

AGREMENT
SANITAIRE UE
FICHE
SECTORIELLE

Section n° :

VII

Mollusques bivalves vivants (MBV)

Objet :

Cette fiche sectorielle complète les dispositions prévues par l'annexe III section VII du Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale et l'instruction technique DGAL /SDSSA/2016-355 relative à la procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n°853/2004.

Agréments concernés :

Ancien libellé dans SIGAL	Nouveau libellé dans RESYTAL
Agrément communautaire expédition de coquillages	Expédition de coquillages
Agrément communautaire purification de coquillages	Purification de coquillages

Références complémentaires à celles de l'instruction technique :

- ✓ Articles R231-35 à R231-42 du code rural et de la pêche maritime « Conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des coquillages vivants »
- ✓ Arrêté du 6 novembre 2013 fixant les conditions sanitaires de transfert et de traçabilité des coquillages vivants

En raison de discussions sur les modalités précises de l'agrément, cette fiche ne concerne pas les navires expéditeurs de mollusques bivalves vivants. Elle sera par la suite complétée pour intégrer les spécificités de ces établissements.

Éléments complémentaires :

La section VII de l'annexe III du Règlement (CE) n°853/2004 s'applique aux mollusques bivalves vivants (MBV) et, en dehors des dispositions relatives à la purification, aux échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants, qui sont donc concernés par la présente fiche sectorielle.

Au titre de la présente section sont prévus les agréments « Centre d'expédition » et « Centre de purification de coquillages », qui répondent à des exigences réglementaires différentes.

A – Exigences réglementaires concernant la mise sur le marché de mollusques bivalves vivants : passage par un centre d'expédition

La réglementation communautaire spécifie que « *les MBV ne peuvent être mis sur le marché en vue de la vente au détail autrement que par un centre d'expédition* ». Ainsi, bien qu'il s'agisse de produits primaires, les coquillages vendus au consommateur doivent nécessairement avoir été préparés dans un centre d'expédition agréé et porter une marque d'identification, même en cas de vente directe par un producteur (conchyliculteur ou pêcheur).

Il n'a pas été défini de petites quantités de produits primaires pour les MBV dans les textes nationaux. Les prescriptions européennes s'appliquent donc dans tous les cas.

L'activité d'expédition regroupe la finition, le lavage, le calibrage, le conditionnement, l'emballage, et le stockage des MBV.

Le reconditionnement de colis ne peut être pratiqué que dans un centre d'expédition agréé.

La majorité des centres d'expédition sont situés dans des établissements à terre et sont détenus pour la plupart par des professionnels ayant également une activité de production (élevage principalement, pêche).

Des navires peuvent également être centres d'expédition agréés :

- navires spécialisés, souvent associés à de l'élevage (mytiliculture notamment),
- navires de pêche (pêche sur gisements naturels).

Dispositifs d'aspersion et d'immersion de coquillages (« viviers »)

La réglementation prévoit que « les MBV ne doivent pas être réimmergés ou aspergés d'eau après leur conditionnement pour la vente au détail et leur départ du centre d'expédition. »

En conséquence, l'utilisation de tout dispositif d'aspersion (y compris de nébulisation) ou d'immersion (de type « vivier » ou « bar à huître ») des coquillages après le stade du centre d'expédition, notamment en remise directe (restaurant, GMS, poissonnerie...), est interdite.

La seule exception concerne les points de vente au consommateur qui sont annexés à un centre d'expédition agréé et dont les équipements d'aspersion ou d'immersion sont reliés directement à son circuit hydraulique.

B – Agrément « Centre de purification de coquillages »

La réglementation prévoit que les coquillages issus de zone B ne peuvent être mis sur le marché pour la consommation humaine qu'après avoir été traités dans un centre de purification (ou reparage). L'activité d'un centre de purification requiert l'obtention d'un agrément spécifique

L'agrément « purification de coquillages » doit s'appuyer sur une description précise, dans le PMS, du procédé utilisé, sa validation et un fonctionnement effectif. Il doit correspondre à une activité à part entière (purification de coquillages provenant de zones classées B tout ou partie de l'année) et ne peut être délivré si l'objectif de la demande n'est que de pouvoir répondre à un besoin éventuel (« au cas où »), en cas de contamination ponctuelle microbiologique des zones de production par exemple.

NB : Les coquillages issus de zones B (et C éventuellement) peuvent également être mis sur le marché après application d'un traitement thermique destiné à détruire les micro-organismes pathogènes. Cette opération doit s'effectuer dans un établissement titulaire d'un agrément « Transformation de produits de la pêche » (puisque les coquillages ne seront plus vivants).

C – Spécificités du dossier d'agrément pour les centres d'expédition et centres de purification à terre

L'absence de guide de bonnes pratiques d'hygiène ne dispense pas les établissements d'un dossier d'agrément complet, y compris avec une analyse des dangers.

Principales spécificités de la filière

- Importance des éléments de traçabilité (§ 3.3 du tableau D1/D2)

En raison d'éventuelles alertes et mesures de gestion sur les zones de production, les exploitants doivent :

- décrire les modalités de réception des informations relatives aux statuts sanitaires des zones de production et de reparcage (D1) ;
- enregistrer les informations pertinentes sur les alertes (bulletins Ifremer, arrêtés préfectoraux)
- conserver les documents d'enregistrement des lots reçus (D2).

Par ailleurs, un efficace système de traçabilité interne sur la constitution des lots commercialisés est indispensable et doit permettre l'enregistrement des mouvements des coquillages dans l'établissement (entrée, mise en bassin des lots, identification des lots dans les bassins, cycles de purification ...).

- Circuit hydraulique et gestion de l'eau (§ 3.1.5 et 3.2.3 du tableau D1/D2)

La qualité sanitaire de l'eau utilisée pour le lavage et l'immersion des coquillages est un élément essentiel dans la maîtrise de la qualité des produits mis sur le marché (bassins de finition, trempage et purification).

Le plan du circuit hydraulique doit être détaillé incluant les entrées-sorties d'eau de mer, les bassins et équipements ainsi que leurs connexions. Les modalités de gestion de l'eau de mer (pompage, traitements de l'eau, vidange, dispositifs de contrôle envisagés,

planification des autocontrôles sur l'eau) doivent être documentées (voir item C5 du vademecum)

- Maîtrise de la purification (§ 3.2.3 du tableau D1/D2)

Le dossier d'agrément doit contenir tous les éléments nécessaires à l'évaluation du procédé utilisé, notamment :

- le descriptif du système de production utilisé : espèces, provenances, quantité et densité, gestion des lots ;
- les équipements mis en œuvre pour la purification : circuits d'eau, traitements, contenants ;
- les paramètres de qualité de l'eau suivis (température, O₂ dissous, salinité ...) et leurs valeurs cibles ;
- la durée minimale de purification recherchée, par espèce ;
- un plan d'échantillonnage par espèce.

Spécificités concernant certaines pièces du dossier d'agrément

- 1.1 Organisation générale : les autorisations d'occupation du domaine public maritime et de cultures marines doivent être transmises (D1).
- 2.2 Matières premières et 2.3 Approvisionnement
Doivent être présentées :
 - la liste des zones de production, et leurs classements, dans lesquelles l'établissement détient des concessions,
 - la liste des zones de production et leurs classements desquelles proviennent habituellement les achats (et les coordonnées des fournisseurs).
- 2.4 Diagramme des procédés (D1) : Toutes les étapes doivent être documentées, y compris d'éventuels passage en claires, dépôt sur estran, lavage, purification, finition, déconditionnement, stockage des produits finis avant ou après la commercialisation (retours de marchés), attente intermédiaire, conditionnement, emballage,...
- 2.8 et 2.9 Plans : Pour les petits établissements, l'ensemble des éléments nécessaires peut être intégré dans un seul plan.