

**CAHIER DES CHARGES
DU LABEL ROUGE
N° LA 01/25
« Huîtres élevées en mer »**

Caractéristiques certifiées :

- Elevage et finition en mer**
- Texture ferme et saveur iodée**

SOMMAIRE

1- NOM DU DEMANDEUR.....	3
2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE.....	3
3- DESCRIPTION DU PRODUIT.....	3
3-1. Présentation du produit.....	3
3-2. Comparaison avec le produit courant.....	3
3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure	4
4- TRAÇABILITE.....	5
4-1. Identification des opérateurs.....	5
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres	5
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante	6
5- METHODE D'OBTENTION	7
5-1. Schéma de vie.....	7
5-2. Description de la méthode d'obtention	7
5-2.1. ELEVAGE – Mise en eau	7
5-2.2 ELEVAGE – Retournement des poches, criblage, détroquage	8
5-2.3 ELEVAGE – Fin d'élevage, lavage, calibrage	8
5-2.4 REPARCAGE.....	8
5-2.5 SORTIE DES PARCS.....	9
5-2.6 PURIFICATION	9
5-2.7 CONDITIONNEMENT / EXPEDITION.....	9
6- ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE	10
7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION	10
ANNEXE 1 – GESTION DE LA LISTE DES ZONES REFERENCEES POUR LE REPARCAGE	12
ANNEXE 2 – REFERENTIEL PHOTO – ASPECT DU MUSCLE ADDUCTEUR	13

1- NOM DU DEMANDEUR

Vendée Qualité
12, rue Jacques Moindreau 85310 La Chaize le Vicomte
Courriel : contact@vendeequalite.fr
Web : www.vendeequalite.com

Composition : Association régie par la loi du 1er juillet 1901, dont la section « Noirmoutier » regroupe des producteurs et des stations de conditionnement.

2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Huîtres élevées en mer

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

L'huître label rouge est un mollusque de l'espèce *Magallana Gigas*.

Elle est élevée en mer, en poches sur tables ou autres contenants ajourés et suspendus.

Sa coquille est épaisse et creuse.

Elle présente une texture ferme avec un taux de chair ≥ 9 et une saveur iodée.

Elle est de calibre 1, 2, 3 ou 4. L'huître longue est exclue.

Elle ne présente pas de laitance.

L'huître label rouge est présentée à la vente entière et fraîche.

Elle est présentée au consommateur, conditionnée à plat, valve creuse vers le bas.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison est une huître d'élevage, de même calibre, de même catégorie (fine ou spéciale), de même type d'élevage (en mer).

Le produit courant ne bénéficie pas d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine ni d'une certification de conformité produit. Le produit courant n'a pas d'origine déterminée.

Points de différence	Huître Label Rouge	Huître Produit courant de comparaison
Taux de chair	≥ 9	≥ 6.5
Durée d'élevage en mer	9 mois minimum dans un même bassin de production	Absence de durée définie mais dans le respect du schéma des structures

Reparcage	Reparcage obligatoire	Reparcage facultatif
Zone de reparcage	Huîtres présentes dans une zone : - découvrant entièrement à des coefficients de marée ≤ 60 pour une pression atmosphérique de 1013 hPa - figurant dans la « Liste des zones référencées pour le reparcage », détenue et gérée par l'ODG (cf Annexe 1)	Absence de zone dédiée
Durée de reparcage	1 mois minimum	Absence de durée définie
Densité au reparcage	≤ 180 huîtres / poches ou contenants similaires pour le calibre 5 ≤ 160 huîtres / poches ou contenants similaires pour le calibre 4 ≤ 140 huîtres / poches ou contenants similaires pour le calibre 3 ≤ 110 huîtres / poches ou contenants similaires pour le calibre 2 ≤ 80 huîtres / poches ou contenants similaires pour le calibre 1	Absence de densité définie
Durée hors d'eau à la sortie des parcs	Si sortie des parcs à la marée du matin : remise en eau le jour même. Si sortie des parcs à la marée du soir : remise en eau au plus tard le lendemain midi	24 heures maximum
Durée en bassin de purification	12 heures minimum 15 jours maximum	Pas de passage systématique en bassin de purification 3 semaines maximum
Conditionnement	Bourriche ou plateau de marché ou manne Huître positionnée à plat, valve creuse vers le bas	Tout type de conditionnement Absence d'exigence sur le positionnement des huîtres

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées sont :

- **Elevage et finition en mer**
- **Texture ferme et saveur iodée**

en lien avec :

PM2 – Zone de mise en eau
PM8 – Durée d'élevage

PM12 – Zone de reparcage
PM14 – Durée du reparcage
PM15 – Densité au reparcage
PM23 – Second tri – Aspect du muscle adducteur

L'huître de l'espèce *Magallana Gigas*, présente une coquille d'aspect creux. Ce coffrage permet à l'huître de présenter une quantité de chair importante.

La mise en eau des huîtres label rouge en mer, ainsi que leur durée minimum d'élevage de 9 mois, garantit leur saveur iodée. L'élevage est réalisé dans un même bassin de production.

Les huîtres sont placées en poches, sur des tables surélevées ou en contenants similaires ajourés et suspendus, afin qu'elles ne touchent pas le sol, les préservant ainsi d'éventuelles impuretés.

Les différents mouvements d'eau contribuent à l'épaississement de la coquille. Celle-ci devient alors dure et ainsi moins friable. Lors de l'exondation, l'huître se muscle, contribuant ainsi à son aspect charnu et à la fermeté de sa chair.

Les étapes de retournement des poches, criblage et détroquage, favorisent la croissance de l'huître, le coffrage de la coquille et donc son taux de chair.

L'étape de reparcage est essentielle pour l'obtention d'une huître charnue, à texture ferme. La forme creuse de l'huître est favorisée par son élevage à faible densité, ainsi qu'aux étapes de retournement des poches, criblage et détroquage.

Les huîtres sont reparcées, pendant une durée minimum de 1 mois en mer, à une densité adaptée selon le calibre, dans des zones leur permettant de subir l'exondation à des coefficients de marée ≤ 60 . Cette étape contribue au développement du muscle adducteur et à la fermeté de cette chair.

La chair étant le support du goût, sa quantité élevée permet de percevoir un maximum de saveur, et contribue à la persistance de son goût en bouche.

A l'issue du reparcage, un délai maximum entre la sortie des huîtres de l'eau et la mise en bassin de purification, garantit la préservation du produit.

4- TRAÇABILITE

4-1. Identification des opérateurs

Tout opérateur souhaitant intervenir dans la production et le conditionnement / expédition des huîtres label rouge doit préalablement se faire identifier auprès de l'organisme de défense et de gestion (ODG) en vue de son habilitation.

Les catégories d'opérateurs concernées par le présent cahier des charges sont les suivantes :

- Producteur
- Station de conditionnement

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Les opérateurs tiennent à jour des documents permettant d'assurer la traçabilité ascendante et descendante du produit et le respect de la méthode d'obtention du label rouge.

La traçabilité de chaque lot est assurée par l'enregistrement documentaire ou informatique des opérations de production, conditionnement et expédition.

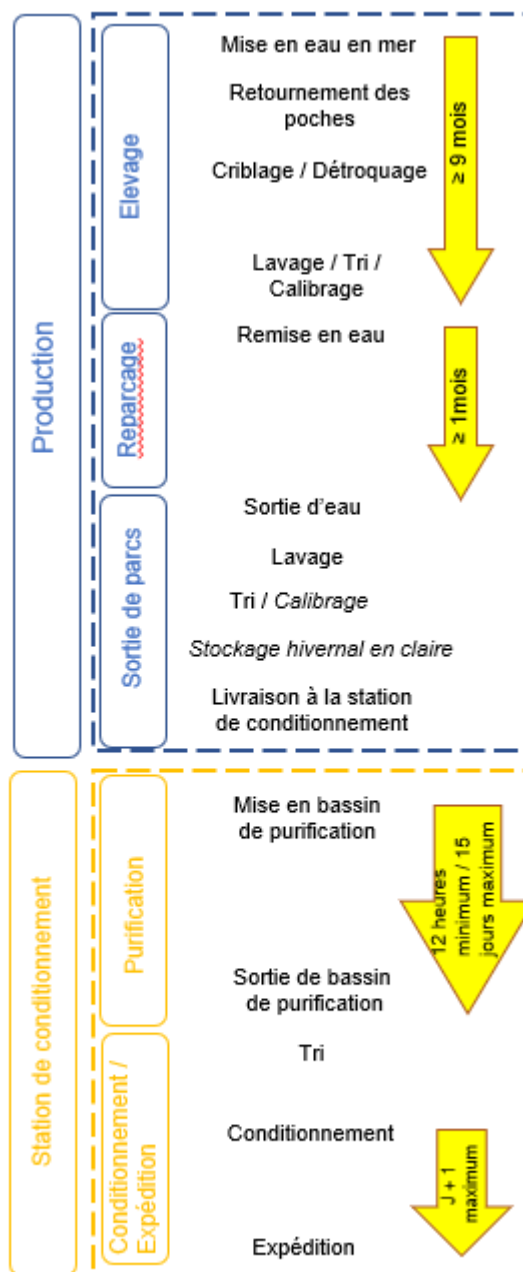
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Les opérateurs intervenant dans l'élevage et / ou le conditionnement d'huîtres label rouge doivent garantir la traçabilité de leur produit, au moyen de documents de référence, et d'enregistrements :

Étape	Éléments de traçabilité	Support utilisé Outils de suivi
Mise en eau	- Espèce <i>Magallana gigas</i> - Date de mise en eau (=début élevage) - N° de lot - Identification de la zone (parc, ligne)	<i>Bon de transport ou bon de livraison naissain ou demi-élevage</i> <i>Registre élevage</i> <i>Identification des zones</i>
Retournement des poches / criblage / détroquage	Date de réalisation des différentes étapes	<i>Registre élevage</i>
Lavage / Tri / calibrage	* Calibre du lot * N° de lot * Date de sortie d'eau (= fin élevage)	<i>Registre élevage</i>
Reparcage	- Zone de reparcage (parc haut, ligne) - Calibre - N° de lot	<i>Registre élevage</i> <i>Déclaration du producteur des zones susceptibles de figurer dans la « Liste des zones référencées »</i> <i>Carte d'identification des zones</i> <i>Liste des zones référencées pour le reparcage, détenue et gérée par l'ODG</i>
Sortie des parcs	- Zone de stockage (claires / bassin) - Calibre - N° de lot	<i>Etiquette d'identification</i> <i>Registre d'élevage</i> <i>Identification des bassins</i>
Purification	* N° du bassin de purification * N° de lot * Quantité, calibre * Identification du producteur et de la station de conditionnement	<i>Bon de transport ou de livraison à la station de conditionnement</i> <i>Identification des bassins</i>
Conditionnement	* Date de conditionnement * Espèce * Calibre * N° de lot * Date expédition	<i>Etiquette identification</i> <i>Bon expédition</i>

5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie



En italique, étape facultative

5-2. Description de la méthode d'obtention

5-2.1. ELEVAGE – Mise en eau

PM	Point de maitrise	Valeur cible
PM 1	Choix de l'espèce	Espèce <i>Magallana Gigas</i>

PM 2	Zone de mise en eau	Mise en eau en mer
PM 3	Nombre d'huîtres au kg à la mise en eau	≥ 45 huîtres / kg
PM 4	Méthode de mise en eau	En poches attachées sur des tables surélevées ou en contenants similaires ajourés et suspendus

5-2.2 ELEVAGE – Retournement des poches, criblage, détroquage

PM	Point de maitrise	Valeur cible
PM 5	Retournement des poches	Au minimum 2 fois pendant la durée de l'élevage. Cette exigence sur le retournement ne s'applique pas aux contenants suspendus
PM 6	Criblage ou détroquage	Au minimum 1 fois pendant la durée de l'élevage. Cette étape est facultative si le nombre d'huîtres au kg, à la mise en eau, est compris entre 45 et 100.
PM 7	Durée hors mer lors des étapes de criblage, détroquage	Les huîtres sont sorties de mer pour être criblées ou détroquées chez le producteur. Elles sont ensuite retournées en mer, au plus tard le lendemain de leur sortie de mer.

5-2.3 ELEVAGE – Fin d'élevage, lavage, calibrage

PM	Point de maitrise	Valeur cible
PM 8	Durée d'élevage	9 mois minimum dans un même bassin de production
PM 9	Lavage	Obligatoire avant calibrage
PM 10	Caractéristique de l'eau de lavage	Eau de mer
PM 11	Calibres avant reparcage	1, 2, 3, 4 et 5

5.2.4 REPARCAGE

PM	Point de maitrise	Valeur cible
PM 12	Zone de reparcage	Huîtres présentes dans une zone : - découvrant entièrement à des coefficients de marée ≤ 60 pour une pression atmosphérique de 1013 hPa - figurant dans la « Liste des zones référencées pour le reparcage », détenue et gérée par l'ODG (cf Annexe 1)
PM 13	Méthode de reparcage	En poches attachées sur des tables surélevées ou en contenants similaires ajourés et suspendus

PM 14	Durée du reparcage	1 mois minimum
PM 15	Densité à la mise à l'eau lors du reparcage	≤ 180 huîtres / poches ou contenants similaires pour le calibre 5 ≤ 160 huîtres / poches ou contenants similaires pour le calibre 4 ≤ 140 huîtres / poches ou contenants similaires pour le calibre 3 ≤ 110 huîtres / poches ou contenants similaires pour le calibre 2 ≤ 80 huîtres / poches ou contenants similaires pour le calibre 1

5-2.5 SORTIE DES PARCS

<u>PM</u>	<u>Point de maitrise</u>	<u>Valeur cible</u>
PM 16	Lavage	Obligatoire
PM 17	Caractéristique de l'eau de lavage	Eau de mer
PM 18	Premier tri	Exclusion des huîtres longues et des calibres 0 et 5 Par du personnel formé si tri manuel
PM 19	Durée hors d'eau à la sortie des parcs	Si sortie des parcs à la marée du matin : remise en eau le jour même. Si sortie des parcs à la marée du soir : remise en eau au plus tard le lendemain midi
PM 20	Stockage en claire avant bassin de purification	Le stockage en claires est autorisé, du 01/11 au 31/03, avant le bassin de purification, pendant une durée de 3 semaines maximum. Dans ce cas, à la sortie des claires, les huîtres sont remises en eau, en bassin de purification, dans la journée.

5-2.6 PURIFICATION

<u>PM</u>	<u>Point de maitrise</u>	<u>Valeur cible</u>
PM 21	Durée en bassin de purification	12 heures ≤ Durée ≤ 15 jours

5-2.7 CONDITIONNEMENT / EXPEDITION

<u>PM</u>	<u>Point de maitrise</u>	<u>Valeur cible</u>
PM 22	Second tri – Taux de chair	Vérification par sondage Taux de chair ≥ 9 Par du personnel formé

PM 23	Second tri – Laitance et aspect du muscle adducteur	Vérification par sondage : - Absence de laitance - Aspect du muscle adducteur conforme au référentiel photo (cf. Annexe 2)
PM 24	Type de conditionnement	Bourriche ou plateau de marché ou manne
PM 25	Positionnement dans le contenant	Huître positionnée à plat, valve creuse vers le bas
PM 26	Délai expédition après conditionnement	Au plus tard le lendemain

6- ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

<u>PM</u>	<u>Point de maitrise</u>	<u>Valeur cible</u>
PM 27	Etiquetage	Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du label rouge n° LA 01/25 « Huîtres élevées en mer » mentionne au minimum : - Le logo « label rouge » dans le respect de la charte graphique, - Le numéro d'homologation du label rouge : LA 01/25, - Les caractéristiques certifiées : <i>Elevage et finition en mer</i> <i>Texture ferme et saveur iodée</i> Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette - Le nom et l'adresse (web ou postale) de l'ODG : VQ / contact@vendeequalite.fr

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

<u>PM</u>	<u>Principaux points à contrôler</u>	<u>Valeur cible</u>	<u>Méthode d'évaluation</u>
PM 2	Zone de mise en eau	Mise en eau en mer	Documentaire / Visuelle
PM 8	Durée d'élevage	9 mois minimum dans un même bassin de production	Documentaire
PM 12	Zone de reparcage	Huîtres présentes dans une zone : - découvrant entièrement à des coefficients de marée ≤ 60 pour une pression atmosphérique de 1013 hPa - figurant dans la « Liste des zones référencées pour le reparcage », détenue et gérée par l'ODG (cf Annexe 1)	Documentaire / Visuelle

PM 14	Durée du reparcage	1 mois minimum	Documentaire
PM 15	Densité à la mise à l'eau lors du reparcage	≤ 180 huîtres / poches ou contenants similaires pour le calibre 5 ≤ 160 huîtres / poches pour le calibre 4 ≤ 140 huîtres / poches pour le calibre 3 ≤ 110 huîtres / poches pour le calibre 2 ≤ 80 huîtres / poches pour le calibre 1	Documentaire
PM 23	Second tri – Laitance et aspect du muscle adducteur	Vérification par sondage - Absence de laitance - Aspect du muscle adducteur conforme au référentiel photo (Annexe 2)	Documentaire / Visuelle

ANNEXE 1 – GESTION DE LA LISTE DES ZONES REFERENCEES POUR LE REPARCAGE

Toute zone destinée au reparcage des huîtres élevées en mer label rouge figure dans une « Liste des zones référencées pour le reparcage », gérée et tenue à jour par l'ODG dans le respect de ses statuts et disponible à toute demande d'opérateur.

► Introduction d'une zone

L'introduction de toute zone dans cette liste respecte le protocole suivant :

- Déclaration du producteur de la zone susceptible de figurer dans la « Liste des zones référencées », sur la base de ses titres de concession et du cadastre conchylicole,
- Vérification par l'ODG de la situation des zones proposées au regard des éléments suivants :
 - ◆ Critère : entièreté de la zone devant découvrir à des coefficients de marée $\leq$ à 60 pour une pression atmosphérique de 1013 hPa.
 - ◆ Outils : calendrier de coefficient de marée ou abaque de marée ou autres données
- Etablissement par l'ODG d'une liste complète permettant, à des fins de contrôle, de disposer d'une carte d'identification des zones référencées, par producteur habilité.

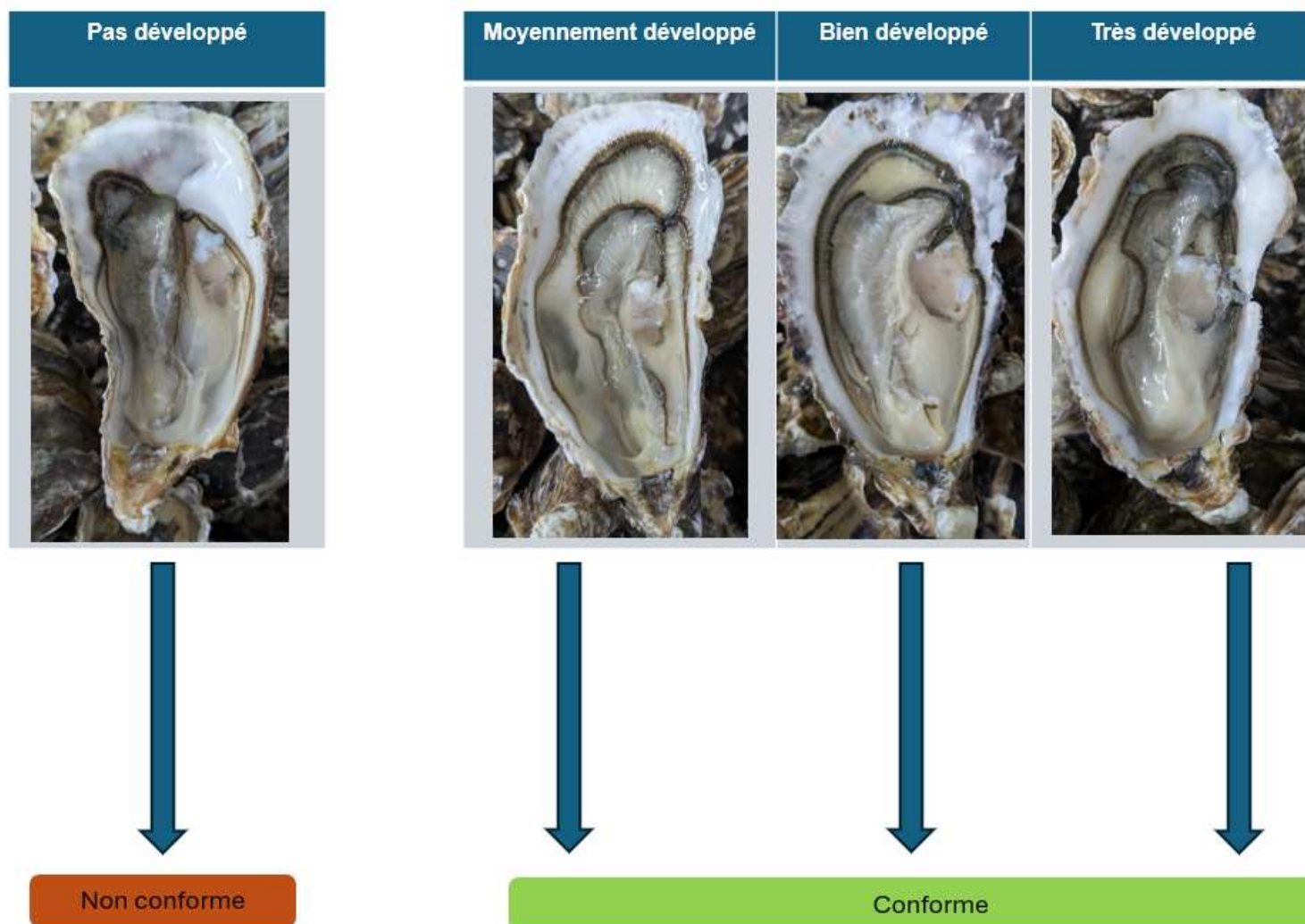
► Retrait d'une zone

Le retrait de toute zone de cette liste est effectué à la demande d'un producteur ou suite à une révision des outils ou données de mesure.

► Actualisation de la liste

A chaque mise à jour, cette liste est communiquée à l'organisme certificateur et à l'INAO.

ANNEXE 2 – REFERENTIEL PHOTO – ASPECT DU MUSCLE ADDUCTEUR



Pour 20 huîtres prélevées, l'échantillon est jugé conforme si l'aspect du muscle est conforme pour 16 huîtres minimum