire (à ne pas confondre avec le pied), l'autre femelle rouge orangée car c'est un animal hermaphrodite. Le corail se développe quelques mois avant la période de reproduction. Les coquillages sont plus ou moins coraillés selon le gisement dans lequel ils se trouvent et selon la période.

**Crépidule (*Crepidula fornicata*) :** Petit mollusque gastéropode originaire de la façade atlantique de l'Amérique du Nord. Cet organisme se fixe sur les coquillages (moules, huîtres ou encore pétoncles).

**Date de surgélation :** date mentionnée sur l'étiquetage et correspondant au jour de pêche et de surgélation des noix

**Décorticage :** opération qui consiste à décoquiller les noix puis à éliminer les barbes, l'estomac, les filaments et poches noires.

**Glazurage :** Lors du glazurage, le produit se couvre d'une fine pellicule protectrice de glace. Ce procédé permet de protéger le produit surgelé de la déshydratation et de l'oxydation au cours de l'entreposage.

**Lot :** unité physique permettant d'assurer la traçabilité du produit.

**Trempage :** opération réalisée avant surgélation et qui consiste à immerger les noix dans une eau additionnée ou non d'un rétenteur (ex : tripolyphosphates). Cette pratique est, pour des raisons économiques, largement rencontrée dans certains pays exportateurs de noix surgelées, puisqu'elle fait gagner au produit près de 30% de son poids.

\*Voir Chapitre 8 : Définitions et Abréviations

**ANNEXE 2 : GUIDE DE CONTROLE PRODUITS FINIS LABEL ROUGE**

**Contrôle des produits finis Label Rouge :** Le contrôle des noix surgelées de pectinidés -*placopecten magellanicus* au stade du produit fini, repose sur le contrôle de leur intégrité; c'est-à-dire le contrôle de leur aspect pour la satisfaction du consommateur. L'objectif de ce guide est de mettre en avant, au travers de photographies, le critère d'intégrité recherché pour les produits label rouge et les critères de rejet des noix non conformes. Le rejet pourra alors concerner quelques noix non conformes de façon isolée ou l'ensemble d'un lot. Ce contrôle se déroule directement en fin de ligne et avant ensachage sur le site de conditionnement. Deux personnes se chargent du contrôle sous la supervision du service qualité.

**■ NOIX INTÈGRE ET COULEUR CONFORME :****■ NOIX NON CONFORMES = CRITÈRES DE REJET :****■ COULEURS NON CONFORMES = REJET:**

\*Voir Chapitre 8 : Définitions et Abréviations

**ANNEXE 1 : Procédure pour la détermination du taux de glazurage****Préparation de l'échantillon :**

- a) Prélever un échantillon de noix glazurées, puis les peser. Placer les noix sous un mince filet d'eau froide
- b) Agiter soigneusement et arroser les noix jusqu'à ce que la fine pellicule de glace soit enlevée.

**Détermination du poids :**

- a) Après déglazurage, placer les noix dans une passoire
- b) Incliner la passoire sous un angle de 20 à 30 degrés et égoutter les noix pendant une période de 2 minutes. Le produit doit rester congelé pendant cette étape.
- c) Peser le produit égoutté. Le poids affiché correspond au poids net.

**Méthode de calcul :**

$$\text{Taux de glazurage} = \frac{(\text{Poids du produit glazuré} - \text{poids net}) \times 100}{\text{Poids du produit glazuré}}$$

Les calculs du taux de glazurage sont réalisés pendant l'étape de mise en sachet (conditionnement). Ces calculs sont réalisés environs toutes les 15 minutes.

\* Voir Chapitre 8 : Définitions et Abréviations

**■ NOIX CASSÉES = REJET :****■ NOIX AGGLOMÉRÉES = REJET :**

L'agglomération des noix peut avoir lieu dans le tunnel de surgélation (malgré la surgélation IQF, l'air froid pulsé dans le tunnel peut induire un déplacement des produits dans le tunnel, d'où un soudage possible des surfaces des noix entre elles).

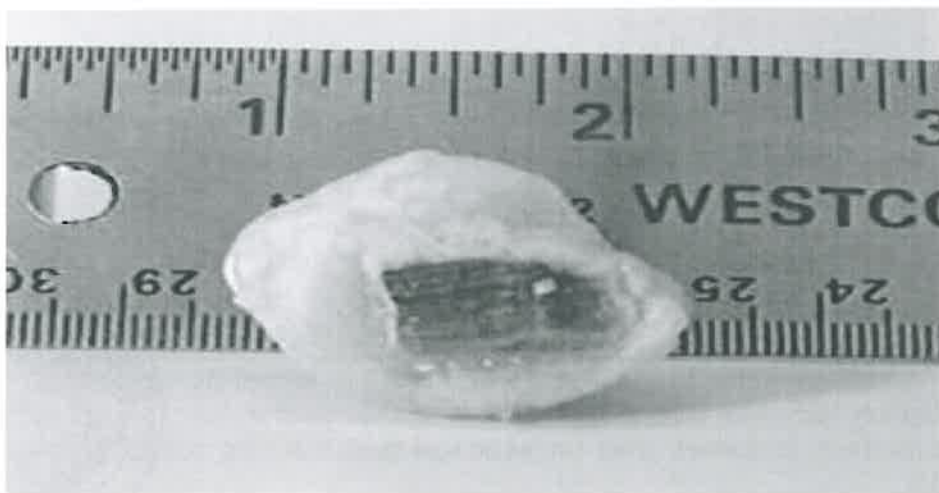


\*Voir Chapitre 8 : Définitions et Abréviations

■ NOIX CRAQUELÉES = REJET :

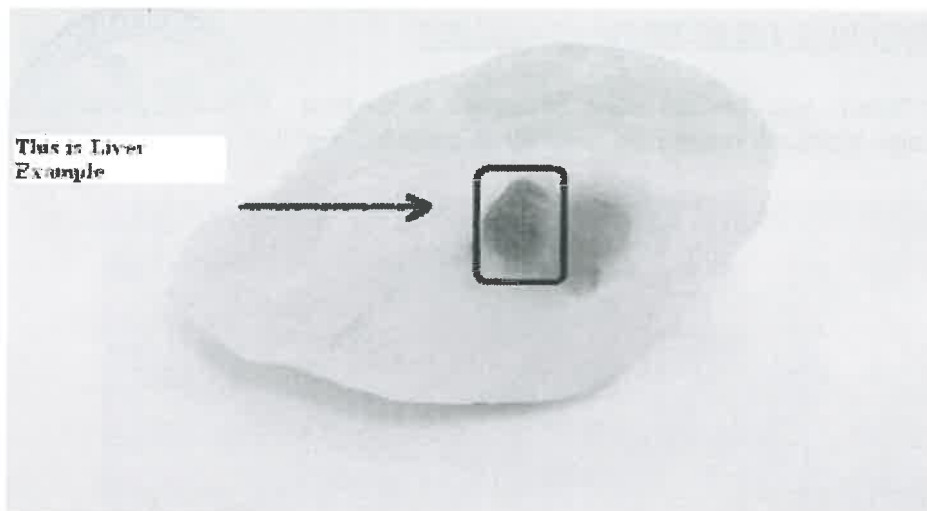


■ DEBRIS DE COQUILLAGES SUR LES NOIX = REJET:



\*Voir Chapitre 8 : Définitions et Abréviations



**■ RESTES DE VISCÈRES SUR LES NOIX = REJET:****■ PRÉSENCE DE CORAIL = REJET:**

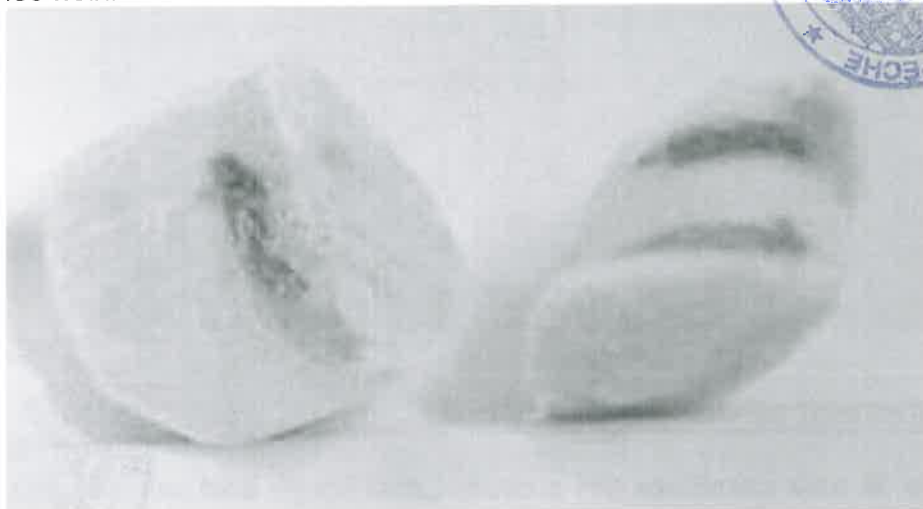
**Exemple de noix corallées** (les produits Label Rouge sont sans corail, mais il peut arriver que quelques noix ne soient pas décortiquées correctement sur le bateau).



\*Voir Chapitre 8 : Définitions et Abréviations

**■ EMPREINTE DE MEMBRANE = REJET:**

La membrane (ou barbe) relie le corail à la noix. Elle est ôtée lors du décorticage manuel, mais son empreinte peut laisser des tâches sombres sur les noix.

**■ MAUVAISES ODEURS, DÉSHYDRATATION = REJET:**

Ce défaut n'est constaté que dans le cas d'une rupture de chaîne du froid (exemple : panne chambre froide ne permettant plus d'assurer la conservation à -18°C sur le site de conditionnement)

<sup>1</sup>Voir Chapitre 8 : Définitions et Abréviations