

Réglementation pour les professionnels transformant des denrées d'origine végétale

La transformation des denrées d'origine végétale n'est pas soumise à agrément. En revanche, il convient d'établir une fiche de déclaration à transmettre auprès des autorités compétentes (DDCCRF) et de respecter l'ensemble des dispositions du règlement 852/2004.

Sources bibliographiques et liens internet utiles

consultable sur <http://www.paquethygiene.com/>

➤ Règlements 178/2002, 852/2004 et 853/2004

➤ Arrêté Ministériel (A.M.) du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des DAOA, modifié par l'A.M. du 27 avril 2007 et par l'A.M. du 7 juin 2007.

consultable sur http://agriculture.gouv.fr/sections/publications/bulletin-officiel/bo_view

➤ Note de service DGAL/SDSSA/N2007-8013 du 11/01/2007 : Entrée en application de l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale publié au JoRF du 8 août 2006.

➤ Note de service DGAL/SDSSA/N2007-8188 du 01/08/2007 : Dossier type d'agrément pour les ateliers laitiers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers.

➤ Site internet de la Préfecture de la Lozère : <http://www.lozere.pref.gouv.fr>, rubrique « sécurité alimentaire »

➤ La Documentation Française (publication et diffusion des Guides de Bonnes Pratiques Hygiéniques) est accessible à partir du site <http://www.ladocumentationfrancaise.fr>

Bulletin numéro 2 d'information et de veille réglementaire du CFPPA Florac Mars 2008

Établissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole de la Lozère



CFPPA de Florac Causses Cévennes
Atelier Agroalimentaire
9, rue Célestin Freinet
48400 FLORAC

Tél : 04 66 65 65 59 - Fax : 04 66 65 65 61

Mail : cfppa.florac@educagri.fr

Retrouvez l'ensemble de nos activités
sur notre site internet:
www.eplealozere.net



Bulletin numéro 2 d'information et de veille réglementaire du CFPPA Florac Mars 2008

Enseignement agricole
Formations grandeur nature



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Edito

Sommaire :

- Edito (p.1)
- Transformation et commercialisation des DAOA (p.1)
- Dérogation à l'agrément (p.2)
- Dossier d'agrément (p.3)
- Tableau de synthèse (p.3)
- Transformation des denrées végétales (p.4)
- Liens internet et sources bibliographiques (p.4)

Le bulletin N°1 de janvier 2007 a été diffusé auprès des organisations professionnelles agricoles de la région et aux producteurs-transformateurs engagés dans des démarches collectives. Son succès a pu être mesuré car il répond à une demande des professionnels confrontés à l'évolution permanente de la réglementation.

Ce bulletin N°2 vous est adressé pour faire le point sur les textes en matière d'agrément et de dérogation à l'agrément qui ont été édités le 27 avril 2007.

Dans le futur, de nouvelles parutions seront diffusées à une fréquence dépendant de l'actualité en matière de réglementation des aliments.

L'équipe du CFPPA de Florac

Conditions de transformation et de commercialisation des denrées animales ou d'origine animale (DAOA)

D'une manière générale, les professionnels qui préparent, transforment, manipulent ou entreposent des DAOA doivent avoir **un agrément** pour leurs locaux. Dans ce cas, l'agrément est demandé par un exploitant, pour un établissement et pour une activité donnée.

L'agrément sanitaire permet de commercialiser ses produits d'une manière plus large que la vente directe ; c'est le producteur qui en fonction de son circuit de commercialisation, de son évolution potentielle et de son souhait décide de le demander.

Dans le cas où le professionnel ne commercialise ses produits qu'en **vente directe** intégralement, une « simple » **déclaration d'activité** auprès de la DDSV est suffisante.

Le régime de la dérogation à l'agrément

Cependant, il est possible dans certains cas de bénéficier d'une dérogation à l'agrément. Celle-ci est soumise aux deux conditions suivantes :

- des quantités hebdomadaires maximales cédées à d'autres établissements à ne pas dépasser (cf. tableau ci-dessous)

et

- une distance entre l'établissement fournisseur et les établissements livrés qui doit être inférieure à 80 km.

Catégories de produits	Quantités maximales livrées par semaine	
	Livraison à des intermédiaires dans la limite de 30% de la production totale	Livraison à des intermédiaires sans limite de pourcentage par rapport à la production totale
Laits traités thermiquement	800 litres	250 litres
Produits laitiers	250 kg	100 kg
Viandes fraîches de boucherie à l'exclusion des viandes hachées	800 kg	250 kg
Produits à base de viandes, plats cuisinés, saucisses crues, chair à saucisse et préparations de viandes ne contenant pas de viandes hachées, viandes fraîches des autres espèces que boucherie à l'exclusion des viandes hachées	250 kg	100 kg
Produits de la pêche non transformés (réfrigéré ou congelé, préparé ou entier) ou transformés (salé, fumé, plat cuisiné)	250 kg	100 kg
Escargots (entiers, préparés ou transformés)	100 kg	30 kg

Exemple : un transformateur fabrique des produits laitiers et a 2 réseaux de distribution : vente directe + vente à des commerces de détail. Il a une production totale hebdomadaire de 600 kg ; il a donc la possibilité de vendre 180 kg (600 kg X 30%) de produits laitiers en dérogation à l'agrément à un commerce de détail (situé à moins de 80 km) et le reste de sa production devra être vendu en direct.

Constitution du dossier d'agrément

Le contenu du dossier d'agrément comporte **des éléments descriptifs de l'établissement** (présentation de l'entreprise, description des activités, produits réalisés, matières premières utilisées, circuit de commercialisation, diagramme de fabrication, plans de l'atelier...) ainsi que **le plan de maîtrise sanitaire**.

Le plan de maîtrise sanitaire décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

Il comprend :

- les bonnes pratiques d'hygiène (protocole de nettoyage et désinfection, plan de lutte contre les nuisibles, formation du personnel, état de santé du personnel, gestion des températures, approvisionnement en eau)
- le plan d'analyse des dangers et de maîtrise des points critiques (basé sur la méthode HACCP)
- les documents pour gérer les produits non conformes et la traçabilité.

Pour établir ces documents, les professionnels peuvent se référer aux guides des bonnes pratiques d'hygiène. Ces guides sont disponibles auprès de la Documentation Française.

L'exploitant doit également réaliser les démarches auprès des autorités concernant les conditions de transport de ses denrées alimentaires

Récapitulation de l'agrément et dérogation à l'agrément pour les ateliers transformant des DAOA

Marchés désirés et restrictions	Réglementation applicable	Obligations et déclarations
« Remise directe au consommateur »	Règlement 852/2004 Pas d'agrément ni de marque de salubrité sur les produits vendus	Déclaration d'activité à fournir à la DDSV pour l'activité souhaitée
« Dérogation à l'agrément »	Règlement 852/2004 et A.M. du 27/04/2007 modifiant l' A. M. du 08/06/2006 Remise directe <u>et</u> Vente à des intermédiaires (restaurateurs, revendeurs..) dans des conditions définies (cf. tableau page 2)	Déclaration de dérogation à l'agrément à adresser à la DDSV pour l'activité souhaitée (liste détaillée des produits, des établissements livrés, des quantités hebdomadaires livrées et produites) - A renouveler chaque année
« Agrément communautaire »	Règlement 852/2004 et Règlement 853/2004 A.M. du 08/06/2006 Accès libre au marché communautaire sous les différentes formes (vente directe, en magasin, en GMS, à des distributeurs, par correspondance, en sous-traitance).	Demande d'agrément à faire auprès la DDSV