ANNEXE

EXIGENCES ET RECOMMANDATIONS APPLICABLES À LA CERTIFICATION DE CONFORMITÉ DES HUÎTRES CREUSES D'ÉLEVAGE VIVANTES

(Art. R. 641-59 du code rural)

Les exigences sont les règles de production, de transformation et de conditionnement d'un produit ou d'une famille de produits qui s'imposent à l'opérateur souhaitant obtenir une certification de conformité.

Elles sont constituées de spécifications propres à la demande de certification et au produit concerné, et intègrent les chartes professionnelles d'application volontaire.

Les recommandations fixent les règles à respecter pour communiquer sur la certification de conformité.

La certification garantit que le produit certifié se différencie du produit courant.

Le produit courant doit répondre :

– aux réglementations nationale et européenne ;
– aux normes d'application obligatoire et aux références professionnelles à portée obligatoire (accord interprofessionnel étendu, registre...).

Chaque cahier des charges décrit ses propres caractéristiques et les moyens de maîtrise associés en fonction :

– des éléments décrits dans les présentes exigences et recommandations ;
– des caractéristiques certifiées mises en avant et justifiant la demande de certification ;
– de l'ensemble des éléments retenus dans le cahier des charges.

Les exigences minimales de contrôle constituent le cadre des principaux points à contrôler et les méthodes d'évaluation.

Ce document concerne les huîtres creuses d'élevage vivantes.

1re exigence

Schéma de vie

En raison de la nature du produit, dont la qualité finale dépend d'une succession d'opérations réalisées et maîtrisées par des opérateurs éventuellement différents, le cahier des charges porte sur un schéma de vie pouvant aller de la naissance des animaux à la remise des produits aux consommateurs.

Exemple de schéma de vie : (en italique, étapes éventuelles)

	ETAPES	EXIGENCES DU PRODUIT COURANT	CARACTERISTIQUES CERTIFIEES		
		Référentiels collectifs nationaux et interprofessionnels	Caractéristique certifiée n° 1	Caractéristique certifiée n°2	Caractéristique certifiée n° 3
Production	Naissain				
	↓				
	Demi-élevage				
	↓				
	Elevage				
	↓				
	Affinage				
↓					
Purification[1]					
↓					
Expédition	*Finition*				
	↓				
	Lavage, Nettoyage, Calibrage				
	↓				
	Conditionnement				
	↓				
	Mise en marché à la consommation[2]				
↓					
Transport					
↓					
Distribution					

(1) Le reparcage n'est pas indiqué dans ce schéma de vie car il n'y en a pas à ce jour en France. Par ailleurs, il est très strictement réglementé. Toutefois, si cette opération a lieu, elle fait l'objet d'une description dans le cahier des charges.

(2) Il s'agit de la sortie du centre d'expédition.

En complément des ces différentes étapes, il peut y avoir des étapes de :

– stockage des huîtres dans de l'eau ;
– entreposage des huîtres à l'air ;
– transport entre les diverses étapes ;
– trompage ou acclimatation (mise hors d'eau des produits pendant des temps plus ou moins longs).

Si c'est le cas, elles sont décrites dans le schéma de vie et dans les exigences du cahier des charges.

Dans le cas d'une certification de produits destinés au consommateur final, le schéma de vie doit décrire toutes les étapes concernées par cette certification. La certification peut démarrer au stade :

– Naissain ;
– Demi-élevage ;
– élevage ou affinage (3).

Dans ce cas, toutes les étapes sont décrites dans le schéma de vie et le cahier des charges.

En cas de certification de tout ou partie de la production et/ou de la purification (certification intermédiaire), le schéma de vie doit comprendre toutes les étapes incluses dans le champ de la certification.

Pour la bonne interprétation des exigences et recommandations, les définitions suivantes s'appliquent :

Affinage (accord interprofessionnel du 25 avril 2007 – dénomination et classification des huîtres creuses) :

« Etape du cycle biologique de production intervenant en fin du cycle d'élevage qui consiste à immerger des huîtres adultes dans des claires (article 2-2-1) ou des parcs (article 2-2-2) d'affinage avant leur conditionnement en vue de leur mise en marché.

Un cahier des charges spécifique à chaque affinage reprend l'objectif précis attendu (caractéristiques spécifiques, acquisitions de caractères organoleptiques...), la durée effective de présence et la densité des produits sur les sites d'affinage (*a minima* le respect des critères inscrits au schéma des structures de la zone concernée sans que la densité d'affinage au sol ne puisse excéder celle autorisée en surélevé) et éventuellement les modes d'affinage des produits. »

Finition (règlement [CE] n° 853/2004) :

« Entreposage des mollusques bivalves vivants provenant des zones de production de classe A, de centres de purification ou de centres d'expédition dans des bassins ou dans toute autre installation contenant de l'eau de mer propre ou dans des sites naturels pour les débarrasser du sable, de la vase ou du mucus, préserver ou améliorer leurs qualités organoleptiques et assurer avant leur conditionnement ou emballage un bon état de vitalité. »

Au sens du présent document, la finition n'a pas pour objet la modification des qualités organoleptiques (il s'agit dans ce cas d'un affinage, au sens de l'accord interprofessionnel cité ci-dessus).

Purification (d'après règlement [CE] n° 853/2004) :

Mise en « bassins alimentés en eau de mer propre, dans lesquels les mollusques bivalves vivants sont placés pour toute la durée nécessaire à l'élimination des contaminants microbiologiques pour réduire la contamination afin de les rendre propres à la consommation humaine ».

---

(3) Lorsqu'il n'y a pas affinage, la description de l'élevage est obligatoire. S'il y a affinage, la description peut ne démarrer qu'à cette étape.

2e exigence

Comparaison entre produit courant et produit certifié

Dans tout cahier des charges, un tableau comparatif entre le produit certifié et le produit courant de même nature est présenté. Il indique précisément, pour chaque étape du schéma de vie différant des pratiques courantes et ayant une incidence sur la qualité du produit, les éléments qui permettent de différencier le produit certifié des autres produits.

3e exigence

Naissain

Lorsque la certification inclut le naissain, le type de naissain utilisé est décrit (par exemple, naturel, écloserie, triploïde ou non) :

– les éléments techniques correspondants sont décrits, selon ce qui veut être mis en avant par le cahier des charges, par exemple méthode de captage, sélection, tri des naissains, taille, etc., et les enregistrements correspondants sont définis, notamment les dates de récolte des naissains ;
– la quantité de naissain retenue pour la certification par récolte.

4e exigence

Demi-élevage

Lorsque le demi-élevage est inclus dans la certification, toutes les activités relatives à ce demi-élevage sont décrites. Cela concerne notamment :
– la description des naissains utilisés (dont taille et type de collecteurs) ;
– la description des zones de demi-élevage (dont milieu [par exemple estran, eau profonde], exigences éventuelles en matière de courants marins [par exemple disposition des supports d'élevage par rapport au courant]) ;
– la description des techniques, par exemple suspension, à plat, tables, en poche ou non, etc. ;
– les différentes opérations réalisées pour obtenir une production homogène dont entretien, manipulations, régulation de la densité, etc. ;
– les opérations spécifiques que le cahier des charges veut éventuellement mettre en avant.

S'il y a des périodes de stockage ou d'entreposage, elles sont précisées dans le schéma de vie et font l'objet d'une description (durée, conditions, etc.).

Les principales opérations du demi-élevage font l'objet d'enregistrements, notamment :
– le plan des zones de demi-élevage ;
– les quantités de naissains mises en demi-élevage dans le cadre de la certification et leurs caractéristiques : la densité (par poche et/ou par surface, etc.), etc. ;
– les dates et les actions réalisées et décrites dans le cahier des charges, notamment celles relatives à la gestion des huîtres dans une optique d'homogénéisation, par exemple densité en poche ou sur le sol, manipulation des poches ou travail des huîtres en eaux profondes, etc.

5e exigence

Elevage

Les activités relatives à l'élevage sont décrites, sauf si le cahier des charges commence à l'affinage.

Cependant, cette description peut se limiter à la dernière étape de l'élevage si celle-ci, telle qu'elle est décrite dans le cahier des charges, permet de différencier de manière significative les huîtres ayant suivi ce procédé. Cette étape ne peut, en aucun cas, être inférieure à trente jours.

Sont décrits notamment :
– les huîtres mises en élevage (dont âge, etc.) ;
– les zones d'élevage (dont milieu [par exemple estran, eau profonde], exigences éventuelles en matière de courants marins) ;
– les techniques, par exemple suspension, à plat, tables, en poche ou non, etc. ;
– les différentes opérations réalisées, pour obtenir une production homogène dont entretien, manipulation régulation de la densité, etc. ;
– les opérations spécifiques que le cahier des charges veut éventuellement mettre en avant ;
– le cas échéant, le trempage.

S'il y a des périodes de stockage ou d'entreposage, elles sont précisées dans le schéma de vie et font l'objet d'une description (dont durée, conditions, etc.).

Les conditions d'homogénéité (calibre, taux de chair, forme de la coquille, etc.) pour envoi au centre d'expédition ou de purification et de maîtrise de cette homogénéité sont décrites.

Les principales opérations d'élevage font l'objet d'enregistrements, notamment :
– le plan des zones d'élevage ;
– les quantités d'huîtres et leurs caractéristiques, mises en élevage dans le cadre de la certification, la densité (par poches et/ou par surface, etc.) ;
– les dates et les actions réalisées et décrites dans le cahier des charges, notamment celles relatives à la gestion des huîtres dans une optique d'homogénéisation, par exemple densité en poche ou sur le sol, manipulation des poches ou travail des huîtres en eaux profondes, etc. ;
– les résultats des études d'échantillons.

6e exigence

Affinage

S'il y a affinage, celui-ci est inclus dans le schéma de vie et fait l'objet d'une description. Le cahier des charges reprend l'objectif précis attendu (caractéristiques spécifiques, acquisitions de caractères

organoleptiques...), la durée effective de présence et la densité des produits sur les sites d'affinage (*a minima* le respect des critères inscrits au schéma des structures de la zone concernée sans que la densité d'affinage au sol ne puisse excéder celle autorisée en surélevé), les modes d'affinage, la gestion des sites d'affinage, par exemple pour les claires, la gestion de l'eau, l'entretien, etc.

Les principales opérations d'affinage font l'objet d'enregistrements, notamment :

– le plan des sites d'affinage ;
– les actions de maintenance et de nettoyage des sites d'affinage, les dates de réalisation ;
– les quantités d'huîtres, et leurs caractéristiques, mises en affinage ou récoltées dans le cadre de la certification, la densité, les dates de mise en affinage, les dates de sortie de l'affinage, etc. ;
– les dates et les actions réalisées et décrites dans le cahier des charges, notamment celles relatives à la gestion des huîtres dans une optique d'homogénéisation, par exemple densité, manipulation, etc.

7e exigence

Purification

Lorsque cette étape existe, la méthode utilisée fait l'objet d'une description détaillée (dont durée, conditions, quantité de coquillages par mètres cubes d'eau, gestion de l'eau).

Les principales opérations de purification font l'objet d'enregistrements, notamment :

– le plan des bassins ;
– les actions de maintenance et de nettoyage des bassins, les dates de réalisation ;
– les actions de traitement de l'eau, de renouvellement, d'oxygénation, etc. ;
– les quantités d'huîtres et leurs caractéristiques, mises en purification ou récoltées dans le cadre de la certification, la densité, les dates de mise en purification, les dates de sortie de la purification, etc. ;
– les bulletins d'analyse.

8e exigence

Expédition

Les différentes étapes de l'expédition sont décrites, notamment le lavage, le tri, le calibrage, la méthode de conditionnement. Si les huîtres font l'objet d'une finition, celle-ci est aussi décrite.

Les conditions d'acceptabilité des huîtres pour expédition sont définies, notamment en matière d'homogénéité.

Les huîtres mises en marché sont décrites, notamment :

– calibre, taux de chair ;
– forme de la coquille ;
– propreté, etc. ;
– contenant utilisé, etc.

Les mesures prises pour éviter de mélanger dans le centre d'expédition les huîtres sous certification avec celles hors certification sont décrites (séparation dans l'espace ou dans le temps, par exemple).

Les différentes opérations relatives à l'expédition font l'objet d'enregistrements, notamment :

– les quantités d'huîtres, les caractéristiques, les dates de réception au centre d'expédition, dans le cadre de la certification ;
– les quantités, dates de mise en finition, dates de sortie, si approprié ;
– les quantités expédiées, le calibre, les dates d'expédition ;
– les résultats des échantillonnages pour accepter un lot pour expédition, dans le cadre de la certification (voir exigence no 12 et annexe 1).

9e exigence

Transport

Les conditions de transport aux différentes étapes concernées font l'objet d'une description (par exemple, colisage, délai, plates-formes, etc.).

10e exigence

Distribution

Les conditions de distribution (vente directe, vente à l'étal, etc.) font l'objet d'une description, notamment les modalités de présentation à la vente des huîtres sous certification, la séparation avec les huîtres hors certification (rayon spécifique, emplacement sur l'étal, par exemple).

Lorsque le distributeur commercialise des huîtres sous certification et hors certification, il tient une comptabilité matière appropriée.

11e exigence

Traçabilité

La traçabilité tout au long de la chaîne de production et de distribution est décrite et permet de remonter au premier opérateur intervenant dans la certification.

12e exigence

Qualification des lots et plan d'échantillonnage

Lorsqu'il y a cession d'un lot d'huîtres d'un opérateur à un autre opérateur, et lors de l'expédition, les caractéristiques des huîtres pouvant être cédées (ou expédiées) sont définies dans le cahier des charges, et la conformité du lot concerné est évaluée en appliquant un plan d'échantillonnage en conformité avec ce qui est écrit en annexe 1.

Nota. – Si l'expéditeur est à la fois producteur (une seule entité juridique) et effectue toutes les opérations décrites dans le référentiel, un seul contrôle du lot à l'expédition peut être suffisant.

Recommandations

Le cahier des charges démontre en quoi les critères sélectionnés en vue d'une communication sont significativement distincts des critères analogues retenus pour les produits courants, et/ou ont un effet positif sur la qualité du produit.

Dans le cas d'une certification allant jusqu'au consommateur final, au moins une caractéristique certifiée doit être relative au produit (recommandations 3, 4 ou 5).

1re recommandation

Caractéristique certifiée relative au mode de production

Une caractéristique certifiée peut être admise pour l'une ou l'ensemble des étapes de la production (naissain, demi-élevage, élevage, affinage) sous réserve d'une description qualitative et quantitative précise.

2e recommandation

Caractéristique certifiée relative au mode d'expédition

Une caractéristique certifiée peut être admise pour l'une ou l'ensemble des étapes d'expédition (finition, lavage, nettoyage, calibrage, conditionnement) sous réserve d'une description qualitative et quantitative précise.

3e recommandation

Caractéristique certifiée relative à la qualité de la chair

Une caractéristique certifiée peut être admise relativement à la qualité de la chair (taux de chair, couleur, etc.) sous réserve d'une description qualitative et quantitative précise et que la qualité de la chair (taux de chair, couleur, par exemple) soit effectivement celle trouvée dans toutes les huîtres sans exception.

Dans le cas de cahier des charges contenant des conditions de production « adaptables » par chaque conchyliculteur, le respect du cahier des charges doit être préalablement validé chez chaque conchyliculteur si des caractéristiques certifiées concernent des critères non contrôlables à 100 % au moment de l'expédition, telles que celles relatives à la qualité de la chair (taux de chair, couleur, etc.) (voir annexe 2).

4e recommandation

Caractéristique certifiée relative à la qualité de la coquille

Une caractéristique certifiée peut être admise relativement à la qualité de la coquille (forme, propreté par exemple), sous réserve d'une description qualitative et quantitative précise.

5e recommandation

Caractéristique certifiée relative au niveau de fraîcheur

Une caractéristique certifiée peut être admise relativement au niveau de fraîcheur du produit (par exemple, délai maximum entre la sortie d'eau et le départ du centre d'expédition).

Plan de surveillance pour les huîtres creuses d'élevage

1. Application des dispositions de l'arrêté « modalités minimales de contrôle, parties communes et généralités ».

2. Exigences minimales de contrôle spécifiques aux huîtres creuses d'élevage :

Le plan de surveillance ci-dessous s'applique à l'ensemble des types d'opérateurs qui peuvent faire partie de la filière certifiée. Dans le cas où un ou plusieurs de ces types d'opérateurs ne seraient pas inclus dans le cahier des charges, la fréquence définie dans la ligne correspondante ne s'appliquerait pas.

STRUCTURES MISES EN PLACE POUR LA MAITRISE INTERNE DE LA CERTIFICATION	**CONTROLES INTERNES**		**CONTROLES EXTERNES**
	Responsable du contrôle	**Fréquence de contrôle et d'audit**	
Fournisseur		Maîtrise continue	Deux audits par an si le fournisseur assure directement l'ensemble des contrôles internes, la qualification et le suivi des élevages. Un audit par an si le fournisseur délègue l'exécution des contrôles internes à un ou plusieurs organismes (Organisme de suivi des producteurs par exemple).
Organisme de qualification et de suivi des Producteurs (OQ ou OSP)	Fournisseur	1 contrôle annuel réalisé par l'organisme lui même sur ses activités de qualification et de suivi Ou 1 contrôle annuel réalisé par le fournisseur.	✓Un audit et un contrôle par an s'il existe une démarche interne de type ISO 9000, ou si le nombre de producteurs qualifiés est inférieur à 50 ✓Un audit et deux contrôles dans le cas contraire

SCHEMA DE VIE et points à contrôle (en fonction du produit et du cahier des charges)	Opérateurs concernés	CONTROLES INTERNES		CONTROLES EXTERNES Fréquences d'intervention minimales de l'organisme certificateur
		Responsable du contrôle	Fréquence de contrôle et d'audit	
Naisseurs				
À détailler	**Naisseurs**	OQ ou OSP ou Fournisseur	1 contrôle par an de tous les producteurs	10 % des naisseurs contrôlés annuellement
Eleveurs				
À détailler	**Eleveurs ayant une activité d'élevage mais pas d'agrément CE « Expéditeur »**	OQ ou OSP ou Fournisseur	1 contrôle par an de tous les producteurs	10 % des éleveurs sont contrôlés annuellement durant la période d'élevage

SCHEMA DE VIE et points à contrôle (en fonction du produit et du cahier des charges)	Opérateurs concernés	CONTROLES INTERNES		CONTROLES EXTERNES Fréquences d'intervention minimales de l'organisme certificateur
		Responsable du contrôle	Fréquence de contrôle et d'audit	
Expéditeurs				
À détailler	**Tous les types d'opérateurs ayant un agrément CE « Expéditeurs »**	OQ ou OSP ou Fournisseur	1 contrôle par an de tous les producteurs	30 % de ces opérateurs à contrôler annuellement durant la période d'expédition
Intermédiaires (dans le cas où ils effectuent des opérations spécifiques définies dans le cahier des charges)				
À détailler	**Courtiers négociants**	OQ ou OSP ou Fournisseur		1 audit par an de chaque intermédiaire
Grossistes (dans le cas où ils effectuent une opération de stockage avec des exigences spécifiques définies dans le cahier des charges)				
À détailler	**Intermédiaires Négociants stockeurs (Attention, un grossiste ayant un agrément d'expéditeur rentre de fait dans la catégorie « expéditeur ».)**	OQ ou Fournisseur	Une liste des grossistes doit être tenue à jour et transmise à l'OC une fois par an et à chaque mise à jour	10% des grossistes contrôlés par an
Distribution (dans le cas où ils effectuent une opération de vente à l'étal)				
À détailler	**Poissonnerie, GMS, marchés…**		Une liste des points de vente doit être tenue à jour et transmise à l'OC une fois par an	**N** Contrôles à effectuer par an (N étant le nombre de points de vente recensés) avec minimum de 5 par an.
	Vente directe			Les ostréiculteurs faisant de la vente directe sont contrôlés pour cette activité lors du contrôle effectué sur leur site d'élevage.

CONTROLES ANALYTIQUES Pour des critères non prévus dans la réglementation ou lorsque les valeurs sont plus exigeantes que les critères réglementaires			
Nature du prélèvement	**Fréquence des contrôles à réaliser en externe**	**Déterminations effectuées**	**Critère de conformité**
Huîtres	**1 contrôle fait en externe par expéditeur contrôlé (30% par an)** **√ n par an de contrôles faits à partir d'un prélèvement en point de vente, « n » étant le nombre d'expéditeurs recensés**	Taux de chair ou autre (couleur…)	**Fixé dans le cahier des charges**

ANNEXE 1

RELATIVE À L'ÉCHANTILLONNAGE POUR LES AUTOCONTRÔLES

(Annexe obligatoire)

Cette annexe concerne l'échantillonnage destiné au suivi de la bonne application du cahier des charges dans le cadre des autocontrôles.

Nota. – Les modes opératoires des contrôles et les conditions d'acceptation des lots sont réalisés en conformité avec les accords interprofessionnels.

1. Critères contrôlés à 100 % lors de l'expédition :

Il s'agit de contrôles non destructifs (taille, forme ou propreté de la coquille, par exemple).

Le contrôle est réalisé sur tous les produits avec élimination des huîtres non conformes.

2. Critères non contrôlés à 100 % lors de l'expédition :

Il s'agit en général de contrôles destructifs, sur des critères mesurables (taux de chair, couleur, par exemple).

La valeur d'acceptation est définie de manière à ce que la caractéristique certifiée corresponde à ce que le consommateur trouve effectivement dans toutes les huîtres sans exception. Par exemple, pour une garantie sur un taux de chair, la mesure étant faite par une moyenne, la valeur d'acceptation doit être telle que l'huître acceptée avec le taux de chair le plus faible soit conforme à la caractéristique certifiée.

Les fréquences d'échantillonnage pour les autocontrôles sont :

– en routine : le contrôle s'effectue une fois par lot homogène, dans la limite de 7 500 kg (100 000 huîtres creuses) ;
– en cas de non-conformité : le contrôle s'effectue une fois par lot homogène, dans la limite de 3 900 kg (60 000 huîtres creuses) ; dès lors que les critères redeviennent conformes lors de deux contrôles rapprochés successifs, retour au rythme de contrôle en routine défini précédemment.

ANNEXE 2

RELATIVE À L'ÉCHANTILLONNAGE POUR LA VALIDATION PRÉALABLE DU RESPECT DU CAHIER DES CHARGES CHEZ CHAQUE CONCHYLICULTEUR

(Annexe obligatoire)

Cette annexe concerne l'échantillonnage destiné à valider le respect du cahier des charges chez chaque producteur lorsque les conditions de production décrites sont adaptables, c'est-à-dire lorsque le cahier des charges décrit des conditions de production laissant aux professionnels une latitude de choix en fonction de leurs propres conditions de production. Il est de ce fait nécessaire de garantir que les caractéristiques certifiées sont bien atteintes par chaque conchyliculteur.

Lorsque le cahier des charges décrit de manière précise les conditions de chaque étape de production : milieu, opérations réalisées, durée et séquençage de chaque opération, le professionnel ayant la seule latitude de prendre en compte les variabilités liées aux conditions de production (climatologie, notamment), la validation préalable du respect du cahier des charges chez chaque conchyliculteur n'est pas nécessaire.

1. Critères contrôlés à 100 % lors de l'expédition :

La validation préalable du respect du cahier des charges chez chaque conchyliculteur n'est pas utile. Le cahier des charges définit les critères contrôlés à 100 % lors de l'expédition, par exemple, forme ou propreté de la coquille, éventuellement taille de l'huître si tri pondéral systématique...

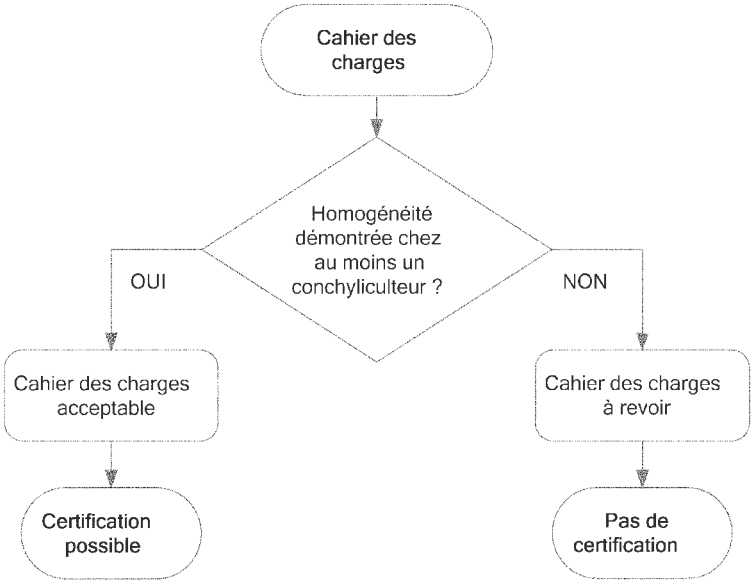
2. Critères non contrôlés à 100 % lors de l'expédition :

Il s'agit en général de contrôles destructifs sur des critères mesurables (taux de chair, par exemple) ; le plan d'échantillonnage doit alors être conforme avec le schéma de la page suivante (inspiré de la norme NF X 06-023 [décembre 1997]), sachant que cette validation est réalisée pour chaque conchyliculteur qui est dans la démarche de certification. Dans ce cas, le procédé du conchyliculteur est considéré comme validé si : $(m-T)/s > K$.

– m = valeur moyenne du taux de chair des individus analysés ;
– s = écart type calculé de cet échantillon ;
– T = taux de chair « garanti » (ou critère mesurable « garanti » non contrôlé à 100 %) ;
– K = 1,82.

Pour que le cahier des charges soit acceptable, il est nécessaire que le résultat du test soit satisfaisant chez au moins un conchyliculteur.

Schéma 1. – Validation du cahier des charges



Pour qu'un conchyliculteur puisse entrer dans la démarche, le résultat de l'analyse ou du test d'homogénéité doit être satisfaisant.

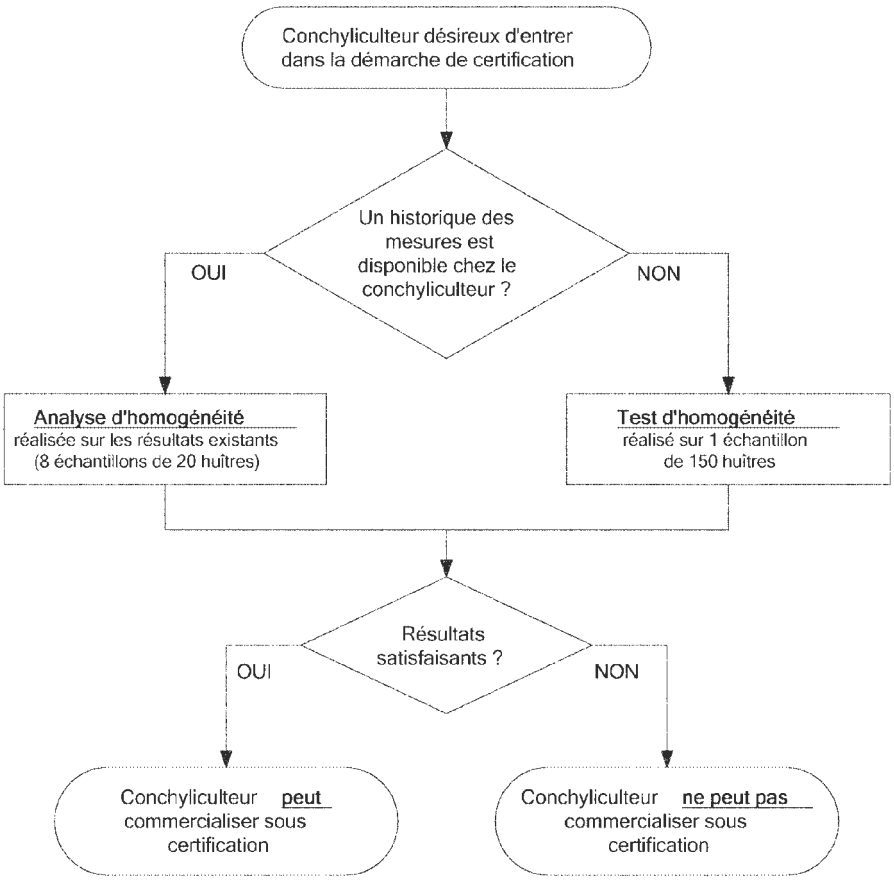



Schéma 2. – Reconnaissance de l'aptitude d'un conchyliculteur à entrer dans la démarche de certification