

<b>Groupement Qualité</b> Huitres Marennes Oléron	<b>Fiche technique</b> <b>HUITRES MARENNES OLÉRON</b> <b>Fines de Claires / Spéciales de Claires</b>	HMO.CCP.FT Version :03 Date :11.05.2009 Page :1/2
--	--	--

## CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNIQUANTES

« Affinées dans les claires de Marennes Oléron »

### I. Aire Géographique

- 27 communes définissant le bassin Marennes Oléron.
- Claires dans l'aire géographique.
- Atelier d'expédition dans l'aire géographique.

### II. Affinage en claires

- Huîtres élevées sur le littoral atlantique français.
- Pas d'huîtres Longues.
- Durée : \_ Du 1<sup>er</sup> Novembre au 31 Mars (période hivernale) :  
28 jours minimum à 3 kg par m\_ maximum.
- \_ Du 1<sup>er</sup> Avril au 31 Octobre (période estivale) :  
14 jours minimum à 1 kg par m\_ maximum.
- Claires enregistrées au cadastre.
- Autorisation d'exploitation de prises d'eau.
- Registre de traçabilité.

### III. Stockage en claires

- Durée maximale de stockage : 15 jours après affinage en hiver.
- Pas de stockage en été.
- Registre de traçabilité.

### IV. Finition

- Dégorgement systématique.
- Registre de traçabilité.

### V. Expédition

- Lavage systématique.
- Coquille externe / interne saine.
- Eau inter valvaire propre.
- Indice de remplissage :
  - Fines de claires : entre 7 et 10,5 maximum.
  - Spéciales de claires : supérieur ou égal à 10,5.
- Conditionnement : 24H maximum après la sortie d'eau.
- Colisage respectant la charte graphique.
- Calibrage conforme à l'Accord Interprofessionnel du 11 mai 2000.

---

### QUALIFICATION :

Faire une demande de qualification auprès du Service Qualité de la SRC Poitou-Charentes

### SUIVI :

Visite des techniciens qualité et de l'Organisme Certificateur dans les exploitations et les claires selon un plan d'audit défini. Evaluation de l'affinage, l'expédition et du produit fini.