

Cahier des charges de la dénomination

« Huître de Normandie »

Homologué par arrêté du 28 juillet 2022, publié au *JORF* du 2 août 2022, en vue de la transmission à la Commission européenne d'une demande d'enregistrement en tant qu'indication géographique protégée

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n°2022-33

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Association de Défense et de Promotion de l'Huître de Normandie.
35, Rue du littoral
50560 Gouville-sur-Mer
Tél : 02 33 76 80 40
Fax : 02 33 76 80 49
Courriel : huitredenormandie@orange.fr

Composition : Le groupement est une association régie par la loi du 1er juillet 1901 composée de producteurs, de producteurs-expéditeurs et d'expéditeurs d'Huître de Normandie.

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.7 Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

1) NOM DU PRODUIT

« Huître de Normandie »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

L'« Huître de Normandie » est une huître creuse (espèces : *Crassostrea gigas*, *Crassostrea angulata*), entière et fraîche.

Elle présente une coquille externe dure de forme régulière, sans partie ébréchée ou friable (absence de cassure ou d'entaille sur le bord de la coquille). La coquille est exempte de vase.

L'« Huître de Normandie » est une huître fine ou une huître spéciale :

- Une huître fine est une huître dont l'indice de remplissage est supérieur ou égal à 6,5 et inférieur à 10,5.
- Une huître spéciale est une huître dont l'indice de remplissage est supérieur ou égal à 10,5.

Les huîtres dont l'indice de forme est supérieur à 3 dites « longues » ne bénéficient pas de l'IGP.

L'intérieur de la coquille est exempt de sable et de vase. La face interne de la coquille ne présente pas de chambre non cicatrisée.

La chair est de couleur ivoire/blanc perlé à beige avec des reflets gris-perle. La bordure du manteau peut être de la même couleur que la chair ou colorée d'une teinte allant du marron clair au noir.

Le muscle est ferme et maintient la coquille fermée hermétiquement pendant son transport et pendant toute la durée de sa commercialisation, permettant ainsi une bonne conservation de l'« Huître de Normandie ».

Mode de présentation :

Les « Huître de Normandie » sont vendues conditionnées en bourriches. Elles peuvent être vendues au détail, présentées dans leur bourriche d'origine.

Pour la vente directe par le producteur au détail, les huîtres peuvent être présentées dans des mannes (paniers réutilisables servant à stocker et transporter les huîtres).

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'ensemble des étapes de production de l'« Huître de Normandie », de l'élevage des huîtres au conditionnement, a lieu dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du [date d'approbation]. Le périmètre de cette aire englobe le territoire, y compris l'estran situé sur le Domaine Public Maritime qui s'y attache, des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2021 :

Département du Calvados

Communes incluses en totalité : Ablon, Amfreville, Arromanches-les-Bains, Asnelles, Auberville, Aure sur Mer, Benerville-sur-Mer, Bernières-sur-Mer, Blonville-sur-Mer, Cabourg, Colleville-Montgomery, Colleville-sur-Mer, Commes, Courseulles-sur-Mer, Cricquebœuf, Cricqueville-en-Bessin, Deauville, Dives-sur-Mer, Englesqueville-la-Percée, Formigny La Bataille, Géfosse-Fontenay, Gonnevill-sur-Mer, Grandcamp-Maisy, Graye-sur-Mer, Hermanville-sur-Mer, Honfleur, Houlgate, Isigny-sur-Mer, Langrune-sur-Mer, Lion-sur-Mer, Longues-sur-Mer, Luc-sur-Mer, Manvieux, Merville-Franceville-Plage, Meuvaines, Osmanville, Ouistreham, Pennedepie, Port-en-Bessin-Huppain, La Rivière-Saint-Sauveur, Saint-Aubin-sur-Mer, Saint-Côme-de-Fresné, Saint-Laurent-sur-Mer, Saint-Pierre-du-Mont, Sallenelles, Tourgéville, Tracy-sur-Mer, Trouville-sur-Mer, Varaville, Ver-sur-Mer, Vierville-sur-Mer, Villers-sur-Mer, Villerville.

Département de l'Eure

Communes incluses en totalité : Berville-sur-Mer, Fatouville-Grestain, Fiquefleur-Équainville.

Département de la Manche

Communes incluses en totalité : Agon-Coutainville, Annoville, Audouville-la-Hubert, Aumeville-Lestre, Barfleur, Barneville-Carteret, Baubigny, Blainville-sur-Mer, Bréhal, Bretteville, Bretteville-sur-Ay, Bréville-sur-Mer, Bricqueville-sur-Mer, Carentan-les-Marais, Cherbourg-en-Cotentin, Coudeville-sur-Mer, Crasville, Créances, Digosville, Donville-les-Bains, Fermanville, Flamanville, Fontenay-sur-Mer, Gatteville-le-Phare, Geffosses, Gouville-sur-Mer, Granville, La Hague, Hauteville-sur-Mer, La Haye, Héauville, Heugueville-sur-Sienne, Lessay, Lestre, Lingreville, Maupertus-sur-Mer, Les Moitiers-d'Allonne, Montfarville, Montmartin-sur-Mer, Orval sur Sienne, Les Pieux, Pirou, Port-Bail-sur-Mer, Quettehou, Quinéville, Regnéville-sur-Mer, Réville, Le Rozel, Sainte-Marie-du-Mont, Sainte-Mère-Église, Saint-Georges-de-la-Rivière, Saint-Germain-de-Varreville, Saint-Germain-sur-Ay, Saint-Jean-de-la-Rivière, Saint-Marcouf, Saint-Martin-de-Varreville, Saint-Vaast-la-Hougue, Siouville-Hague, Surtainville, Tourville-sur-Sienne, Tréauville, Vicq-sur-Mer.

Département de la Seine-Maritime

Communes incluses en totalité : Bénouville, Cauville-sur-Mer, Criquebeuf-en-Caux, Életot, Étretat, Fécamp, Gonfreville-l'Orcher, Le Havre, Heuqueville, Ingouville, Les Loges, Manneville-ès-Plains, Octeville-sur-Mer, Oudalle, Paluel, La Poterie-Cap-d'Antifer, Quiberville, Rogerville, Saint-Aubin-sur-Mer, Sainte-Adresse, Sainte-Marguerite-sur-Mer, Saint-Jouin-Bruneval, Saint-Léonard, Saint-Martin-aux-Buneaux, Saint-Pierre-en-Port, Saint-Sylvain, Saint-Valery-en-Caux, Saint-Vigor-d'Ymonville, Sandouville, Sassetot-le-Mauconduit, Senneville-sur-Fécamp, Sotteville-sur-Mer, Le Tilleul, Vattetot-sur-Mer, Veules-les-Roses, Veulettes-sur-Mer, Yport.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

L'ensemble des étapes de production, y compris le conditionnement en bourriches, a lieu dans l'aire géographique afin de garantir au consommateur un produit dans un état de conservation optimal.

En effet, les « huître de Normandie » sont vendues vivantes. Il faut, pour assurer leur survie, qu'elles conservent l'eau de mer retenue dans la coquille tout au long du transport et de la commercialisation. L'étape de conditionnement consiste ainsi à positionner les huîtres dans les bourriches, valve creuse vers le bas de façon à limiter la perte d'eau. Les huîtres, qui ont des formes variées, sont calées les unes contre les autres dans la bourriche qui est fermée par un couvercle et cerclée, ce qui permet de les maintenir dans la même position.

Lors du conditionnement, la personne qui réalise cette opération trie visuellement les huîtres pour écarter des huîtres longues ou celles dont la coquille est abîmée, vérifie en les entrechoquant qu'elles sont pleines d'eau, les compte conformément à la pratique de vente des huîtres par douzaine puis les place dans le contenant. La réalisation de ces actions simultanément met en œuvre un vrai savoir-faire.

De plus, cette opération doit être réalisée au plus près des sites de finition pour limiter le temps de conservation en vrac des huîtres.

Le soin apporté à cette étape conditionne directement la qualité du produit et la satisfaction du consommateur.

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

4.1. Identification des opérateurs

Tout opérateur souhaitant intervenir dans les étapes de production, depuis l'élevage jusqu'au conditionnement, est tenu de déposer sa déclaration d'identification auprès du groupement.

Celle-ci comporte notamment :

- Les références de l'entreprise.
- Les références du responsable.
- Les références du (des) titulaire(s) des concessions.
- Les références des concessions d'élevage.
- Les références des concessions de dépôt.
- Les références des installations de finition, de lavage, de calibrage, de conditionnement.

Au sens du présent cahier des charges, est considéré comme opérateur :

- producteur : l'opérateur qui réalise les étapes de production et éventuellement l'étape de finition.
- expéditeur : l'opérateur qui réalise le conditionnement d'« Huître de Normandie » et éventuellement l'étape de finition.
- producteur-expéditeur : l'opérateur qui réalise toutes les étapes, de l'élevage au conditionnement.

4.2. Obligations déclaratives

Les opérateurs déclarent auprès du groupement les quantités non conditionnées et conditionnées commercialisées en IGP « Huître de Normandie » au cours de l'année civile précédente avant le 31 mars de l'année N+1.

Ces documents sont conservés pendant les quatre années qui suivent celle à laquelle ils se rapportent.

4.3. Traçabilité et tenue de registres

Le suivi documentaire mis en place depuis la réception des huîtres jusqu'au conditionnement permet d'assurer la traçabilité (descendante et ascendante) du produit et de vérifier le respect des conditions de production.

Etape		Informations suivies	Documents d'enregistrements	Opérateurs concernés
0	Réception des huîtres	Espèce Stade (âge, taille ou poids) Quantité ou poids du lot Date de réception Identifiant du lot	Registre de traçabilité IGP	Producteur Producteur-Expéditeur
1	Elevage Lieu : Parc d'élevage	Secteur(s) d'élevage Identifiant du lot Date d'entrée et de sortie du lot Quantité ou poids du lot Durée d'élevage	Registre de traçabilité IGP	Producteur Producteur-Expéditeur
2	Trompage Lieu : Parc de trompage	Parc(s) de trompage Identifiant du lot Provenance du lot Date d'entrée et de sortie du lot Quantité ou poids du lot Durée de trompage	Registre de traçabilité IGP	Producteur Producteur-Expéditeur
3	Finition Lieu : Bassin de finition	Identifiant du lot Provenance du lot Date d'entrée et de sortie du lot Quantité ou poids du lot IGP / Quantité déclassée Durée de finition	Registre de traçabilité IGP	Producteur Producteur-Expéditeur Expéditeur

4	<p>Conditionnement</p> <p>Lieu : Centre d'expédition</p>	<p>Nom du producteur si achat d'huîtres finies ou trompées Identifiant du lot d'origine Quantité ou poids du lot acheté Date de conditionnement Type de contenant Poids du contenant N° de lot du produit conditionné Quantité ou poids de produit conditionné Poids unitaire en bourriche</p>	<p>Registre de traçabilité IGP</p>	<p>Producteur-Expéditeur</p> <p>Expéditeur</p>
---	---	--	------------------------------------	--

Séparation des lots IGP et non IGP

Les huîtres pouvant prétendre à l'IGP « Huître de Normandie » ne peuvent être entreposées avec des huîtres non IGP qu'à la condition que les contenants soient clairement identifiés et que les registres de traçabilité fassent la distinction entre les produits.

Les lots IGP et non IGP doivent être séparés physiquement et identifiés par la mise en place d'une signalétique.

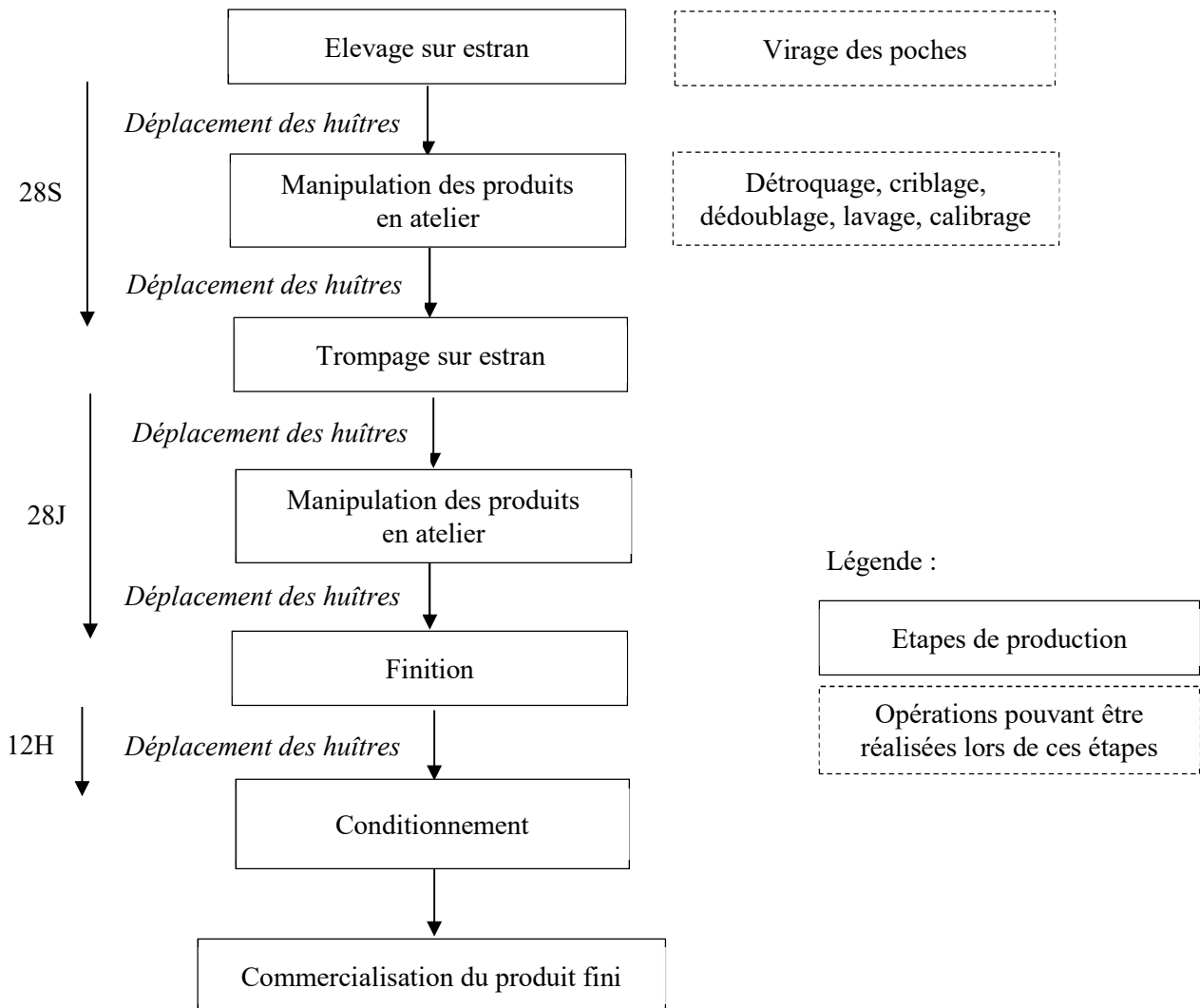
Circulation entre opérateurs

L'« Huître de Normandie » circule entre opérateurs habilités au cours des étapes de production dans des contenants accompagnés par un document comportant notamment les indications suivantes :

- Les étapes réalisées : Elevage, trompage, finition
- Le calibre, dans le cas d'huîtres calibrées
- La référence du lot
- Le nom de l'entreprise de provenance
- Le nom de l'entreprise destinataire
- La mention IGP « Huître de Normandie »
- La quantité exprimée en kilogrammes.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie



5.2. L'élevage

Cette étape consiste à placer sur les parcs d'élevage les huîtres pour une période de 28 semaines minimum.

Les huîtres sont placées en surélevé, c'est-à-dire sans contact avec le sol, dans des contenants ajourés ou des poches.

Les parcs d'élevage des « Huître de Normandie » se situent dans la partie basse de l'estran.

Au cours de l'élevage, les huîtres sont remontées dans les ateliers : Les huîtres y sont triées par taille (criblées) ou par poids (calibrées) puis remises en poches. Elles sont ensuite replacées sur les parcs d'élevage.

5.3. Le trompage

A l'issue de la période d'élevage, les huîtres sont calibrées et remises en poches.

Elles sont placées sur les parcs de trompage au minimum 28 jours. Ces parcs dits « de dépôts » sont situés exclusivement en zone supralittorale (haut de l'estran).

L'opération de trompage se pratique en surélevé, c'est-à-dire sans contact avec le sol.

5.4. La finition

Les huîtres sont placées dans des bassins d'eau de mer pendant 12 heures minimum.

Les bassins de finition peuvent être des bassins de purification.

Les bassins sont alimentés en eau par une prise d'eau de mer ou puits de forage.

5.5. Le conditionnement

Le conditionnement est réalisé le même jour que la sortie de l'eau.

Les huîtres sont conditionnées en bourriches, positionnées valve creuse vers le bas.

Elles peuvent être stockées en mannes pour les huîtres destinées à la vente directe au détail.

Lors des opérations de conditionnement, les huîtres mortes ou présentant des défauts sont écartées.

6) LIEN

L'« Huître de Normandie » tire ses caractéristiques spécifiques du milieu naturel du littoral normand et du savoir-faire des ostréiculteurs de l'aire géographique. La Normandie bénéficie d'un milieu naturel qui offre des conditions propices à la culture des huîtres : estran large et ouvert, forts marnages, forts courants, qualité des eaux. Le savoir-faire des ostréiculteurs normands réside dans la manipulation des poches permettant d'obtenir des coquilles régulières, le déplacement des huîtres d'un parc à l'autre pour favoriser leur croissance et la pratique du trompage qui confère aux huîtres une très bonne conservation lors de la commercialisation.

6.1. Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

L'aire géographique de l'IGP « Huître de Normandie » est composée de l'ensemble des communes littorales de Normandie situées entre Granville à l'ouest et Sainte-Marguerite-sur-Mer à l'est. Elle borde ainsi quatre départements normands : Manche, Calvados, Eure et Seine-Maritime.

La production d'huîtres est conduite sur l'estran, c'est-à-dire sur la partie de la côte qui découvre lors des marées. Elle est en interaction étroite avec le milieu naturel parce que les huîtres sont soumises aux conditions naturelles et climatiques mais aussi parce qu'elles se nourrissent exclusivement des ressources trophiques de l'eau de mer où elles sont élevées. A ce titre, le littoral normand offre des conditions propices à la pratique de l'ostréiculture.

Tout d'abord, la Manche, mer qui baigne les côtes normandes, est située sur un plateau continental. Elle présente globalement des fonds de faible profondeur. Les côtes se caractérisent par des fonds en pentes très douces et ainsi un estran relativement plat, en particulier dans la partie ouest de l'aire.

Par ailleurs, la Manche est soumise à un régime de marées semi-diurnes, c'est-à-dire que sur une période de 24 heures environ, on observe deux cycles complets de marée (deux marées hautes, deux marées basses). Les marnages, à savoir l'écart entre les niveaux de marées haute et basse, mesurés sur les côtes de la Manche sont parmi les plus forts au monde et permettent de découvrir des zones d'estran d'autant plus larges que ce dernier est peu pentu. Les niveaux atteints par basse mer et par haute mer varient selon le coefficient de marée. Certaines zones de l'estran découvrent quotidiennement, même par faible coefficient tandis que d'autres ne découvrent que lorsque les coefficients sont élevés.

L'estran normand est un milieu ouvert : aucune barrière physique naturelle ne s'interpose entre les eaux du large et les eaux côtières où se trouvent les structures d'élevage. Les huîtres en cours d'élevage sont

en conséquence soumises au fort hydrodynamisme de la zone (courants, vagues, houle, mouvements de marées). Les courants en Manche sont en effet les plus forts courants de marée en France métropolitaine. Ils ont un rôle important dans le transport des masses d'eau et contribuent à l'homogénéité verticale des masses d'eau.

De plus, les estrans normands sont suffisamment portants pour permettre le passage répété des tracteurs. Les parcs à huîtres sont ainsi accessibles par voie terrestre. Le substrat, de type sablo-vaseux, avec la présence de graviers et de cailloutis, permet l'implantation des tables ostréicoles.

Ensuite, les eaux du littoral normand bénéficient d'une bonne qualité trophique. Les nombreux cours d'eau des différents bassins versants du territoire acheminent vers la mer les sels nutritifs nécessaires à la production du phytoplancton dont se nourrissent les huîtres. Le brassage des eaux par les courants contribue d'une part à la diffusion des éléments nutritifs issus des sédiments ou terrigènes et d'autre part à l'oxygénation des eaux.

Enfin, la Manche, en raison de la température de l'eau et de l'absence de rochers, ne permet pas la reproduction des huîtres creuses et des moules et le captage naturel sur estran. En conséquence, les alentours sont peu colonisés et offrent peu de compétiteurs aux huîtres élevées, qui bénéficient ainsi d'une ressource trophique disponible en grande quantité.

Facteurs humains

Historiquement, la commercialisation d'huîtres en provenance de Normandie s'est développée à partir de gisements sauvages. Un édit de 1691 de Louis XIV instituant un titre de pourvoyeur et de vendeur d'huîtres et de nombreux écrits du XVIII^e siècle témoignent des pratiques et de l'ampleur de ces activités en Normandie à cette époque. Au XIX^e siècle, les huîtres étaient expédiées à Paris, dans les grandes villes de l'ouest et du Nord de la France et même jusqu'à Strasbourg, Lyon, Genève et en Belgique

Les huîtres étaient pêchées par bateau puis placées dans des bassins situés sur l'estran dans l'attente de leur expédition. C'est à cette époque que l'effet du trompage a été mis en évidence : Les huîtres découvertes quotidiennement en raison de l'alternance des marées développent une meilleure résistance à l'exondation et ainsi une meilleure conservation lors du transport et de la commercialisation.

Lorsque que les gisements naturels ont été progressivement épuisés à la fin du XIX^e siècle, les producteurs ont cherché une alternative en développant des techniques d'élevage. Dans un premier temps, l'élevage consistait à disposer les petites huîtres à plat sur le sol dans les parcs. Dans un second temps, dans les années 1960, l'élevage en surélevé s'est développé d'abord en plaçant les huîtres dans des caisses en bois fermées par un grillage et fixées sur de petits pieux. Puis c'est au début des années 1970 avec l'apparition des poches en matière plastique, plus résistantes aux conditions marines, que les techniques d'élevage en surélevé ont été améliorées et que l'ostréiculture a pu être pratiquée également sur la côte ouest du Cotentin.

Les techniques n'ont plus beaucoup évolué depuis lors : Les huîtres sont placées dans des poches ou des paniers qui sont fixés sur des structures métalliques ou tables implantées sur l'estran. Elles n'ont ainsi pas de contact avec le sol, ce qui évite les goûts et odeurs désagréables.

Du fait de la reconversion de la pêche vers l'élevage, les producteurs d'huîtres ont eu recours aux espèces les mieux adaptées, les huîtres actuellement élevées sont des huîtres creuses du genre *Crassostrea* introduites en Normandie dans les années 1960.

Au cours du cycle de production, les poches contenant les huîtres sont remuées et retournées pour que les huîtres poussent de façon homogène. Les huîtres sont ramenées occasionnellement à terre pour être triées et remises en poche de calibre homogène puis replacées sur l'estran.

La pratique du trompage s'est maintenue afin de préparer les huîtres de Normandie à la commercialisation. En fin de cycle de production, après le calibrage en vue de la commercialisation, elles sont à nouveau placées dans des poches. Ces poches sont fixées sur les tables des parcs dits de dépôt, situés sur le haut de l'estran, pour une durée minimale de 28 jours. Cette phase permet à l'huître de consolider sa coquille éventuellement endommagée lors des opérations de calibrage. Elle contribue également à améliorer la résistance des huîtres à l'exondation. L'effet du trompage a été évalué au

travers d'une étude réalisée par le Comité régional de la conchyliculture Normandie - Mer du Nord en 2019. Cette étude apprécie la conservation d'huîtres soumises au trompage en comparaison à des huîtres non soumises au trompage (lot témoin). Les huîtres sorties de l'eau sont conservées en bourriches en chambre froide pour reproduire les conditions lors de la commercialisation. Leur vitalité est évaluée à l'issue de 14 jours de conservation sur la base des critères suivants : fermeture de la coquille et émission d'eau après ouverture, qui sont les critères communément utilisés par les consommateurs français pour savoir si une huître est vivante donc consommable. Pour une durée de 28 jours de trompage, l'étude montre que l'indice de vitalité est de 97% pour les huîtres trompées. La quasi-totalité des huîtres trompées est consommable.

Enfin, les huîtres de Normandie passent en bassins de finition, à terre. Les bassins sont alimentés par une prise directe d'eau en mer ou puits de forage, il ne peut s'agir d'eau recyclée dans un circuit afin de garantir aux huîtres une eau de mer naturelle de très bonne qualité pour le transport. Les huîtres sont ensuite conditionnées pour la vente. Elles sont triées et positionnées valve creuse vers le bas dans les bourriches, fermées par un couvercle et cerclées, afin de conserver au maximum l'eau intervalvaire nécessaire à leur survie.

6.2. Spécificité du produit

L'huître de Normandie est une huître creuse, fine ou spéciale. Elle présente une coquille externe dure de forme régulière, sans partie ébréchée ou friable. Les huîtres dites longues sont exclues de l'IGP. Le muscle est ferme et maintient durablement la coquille fermée, permettant une bonne conservation de l'huître lors du transport et de la commercialisation.

6.3. Lien causal

La production des huîtres de Normandie est en interaction étroite avec le milieu géographique dont les ostréiculteurs normands ont su mettre à profit les spécificités. Au-delà des techniques utilisées qui peuvent être les mêmes que dans d'autres régions de production, la culture des huîtres de Normandie requiert un véritable savoir-faire qui repose dans l'adaptation des interventions humaines aux conditions du milieu naturel.

La configuration des estrans du littoral normand offre de larges étendues, accessibles par la terre, pour installer les tables où sont disposées les huîtres. Elles grandissent en utilisant les ressources trophiques de l'eau de la Manche, sans concurrence en l'absence de bancs de coquillages sauvages. Le brassage par les courants de marée ainsi que le retournement des poches contenant les huîtres par les ostréiculteurs contribuent à obtenir une coquille de forme régulière. La fréquence de retournement des poches sur les tables est adaptée en fonction de la localisation des parcs et de leurs conditions naturelles. Les huîtres longues, qui résultent d'un défaut de mouvement lors de la croissance, sont écartées.

En cours d'élevage, les ostréiculteurs peuvent déplacer les huîtres d'un bassin à l'autre au sein de l'aire géographique. Cette pratique assimilable à la transhumance des troupeaux permet d'exploiter des conditions locales de courants et de ressources trophiques pour « travailler » les huîtres. Elle permet notamment d'obtenir des huîtres spéciales, dont le taux de chair est plus élevé que celui des huîtres fines.

Au terme des 28 semaines minimum d'élevage dans l'aire, les huîtres sont soumises au trompage. Cette étape ainsi que le soin apporté au conditionnement confèrent aux huîtres de Normandie une bonne conservation lors du transport et de la commercialisation et une coquille sans partie ébréchée ou friable.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, Rue Rol-Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex

Tél : (33) (0)1 73 30 38 00

Fax : (33) (0)1 73 30 38 04

Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol

75703 Paris Cedex 13

Tél : 01.44.97.17.17

Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'Economie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n°1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission Européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage de chaque conditionnement unitaire comporte les informations suivantes :

- La dénomination enregistrée du produit « Huître de Normandie », inscrite en caractères apparents, lisibles et indélébiles.
- Le symbole IGP de l'Union Européenne dans le même champ visuel.

9) EXIGENCES NATIONALES

Principaux points à contrôler	Valeurs cible	Méthode d'évaluation
Espèce	Huître creuse (<i>Crassostrea gigas</i> , <i>Crassostrea angulata</i>)	Contrôle documentaire et visuel
Elevage	dans l'aire géographique	Contrôle documentaire et visuel
Trompage	dans l'aire géographique	Contrôle documentaire et visuel
Finition	dans l'aire géographique	Contrôle documentaire et visuel
Conditionnement	dans l'aire géographique	Contrôle documentaire et visuel
Durée de l'élevage	28 semaines minimum sur parc d'élevage	Contrôle documentaire
Durée du trompage	28 jours minimum sur parc de dépôt	Contrôle documentaire
Durée de finition	12 heures minimum	Contrôle documentaire

Conditionnement	Conditionnement en bourriches, valves creuses vers le bas.	Contrôle visuel
-----------------	--	-----------------