

BULLETIN DE VEILLE REGLEMENTAIRE

sur les circuits courts

N°6- Septembre 2012

de l'Atelier Technologique agroalimentaire de Florac

LES DENREES ANIMALES ou D'ORIGINE ANIMALE

Focus la congélation et la décongélation

Plus d'obligation de déclaration...

L'arrêté du 21 décembre 2009 supprime les obligations de déclaration de l'activité de congélation et les dispositions en matière de décongélation et recongélation. Toutefois, le professionnel doit préciser s'il met en oeuvre la congélation lors de la déclaration d'activité de l'établissement (CERFA 13984*01).

Notion d'étiquetage / traçabilité

Pour la congélation de DAOA en vue d'une transformation ultérieure, il est recommandé que le **producteur ne déconditionne pas inutilement les produits pour les reconditionner avant congélation**, afin de réduire les risques de contamination microbiologique.

Aussi, pour ne pas avoir de produits dont la DLC est dépassée dans les congélateurs, les opérateurs doivent **mettre des suremballages transparents portant la date de production et la date de congélation** (si elles sont différentes) **ainsi qu'une date limite d'utilisation**.

ATTENTION : Cette procédure est admise exclusivement pour des **denrées transformées après décongélation** dans l'établissement lui-même et remis directement au consommateur final ; Ces produits ne pourront en aucun cas faire l'objet d'une mise sur le marché en l'état, ni d'une mise sur le marché après simple décongélation.

Décongélation

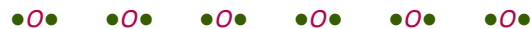
La décongélation de DAOA doit être effectuée, soit :

- dans une enceinte réfrigérée entre 0°C et la température maximale de conservation de la denrée lorsque celle-ci est fixée réglementairement ;
- par cuisson ou par remise en température sans décongélation préalable.

Les professionnels ont la possibilité de mettre en oeuvre une méthode de décongélation différente de celle prescrite. Il leur appartient dans ce cas de valider cette méthode, comme tout autre process, dans le cadre de leur analyse de dangers.

Une fois décongelés, les produits doivent être conservés conformément aux températures réglementaires (cf. A.M. du 21 décembre 2009).

Pour rappel, les DAOA ne peuvent être recongelés.



Edito

En complément des précédents bulletins de veille, celui ci vise à faire le point sur la réglementation concernant la transformation et la vente des denrées animales ou d'origine animale, notamment sur les définitions des modes de commercialisation (vente directe ou à un ou plusieurs intermédiaires par exemple) et sur les obligations auxquelles doit répondre l'atelier de transformation. Il permet aussi d'intégrer la réglementation des produits dits primaires (tels que les oeufs et le miel), pour lesquels les producteurs commercialisant en circuits courts sont concernés.



Rappel : quelques définitions sur les produits et modes de commercialisation.

« Remise directe » :

On parle de remise directe, lorsqu'il y a cession (à titre gratuit ou onéreux) entre un détenteur d'une denrée alimentaire et un consommateur final, en dehors de l'activité de restauration collective. Il n'y a alors pas de restriction géographique pour la remise directe au consommateur final. Notons que la remise directe est scindée en deux champs d'activité :

- * la distribution et les métiers de bouches, les activités de cession au consommateur final (vente à la ferme, AMAP, points de vente collectifs, vente ambulante, distributeur automatique, etc)
- * la restauration commerciale

« Commerce de détail » :

Il s'agit de points de vente ou de livraison au consommateur final, au sein desquels, les denrées alimentaires sont manipulées et/ou transformées et/ou entreposées.

Cela comprend donc les commerces et artisans sédentaires ou non mais également les traiteurs, les restaurants dont la restauration collective et les plateformes de distribution vers les grandes surfaces et grossistes.

« Vente à distance » :

Il s'agit d'un mode de commercialisation qui relève de la remise directe dans le mesure où les produits sont livrés directement au consommateur final et cela quelque soit le mode de transport, y compris par un tiers (colis postal, livreur,...). Cela comprend donc la vente par internet, la vente sur catalogue, la vente sur bon de commande distribué dans un point de vente traditionnel, ...

Les « **denrées alimentaires d'origine animales et les denrées alimentaires en contenant** (DAOA) » regroupent les produits alimentaires d'origine animale (y compris le miel et le sang) ainsi que les denrées qui contiennent des produits d'origine animale dans leur composition.

Cette publication est réalisée par l'Atelier Technologique Agroalimentaire - EPLEFPA de la Lozère - 2, place de l'Ancienne Gare - 48400 FLORAC - Tél : 04 66 65 65 59 Fax : 04 66 65 65 61

Mail : atechno.florac@educagri.fr - Retrouvez l'ensemble de nos activités sur notre site internet: www.eplealozere.fr

avec le soutien de la DRAAF Languedoc-Roussillon



Denrées animales ou d'origine animale et agrément sanitaire...

En fonction des modes de distribution, l'établissement traitant des DAOA est soumis à différentes dispositions :

- déclaration d'activité,
- dérogation à l'agrément ou agrément sanitaire communautaire (cf bulletin de veille n° 2)

Le tableau ci dessous précise les divers cas de figure :

L'établissement est soumis à l'agrément sanitaire ou dérogataire (si les conditions sont remplies) si :	Il fournit la matière première pour le travail à façon et qu'il commercialise les produits finis <u>en remise indirecte</u>
	Il réalise le travail à façon <u>quelque soit le mode de commercialisation</u> des produits finis (Pas de dérogation possible dans ces cas là)
	Il commercialise ses produits sur un site de vente en remise directe administrativement distinct du site de production (deux SIREN différents)
	Il commercialise ses produits sur 6 points de vente et plus en remise directe
L'établissement n'est pas soumis à l'agrément sanitaire mais doit faire une déclaration d'activité si :	Il livre des produits primaires à un <u>commerce de détail ou un atelier agréé</u> (sauf mollusques, gibier sauvage, oeufs)
	Il commercialise ses produits au maximum sur 5 points de vente en <u>remise directe</u> (y compris le point de vente annexé au laboratoire)
	Il commercialise ses produits sur des points de vente mobiles non sédentaires (pas de SIRET) , en <u>remise directe</u> , et cela quelque soit le nombre (ex : véhicule-boutique, marché)
	Il fournit la matière première pour le travail à façon et qu'il commercialise les produits finis <u>en remise directe</u>
	Il a une activité de ferme-auberge, table d'hôtes, ...
	Il effectue uniquement des activités de transport ou stockage des produits
	Il effectue de la vente à distance , directement au consommateur

Quid pour la commercialisation des oeufs ?

Le producteur n'est pas autorisé à livrer ses oeufs, non mirés, non calibrés dans un centre d'emballage, directement au commerce de détail, ni de manière générale à le faire remettre par un tiers au consommateur final : ainsi, la vente par un autre producteur dans un point de vente collectif est proscrite.

Quid des distributeurs automatiques ?

Ce sont des points de vente fixes. Ils doivent donc être déclarés et avoir un SIRET propre : ainsi, les distributeurs approvisionnés doivent être comptabilisés comme des points de vente en remise directe (exemple : distributeur de lait cru réfrigéré).



Cas des produits primaires : produits de la pêche, miel, oeufs et gibier

Les règlements du paquet hygiène ne s'appliquent pas au producteur de produits primaires qui livre, *directement* et en *petites quantités*, le consommateur final ou des commerces de détail locaux.

L'A.M. du 18 décembre 2009 précise donc les conditions (*quantité livrée et distance de livraison*) selon lesquelles, les pêcheurs, les producteurs d'oeufs de poules, de miel et les chasseurs ne sont pas soumis à l'agrément sanitaire communautaire :

Produit primaire	Quantité livrée ou produite maximale	Distance de livraison maximale
Produits de la pêche	<u>100 kg par débarquement et par navire</u> de pêche pour les produits de la pêche capturés dans le milieu naturel, hors coquillage <u>100 kg par jour</u> pour les produits d'aquaculture	50 km depuis le point de débarquement
Oeufs de poules	Etablissement dont l'effectif total est <u>inférieur à 250 volailles</u> adultes	80 km depuis le lieu d'élevage
Miel	Ne doit pas être supérieure à la quantité annuelle produite par <u>30 ruches</u>	80 km depuis le lieu d'élevage
Gibier	Ne doit pas être supérieure à la quantité de gibier tué au cours d' <u>une journée de chasse</u>	80 km depuis le lieu de chasse

Sources bibliographiques et liens internet utiles

- Arrêté Ministériel du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8054 du 8 mars 2012 modifiant la Note de Service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011 mise en application de l'Arrêté Ministériel du 21 décembre 2009
- A.M. du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant
- Note de service DGAL/SDSSA/N2009-8129 du 29 avril 2009 : Travail à façon

- Règlement (CE) n°16/2012 modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences relatives aux denrées alimentaires congelées d'origine animale destinées à la consommation humaine
- Note de service DGAL/SDSSA/N2006-8268 du 27 novembre 2006 : focus sur les dispositions incontournables de la commercialisation des oeufs et leurs contrôles