JORF n°0015 du 19 janvier 2024
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n°2024-6

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE N° LA 25/89

« HUITRES FINES DE CLAIRES VERTES »

CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNICANTES

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

Sommaire

1. Nom du demandeur 3

2. Nom du label rouge 3

3. Description du produit 3

a) Présentation du produit 3
b) Comparaison avec le produit courant de comparaison 4
c) Eléments justificatifs de la qualité supérieure 6

4. Traçabilité 8

5. Méthode d'obtention 9

a) Schéma de vie 9
b) Description des étapes d'obtention 10

6. Etiquetage- Mentions spécifiques au label rouge 12

7. Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation 13

Annexe 1 – LEXIQUE 14

Annexe 2: 16

Annexe 3: 17

1. Nom du demandeur

GROUPEMENT QUALITE

Huîtres Marennes Oléron

Maison de la conchyliculture - Zac Les Grossines - CS 60 002 - 17320 MARENNES

Tel. : 05.46.85.06.69

Fax : 05.46.85.36.52

E-mail : info@huitresmarennesoleron.com

2. Nom du label rouge

Huîtres Fines de Claires Vertes

3. Description du produit

a) Présentation du produit

Les « Huîtres Fines de Claires Vertes » sont des huîtres qui se caractérisent par leur quantité de chair, leurs conditions d'affinage en claires et leur verdissement naturel. Elles sont lavées, triées et conditionnées manuellement, puis commercialisées vivantes entières (couvercle et bourriche spécifiques au Label Rouge).

Les huîtres fines de claires vertes Label Rouge présentent une teinte verte caractéristique des branchies, témoignage de son verdissement en claire. Sa couleur verte est obtenue grâce à la présence dans les claires de la navicule bleue, une micro algue filtrée par l'huître qui en retient le pigment, la marennine. Cette huître est commercialisée d'octobre à mai pour respecter son cycle de reproduction, ce qui la garantit non laiteuse.

Elle est caractérisée par :

- Sélection des huîtres avant l' affinage suivant plusieurs critères physiques
- Affinage en claires
- Verdissement naturel en claires
- Calibres : 2, 3 et 4
- Indice de remplissage compris entre 9 et 10,5
- Absence de laitance
- Conditionnement en bourriche spécifique
- Commercialisation du 1er octobre au 31 mai.

Le périmètre de la certification s'étend de la sélection des huîtres avant affinage à l'expédition du produit.

b) Comparaison avec le produit courant de comparaison

L'huitre fine sélectionnée en tant que produit courant de comparaison est une huitre creuse provenant de parcs conchylicoles et ayant un indice de remplissage compris entre 6.5 et 10.5 exclu, telle que définie dans les accords interprofessionnels. Elle est commercialisée tout au long de l'année. Elle ne bénéficie pas d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine ni d'une CCP.

Le tableau suivant présente les principales différences entre les huîtres fines de claires vertes Label Rouge décrites dans ce cahier des charges et les huîtres fines standards (produit courant de comparaison).

Caractéristique	Huitres fines de claires vertes Label Rouge	Huîtres fines standard
Sélection des huîtres avant affinage	• Indice de forme ≤ 3 • 9 ≤ Indice de remplissage < 10,5 • Absence de laitance • Calibres autorisés : n° 2, n°3, n°4	6,5 ≤ Indice de remplissage < 10,5
Affinage des huîtres	• Affinage en claires obligatoire • Durée minimale d'affinage : - 14 jours minimum à une densité de 1 kg/m² maximum - 21 jours minimum à une densité de 2 kg/m² maximum - 28 jours minimum à une densité de 3 kg/m² maximum • Mise en claire d'huîtres éparées ou en poches ou en casiers non superposés	Affinage non attendu
Verdissement	Verdissement naturel en claires Si réalisé après affinage : de 5 jours minimum à 15 jours maximum, à une densité de 9 kg/m² maximum	Verdissement non attendu
Stockage des huîtres	• En claire • Durées de stockage + finition encadrées (en lien avec la durée d'affinage et la densité) • Conditions de stockage : huîtres surélevées en poches	• En réserve ou parc • Possible et limité à 15 jours • Huîtres fréquemment au sol
Finition des huîtres	Obligatoire en dégorgeoirs	Non obligatoire

Critères physiques de sélection des huîtres affinées	• 9 ≤ Indice de remplissage < 10,5 • Calibres autorisés: n°2, n°3, n°4 • Absence de laitance • Verdeur conforme au nuancier • 20 g/l ≤ taux de salinité du liquide inter valvaire ≤ 35 g/l • Coquille saine (face interne, face externe)	• 6,5 ≤ Indice de remplissage < 10,5 (huîtres fines) • Tous les calibres sont autorisés, les huîtres doivent être ≥ 30g
Conditionnement	Date conditionnement = Date sortie de l'eau	Possibilité d'un conditionnement le lendemain de la sortie d'eau
Date de Durabilité Minimale (DDM)	10 jours maximum à partir du jour de sortie de l'eau	Commercialisation d'un coquillage vivant, sans durée maximale
Commercialisation	Commercialisation entre le 1er octobre et le 31 mai	Commercialisation tout au long de l'année
	Colis spécifique au Label Rouge (couvercle)	Colis standard, sans identification spécifique

c) Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Caractéristiques		Eléments garantissant la qualité supérieure
Conditions d'affinage et de verdissement des huîtres	Affinage et verdissement d'huîtres éparées ou en poches ou en casiers non superposés	Les huîtres peuvent filtrer et consommer le phytoplancton de manière plus efficace lorsqu'elles sont disposées directement sur le sédiment ou lorsqu'elles ne sont pas superposées (plusieurs individus pour une même colonne d'eau). Le verdissement est alors plus homogène.
Durées et densités d'affinage en claires	14 jours minimum / 1 kg/m² maxi Ou 21 jours minimum / 2 kg/m² maxi Ou 28 jours minimum / 3 kg/m² maxi	L'affinage a pour objectif principal la modification des critères physiques et organoleptiques des huîtres : • les apports minéraux permettent d'enrichir la coquille en nacre et donc d'optimiser la tenue de l'huître à l'exondation, et sa protection au cours de son transport vers le lieu de vente • les apports organiques (plancton) transforment les qualités organoleptiques de la chair de l'huître
Verdissement	• Simultané à l'affinage ou après affinage • Verdissement naturel en claires • Si après affinage : 5 jours minimum et 15 jours maximum à 9kg/m² maximum	Le fond des claires peut se recouvrir périodiquement d'un mucilage vert-bleuâtre constitué par une multitude de diatomées : les navicules bleues *(Haslea ostrearia)*. La verdeur des branchies résulte de la filtration par l'huître de cette algue qui contient un pigment bleu appelé "marennine". Le verdissement peut être réalisé pendant ou après la période d'affinage en claires. Hors affinage en claires, la densité est définie pour obtenir un verdissement homogène. La durée est définie afin de ne pas perdre les bénéfices de l'affinage.
Finition	Finition obligatoire en dégorgeoir avant conditionnement	Cette étape obligatoire permet de garantir la propreté de l'eau inter valvaire des huîtres avant leur commercialisation.
Critères physiques des huîtres affinées (produit fini)	• Index de forme ≤ 3 • 9 ≤ Indice de remplissage < 10,5 • Absence de laitance • Calibres autorisés : n°2, 3 et 4	• La forme de la coquille constitue l'un des critères de sélection des huîtres avant même leur affinage en claires : une forme ronde et creuse est le reflet d'une chair de qualité et d'une certaine facilité d'ouverture. Un indice de forme ≤ 3 permet d'éliminer les huîtres mal formées d'épaisseur ou de largeur faible appelées « huîtres longues ». • L'indice de remplissage des huîtres évalue l'abondance de la chair sur l'huître. La chair constitue le support du goût, et son

		abondance est essentielle dans la perception d'un maximum de saveurs. • La laitance d'une huître correspond à sa réserve en matières séminales. La présence de cette réserve affecte la qualité organoleptique de l'huître. • Le choix du calibre des huitres permet d'assurer la bonne tenue à l'exondation et une qualité supérieure plus régulière (les grosses sont moins appréciées)
Verdeur	Verdeur conforme au nuancier photographique	Afin d'assurer un verdissement optimal en cohérence avec la spécificité de cette huitre Label Rouge ce critère est contrôlé sur la base d'un nuancier.
Aspect de la coquille	• Coquille saine • Face interne de la coquille suffisamment nacrée • Face externe : épibiontes limités	Une coquille bien nacrée est plus résistante aux chocs qui peuvent intervenir lors du transport. La nacre procure à l'huître une meilleure résistance à l'écrasement, d'où une meilleure tenue à l'exondation. Elle évite ainsi l'effritement de la coquille à l'ouverture, préjudiciable au goût de l'huître. Les épibiontes collés sur les huîtres « crèvent » pendant l'affinage ce qui améliore la présentation du produit à la vente (cf annexe 2 : référentiel photographique).

Au vu de ces éléments justificatifs de la qualité supérieure, les caractéristiques certifiées communicantes des huitres fines de claires vertes Label Rouge sont :

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

Elles sont caractérisées par :

- une intensité de la couleur verte des branchies prononcée,
- l'absence de laitance,
- une quantité de chair importante pour une huitre fine.

4. Traçabilité

Les systèmes documentaires mis en place pour les produits Label Rouge, par les opérateurs de la filière, permettent une traçabilité ascendante et descendante. Les mesures prises assurent la continuité de la traçabilité, sans rupture entre les différentes étapes.

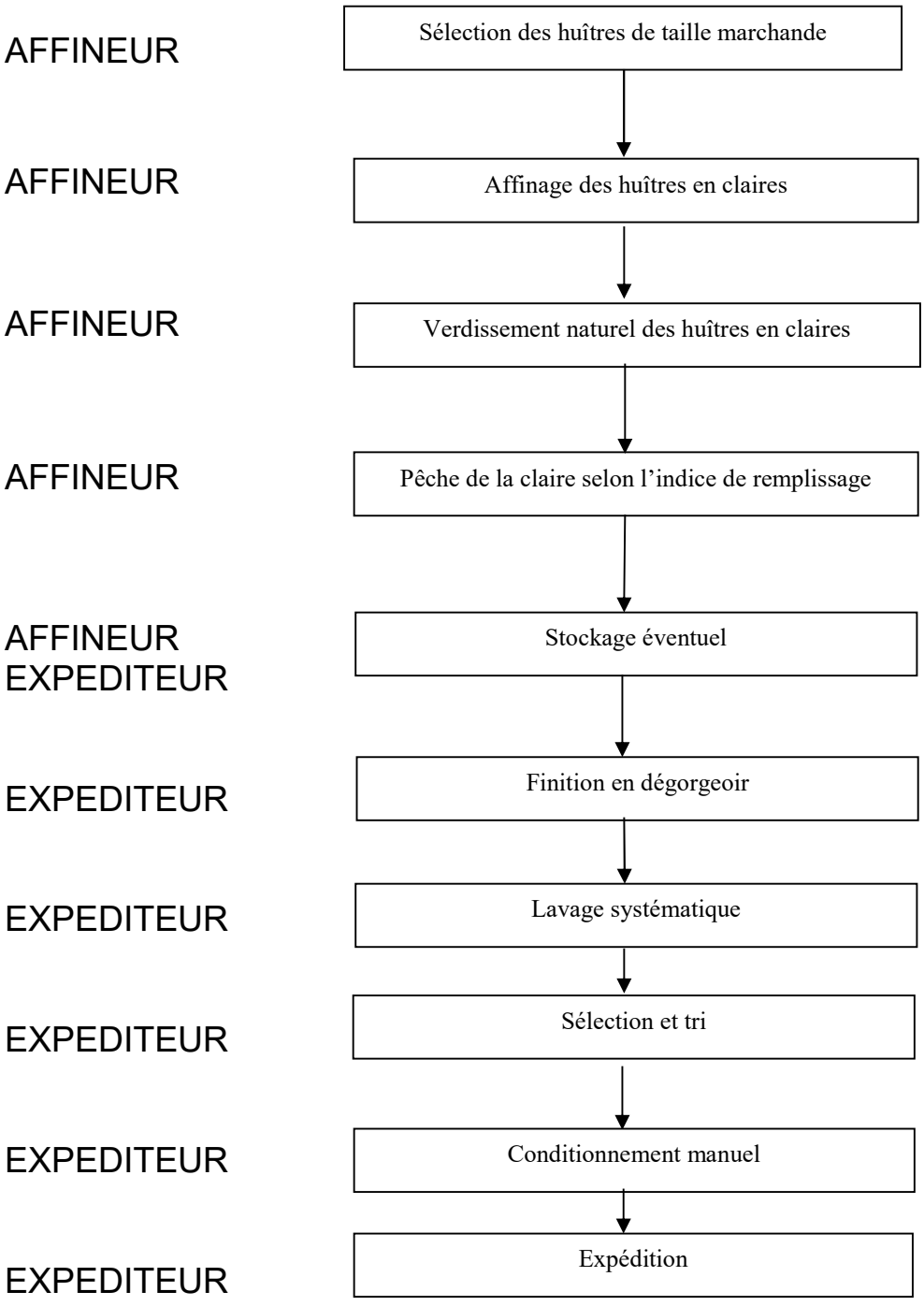
L'ostréiculteur « affineur » est tenu d'utiliser un cahier de mise en claires, où il consigne tous les mouvements d'huîtres (entrées, sorties) de chaque claire. Il note les dates, les quantités, les provenances :

- Numéro ou identifiant de chaque claire,
- Numéro des lots d'huîtres contenus dans la claire,
- Date de mise en affinage, de mise en verdissement, de mise en stockage ou de retrait de chaque lot d'huîtres,
- Fonction de la claire (affinage, verdissement ou stockage).

Etape	**Définition du lot**	**Eléments de traçabilité**	**Document d'enregistrements**
Sélection avant la mise en affinage en claires	1 livraison d'1 producteur, dénomination commerciale, calibre	- Nom du producteur - Date - Quantités - Provenance avec classement de salubrité des zones - Calibre - Mention complémentaire du produit	• Document d'enregistrement et Factures (achats) • Registre de suivi des produits conchylicoles (ou équivalent)
L'affinage en claires (+ le verdissement + le stockage éventuel)	1 date de mise en claire, 1 superficie de claire, 1 n° de claire, 1 nom d'affineur, dénomination commerciale (fines de claires, calibre) + date de pêche en claire	- Nom du producteur - Date de mise en claire - Quantités - Provenance avec classement de salubrité des zones - Calibre - Mention complémentaire du produit	• Registre de suivi des produits conchylicoles (ou équivalent)
Vente d'huîtres affinées à un négociant	1 ou plusieurs lots affinés - 1 nom de négociant + date de livraison.	- Quantité - Mention complémentaire - Date - Affineur (ou code affineur)	• Document d'enregistrement) Bon de livraison • Liste des affineurs tenue à jour par le négociant.
Stockage / Finition	1 date de pêche+ 1 n° de claire + 1n° de bassin de stockage +1n° bassin de finition+1nom d'expéditeur + 1 dénomination commerciale	Identification par lot : - Mention complémentaire - Provenance - Dates entrées et sorties - Quantité - Calibre	• Registre de suivi des produits conchylicoles (ou équivalent).
Tri, conditionnement et expédition	1 date de conditionnement + 1 dénomination commerciale + n° CE du site d'expédition agréé, 1 destinataire	- n° de bon de livraison avec la date d'expédition - Nom du produit - Mention complémentaire - Calibre - Quantité - Nom du destinataire	• Registre d'expédition (de ventes) • Bon de livraison et facture de vente

5. Méthode d'obtention

a) Schéma de vie



b) Description des étapes d'obtention

Etape 1 : Sélection des huîtres avant mise en affinage

Critère Qualité		Valeur cible
PM1	Forme des huitres	- Forme homogène - Absence d'huitres déformées (tortueuses, minces)
PM2	Indice de forme	≤ 3
PM3	Aspect des huitres	- Coquille saine : - Externe : absence d'épibiontes (max 10%) - Interne : absence de chambrage non cicatrisé - Huitres détroquées (séparées les unes des autres)
PM4	Indice de remplissage	9 ≤ IR < 10,5
PM5	Laitance	Absence
PM6	Calibre	2, 3 et 4

Etape 2 : Affinage et verdissement

Critère Qualité		Valeur cible
PM7	Entretien et gestion des claires	- Claires en bon état - Claires avec un bon fonctionnement hydraulique - Claires régulièrement entretenues
PM8	Conditions d'affinage et de verdissement des huîtres	Huîtres éparées ou en poches ou en casiers non superposées
PM9	Durée et densité d'affinage	- 14 jours minimum à une densité de 1 kg/m² maximum - 21 jours minimum à une densité de 2 kg/m² maximum - 28 jours minimum à une densité de 3 kg/m² maximum
PM10	Type de verdissement	Verdissement naturel en claires
PM11	Durée de verdissement	- Pendant affinage : durée de l'affinage - Après affinage : 5 jours minimum et 15 jours maximum
PM12	Densité de verdissement	- Pendant affinage : densité de l'affinage - Après affinage : 9 kg/m² maximum

Etape 3 : Stockage facultatif des huîtres en claires

Critère Qualité		Valeur cible
PM13	Stockage en claires	- Facultatif - Autorisé que pour les huitres ayant eu un verdissement **durant l'affinage** - Densité ≤ 15 kg/m²
PM14	Conditions de stockage	- Position surélevée - Claire de stockage alimentée en eau de mer naturelle

Etape 4 : Expédition (finition – lavage- tri – conditionnement – expédition)

Critère Qualité		Valeur cible
PM15	Finition des huîtres	- Obligatoire en dégorgeoir ≥ 24 heures - Densité ≤ 250 kg/m^3
PM16	Durée cumulée de stockage et finition	- 7 jours maximum pour le couple durée/densité d'affinage de 14 jours minimum à 1 kg/m² maximum - 10 jours maximum pour le couple durée/densité d'affinage de 21 jours minimum à 2 kg/m² maximum - 14 jours maximum pour le couple durée/densité d'affinage de 28 jours minimum à 3 kg/m² maximum
PM17	Méthode de tri et de conditionnement	- Personnel qualifié pour la sélection des huitres - Tri et conditionnement manuels des huîtres une par une - Absence d'huîtres en grappe - Elimination des huîtres mortes, vides et à la coquille "ébectée" ou "cloquante" - Rangement des huîtres à plat, valve creuse vers le bas, bien serrées - Papier alimentaire entre les huîtres et le colis
PM18	Forme des huîtres	- Forme homogène - Absence d'huîtres déformées (tortueuses, minces)
PM19	Indice de forme	≤ 3
PM20	Indice de remplissage	9 ≤ IR < 10,5
PM21	Laitance	Absence
PM22	Calibre	2, 3 et 4
PM23	Verdeur	Valeur comprise dans l'intervalle de conformité prévu dans le nuancier (cf annexe)

PM24	Aspect des huîtres	- Coquille saine: - Externe: absence d'épibiontes (max 10%) - Interne: absence de chambrage non cicatrisé - Coquille non friable à l'ouverture
PM25	Salinité du liquide inter valvaire	20 à 35 g/l
PM26	Conformité du conditionnement	- Fermeture du colis permettant une contention des huitres et l'inviolabilité du colis - Couvercle spécifique unique au Label Rouge obligatoire validé par l'ODG
PM27	Date de Durabilité Minimale (DDM)	"À consommer de préférence dans les 10 jours suivant la date de conditionnement indiquée sur l'étiquette professionnelle"
PM28	Dates de sortie de l'eau / Date de conditionnement	Conditionnement réalisé le jour de la sortie d'eau
PM29	Période de commercialisation	Du 01/10 au 31/05

6. Etiquetage- Mentions spécifiques au label rouge

Critère Qualité		**Valeur cible**
PM30	Etiquetage	Sans préjudice de la règlementation en vigueur, l'étiquetage du label rouge N° LA 25/89 " Huîtres fines de claires vertes" mentionne au minimum : • le logo « Label Rouge » dans le respect de la charte graphique • le numéro d'homologation du Label Rouge **: n° LA 25/89** • les caractéristiques certifiées communicantes, reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette : - Huîtres sélectionnées pour la qualité de leur chair - Verdissement naturel dans les claires • le nom et l'adresse de l'ODG : GQ HMO CS 60002, 17320 Marennes

7. Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

Les Principaux Points à Contrôler (PPC) = caractéristiques essentielles du produit, en particulier de sa qualité supérieure.

PPC		**Valeur cible**	**Méthode d'évaluation**
PM9	Durée et densité d'affinage	- 14 jours minimum à une densité de 1 kg/m² maximum - 21 jours minimum à une densité de 2 kg/m² maximum - 28 jours minimum à une densité de 3 kg/m² maximum	*Visuel, documentaire*
PM10	Condition de verdissement des huîtres (technique, densité, durée)	Verdissement naturel en claires	*Visuel, documentaire,*
PM11		- Pendant affinage : durée de l'affinage - Après affinage : 5 jours minimum et 15 jours maximum	*Documentaire*
PM12		- Pendant affinage : densité de l'affinage - Après affinage : 9 kg/m² maximum	*Visuel, documentaire,*
PM19	Critères physiques des huîtres affinées	Indice de forme ≤ 3	*Visuel, documentaire, mesure*
PM20		Indice de remplissage 9 ≤ IR < 10,5	
PM21		Absence de laitance	
PM22		Calibre : 2, 3 et 4	
PM23		Verdeur conforme au nuancier	
PM24		Coquille saine (face interne, face externe)	
PM25		20 g/l ≤ taux de salinité du liquide inter valvaire ≤ 35 g/l	
PM27	Conditionnement et DDM	DDM : 10 jours après date de conditionnement	*Visuel, documentaire*
PM28		Conditionnement le même jour que la sortie d'eau	

Annexes

Annexe 1 – LEXIQUE

Bassin de finition : Bassin cimenté ou claire identifiée dans lesquels l'huître élimine la vase et le sable qui pourraient se trouver à l'intérieur de sa coquille (Cf. finition).

Claires : Bassins dans lesquels les huîtres sont déposées en vue de l'affinage. Creusées dans des terres argileuses et sédimentaires, les claires sont souvent d'anciens marais salants. Dans les claires, les huîtres engraissent et prennent souvent une teinte verte par suite de la présence d'un pigment (la Marennine) provenant d'une diatomée, la navicule bleue. On distingue deux types de claires :

- Les claires hautes, qui sont insubmersibles et dont l'alimentation en eau de mer n'est pas possible à chaque *maline*,
- Les claires basses, qui sont submersibles et dont l'alimentation en eau de mer est possible à chaque *maline*.

Dégorgeoir : Bassin cimenté et alimenté par une eau de mer propre dans lequel l'huître élimine la vase et le sable qui pourraient se trouver à l'intérieur de sa coquille (Cf. finition).

Ebectée : Huître ayant la coquille ébréchée au niveau de sa ligne de pousse. Cette brèche occasionne une légère fuite d'eau inter valvaire et occasionne une diminution de la durée de vie de l'huître hors de l'eau.

Epibionte : Animal ou végétal marin qui utilise la coquille externe de l'huître comme support de croissance. Ce n'est pas un parasite.

Finition : Procédé consistant à mettre les huîtres (origine zone A) en bassin de finition ou en dégorgeoir pour qu'elles éliminent la vase et le sable qui pourraient se trouver à l'intérieur de leurs coquilles. Cela permet d'obtenir une eau inter valvaire limpide.

Indice de remplissage : IR= 100 fois le rapport de la masse nette de la chair égouttée de 20 huîtres creuses sur la masse totale de ces mêmes huîtres avant ouverture.

Indice de forme : *IF* est un critère de forme de la coquille dont le calcul est réalisé par le quotient = $\frac{\text{(Longueur + Epaisseur)}}{\text{Largeur}}$

Une huître est dite longue si son IF est supérieur à 3.

Laiteuse : Qualificatif donné aux huîtres en période de frai (reproduction). L'huître possède à cette période, une glande sexuelle développée remplie de laitance. A ne pas confondre avec la réserve en glycogène quand l'huître est dite charnue.

Longue : Huître creuse d'Indice de Forme (I.F.) supérieur à 3
Visuellement, la coquille est allongée et révèle un défaut de pousse.

Marennine : Nom donné au pigment de la navicule bleue qui permet aux huîtres de verdir au cours de leur affinage en claires.

Nacre : Constituant de la coquille de l'huître et notamment visible de couleur blanche sur la coquille interne. La solidité de la nacre est un bon indicateur de la santé de l'huître.

Navicule bleue : Diatomée qui se développe souvent dans les claires de la région de Marennes Oléron. Elle est absorbée, filtrée par l'huître qui retient son pigment appelé Marennine et qui a la particularité de faire verdir les huîtres.

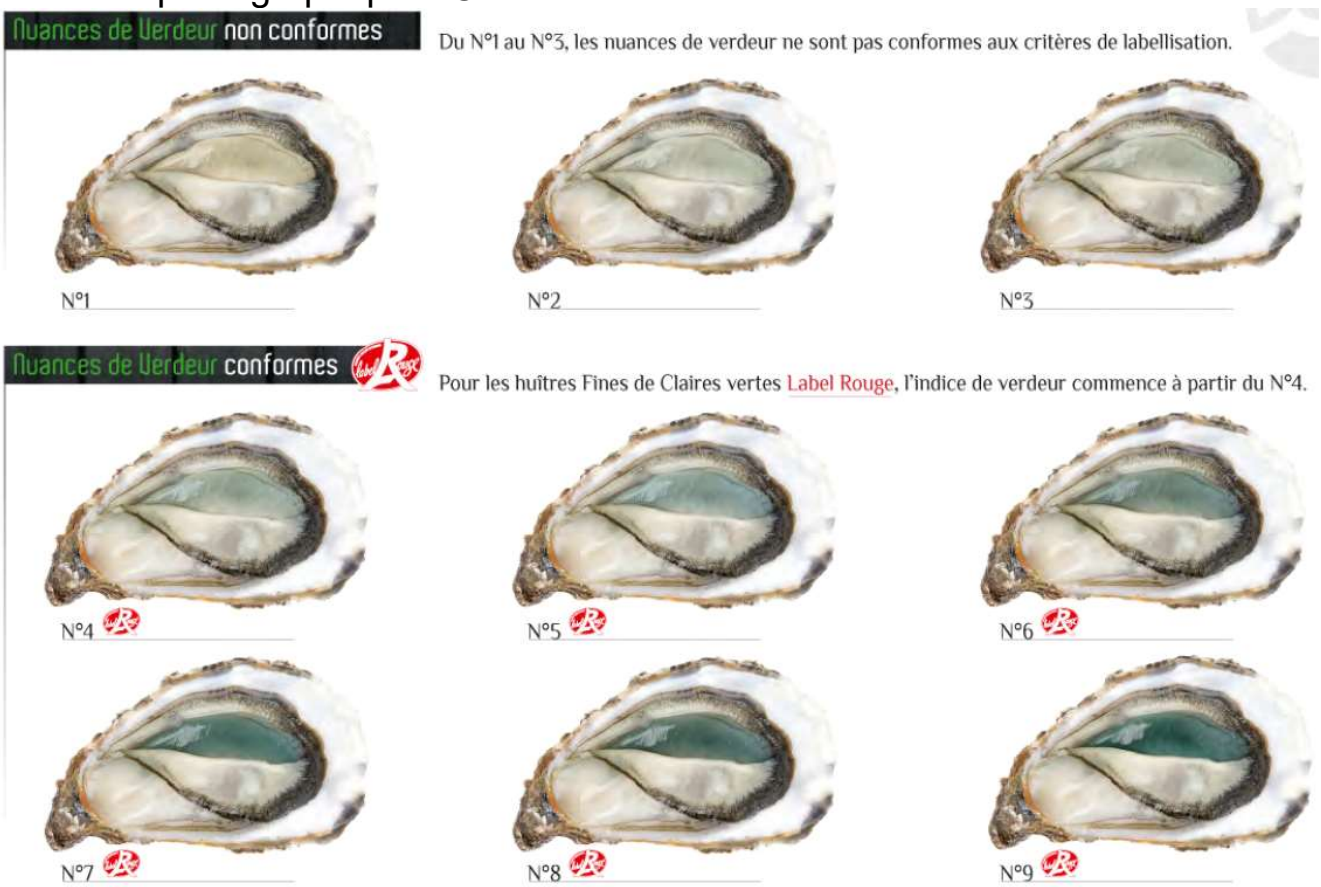
Phytoplancton: Le phytoplancton (du grec *phyton* ou « plante ») est le plancton végétal, c'est-à-dire l'ensemble des organismes végétaux vivant en suspension dans l'eau. Plus précisément il s'agit de l'ensemble des espèces de plancton autotrophes vis-a-vis du carbone (y compris des bactéries telles que les cyanobactéries, anciennement "algues bleu-vert").

Poche : Contenant en forme de sac, généralement maillé en matière plastique à l'intérieur desquels sont élevées les huîtres.

Verdissement : Peut apparaître durant l'affinage en claire sous l'effet de la « *Marennine* », pigment de la navicule bleue (verdissement des branchies de l'huître).

Annexe 2:

Nuancier photographique - Contrôle de la verdeur



Annexe 3:

Référentiel photographique : qualité de coquille

« Qualité de Coquilles »

La forme

Exclusion des longues :

Les huîtres longues, tortueuses et minces donc difficiles à ouvrir sont exclues. Dans l'usage, la sélection des spéciales de claires accentue la rondeur et le coffrage par rapport à la fine de claire plus allongée.



1



2



3



4

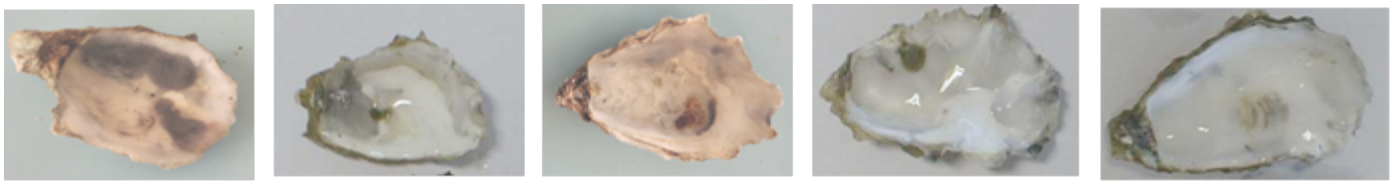
Forme non conforme (longue 1, 2)

Forme conforme (3, 4) (indice <3)

« Qualité de Coquilles »
L'aspect interne / externe

Coquille durcie (nacre) et épibiontes limités : *en effet, grâce à la mise en claires les coquilles sont plus résistantes à l'écrasement pendant le transport et les épibiontes collés sur les huîtres (tels que les balanes, crépidules) crèvent. Ceci a pour effet une meilleure présentation, une odeur plus agréable dans les bourriches ainsi qu'une meilleure tenue (les coquilles plus solides donc plus hermétiques limitent les fuites d'eau et de fait augmentent la longévité des huîtres sur les points de vente).*

LA NACRE



1 2 3 4 5

Nacre non conforme (1, 2) ***Nacre conforme (3, 4, 5)***

LES EPIBIONTES



1 2 3 4 5

Non conforme (1, 2)
(Epibiontes non limités)

Conforme (3,4,5)
(Epibiontes limités)