

FICHE 3 : La traçabilité des poissons, coquillages et crustacés

Comment contrôler la traçabilité des produits ?

La traçabilité des poissons, coquillages et crustacés est assurée par un **étiquetage obligatoire, rigoureux**, permettant de garantir notamment leur fraîcheur. Ces étiquettes doivent être conservées.

1 - ÉTIQUETAGE OBLIGATOIRE

Un étiquetage obligatoire (OCM 2013 : règlement (CE) n°1379/2013 du 11/12/2013) applicable :

- aux poissons vivants, frais, congelés ou surgelés,
- aux poissons transformés,
- aux crustacés entiers ou décortiqués, aux mollusques entiers ou séparés de leur coquille

2 - MENTIONS OBLIGATOIRES

Un étiquetage sur lequel doivent figurer :

La zone de capture ou d'élevage

Si le produit a été congelé

La dénomination commerciale de l'espèce et son nom scientifique

La méthode de production (pêché, ou pêché en eaux douces, ou élevé) et la catégorie d'engin de pêche utilisé

L'estampille sanitaire (n° de lot)

Zone de pêche : ANE GOLFE de GASCOGNE FA027-VIII		Produit : FRAIS	Calibre : XXXXX	Franchise : E
Nom scientifique : Scomber scombrus		Poissonnerie du Grand Large		
Nom commercial : MAQUEREAU		2°C		
Poids net : 3.5 Kg	Méthode : Pêche	Mode de Présentation : ENTIER	PCC FRANCE 11 rue Saint Georges, 75 009 PARIS FRANCE 56.121.015 CE FRANCE 56.121.015 CE	

Pour les produits emballés :

La dénomination commerciale de l'espèce et son nom scientifique

Le poids, la date d'expédition le numéro de lot

La date limite de consommation et la température de stockage

Nom commercial : Moules de Bouchot	Nom scientifique : Mytilus edulis
ÉLEVÉES EN FRANCE Dannes - Côtes d'Opale	
Date d'exp : 01/03/2022	Conditionné le 01/03/2022
N° Lot : 0/212/02	Date limite de Consommation 08/03/2022
Poids net : 1.4 Kg	A conserver entre + 2°C et + 7°C
FRANCE 56.121.015 CE	

source : règlement (CE) n° 1379/2013 du 11/12/2013