



Cahier des charges

Marque collective HISSEZ HAUTS®

aQUimer
Le pôle des produits aquatiques



Région
Hauts-de-France

Table des matières

Partie I : Production	2
1.1 La pêche.....	2
1.1.1 Les espèces pêchées éligibles.....	2
1.1.2 Les espaces de capture éligibles par espèce	2
1.1.3 Restrictions liées à la classification du stock des espèces et mises à jour.....	2
1.1.4 Les entreprises de pêche éligibles.....	3
1.1.5 Les navires et ventes éligibles.....	3
1.1.6 Les critères de qualité des produits éligibles.....	3
1.2 L'aquaculture	3
1.2.1 Les espèces d'aquaculture éligibles.....	3
1.2.2 Les entreprises de production aquacole éligibles	3
1.2.3 Les critères d'admissibilité par espèce éligible.....	3
1.3 Mise en marché des produits bruts.....	4
Partie II : Transformation	5
2.1 Entreprises éligibles pour la transformation	5
2.2 Localisation des activités	5
2.3 Matières premières éligibles	5
2.3.1 Matières premières issues de la production des Hauts-de-France	5
2.3.2 Dérogations de provenance possibles en cas de volumes et/ou qualités non adaptés ..	5
2.3.3 Matières premières non disponibles en Hauts-de-France	6
2.4 Règles spécifiques pour les produits élaborés	6
2.4.1 Le salage et saurissage	6
2.4.2 Autres produits élaborés	7

ANNEXES

Annexe 1 : Espèces de pêche et aquaculture éligibles à la marque HISSEZ HAUTS®	8
Annexe 2 : Espaces de capture éligibles et critères de qualité pour les espèces pêchées.....	9
Annexe 3 : Les critères d'admissibilité par espèce	10
Annexe 4 : Matières premières non disponibles en Hauts-de-France	12

Partie I : Production

1.1 La pêche

1.1.1 Les espèces pêchées éligibles

Les produits peuvent être commercialisés sous la marque HISSEZ HAUTS® uniquement s'ils proviennent des espèces listées dans le Tableau 1 de l'Annexe 1.

Le Comité de Sélection peut proposer des mises à jour de l'Annexe 1 en fonction de la disponibilité des stocks et de l'évolution de la filière.

1.1.2 Les espaces de capture éligibles par espèce

Pour les entreprises de pêche souhaitant commercialiser leurs produits sous la marque HISSEZ HAUTS®, les sous-zones de pêche et leurs divisions, au sein de la zone FAO 27, attribuées à chaque espèce, sont détaillées dans l'Annexe 2, indépendamment de la classification relative à l'état de leur stock.

1.1.3 Restrictions liées à la classification du stock des espèces et mises à jour

Le Comité de Sélection, s'appuyant sur les évaluations scientifiques officielles de l'état des stocks (IFREMER, CIEM, etc.), peut suspendre l'usage de la marque pour certaines zones ou espèces, si la ressource est menacée ou incertaine. Ces décisions sont précisées en Annexe 2.

La classification des stocks est réalisée grâce à la matrice de classification (dérivée de la matrice dite de Kobé).

Les stocks sont classifiés comme-suit :

Classification état du stock	Admis / exclu marque HISSEZ HAUTS®
En bon état	Admis marque HISSEZ HAUTS®
Reconstituable	Admis marque HISSEZ HAUTS®
Non dégradé mais surpêché	Admis marque HISSEZ HAUTS®
Dégradé et surpêché	Exclu
Effondré	Exclu

Les stocks classés comme "dégradés" ou "effondrés" sont réputés non admissibles à toute commercialisation sous la marque HISSEZ HAUTS®, ladite exclusion prenant effet à compter de la mise à jour de l'Annexe 2.

Pour les espèces dont les stocks ne font pas l'objet d'une évaluation scientifique, ou dont les stocks, sans être considérés comme dégradés ou effondrés, présentent néanmoins des incertitudes, le Comité de Sélection peut décider de suspendre l'utilisation de la marque HISSEZ HAUTS®, pour un espace de capture donné.

Cette liste a valeur contraignante et s'impose à toutes les entreprises de pêche à compter de sa date de parution. Elle est validée par le Comité de Sélection, qui doit se réunir au minimum deux fois par an aux échéances suivantes : entre le 1er novembre et le 31 décembre, et entre le 1er juin et le 31 juillet.

Le Comité de Sélection peut, en outre, décider de la tenue de réunions extraordinaires, afin de procéder à la mise à jour de l'Annexe 2.

1.1.4 Les entreprises de pêche éligibles

Seules les entreprises de pêche :

- Immatriculées légalement ;
- Adhérentes et à jour de leur cotisation à la marque HISSEZ HAUTS® ;
- Respectant l'ensemble des lois et règlements en vigueur applicables à leur activité ;

Peuvent commercialiser sous la marque HISSEZ HAUTS®.

1.1.5 Les navires et ventes éligibles

Seuls les produits issus de la pêche :

- Provenant de navires immatriculés en France ;
- Facturés en criée située dans la région des Hauts-de-France ;

Sont éligibles pour être commercialisés sous la marque HISSEZ HAUTS®.

1.1.6 Les critères de qualité des produits éligibles

Les produits doivent satisfaire aux critères qualité définis dans l'Annexe 2.

Les critères de catégorisation de la fraîcheur des poissons sont fixés par le règlement (CE) n° 2406/96 du conseil du 26 novembre 1996.

Les tailles minimales à respecter sont définies aux annexes II et III du règlement (CEE) n° 3094/86 du conseil du 7 octobre 1986.

1.2 L'aquaculture

1.2.1 Les espèces d'aquaculture éligibles

Les espèces éligibles à la marque HISSEZ HAUTS® figurent dans le Tableau 2 de l'Annexe 1.

1.2.2 Les entreprises de production aquacole éligibles

Seules sont éligibles les entreprises d'aquaculture :

- Immatriculées au registre du commerce et des sociétés ;
- Titulaire d'un agrément ou d'un enregistrement zoosanitaire en Hauts-de-France ;
- Adhérentes et à jour de leur cotisation à la marque HISSEZ HAUTS® ;
- Respectant l'ensemble des lois et règlements en vigueur applicables à leur activité.

1.2.3 Les critères d'admissibilité par espèce éligible

Les critères d'admissibilité par espèce sont précisés dans l'Annexe 3.

Tout produit ne remplissant pas l'intégralité de ces critères ne peut pas être commercialisé sous la marque HISSEZ HAUTS®.

1.3 Mise en marché des produits bruts

Seuls les produits de pêche ou d'aquaculture éligibles à la Partie I : Production, du présent cahier des charges sont autorisés à être commercialisés sous leur forme brute sous la marque HISSEZ HAUTS®.

La forme brute des produits est définie comme suit :

- Poisson entier : poisson présenté complet, éviscétré ou non, n'ayant subi aucune autre opération (comme le filetage, le tranchage ou le désarêtage).
- Pour les coquillages : des coquillages entiers, vivants, non écoquillés n'ayant subi aucune autre opération.

Ces produits doivent être conditionnés en Hauts-de-France par un opérateur adhérent à la marque.

Partie II : Transformation

2.1 Entreprises éligibles pour la transformation

Sont éligibles à la transformation de produits commercialisés sous la marque HISSEZ HAUTS®, les entreprises suivantes :

- Immatriculées au registre du commerce et des sociétés ;
- Respectant l'ensemble des lois et règlements en vigueur applicables à leur activité ;
- Titulaire d'un numéro d'agrément sanitaire en Hauts-de-France ;
- Adhérentes et à jour de leur cotisation à la marque HISSEZ HAUTS®.

2.2 Localisation des activités

Toute activité de transformation doit être réalisée sur le territoire des Hauts-de-France, sans discontinuité, jusqu'à l'obtention du produit fini.

Pour des raisons sanitaires, une tolérance peut toutefois être accordée pour les opérations d'éviscération effectuées en dehors du territoire régional.

2.3 Matières premières éligibles

2.3.1 Matières premières issues de la production des Hauts-de-France

Les produits de pêche ou d'aquaculture éligibles à la Partie I : Production, du présent cahier des charges peuvent être utilisés comme matières premières pour la transformation de produits destinés à être commercialisés sous la marque HISSEZ HAUTS®.

2.3.2 Dérogations de provenance possibles en cas de volumes et/ou qualités non adaptés

Si les volumes et/ou la qualité disponibles en Hauts-de-France pour les espèces mentionnées à l'Annexe 1, ne permettent pas de répondre aux besoins des transformateurs, l'opérateur peut demander au Comité de Sélection une dérogation permettant d'étendre les provenances autorisées pour cette espèce.

La dérogation ne peut être accordée que pour l'achat de produits sous leur forme brute, constituant une matière première pour être transformés sur le territoire des Hauts-de-France.

S'agissant des poissons, les opérations de simple éviscération ou d'étêtage ne sont pas considérées comme des transformations suffisamment avancées pour justifier l'octroi d'une dérogation de provenance. Le tranchage et le filetage sont, en revanche, considérés comme des préparations suffisamment avancées pouvant donner lieu à une dérogation.

La demande de dérogation doit être transmise par l'entreprise au Comité de Sélection sous forme écrite et être accompagnée d'un dossier justificatif précisant :

- La nature de l'espèce concernée et la qualité attendue ;
- La période d'indisponibilité constatée ;
- Le volume manquant ;
- Les transformations envisagées ;

- La provenance dérogatoire sollicitée.

Le Comité de Sélection se réserve le droit de refuser ou d'accorder la dérogation et d'en fixer les conditions et modalités d'application, sur la base d'une grille incluant notamment des critères de responsabilité et de durabilité.

2.3.3 Matières premières non disponibles en Hauts-de-France

Certaines espèces dont la production est reconnue comme indisponible sur le territoire des Hauts-de-France sont éligibles en tant que matières premières destinées à la transformation sous la marque HISSEZ HAUTS®.

Afin de pouvoir être commercialisées sous cette marque, ces espèces ne peuvent être achetées que sous leur forme brute, dans le but d'être préparées ou transformées sur le territoire des Hauts-de-France.

Les entreprises souhaitant utiliser ces espèces doivent en faire la demande auprès du Comité de Sélection sous forme écrite en précisant :

- La nature de l'espèce concernée ;
- La qualité attendue ;
- La provenance sollicitée ;
- Les transformations envisagées.

Le Comité de Sélection se réserve le droit de refuser ou d'accorder l'éligibilité de l'espèce et de fixer les conditions et modalités d'utilisation, sur la base d'une grille incluant notamment des critères de responsabilité et de durabilité.

La liste de ces espèces, ainsi que les exigences relatives à leur qualité et à leur provenance pour leur utilisation comme matières premières, sont précisées en Annexe 4.

2.4 Règles spécifiques pour les produits élaborés

2.4.1 Le salage et saurissage

La matière première éligible, telle que définie au point 2.3, doit être fumée et représenter au minimum 80 % de la recette du produit fini. L'eau et le sel ne sont pas considérés comme des ingrédients dans la recette.

Modes de préparation non éligibles :

- Salage par injection ;
- Fumage avec du bois de résineux.

Autres critères qualité :

- Pour les espèces d'aquaculture, le délai entre l'abattage et le salage ne doit pas excéder douze jours ;
- La durée limite de conservation (DLC) maximale est fixée à 24 jours.

2.4.2 Autres produits élaborés

Pour qu'un produit élaboré puisse être commercialisé sous la marque Hissez Hauts :

- Le taux de matière première éligible, telle que définie au point 2.3, doit représenter au minimum 30 % de la recette du produit fini. L'eau n'est pas considérée comme un ingrédient dans la recette ;
- Il ne doit pas contenir à la fois une espèce issue d'une source éligible et la même espèce issue d'une source non éligible au présent cahier des charges.

*Annexe 1 : Espèces de pêche et aquaculture éligibles à la marque HISSEZ
HAUTS®*

Tableau 1: Espèces de pêche éligibles

Nom commun	Nom latin	Code FAO
Coquille Saint-Jacques	<i>Pecten maximus</i>	SCE
Hareng commun	<i>Clupea harengus</i>	HER
Lieu noir	<i>Pollachius virens</i>	POK
Merlan	<i>Merlangius merlangus</i>	WHG
Sardine	<i>Sardina pilchardus</i>	PIL

Tableau 2 : Espèces d'aquaculture éligibles

Nom commun	Nom latin
Bar commun	<i>Dicentrarchus labrax</i>
Daurade royale	<i>Sparus aurata</i>
Moule commune	<i>Mytilus edulis</i>
Truite arc-en-ciel	<i>Oncorhynchus mykiss</i>
Truite fario	<i>Salmo trutta</i>

Annexe 2 : Espaces de capture éligibles et critères de qualité pour les espèces pêchées

	Coquille St-Jacques (<i>P. maximus</i>)	Hareng commun (<i>C. harengus</i>)	Lieu noir (<i>P. virens</i>)	Merlan (<i>M. merlangus</i>)	Sardine (<i>S. pilchardus</i>)
FAO27 - Sous-zone et division de pêche éligibles	VII.d	IV.c et VII.d	IV.a, IV.b, IV.c, I.a, I.b, II.a et II.b	IV.c, VII.d et VII.e	IV.c et VII.d
Sous-zone et division suspendues sur décision Comité de Sélection					
Catégorie de fraicheur	Vivante	Extra	Extra ou A	Extra	Extra ou A
Poids minimum (g)	N/A	125	N/A	170	15
Autre critère qualité	Non crépidulée	N/A	N/A	N/A	N/A

Annexe 3 : Les critères d'admissibilité par espèce

	Truite arc-en-ciel et fario <i>(O. mykiss et S. trutta)</i>	Bar commun <i>(D. labrax)</i>	Daurade royale <i>(S. aurata)</i>	Moule commune <i>(M. edulis)</i>
Origine des alevins / naissain	Géniteurs et descendance non OGM Éclosion en écloserie en Hauts-de-France	Géniteurs et descendance non OGM Mise en élevage en Hauts-de-France avant 10g	Géniteurs et descendance non OGM Mise en élevage en Hauts-de-France avant 10g	Captage naturel (ne provenant pas d'écloserie) Captage du naissain réalisé en Hauts-de-France ou ensemencement en Hauts-de-France avant le 31/12 de l'année de captage Nouvellain d'origine Hauts-de-France
Alimentation	Absence d'OGM au sens du règlement CE n°1829/2003 (seuil de 0,9%) pendant toute la vie	Absence d'OGM au sens du règlement CE n°1829/2003 (seuil de 0,9%) pendant toute la vie	Absence d'OGM au sens du règlement CE n°1829/2003 (seuil de 0,9%) pendant toute la vie	Alimentation naturelle

Techniques d'élevage	Elevage en eau douce	Elevage en eau de mer	Elevage en eau de mer	Toutes techniques d'élevage (bouchot, filière, à plat)
Durée minimum d'élevage en Hauts-de-France	De l'éclosion à l'abattage	De 10g à l'abattage	De 10g à l'abattage	6 mois minimum en Hauts-de-France Élevage, purification et expédition/conditionnement en Hauts-de-France
Installations d'élevage	Bassins de pisciculture situés en Hauts-de-France	Bassins de pisciculture situés en Hauts-de-France	Bassins de pisciculture situés en Hauts-de-France	Concessions de culture marine en Hauts-de-France
Exigence « produit fini »	Conforme au cahier des charges « Poisson d'aquaculture français »	Conforme au cahier des charges « Poisson d'aquaculture français »	Conforme au cahier des charges « Poisson d'aquaculture français »	Vivantes, propres et sans corps étrangers Taux de remplissage > 22 % Espace minimum des barreaux de calibrage : 12mm

Annexe 4 : Matières premières non disponibles en Hauts-de-France

	Saumon Atlantique <i>(Salmo salar)</i>
Origine	Elevé dans l'espace économique européen ou en Écosse
Critères responsable	Disposant d'une certification ou d'un label parmi les suivants : - ASC - BIO / AB - Global Gap - Label Rouge