

PRÉFET DES CÔTES-D'ARMOR

## **Note sur les obligations** **concernant la commercialisation des coquillages**

L'objectif de cette note est de présenter de façon succincte les principales exigences réglementaires demandées aux marins pêcheurs concernant la commercialisation de coquillages vivants. Un rappel des principales peines encourues est précisé pour les infractions concernant l'étiquetage.

### **1. Commercialisation et étiquetage des coquillages**

La réglementation sanitaire précise que les coquillages vivants ne peuvent être mis sur le marché qu'après passage par un centre d'expédition agréé à terre ou par un navire agréé expédition de coquillages.

#### **Les mentions sanitaires**

L'établissement agréé assure le conditionnement en colis fermés et un étiquetage par sac avec apposition de la marque sanitaire d'identification. Cette marque sanitaire doit reprendre le numéro d'agrément (FR 22.XXX.XXX CE) affecté à chaque navire agréé ou à chaque établissement agréé.

La réglementation sanitaire impose également les mentions suivantes :

- la date de conditionnement composée au moins du jour et du mois,
- l'espèce du mollusque (nom commun et nom scientifique),
- la mention « ces coquillages doivent être vivants au moment de l'achat » qui remplace la date de durabilité minimale.

#### Référence réglementaire

- Règlement européen 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

#### Rappel des peines encourues :

- Mise sur le marché de denrées sans apposition de marque sanitaire : contravention de 5<sup>e</sup> classe (montant maximum 1500 euros et 3000 euros en cas de récidive) par infraction
- Usage frauduleux d'estampille ou marque sanitaire : délit réprimé par 3 ans d'emprisonnement et 45 000 euros d'amende

#### **Les mentions d'information aux consommateurs**

Lorsque les coquillages sont exposés à la vente directe aux consommateurs, l'étiquette sanitaire doit rester bien visible pour le consommateur et doit notamment comporter les obligations suivantes : nom/raison sociale et adresse de l'exploitant au titre du règlement concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Au titre de ce même règlement, toute mention concernant la provenance des coquillages doit correspondre à une réalité.

Les autres mentions devant figurer sur les étiquettes en vue d'une vente aux consommateurs sont :

- la zone de capture
- la catégorie d'engin de pêche utilisé.

#### Référence réglementaire :

Règlement européen 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires,

Règlement européen 1379/2013 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture

#### Rappel des peines encourues

- Détention pour vente ou offre de denrée alimentaire sans les mentions obligatoires la concernant. - contravention de 5<sup>e</sup> classe (montant maximum 1500 euros et 3000 euros en cas de récidive) par infraction
- Tromperie sur la nature, la qualité, l'origine ou la quantité d'une marchandise. - délit réprimé par deux ans d'emprisonnement et 300 000 euros d'amende
- Vente au détail de produit de la pêche ou de l'aquaculture sans affichage ou étiquetage conforme - contravention de 5<sup>e</sup> classe (montant maximum 1500 euros et 3000 euros en cas de récidive) par infraction

## PRÉFET DES CÔTES-D'ARMOR

### **Rappel sur l'agrément sanitaire des navires**

Les propriétaires de navires souhaitant disposer d'un agrément sanitaire doivent déposer à la DDPP du département où est immatriculé le navire un dossier d'agrément accompagné du document CERFA cf annexe 1- CERFA 13983\*03.

Un dossier d'agrément sanitaire type est disponible. Ce dossier rappelle les bonnes pratiques d'hygiène et les obligations de traçabilité. Il doit être complété en apportant certaines informations notamment la liste des espèces de coquillages pêchés, les zones ou gisements pêchés, le type de traçabilité mis en place, la fréquence des autocontrôles, la déclaration d'un local de stockage à terre.

Si un pêcheur possède plusieurs navires, chaque navire doit disposer d'un agrément sanitaire avec un numéro d'agrément associé spécifique FR 22.XXX.XXX CE.

Lors de la vente d'un navire, le nouveau propriétaire doit déposer une nouvelle demande d'agrément auprès de la DDPP. Le numéro d'agrément précédemment affecté ne peut pas être utilisé par le nouveau propriétaire.

#### Référence réglementaire

*Règlement européen 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.*

*Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale .*

### **2.Transport des coquillages**

Le transport de coquillages nécessite de disposer de documents permettant d'attester d'une traçabilité.

Ainsi le transport est effectué :

- soit en sacs fermés avec pour chacun d'entre eux une marque sanitaire apparente apposée par l'établissement agréé expédition de coquillages (établissement à terre ou navires) ,
- soit sous couvert d'un document d'enregistrement précisant la provenance des coquillages (nom du pêcheur, localisation de la zone de pêche), les caractéristiques du lot (espèce et poids) et la destination des coquillages (nom de l'établissement destinataire) . CF annexe 2 CERFA n° 15063\*03.

#### Référence réglementaire

*- Règlement européen 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale*

*- Arrêté du 06 novembre 2013 fixant les conditions sanitaires de transfert et de traçabilité des coquillages vivants*