

Pour proposer des huîtres toute l'année

À la réception des marchandises

À la réception des marchandises, vous devez mettre en place toute une procédure de contrôles relatifs à l'emballage, l'étiquetage, les conditions de transport et à la fraîcheur des produits.

L'emballage

Les coquillages et crustacés vivants ou cuits décortiqués doivent vous être obligatoirement livrés dans des colis neufs et propres fermés et scellés de façon inviolable par un cerclage plastique par exemple.

- Refusez des colis fermés par une ficelle nouée.
- Refusez les colis détremés, signe d'un entreposage prolongé.
- Refusez les colis écrasés, signe de manipulations douteuses.
- Refusez les colis souillés.

L'étiquetage

Pour les coquillages vivants, tout colis doit obligatoirement être muni jusqu'à la vente au détail d'une marque sanitaire comportant les mentions suivantes :

Le pays expéditeur

-  Les noms scientifiques et communs des coquillages
Crassostrea gigas - Huîtres creuses
Ostrea edulis - Huîtres plates ou belon
-  L'identification du centre d'expédition par son numéro d'agrément
-  La date de conditionnement se composant au moins du jour et du mois
-  La mention « Ces coquillages doivent être vivants au moment de l'achat (par le consommateur) » ou à défaut une date de durabilité.

Des informations d'étiquetage suivantes :



-  Pour les produits d'élevage, la mention « élevé en... » suivi du nom du pays
-  Pour les produits sauvages d'eau de mer, la mention « pêché en... » suivi de la zone de pêche
-  et pour les produits d'eau douce, la mention « pêché en... » suivi du nom du pays
-  Le poids net à l'emballage
-  Un numéro de lot
-  Les coordonnées d'un responsable

La température du transport

Pour les coquillages et crustacés vivants, **la réglementation ne fixe pas de température** de transport. Le transport doit cependant être organisé **pour préserver** ces produits d'éventuels excès, **variations de températures et chocs thermiques**.

Il est recommandé de transporter ces coquillages à une température **comprise entre 5 et 15°C**.