

Art. 14. – Sont obligatoirement classées D les zones de production ne satisfaisant pas aux critères exigibles pour un classement A, B ou C, ou n'ayant pas encore fait l'objet d'une étude de zone.

Les zones de production connues pour être soumises à des pollutions ou des contaminations ne peuvent être classées zones A. Il en est de même des zones de production de coquillages des groupes 2 et 3 au sens de l'article 2 précédent situées à l'intérieur des limites administratives des ports.

Art. 15. – Les zones de production où la surveillance déjà exercée a permis d'acquérir les données nécessaires au classement de salubrité prévu au présent chapitre peuvent faire l'objet d'un classement sans qu'il soit nécessaire de procéder à l'étude de zone préalable prévue au présent chapitre.

Art. 16. – Les zones de production pour lesquelles les données de la surveillance déjà acquises sont insuffisantes pour constituer une étude de zone telle que décrite aux articles 7 à 15 du présent chapitre peuvent faire l'objet d'une procédure provisoire de classement de salubrité sur la base des données disponibles et jusqu'à l'obtention des données prévues à l'article 8 du présent arrêté. Ces données peuvent, le cas échéant, n'être acquises que préalablement et pendant la durée des campagnes de récolte. L'autorisation d'exploitation ou de récolte est subordonnée à la réalisation d'analyses préalables ainsi qu'à la mise en œuvre de mesures de surveillance pendant la phase d'exploitation.

CHAPITRE III

Surveillance sanitaire des zones de production

Art. 17. – Après son classement, la zone de production fait l'objet d'une surveillance sanitaire régulière, destinée à vérifier la pérennité des caractéristiques ayant fondé son classement et à dépister d'éventuels épisodes de contamination. La qualité des coquillages qui y sont transférés ne doit pas risquer de fausser les conclusions de la surveillance sanitaire.

La surveillance sanitaire porte sur les paramètres microbiologiques, chimiques ou phytoplanctoniques. Les paramètres microbiologiques et chimiques sont mesurés conformément aux dispositions retenues pour l'étude de zone. La recherche d'espèces phytoplanctoniques toxigènes dans les eaux des zones de production ou la mesure de la toxicité induite dans les coquillages de cette zone y ayant séjourné au moins quinze jours est effectuée avec une fréquence minimale bimensuelle. Les toxines sont recherchées dans les parties comestibles des coquillages, de façon à s'assurer notamment que :

- le taux de toxine paralysante (PSP) n'excède pas 80 µg pour 100 grammes de chair de coquillage ;
- le taux de toxine diarrhéique (DSP) donne des résultats négatifs lors de la réalisation de tests biologiques ;
- le taux de toxine amnésiante (ASP) n'excède pas 20 µg d'acide domoïque par gramme de chair de mollusque d'après la méthode d'analyse par chromatographie liquide haute performance (HPLC).

Le nombre de points et la fréquence des prélèvements pour la surveillance sanitaire d'une zone de production sont adaptés pour tenir compte des particularités des variations de la qualité de cette zone et des résultats des autocontrôles qui y sont exercés tels que prévus aux articles 18 et 22 du décret du 28 avril 1994 susvisé.

Art. 18. – Lorsque les résultats de la surveillance sanitaire ou ceux des autocontrôles révèlent l'occurrence d'une contamination exceptionnelle, ou lorsque apparaît une circonstance risquant d'augmenter le risque sanitaire, la surveillance de la zone de production concernée est renforcée. Le nombre de points, la fréquence de prélèvements ainsi que les paramètres suivis sont adaptés à la nature du risque mis en évidence ou présumé. La fréquence des mesures des paramètres microbiologiques et phytoplanctoniques est augmentée sans que l'intervalle entre deux mesures ne soit toutefois inférieur à une semaine.

Art. 19. – Les résultats de la surveillance, complétée, le cas échéant, de ceux des autocontrôles, fondent, conformément à l'article 5 du décret du 28 avril 1994 susvisé, les décisions du préfet de soumettre temporairement l'exploitation d'une zone à des conditions plus contraignantes ou d'y suspendre toutes ou certaines formes d'activités.

Ils peuvent conduire à réviser le classement sanitaire de la zone de production concernée ou, le cas échéant, à la mise en œuvre d'une nouvelle étude de zone.

CHAPITRE IV

Reparcage

Art. 20. – Les zones de reparcage ont des limites précises et définies dans les arrêtés les classant. Elles sont parfaitement et spécifiquement balisées de façon à pouvoir être clairement identifiées par les services et les professionnels concernés. En milieu ouvert, une distance minimale de 300 mètres sépare les zones de reparcage des zones de production et les zones de reparcage entre elles.

Art. 21. – Pour être classée, une zone de reparcage est soumise à une étude de zone menée sur une espèce de coquillages du groupe 3. Elle satisfait aux conditions définies à l'article 11 pour les zones A.

Les professionnels qui sollicitent la création d'une zone de reparcage fournissent les lots expérimentaux nécessaires à la réalisation de l'étude de la zone.

Art. 22. – Après leur classement, les zones de reparcage font l'objet d'une surveillance sanitaire permettant notamment de vérifier le maintien de leur aptitude à la purification naturelle des coquillages.

Cette surveillance porte sur les paramètres microbiologiques mesurés sur les coquillages en fin de cycle de reparcage ainsi que sur les paramètres chimiques et phytoplanctoniques, selon les dispositions prévues au chapitre III ci-dessus. Les résultats de l'autocontrôle prévu à l'article 16 du décret du 28 avril 1994 susvisé sont pris en compte pour l'adaptation de la surveillance.

Art. 23. – Une liste des zones classées pour le reparcage avec l'indication de leur emplacement est établie et constamment mise à jour dans chaque département côtier par le préfet (directeur départemental des affaires maritimes). Cette liste est tenue à la disposition des services et organisations professionnelles concernés.

Art. 24. – Sans préjudice des dispositions prévues par le décret n° 95-100 du 26 janvier 1995 modifié relatif aux conditions de police sanitaire de l'aquaculture des mollusques et des crustacés marins vivants, les coquillages doivent être reparqués à une densité et pendant une durée appropriées à leur niveau initial de contamination. Cette durée est au minimum de deux mois dans le cas de coquillages provenant d'une zone C.

Les conditions de reparcage doivent permettre la reprise et le maintien d'une activité de filtration normale et la purification effective des coquillages.

L'aménagement et l'utilisation des zones doivent permettre tout au long de l'opération l'identification précise et totale de chaque lot soumis au reparcage sur des emplacements bien séparés pour éviter les mélanges des lots. Le système « tout dedans, tout dehors » est utilisé de façon à éviter l'introduction d'un nouveau lot avant que la totalité du précédent ne soit enlevée.

CHAPITRE V

Dispositions finales

Art. 25. – L'arrêté du 12 octobre 1976 fixant les normes de salubrité des zones conchylicoles est abrogé à compter de la date d'application du présent arrêté.

Art. 26. – Le directeur général de la santé et le directeur des pêches maritimes et des cultures marines chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 21 mai 1999.

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,
Pour le ministre et par délégation :
Le directeur des pêches maritimes
et des cultures marines,

J.-M. AURAND

La ministre de l'emploi et de la solidarité,

Pour la ministre et par délégation :

Le directeur général de la santé,

J. MÉNARD