

QUALITÉ - FRANCE S.A.	CERTIFICATION DE CONFORMITE PRODUIT	Réf : C-0801-PC.3-06
	PLAN DE CONTRÔLE Huîtres Marennes Oléron fines de claires et spéciales de claires	Page 3 de 39

1. - DOMAINE D'APPLICATION DU PLAN DE CONTROLE

Produits certifiés : Huîtres Fines de Claires et Huîtres Spéciales de Claires

L'objectif est de garantir aux consommateurs une huître affinée en claires dont les caractéristiques qu'ils attendent sont :

Pour les « huîtres fines de claires » :

- Une coquille propre et saine, suffisamment dépourvue d'épibiontes (odeur agréable à l'ouverture de la bourriche), résistante à l'écrasement pendant le transport (limite la perte de produit et en augmente la longévité) et bien formée (l'exclusion des longues et mal formées favorise l'ouverture et l'emballage).
- Une chair suffisante et une huître riche en eau pour développer des saveurs équilibrées en sel avec une atténuation des saveurs trop prononcées d'iode (goût plus fin).

Pour les « huîtres spéciales de claires » :

- Une coquille ronde et coffrée (la sélection des plus rondes et des plus coffrées favorise l'indice de remplissage).
Une coquille propre et saine, suffisamment dépourvue d'épibiontes (odeur agréable à l'ouverture de la bourriche), résistante à l'écrasement pendant le transport (limite la perte de produit et en augmente la longévité)
- Une chair abondante et une texture plus ferme (favorisent la richesse en goût et l'équilibre des saveurs : le volume de chair et sa texture lors de la prise en bouche sont des supports de goût recherchés par l'amateur de spéciales de claires).

Trois métiers peuvent simultanément ou séparément être exercés par les ostréiculteurs :

- L'élevage : métier qui consiste à capter et élever une huître (n'est pas dans le périmètre de la certification)
- L'affinage : métier qui consiste à affiner une huître commercialisable.
- L'expédition : métier qui consiste à réceptionner et sélectionner un produit, le mettre en finition ou le stocker (réserve), puis le trier et le conditionner pour être présenté à la vente.