



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PREFET DE LA HAUTE- CORSE

Arrêté n °2012202-0016

signé par Le préfet de Haute- corse, Louis LE FRANC
le 20 Juillet 2012

02 - Direction départementale des territoires et de la mer de Haute- corse
022 - DELEGATION A LA MER ET AU LITTORAL

Arrêté portant classement de salubrité et de surveillance de certaines zones de production et de reparcage des coquillages vivants destinés à la consommation humaine dans le département de la Haute- Corse



PREFET DE LA HAUTE-CORSE

DIRECTION DEPARTEMENTALE DES TERRITOIRES ET DE LA MER DE LA HAUTE-CORSE
DELEGATION A LA MER ET AU LITTORAL
ACTIVITES MARITIMES ET LITTORALES

Arrêté n° 2012,202-0016
en date du 20 juillet 2012

Portant classement de salubrité et de surveillance de certaines zones de production et de reparcage des coquillages vivants destinés à la consommation humaine dans le département de la Haute-Corse

**LE PREFET DE LA HAUTE-CORSE
CHEVALIER DE L'ORDRE NATIONAL DU MERITE,**

Vu le règlement (CE) n° 178/2008 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire ;

Vu le règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 modifié fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;

Vu le règlement CE n° 853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;

Vu le règlement (CE) n° 1666/2006 du 6 novembre 2006 portant dispositions d'application transitoires notamment du règlement (CE) n° 854/2004 ;

Vu le règlement (CE) n° 1881/2006 du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires ;

Vu le règlement (CE) n° 1021/2008 du 17 octobre 2008 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine et notamment son chapitre 6 et 7 ;

Vu le Code rural et de la pêche maritime et notamment son livre IX ;

Vu le Code rural et de la pêche maritime et notamment son livre II, articles R231-35 à R231-59 relatifs aux conditions sanitaires de production et de mise en marché des coquillages vivants ;

Vu le décret n° 83-228 du 22 mars 1983 modifié fixant le régime de l'autorisation des exploitations de cultures marines ;

Vu le décret n° 84-428 du 05 juin 1984 modifié, relatif à la création, à l'organisation et au fonctionnement de l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (IFREMER) ;

Vu le décret n° 90-618 du 11 juillet 1990 modifié relatif à l'exercice de la pêche maritime de loisir ;

Vu le décret n° 2001-426 du 11 mai 2001 modifié réglementant l'exercice de la pêche maritime à pied et à titre professionnel ;

Vu le décret n° 2004-374 du 29 avril 2004 modifié relatif aux pouvoirs des Préfets et à l'organisation des services de l'Etat dans les régions et les départements ;

Vu le décret n° 2009-1484 du 3 décembre 2009 relatif aux directions départementales interministérielles ;

Vu le décret du 8 juillet 2011 nommant Monsieur Louis Le FRANC préfet de la Haute-Corse ;

Vu l'arrêté interministériel du 21 mai 1999 relatif au classement de salubrité et à la surveillance des zones de production et des zones de reparcage des coquillages vivants ;

Vu l'arrêté n° 2010-4-4 du 4 janvier 2010 du préfet de la Haute-Corse portant création de la direction départementale des Territoires et de la Mer de la Haute-Corse ;

Vu la note DGAL/SDSSA/N2009-8132 du 06 mai 2009 relative à la prise en compte des résultats d'analyses lors de la révision des classements sanitaires des zones conchyliques ;

CONSIDERANT la possibilité de maintenir un classement en B pour une zone de production à condition qu'il n'y ait pas plus de 10 % des échantillons analysés qui dépassent le seuil des 4600 E.coli dans le cadre du suivi REMI ;

CONSIDERANT la possibilité d'écarter sur une période de 5 ans un résultat dépassant le seuil des 46 000 E. col, s'il est dû est à un événement pluvieux exceptionnel ;

CONSIDERANT l'analyse des résultats du suivi REMI des zones de production des étangs de Diana et d'Urbinu intitulés « Evaluation de la qualité des zones de production conchylicole - Région Corse - Edition 2012 » et de l'étude scientifique réalisée par les services de l'IFREMER en février 2012 ;

CONSIDERANT que dans certaines conditions particulières, il peut être établi un classement saisonnier pour une zone de production ;

CONSIDERANT les avis émis par le service sécurité de la chaîne alimentaire de la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, l'IFREMER, le Conservatoire du littoral à l'issue de la réunion du 10 mai 2012 ;

CONSIDERANT l'avis des exploitants aquacoles de l'étang d'Urbinu émis lors de la réunion du 10 mai 2012 ;

Sur proposition du directeur départemental des Territoires et de la Mer de la Haute-Corse ;

ARRETE

CLASSEMENT DES ZONES DE PRODUCTION

Article 1er : Pour le classement de salubrité et la surveillance des zones de production et des zones de reparcage des coquillages vivants, les coquillages sont classés en trois groupes distincts au regard de leur physiologie et, notamment, de leur aptitude à la purification :

Groupe 1 : les gastéropodes, les échinodermes et les tuniciers (murex, oursins, violets, bigorneaux, patelles...);

Groupe 2 : les bivalves fouisseurs, c'est-à-dire les mollusques bivalves filtreurs dont l'habitat est constitué par les sédiments (tellines, palourdes, clovisses...);

Groupe 3 : les bivalves non fouisseurs, c'est-à-dire les autres mollusques bivalves filtreurs (huîtres, moules, amandes, pétoncles...).

ARTICLE 2 : Conformément au règlement (CE) n° 854/2004, au Code rural et de la pêche maritime, notamment son article R231-37, et à l'arrêté ministériel du 21 mai 1999, le classement sanitaire des zones de production conchylicole est défini de la façon suivante :

Zone A

Zones dans lesquelles les coquillages peuvent être récoltés pour la consommation humaine directe.

Zone B

Zones dans lesquelles les coquillages peuvent être récoltés mais ne peuvent être mis sur le marché pour la consommation humaine directe qu'après avoir subi, pendant un temps suffisant, soit un traitement dans un centre de purification agréé, associé ou non à un reparcage, soit un reparcage.

Zone C

Zones dans lesquelles les coquillages ne peuvent être mis sur le marché pour la consommation humaine directe qu'après un reparcage de longue durée ou après avoir subi un traitement destiné à éliminer les micro-organismes pathogènes.

Zone D

Zones dans lesquelles les coquillages ne peuvent être récoltés ni pour la consommation humaine directe, ni pour le reparcage, ni pour la purification.

ARTICLE 3 : En application des dispositions de l'arrêté du 21 mai 1999 susvisé et conformément aux résultats obtenus dans le cadre du suivi REMI effectué par l'IFREMER, les zones de production d'huîtres et de moules dans le département de la Haute-Corse sont classées, du point de vue de la salubrité, pour une durée maximale de dix ans, de la façon suivante :

- **ZONE A** pour la zone de production de 18 ha concédée à la SARL « ETANG DE DIANA » située en milieu ouvert, au droit du grau de l'étang de DIANA (coordonnées : 9°34'41E - 42°09'02 N).
- **ZONE B** pour les zones de production situées sur l'étang de DIANA.

- **ZONE B** pour les zones de production situées sur l'étang d'URBINU durant les périodes de janvier à avril, de juillet à septembre et de novembre à décembre.
- **ZONE C** pour les zones de production situées sur l'étang d'URBINU durant les mois de mai, juin et octobre.

SURVEILLANCE SANITAIRE DES ZONES DE PRODUCTION

ARTICLE 4 : Après classement, les zones de production d'huitres et de moules visées à l'article 3 font l'objet d'une surveillance sanitaire régulière destinée à vérifier la pérennité des caractéristiques ayant fondé leur classement et à dépister d'éventuels épisodes de contamination.

ARTICLE 5 : En cas de contamination momentanée d'une zone de production et en fonction de sa nature et de son niveau, les conditions d'exploitation deviendront plus contraignantes. Suivant le cas, la zone considérée fera l'objet d'une suspension temporaire d'exploitation et/ou de commercialisation ou d'une suppression de toutes ou certaines formes d'activités.

ARTICLE 6 : Durant la période de validité du présent arrêté, toute modification éventuelle de la qualité sanitaire des zones susvisées fera l'objet d'une mise à jour des présentes dispositions par rapport à l'avis de la commission départementale de suivi des zones de production et/ou sur proposition du directeur départemental des territoires et de la mer de la Haute-Corse.

REPARCAGE

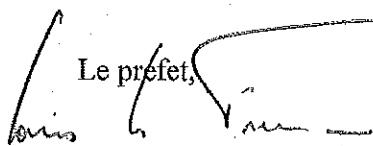
ARTICLE 7 : Aucune zone de reparcage n'est définie sur le littoral du département de la Haute-Corse.

DISPOSITIONS FINALES

ARTICLE 8 : L'arrêté préfectoral n° 2007-130-8 en date du 10 mai 2007 est abrogé.

ARTICLE 9 : Le Secrétaire général de la préfecture de la Haute-Corse, le directeur départemental des territoires et de la mer de la Haute-Corse, le directeur départemental de la cohésion sociale et de la protection des populations, le directeur régional de l'agence régionale de santé de la Corse, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au recueil des actes administratifs de la préfecture de la Haute-Corse.

Le préfet,



Louis LE FRANC