

**DÉLIBÉRATION N°02-2020**

**RELATIVE AU CAHIER DES CHARGES DE LA GAMME  
« LES HUÎTRES ARCACHON CAP FERRET SÉLECTION® »**

Vu les articles L.912-16, R.912-120 et R.912-126 du code rural et de la pêche maritime ;

Vu l'arrêté du préfet de la région Nouvelle-Aquitaine du 4 juin 2019 rendant obligatoire la délibération n°14-209 du Comité régional de la conchyliculture Arcachon Aquitaine « Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Tradition® »,

Considérant la nécessité d'adapter le Cahier des Charges « Huîtres Arcachon Cap Ferret Sélection® », notamment les articles 4, 5.2, 5.4, 5.5, 5.6, 6, 7, annexe 2, annexe 4 et annexe 5,

Le Conseil du Comité régional de la conchyliculture Arcachon Aquitaine, réuni le 6 février 2020, approuve

**Article 1**

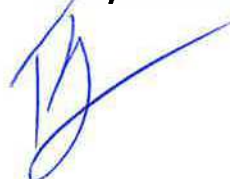
Le Cahier des Charges de la gamme « Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Sélection® », présenté en annexe de la présente délibération.

**Article 2**

Conformément à l'article R. 922-120 du code rural et de la pêche maritime, la présente délibération du CRCAA sera transmise à l'autorité compétente afin d'être rendue obligatoire par voie d'arrêté préfectoral.

Gujan-Mestras, le 6 février 2020

**Le Président du CRCAA**  
**Thierry LAFON**





# Cahier des charges

## "Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Sélection®"

---

### Caractéristiques garanties

- Huîtres issues de parcs agréés pour l'affinage après au minimum 6 semaines d'affinage
- Huîtres spécialement sélectionnées pour leurs qualités organoleptiques et de présentation
- Huîtres se répartissant en 2 catégories: fines et spéciales

Ce cahier des charges est le fruit d'un accord

#### ENTRE :

Le Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine (CRCAA)  
Représenté par Thierry LAFON en sa qualité de Président,  
la commission régionale d'agrément et de suivi des sites d'affinage,

Adresse : 15 rue de la Barbotière, 33470 Gujan-Mestras

D'une part,

#### ET :

Les ostréiculteurs exploitants du Bassin d'Arcachon réunis sous la marque ombrelle "Huîtres Arcachon Cap Ferret®"

D'autre part.



## Sommaire

1- Présentation générale du cadre et du contexte.....	3
2- Conditions préalables.....	3
3- Nom du produit.....	3
4 - Caractéristiques des "Huîtres Arcachon Cap Ferret Sélection®".....	4
5 - Exigences minimales.....	5
5.1 Les espèces concernés et période d'affinage.....	5
5.2 Les conditions d'affinage des huîtres.....	5
5.3 L'agrément des parcs d'affinage.....	5
5.4 La qualité des eaux des parcs d'affinage.....	5
5.5 Les durées de la période en dégorgeoirs.....	5
5.6 La qualité visuelle et organoleptique des huîtres.....	6
5.7 La dénomination des huîtres.....	6
5.8 La forme des huîtres.....	7
6- Dispositions assurant l'identification et la traçabilité.....	7
7- Action de maîtrise des exigences du produit.....	8
7-1 Engagement et responsabilité des parties prenantes.....	8
8- Communication auprès du consommateur, éléments spécifiques de l'étiquetage.....	9
Annexes.....	10
Annexe 1 - Réglementation.....	10
Annexe 2 - Grille de notation.....	11
Annexe 3 - Notice d'utilisation de la grille de notation.....	12
Annexe 4 - Traçabilité pour l'affinage.....	13
Annexe 5 – Traçabilité « classique ».....	13



## 1- Présentation générale du cadre et du contexte

Le CRCAA a créé la marque " Huitres Arcachon Cap Ferret®", rassemblant tous les producteurs et regroupant des gammes de produits variés et adaptés aux différentes attentes des consommateurs.

Au sein de ces gammes de produits, les ostréiculteurs ont souhaité valoriser des huîtres issues d'un affinage sur parc dans le Bassin d'Arcachon. Par ailleurs une étude réalisée par le centre de ressources technologiques agroalimentaires AGROTEC a démontré qu'affinées, les huîtres du Bassin d'Arcachon présentaient de nombreuses qualités organoleptiques (cf. annexe 3, étude AGROTEC), ce qui constitue donc un produit intéressant à développer. Les huîtres affinées dans le Bassin se présentent sous la dénomination "Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Sélection®". L'affinage est défini et régi par un accord interprofessionnel, arrêté du 14 janvier 2015, *section 2-2) Site d'affinage et 2-3) Affinage*). Il s'agit de la dernière étape du cycle d'élevage qui consiste à immerger des huîtres adultes dans des claires ou des parcs d'affinage avant leur conditionnement en vue de leur mise en marché. [...] Il a pour objet entre autres, de modifier les caractères organoleptiques, d'accentuer le durcissement des coquilles ou de favoriser l'engraissement."

Le présent cahier des charges explicite les exigences de production des "Huîtres Arcachon Cap Ferret Sélection®".

## 2- Conditions préalables

Pour pouvoir prétendre à la gamme "Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Sélection®", les ostréiculteurs doivent au préalable respecter les valeurs d'engagement de la marque "Huîtres Arcachon Cap Ferret®".

## 3- Nom du produit

" Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Sélection®" sont proposées sous deux catégories :

- " Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Sélection® " fines
- " Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Sélection® " spéciales

La distinction faite entre fine et spéciale repose sur les dénominations des huîtres définies par l'accord interprofessionnel, arrêté du 14 janvier 2015, *section 2-1) Dénomination des huîtres*. Néanmoins, afin d'offrir la qualité attendue des "Huîtres Arcachon Cap Ferret Sélection®", le présent cahier des charges va au-delà de l'exigence minimale de 6,5 de l'accord interprofessionnel et prend comme taux de remplissage minimum 7,5.

#### 4 - Caractéristiques des "Huîtres Arcachon Cap Ferret Sélection®"

Caractéristiques	Huître standard	Huître Arcachon Cap Ferret Sélection®
<b>Espèces concernées</b> <i>Cf 5.1</i>	Huîtres creuses <i>Crassostrea gigas</i> ou huîtres plates <i>Ostrea edulis</i>	<b>Huîtres creuses de l'espèce <i>Crassostrea gigas</i></b>
<b>Période d'affinage de 6 semaines au minimum</b> <i>Cf 5.1 et 5.3</i>	Pas de règles concernant la fin d'élevage	<b>Garantie d'affinage dans le Bassin d'Arcachon durant au moins les 6 dernières semaines d'élevage</b>
<b>Maîtrise de la densité d'élevage pendant la phase d'affinage</b> <i>Cf 5.2</i>	Règles du SDS : 8000 poches/ha secteur 1 et 3 5000 poches/ha secteur 2	<b>Maîtrise de la densité : Le parc classé aura pour densité maximale 5 000 poches/ha, même sans production d'huîtres Sélection</b>
<b>Affinage en zone de qualité A (qualité sanitaire des eaux)</b> <i>Cf 5.4</i>	Possibilité d'élevage en zone B si les lots sont purifiés avant l'expédition suivant la procédure ad-hoc (reparcage ou purification en bassins) ou en zone C suivant la procédure de reparcage de longue durée	<b>Engagement sur la qualité du milieu Parcs issus de zone A uniquement.</b>
<b>Indice de forme &lt; 3</b> <i>Cf 5.6</i>	Possibilité de commercialiser des lots d'huîtres « longues », dont l'indice de forme est supérieur à 3	<b>Pas d'huîtres longues dans les lots d'huîtres "Sélection®" (hors tolérances prévues par l'accord Interprofessionnel)</b>
<b>Qualité du lavage</b> <i>Cf 5.6</i>	Aucune exigence spécifique de qualité : respect du plan de maîtrise sanitaire	<b>Rappel sanitaire : Pas de dépôts minéraux salissants sur la coquille</b>
<b>Aspect interne</b> <i>Cf 5.6</i>	Aucune exigence spécifique de qualité	<b>Contrôle de l'aspect du mollusque et de la qualité de la nacre. Déclassement si présence de chambres dans la coquille, absence d'eau, etc....</b>
<b>Accessibilité pour l'ouverture</b> <i>Cf 5.6</i>	Aucune exigence spécifique de qualité	<b>Contrôle de l'accès aux points d'ouverture classiques (charnière arrière, interstices latéraux droite et gauche)</b>
<b>Odeur</b> <i>Cf 5.6</i>	Aucune exigence spécifique de qualité	<b>Contrôle olfactif des sensations désagréables</b>
<b>Goût</b> <i>Cf 5.6</i>	Aucune exigence spécifique de qualité	<b>Dégustation de contrôle de présence de goût agréable</b>
<b>Homogénéité générale du lot</b> <i>Cf 5.6</i>	Aucune exigence spécifique de qualité	<b>Contrôle de l'aspect global du lot (forme, couleurs, qualité de la nacre), similitudes entre les individus du lot</b>
<b>Taux de remplissage I</b> <i>Cf 5.7</i>	Classification des huîtres en 3 catégories : I < 6,5 = huîtres creuses 6,5 ≥ I < 10,5 = huîtres fines ≥ 10,5 = huîtres spéciales	<b>Classification des huîtres en 2 catégories : 7,5 à 10,5 = Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Sélection® fines ≥ 10,5 = Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Sélection® spéciales</b>



## 5 - Exigences minimales

Outre l'engagement à respecter les caractéristiques implicites des huîtres telles qu'elles sont définies dans l'accord interprofessionnel des organisations membres du CNC reconnu par l'arrêté du 14 janvier 2015 et, dans les dispositions réglementaires figurant en annexe (annexe 1), le présent cahier des charges émet des exigences explicites concernant la qualité des « Huîtres Arcachon Cap Ferret Sélection® » et leurs conditions de production, en particulier :

### 5.1 Les espèces concernées et période d'affinage

**Critères explicites** : L'ostréiculteur s'engage à commercialiser sous la dénomination « Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Sélection® » exclusivement des huîtres creuses de l'espèce *Crassostrea gigas* affinées au minimum six semaines dans les eaux du Bassin d'Arcachon.

### 5.2 Les conditions d'affinage des huîtres

**Critères explicites** : L'ostréiculteur s'engage à ne commercialiser que des huîtres dont la densité durant la période d'affinage est inférieure ou égale à 5 000 poches par ha afin d'assurer les meilleures conditions d'alimentation possible en diminuant la pression alimentaire sur les ressources phytoplanctoniques de ces eaux. Le ou les parc(s) classé(s) en affinage, devront avoir une densité constante inférieure ou égale à 5000 poches à l'ha, et ce, même si l'opérateur n'y effectue pas d'affinage d'huîtres Sélection®.

### 5.3 L'agrément des parcs d'affinage

**Critères implicites** : L'ostréiculteur s'engage à parquer les huîtres pendant la phase d'affinage dans des parcs conchylicoles agréés par la commission régionale d'agrément et de suivi des sites d'affinage. La commission régionale d'agrément et de suivi des sites d'affinage examine les demandes d'agrément des parcs, tient à jour la liste des sites et diffuse les informations auprès des services compétents.

**Critères explicites** : Un plan des zones et/ou des parcs d'affinage est détenu par l'ostréiculteur et mis à disposition lors des contrôles.

### 5.4 La qualité des eaux des parcs d'affinage

**Critères explicites** : L'ostréiculteur s'engage à parquer les huîtres dans des parcs conchylicoles classés en zone A, durant un minimum de six semaines. Ce classement atteste la très bonne qualité bactériologique et chimique des eaux dans lesquelles les huîtres finissent leur cycle de production.

### 5.5 Les durées de la période en dégorgeoirs

**Critères implicites** : la durée de stockage des huîtres en bassins n'excède pas 15 jours consécutifs dans une eau répondant aux critères sanitaires réglementaires.



## 5.6 La qualité visuelle et organoleptique des huîtres

L'ostréiculteur s'engage à commercialiser sous le nom « Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Sélection® » exclusivement des huîtres répondant aux exigences suivantes :

### **Critères implicites :**

- Index de forme de la coquille inférieur à 3, avec une tolérance de 5 % pour les calibres de 1 à 4 et une tolérance de 40% pour les huîtres de calibre 5
- Calibre compris entre l'indice 1 et 5 exclusivement,

### **Critères explicites :**

- Absence de vase et de limon sur la coquille,
- Indice de qualité de chair supérieur à 7,5,
- Note de dégustation minimale de 23/30 sur la grille de notation élaborée (cf annexe 2) après analyse des six critères fondamentaux suivants : l'aspect intérieur et extérieur de la coquille, facilité d'ouverture, odeur, goût, et homogénéité générale du lot.

L'ostréiculteur réalise lui-même la sélection des huîtres grâce aux préconisations du présent cahier des charges. Cette opération peut être confiée à un opérateur de l'entreprise concernée suite à une formation adéquate. Le CRCAA s'assure du respect de l'engagement de l'ostréiculteur.

## 5.7 La dénomination des huîtres

**Critères implicites :** La dénomination des huîtres se fait sur la base de l'accord interprofessionnel sur la classification et la dénomination des huîtres, arrêté du 14 janvier 2015 :

**Extrait de l'accord interprofessionnel sur la classification et la dénomination des huîtres, arrêté du 14 janvier 2015 :**

### **2-1) DENOMINATIONS DES HUITRES**

#### **2-1-2) HUITRES FINES**

Huîtres creuses provenant des parcs d'élevage conchylicoles et ayant un indice de remplissage, déterminé conformément à la méthode de l'article 3, compris entre 6,5 et 10,5 exclu.

#### **2-1-3) HUITRES SPECIALES**

Huîtres creuses provenant des parcs d'élevage conchylicoles et ayant un indice de remplissage, déterminé conformément à la méthode de l'article 3, supérieur ou égal à 10,5.

**Critères explicites :** " Les Huîtres fines Arcachon Cap Ferret Sélection®" ont un indice de remplissage compris entre 7,5 et 10.5 exclu.



## 5.8 La forme des huîtres

***Critères implicites*** : La détermination de la forme des huîtres repose sur l'accord interprofessionnel sur la classification et la dénomination des huîtres, arrêté du 14 janvier 2015.

***Extrait de l'accord interprofessionnel sur la classification et la dénomination des huîtres, arrêté du 14 janvier 2015 :***

### 4) DETERMINATION DE L'INDICE DE FORME

#### 4-1) DEFINITION DE L'HUITRE LONGUE

Huître creuse mal formée, d'épaisseur ou de largeur faible, dont l'indice de forme, défini à l'article 4-2, est supérieur à 3.

#### 4-2) METHODE DE CALCUL

L'indice de forme est calculé de la façon suivante :

$$\frac{\text{LONGUEUR+EPAISSEUR}}{\text{LARGEUR}} \quad (\text{L'épaisseur et la largeur se mesurent à hauteur du muscle.})$$

Toute huître d'un coefficient supérieur à 3 est classée huître longue.

## 6- Dispositions assurant l'identification et la traçabilité

L'objectif de la traçabilité est de remettre aux consommateurs une huître affinée dans les parcs du Bassin d'Arcachon, agréés par la commission régionale d'agrément et de suivi des sites d'affinage et possédant les caractéristiques propres au présent cahier des charges.

L'ostréiculteur s'engage à assurer une traçabilité des huîtres répertoriant toutes les entrées et sorties des huîtres dans les parcs d'affinage.

Les ostréiculteurs sont contrôlés au moins une fois par an par une personne habilitée par le CRCAA. Les résultats des contrôles sont transmis à la commission régionale d'agrément et de suivi des sites d'affinage.

Dans le tableau ci-dessous nous entendrons par lot la signification suivante :

"Ensemble de poches d'huîtres issues d'une même provenance et déposées ou récupérées le même jour".





Lot	Document d'enregistrement Renseignements requis	Caractéristiques du lot	Numérotation spécifique
Lot d'affinage	Registre d'affinage. Nombre de poches constituant le lot, date d'entrée / date de sortie, provenance (achat, production de l'entreprise). Plan des zones / parcs d'affinage.	Lot constitué à l'entrée en parc d'affinage. Le lot est constitué d'un nombre de poches variable, décidé par l'ostréiculteur, d'huîtres de taille marchande.	Oui
Lot de bassins dégorgeoirs	Traçabilité « classique » : Numéro de lot d'affinage, date, entrées en bassins dégorgeoirs	Lot homogène, trié et dont les poches ont été récupérées le même jour sur le parc. Suivi du lot d'affinage dans les bassins dégorgeoirs.	Identique au numéro d'affinage
Lot de conditionnement et commercialisation	Traçabilité « classique » : Registre d'expédition, ou tout autre document adapté. Numéros de lots d'affinage d'origine des huîtres concernées, quantité vendue, destination...	Lot homogène, constitué après sélection des huîtres, au moment du conditionnement. Les huîtres constituant le lot sont sorties de l'eau le même jour.	Oui

Un exemple de méthode de traçabilité pour la période d'affinage est détaillé en annexe 5.

## 7- Action de maîtrise des exigences du produit

### 7-1 Engagement et responsabilité des parties prenantes

La signature du « règlement d'usage des gammes » fait office d'acceptation des critères du présent cahier des charges. L'obtention du droit d'utilisation de la gamme est liée à la validité des agréments des sites des ostréiculteurs délivrés par la commission d'agrément et de suivi des sites d'affinage. Chaque année la commission peut réviser ces agréments ou les prolonger.

Le CRCAA s'engage à faire respecter le présent cahier des charges par les ostréiculteurs et le respecte en ce qui le concerne. Le CRCAA a un rôle de conseil et d'accompagnateur. Les contrôles pourront être effectués par une structure extérieure habilitée et mandatée par le CRCAA.

Ainsi, les entreprises sont contrôlées au moins une fois par an par la structure habilitée par le CRCAA. Les résultats sont transmis à la commission d'agrément et de suivi des sites d'affinage qui a la compétence de révision de l'agrément. Le CRCAA classe l'ensemble des comptes rendus des contrôles, centralise la mise à jour des dossiers de chaque ostréiculteur qui comprend les listes des parcs référencés, la copie des agréments de la DDPP et les engagements dûment signés des ostréiculteurs.

Le non-respect des exigences du présent cahier des charges déclenche, selon la gravité des cas des sanctions allant du déréférencement du ou des parcs non conformes par la commission d'agrément et de suivi des sites d'affinage, du retrait du ou des lots non conformes, jusqu'à la déqualification du ou des ostréiculteurs concernés.



Les huîtres issues des parcs déréférencés ne peuvent être vendues ni sous la gamme "Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Sélection® Fines " ni sous la gamme "Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Sélection® Spéciales " ; ni comporter la mention « huitres affinées ». Les parcs peuvent être déréférencés s'ils ne respectent plus les exigences de salubrité définies, et/ou s'ils ne sont plus conformes au schéma des structures, et/ou si le producteur ne dispose plus du titre de concession et/ou si le producteur ne respecte pas l'un des critères du présent cahier des charges.

Engagement et responsabilité du CRCAA sur :

- La qualification des producteurs et la sélection des parcs,
- Le contrôle du respect des conditions de fin d'élevage, conditionnement et expédition des huîtres,
- La transmission aux ostréiculteurs, en cas de modification, de divers documents relatifs à la marque "Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Sélection®".

Engagement et responsabilité des ostréiculteurs :

Chaque ostréiculteur s'engage formellement à respecter les points du cahier des charges qui le concernent et notamment à :

- Adopter les principes de production définis dans le présent cahier des charges,
- Respecter la réglementation concernant la commercialisation, l'étiquetage et l'hygiène des produits,
- Assurer l'affinage des huîtres sur des parcs agréés par la commission régionale d'agrément et de suivi des sites d'affinage,
- Disposer d'un agrément sanitaire d'expédition.

Les données de traçabilité minimales que doit enregistrer l'ostréiculteur sont décrites dans la partie 6.

## **8- Communication auprès du consommateur, éléments spécifiques de l'étiquetage**

« Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Sélection® » sont commercialisées sous cette dénomination avec un étiquetage spécifique. Outre les mentions d'étiquetage prévues par la réglementation, l'ostréiculteur s'engage à ce que le produit soit identifié :

1. par un logo comportant le nom et le visuel de la gamme "Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Sélection®"
2. par la mention "fines" ou "spéciales" selon les règles établies par l'accord interprofessionnel, arrêté du 14 janvier 2015 et par le présent cahier des charges
3. par les caractéristiques suivantes :
  - Huîtres issues de parcs agréés pour l'affinage après au minimum 6 semaines d'affinage
  - Huîtres spécialement sélectionnées pour leurs qualités organoleptiques et de présentation



## Annexes

### Annexe 1 - Réglementation

#### Textes réglementaires :

Accord interprofessionnel du 14/01/2015

#### Arrêtés

- L'Arrêté du 28 juin 1994 *relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité,*
- L'arrêté modifié du 02 juillet 1996 *fixant les critères sanitaires auxquels doivent satisfaire les coquillages vivants destinés à la consommation humaine immédiate,*
- L'arrêté du 21 mai 1999 *relatif au classement de salubrité et à la surveillance des zones de production et des zones de reparcage des coquillages vivants,*
- L'arrêté du 28 février 2000 *fixant les conditions de transport des coquillages vivants avant expédition.*

#### Règlementation CE

- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,
- Règlement (CE) 2073-2005 relatif aux critères microbiologiques des denrées alimentaires,
- Règlement d'exécution (UE) n° 1420/2013 de la Commission du 17 décembre 2013,
- Règlement (CE) n°853/2004 rectifié, parution au J.O. n°L226 du 25/06/2004,
- Règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels,
- Règlement (CE) n° 854/2004 relatif aux contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine,
- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
  
- 2003/774/CE: Décision de la Commission du 30 octobre 2003 approuvant certains traitements destinés à inhiber le développement des micro-organismes pathogènes dans les mollusques bivalves et les gastéropodes marins,
- La directive du conseil du 30 octobre 1979 relative à la qualité requise des eaux conchylicoles,
- La directive du conseil (91/492/CEE) du 15 juillet 1991 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de mollusques bivalves vivants, modifiée,
- La directive 9343 CEE relative à l'hygiène des denrées alimentaires.





## Annexe 3 - Notice d'utilisation de la grille de notation

### A) Méthode d'échantillonnage

Prélever 20 huîtres au hasard dans le lot, doubler l'échantillon si le lot est supérieur à 500 kg.

### B) - Utilisation de la grille de notation

L'indice de forme est calculé de la façon suivante :

LONGUEUR + EPAISSEUR\*

LARGEUR\*

NB : la répartition des résultats peut permettre d'appréhender l'homogénéité du lot

### **2- Qualité du lavage :**

Sur les 20 échantillons, vérifier visuellement la performance de lavage. Pour cela manipuler mains nues et propres, si des traces de salissures apparaissent sur la peau, la note ne peut être supérieure à 3. De même, si aucune trace n'est visible sur la peau mais qu'un dépôt de vase ou de limon est visible à l'œil nu, la note ne peut être supérieure à 3.

Si la note est inférieure à 3, le lot doit subir un nouveau lavage jusqu'à obtention d'une note supérieure à 3 (qui correspond à une coquille exempte de dépôts minéraux libres, mais où sont tolérées des matières végétales non salissantes).

### **3- Contrôle de l'aspect interne :**

Le contrôle doit porter sur l'aspect du mollusque (couleur, humidité, chair) et la qualité de la nacre (éclat, solidité, ombres, poches de chambrage). En aucun cas, il n'est toléré de coquilles friables, infestées par les chambres fragiles, à la nacre entièrement "sombre", ou exempte d'eau. De même, les mollusques d'aspect repoussant (aspect gelé, odeur nauséabonde ou autres) sont à proscrire absolument.

### **4- Accessibilité à l'ouverture :**

Les points d'ouverture classiques : charnière arrière et interstices latéraux présentent un accès aisé pour la pointe du couteau. Les points obstrués ou difficilement accessibles ne pourront obtenir une note supérieure à 3.

### **5- Odeur :**

Une fois ouverte, l'huître ne doit pas dégager d'odeurs désagréables, notamment vaseuse.

### **6- Goût :**

Lors de la dégustation, le goût du mollusque doit être marqué et exempt de toute sensation étrangère à l'huître (goût de vase notamment). Ce test doit être répété 3 à 4 fois par lot.

### **7- Homogénéité générale du lot :**

Chaque lot constitué doit être cohérent en termes de forme, aspect de coquille (pousse notamment), couleur de coquille, aspect interne (couleur, aspect, odeur du mollusque, qualité de la nacre)...

### Annexe 4 - Traçabilité pour l'affinage

CRCAA	HUITRES ARCACHON CAP FERRET SELECTION	
<b>REGISTRE D’AFFINAGE</b>		

Nom de l'exploitation :

Année :

N° de Lot Quantité du lot	Zone de provenance des lots	Zone parc d'affinage N° parc agréé	Date mouvements Lots		Sortie du lot Quantité
			Date d'entrée	Date Sortie	
A200717 330 huîtres	Morbihan Zone 56.01-1	Gujan	20/07/17	15/08/17	30 kg

### Annexe 5 – Traçabilité « classique »

Traçabilité des huîtres destinées à la vente

**BASSIN N°.....**

TRACABILITE AMONT				TRACABILITE AVALE				TRACABILITE AVALE			
Date de récolte	Provenance	Date d'apport en eau	Date d'entrée des huîtres en bassin	Date d'emballage	Quantité sortie	Label Produits	Destination	Date d'emballage	Quantité sortie	Label Produits	Destination