

EXIGENCES POUR

L'ÉTIQUETAGE DANS LA CONCHYLICULTURE EN C.-B.

L'étiquetage des produits récoltés est obligatoire pour identifier et suivre les mollusques récoltés dans les secteurs coquilliers jusqu'aux installations de transformation agréées, pour une gestion appropriée des pêches et avec l'intention de protéger les consommateurs. En plus de l'enregistrement des déplacements des produits et des Rapports statistiques annuels de l'aquaculture, les étiquettes sont un élément essentiel pour garantir l'efficacité de la traçabilité des mollusques et crustacés.

ESPÈCE	NOM DU TITULAIRE DU PERMIS
ZONES DE GESTION DES PÊCHES DU PACIFIQUE	NUMÉRO DE DOSSIER FONCIER OU NUMÉRO DE RÉFÉRENCE DE L'INSTALLATION
DATE DE LA RÉCOLTE	
PRODUIT DU CANADA – CONSERVER AU RÉFRIGÉRATEUR	

DOIT ÊTRE POSÉE
AVANT ✓
DE QUITTER LA ZONE AGRÉÉE

DOIT ÊTRE
**LISIBLE ET
BIEN REMPLIE**

DOIT ÊTRE
**IMPERMÉABLE & RÉDIGÉE
À L'ENCRE INDÉLÉBILE** 

**LE RUBAN DE
SIGNALISATION**



N'EST PAS UN MOYEN
D'ÉTIQUETER ACCEPTÉ

LES ASSOCIATIONS DE L'INDUSTRIE

DOIVENT POUVOIR FOURNIR UN SOUTIEN POUR L'ACHAT DE MATÉRIEL
APPROPRIÉ OU FOURNIR UN ACCÈS À LA TECHNOLOGIE D'ÉTIQUETAGE

L'ÉTIQUETAGE DES PRODUITS RÉCOLTÉS PERMET DE S'ASSURER QUE LES MOLLUSQUES SONT RÉCOLTÉS :

- 1 À partir d'un secteur ouverte et agréé (sauf en vertu d'un permis délivré en vertu du *Règlement sur la gestion de la pêche du poisson contaminé*) ; et
- 2 par un récoltant titulaire d'un permis.

**EN CAS D'ÉCLOSION D'UNE
MALADIE, DE FERMETURE DUE À
LA BIOTOXINE OU DE
CONTAMINATION, L'ÉTIQUETAGE
EST LE PRINCIPAL MÉCANISME
POUR RETRACER LES
MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS À LA
SOURCE POUR :**

- 1 Appuyer les décisions de santé publique et de réglementation (y compris les fermetures) ; et
- 2 aider à retirer la production de la distribution.

Voir les conditions de permis

Pour plus d'informations, veuillez contacter DFO.AQSF-AQMC.MPO@dfo-mpo.gc.ca



Pêches et Océans
Canada

Fisheries and Oceans
Canada

Canada 

CONDITIONS DE PERMIS DE CONCHYLICULTURE DU MPO (2025)

12. Récolte et manipulation

12.1 En ce qui a trait à l'étiquetage des conteneurs de mollusques et de crustacés :

- (a) Avant de quitter l'installation visée par le permis, tous les conteneurs qui renferment des mollusques et crustacés récoltés destinés à la vente sur le marché doivent être marqués d'une étiquette visible précisant les éléments suivants :
 - (i) le nom du titulaire du permis;
 - (ii) l'espèce;
 - (iii) le secteur de gestion des pêches du Pacifique;
 - (iv) le numéro de fiche immobilière de la C.-B. ou le numéro de référence de l'installation du MPO;
 - (v) la date de récolte.
- (b) Les étiquettes doivent être imperméables et tous les renseignements exigés doivent être lisibles et écrits avec de l'encre résistante à l'eau.
- (c) Le titulaire du permis ne doit pas utiliser de ruban de balisage comme étiquette, sauf dans le cadre d'un plan d'étiquetage autorisé par le MPO et faisant partie intégrante du présent permis.
- (d) Les étiquettes ne doivent pas être retirées d'un conteneur tant que le produit n'est pas entré dans un système de relais agréé en vertu du *Règlement sur la gestion de la pêche du poisson contaminé* et doivent être identifiées dans un plan de décontamination approuvé ou tant que les mollusques récoltés ne sont pas débarqués dans une installation visée par le permis délivré par l'Agence canadienne d'inspection des aliments et détenant l'autorisation de transformation appropriée.
- (e) Le titulaire du permis ne doit pas étiqueter en vrac les mollusques et crustacés récoltés destinés à la vente sur le marché, sauf dans le cadre d'un plan d'étiquetage autorisé par le MPO et faisant partie intégrante du présent permis.

