

COMMENT LES PRODUITS DE LA CONCHYLICULTURE SONT RETRACÉS

En vertu des conditions de permis de conchyliculture (AQSF COL) *, les titulaires de permis sont tenus de se conformer à un certain nombre d'exigences relatives aux déplacements de produits, telles que l'importation, le transfert, la récolte, le relais et l'entreposage humide. L'étiquetage des produits et la tenue de registres sont des éléments clés d'un système de traçabilité robuste. Les titulaires de permis sont responsables de comprendre et de respecter la réglementation applicable et de soumettre les rapports requis (y compris le rapport statistique annuel sur l'aquaculture) sur leurs activités à Pêches et Océans Canada (MPO).



Il existe des exigences supplémentaires en matière de notification et de déclaration des récoltes effectuées en vertu du Règlement sur la gestion des pêches contaminées.

Il n'est pas permis de vendre le produit récolté à un acheteur/ receveur avant que le produit ne soit acheminé à une usine de transformation détentrice d'un permis délivré par le gouvernement fédéral en vertu du COL AQSF. Les produits récoltés ne peuvent être vendus ou acceptés que par une usine de transformation détentrice d'un permis délivré par le gouvernement fédéral.



RÉCOLTE

L'entreposage humide ne peut avoir lieu que dans des installations aquacoles spécifiquement autorisées pour l'activité.

AQSF COL Part B, s. 12.2



3



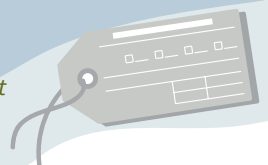
**USINE DE TRANSFORMATION
DÉTENTRICE D'UN PERMIS DÉLIVRÉ
PAR LE GOUVERNEMENT FÉDÉRAL**

AQSF COL Part C, s. 1.1 - 1.2

1

ÉTIQUETTE DE RÉCOLTE

Le produit récolté doit être étiqueté avant de quitter la zone autorisée. Le ruban de marquage n'est pas un moyen de marquage accepté AQSF COL Part B, s. 12.1



2

REGISTRE/REGISTRE ÉLECTRONIQUE

Terminez les entrées avant 23 h 59 le jour de la conclusion des déplacements des produits sont terminés. Les dossiers doivent être soumis au MPO dans un format électronique et facile à traiter dans les 24 heures suivant la demande d'un agent des pêches ou d'un gardien des pêches. AQSF COL Part B, s. 15.1-15.4



4

RAPPORT STATISTIQUE ANNUEL SUR L'AQUACULTURE (RSAA)

Soumettre annuellement avant le 25 janvier. AQSF COL Part B, s. 16.1



*voir au verso

ATTENTION AUX FERMETURES POUR CONTAMINATION DES COQUILLAGES BIVALVES —

Manger des mollusques et crustacés contaminés par certaines toxines à des niveaux élevés peut entraîner des maladies graves et potentiellement mortelles. Vérifiez toujours les fermetures dues à la présence de biotoxines marines et à une contamination sanitaire de la zone où vous prévoyez de récolter : <http://www.pac.dfo-mpo.gc.ca/fm-gp/contamination/index-fra.html>

