	PLAN DE CONTRÔLE	PC LA 08 V 03 <i>Validation : 17/07/2007</i> <i>Remplace : PC 08 V02</i>
	<i>HUÎTRES FINES DE CLAIRES VERTES</i> LABEL ROUGE LA 25-89	----- page 4 / 57

1 - GÉNÉRALITÉS

1.1 – L'Organisme de Défense et de Gestion Huîtres Marennes Oléron

Le demandeur de la ré-homologation du Label Rouge pour les huîtres vertes fines de claires est l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) « Huîtres Marennes Oléron ». Cette structure constitue le fournisseur au sens de la norme NF EN 45011.

L'association a pour objet :

- D'assurer et de favoriser la promotion, le développement de la qualité, l'innovation, la recherche qualitative et la valorisation des Huîtres en tant qu'Organisme de Défense et de Gestion au sens de l'article L 643 - 2 du code rural, notamment par la définition de cahiers des charges et de leur homologation conformément aux dispositions des articles L 643 - 1 à L 643 - 8 du code rural et du décret n°96-193 du 12 mars 1996 modifié,
- La mise en œuvre de tous moyens destinés à assurer cette promotion, notamment par le dépôt de signes officiels de qualité, leur mise en place, leur promotion et le contrôle permanent d'un organisme certificateur,
- La gestion de l'ensemble des relations avec les organismes certificateurs et les services officiels (commission nationale des labels et des certifications de produits agricoles et alimentaires, institut national des appellations d'origine... etc)
- Le suivi de l'évolution qualitative et économique des produits faisant l'objet de dépôt de signes officiels de qualité, l'information, la communication et la promotion de ces signes officiels de qualité
- La défense des intérêts matériels et moraux de ses membres dans le cadre de la protection des signes officiels de qualité, par tous moyens et notamment par voie d'actions en justice,
- La participation a toutes actions à caractère général visant à développer les activités de ses membres dans le cadre des missions énumérées ci-dessus.


Reconnue, au sens du règlement (CE) MO 104/2000 du Conseil du 17 décembre 1999 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche de l'aquaculture, en tant qu'organisation de producteurs, l'Organisme de Défense et de Gestion a également pour but d'assurer l'exercice rationnel de la conchyliculture et l'amélioration des conditions de vente de ses adhérents notamment par :

- L'amélioration de la connaissance de l'offre
- L'organisation de la circulation de l'information entre les adhérents
- L'organisation du contrôle de la conformité des produits aux règles de mise en marché
- La définition d'un ensemble de règles communes régissant les relations avec les circuits de distribution

L'Organisme de Défense et de Gestion gère deux « Label Rouge » :

Le Label Rouge n°25-89 «Huîtres Creuses Fines de Claires Vertes»

Le Label Rouge n°22-98 «Huîtres Spéciales -Pousse en Claire» (gestion déléguée par convention à l'Association de Producteurs de Pousse en Claire).

	PLAN DE CONTRÔLE	PC LA 08 V 03 Validation : 17/07/2007 Remplace : PC 08 V02 ----- page 5 / 57
	HUÎTRES FINES DE CLAIRES VERTES LABEL ROUGE LA 25-89	

Statuts de l'ODG :

Forme juridique	Association loi 1901
Activité	Producteur / Affineur en claires Affineur en claires / Expéditeur Négociant
Siège Social	Organisme de Défense et de Gestion « Huîtres Marennes Oléron » Les Grossines 17320 Marennes
Président	M. Jean Pierre SUIRE
Bureau	1 Président 1 Conseil d'Administration (36 membres des commissions) Le Directeur Départemental des Affaires Maritimes Le Président de la SRC Poitou Charentes Le Responsable du Service Qualité
Service Qualité	1 Responsable du Service Qualité, Nicolas BROSSARD 4 techniciens qualité

1.2 – Les opérateurs de la filière « Huîtres Fines de Claires Vertes » Label Rouge

La qualité supérieure des huîtres fines de claires vertes Label Rouge repose en premier lieu sur une sélection soignée des huîtres de taille marchande, en second lieu, sur un affinage et un verdissement en claires de ces mêmes huîtres et enfin sur la sélection et la présentation finales des huîtres à la vente. **Le cadre du présent référentiel se limite donc aux activités d'affinage, de verdissement et d'expédition jusqu'à la commercialisation.**

L'activité d'élevage n'est pas comprise dans ce référentiel mais la sélection réalisée sur les huîtres à l'issue de l'élevage fait partie du champ de certification.

L'affinage et le verdissement peuvent être effectués par plusieurs types d'acteurs :

- Les naisseurs – éleveurs – affineurs (sélection des huîtres en interne)
- Les naisseurs – éleveurs – affineurs – expéditeurs (sélection des huîtres en interne)
- Les éleveurs – affineurs (sélection des huîtres en interne)
- Les éleveurs – affineurs – expéditeurs (sélection des huîtres en interne)
- Les affineurs (sélection des huîtres chez un éleveur)
- Les affineurs – expéditeurs (sélection des huîtres chez un éleveur)

Rappel de la filière : Naisseur / Eleveur / Affineur / Expéditeur

1.3 - CHAMP D'APPLICATION DU PLAN DE CONTRÔLE

1.3.1 - Caractéristiques implicites / explicites des Huîtres Fines de Claires Vertes Label Rouge


Les caractéristiques implicites et explicites figurant dans le référentiel Label Rouge « Huîtres Fines de Claires Vertes » sont décrites dans le tableau de synthèse suivant :

Étapes	Caractéristiques implicites	Ex	Caractéristiques explicites	
Sélection des huîtres avant mise en affinage	I1	E1	<ul style="list-style-type: none"> - Indice de forme = 3 - Indice de remplissage 9 = IR = 10,5 - Absence de laitance - Calibre : 2, 3 et 4 	
	I2			Zone de captage A ou B
	I3			Origine des huîtres : élevage
Affinage et verdissement	I4	E2	Entretien et gestion de claires	
				- Prise d'eau déclarée et identifiée
				- Titres de propriété, de location ou de prêt
				- Définition cadastrale de la nature du sol
E3	E4	E5	Conditions d'affinage et de verdissement des huîtres : Huîtres éparées ou en poches ou en casiers non superposées Durée et densité d'affinage : • du 01/11 au 31/03 : durée ≥ 28 jours, densité ≤ 3 kg/m ² • septembre-octobre-avril-mai : durée ≥ 14 jours, densité ≤ 1kg/m ² - Verdissement naturel en claires - Durée / densité de verdissement : . Pendant affinage : durée / densité de l'affinage . Après affinage (période hivernale uniquement): 5j mini, 15j maxi, 9kg/m ² maximum	
Stockage facultatif des huîtres en claires		E1	Indice de remplissage 9 = IR = 10,5	
				E6
Finition / purification	I5	E7	Finition : <ul style="list-style-type: none"> • Finition obligatoire en dégorgeoir = 24 heures • Système d'identification 	
	I6			Purification des huîtres après affinage si claires situées en zone de classement sanitaire B
	I7			Critères microbiologiques du produit : <ul style="list-style-type: none"> • <i>E. coli</i> = 230 pour 100g de chair et de liquide inter valvaire • <i>Salmonella</i> : Absence dans 25 g

Étapes		Caractéristiques implicites	Ex	Caractéristiques explicites
Lavage / tri / conditionnement	I8	Propreté des huîtres : absence de vase sur la coquille	E8	Méthode de tri et de conditionnement : <ul style="list-style-type: none"> • Tri et conditionnement manuels des huîtres une par une • Élimination des huîtres mortes, vides et à la coquille ébécée ✓ Rangement des huîtres à plat, valve creuse vers le bas bien serrées. • Papier alimentaire entre les huîtres et le colis • Pas d'huîtres en grappe
	I9	Critères microbiologiques du produit fini : <ul style="list-style-type: none"> • <i>E. coli</i> = 230 pour 100g de chair et de liquide inter valvaire • <i>Salmonella</i> : Absence dans 25 g 	E1	<ul style="list-style-type: none"> - Indice de forme = 3 - Indice de remplissage 9 = IR = 10,5 - Calibre : 2, 3 et 4 - Absence de laitance
	I10	Vétusté et propreté des bourriches : Bourriches neuves, propres et intactes	E9	Verdeur : Valeur comprise dans l'intervalle de conformité prévu dans le nuancier
	I11	Calibres disponibles dans chaque bourriche : Un calibre seul	E10	Coquilles saines : <ul style="list-style-type: none"> • Faces internes : coquilles non friables à l'ouverture • Faces externes : épibiontes limités
	I12	Cerclage des bourriches : Sur le lieu de conditionnement, 3 liens minimum, avec cerceuse électrique	E11	Salinité du liquide inter valvaire : 20 à 35 g/l
			E12	Étiquetage validé par l'OC et transmis à la CNLC
E13			<ul style="list-style-type: none"> • Mention apparente sur l'étiquette professionnelle : Date de conditionnement • DLUO : "À consommer de préférence dans les 10 jours suivant la date de conditionnement indiquée sur l'étiquette professionnelle" 	
E14	Dates de sortie de l'eau, Date de conditionnement : Même date de sortie de l'eau que du conditionnement			
Transport	I13	Conformité des conditions de transport : <ul style="list-style-type: none"> • +5°C = T° = +15 °C • Hygiène du transport conforme 		
	I13	Absence de ré immersion ou d'aspersion des huîtres après conditionnement : Pas de ré immersion ni d'aspersion lors du transport		
Vente, remise directe au consommateur	I14	Pas de ré immersion ni d'aspersion dans les circuits commerciaux (sauf vente directe par le producteur) Décret n°94-340, dont : <ul style="list-style-type: none"> • Huîtres vivantes à la vente, • T°C: +5°C = T° = +15 °C 	E15	Période de vente : Du 01/10 au 31/05 (période maximale pouvant être réduite sur décision de l'Organisme de Défense et de Gestion)
			E16	Conditions de présentation à la vente : <ul style="list-style-type: none"> • En colis d'origine maintenu scellé, sans transfert, ni manipulation • Information au consommateur : PLV conforme, étiquetage conforme

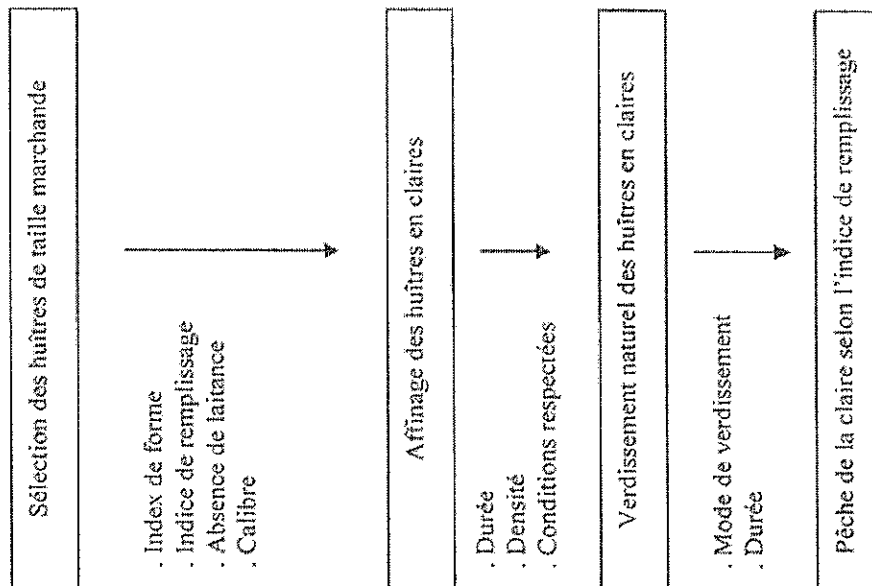
Les Caractéristiques Certifiées Communicantes sont :

- 1 – Huîtres sélectionnées pour la qualité de leur chair
- 2 – Verdissement naturel dans les claires

	PLAN DE CONTRÔLE HUITRES FINES DE CLAIRES VERTES LABEL ROUGE LA 25-89	PC LA 08 V 03 Validation : 17/07/2007 Remplace : PC 08 V02 ----- page 8 / 57
---	--	---

1.3.2 - Schéma de vie du produit - Points à maîtriser ou contrôler

Code	Caractéristique	Code	Point(s) à maîtriser
I1	Utilisation exclusive de l'espèce <i>Crassostrea gigas</i>	PM1	Origine phylogénétique
I2	Captages naturels et écloseries situées en zones A ou B	PM2	Classement de salubrité des zones d'écloserie ou de captage naturel
I3	Utilisation d'huîtres d'élevage	PM3	Origine des huîtres
E1 = C1	Critères physiques de sélection des huîtres d'élevage	PM4	Index de forme
		PM5	Indice de remplissage
		PM6	Absence de laitance
		PM7	Calibre
I4	Autorisation de prise d'eau Claires utilisées sur DPM ou AOT ou propriété privée Enregistrement des claires au cadastre national ou au cadastre des établissements de cultures marines	PM8	Prise d'eau
E2	Entretien et gestion des claires	PM9	Titres de propriété ou de location
		PM10	Définition cadastrale de la nature du sol
E3	Affinage et verdissement d'huîtres éparées ou en pochets ou en casiers non superposés	PM11	Entretien et gestion des claires
E4	Durées et densités d'affinage en claires	PM12	Conditions d'affinage et de verdissement des huîtres
E5 = C2	Verdissement naturel en claires: Si après période d'affinage Durée : 5 j minimum, 15 j maximum Densité : 9 kg/m ² maximum	PM13	Durée et densités d'affinage
		PM14	Type de verdissement
E1	Huîtres sélectionnées	PM15	Durée/densité de verdissement
		PM5	Indice de remplissage





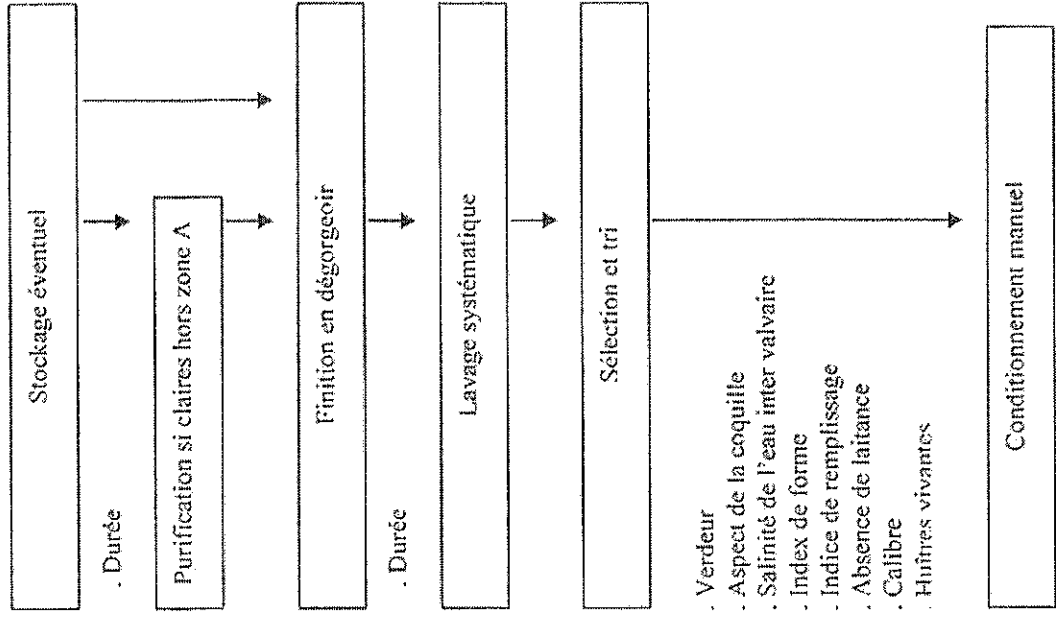
PLAN DE CONTRÔLE

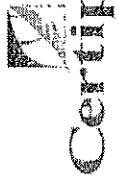
HŪITRES FINES DE CLAIRES VERTES LABEL ROUGE LA 25-89

PC LA 08 V 03
Validation : 17/07/2007
Remplace : PC 08 V02

page 9 / 57

Code	Caractéristique	Code	Point(s) à maîtriser
E6	Stockage éventuel en claires des huîtres limité à 15 jours maximum en période hivernale	PM16	Durée de stockage facultatif en claires
	Stockage interdit en période estivale	PM17	Conditions de stockage
I5	Ateliers d'expédition et de purification conformes à la réglementation	PM18	Conformité à la réglementation pour les ateliers d'expédition et de purification
I6	Purification si claires situées en zone B	PM19	Purification
E7	Finition en dégorgeoir	PM20	Finition
I7	Critères microbiologiques du produit conformes à la réglementation	PM21	Critères microbiologiques du produit
I8	Lavage systématique des huîtres	PM22	Propreté des huîtres
E8	Tri et conditionnement manuels	PM23	Méthode de tri et de conditionnement
		PM4	Indice de forme
E1 = C1	Critères physiques du produit fini	PM5	Indice de remplissage
		PM6	Absence de laitance
		PM7	Calibre
E9	Verdeur conforme	PM24	Verdeur
E10	Coquille saine : Faces internes de la coquille nacrées Face externe : épibiontes limités	PM25	Aspect de la coquille
E11	Salinité du liquide inter valvaire comprise entre 20 et 35 g/L	PM26	Salinité du liquide inter valvaire
I9	Critères microbiologiques du produit fini conformes à la réglementation	PM27	Critères microbiologiques du produit fini
I10	Utilisation de bourriches neuves et propres.	PM28	Etat de vétusté et propreté des bourriches.
I11	Un seul calibre par bourriche	PM29	Calibres disponibles dans la bourriche
I12	Bourriches cerclées sur le lieu de conditionnement	PM30	Cerclage des bourriches
E12	Étiquetage validé par les instances habilitées	PM31	Conformité de l'étiquetage
E13	DLUO ≤ 10 jours (à compter du jour de conditionnement)	PM32	Mentions de l'étiquette professionnelle
		PM33	Mention apparente sur l'étiquetage
E14	Date de sortie de l'eau = date de conditionnement	PM34	Date de sortie de l'eau, date de conditionnement





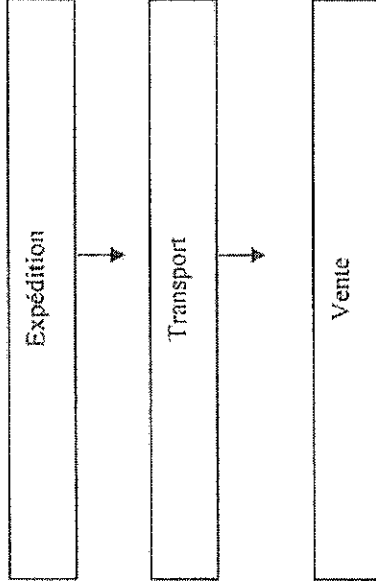
PLAN DE CONTRÔLE

HUITRES FINES DE CLAIRES VERTES
LABEL ROUGE LA 25-89

PC LA 08 V 03
Validation : 17/07/2007
Remplace : PC 08 V02

page 10 / 57

Code	Caractéristique	Code	Point(s) à maîtriser
I13	Conditions de conservation et de transport des huîtres conformes au décret n°93-340	PM35 PM36	Conditions de transport conformes Absence de ré immersion ou d'aspersion des huîtres après leur conditionnement
E15	Vente des huîtres fines de claires vertes Label Rouge au maximum entre le 1 ^{er} octobre et le 31 mai	PM37	Période de vente définie par l'Organisme de Défense et de Gestion
E16	Vente en colis d'origine maintenu scellé	PM38	Conditions de présentation à la vente Conformité par rapport à la réglementation :
I14	Conditions sanitaires de présentation à la vente et de conservation conformes	PM39	-Huîtres vivantes à la vente -T°C comprise en 5°C et 15°C



- . Période de vente
- . Colis d'origine scellé