

PRÉFÈTE DE LA RÉGION NOUVELLE-AQUITAINE

Direction interrégionale de la mer
Sud-Atlantique

Service de l'action économique et de l'emploi maritime
Division ressources durables et action économique

Arrêté rendant obligatoire des délibérations du comité régional de la conchyliculture Arcachon Aquitaine

Le Préfet de la région Nouvelle-Aquitaine,
Préfet de la zone de défense et de sécurité Sud-ouest,
Préfet de la Gironde

Vu le code rural et de la pêche maritime ;

Vu l'arrêté de la Préfète de la région Nouvelle-Aquitaine du 15 avril 2019 portant délégation de signature, en matière d'administration générale à Monsieur Eric BANEL, directeur interrégional de la mer Sud Atlantique ;

SUR PROPOSITION du directeur interrégional de la mer,

ARRÊTE

Article 1^{er}

Les délibérations suivantes sont rendues obligatoires :

- n°12-2019 fixant l'obligation d'affichage sur les ateliers de dégustation,
- n°14-2019 relative au cahier des charges Huîtres Arcachon Cap Ferret Tradition®,
- n°15-2019 relative au cahier des charges Huîtres Arcachon Cap Ferret Sélection®,
- n°16-2019 relative au plan de contrôle Huître du Bassin d'Arcachon de la gamme « les Huîtres Arcachon Cap Ferret Sélection® »,
- n°17-2019 approuvant le plan de contrôle Huître du Bassin d'Arcachon de la gamme « les Huîtres Arcachon Cap Ferret Tradition® ».

Article 2

Le directeur interrégional de la mer Sud-Atlantique est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au recueil des actes administratifs de la préfecture de la région Nouvelle-Aquitaine.

Bordeaux, le 4 juin 2019

 Pour le Préfet de région et par délégation,
Le directeur interrégional de la mer Sud-Atlantique


Hervé GOASGUEN
Directeur interrégional adjoint



DÉLIBÉRATION N°12-2019
FIXANT L'OBLIGATION D'AFFICHAGE SUR LES ATELIERS DE DÉGUSTATION

- Vu le code rural et de la pêche maritime et notamment les articles L. 912-7 et R. 912-114,
- Vu l'arrêté préfectoral pris pour l'application de l'article L. 311-1 du code rural et de la pêche maritime en matière de l'activité de dégustation dans les ateliers agréés d'expédition des produits de l'ostréiculture du 11 avril 2011.

Considérant la nécessité de préserver les intérêts de l'activité de dégustation et de promouvoir son cadre d'exercice,

Considérant la nécessité d'informer le consommateur des produits et prestations autorisés,

Le Conseil du Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine décide par consultation électronique adressée en date du 27 mai 2019.

Article 1 :

Le CRCAA crée un panneau standardisé destiné à identifier les établissements ostréicoles pratiquant la dégustation dans le département de la Gironde selon l'arrêté sus visé.

Ce panneau est destiné également à décrire au consommateur les produits proposés par les ateliers de dégustation ainsi que le cadre réglementaire des prestations exercées au travers de ce prolongement d'activité.

Article 2 :

Toute entreprise ostréicole pratiquant l'activité de dégustation doit afficher le panneau standardisé qui lui sera remis par le CRCAA, de façon visible sur le lieu de dégustation.

Article 3 :

En dérogation à l'article 2, la présente délibération ne s'applique pas en période d'interdiction temporaire de pêche et de consommation des huîtres définie par arrêté préfectoral, pour les entreprises ayant recours de façon dérogatoire à une pratique d'achat revente d'huîtres selon l'article 5 de l'arrêté sus visé.



Article 4 :

Conformément à l'article R. 912-120 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.

Les dispositions de la présente sont applicables à partir du 3 juin 2019.

A Gujan-Mestras, le 3 juin 2019.

Le Président du CRCAA



Thierry LAFON

DÉLIBÉRATION N°14-2019

« LES HUÎTRES ARCACHON CAP FERRET TRADITION® »

Vu le code rural et de la pêche maritime et notamment les articles L. 912-7 et R. 912-114,

Vu l'arrêté du préfet de la région Nouvelle-Aquitaine du 16 novembre 2017 rendant obligatoire la délibération n°2017-24 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 Tradition® », notamment les articles 4, 5.4, 6 et l'annexe 2 « Grille de notation »,

Le Conseil du Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine, réuni le 27 mars 2019, approuve

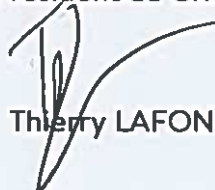
Article 1 :

Le Cahier des Charges de la gamme « Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Tradition® », 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.

Le Président du CRCAA



Thierry LAFON



Cahier des charges "Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Tradition®"

Caractéristiques garanties

- Huîtres dont le naissain est exclusivement issu du captage dans le Bassin d'Arcachon
 - Elevage exclusivement dans le Bassin d'Arcachon
- 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 d'habilitation et de suivi de la gamme « Tradition »

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 Tradition®"	3
5- Exigences minimales.....	4
5.1 Les espèces concernées	4
5.2 L'origine du naissain	5
5.3 La densité d'élevage	5
5.4 Maîtrise de la mixité pendant l'élevage	5
5.5 La qualité visuelle et organoleptique des huîtres	5
5.6 La dénomination des huîtres	6
5.7 La Forme des huîtres	6
6- Dispositions assurant l'identification et la traçabilité.....	7
7- Action de maîtrise des exigences du produit.....	7
Engagement et responsabilité des parties prenantes.....	7
8- Communication auprès du consommateur, éléments spécifiques de l'étiquetage	8
Annexes	8
Annexe 1 - Réglementation.....	8
Annexe 2 - Grille de notation	10
Annexe 3 - Notice d'utilisation de la grille de notation.....	10



1- Présentation générale du cadre et du contexte

Le CRCAA a créé la marque « Huîtres 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, des ostréiculteurs souhaitent valoriser la production d'huîtres nées et élevées en mer, dans le Bassin d'Arcachon et dont ils sont entièrement maîtres du cycle.

L'objectif de cette valorisation est d'offrir aux consommateurs un goût caractéristique du Bassin qui découle directement des propriétés d'élevage des huîtres et de leur capacité à se reproduire. Ces huîtres sont rythmées par les saisons, présentant des spécificités selon la période de l'année,

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

2- Conditions préalables

Pour pouvoir prétendre à la marque "Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Tradition®", 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 Tradition®" sont proposées sous deux catégories :

- " Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Tradition®" fines
- " Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Tradition®" 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 Tradition®", 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 Tradition®"

Caractéristiques	Huître standard	Huître Arcachon Cap Ferret Tradition®
Espèces concernées <i>Cf 5.1</i>	Huîtres creuses <i>Crassostrea gigas</i> ou huîtres plates <i>Ostrea edulis</i>	Huîtres creuses de l'espèce <i>Crassostrea gigas</i>
Origine du naissain <i>Cf 5.2</i>	Pas de règles	Naissains nés en mer, dans le Bassin d'Arcachon
Maîtrise de la mixité des huîtres pendant l'élevage <i>Cf 5.4</i>	Pas de règles spécifiques	Pendant l'élevage, pas de mélange dans les poches entre les huîtres diploïdes et les huîtres triploïdes, éclosion ou autres provenances. Huîtres issues de praque

		<i>interdite. Maîtrise du cycle à 100% par le même opérateur.</i>
Indice de forme < 3 <i>Cf 5.5</i>	Possibilité de commercialiser des lots d'huîtres « longues », dont l'indice de forme est supérieur à 3	<i>Pas d'huîtres longues dans les lots d'huîtres "Tradition®" (hors tolérances prévues par l'accord Interprofessionnel)</i>
Qualité du lavage <i>Cf 5.5</i>	Aucune exigence spécifique de qualité : respect du plan de maîtrise sanitaire	<i>Pas de dépôts minéraux salissants sur la coquille</i>
Aspect interne <i>Cf 5.5</i>	Aucune exigence spécifique de qualité	<i>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....</i>
Accessibilité pour l'ouverture <i>Cf 5.5</i>	Aucune exigence spécifique de qualité	<i>Contrôle de l'accès aux points d'ouverture classiques (charnière arrière, interstices latéraux droite et gauche)</i>
Odeur <i>Cf 5.5</i>	Aucune exigence spécifique de qualité	<i>Contrôle olfactif : absence de sensations désagréables</i>
Goût <i>Cf 5.5</i>	Aucune exigence spécifique de qualité	<i>Dégustation de contrôle : goût agréable</i>
Homogénéité générale du lot <i>Cf 5.5</i>	Aucune exigence spécifique de qualité	<i>Contrôle de l'aspect global du lot (forme, couleurs, qualité de la nacre), similitudes entre les individus du lot</i>
Taux de remplissage I <i>Cf 5.5</i>	Classification des huîtres en 3 catégories : < à 6,5 = huîtres creuses 6,5 ≥ I < 10,5 = huîtres fines ≥ à 10,5 = huîtres spéciales	<i>Classification des huîtres en 2 catégories : 7,5 à 10,5 = Huîtres Arcachon Cap Ferret Tradition® fines ≥ 10,5 = Huîtres Arcachon Cap Ferret Tradition® spéciales</i>

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 de la C. N. C. reconnu par l'arrêté du 14 janvier 2015 et dans les dispositions réglementaires figurant en annexe (annexe 1), le présent cahier des charges précise des exigences explicites concernant la qualité des « Huîtres Arcachon Cap Ferret Tradition® » et leurs conditions de production, en particulier :

5.1 Les espèces concernées

Critères explicites : L'ostréiculteur s'engage à commercialiser sous la dénomination « Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Tradition® » exclusivement des huîtres creuses de l'espèce *Crassostrea gigas*.



5.2 L'origine du naissain

Critères explicites : L'ostréiculteur s'engage à ne commercialiser que des huîtres dont le naissain est capté exclusivement dans le Bassin d'Arcachon. Le captage peut être réalisé sur tout support. L'ostréiculteur s'assure que les supports n'ont pas d'effets sur le milieu.

Critères implicites : l'ostréiculteur travaille en conformité avec le schéma des structures (densités de collecteurs, déclarations de pose et de relève, ...).

5.3 La densité d'élevage

Critères implicites : L'ostréiculteur s'engage à parquer les huîtres en respectant les densités maximales prévues par le Schéma des Structures.

5.4 Maîtrise de la mixité pendant l'élevage

Critères explicites : L'ostréiculteur s'engage à ne pas mélanger les huîtres diploïdes nées dans le Bassin d'Arcachon et les triploïdes, éclosérie diploïdes ou autres provenances dans une même poche pendant la phase d'élevage. Le plan de gestion est consigné dans le livret de suivi.

L'ostréiculteur s'engage à ne pas mettre sous la gamme Tradition®, des huîtres issues de gisements sauvages (interdiction à la pratique de la « prouque ») et dont il n'aurait pas la pleine maîtrise du cycle de production. Aucun achat d'huîtres Tradition, quelqu'en soit le stade (naissain, 18, 30 mois, marchandes...) n'est possible.

5.5 La qualité visuelle et organoleptique des huîtres

L'ostréiculteur s'engage à commercialiser sous le nom « Les huîtres Arcachon Cap Ferret Tradition® » 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 assure le respect de l'engagement de l'ostréiculteur.



5.6 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 Arcachon Cap Ferret Tradition® fines" ont un indice de remplissage compris entre 7,5 et 10.5 exclu.

5.7 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 :

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

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



6- Dispositions assurant l'identification et la traçabilité

L'objectif de l'identification et de la traçabilité est de remettre aux consommateurs une huître dont l'élevage et le captage du naissain se déroulent exclusivement dans le Bassin d'Arcachon et possédant les caractéristiques propres au présent cahier des charges.

Étapes	Document d'enregistrement	Caractéristiques minimales
Habilitation	fiche d'habilitation ostréiculteurs	
Captage	Registre de pose de collecteurs	Naissains captés dans le Bassin d'Arcachon, nombre de collecteurs, zone de captage, type de collecteurs.
Élevage	Traçabilité classique	Zone d'élevage, Plan de mixité des huîtres, Livret de suivi
Conditionnement – vente	Registre de conditionnement	Volume d'huîtres conditionnées sous la marque «Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Tradition »

7- Action de maîtrise des exigences du produit

Engagement et responsabilité des parties prenantes

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 peuvent être effectués par une structure extérieure habilitée et mandatée par le CRCAA.

Ainsi, les entreprises sont contrôlées au moins une fois par an de façon inopinée par la structure habilitée. 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 :

- le retrait du ou des lots non conformes,
- la déqualification du ou des ostréiculteurs concernés.

Les huîtres issues d'ostréiculteurs déqualifiés ne peuvent être vendues ni sous la marque "Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Tradition® Fines " ni sous "Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Tradition® Spéciales".

Engagement et responsabilité du CRCAA sur :

- La qualification des producteurs,
- Le contrôle du respect des conditions de captage, 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 Tradition®".

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,
- Disposer d'un agrément sanitaire pour son établissement de stockage en dépôt et 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 Tradition®" 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 marque "Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Tradition®"
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 dont le naissain est exclusivement issu du captage dans le Bassin d'Arcachon
 - Elevage exclusivement dans le Bassin d'Arcachon
 - 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 o 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n o 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 2 - Grille de notation

Grille de notation

Nom :

Date de conditionnement :

Date d'expédition :

N° du lot : Note de qualification (Total lignes 2 à 7 (mini 23/30)) :

1) Description du lot :

Calibre : Poids total :

Conditionnement :

2) Caractéristiques :

Forme : < 3 Conforme Non conforme

LONGUEUR+ÉPAISSEUR LARGEUR (L'épaisseur et la largeur se mesurent à hauteur du muscle.)

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

Taux de remplissage (I) :

I > 7,5 Conforme Non conforme

$m0 = m1 = I = m1 \times 100$

m0 : masse totale de l'échantillon

m1 : masse de chair égouttée de l'échantillon

Qualité du lavage Conforme Non conforme

1- Aspect externe : 1 2 3 4 5

2- Aspect interne : 1 2 3 4 5

3- Accessibilité à l'ouverture : 1 2 3 4 5

4- Odeur : 1 2 3 4 5

5- Goût : 1 2 3 4 5

6- Homogénéité générale du lot : 1 2 3 4 5

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)...

Cette notation est déterminée par l'ensemble de ces critères qui donnent une vue générale du lot, notée subjectivement par le producteur et évalué par le contrôleur.

L'aspect subjectif de la notation, même si elle s'appuie sur des critères quantifiables et vérifiables, doit pousser le producteur ou le contrôleur à adopter le point de vue du consommateur.

DÉLIBÉRATION N°15-2019

« LES HUÎTRES ARCACHON CAP FERRET SÉLECTION® »

Vu le code rural et de la pêche maritime et notamment les articles L. 912-7 et R. 912-114,

Vu l'arrêté du préfet de la région Nouvelle-Aquitaine du 16 novembre 2017 rendant obligatoire la délibération n°2017-23 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, 5.4, 6 et l'annexe 2 « Grille de notation »,

Le Conseil du Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine, réuni le 27 mars 2019, 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.

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.....	2
2- Conditions préalables.....	3
3- Nom du produit.....	3
4 - Caractéristiques des "Huîtres Arcachon Cap Ferret Sélection®".....	3
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.....	6
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.....	10
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 - Exemple de fiche de traçabilité pour l'affinage.....	13

1- Présentation générale du cadre et du contexte

Le CRCAA a créé la marque " Huîtres 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®
------------------	-----------------	---------------------------------------

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



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 de la C. N. C. 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 concernés 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 :

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

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, nombre d'huîtres par poche, 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	Registre de stockage et de conditionnement propre au cahier d'expédition ou tout autre document adapté. Numéro de lot d'affinage, nombre de poches entrées en bassins dégorgeoirs, nombre d'huîtres / tonnage, dates d'entrée / sortie, provenance (numéro de parc d'affinage).	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	Registre d'expédition, ou tout autre document adapté. Numéros de lots d'affinage d'origine des huîtres concernées, nombre d'huîtres, type et nombre de conditionnements, destination de commercialisation, date d'expédition.	Lot homogène, constitué après sélection des huîtres, au moment du conditionnement. Les huîtres constituant le lot sont sorties de l'eau le même jour. Les lots de commercialisation ne concernent qu'une seule date. Le numéro de lot de commercialisation est indiqué sur l'étiquette de chaque unité de vente.	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 de façon inopinée 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 :

- le déréférencement du ou des parcs non conformes par la commission d'agrément et de suivi des sites d'affinage,
- le retrait du ou des lots non conformes,
- 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 « huîtres 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 2 - Grille de notation

Grille de notation

Nom :

Date de conditionnement :

Date d'expédition :

N° du lot : Note de qualification (Total lignes 2 à 7 (mini 23/30)):

1) Description du lot :

Calibre : Poids total :

Conditionnement :

2) Caractéristiques :

Forme : < 3 Conforme Non conforme

LONGUEUR+ÉPAISSEUR LARGEUR (L'épaisseur et la largeur se mesurent à hauteur du muscle.)

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

Taux de remplissage (I) :

$I > 7,5$ Conforme Non conforme

$m0 = m1 = I = m1 \times 100$

$m0$: masse totale de l'échantillon

$m1$: masse de chair égouttée de l'échantillon

Qualité du lavage Conforme Non conforme

1- Aspect externe : 1 2 3 4 5

2- Aspect interne : 1 2 3 4 5

3- Accessibilité à l'ouverture : 1 2 3 4 5



4- Odeur : 1 2 3 4 5

5- Goût : 1 2 3 4 5

6- Homogénéité générale du lot : 1 2 3 4 5

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

1- **Indice de forme** : $\frac{L+l}{e}$ avec L = longueur d'huître, l = largeur de l'huître au niveau du pied, e = épaisseur de l'huître au niveau du pied

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)...

Cette notation est déterminée par l'ensemble de ces critères qui donnent une vue générale du lot, notée subjectivement par le producteur et évalué par le contrôleur.

L'aspect subjectif de la notation, même si elle s'appuie sur des critères quantifiables et vérifiables, doit pousser le producteur ou le contrôleur à adopter le point de vue du consommateur.

Annexe 4 - Exemple de fiche de traçabilité pour l'affinage

Affinage							
Identification du lot			Mouvements				
N° de lot	Provenance	Qtité (T, nb poches)	Date d'entrée	Date de sortie	Qtité (T, nb poches)	Etat du stock après sortie	N° de lot sorti
05020505	P1	2	05/09/2016	11/11/16	1	1	05091111
				25/11/16	1	0	05092511

DÉLIBÉRATION N°16-2019
PLAN DE CONTRÔLE
« LES HUÎTRES ARCACHON CAP FERRET SÉLECTION® »

Vu le code rural et de la pêche maritime et notamment les articles L. 912-7 et R. 912-114,

Le Conseil du Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine, réuni le 27 mars 2019, approuve

Article 1 :

Le Plan de Contrôle Huître du Bassin d'Arcachon 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.

Le Président du CRCAA



Thierry LAFON



PLAN DE CONTRÔLE

PLAN DE CONTRÔLE HUÎTRE DU BASSIN D'ARCACHON GAMME « LES HUÎTRES D'ARCACHON CAP FERRET SÉLECTION® »

Le plan de contrôle a pour objet de décrire

- Les contrôles mis en place, leur fréquence et la méthodologie employée pour assurer que les produits commercialisés sous la dénomination « Les Huîtres d'Arcachon Cap Ferret Sélection® » respectent les conditions de production et les qualités visuelles et organoleptiques décrites dans le cahier des charges.
- Les conditions de délivrances de l'habilitation aux opérateurs.
- Les autocontrôles à réaliser par les opérateurs
- Les suites données en cas de constat du non-respect des conditions de production ou de la qualité des produits.

Les exigences à respecter et les valeurs cibles à atteindre sont définies dans le cahier des charges « Les Huîtres d'Arcachon Cap Ferret Sélection® ».

TABLEAU DE VERSION

Version	Date de validation	Principales modifications
A2		

SOMMAIRE

I.	ORGANISATION DU CONTRÔLE	4
I.1	OPERATEUR :	4
I.2	LE COMITE REGIONAL DE CONCHYLICULTURE ARCACHON AQUITAINE :	4
I.3	L'ORGANISME DE CONTROLE :	4
I.4	LA COMMISSION REGIONALE D'AGREMENT ET DE SUIVI DES SITES D'AFFINAGE (COMMISSION) :	5
II.	AGREMENT DES PARCS D'AFFINAGE	5
III.	HABILITATION DES OPERATEURS	5
III.1	PROCEDURE D'HABILITATION	5
III.2	DECISION D'HABILITATION	6
IV.	CONTRÔLES DE SUIVI :	6
V.	TABLEAU DES CONTROLES	8
VI.	TRAITEMENT DES MANQUEMENTS :	10
VI.1	MESURE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS :	10
VI.2	REPertoire DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS :	12

I. ORGANISATION DU CONTRÔLE

I.1 OPÉRATEUR :

Un opérateur est un ostréiculteur, personne physique ou morale, identifié par son numéro SIRET adhérent du CRCAA et ayant son siège social dans une commune située autour du bassin d'Arcachon.

Tout opérateur souhaitant intervenir dans la production et la commercialisation d'Huitres du Bassin d'Arcachon gamme « Les Huitres d'Arcachon Cap Ferret Sélection® » doit être préalablement habilité par la Commission Régionale d'Agrément et de Suivi des sites d'affinage.

Il s'engage à :

- réaliser les autocontrôles prévus par le plan de contrôle ;
- maintenir un outil de traçabilité permettant le suivi de l'ensemble de sa production à toutes les phases du cycle de production ;
- se soumettre aux contrôles prévus par le plan de contrôle.

On désigne par autocontrôle les contrôles et enregistrements réalisés par chaque opérateur sur sa propre activité permettant d'apporter la preuve du respect du cahier des charges.

Le plan de contrôle définit les documents à produire par l'opérateur pour démontrer la réalisation de ces contrôles ainsi que les documents à fournir au contrôle externe pour vérifier le respect du cahier des charges. La durée de conservation de ces documents est fixée à trois ans.

I.2 LE COMITÉ RÉGIONAL DE CONCHYLICULTURE ARCACHON AQUITAINE :

CRCAA : Comité Régional de Conchyliculture Arcachon Aquitaine.

Le CRCAA accompagne les ostréiculteurs désireux de s'engager dans la démarche.

Cette structure vérifie avant le passage devant la Commission Régionale d'Agrément et de suivi des sites d'affinage de la demande d'habilitation, les moyens mis en œuvre par l'opérateur pour se conformer aux exigences du cahier des charges et notamment la présence d'un outil de traçabilité de la production.

Il est en charge de traiter les demandes d'habilitation des ostréiculteurs, de tenir à jour la liste des parcs d'affinage agréés et de tenir à jour une liste des opérateurs habilités par la Commission Régionale d'Agrément et de suivi des sites d'affinage.

Il transmet régulièrement la liste des opérateurs à l'organisme de contrôle afin que celui-ci réalise les contrôles de suivi.

Il est destinataire des rapports de contrôle externe qu'il présente à la Commission Régionale d'Agrément et de suivi des sites d'affinage.

Il transmet à l'organisme de contrôle après chaque réunion de la commission les décisions de traitement des manquements prises par la commission.

I.3 L'ORGANISME DE CONTROLE :

L'organisme de contrôle est un organisme tiers, indépendant des ostréiculteurs, du CRCAA et de la commission. Il est choisi par le CRCAA. Il réalise le contrôle « Externe ».

Le but du contrôle externe est d'exécuter en toute indépendance et impartialité les contrôles décrits dans le présent plan.

Chaque contrôle réalisé par le contrôleur externe donne lieu à l'établissement d'un rapport de contrôle destiné à l'ostréiculteur et au CRCAA.

Le contrôleur, mentionne dans le rapport, le cas échéant, l'ensemble des manquements constatés.

L'opérateur peut proposer en réponse à ces manquements des actions assorties de délai permettant la correction immédiate de ces manquements et leur non-renouvellement.

Les rapports faisant état de manquement sont adressés à l'opérateur dans les 5 jours qui suivent la réalisation du contrôle.

Aux vues des manquements constatés, l'opérateur peut exercer un droit de recours auprès de l'organisme de contrôle. Il dispose de 10 jours ouvrés après la date de notification pour exercer ce droit en adressant sa demande par retour de la fiche de manquement à l'organisme.

En cas de demande de recours, le chargé de vérification ou toute autre personne désignée de l'organisme de contrôle examine la demande et statue sur sa recevabilité.

Dans le cas où la demande est jugée recevable, un nouveau contrôle est déclenché.

Si les conclusions du nouveau contrôle confirment les conclusions initiales, le nouveau contrôle est à la charge de l'opérateur.

Tous les rapports sont transmis au CRCAA pour présentation à la Commission Régionale d'Agrément et de suivi des sites d'affinage qui décidera des suites à donner.

I.4 LA COMMISSION RÉGIONALE D'AGRÉMENT ET DE SUIVI DES SITES D'AFFINAGE (COMMISSION) :

Son rôle est d'agréer les parcs d'affinage, de délivrer, maintenir, suspendre ou retirer les habilitations pour la production « Les Huîtres d'Arcachon Cap Ferret Sélection® ».

Elle décide également aux vues des rapports établis par l'organisme de contrôle des suites données en cas de non-respect du cahier des charges.

Elle notifie dans les meilleurs délais les conclusions de ses délibérations à l'opérateur. Les décisions de la commission devront être motivées.

II. AGREMENT DES PARCS D'AFFINAGE

Les parcs destinés à l'affinage des huîtres doivent être agréés par la commission. Cet agrément est délivré après étude par le CRCAA sur demande de l'opérateur.

Chaque opérateur souhaitant faire agréer un parc dépose une demande au CRCAA.

L'opérateur joint à sa demande un plan d'implantation ainsi qu'une photo.

Le CRCAA instruit la demande et transmet ses conclusions à la commission qui délivre l'agrément et inscrit le parc sur une liste des parcs agréés à l'affinage des huîtres gamme « Les Huîtres d'Arcachon Cap Ferret Sélection® ».

III. HABILITATION DES OPERATEURS

III.1 PROCÉDURE D'HABILITATION

La procédure d'habilitation des opérateurs à la gamme « Les Huitres Arcachon Cap Ferret Sélection® » est décrite au paragraphe 3.2 du règlement d'usage des marques « Huitres Arcachon Cap Ferret® », Gamme « Les Huitres d'Arcachon Cap Ferret Sélection® ».

L'habilitation est incessible.

Les opérateurs sont tenus d'informer le CRCAA de tout changement de situation affectant l'identité de l'opérateur, son dirigeant en cas de personne morale ou les valeurs d'engagement mentionnées dans la convention d'engagement ostréiculteurs « Les Huitres Arcachon Cap Ferret® ».

En cas de modification, une nouvelle procédure d'habilitation est engagée.

III.2 DÉCISION D'HABILITATION

Les décisions d'habilitation sont prises par la commission aux vues des rapports d'habilitation et des rapports de suivi effectués par l'organisme de contrôle.

L'opérateur peut commencer d'utiliser la marque « Les Huitres d'Arcachon Cap Ferret Sélection® » dès la date de décision d'habilitation par la commission dès lors qu'il peut prouver que les lots commercialisés respectent le cahier des charges.

L'habilitation peut avoir comme statut :

- **En demande** : Opérateur ayant déposé une demande d'habilitation au CRCAA
- **Habilité** : Opérateur ayant obtenu une décision favorable d'habilitation par la commission
- **Refus** : Opérateur ayant obtenu une décision de refus d'habilitation par la commission. Le refus peut être temporaire dans l'attente de compléments jusqu'au prochain examen du dossier par la commission.
- **Suspendu** : Opérateur ne pouvant plus utiliser la marque jusqu'à la constatation par l'organisme de contrôle de sa mise en conformité
- **Retrait** : Opérateur ayant fait l'objet d'une décision de retrait de son habilitation par la commission
- **Cessation** : Opérateur ayant cessé de produire pendant plus d'un an ou informé le CRCAA de sa décision de cesser d'utiliser la marque

En cas de **Refus** ou de **Cessation**, l'opérateur peut demander une nouvelle habilitation. L'habilitation se fera dans les conditions prévues au chapitre 3.2 du règlement d'usage.

En cas de **Retrait** ou **Suspension** toute nouvelle habilitation sera précédée d'un contrôle par l'organisme de contrôle. La commission statuera sur la base des conclusions du contrôle.

Les opérateurs en statut habilité figurent sur la liste des opérateurs habilités tenue par le CRCAA. La liste est publique et consultable au CRCAA.

Le CRCAA délivre pour chaque opérateur habilité un « certificat d'habilitation ».

IV. CONTRÔLES DE SUIVI :

Les contrôles de suivi des opérateurs sont effectués par l'organisme indépendant choisi par le CRCAA.

Les contrôles sont réalisés soit de manière inopinée soit après prise de rendez-vous avec l'opérateur si le contrôle le nécessite.

L'organisme s'assure que l'opérateur dispose de lots en phase d'affinage, stockés ou conditionnés le jour du contrôle.

L'objectif de ces contrôles est de vérifier que l'opérateur respecte les obligations prévues par le cahier des charges pour la production et la commercialisation de la gamme « Les Huîtres d'Arcachon Cap Ferret Sélection® ».

Dans cet objectif, l'organisme effectue régulièrement des contrôles chez chaque opérateur habilité. La fréquence des contrôles est indiquée dans le « tableau des contrôles ».

Echantillonnage pour le contrôle des produits :

Les contrôles d'indice de forme, de taux de remplissage, d'aspect visuel et de qualité organoleptique se font sur un échantillonnage d'unités prélevées aléatoirement sur un lot homogène identifié par l'opérateur stocké en vue de son conditionnement ou conditionné.

La quantité minimum échantillonnée est de 26 unités pour les lots inférieurs à 500 kg et de 46 pour les lots supérieurs ou égaux à 500 kg.

V. TABLEAU DES CONTRÔLES

	DOCUMENTAIRE	MEASURE	OBSERVATION	EXAMEN ORGANOLEPTIQUE	EXAMEN ANALYTIQUE	AUTOCONTROLES	SÉASONALITÉ	CONTRÔLES	Fréquence annuelle de contrôle
Système de traçabilité	<input type="checkbox"/>					Maintenir à jour un système de traçabilité permettant d'apporter la preuve pour chaque lot commercialisé du respect du cahier des charges		Test de traçabilité et examen des registres. Le test doit permettre de suivre la vie du lot stocké ou conditionné figurant sur le registre de stockage ou de conditionnement jusqu'au registre d'affinage	1 Contrôle par opérateur
Parc d'affinage agréé et qualité des eaux	<input type="checkbox"/>					Détenir un plan des parcs agréés Identifier distinctement les lots.	Toute saison	Test de traçabilité et examen des registres. Le test doit permettre de suivre la vie du lot stocké ou conditionné figurant sur le registre de stockage ou de conditionnement jusqu'au registre d'affinage.	1 Contrôle par opérateur
Espèces		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				Toute saison	Observation visuelle des lots stockés ou conditionnés	1 Contrôle par opérateur
Durée d'affinage	<input type="checkbox"/>					Maintenir un système de traçabilité permettant de vérifier la durée d'affinage sur les parcs agréés. Maintenir à jour le registre d'affinage. Identifier distinctement les poches.	Toute saison	Calcul de la durée d'affinage d'après les informations enregistrées sur le registre d'affinage.	1 Contrôle par opérateur
Densité d'affinage	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>			Maintenir à jour le registre d'affinage. Identifier distinctement les lots.	Toute saison	Vérification du registre d'affinage Visite sur site ou examen photographique. Comptage des poches et rapport du nombre de poches sur surface totale du parc.	1 Contrôle par opérateur et Contrôle inopiné en mer ou sur photo des parcs d'affinage de 10 % des opérateurs habilités tirés au sort en début d'année
Durée de stockage	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>			Maintenir à jour un système de traçabilité permettant de vérifier la durée de stockage. Maintenir à jour le registre de stockage et de conditionnement. Identifier distinctement les lots.	Toute saison	Visite sur site, examen du registre de stockage et de conditionnement. Calcul de la durée de stockage	1 Contrôle par opérateur

Plan de contrôle de la gamme
« LES HUITRES D'ARCACHON CAP FERRET SÉLECTION® »
Version A.2

QB VERIFICATION

	DOCUMENTAIRE	MESURE	OBSERVATION	EXAMEN ORGANOLEPTIQUE	EXAMEN ANALYTIQUE	AUTOCONTROLES	SÉLECTIONNÉ	CONTROLES	Fréquence annuelle de contrôle
Indice de forme		▲				Remplir régulièrement une grille de notation (annexe 3 du cahier des charges)	Toute saison	Calcul de l'indice de forme : $\frac{\text{Longueur} + \text{hauteur}}{\text{largeur}}$ au niveau du muscle et % de respect de l'indice.	1 lot minimum par opérateur
Qualité du lavage			☺			Remplir régulièrement une grille de notation (annexe 3 du cahier des charges)	Toute saison	Manipulation à main nue des huîtres échantillonnées	1 lot minimum par opérateur
Aspect de la coquille / charnières d'ouvertures			☺			Remplir régulièrement une grille de notation (annexe 3 du cahier des charges)	Toute saison	Observation de l'aspect extérieur des coquilles et des charnières d'ouverture des huîtres l'échantillonnées	1 lot minimum par opérateur
Aspect de la nacre			☺			Remplir régulièrement une grille de notation (annexe 3 du cahier des charges)	Toute saison	Observation de l'aspect intérieur de la coquille d'au moins 20 des huîtres échantillonnées	1 lot minimum par opérateur
Quantité de chair		▲				Remplir régulièrement une grille de notation (annexe 3 du cahier des charges)	Toute saison	Mesure de la quantité de chair sur au moins 20 huîtres choisies aléatoirement parmi les huîtres échantillonnées $\frac{\text{Poids de chair}}{\text{Poids total}} \times 100$	1 lot minimum par opérateur
Homogénéité du lot		▲	☺			Remplir régulièrement une grille de notation (annexe 3 du cahier des charges)	Toute saison	Évaluation visuelle du lot Variation individuelle du poids et de l'indice de forme des huîtres échantillonnées	1 lot minimum par opérateur
Qualité organoleptique (visuelle et organoleptique)			☺	☺		Remplir régulièrement une grille de notation (annexe 3 du cahier des charges)	Toute saison	Dégustation d'au moins six huîtres parmi les huîtres échantillonnées en utilisant la grille de notation de l'annexe 3 du cahier des charges.	1 lot minimum par opérateur

VI. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS :

Les conditions de prise de décision de la commission sont décrites dans les procédures internes de la commission.

VI.1 MESURE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS :

Dans le cas de constatation d'insuffisances ou de manquements par l'organisme de contrôle, la commission peut prononcer des sanctions selon les principes énumérés dans le tableau ci-dessous.

Avertissement	La notification d'avertissement doit nécessairement indiquer à l'opérateur la nature de la mesure qui sera appliquée en cas de récurrence (déclassement de lot, suspension d'habilitation...)
Retrait du bénéfice du signe sur le produit ou la production en cours.	<p>1 - Les produits font l'objet d'un retrait du bénéfice du signe concerné</p> <p>2 - En outre, le retrait du bénéfice du signe peut concerner :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des produits qui n'avaient pas encore été étiquetés ou revendiqués comme bénéficiant du signe, - par extrapolation, des produits présentés à tort par l'opérateur comme bénéficiant du signe. <p>3 - Lorsque le retrait du bénéfice du signe n'est plus possible (produit déjà commercialisé), une autre mesure doit être notifiée (à titre d'exemple : avertissement, contrôle supplémentaire, ou suspension d'habilitation selon les circonstances)</p>
<p>Suspension d'habilitation :</p> <p>Mesure ayant pour effet d'interdire à l'opérateur de produire, transformer, élaborer, conditionner tout produit sous signe pendant une période définie</p> <p>Le devenir des stocks présents au moment de la suspension est déterminé au cas par cas par la commission.</p>	<p>- La suspension peut être levée à la demande de l'opérateur après constat par l'organisme de contrôle du retour à la conformité.</p> <p>- Dans la pratique, une suspension peut toutefois être partielle, en ne portant que sur certaines activités couvertes par la portée de l'habilitation</p>
<p>Retrait d'habilitation :</p> <p>Mesure ayant pour effet d'interdire à l'opérateur de produire, transformer, élaborer, conditionner tout produit sous signe.</p> <p>(Cependant, le devenir des stocks présents au moment du retrait est déterminé au cas par cas par la commission)</p>	Le retrait de l'habilitation implique, si l'opérateur souhaite poursuivre la démarche, de déposer un nouveau dossier, qui sera traité comme une demande initiale. La décision de retrait peut prévoir un délai avant le dépôt d'une nouvelle déclaration ou document d'identification.
Refus temporaire d'habilitation	Mesure prise lorsque le manquement constaté lors d'un contrôle en vue de l'habilitation nécessite une vérification du retour à la conformité préalablement à l'octroi de l'habilitation.

Refus d'habilitation	Mesure prise lorsque le manquement ou les insuffisances constatées lors d'un contrôle en vue de l'habilitation ne permet pas l'octroi de l'habilitation. La demande d'habilitation est rejetée.
Contrôle (ou évaluation) supplémentaire : Mesure ayant pour objectif de vérifier le retour à la conformité: - soit avant le prochain contrôle de suivi, suite à un manquement. - soit dans le cadre d'une procédure de levée de suspension d'habilitation. Ou ayant pour objectif une augmentation de la pression de contrôle.	Les contrôles et les évaluations supplémentaires sont à la charge de l'opérateur concerné, et lui sont directement facturés. Ils viennent s'ajouter aux contrôles et évaluations de suivi, ce qui signifie qu'ils doivent être réalisés même si la fréquence minimale fixée dans le plan est déjà atteinte. En outre, leur portée peut être adaptée à la nature des vérifications à effectuer.

Les opérateurs disposent de la faculté d'introduire une demande d'appel auprès de la commission, sur la base des modalités définies par celle-ci.

Le retrait d'habilitation d'un opérateur peut remettre en cause le bénéfice de l'utilisation de la marque pour les produits encore en cours de production, en stock ou conditionnés détenus chez l'opérateur. La décision sera prise au cas par cas selon la nature et la gravité du manquement ayant conduit au retrait de l'habilitation.

La répétition ou le cumul de manquements constatés par période glissante de trois ans entraîne une aggravation des mesures de traitement prononcées par la commission.

Lorsque les remises en conformité demandées par la commission ne sont pas réalisées dans les délais octroyés, les mesures de traitement prononcées seront aggravées dans les mêmes conditions que dans les cas de récurrence.

VI.2 REPERTOIRE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS :

Code	Point de contrôle	Manquement constaté par l'organisme de contrôle	Traitement par La commission			
			1 ^{er} Constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
					2 ^{ème} Constat	3 ^{ème} Constat
	Espèces	Espèce non autorisée	Interdiction d'utilisation de la marque pour la commercialisation des lots en stock ou conditionnés n'ayant pas respecté le point de contrôle. Contrôle supplémentaire dans les six prochains mois à la charge de l'opérateur	Arrêt de la commercialisation des lots encore détenus en stock ou conditionnés	Retrait d'habilitation	
	Affinage (lieu)	L'affinage des produits n'a pas été fait dans des parcs agréés	Interdiction d'utilisation de la marque pour la commercialisation des lots en stock ou conditionnés n'ayant pas respecté le point de contrôle. Contrôle supplémentaire dans les six prochains mois à la charge de l'opérateur	Arrêt de la commercialisation des lots encore détenus en stock ou conditionnés	Retrait d'habilitation	
	Affinage (durée)	Non-respect de la durée d'affinage	Avertissement ou retrait d'habilitation suivant l'ampleur constatée du manquement Interdiction d'utilisation de la marque pour la commercialisation des lots en stock ou conditionnés n'ayant pas respecté le point de contrôle Contrôle supplémentaire dans les six prochains mois à la charge de l'opérateur	Arrêt de la commercialisation des lots encore détenus en stock ou conditionnés	Retrait d'habilitation	
	Affinage (densité)	Non respect de la densité	Avertissement ou retrait d'habilitation suivant l'ampleur constatée du manquement Interdiction d'utilisation de la marque pour la commercialisation des lots en stock ou conditionnés n'ayant pas respecté le point de contrôle. Contrôle supplémentaire dans les six prochains mois à la charge de l'opérateur	Arrêt de la commercialisation des lots encore détenus en stock ou conditionnés	Retrait d'habilitation	

Code	Point de contrôle	Manquement constaté par l'organisme de contrôle	Traitement par La commission			
			1 ^{er} Constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
					2 ^{ème} Constat	3 ^{ème} Constat
	Stockage (durée)	Non respect de la durée maximum de stockage	Avertissement ou retrait d'habilitation suivant l'ampleur constatée du manquement Interdiction d'utilisation de la marque pour la commercialisation des lots en stock ou conditionnés n'ayant pas respecté le point de contrôle. Contrôle supplémentaire dans les six prochains mois à la charge de l'opérateur	Arrêt de la commercialisation des lots encore détenus en stock ou conditionnés	Retrait d'habilitation	
	Indice de forme	Présence d'huîtres longues dans le lot échantillonné	Avertissement Interdiction d'utilisation de la marque pour la commercialisation en l'état des lots en stock ou conditionnés n'ayant pas respecté le point de contrôle Contrôle supplémentaire dans les six prochains mois à la charge de l'opérateur	Arrêt de la commercialisation en l'état des lots encore détenus en stock ou conditionnés Engagement à retirer les lots	Suspension d'habilitation Interdiction d'utilisation de la marque pour la commercialisation en l'état des lots en stock ou conditionnés n'ayant pas respecté le point de contrôle	Retrait d'habilitation
	Qualité du lavage	Lavage non satisfaisant	Avertissement Interdiction d'utilisation de la marque pour la commercialisation en l'état des lots en stock ou conditionnés n'ayant pas respecté le point de contrôle. Contrôle supplémentaire dans les six prochains mois à la charge de l'opérateur	Arrêt de la commercialisation en l'état des lots encore détenus en stock ou conditionnés Relavage du lot	Suspension d'habilitation Interdiction d'utilisation de la marque pour la commercialisation en l'état des lots en stock ou conditionnés n'ayant pas respecté le point de contrôle.	Retrait d'habilitation
	Aspect de la coquille / charnière d'ouverture	Défaut de forme ou d'aspect, non dégagement des charnières d'ouverture sur plus de 10 % de l'échantillon	Avertissement Interdiction d'utilisation de la marque pour la commercialisation en l'état des lots en stock ou conditionnés n'ayant pas respecté le point de contrôle. Contrôle supplémentaire dans les six prochains mois à la charge de l'opérateur	Arrêt de la commercialisation en l'état des lots encore détenus en stock ou conditionnés Engagement à retirer les lots	Suspension d'habilitation Interdiction d'utilisation de la marque pour la commercialisation en l'état des lots en stock ou conditionnés n'ayant pas respecté le point de contrôle.	Retrait d'habilitation

Code	Point de contrôle	Manquement constaté par l'organisme de contrôle	Traitement par La commission			
			1 ^{er} Constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
					2 ^{ème} Constat	3 ^{ème} Constat
	Aspect de la nacre	Mauvais aspect sur plus de 10% de l'échantillon	Avertissement Interdiction d'utilisation de la marque pour la commercialisation en l'état des lots en stock ou conditionnés n'ayant pas respecté le point de contrôle. Contrôle supplémentaire dans les six prochains mois à la charge de l'opérateur	Arrêt de la commercialisation en l'état des lots encore détenus en stock ou conditionnés Engagement à retirer les lots	Suspension d'habilitation Interdiction d'utilisation de la marque pour la commercialisation en l'état des lots en stock ou conditionnés n'ayant pas respecté le point de contrôle	Retrait d'habilitation
	Quantité de chair	Non respect	Avertissement Interdiction d'utilisation de la marque pour la commercialisation en l'état des lots en stock ou conditionnés n'ayant pas respecté le point de contrôle. Contrôle supplémentaire dans les six prochains mois à la charge de l'opérateur	Arrêt de la commercialisation en l'état des lots encore détenus en stock ou conditionnés Engagement à retirer les lots	Suspension d'habilitation Interdiction d'utilisation de la marque pour la commercialisation en l'état des lots en stock ou conditionnés n'ayant pas respecté le point de contrôle	Retrait d'habilitation
	Homogénéité des lots	Ecartis importants entre les unités composant un lot (indice de forme / poids / aspect)	Avertissement Interdiction d'utilisation de la marque pour la commercialisation en l'état des lots en stock ou conditionnés n'ayant pas respecté le point de contrôle. Contrôle supplémentaire dans les six prochains mois à la charge de l'opérateur	Arrêt de la commercialisation en l'état des lots encore détenus en stock ou conditionnés Engagement à retirer les lots	Suspension d'habilitation Interdiction d'utilisation de la marque pour la commercialisation en l'état des lots en stock ou conditionnés n'ayant pas respecté le point de contrôle	Retrait d'habilitation
	Traçabilité	Insuffisante ou erronée sans conséquence sur les contrôle de l'opérateur, le contrôle des produits ou sur les volumes commercialisables	Avertissement	Mise à jour de la traçabilité	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
	Traçabilité	Insuffisante ou erronée avec des conséquences sur les contrôle de l'opérateur, le contrôle des produits ou sur les volumes commercialisables	Suspension ou retrait d'habilitation	Mise à jour de la traçabilité	Retrait d'habilitation	
	Traçabilité	Absente	Suspension d'habilitation	Mise à jour de la traçabilité	Retrait d'habilitation	

Plan de contrôle de la gamme
 « LES HUITRES D'ARCACHON CAP FERRET SÉLECTION® »
 Version A.2

QB VERIFICATION

Code	Point de contrôle	Manquement constaté par l'organisme de contrôle	Traitement par La commission			
			1 ^{er} Constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
					2 ^{ème} Constat	3 ^{ème} Constat
	Autocontrôles et tenue des registres	Absents ou Erronés sans conséquences sur le contrôle de l'opérateur, le contrôle des produits ou sur les volumes commercialisables	Avertissement	Preuve de la réalisation des autocontrôles et de la tenue des registres lors du prochain contrôle	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
	Autocontrôles et tenue des registres	Absents ou Erronés ayant une conséquence sur le contrôle de l'opérateur, le contrôle des produits ou sur les volumes commercialisables	Suspension d'habilitation Contrôle de l'opérateur et des produits	Preuve de la réalisation ou de la rectification des erreurs des autocontrôles et de la tenue des registres mise en conformité des non conformités résultantes de l'erreur ou de l'absence des autocontrôles ou de la tenue des registres y compris le déclasserement de lots	Retrait d'habilitation	
	Impossibilité de réaliser le contrôle du fait de l'opérateur ou refus manifeste de contrôle	Refus de contrôle	Suspension d'habilitation Interdiction de commercialiser des lots sous la marque	Réalisation des contrôles		

DÉLIBÉRATION N°17-2019

**PLAN DE CONTRÔLE
« LES HUÎTRES ARCACHON CAP FERRET TRADITION® »**

Vu le code rural et de la pêche maritime et notamment les articles L. 912-7 et R. 912-114,

Le Conseil du Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine, réuni le 27 mars 2019, approuve

Article 1 :

Le Plan de Contrôle Huître du Bassin d’Arcachon de la gamme « Les Huîtres Arcachon Cap Ferret Tradition® », 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.

Le Président du CRCAA



Thierry LAFON



PLAN DE CONTRÔLE

**PLAN DE CONTRÔLE HUÎTRE DU BASSIN
D'ARCACHON GAMME « LES HUÎTRES D'ARCACHON
CAP FERRET TRADITION® »**

Le plan de contrôle a pour objet de décrire

- Les contrôles mis en place, leur fréquence et la méthodologie employée pour assurer que les produits commercialisés sous la dénomination « Les Huîtres d'Arcachon Cap Ferret Tradition® » respectent les conditions de production et les qualités visuelles et organoleptiques décrites dans le cahier des charges.
- Les conditions de délivrances de l'habilitation aux opérateurs.
- Les autocontrôles à réaliser par les opérateurs
- Les suites données en cas de constat du non-respect des conditions de production ou de la qualité des produits.

Les exigences à respecter et les valeurs cibles à atteindre sont définies dans le cahier des charges « Les Huîtres d'Arcachon Cap Ferret Tradition® ».

TABLEAU DE VERSION

Version	Date de validation	Principales modifications
A2		

SOMMAIRE

I.	ORGANISATION DU CONTRÔLE.....	4
I.1	OPERATEUR :.....	4
I.2	LE COMITE REGIONAL DE CONCHYLICULTURE ARCACHON AQUITAINE :	4
I.3	L'ORGANISME DE CONTROLE :	4
I.4	LA COMMISSION D'HABILITATION ET DE SUIVI DES HUITRES TRADITION (COMMISSION) :	5
II.	HABILITATION DES OPERATEURS.....	5
II.1	PROCEDURE D'HABILITATION	5
II.2	DECISION D'HABILITATION.....	5
III.	CONTRÔLES DE SUIVI :	6
IV.	TABLEAU DES CONTROLES	8
V.	TRAITEMENT DES MANQUEMENTS :.....	10
V.1	MESURE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS :	10
V.2	REPertoire DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS :	12

I. ORGANISATION DU CONTRÔLE

I.1 OPÉRATEUR :

Un opérateur est un ostréiculteur, personne physique ou morale, identifié par son numéro SIRET adhérent du CRCAA et ayant son siège social dans une commune située autour du bassin d'Arcachon.

Tout opérateur souhaitant intervenir dans la production et la commercialisation d'Huîtres du Bassin d'Arcachon gamme « Les Huîtres d'Arcachon Cap Ferret Tradition® » doit être préalablement habilité par la Commission d'Habilitation et de Suivi des Huîtres Tradition.

Il s'engage à :

- réaliser les autocontrôles prévus par le plan de contrôle ;
- maintenir un outil de traçabilité permettant le suivi de l'ensemble de sa production à toutes les phases du cycle de production ;
- se soumettre aux contrôles prévus par le plan de contrôle.

On désigne par autocontrôle les contrôles et enregistrements réalisés par chaque opérateur sur sa propre activité permettant d'apporter la preuve du respect du cahier des charges.

Le plan de contrôle définit les documents à produire par l'opérateur pour démontrer la réalisation de ces contrôles ainsi que les documents à fournir au contrôle externe pour vérifier le respect du cahier des charges. La durée de conservation de ces documents est fixée à trois ans.

I.2 LE COMITÉ RÉGIONAL DE CONCHYLICULTURE ARCACHON AQUITAINE :

CRCAA : Comité Régional de Conchyliculture Arcachon Aquitaine.

Le CRCAA accompagne les ostréiculteurs désireux de s'engager dans la démarche.

Cette structure vérifie avant la présentation du dossier devant la commission les moyens mis en œuvre par l'opérateur pour se conformer aux exigences du cahier des charges.

Il est en charge de traiter les demandes d'habilitation des ostréiculteurs, et de tenir à jour une liste des opérateurs habilités par la commission.

Il transmet régulièrement la liste des opérateurs à l'organisme de contrôle afin que celui-ci réalise les contrôles de suivi.

Il est destinataire des rapports de contrôle externe qu'il présente à la commission.

Il transmet à l'organisme de contrôle après chaque réunion de la commission les décisions de traitement des manquements prises par la commission.

I.3 L'ORGANISME DE CONTROLE :

L'organisme de contrôle est un organisme tiers, indépendant des ostréiculteurs, du CRCAA et de la commission. Il est choisi par le CRCAA. Il réalise le contrôle « Externe ».

Le but du contrôle externe est d'exécuter en toute indépendance et impartialité les contrôles décrits dans le présent plan.

Chaque contrôle réalisé par le contrôleur externe donne lieu à l'établissement d'un rapport de contrôle destiné à l'ostréiculteur et au CRCAA.

Le contrôleur, mentionne dans le rapport, le cas échéant, l'ensemble des manquements constatés.

L'opérateur peut proposer en réponse à ces manquements des actions assorties d'un délai permettant la correction immédiate de ces manquements et leur non-renouvellement.

Les rapports faisant état de manquement sont adressés à l'opérateur dans les 5 jours qui suivent la réalisation du contrôle.

Aux vues des manquements constatés, l'opérateur peut exercer un droit de recours auprès de l'organisme de contrôle. Il dispose de 10 jours ouvrés après la date de notification pour exercer ce droit en adressant sa demande par retour de la fiche de manquement à l'organisme.

En cas de demande de recours, le chargé de vérification ou toute autre personne désignée de l'organisme de contrôle examine la demande et statue sur sa recevabilité.

Dans le cas où la demande est jugée recevable, un nouveau contrôle est déclenché.

Si les conclusions du nouveau contrôle confirment les conclusions initiales, le nouveau contrôle est à la charge de l'opérateur.

Tous les rapports sont transmis au CRCAA pour présentation à la commission qui décidera des suites à donner.

I.4 LA COMMISSION D'HABILITATION ET DE SUIVI DES HUITRES TRADITION (COMMISSION)

Son rôle est de délivrer, maintenir, suspendre ou retirer les habilitations des Ostréiculteurs pour la production de la gamme « Les Huitres d'Arcachon Cap Ferret Tradition® ».

Elle décide également aux vues des rapports établis par l'organisme de contrôle des suites données en cas de non-respect du cahier des charges.

Elle notifie dans les meilleurs délais les conclusions de ses délibérations à l'opérateur. Les décisions de la commission devront être motivées.

II. HABILITATION DES OPERATEURS

II.1 PROCÉDURE D'HABILITATION

La procédure d'habilitation des opérateurs à la gamme « Les Huitres Arcachon Cap Ferret Tradition® » est décrite au paragraphe 3.3 du règlement d'usage des marques « Les Huitres Arcachon Cap Ferret® », Gamme « Les Huitres d'Arcachon Cap Ferret Tradition® ».

L'habilitation est incessible.

Les opérateurs sont tenus d'informer le CRCAA de tout changement de situation affectant l'identité de l'opérateur, son dirigeant en cas de personne morale ou les valeurs d'engagement mentionnées dans la convention d'engagement ostréiculteurs « Les Huitres Arcachon Cap Ferret® ».

En cas de modification, une nouvelle procédure d'habilitation est engagée.

II.2 DÉCISION D'HABILITATION

Les décisions d'habilitation sont prises par la commission au regard de la constitution du dossier d'habilitation est des rapports de suivi effectués par l'organisme de contrôle.

L'opérateur peut commencer d'utiliser la marque « Les Huitres d'Arcachon Cap Ferret Tradition® » dès la date de décision d'habilitation par la commission dès lors qu'il peut prouver que les lots commercialisés respectent le cahier des charges.

L'habilitation peut avoir comme statut :

- **En demande** : Opérateur ayant déposé une demande d'habilitation au CRCAA
- **Habilité** : Opérateur ayant obtenu une décision favorable d'habilitation par la commission
- **Refus** : Opérateur ayant obtenu une décision de refus d'habilitation par la commission. Le refus peut être temporaire dans l'attente de compléments jusqu'au prochain examen du dossier par la commission.
- **Suspendu** : Opérateur ne pouvant plus utiliser la marque jusqu'à la constatation par l'organisme de contrôle de sa mise en conformité
- **Retrait** : Opérateur ayant fait l'objet d'une décision de retrait de son habilitation par la commission
- **Cessation** : Opérateur ayant cessé de produire pendant plus d'un an ou informé le CRCAA de sa décision de cesser d'utiliser la marque

En cas de **Refus** ou de **Cessation**, l'opérateur peut demander une nouvelle habilitation. L'habilitation se fera dans les conditions prévues au chapitre 3.2 du règlement d'usage.

En cas de **Retrait** ou **Suspension** toute nouvelle habilitation sera précédée d'un contrôle par l'organisme de contrôle. La commission statuera sur la base des conclusions du contrôle.

Les opérateurs en statut habilité figurent sur la liste des opérateurs habilités tenue par le CRCAA. La liste est publique et consultable au CRCAA.

Le CRCAA délivre pour chaque opérateur habilité un « certificat de d'habilitation ».

III. CONTRÔLES DE SUIVI :

Les contrôles de suivi des opérateurs sont effectués par l'organisme indépendant choisi par le CRCAA.

Les contrôles sont réalisés soit de manière inopinée soit après prise de rendez-vous avec l'opérateur si le contrôle le nécessite.

L'organisme s'assure que l'opérateur dispose de lots en phase de stockage ou conditionnés le jour du contrôle.

L'objectif de ces contrôles est de vérifier que l'opérateur respecte les obligations prévues par le cahier des charges pour la production et la commercialisation de la gamme « Les Huitres d'Arcachon Cap Ferret Tradition® ».

Dans cet objectif, l'organisme effectue régulièrement des contrôles chez chaque opérateur habilité. La fréquence des contrôles est indiquée dans le « tableau des contrôles ».

Echantillonnage pour le contrôle des produits :

Les contrôles d'indice de forme, de taux de remplissage, d'aspect visuel et de qualité organoleptique se font sur un échantillonnage d'unités prélevées aléatoirement sur un lot homogène identifié par l'opérateur stocké en vue de son conditionnement ou conditionné.

La quantité minimum échantillonnée est de 26 unités pour les lots inférieurs à 500 kg et de 46 pour les lots supérieurs ou égaux à 500 kg.

IV. TABLEAU DES CONTRÔLES

	DOCUMENTAIRE	MESURE	DESIGNATION	EXAMEN ORGANOLEPTIQUE	EXAMEN ANALYTIQUE	AUTOCONTROLES	SAISONNALITE	CONTROLES	Fréquences annuelle de contrôle
Système de traçabilité	☑					Maintenir à jour un système de traçabilité permettant d'apporter la preuve pour chaque lot commercialisé du respect du cahier des charges	Toute saison	Test de traçabilité et examen des registres. Le test doit permettre de suivre la vie du lot stocké ou conditionné figurant sur le registre de stockage ou de conditionnement jusqu'au registre de pose de collecteurs.	1 Contrôle par opérateur
Provenance des naissains	☑		☑☑		☑	Déclarations de pose et de relève des collecteurs ; Factures en cas d'achat	Toute saison	Examen des déclarations, correspondance avec la comptabilité matière et les quantités commercialisées. Examen visuel des huitres. Analyse chromosomique des huitres commercialisées.	1 Contrôle par opérateur Examen analytique en cas de doute.
Espèces		☑	☑☑				Toute saison	Observation visuelle des lots conditionnés	1 Contrôle par opérateur
Elevage	☑					Tenue du livret de suivi	Toute saison	Vérification du livret de suivi et du système de traçabilité.	1 Contrôle par opérateur
Non Mixité	☑				☑	Identifier les huitres triploides. Tenir à jour le livret de suivi	Toute Saison	Examen du livret de suivi Examen visuel des huitres. Analyse chromosomique des huitres commercialisées.	1 Contrôle par opérateur Examen analytique en cas de doute.
Indice de forme		☑				Remplir régulièrement une grille de notation (annexe 3 du cahier des charges)	Toute saison	Calcul de l'indice de forme : $\frac{\text{Longueur} + \text{hauteur}}{\text{largeur}}$ au niveau du muscle et % de respect de l'indice.	1 lot minimum par opérateur
Qualité du lavage			☑☑			Remplir régulièrement une grille de notation (annexe 3 du cahier des charges)	Toute saison	Manipulation à main nue des huitres échantillonnées	1 lot minimum par opérateur
Aspect de la coquille / charnières d'ouvertures			☑☑			Remplir régulièrement une grille de notation (annexe 3 du cahier des charges)	Toute saison	Observation de l'aspect extérieur des coquilles et des charnières d'ouverture des huitres l'échantillonnées	1 lot minimum par opérateur
Aspect de la nacre			☑☑			Remplir régulièrement une grille de notation (annexe 3 du cahier des charges)	Toute saison	Observation de l'aspect intérieur de la coquille d'au moins 20 des huitres échantillonnées	1 lot minimum par opérateur

Plan de contrôle de la gamme
 « LES HÛÎTRES D'ARCACHON CAP FERRET TRADITION® »
 Version A2

QB VERIFICATION

	DOCUMENTAIRE	INCLUSE	OBSERVATION	EXAMEN ORGANOLEPTIQUE	EXAMEN ANALYTIQUE	AUTOCONTROLES	SÉRIABILITE	CONTROLES	Fréquence annuelle de contrôle
Quantité de chair		▲				Remplir régulièrement une grille de notation (annexe 3 du cahier des charges)	Toute saison	Mesure de la quantité de chair sur au moins 20 huîtres choisies aléatoirement parmi les huîtres échantillonnées $\frac{\text{Poids de chair}}{\text{Poids total}} \times 100$	1 lot minimum par opérateur
Homogénéité du lot		▲	☺☺			Remplir régulièrement une grille de notation (annexe 3 du cahier des charges)	Toute saison	Évaluation visuelle du lot Variation individuelle du poids et de l'indice de forme des huîtres échantillonnées	1 lot minimum par opérateur
Qualité organoleptique (visuelle et organoleptique)			☺☺	☺		Remplir régulièrement une grille de notation (annexe 3 du cahier des charges)	Toute saison	Dégustation d'au moins six huîtres parmi les huîtres échantillonnées en utilisant la grille de notation de l'annexe 3 du cahier des charges.	1 lot minimum par opérateur

V. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS :

Les conditions de prise de décision de la commission sont décrites dans les procédures internes de la commission.

V.1 MESURE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS :

Dans le cas de constatation d'insuffisances ou de manquements l'organisme de contrôle, la commission peut prononcer des sanctions selon les principes énumérés dans le tableau ci-dessous.

Avertissement	La notification d'avertissement doit nécessairement indiquer à l'opérateur la nature de la mesure qui sera appliquée en cas de récurrence (déclassement de lot, suspension d'habilitation...)
Retrait du bénéfice du signe sur le produit ou la production en cours.	<p>1 - Les produits font l'objet d'un retrait du bénéfice du signe concerné</p> <p>2 - En outre, le retrait du bénéfice du signe peut concerner :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des produits qui n'avaient pas encore été étiquetés ou revendiqués comme bénéficiant du signe, - par extrapolation, des produits présentés à tort par l'opérateur comme bénéficiant du signe. <p>3 - Lorsque le retrait du bénéfice du signe n'est plus possible (produit déjà commercialisé), une autre mesure doit être notifiée (à titre d'exemple : avertissement, contrôle supplémentaire, ou suspension d'habilitation selon les circonstances)</p>
<p>Suspension d'habilitation :</p> <p>Mesure ayant pour effet d'interdire à l'opérateur de produire, transformer, élaborer, conditionner tout produit sous signe pendant une période définie</p> <p>Le devenir des stocks présents au moment de la suspension est déterminé au cas par cas par la commission.</p>	<p>- La suspension peut être levée à la demande de l'opérateur après constat par l'organisme de contrôle du retour à la conformité.</p> <p>- Dans la pratique, une suspension peut toutefois être partielle, en ne portant que sur certaines activités couvertes par la portée de l'habilitation</p>
<p>Retrait d'habilitation :</p> <p>Mesure ayant pour effet d'interdire à l'opérateur de produire, transformer, élaborer, conditionner tout produit sous signe.</p> <p>(Cependant, le devenir des stocks présents au moment du retrait est déterminé au cas par cas par la commission)</p>	Le retrait de l'habilitation implique, si l'opérateur souhaite poursuivre la démarche, de déposer un nouveau dossier, qui sera traité comme une demande initiale. La décision de retrait peut prévoir un délai avant le dépôt d'une nouvelle déclaration ou document d'identification.
Refus temporaire d'habilitation	Mesure prise lorsque le manquement constaté lors d'un contrôle en vue de l'habilitation nécessite une vérification du retour à la conformité préalablement à l'octroi de l'habilitation.

Refus d'habilitation	Mesure prise lorsque le manquement ou les insuffisances constatées lors d'un contrôle en vue de l'habilitation ne permet pas l'octroi de l'habilitation. La demande d'habilitation est rejetée.
Contrôle (ou évaluation) supplémentaire : Mesure ayant pour objectif de vérifier le retour à la conformité: - soit avant le prochain contrôle de suivi, suite à un manquement. - soit dans le cadre d'une procédure de levée de suspension d'habilitation. Ou ayant pour objectif une augmentation de la pression de contrôle.	Les contrôles et les évaluations supplémentaires sont à la charge de l'opérateur concerné, et lui sont directement facturés. Ils viennent s'ajouter aux contrôles et évaluations de suivi, ce qui signifie qu'ils doivent être réalisés même si la fréquence minimale fixée dans le plan est déjà atteinte. En outre, leur portée peut être adaptée à la nature des vérifications à effectuer.

Les opérateurs disposent de la faculté d'introduire une demande d'appel auprès de la commission, sur la base des modalités définies par celle-ci.

Le retrait d'habilitation d'un opérateur peut remettre en cause le bénéfice de l'utilisation de la marque pour les produits encore en cours de production, en stock ou conditionnés détenus chez l'opérateur. La décision sera prise au cas par cas selon la nature et la gravité du manquement ayant conduit au retrait de l'habilitation.

La répétition ou le cumul de manquements constatés par période glissante de trois ans entraîne une aggravation des mesures de traitement prononcées par la commission.

Lorsque les remises en conformité demandées par la commission ne sont pas réalisées dans les délais octroyés, les mesures de traitement prononcées seront aggravées dans les mêmes conditions que dans les cas de récurrence.

V.2 REPERTOIRE DE TRAITEMENT DES MANQUEMENTS .

Code	Point de contrôle	Manquement constaté par l'organisme de contrôle	Traitement par La Commission			
			1 ^{er} Constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
					2 ^{ème} Constat	3 ^{ème} Constat
	Espèces	Espèce non autorisée	Interdiction d'utilisation de la marque pour la commercialisation des lots en stock ou conditionnés n'ayant pas respecté le point de contrôle. Contrôle supplémentaire dans les six prochains mois à la charge de l'opérateur	Arrêt de la commercialisation des lots encore détenus en stock ou conditionnés	Retrait d'habilitation	
	Origine des huîtres	Origine non autochtone des huîtres commercialisées , Provenance extérieure	Interdiction d'utilisation de la marque pour la commercialisation des lots en stock ou conditionnés n'ayant pas respecté le point de contrôle. Contrôle supplémentaire dans les six prochains mois à la charge de l'opérateur	Arrêt de la commercialisation des lots encore détenus en stock ou conditionnés	Retrait d'habilitation	
	Mixité	Identification absente, insuffisante ou erronée des huîtres triploïdes	Suspension d'habilitation Contrôle de l'opérateur et des produits	Preuve de la réalisation ou de la rectification des erreurs des autocontrôles et de la tenue des registres mise en conformité des non conformités résultantes de l'erreur ou de l'absence des autocontrôles ou de la tenue des registres y compris le déclassement de lots	Retrait d'habilitation	
	Elevage (densité)	Non respect de la densité	Avertissement ou retrait d'habilitation suivant l'ampleur constatée du manquement Interdiction d'utilisation de la marque pour la commercialisation des lots en stock ou conditionnés n'ayant pas respecté le point de contrôle Contrôle supplémentaire dans les six prochains mois à la charge de l'opérateur	Arrêt de la commercialisation des lots encore détenus en stock ou conditionnés	Retrait d'habilitation	

Code	Point de contrôle	Manquement constaté par l'organisme de contrôle	Traitement par La Commission			
			1 ^{er} Constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
					2 ^{ème} Constat	3 ^{ème} Constat
	Indice de forme	Présence d'huîtres longues dans le lot échantillonné	Avertissement Interdiction d'utilisation de la marque pour la commercialisation en l'état des lots en stock ou conditionnés n'ayant pas respecté le point de contrôle. Contrôle supplémentaire dans les six prochains mois à la charge de l'opérateur	Arrêt de la commercialisation en l'état des lots encore détenus en stock ou conditionnés Engagement à retirer les lots	Suspension d'habilitation Interdiction d'utilisation de la marque pour la commercialisation en l'état des lots en stock ou conditionnés n'ayant pas respecté le point de contrôle	Retrait d'habilitation
	Qualité du lavage	Lavage non satisfaisant	Avertissement Interdiction d'utilisation de la marque pour la commercialisation en l'état des lots en stock ou conditionnés n'ayant pas respecté le point de contrôle. Contrôle supplémentaire dans les six prochains mois à la charge de l'opérateur	Arrêt de la commercialisation en l'état des lots encore détenus en stock ou conditionnés Relavage du lot	Suspension d'habilitation Interdiction d'utilisation de la marque pour la commercialisation en l'état des lots en stock ou conditionnés n'ayant pas respecté le point de contrôle.	Retrait d'habilitation
	Aspect de la coquille / charnière d'ouverture	Défaut de forme ou d'aspect, non dégagement des charnières d'ouverture sur plus de 10 % de l'échantillon	Avertissement Interdiction d'utilisation de la marque pour la commercialisation en l'état des lots en stock ou conditionnés n'ayant pas respecté le point de contrôle. Contrôle supplémentaire dans les six prochains mois à la charge de l'opérateur	Arrêt de la commercialisation en l'état des lots encore détenus en stock ou conditionnés Engagement à retirer les lots	Suspension d'habilitation Interdiction d'utilisation de la marque pour la commercialisation en l'état des lots en stock ou conditionnés n'ayant pas respecté le point de contrôle.	Retrait d'habilitation
	Aspect de la nacre	Mauvais aspect sur plus de 10% de l'échantillon	Avertissement Interdiction d'utilisation de la marque pour la commercialisation en l'état des lots en stock ou conditionnés n'ayant pas respecté le point de contrôle. Contrôle supplémentaire dans les six prochains mois à la charge de l'opérateur	Arrêt de la commercialisation en l'état des lots encore détenus en stock ou conditionnés Engagement à retirer les lots	Suspension d'habilitation Interdiction d'utilisation de la marque pour la commercialisation en l'état des lots en stock ou conditionnés n'ayant pas respecté le point de contrôle.	Retrait d'habilitation

Code	Point de contrôle	Manquement constaté par l'organisme de contrôle	Traitement par La Commission			
			1 ^{er} Constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
					2 ^{ème} Constat	3 ^{ème} Constat
	Quantité de chair	Non respect	Avertissement Interdiction d'utilisation de la marque pour la commercialisation en l'état des lots en stock ou conditionnés n'ayant pas respecté le point de contrôle. Contrôle supplémentaire dans les six prochains mois à la charge de l'opérateur	Arrêt de la commercialisation en l'état des lots encore détenus en stock ou conditionnés Engagement à retirer les lots	Suspension d'habilitation Interdiction d'utilisation de la marque pour la commercialisation en l'état des lots en stock ou conditionnés n'ayant pas respecté le point de contrôle.	Retrait d'habilitation
	Homogénéité des lots	Ecart importants entre les unités composant un lot (indice de forme / poids / aspect)	Avertissement Interdiction d'utilisation de la marque pour la commercialisation en l'état des lots en stock ou conditionnés n'ayant pas respecté le point de contrôle. Contrôle supplémentaire dans les six prochains mois à la charge de l'opérateur	Arrêt de la commercialisation en l'état des lots encore détenus en stock ou conditionnés Engagement à retirer les lots	Suspension d'habilitation Interdiction d'utilisation de la marque pour la commercialisation en l'état des lots en stock ou conditionnés n'ayant pas respecté le point de contrôle.	Retrait d'habilitation
	Traçabilité	Insuffisante ou erronée sans conséquence sur le contrôle de l'opérateur, le contrôle des produits ou sur les volumes commercialisables	Avertissement	Mise à jour de la traçabilité	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
	Traçabilité	Insuffisante ou erronée avec des conséquences sur le contrôle de l'opérateur, le contrôle des produits ou sur les volumes commercialisables	Suspension ou retrait d'habilitation	Mise à jour de la traçabilité	Retrait d'habilitation	
	Traçabilité	Absente	Suspension d'habilitation	Mise à jour de la traçabilité	Retrait d'habilitation	
	Autocontrôles et tenue des registres	Absents ou Erronés sans conséquences sur le contrôle de l'opérateur, le contrôle des produits ou sur les volumes commercialisables	Avertissement	Preuve de la réalisation des autocontrôles et de la tenue des registres lors du prochain contrôle	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation

Plan de contrôle de la gamme
 « LES HUITRES D'ARCACHON CAP FERRET TRADITION® »
 Version A2

QB VERIFICATION

Code	Point de contrôle	Manquement constaté par l'organisme de contrôle	Traitement par La Commission			
			1 ^{er} Constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
					2 ^{ème} Constat	3 ^{ème} Constat
	Autocontrôles et tenue des registres	Absents ou Erronés ayant une conséquence sur le contrôle de l'opérateur, le contrôle des produits ou sur les volumes commercialisables	Suspension d'habitation Contrôle de l'opérateur et des produits	Preuve de la réalisation ou de la rectification des erreurs des autocontrôles et de la tenue des registres mise en conformité des non conformités résultantes de l'erreur ou de l'absence des autocontrôles ou de la tenue des registres y compris le déclassement de lots	Retrait d'habitation	
	Impossibilité de réaliser le contrôle du fait de l'opérateur ou refus manifeste de contrôle	Refus de contrôle	Suspension d'habitation Interdiction de commercialiser des lots sous la marque	Réalisation des contrôles		

Pour publication au recueil des actes administratifs :

Préfecture de la région Nouvelle-Aquitaine

Pour information :

Direction des pêches maritimes et de l'aquaculture

DDTM 33

CRC AA

