MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

Ordre de méthode

Direction générale de l'alimentation **Service des actions sanitaires** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des produits de la mer et d'eau douce** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2023-701** **08/11/2023**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 2

Objet : Traçabilité des coquillages vivants

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DDTM DD(ETS)PP

Résumé : Cette instruction décline les réglementations européenne et française relatives à la traçabilité des coquillages vivants, de leur production jusqu'à leur mise sur le marché. Elle précise également les suites à donner aux contrôles réalisés en établissement.
Elle est concomitante de la réécriture de l'arrêté ministériel correspondant.

Textes de référence :
.- Règlement (CE) n° 178/2002
- Règlement (CE) n° 853/2004, notamment l'annexe III section VII
- Règlement (CE) n o 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Règlement (UE) n° 931/2011 relatif aux exigences de traçabilité en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale

- Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles
- Règlement (UE) 2017/625 du 15 mars 2017 relatif aux contrôles officiels
- Code rural et de la pêche maritime, articles R. 231-35 à R. 231-42 et article R. 237-2
- Arrêté du 6 novembre 2013 fixant les tailles maximales des coquillages juvéniles récoltés en zone C et les conditions de captage et de récolte du naissain en dehors des zones classées
- Arrêté du 29 août 2023 fixant les conditions sanitaires de transfert et de traçabilité des coquillages vivants
- Instruction technique relative aux suites données aux inspections en matière vétérinaire et phytosanitaire
- Instruction technique relative à la réglementation sanitaire applicable aux zones de production de coquillages
- Instruction technique relative aux modalités de réalisation des contrôles officiels dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments (SSA) conformément au processus d'inspection.

La présente instruction développe les réglementations européenne et française relatives à la traçabilité des coquillages vivants, un élément nécessaire pour garantir leur sécurité sanitaire. Elle concerne les animaux élevés ou pêchés (pêche à pied et pêche embarquée), de la première étape de leur production[1] à leur remise directe au consommateur final, mais ne porte que sur leur qualité sanitaire, sans préjudice des exigences relatives à la réglementation zoosanitaire[2]. Elle présente d'abord les principales notions utiles puis détaille les exigences réglementaires avant d'aborder leur déclinaison lors des contrôles officiels.

I – Principales notions 1
I.A – Les coquillages, produits primaires ou denrées alimentaires ? 1
I.B – La traçabilité sanitaire des coquillages recouvre deux cadres réglementaires distincts... 2
I.C – Notion de lot de coquillages 3
I.D – Mouvements de coquillages entre zones de production classées et impacts sur les modalités de leur mise sur le marché 3
II – Exigences relatives à la traçabilité des coquillages vivants 4
II.A – Traçabilité des coquillages en production primaire 4
II.A.1 – Utilisation du document d'enregistrement (DE) 5
II.A.2 – Informations devant figurer sur le document d'enregistrement 5
II.A.3 – Modèle de document d'enregistrement et alternatives possibles 7
II.A.4 – Identification des produits (lien de traçabilité entre le DE et les produits : identification des contenants utilisés lors des transferts des coquillages) 7
II.A.5 – Contrôle du DE par les professionnels destinataires des coquillages 8
II.A.6 – Mouvements de coquillages au sein d'une même entreprise 9
II.B – Etablissements intermédiaires 9
II.C – Traçabilité des coquillages en tant que denrées 10
III – Contrôle officiel de la traçabilité des coquillages 10
III.A – Points à contrôler 10
III.A.1 – Inspection programmée 10
III.A.2 – Inspection dans le cas d'une alerte et/ou d'une suspicion de TIAC 11
III.B – Suites données aux contrôles 11
III.B.1 – Non-conformité majeure 11
III.B.2 – Non-conformité mineure 12
III.B.3 – Suites administratives 12
III.B.4 – Suites pénales 12

I – Principales notions

I.A – Les coquillages, produits primaires ou denrées alimentaires ?

On entend par coquillages « les espèces marines appartenant aux groupes des mollusques bivalves, des gastéropodes, des échinodermes et des tuniciers »[3]. Cette définition est cohérente avec le champ d'application de la section VII de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004.

[1] Code rural et de la pêche maritime, art. R231-36 et la délibération du CNC n°168 du 15.06.2021
[2] Règlement (UE) n° 2016/429, dit « Loi de Santé Animale »
[3] Code rural et de la pêche maritime, art R231-35

On entend par denrée alimentaire (ou aliment) « toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain. […] Le terme « denrée alimentaire » ne couvre pas : […] b) les animaux vivants à moins qu'ils ne soient préparés en vue de la consommation humaine »[4].

Appliquée au domaine des coquillages, cette « préparation » peut se traduire par un lavage, une purification et leur conditionnement. C'est donc à l'entrée d'un centre de purification ou d'expédition que les coquillages acquièrent le statut de « denrées alimentaires ».

En amont , les coquillages sont des produits primaires, soumis à un cadre réglementaire différent, « avant l'arrivée […] dans un centre d'expédition ou de purification »[5].

Le plan de la partie II est marqué par cette dichotomie entre le stade de la production primaire (partie II.A) et celui des denrées (partie II.C). Un focus particulier est fait au point II.B sur les établissements intermédiaires agréés qui peuvent expédier les deux types de produits et, ainsi, être soumis aux deux systèmes de traçabilité.

I.B – La traçabilité sanitaire des coquillages recouvre deux cadres réglementaires distincts

La traçabilité est « la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux »[6] . Elle « est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution. »[7]

Au stade de la production primaire, le champ d'application du règlement (CE) n° 853/2004 est étendu pour couvrir les transferts de coquillages. En effet, l'opération consistant à « déplacer des coquillages vivants **entre des zones de production, des zones de reparcage et vers des établissements** de production, de négoce, de purification, d'expédition, de manipulation ou de transformation de coquillages » [8] peut avoir des conséquences sur les modalités de mise sur le marché des denrées correspondantes. Ces flux de produits primaires doivent donc être tracés au moyen d'un « document d'enregistrement (DE) » dont le modèle est défini au niveau européen[9].

Dans le champ des denrées alimentaires, la traçabilité est encadrée par le règlement d'exécution (UE) n° 931/2011 et les exigences correspondantes peuvent être satisfaites par différents documents (factures, bons de commandes, etc.)[10]. En d'autres termes, « l'expédition de colis de coquillages vivants depuis un centre d'expédition agréé, ainsi que les opérations ultérieures, ne sont plus des opérations de transfert »[11] et ne sont pas accompagnées d'un document d'enregistrement.

Enfin, ces deux systèmes de traçabilité se cumulent lorsque des coquillages vivants sortent d'un centre de purification, chaque lot de coquillages vivants doit porter la marque d'identification

[4] Règlement (CE) n° 178/2002, art 2
[5] Règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VII, point 4.a
[6] Règlement (CE) n° 178/2002, art 3
[7] Règlement (CE) n° 178/2002, art 18
[8] Code rural et de la pêche maritime, art. R231-36, point 3
[9] Règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VII, chapitre X
[10] Règlement (CE) n° 178/2002, art. 18
[11] Code rural et de la pêche maritime, art. R231-36, point 3

européenne et être accompagné d'un DE, et ce jusqu'à leur arrivée dans un centre d'expédition ou un établissement de transformation.

I.C – Notion de lot de coquillages

Au stade de la production primaire, la définition d'un lot de coquillages est encadrée par les possibilités de regrouper les animaux récoltés. En l'occurrence, « le lot du regroupement […] **se compose toujours de la même espèce, capturée à la même date et dans la même zone de production**. »[12] La nouvelle rédaction de l'arrêté ministériel relatif à la traçabilité des coquillages[13] pose la définition du lot en confirmant la nécessité de **l'unicité de l'espèce, de la zone de production et de la date de récolte**[14].

Au stade des denrées, cette règle de composition des lots ne s'applique pas. La définition découlant du règlement (CE) n° 2073/2005 est un peu plus souple, à savoir « un groupe ou une série de produits identifiables obtenus par un procédé donné dans des conditions pratiquement identiques et produits dans un endroit donné et au cours d'une période de production déterminée »[15]. Pour faciliter la gestion des éventuelles alertes ultérieures (voir point III.A.2 ci-dessous), il est toutefois préférable que tous les coquillages d'un lot de denrées mises sur le marché proviennent d'une même zone de production et aient été récoltés à la même date.

I.D – Mouvements de coquillages entre zones de production classées et impacts sur les modalités de leur mise sur le marché

Les modalités de mise sur le marché de coquillages varient selon le classement de la zone où ils sont récoltés. Les mouvements de coquillages entre des zones de production classées différemment influencent les modalités applicables à l'issue du transfert. Les différents cas possibles peuvent se résumer par le tableau suivant :

		Zone de destination		
		Classe A	Classe B	Classe C
Zone de départ	Classe A	A	B immédiatement	C immédiatement
	Classe B	A après un délai raisonnable (cf *infra*)	B	C immédiatement
	Classe C	Interdit (sauf naissains et juvéniles)	Interdit (sauf naissains et juvéniles)	C

Tableau 1 : statut sanitaire des coquillages de tailles commerciales à la suite d'un transfert entre deux zones de production (hors zone de reparcage)

[12] Règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VII, chapitre I, point 4.d.vi
[13] Arrêté du 29 août 2023 fixant les conditions sanitaires de transfert et de traçabilité des coquillages vivants
[14] Dans le cas particulier de la pêche embarquée, la date de récolte du lot peut consister au regroupement de coquillages récoltés au cours d'une même marée.
[15] Règlement (UE) n° 2073/2005, art 2, point e

Une attention particulière doit être apportée aux situations suivantes :

- En cas de transfert de coquillages depuis une zone C, les seules destinations possibles sont :
  - une zone de reparcage[16],
  - un établissement de transformation pour un traitement assainissant,
  - une zone de production A ou B **si et seulement si** les conditions de l'article R231-40 du Code rural et de la pêche maritime (CRPM) et de l'arrêté ministériel du 6 novembre 2013[17] sont respectées. En particulier, ces transferts sont limités aux naissains et juvéniles captés ou récoltés.
- En cas de transfert de coquillages d'une zone B vers une zone A dans le cadre d'activités d'élevage, la durée du maintien dans la zone de destination doit être suffisante pour que les coquillages puissent respecter les normes sanitaires applicables[18]. Une durée raisonnable de maintien dans la zone de destination de classe A peut être fixée à 14 jours minimum[19], en dehors de toute alerte microbiologique.
- En cas de transfert de coquillages vers une zone de moins bonne qualité sanitaire que la zone d'origine, les coquillages prennent immédiatement le statut de la zone de destination.
- Les transferts de naissains ou juvéniles de zones non classées vers des zones classées sont possibles sous réserve de l'accord des services départementaux concernés et du respect des prescriptions de l'arrêté ministériel du 6 novembre 2013 fixant les tailles maximales des coquillages juvéniles récoltés en zone C et les conditions de captage et de récolte du naissain en dehors des zones classées.

II – Exigences relatives à la traçabilité des coquillages vivants

II.A – Traçabilité des coquillages en production primaire

Avant passage par un établissement agréé (centre de purification ou de centre d'expédition[20]), un lot de coquillages vivants transféré relève de la production primaire. **Il doit être accompagné d'un Document d'Enregistrement (DE) correctement renseigné, qu'il provienne d'une zone classée ou non**[21].

A réception du transfert, des autocontrôles relatifs à la traçabilité doivent être mis en place par l'exploitant destinataire (cf II.A.5).

L'exception accordée aux mouvements internes à une même entreprise est traitée au point II.A.6.

[16] Code rural et de la pêche maritime, art. R231-37 point 2

[17] Arrêté ministériel du 6 novembre 2013 fixant les tailles maximales des coquillages juvéniles récoltés en zone C et les conditions de captage et de récolte du naissain en dehors des zones classées.

[18] Règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VII, chapitre V

[19] Le maintien des coquillages en zone A pendant au moins 14 jours est cohérent avec la recommandation formulée par le guide de bonnes pratiques de la surveillance microbiologique des zones de production édité par le LRUE : *« Samples for the classification monitoring programme should not be taken from a relay area until at least two weeks have elapsed since the depositing of the bivalve molluscs in the area. »* (CEFAS, Microbiological Monitoring of Bivalve Mollusc Harvesting Areas, Guide to Good Practice: Technical Application, Issue 6: January 2017, point 3.14 – https://www.cefas.co.uk/media/jyzhl1si/good-practice-guide-issue-6.pdf)

[20] Règlement (CE) n° 853/2004, annexe I, point 2.7

[21] Règlement (UE) n° 2017/625, art 18, paragraphe 6

II.A.1 – Utilisation du document d'enregistrement (DE)

« Lorsqu'un exploitant du secteur alimentaire transfère un lot de mollusques bivalves vivants entre des zones de production, des zones de reparcage ou des établissements, **un document d'enregistrement doit accompagner le lot**. »[22] . « Le document d'enregistrement mentionné au point 3 du chapitre Ier de la section VII de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 accompagne tout lot de coquillages vivants lors de tout transfert. »[23]

A l'occasion d'un transfert, le périmètre du DE ne correspond pas toujours au contenu du lot de coquillages ; trois cas peuvent être rencontrés :

1. Par défaut, un **DE accompagne en permanence chaque lot de coquillages**.
2. Si un lot de coquillages est éclaté entre plusieurs destinataires, un DE doit accompagner chaque sous-lot de sorte que **chaque DE porte la signature de l'expéditeur et d'un seul destinataire**.
3. Inversement, un exploitant peut rassembler plusieurs lots de coquillages apportés par un même producteur, par exemple des lots de différentes espèces de coquillages pêchés à pied (groupe 2) le même jour sur une même zone. Pour ce cas de figure, la nouvelle version du formulaire Cerfa (voir annexe 1) permet de **décrire sur un même document les différents lots ainsi rassemblés**.

N.B. : il convient de différencier les notions suivantes :

- « rassembler » consiste à centraliser sur un formulaire unique les informations relatives à plusieurs lots de coquillages transportés simultanément.
- « regrouper » fait référence au mélange de coquillages au sein d'un même lot, dit « de regroupement »[24] ;

Dans tous les cas, **un DE ne peut concerner qu'une seule zone de production et une seule date de récolte** ; il **ne porte la signature que d'un expéditeur et d'un destinataire**. La traçabilité de coquillages d'origines ou de destinations différentes doit être assurée par autant de DE que de zones de production, de dates de récolte et de destinataires.

Enfin, un DE doit être rédigé dans **au moins une langue officielle de l'Etat membre de destination** du lot[25] et doit être **conservé pendant douze mois par les opérateurs** ayant, l'un, transféré et l'autre, reçu le lot[26].

II.A.2 – Informations devant figurer sur le document d'enregistrement

Les informations qui doivent figurer sur le DE sont explicitées dans la réglementation européenne[27] :

« Ce document d'enregistrement doit être rédigé dans au moins une langue officielle de l'État membre dans lequel l'établissement récepteur est situé et comporter au moins les informations indiquées ci-après :

[22] Règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VII, chapitre I, point 3
[23] Code rural et de la pêche maritime, art R231-42
[24] Règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VII, chapitre I, point 4.d.vi
[25] Règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VII, chapitre I, point 4
[26] Règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VII, chapitre I, point 6
[27] Règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VII, chapitre I, point 4

a) dans le cas de lots de mollusques bivalves vivants expédiés depuis la région de production, le document d'enregistrement doit comporter au moins les informations suivantes :

i) l'identité et l'adresse du producteur ;

ii) la date de la récolte ;

iii) la localisation de la zone de production, décrite de façon aussi détaillée que possible, ou par un numéro de code ;

iv) le statut sanitaire de la zone de production ;

v) l'espèce de coquillages et leur quantité,

et

vi) la destination du lot ;

b) dans le cas de lots de mollusques bivalves vivants expédiés depuis une zone de reparcage, le document d'enregistrement doit comporter au moins les informations indiquées au point a), ainsi que les informations suivantes :

i) l'endroit où se trouve la zone de reparcage ;

ii) la durée du reparcage ;

c) dans le cas de lots de mollusques bivalves vivants expédiés depuis un centre de purification, le document d'enregistrement doit comporter au moins les informations indiquées au point a), ainsi que les informations suivantes :

i) l'adresse du centre de purification ;

ii) la durée de la purification,

et

iii) les dates d'entrée et de sortie du centre.

d) lorsqu'un lot de mollusques bivalves vivants est expédié par un exploitant intermédiaire, un nouveau document d'enregistrement, rempli par l'exploitant intermédiaire, doit accompagner le lot. Le document d'enregistrement doit comporter au moins les informations indiquées aux points a), b) et c), ainsi que les informations suivantes :

i) le nom et l'adresse de l'exploitant intermédiaire ;

ii) en cas de finition ou en cas de réimmersion à des fins d'entreposage, la date de début, la date de fin et le lieu de la finition ou de la réimmersion;

iii) si une finition dans un site naturel a été effectuée, l'exploitant intermédiaire doit confirmer que le site naturel où la finition a eu lieu était classé au moment de la finition comme zone de production de classe A ouverte à la récolte ;

iv) si une réimmersion dans un site naturel a été effectuée, l'exploitant intermédiaire doit confirmer que le site naturel où la réimmersion a eu lieu était classé au moment de la réimmersion dans la même classe que la zone de production où les mollusques bivalves vivants ont été récoltés ;

v) si une réimmersion a été effectuée dans un établissement, l'exploitant intermédiaire doit confirmer que l'établissement était agréé au moment de la réimmersion. La réimmersion ne peut pas entraîner de contamination supplémentaire des mollusques bivalves vivants ;

vi) en cas de regroupement, l'espèce, la date de début du regroupement, la date de fin du regroupement, le statut de la zone où les mollusques bivalves vivants ont été récoltés et le lot du regroupement, qui se compose toujours de la même espèce, capturée à la même date et dans la même zone de production. »

II.A.3 – Modèle de document d'enregistrement et alternatives possibles

La réglementation européenne fournit un modèle de **DE[28] harmonisé entre les Etats membres et dans toutes les langues officielles de l'Union européenne**. Il est envisagé, à terme, que ce document soit disponible sous format dématérialisé. Ce modèle peut être utilisé pour les transferts de coquillages à destination d'un autre État membre sous réserve de traduire les différents champs dans une langue officielle de l'Etat membre destinataire.

Un modèle de DE applicable aux seuls transferts entre deux établissements français (rédaction uniquement en français) est proposé en annexe 1, accompagné d'une notice d'utilisation (voir annexe 2). Il permet de s'assurer que toutes les informations requises sont bien présentes. Il est référencé comme formulaire Cerfa n° 15063 et est également disponible sur internet[29]. Cette nouvelle version a été adaptée pour faciliter son remplissage et sa compréhension. Des informations relatives à l'immersion du lot de coquillages entre sa récolte et son transfert, hors purification (stockage intermédiaire, par exemple en zone de dépôt ou en bassin) ont également été ajoutées.

L'utilisation de ce formulaire n'est pas obligatoire et d'autres documents peuvent faire office de DE sous réserve d'être complétés avec toutes les informations obligatoires listées précédemment. Ces DE alternatifs peuvent être basés sur :

- le journal de pêche d'un navire,
- la note de vente éditée par une criée,
- ou, plus généralement, tout document ou fichier informatique similaire édité par un exploitant.

A défaut d'exhaustivité de ces documents alternatifs, un lot de coquillages doit être accompagné d'un DE selon le modèle en vigueur (par exemple le document Cerfa ci-annexé).

II.A.4 – Identification des produits (lien de traçabilité entre le DE et les produits : identification des contenants utilisés lors des transferts des coquillages)

Les exigences générales de traçabilité précisent que les denrées mises sur le marché ou susceptibles de l'être doivent être étiquetées ou identifiées de façon adéquate pour faciliter leur traçabilité[30].

Il est nécessaire de pouvoir rattacher un DE à un produit (caisse, sac…) et réciproquement, sans erreur possible. En effet, la traçabilité des produits (capacité à retracer leur origine et leur destination) est garantie par la présence d'un DE **lié de façon certaine** à ces produits. Ce lien peut être établi de différentes manières, selon la situation.

Cas 1 : regroupement de coquillages dans un même lot (il est facile d'établir un lien entre les produits et le DE) :

[28] Règlement (CE) n° 853/2004, annexe III section VII, chapitre X
[29] Cerfa 15063 et notice d'utilisation disponibles sur : https://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/
[30] Règlement (CE) n° 178/2002, art 18, point 4

Un exploitant peut regrouper (cf. définition page 5) des coquillages pour créer un seul lot, qui sera accompagné d'un seul DE dans la limite où « le lot du regroupement, se compose toujours de la même espèce, récoltée à la même date et dans la même zone de production. »[31]

Cas 2 : situation complexe (nécessité d'un étiquetage des produits par le fournisseur) :

En prévision du transport ou du stockage, plusieurs lots peuvent être rassemblés au même endroit. Dès lors que l'une des informations (espèce, zone, date de récolte) varie, les lots ne peuvent pas être regroupés et doivent être décrits par autant de DE, éventuellement rassemblés dans un formulaire Cerfa unique (voir l'annexe 1).

- ⇨ L'étiquetage de chaque contenant doit permettre de lier ce dernier à un DE. L'émetteur du DE et le numéro du DE doivent permettre d'assurer ce lien dans tous les cas.
- ⇨ L'identification des produits ne se substitue pas au remplissage complet du DE.

A ne pas confondre : L'étiquette du contenant, destinée à établir un lien entre le DE et les coquillages du lot (produits primaires), se distingue de la marque d'identification qui sera apposée par le centre d'expédition agréé sur les colis de coquillages, considérés à ce stade comme des denrées alimentaires.

Et, pour mémoire, tout emballage contenant des mollusques bivalves vivants purifiés et envoyés vers un centre d'expédition doit être muni d'une étiquette attestant leur purification[32].

II.A.5 – Contrôle du DE par les professionnels destinataires des coquillages

Un DE est nécessaire pour tout transfert de coquillages vivants jusqu'à l'acte d'expédition (mise en colis fermé et apposition de la marque d'identification) ou l'acte de transformation.

A réception d'un lot transféré, la présence d'un DE correctement renseigné est nécessaire à l'acceptation d'un lot de coquillages par l'exploitant. « Les exploitants du secteur alimentaire ne peuvent accepter de lots de mollusques bivalves vivants que si les exigences figurant aux paragraphes 3 à 7 en matière de documentation sont respectées. ». [33]

Ainsi, la présence et la complétude des DE doivent être contrôlées par le destinataire, à la réception de chaque lot. Des mesures correctives en cas de non-conformité doivent être prévues dans le PMS et appliquées, le cas échéant.

Il convient de vérifier que la nature des mesures correctives est adaptée aux risques associés à la non-conformité. En particulier, **un lot sans DE ou avec un DE ne précisant pas la zone d'origine des coquillages ou son classement ne doit pas être accepté en l'état**. En effet, son statut sanitaire est inconnu.

C'est également le cas des **lots pour lesquels il n'est pas possible d'établir de façon certaine un lien avec un DE**.

Les autres non-conformités de renseignement du DE sont moins critiques. Elles doivent tout de même déclencher *a minima* une information du fournisseur et éventuellement une demande de

[31] Règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VII, chapitre 1, point 4.d.vi
[32] Règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VII, chapitre IV A, point 7
[33] Règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VII, chapitre I, point 2

régularisation. Attention, la récurrence des non-conformités doit être prise en compte dans la définition des mesures mises en œuvre.

Les enregistrements des contrôles à réception et des mesures correctives mises en œuvre (notamment les échanges avec les fournisseurs et les demandes de régularisation) doivent être conservés avec les DE concernés.

Dans le cas des échanges entre États membres[34], des difficultés liées à la langue de rédaction du DE ont été identifiées. Le récent ajout d'un modèle de DE dans la réglementation européenne et la numérotation des rubriques doivent permettre d'y répondre.

II.A.6 – Mouvements de coquillages au sein d'une même entreprise

Une **dérogation** à l'obligation d'utilisation du DE est possible pour les **mouvements entre des zones ou des établissements d'une même entreprise**[35] sous réserve que les conditions suivantes soient respectées :

- la surveillance des zones de production et des établissements concernés est réalisée par la même autorité compétente - la dérogation est donc **limitée aux mouvements sur le territoire français**;
- le professionnel atteste que le mouvement est effectivement réalisé au sein d'une même entreprise. Pour cela, il doit pouvoir justifier :
    - de l'origine des coquillages, à travers un permis et une licence de pêche ou des titres de concessions;
    - du rattachement du personnel à l'entreprise;
    - du rattachement des établissements à l'entreprise.

Dans ce cas, une traçabilité interne est nécessaire et suffisante. Le support documentaire de cette traçabilité est libre. **La durée de conservation des informations de traçabilité est identique à celle de la conservation des DE, à savoir 12 mois au moins.**

II.B – Etablissements intermédiaires

Un exploitant intermédiaire est « un exploitant du secteur alimentaire, y compris un négociant, autre que le premier fournisseur, disposant ou non de locaux, qui exerce ses activités entre des zones de production, des zones de reparcage ou des établissements. »[36]

Si cette définition fait référence à la production primaire, elle n'exclut pas que l'établissement correspondant soit également agréé. Ainsi, un centre d'expédition ou de purification ainsi qu'une halle à marée peuvent disposer des deux statuts.

En tant qu'établissement intermédiaire, il peut expédier des coquillages produits primaires vers un établissement ultérieur de production, de purification, d'expédition ou de transformation. Chaque lot est accompagné d'un DE ou d'un document alternatif (voir partie III.A.3).

[34] La notification des mouvements des animaux vivants entre Etats membres de l'UE (aspect zoosanitaire) n'est pas abordée dans cette Instruction technique. cf. : https://food.ec.europa.eu/animals_en
[35] Règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VII, chapitre I, point 7 et CRPM, art R231-42
[36] Règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VII, point 1 bis

II.C – Traçabilité des coquillages en tant que denrées

Les coquillages vivants (mollusques bivalves, gastéropodes marins, échinodermes et tuniciers) doivent passer par un centre d'expédition agréé avant leur mise sur le marché en tant que « denrées alimentaires ».

A partir de ce stade, la traçabilité est encadrée par le règlement (UE) n° 931/2011 et **l'accompagnement des colis par un DE n'est plus nécessaire**.

Le règlement (CE) n° 853/2004 impose toutefois deux exigences complémentaires[37] :

1. Le conditionnement des coquillages doit être réalisé en **colis fermés**. Dans le cas d'un conditionnement en caisse, si la caisse n'a pas de couvercle, elle doit être filmée pour être considérée comme fermée.
2. Les colis doivent être **étiquetés**. L'étiquette comprend la marque d'identification, l'espèce de coquillages (nom commun et nom scientifique) et la date de conditionnement (le jour suivi du mois) et des informations générales. L'étiquette doit être **fixée sur chaque conditionnement** et doit être résistante à l'eau.

Enfin, au stade de la remise directe, si le détaillant ouvre un colis pour vendre des coquillages en vrac, il doit conserver l'étiquetage (comprenant la marque d'identification du centre d'expédition) au moins 60 jours[38] après déconditionnement.

III – Contrôle officiel de la traçabilité des coquillages

Cette partie concerne les contrôles documentaires de traçabilité des coquillages.

III.A – Points à contrôler

La traçabilité est un prérequis indispensable à la mise sur le marché de produits sains. Sa vérification est une part importante de toute inspection programmée d'un établissement. Elle est également centrale pour les inspections faisant suite à une alerte ou une TIAC.

La maîtrise de la traçabilité doit donc être **systématiquement contrôlée lors de toute inspection.**

Il convient pour cela de vérifier les étiquettes des sacs (produits primaires) et les étiquettes sanitaires (denrées), en plus des documents internes.

III.A.1 – Inspection programmée

Pour les coquillages vivants, plusieurs points doivent faire l'objet d'une attention particulière, notamment les **documents de traçabilité** en tant que tels (existence, complétude), le **lien entre les produits et les documents de traçabilité** et l'effectivité des **contrôles à réception**.

Des précisions sur les points à contrôler sont fournies dans le vade-mecum général et dans le vade-mecum « centres de purification et d'expédition de mollusques bivalves vivants »[39].

[37] Règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VII, chapitres VI et VII
[38] Règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VII, chapitre VII point 3
[39] https://agriculture.gouv.fr/les-vade-mecums-dinspection

III.A.2 – Inspection dans le cas d'une alerte et/ou d'une suspicion de TIAC

Dans ce contexte, la traçabilité permet **l'identification de la source** d'une contamination à partir des produits incriminés. Ces informations sont indispensables pour :

- prendre les mesures nécessaires afin d'éviter la mise sur le marché de nouveaux produits contaminés et
- identifier tous les produits potentiellement contaminés et, le cas échéant, procéder à leur retrait ou leur rappel.

En plus de la vérification des documents transmis, une inspection physique peut être envisagée en fonction des critères suivants :

- la qualité des éléments de traçabilité transmis : la traçabilité est-elle complète et claire ? ;
- la rapidité de la transmission des éléments de traçabilité ;
- l'identification de l'établissement comme source potentielle de la contamination.

Les établissements interrogés sont tenus de fournir les informations de traçabilité des produits concernés par l'alerte ou par la TIAC. Les délais de transmission de ces informations doivent être compatibles avec la protection des consommateurs[40]. Des défauts ou des retards de transmission de ces informations peuvent avoir de lourdes conséquences sanitaires ainsi que des répercussions économiques importantes pour la filière (déréférencement d'un fournisseur par un client, blocage d'échanges ou d'exports).

Plus l'identification de la source de la contamination est précise et rapide, plus les mesures visant à éviter la mise sur le marché de nouveaux produits contaminés peuvent être ciblées et efficaces. L'implication de plusieurs provenances dans une même alerte entraînera une extension des mesures de gestion, qui pourront toucher toutes les zones de provenance des lots de denrées concernés. Aussi est-il préférable que tous les coquillages d'un lot commercialisé proviennent d'une seule zone de production.

N.B. : une sensibilisation des professionnels est nécessaire, y compris lors d'une inspection programmée, au sujet des conséquences de la commercialisation de lots regroupant des coquillages de provenances et de dates de récolte multiples.

III.B – Suites données aux contrôles[41]

III.B.1 – Non-conformité majeure

Comme évoqué plus haut, le lien entre un DE et un lot de coquillages ne doit pas présenter d'ambiguïté. Si ce lien n'est pas établi de façon certaine ou que plusieurs lots de coquillages ne peuvent pas être différenciés entre eux, **tous les lots doivent être considérés comme étant de la qualité sanitaire la plus défavorable**[42] et doivent être identifiés en conséquence.

De même, l'incapacité d'un opérateur à fournir une information précise sur **le statut sanitaire des coquillages** et sur la date de récolte constitue une **non-conformité majeure**. Si le DE est absent ou s'il ne précise pas la zone de production ou son classement, **tous les lots incertains doivent être considérés comme étant de qualité sanitaire inconnue.** En cas d'incertitude sur la

[40] Pour plus de précisions, voir le guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié.
[41] Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-707 relative aux modalités de réalisation des contrôles officiels dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments (SSA) conformément au processus d'inspection et l'instruction technique DGAL/SDPRAT/2015-103 relative aux « Suites données aux inspections en matière vétérinaire et phytosanitaire »
[42] Règlement (CE) n° 178/2002, art. 19, point 1

date de récolte des coquillages, l'hypothèse la plus sécuritaire au regard d'une éventuelle contamination de la zone de production doit être retenue.

III.B.2 – Non-conformité mineure

En dehors des cas présentés au point précédent, lorsque le DE est présent mais incomplet, la non-conformité est considérée comme mineure.

Il convient de vérifier que l'opérateur a effectué des contrôles à réception des lots accompagnés d'un DE incomplet et que des mesures correctives effectives ont alors été prises. A défaut (aucune mesure prise ou mesures incomplètes), **un avertissement est adressé à l'exploitant**. Ces mesures sont adaptées en cas de récidive, par exemple si la non-conformité est récurrente d'une inspection à l'autre.

En complément, un courrier de rappel à la réglementation peut être envoyé à l'émetteur du DE, avec le DE en pièce jointe. S'il s'agit d'un transfert entre deux départements, une copie doit être adressée à la DD(ETS)PP de l'émetteur du DE, qui pourra les recenser en préparation de la prochaine inspection.

III.B.3 – Suites administratives

Face à une incertitude en matière de traçabilité, il est indispensable de **consigner les produits[43].**

Le professionnel peut régulariser la situation en présentant un DE correctement renseigné. La régularisation doit être effective sous 12 à 24 h. Une non-conformité trop complexe à régulariser ne permet pas un niveau de confiance suffisant dans les nouvelles informations fournies.

- En cas de régularisation, la consigne peut être levée et la non-conformité pourra être considérée comme moyenne.
- En l'absence de régularisation, les produits sont orientés vers la filière des sous-produits animaux voire détruits[44].

Dans tous les cas, il convient d'**adresser, *a minima*, un avertissement au professionnel.**

III.B.4 – Suites pénales

Les codes NATINF des infractions évoquées ci-dessous sont disponibles sur le site intranet du ministère de la justice[45].

Principaux délits

Passibles de peines d'emprisonnement, les principaux délits définis par la partie législative du CRPM et liés à la traçabilité des coquillages visent les faits de :

- mettre sur le marché des produits d'origine animale sans être titulaire de l'agrément requis ou lorsque cet agrément a été suspendu[46] ;
- mettre sur le marché des produits d'origine animale consignés ou retirés de la consommation[47] ;

[43] Code rural et de la pêche maritime, art. L231-2-2
[44] Règlement (CE) n° 1069/2009
[45] https://natinf.srj.justice.ader.gouv.fr/
[46] Code rural et de la pêche maritime, art. L237-2, point I
[47] Code rural et de la pêche maritime, art. L237-2, point I

- mettre sur le marché un produit d'origine animale préjudiciable à la santé ou de s'abstenir de mettre en œuvre des procédures de retrait ou de rappel d'un tel produit[48] ;
- faire obstacle aux fonctions ou entraver l'exercice des fonctions des agents habilités à rechercher et constater les infractions[49].

Conformément à l'article 40, alinéa 2 du Code de procédure pénale, l'information du Procureur de la République relative à ces constats est une obligation pour tout fonctionnaire.

Le procès-verbal doit être concomitant d'une suite administrative. S'il est indépendant de l'évaluation globale de l'unité d'activité inspectée, ce constat d'infraction n'est pas compatible avec une évaluation en A de l'unité d'activité.

Principales contraventions

En fonction de la situation et, en particulier, en cas de récidive, il est possible de dresser un procès-verbal pour relater les faits et initier, en plus des suites administratives, une **procédure pénale.** Plusieurs contraventions de 5e classe sont susceptibles d'être constatées, comme les faits de :

- « de ne pas respecter les **exigences relatives aux certificats ou documents** requis par les règlements de l'Union européenne mentionnés aux articles R231-13 et R231-42. »[50] ;
- « de mettre sur le marché un produit d'origine animale, une **denrée alimentaire** en contenant **autre que préjudiciable à la santé** […], **non conforme aux normes sanitaires** mentionnées à l'article R231-13 ou de ne pas mettre en œuvre les procédures de retrait ou de rappel […] »[51].

Ces infractions sont passibles d'une amende maximale allant jusqu'à 1 500€ pour une personne physique[52] et jusqu'à 7 500 € pour une personne morale[53].

Je vous invite à me faire part de toute difficulté dans l'application de la présente instruction.

La Directrice générale adjointe de l'alimentation

Emmanuelle SOUBEYRAN

[48] Code rural et de la pêche maritime, art. L237-2, point III
[49] Code rural et de la pêche maritime, art. L205-11 - NATINF n° 27680
[50] Code rural et de la pêche maritime, art. R237-2, point 1.16° - NATINF n° 21326
[51] Code rural et de la pêche maritime, art. R237-2, point IV.1
[52] Code pénal, art. 131-13
[53] Code pénal, art. 131-41

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

DOCUMENT D'ENREGISTREMENT N° (1)

L'émetteur du présent document en conserve une copie pendant au moins un an.
Le destinataire est tenu de conserver l'original pendant au moins un an.

cerfa
N° 15063*04

IDENTIFICATION DES COQUILLAGES TRANSFÉRÉS

Coordonnées du fournisseur

Qualité du fournisseur (2) : ☐ Éleveur ☐ Pêcheur ☐ Halle à marée ☐ Purificateur ☐ Négociant, grossiste, autres

Nom et adresse :

☐ N° Agrément ☐ N° SIRET ☐ N° Permis de pêche

☐ N° Immatriculation du navire

CONTENU ET PROVENANCE DU LOT OU DES LOTS TRANSFÉRÉ(S)

SI LE DOCUMENT D'ENREGISTREMENT COMPORTE PLUS D'UN LOT, COCHER CETTE CASE ☐ *ET REMPLIR L'ANNEXE 1*

Contenu du lot (3)

Espèce (noms commun (4) et scientifique)	Nombre de sacs, poches...	Quantité totale (en kg)	Date de récolte (JJ/MM/AAAA)

☐ Coquillages d'élevage (concessions, claires d'affinage) ☐ Coquillages de pêche (gisement naturel)

Codification et nom de la zone (selon arrêté de classement):

Classement sanitaire de la zone (2) : ☐ A ☐ B ☐ C ☐ Non classée (5)

Zone en alerte microbiologique avec mesures de restrictions (arrêté préfectoral) (6) ☐ OUI ☐ NON

Si le lot, entre la récolte et le transfert ,a subi une ré-immersion ☐ **et/ou une finition** ☐ **, préciser le lieu:**

Zone et/ou code de la zone (dépôt/élevage) :

Classement :

Si autre, préciser le lieu de réimmersion :

Date de début : Date de fin :

Si le lot transféré a été purifié :

Agrément du centre de purification :

Adresse :

Date de début de purification :

Date de fin de purification :

Durée de la purification : heures

DESTINATION DES COQUILLAGES TRANSFÉRÉS

Identification de l'acheteur

☐ N° SIRET ☐ N° Agrément

Nom et adresse :

Qualité de l'acheteur (2)

☐ Éleveur ☐ Expéditeur
☐ Purificateur ☐ Négociant, grossiste
☐ Halle à marée ☐ Autre entreprise

Adresse de livraison (si différente de l'acheteur)

SIGNATURES

Date de départ des coquillages et signature du fournisseur :

Date d'arrivée des coquillages et signature du destinataire :

(1) Le fournisseur met un numéro interne chronologique.
(2) Cocher la case correspondante.
(3) Lot de coquillages vivants de la même espèce, de la même zone de production et même date de récolte.
(4) Nom commun au sens de la dénomination commerciale des coquillages. La liste des dénominations commerciales admises en France est disponible : https://www.economie.gouv.fr/
(5) Coquillages pouvant être récoltés ou pêchés en zone non classée (les pectinidés, les gastéropodes marins et les échinodermes non filtreurs).
(6) Si la zone de provenance fait l'objet de mesures de restrictions ou d'interdiction du fait d'une contamination microbiologique, le lot ne peut être transféré que vers un destinataire situé en France

ANNEXE 1 AU FORMULAIRE CERFA N° 15063*04

A REMPLIR PAR LE FOURNISSEUR DES COQUILLAGES
si le document d'enregistrement couvre plus d'un lot de coquillages.

RAPPEL DES CARACTÉRISTIQUES DU TRANSFERT

Expéditeur	Destinataire	Date d'envoi

DESCRIPTION DU LOT N° .....

Contenu du lot (3)

Espèce (noms commun (4) et scientifique)	Nombre de sacs, poches...	Quantité totale (en kg)	Date de récolte (JJ/MM/AAAA)

☐ Coquillages d'élevage (concessions, claires d'affinage) ☐ Coquillages de pêche (gisement naturel)

Codification et nom de la zone (selon arrêté de classement):

Classement sanitaire de la zone **(2)** : ☐ A ☐ B ☐ C ☐ Non classée **(5)**

Zone en alerte microbiologique avec mesures de restrictions (arrêté préfectoral) **(6)** ☐ OUI ☐ NON

Si le lot, entre la récolte et le transfert ,a subi une ré-immersion ☐ et/ou une finition ☐ , préciser le lieu:

Zone et/ou code de la zone (dépôt/élevage) :

Classement :

Si autre, préciser le lieu de réimmersion :

Date de début : Date de fin :

Si le lot transféré a été purifié :

Agrément du centre de purification :

Adresse :

Date de début de purification :

Date de fin de purification :

Durée de la purification : heures

DESCRIPTION DU LOT N° .....

Contenu du lot (3)

Espèce (noms commun (4) et scientifique)	Nombre de sacs, poches...	Quantité totale (en kg)	Date de récolte (JJ/MM/AAAA)

☐ Coquillages d'élevage (concessions, claires d'affinage) ☐ Coquillages de pêche (gisement naturel)

Codification et nom de la zone (selon arrêté de classement):

Classement sanitaire de la zone **(2)** : ☐ A ☐ B ☐ C ☐ Non classée **(5)**

Zone en alerte microbiologique avec mesures de restrictions (arrêté préfectoral) **(6)** ☐ OUI ☐ NON

Si le lot, entre la récolte et le transfert ,a subi une ré-immersion ☐ et/ou une finition ☐ , préciser le lieu:

Zone et/ou code de la zone (dépôt/élevage) :

Classement :

Si autre, préciser le lieu de réimmersion :

Date de début : Date de fin :

Si le lot transféré a été purifié :

Agrément du centre de purification :

Adresse :

Date de début de purification :

Date de fin de purification :

Durée de la purification : heures

(2) Cocher la case correspondante.
(3) Lot de coquillages vivants de la même espèce, de la même zone de production et même date de récolte.
(4) Nom commun au sens de la dénomination commerciale des coquillages. La liste des dénominations commerciales admises en France est disponible : https://www.economie.gouv.fr/
(5) Coquillages pouvant être récoltés ou pêchés en zone non classée (les pectinidés, les gastéropodes marins et les échinodermes non filtreurs).
(6) Si la zone de provenance fait l'objet de mesures de restrictions ou d'interdiction du fait d'une contamination microbiologique, le lot ne peut être transféré que vers un destinataire situé en France

Liberté • Égalité • Fraternité RÉPUBLIQUE FRANÇAISE	**NOTICE D'UTILISATION DU DOCUMENT D'ENREGISTREMENT** **(Afin de faciliter le lien avec le chapitre X de la section VII de l'annexe III du règlement CE 853/2004 « MODÈLE DE DOCUMENT D'ENREGISTREMENT DES MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS, ÉCHINODERMES VIVANTS, TUNICIERS VIVANTS ET GASTÉROPODES MARINS VIVANTS », les numéros des paragraphes sont indiqués dans les parties ci-dessous)**	cerfa **N° 15063#04**

Numéro du document d'enregistrement (I.1)

Chaque document doit être identifié par le fournisseur par un **numéro interne chronologique**.

Identification des coquillages transférés

Coordonnées du fournisseur du lot (I.3)

Le fournisseur du lot doit s'identifier de façon unique :

- en cochant **l'activité au titre de laquelle il transfère des coquillages vivants**.

Précision : si un centre d'expédition fournit des coquillages en vrac, ce n'est pas une activité d'expédition au sens réglementaire, c'est une activité de grossiste.

- en fournissant un numéro d'identification unique, correspondant à l'activité cochée :
  - numéro d'agrément sanitaire, s'il est agréé (FR0000000CE),

  ou
  - numéro de permis de pêche ou son numéro d'immatriculation du navire,

  ou
  - numéro SIRET.

Nom et adresse : le nom complet (**Prénom NOM**) et l'adresse postale professionnelle complète (**numéro de rue, rue, code postal, ville, pays**).

Contenu et provenance du lot ou des lots transféré(s)

Contenu du lot (I.5)

Un lot est obligatoirement composé de coquillages d'une même espèce, de la même date de récolte et provenant d'une même zone de production.
Un paragraphe « contenu du lot » est à remplir pour chaque lot.
Il est possible de remplir les paragraphes disponibles au verso du DE.

- **Espèce (noms commun et scientifique)** : nom commun au sens de la dénomination commerciale des coquillages du lot en français et nom scientifique correspondant en latin. La liste des dénominations commerciales des produits de la mer et d'eau douce admises en France, conformément à la réglementation communautaire est disponible sur le site internet de la DGCCRF (https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Consommation/Etiquetage-des-produits/Produits-de-la-mer-et-d-eau-douce/Denominations-commerciales-des-produits-de-la-peche-et-de-l-aquaculture)
- **nombre de sacs, poches…** : **nombre en chiffre** d'unités de conditionnement constituant le sous-lot **et nom de l'unité de conditionnement** (sacs, poches, caisses, *etc.*),
- **quantité totale (en kg)** : **poids total** du lot en kilogrammes,
- **date de récolte** : format **JJ/MM/AAAA**. Il est possible de mettre une période : il faut alors inscrire la date début et la date de fin. *Attention, moins la traçabilité est fine, plus les retraits/rappels sont importants et ont donc un fort impact.*

Si les coquillages proviennent d'un gisement naturel, cocher « pêche ». Sinon, cocher « élevage ».

La zone de provenance correspond à **la zone d'élevage ou de pêche dans laquelle les coquillages ont été récoltés en vue de leur commercialisation pour la consommation humaine**.

Pour les « Ecloseries-Nurseries » où les coquillages sont produits au sein de l'établissement, les rubriques « Codification et nom de la zone (selon arrêté de classement) », « Classement sanitaire » et « Zone en alerte microbiologique avec mesures de restrictions (arrêté préfectoral) » ne sont pas à remplir.

Codification et nom de la zone (selon arrêté de classement) :

- coquillages récoltés dans une zone de production classée : numéro et nom de la zone **tels que définis dans l'AP de classement**,
- coquillages récoltés en dehors d'une zone de production classée (les pectinidés, les gastéropodes marins et les échinodermes non filtreurs) : numéro et nom de la zone **tels que définis dans l'AP d'autorisation d'exploitation**, le cas échéant. A défaut, la sous-zone CIEM.

Classement sanitaire de la zone :

- pour les zones classées : cocher le classement en vigueur au moment de la récolte **tel que défini dans l'AP de classement**,
- pour les zones non classée : cocher « Non classée ».

Zone en alerte microbiologique avec mesures de restrictions (arrêté préfectoral) : si une alerte microbiologique est en cours, cocher « oui ».
Attention, avant de récolter et de transférer des coquillages, il est important de s'assurer que n'est pas interdit par un arrêté préfectoral.
Lorsque des coquillages sont récoltés dans une zone en alerte microbiologique avec des mesures de restrictions (par exemple une purification ou une cuisson) en vue de leur transfert :

1- le fournisseur doit **s'assurer que la récolte et le transfert de coquillages sont bien autorisés** malgré l'alerte en cours
2- le fournisseur du lot doit **s'assurer que le destinataire est correctement informé** de cette alerte et de la natures des mesures de restriction
3- le transfert du lot de coquillage est **limité au territoire national**. Si un transfert à l'étranger est prévu, les coquillages devront d'abord avoir été traités en France afin d'éliminer le risque sanitaire.

Si le lot a été réimmergé (I.8)

La réimmersion n'inclut pas la purification, qui est traitée à part (cf. ci-dessous).

On entend par zone de dépôt une zone de production sur laquelle des concessions de dépôt ont été attribuées.

Si la réimmersion a eu lieu dans une zone de dépôt :

- **Code d'identification** : numéro de la zone **tels que définis dans l'AP de classement**,
- **Classement (A/B/C)** : classement en vigueur au moment de la récolte **tel que défini dans l'AP de classement**.

Si la réimmersion n'a pas eu lieu dans une zone de dépôt, il convient **d'indiquer en toute lettre le type de lieu de réimmersion**. Par exemple : dans un bassin de stockage en établissement ou dans une zone de claire.

Dans tous les cas, la **durée de la réimmersion** doit être indiquée en **nombre de jours**.

Si le lot a été purifié (I.7)

La purification est définie dans la réglementation européenne (Règlement (CE) 853/2004, Annexe I, 2.8) :

> *« centre de purification » : un établissement disposant de bassins alimentés en eau de mer propre, dans lesquels les mollusques bivalves vivants sont placés pour toute la durée nécessaire à l'élimination des contaminants microbiologiques pour réduire la contamination afin de les rendre propres à la consommation humaine*

Les informations relatives à des stockages en eau des coquillages hors purification sont à renseigner dans la case « Si le lot a été réimmergé entre sa récolte et son transfert ».

N° Agrément du centre de purification : numéro d'agrément sanitaire sous la forme XX0000000
Adresse : adresse complète (rue et numéro, code postal, ville, pays)
Date de début et date de fin de purification : date au format JJ/MM/AAAA
Durée de la purification : **nombre d'heures** de passage en bassin de purification

Destination des coquillages transférés (I.4)

Identification de l'acheteur

L'acheteur du lot doit s'identifier de façon unique :

- en cochant **la qualité de l'acheteur** **au titre de laquelle il reçoit des coquillages vivants**, qui peut dépendre de la destination des coquillages.
- en fournissant un **numéro d'identification unique**, correspondant à l'activité cochée :
  - numéro d'agrément sanitaire, s'il est agréé (FR0000000CE),

  ou
  - numéro SIRET.

Nom et adresse : le nom complet (**Prénom NOM**) et l'adresse postale professionnelle complète (**numéro de rue, rue, code postal, ville, pays**).

Adresse de livraison du lot (si différente de l'acheteur)

L'acheteur du lot peut ne pas recevoir lui-même les coquillages. L'adresse de livraison peut donc être différente de l'adresse de l'acheteur.
Dans ce cas, **Adresse de livraison du lot** : nom et adresse postale professionnelle complète (**numéro de rue, rue, code postal, ville, pays**).

Si l'acheteur reçoit lui-même le lot, cette case n'est pas à remplir.

Signatures (I.9 et II.2)

Le fournisseur doit signer et dater le document avant le départ des coquillages.

Le destinataire est celui qui reçoit les produits. Il peut être différent de l'acheteur. Il doit signer et dater le document à la réception des coquillages.