
	<p>NOTICE D'UTILISATION DU DOCUMENT D'ENREGISTREMENT</p> <p>(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)</p>	 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 classées : 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 nature 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.