ORDRE DE SERVICE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PECHE

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments** **Bureau des établissements de restauration et de distribution** **Bureau des matières premières** **Bureau des établissements de production et de transformation** **Bureau de la qualité sanitaire des produits de la mer et d'eau douce** **Bureau de la surveillance des denrées alimentaires et des alertes sanitaires** Adresse : 251, rue de Vaugirard 75732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Hervé Fouquet, Karine Boquet, Katia Giraudet, Vincent Hérau, Valérie Vion, Stéphanie Flauto, Adel Ben Youssef, Olivier Cunin, Pierre Alexandre Beloeil Tél. : 01 49 55 84 17	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2006-8045** **Date: 16 février 2006** Classement : SSA 122.2

Date de mise en application : Immédiate
Abroge et remplace :
Date limite de réponse :
Nombre d'annexes: 4
Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Paquet hygiène et agrément (alimentation humaine)

Règlement (CE) n° **852/2004** du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil *relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.*
Règlement (CE) n° **853/2004** du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil *fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale*.
Règlement (CE) n° **854/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 *fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine*
Règlement (CE) n° **882/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 *relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux*
Règlement (CE) n° **2076/2005** de la Commission du 5 décembre 2005 *portant dispositions d'application transitoires des règlements (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiants les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004*

NS DGAL/SDSSA/N2004-8193 du 28 juillet 2004
NS DGAL/SDSSA/N 2005-8269 du 29 novembre 2005
NS DGAL/DSSSA/N2006-8026du 6 janvier 2006

MOTS-CLES : PAQUET HYGIENE, AGREMENT, CONTROLE

Résumé : Cette note précise le périmètre de l'agrément sanitaire défini par les règlements communautaires du paquet hygiène (alimentation humaine) et propose une marche à suivre vis à vis des professionnels en fonction de leurs situations ancienne et nouvelle au regard de l'agrément.

Destinataires	
Pour exécution : Directeurs départementaux de services vétérinaires	Pour information : Préfets Inspecteurs généraux vétérinaires interrégionaux Directeurs des Ecoles nationales vétérinaires Directeur de l'INFOMA Directeur de l'Ecole Nationale des Services Vétérinaires DPMA

PLAN

I. La notion d'agrément et les différents types d'agréments définis par les règlements

1. L'agrément communautaire
2. L'agrément défini par le droit national

II. Le périmètre de l'agrément communautaire prévu par le règlement (CE) n° 853/2004

A. Règles définies par le règlement (CE) n° 853/2004

B. Rappel sur le champ d'application du règlement (CE) n° 853/2004

C. Rappel sur la notion de production primaire

1. La production primaire
2. Les produits primaires

D. Conséquences sur l'évolution du périmètre de l'agrément des établissements

1. Maintien de l'agrément communautaire
2. Evolutions
    a. Cas des établissements fabriquant des produits contenant à la fois des produits d'origine animale transformés et des produits d'origine végétale
    b. Ces des établissements qui manipulent des produits d'origine animale (au sens strict)
    c. Cas des centres d'emballage d'œufs
    d. Ces des établissements du commerce de détail
    e. Cas des établissements assurant une activité d'entreposage (entrepôts, plates-formes, grossistes, marché de gros)
    f. Cas des établissements assurant l'approvisionnement des distributeurs automatiques
    g. Cas de certains établissements manipulant des produits de la pêche

III. Les conséquences de l'évolution du périmètre de l'agrément sur la situation actuelle des établissements

1. Etablissement agréé pour la mise sur le marché communautaire dont l'activité nécessite toujours un agrément
2. Etablissement agréé pour la mise sur le marché communautaire dont l'activité ne nécessite plus d'agrément après le 1er janvier 2006
3. Etablissement non agréé pour la mise sur le marché communautaire dont l'activité nécessite un agrément à partir du 1er janvier 2006
4. Etablissement en cours d'agrément communautaire
5. Etablissement titulaire d'un agrément locorégional ou national
6. Etablissement agréé ou non pour la mise sur le marché communautaire dont l'activité nécessitera un agrément national

IV. Les évolutions de la procédure d'agrément

V. Les changements relatifs aux marques d'identification et de salubrité

A. Distinction marque d'identification/marque de salubrité
B. Changements relatifs à la marque de salubrité
C. Changements relatifs à la marque d'identification
D. Changement relatif au numéro d'agrément
E. Passage à la nouvelle marque
F. Utilisation de la marque

Les dispositions des règlements (CE) n° 852/2004 et n° 853/2004 sont entrées en application le 1er janvier 2006.

Les dispositions relatives à l'agrément sont sensiblement modifiées par rapport à celles des directives abrogées par l'entrée en application des règlements du paquet hygiène.

Ainsi cette note a pour objet de préciser :

- la notion d'agrément et les différents types d'agréments définis par les règlements ;
- le périmètre de l'agrément communautaire prévu par le règlement (CE) n° 853/2004 ;
- les évolutions de la procédure d'agrément ;
- la marche à suivre pour les différentes situations d'établissements : six cas identifiés ;
- les changements relatifs aux marques d'identification et de salubrité.

I. La notion d'agrément et les différents types d'agréments définis par les règlements

L'article 6 du règlement (CE) n° 852/2004 dispose qu'un établissement peut être agréé :

- soit en vertu des dispositions du règlement (CE) n°853/2004 : c'est l'agrément communautaire (1) ;

- soit en vertu du droit national (2).

(1) L'agrément communautaire est défini à l'article 4 du règlement (CE) n° 853/2004. les établissements agréés apposent une marque de salubrité ou une marque d'identification (selon les établissements) sur les produits qu'ils mettent sur le marché (cf chapitre V).

(2) L'agrément d'établissements non soumis à l'obligation d'agrément défini par le règlement 853/2004 peut être prévu par la réglementation nationale d'un Etat membre qui l'estimerait nécessaire. La mise sur le marché des denrées issues de ces établissements ne serait bien entendu pas limitée au territoire national.
En France, une réflexion est actuellement en cours sur l'opportunité de prévoir ce type d'agrément pour les établissements fabriquant des aliments infantiles, agrément qui serait délivré par les directions départementales des services vétérinaires.

Dans les deux cas la procédure de délivrance de l'agrément est définie à l'article 31 du règlement (CE) n° 882/2004 (cf chapitre III)

On peut noter par ailleurs la disparition de la notion d'agrément loco-régional. Des dispositions transitoires sont prévues à l'article 4 du règlement (CE) n° 2076/2005 (cf note de service DGAL/SDSSA 2005-8269 du 29 novembre 2005). Des notes de service publiées prochainement préciseront l'évolution attendue dans l'organisation et les décisions à prendre à l'issue des visites dans ces établissements.

II. Le périmètre de l'agrément communautaire prévu par le règlement (CE) n°853/2004

A. Règles définies par le règlement (CE) n° 853/2004

Un établissement est soumis à l'agrément communautaire s'il répond aux trois conditions suivantes (annexe I) :

(1) son activité est incluse dans le champ d'application du règlement (CE) n° 853/2004
(2) et les produits préparés ou manipulés dans l'établissement font l'objet de dispositions de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004
(3) et son activité n'est pas limitée aux activités de production primaire, au transport, ou au stockage ne nécessitant pas de régulation de la température

B. Rappel sur le champ d'application du règlement (CE) n° 853/2004

Le règlement (CE) n° 853/2004 s'applique aux produits d'origine animale.

Par produit d'origine animale on entend (annexe I du règlement (CE) n° 853/2004) :

- *les denrées alimentaires d'origine animale, y compris le miel et le sang,*
- *les mollusques bivalves, les échinodermes, les tuniciers et les gastéropodes marins vivants destinés à la consommation humaine,*
  et
- *les autres animaux destinés à être préparés en vue d'être fournis vivants au consommateur final.*

Le règlement (CE) n° 853/2004 ne s'applique pas (article premier, points 2, 3 et 5) :

2. Sauf indication expresse contraire, aux denrées alimentaires contenant à la fois des produits d'origine végétale et des produits d'origine animale transformés. Néanmoins, les produits d'origine animale transformés utilisés pour la préparation de ces denrées alimentaires sont obtenus et manipulés conformément aux exigences du présent règlement.

Ainsi,

1. la fabrication d'un produit fini contenant à la fois des produits d'origine animale non-transformés et des produits d'origine végétale, entre dans le champ du règlement (CE) n° 853/2004 (ex:brochettes)
2. la fabrication d'un produit fini contenant à la fois des produits d'origine animale transformés et des produits d'origine végétale, entre dans le champ du règlement (CE) n° 853/2004 lorsque la matière première d'origine animale initialement mise en œuvre n'est pas déjà transformée. L'annexe II de la présente note établit un schéma d'aide à la décision assorti d'exemples.

3. a) à la production primaire destinée à un usage domestique privé ;

b) à la préparation, la manipulation et l'entreposage de denrées alimentaires à des fins de consommation domestique privée ;

c) à l'approvisionnement direct par le producteur, du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement le consommateur final, en petites quantités de produits primaires ;

Cette activité n'est pas non plus soumise aux dispositions du règlement (CE) n° 852/2004. Des dispositions nationales seront prochainement adoptées (cf note DGAL/SDSSA n° 8026 du 6 janvier 2006)

d) à l'approvisionnement direct par le producteur, en petites quantités de viande de volaille et de lagomorphes abattus dans l'exploitation, du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement cette viande au consommateur final sous la forme de viande ;

Il s'agit des tueries ou établissements d'abattage non agréés qui seront soumis aux dispositions du règlement (CE) n° 852/2004 et à des dispositions nationales prochainement adoptées (cf note DGAL/SDSSA n° 8026 du 6 janvier 2006).

e) aux chasseurs qui approvisionnent directement le commerce de détail local fournissant directement le consommateur final, en petites quantités de gibier sauvage ou de viande de gibier sauvage.

Cette activité n'est pas non plus soumise aux dispositions du règlement (CE) n° 852/2004. Des dispositions nationales seront prochainement adoptées (cf note DGAL/SDSSA n° 8026 du 6 janvier 2006).

5. a) Sauf indication expresse contraire, au commerce de détail.

b) Toutefois, le présent règlement s'applique au commerce de détail dans le cas d'opérations effectuées en vue de fournir des denrées alimentaires d'origine animale à un autre établissement, sauf :

i) si les opérations se limitent au stockage ou au transport, auquel cas les exigences spécifiques de température fixées à l'annexe III s'appliquent néanmoins ;

ou

ii) si la fourniture de denrées alimentaires d'origine animale provenant de l'établissement de vente au détail est destinée uniquement à d'autres établissements de vente au détail et si, conformément à la législation nationale, il s'agit d'une activité marginale, localisée et restreinte. »

On entend par commerce de détail (art 2 du règlement (CE) n°178/2002) *"la manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution, les traiteurs, les restaurants d'entreprise, la restauration collective, les restaurants et autres prestataires de services de restauration similaires, les commerces, les plateformes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes"*

L'annexe III de la présente note présente un schéma d'aide à la décision pour les établissements de commerce de détail. Par ailleurs, le raisonnement relatif aux produits contenant à la fois des produits d'origine animale transformés et des produits d'origine végétale, explicité à l'annexe II de la présente note, s'applique également au commerce de détail. Si un commerce de détail élabore de telles denrées à partir de matières premières d'origine animale déjà transformées, il peut fournir d'autres établissements sans devoir être agréé.

Le point 5 b)i) exclut du champ du règlement n° 853/2004 les établissements de commerce de détail fournissant d'autres établissements dans la mesure où leur activité se limite au stockage et au transport. Les activités d'exposition à la vente, ou d'emballage sont des activités distinctes du stockage et du transport.

Le point 5 b)ii) reprend le principe de la dispense d'agrément. Les termes « marginale, localisée et restreinte » du règlement seront définis dans l'arrêté « agrément ».

C. Rappel sur la notion de production primaire

1. La production primaire

Par production primaire, on entend (article 3 du règlement (CE) n° 178/2002) : *la production, l'élevage ou la culture de produits primaires, y compris la récolte, la traite et la production d'animaux d'élevage avant l'abattage. Elle couvre également la chasse, la pêche et la cueillette de produits sauvages.*

Il est important de noter que les activités des établissements suivants, situées dans la filière après la phase de production primaire, ne peuvent donc pas être considérées comme des activités de production primaire, alors même que ces établissements peuvent être à proximité immédiate de sites de production primaire :

- les centres d'emballage d'œufs
- les centres de collecte du lait
- les établissements de traitement du gibier
- les navires usines et les navires congélateurs

En revanche, les activités des centres de collecte de gibier sont considérées comme des activités de production primaire.

2. Les produits primaires

Les produits primaires sont définis comme *« les produits issus de la production primaire, y compris les produits du sol, de l'élevage, de la chasse et de la pêche »* (règlement (CE) n° 853/2004 article 2 point 1.b).

Dans le secteur animal, les produits primaires comprennent:
- les œufs
- le lait cru
- le miel
- les produits de la pêche
- les mollusques bivalves vivants
- le gibier sauvage
- les produits issus de la cueillette (ex : escargots)

S'agissant des produits primaires, il est important de noter que :
- les produits primaires gardent cette appellation tant que leur nature n'a pas été modifiée substantiellement ;
- la viande fraîche n'est pas un produit primaire dans la mesure où elle est obtenue après abattage ;
- une carcasse entière de viande de gibier sauvage en plume ou poils, éviscérée ou non est un produit primaire mais pas la viande de gibier d'élevage ;
- les produits de la pêche peuvent avoir fait l'objet à bord des navires d'opérations d'abattage, d'éviscération, d'étêtage, de saignée, d'enlèvement des nageoires, de réfrigération et de conditionnement. Ces produits sont considérés comme des produits primaires.

D. Conséquences sur l'évolution du périmètre de l'agrément des établissements :

1. Maintien de l'agrément communautaire

Un certain nombre d'établissements restent soumis à agrément communautaire :
- les abattoirs ;
- les ateliers de découpe ;
- les salles d'abattage à la ferme ;
- les établissements de traitement du gibier ;
- les établissements produisant de la viande hachée, des préparations de viande ;
- les établissements produisant de la VSM ;
- les établissements fabriquant des produits à base de viande[1] ;
- les centres de purification et/ou d'expédition de mollusques bivalves vivants ;
- les navires usines ;
- les établissements de manipulation de produits de la pêche[1] ;
- les établissements de transformation du lait [1] ;
- les centres de collecte de lait ;
- les établissements fabriquant des ovoproduits[1] ;
- les établissements manipulant et/ou transformant des cuisses de grenouilles ou des escargots ;
- les établissements de fabrication de gélatine, de collagène ;
- les établissements de fabrication de graisses animales fondues ;
- les établissements de collecte de stockage et de traitement des graisses animales ;
- les établissements de traitement d'estomacs, de vessies et de boyaux ;
- les établissements d'entreposage sous température dirigée ;
- les centres d'emballage d'œufs[2].

[1] Sous réserve de l'analyse relative aux produits finis contenant à la fois des produits d'origine animale transformés et des produits d'origine végétale

[2] Les centres d'emballage d'œufs faisaient jusqu'à présent l'objet d'un agrément communautaire sanitaire et technique au titre des règlements établissant les normes de commercialisation des œufs sur le marché communautaire (art. 5 du règlement (CEE) n° 1907/90 et art. 3 et 4 du règlement (CE) n° 2295/2003)

2. Evolutions

Des évolutions doivent être notées dans certains secteurs :

a. Cas des établissements fabriquant des produits contenant à la fois des produits d'origine animale transformés et des produits d'origine végétale : cf II.B et annexe II de la présente note

Restent soumis à agrément les établissements fabriquant des plats cuisinés à partir de matières premières animales non transformées.
En revanche, certains établissements qui étaient soumis à agrément au regard des anciennes dispositions communautaires sortent dorénavant du champ de l'agrément communautaire.

Ex:

- Un établissement réalisant de l'assemblage de denrées d'origine animale et végétale (sandwich, pizza) et utilisant des produits d'origine animale transformés (jambon, saumon fumé…) comme matière première.
- Un établissement déconditionnant et reconditionnant des produits finis contenant à la fois des produits d'origine animale transformés et des produits d'origine végétale.

Par contre, certains établissements n'étaient pas concernés par l'agrément parce que la quantité de DAOA dans le produit était minoritaire (ex. biscuits au beurre et aux œufs). Ces établissements peuvent être concernés dorénavant s'ils utilisent des matières premières d'origine animale non transformées quelle que soit leur proportion (dans l'exemple précédent, s'ils utilisent des « œufs coquilles »).

b. Cas des établissements qui manipulent (transforment, déconditionnent/reconditionnent) des produits d'origine animale (au sens strict)

Ces établissements sont soumis à agrément, y compris les établissements retransformant un produit d'origine animale.

Ex: fabrication de fromage à partir de lait pasteurisé.

Un certain nombre d'établissements non soumis à agrément au regard des anciennes dispositions communautaires le deviennent.

Ex: fabrication d'omelettes à partir d'ovoproduits.

c. Cas des centres d'emballage d'œufs

Les centres d'emballage d'œufs, dont l'activité n'est pas considérée comme une activité de production primaire, doivent être agréés sur la base du règlement (CE) n° 853/2004.

Toutefois, les dispositions du règlement (CE) n° 2295/2003 (article 3) relatives notamment à l'équipement technique des centres d'emballage d'œufs, à son entretien et à sa propreté, complètent les conditions d'agrément des centres d'emballage d'œufs fixées par le règlement (CE) n° 853/2004.

d. Cas des établissements de commerce de détail

Un établissement de commerce de détail fournissant en produits d'origine animale un autre établissement mais n'assurant que le transport et le stockage n'est pas soumis au règlement (CE) n°853/2004 mais doit respecter les températures fixées par ce règlement.

Les activités de stockage et de transport doivent être entendues au sens strict. Elles n'incluent pas les activités d'exposition à la vente, d'emballage ou de conditionnement.

Par conséquent :

- Les établissements de commerce de détail exposant à la vente des produits d'origine animale à destination d'autres exploitants du secteur alimentaire doivent être agréés s'ils assurent la régulation de la température.

  Ex: unités de marché de gros, cash and carry

- Les établissements assurant des opérations d'emballage ou de conditionnement doivent également être agréés. Toutefois, Les opérations d'emballage ne doivent pas être confondues avec la préparation de commandes. La préparation de commandes est l'action de regrouper des produits conditionnés ou emballés dans un contenant (carton, rolls, palette filmée…) qui sera retiré à l'arrivée dans l'établissement destinataire, afin de faciliter sur un plan logistique la manipulation des commandes. L'emballage est l'action de placer une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées dans un deuxième contenant. Les produits ainsi emballés constituent le plus souvent l'unité de vente au consommateur final.

e. Cas des établissements assurant une activité d'entreposage (entrepôt, plate-forme, grossiste, marché de gros)

L'annexe IV de la présente note établit l'arbre de décision à appliquer aux établissements aujourd'hui agréés sur la base de l'arrêté du 3 avril 1996.

Les entrepôts, plates-formes et grossistes

Entrepôt : lieu où sont stockées des marchandises dans des buts précis :
- utilisation différée (de matières premières, de produits finis…) ;
- groupage ou fractionnement de conditionnements ou d'emballages de produits finis avant réexpédition ;
- déconditionnement ou reconditionnement.

Plate-forme : lieu où la marchandise est réceptionnée pour la réexpédier dans un délai très court.

Grossiste : intermédiaire de la chaîne de distribution qui achète le produit en grande quantité au producteur et le revend en petites quantités aux distributeurs ou aux détaillants. Il convient de différencier les grossistes qui sont propriétaires des produits des prestataires logistiques qui ne le sont pas.

La définition du commerce de détail du règlement (CE) n° 178/2002 cite explicitement les plates-formes fournissant des GMS et les grossistes. Les entrepôts des prestataires logistiques et les plateformes peuvent être considérés comme des établissements de commerce de détail s'ils livrent des détaillants.

Les marchés de gros

Le règlement (CE) n° 854/2004 prévoit que la structure collective d'un marché de gros est agréée. Pour les unités installées dans les marchés de gros, le schéma d'aide à la décision doit être utilisé pour savoir si un agrément est nécessaire ou non.

f. Cas des établissements assurant l'approvisionnement de distributeurs automatiques

Chaque appareil de distribution automatique est considéré comme un établissement (au sens des règlements) appartenant au commerce de détail. Les établissements assurant l'approvisionnement de ces distributeurs automatiques en produits d'origine animale ou denrées en contenant devraient alors être agréés.

Toutefois, certains établissements peuvent correspondre à la définition du grossiste s'ils n'élaborent pas eux-mêmes les produits avec lesquels ils approvisionnent les distributeurs automatiques. Dans ce cas, s'ils n'assurent que l'entreposage et/ou le transport de produits d'origine animale ou de denrées en contenant, ils n'ont pas à être agréés et doivent respecter les températures des règlements si elles existent.

Pour ce qui concerne les établissements qui élaborent eux-mêmes les produits qu'ils installent dans les distributeurs automatiques, on se reportera aux a et b du présent chapitre pour déterminer s'ils doivent être agréés.

g. Cas de certains établissements manipulant des produits de la pêche

Les établissements suivants non soumis à agrément au regard des anciennes dispositions communautaires le deviennent :

- les criées
- les navires congélateurs, les navires cuiseurs.

III. Les conséquences de l'évolution du périmètre de l'agrément sur la situation actuelle des établissements

Six situations différentes peuvent être identifiées pour lesquelles la marche à suivre suivante est proposée :

1er cas : Etablissement agréé pour la mise sur le marché communautaire dont l'activité nécessite toujours un agrément

Le règlement (CE) n°853/2004 précise que (article 4 point 5) :
"Le présent article n'empêche pas un établissement de mettre des denrées alimentaires sur le marché entre la date d'application du présent règlement et la première inspection ultérieure faite par l'autorité compétente si l'établissement :

a) est soumis à l'agrément conformément au paragraphe 2 et s'il a placé des produits d'origine animale sur le marché dans le respect de la législation communautaire immédiatement avant l'application du présent règlement"

Cependant dans l'attente d'une inspection qui permettra de vérifier que l'établissement est conforme au règlement, un courrier dont un modèle vous sera envoyé par courrier électronique, sera adressé au responsable de l'établissement après la parution de l'arrêté définissant la nouvelle procédure d'agrément (cf chapitre IV), lui indiquant que son agrément est maintenu mais l'informant de la nécessité de mettre à jour son dossier d'agrément en suivant le cahier des charges de l'arrêté précité.

2ème cas : Etablissement agréé pour la mise sur le marché communautaire dont l'activité ne nécessite plus d'agrément après le 1er janvier 2006

Un courrier dont un modèle vous sera envoyé par courrier électronique, sera adressé au responsable de l'établissement lui indiquant que son activité n'est plus soumise à agrément et que par conséquent son agrément sera retiré. Ce courrier devra être envoyé en recommandé avec accusé de réception.

Dans le cas particulier des établissements fabriquant des aliments infantiles (cf chapitre I) vous différerez cet envoi dans l'attente d'instructions spécifiques.

3ème cas : Etablissement non agréé pour la mise sur le marché communautaire dont l'activité nécessite un agrément à compter du 1er janvier 2006

Le règlement (CE) n° 853/2004 précise que (article 4 point 5) :
« Le présent article n'empêche pas un établissement de mettre des denrées alimentaires sur le marché entre la date d'application du présent règlement et la première inspection ultérieure faite par l'autorité compétente si l'établissement :

b) est d'une catégorie pour laquelle il n'y avait pas d'exigence en matière d'agrément avant l'application du présent règlement. »

Dans cette attente et après la parution de l'arrêté définissant la nouvelle procédure d'agrément (cf chapitre IV), une information devra être adressée aux professionnels concernés sur la nécessité de déposer un dossier de demande d'agrément selon les nouvelles modalités.

4ème cas : Etablissement en cours d'agrément communautaire

Après la parution de l'arrêté définissant la nouvelle procédure d'agrément, le courrier dont un modèle vous sera envoyé par courrier électronique, sera adressé aux professionnels concernés.

5ème cas : Etablissement titulaire d'un agrément locorégional ou national

Des instructions spécifiques vous parviendront ultérieurement pour le cas des abattoirs et ateliers de découpe locorégionaux.

Concernant les cuisines centrales agréées au 1er janvier 2006 au titre de l'arrêté du 29 septembre 1997, un courrier dont un modèle vous sera envoyé par courrier électronique, sera adressé au responsable de l'établissement après la parution de l'arrêté définissant la nouvelle procédure d'agrément (cf chapitre IV), l'informant de la nécessité de remettre à jour son dossier d'agrément dans les délais fixés par l'arrêté, à savoir 2 ans après la publication de celui-ci. Dans tous les cas, ces établissements devront être agréés avant le 31 décembre 2009, (conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 2076/2005).

6ème cas : Etablissement agréé ou non pour la mise sur le marché communautaire dont l'activité nécessitera un agrément national (ex : alimentation infantile) (cf I de la présente note)

Des instructions spécifiques vous parviendront ultérieurement, le cas échéant.

IV. Les évolutions de la procédure d'agrément

Le règlement (CE) n° 882/2004 définit les grands principes de l'attribution et du maintien de l'agrément sanitaire des établissements manipulant et préparant des denrées alimentaires d'origine animale. Par son article 31, il laisse aux Etats membres le soin de définir la procédure que doivent respecter les exploitants du secteur alimentaire pour obtenir l'agrément sanitaire. Un projet d'arrêté définissant cette procédure a été transmis à l'AFSSA pour avis. Il abrogera les articles de l'arrêté du 28 juin 1994 portant sur le même objet.

Le principal changement dans la procédure d'agrément porte sur la gestion de l'agrément conditionnel qui remplace l'agrément provisoire de l'arrêté du 28 juin 1994. **La période totale d'agrément conditionnel ne pourra dorénavant dépasser 6 mois**, à l'exception des navires-usines et des navires-congélateurs pour lesquels cette période peut être prolongée jusqu'à 12 mois.

V. Les changements relatifs aux marques d'identification et de salubrité

La marque d'identification n'est pas nécessaire pour les œufs au sujet desquels le règlement (CEE) n° 1907/90 et son règlement d'application (CE) n° 2295/2003 fixent des exigences relatives à l'étiquetage ou au marquage.

A. Distinction marque de salubrité et marque d'identification

Les produits d'origine animale mis sur le marché par des établissements agréés en vertu des règlements européens (cf chapitre I) doivent porter une marque d'identification ou une marque de salubrité, selon l'établissement. Ces marques remplacent les anciennes marques de salubrité définies par les directives sectorielles.

La marque de salubrité est maintenant exclusivement réservée au marquage des carcasses, demi-carcasses et quartiers dans les abattoirs d'animaux de boucherie et établissements de traitement du gibier. Elle est apposée par le vétérinaire officiel ou sous sa responsabilité. Sa forme est définie au chapitre III de l'annexe I du règlement (CE) n° 854/2004.

Tous les autres établissements agréés « communautaires » apposent une marque d'identification sur les produits d'origine animale qu'ils mettent sur le marché. Sa forme est définie à la section I de l'annexe II du règlement (CE) n° 853/2004.

B. Changements relatifs à la marque de salubrité

Certains marquages de salubrité pour les carcasses, demi-carcasses et quartiers vont disparaître, il s'agit de :

- la marque trichine (ronde avec un T)
- la marque communautaire gibier sauvage (pentagonale)
- la marque porcs cryptorchides (ovale avec 2 traits parallèles horizontaux)
- la marque double rond pour les abattoirs non inscrits au plan (qui n'était de toute façon pas utilisée)
- la marque services vétérinaires (estampille personnelle d'un vétérinaire inspecteur : petit hexagone de 25mm, qui n'était que très peu utilisée).

Ces marques de salubrité, à l'exception de la marque trichine, ne devront plus être utilisées dès que l'arrêté « produits d'origine animale » (cf NS DGAL/SDSSA N° 8026 du 6 janvier 2006) sera publié. En effet, cet arrêté abrogera les arrêtés qui définissaient ces marques de salubrité. Ce nouvel arrêté définira également deux marques de salubrité nouvelles (marque de salubrité carrée pour les abattoirs temporaires et marque de salubrité hexagonale pour les abattages d'urgences hors d'un abattoir).

La marque trichine quant à elle ne devra plus être utilisée après la parution de l'arrêté « trichines » (cf NS DGAL/SDSSA N° 8026 du 6 janvier 2006) qui supprimera l'obligation d'apposition de cette marque de salubrité.

Seules demeurent dans les abattoirs de boucherie et les ateliers de traitement du gibier la marque de salubrité ovale CE, et la marque de salubrité ovale barrée (traits obliques en croix) pour les restrictions liée à la police sanitaire. Pour ces deux marques de salubrité, la lettre « F » est remplacé par les lettres « FR » et les lettres « CEE » sont remplacées par les lettres « CE ». La dimension de ces deux marques est fixée à 7,5 cm x 5,5 cm, reprenant ainsi la dimension des marques de salubrité utilisées actuellement dans les abattoirs de boucherie.

Les marques de salubrité ronde pour les abattoirs loco-régionaux et pentagonales pour les ateliers de traitement du gibier pourront être utilisées jusqu' au 31 décembre 2009 dans le cadre des mesures transitoires (cf E).

La marque de salubrité ronde utilisée pour les abattages d'urgence hors abattoir sera remplacée à la publication de l'arrêté « produits d'origine animale » par une marque de salubrité hexagonale.

C. Changements relatifs à la marque d'identification

Pour les produits autres que ceux concernés par le chapitre B précédent, la marque d'identification remplace l'ancienne marque de salubrité. De la même manière que précédemment, les lettres « F » et « CEE » sont remplacées respectivement par les lettres « FR » et « CE ».

La marque doit être lisible et indélébile, et les caractères utilisés aisément déchiffrables. Sa taille n'est pas définie.

Il est à noter que pour les ateliers de découpe, les contraintes de taille de marque qui existaient avant le 1er janvier 2006 ne s'appliquent plus. Par contre, l'obligation de destruction à l'ouverture de l'emballage, de l'étiquette portant la marque d'identification demeure.

D. Changement relatif au numéro d'agrément

La modification de la marque sanitaire pourrait être mise à profit pour harmoniser le nombre de chiffres du numéro d'ordre de l'établissement dans la commune en le portant à 3 chiffres. Même si cette harmonisation présente des intérêts indiscutables pour le contrôle de la base SIGAL, une telle modification ne pourra se faire qu'avec l'accord de chaque exploitant. Dans le cas contraire, l'exploitant est autorisé à conserver la structure actuelle de son numéro d'agrément. Par contre, le numéro d'agrément des nouveaux établissements sera défini selon la structure suivante :

- Numéro de département selon la numérotation officielle
- Numéro de commune
- Numéro d'ordre dans la commune sur 3 chiffres
- Ces trois numéros sont séparés par des points ou des tirets

E. Passage à la nouvelle marque

Le règlement (CE) n° 2076/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 définit plusieurs mesures transitoires concernant le passage aux nouvelles marques de salubrité et d'identification.

Les stocks de denrées alimentaires d'origine animale produites avant le 1er janvier 2006 et donc revêtues des anciennes marques prévues par les textes réglementaires peuvent être mis sur le marché durant la période transitoire qui s'étend jusqu'au 31 décembre 2009. Si l'exploitant a défini pour ces produits une durée de vie qui dépasse la fin de cette période transitoire, ceux-ci peuvent rester sur le marché jusqu'à la fin de leur durée de vie.

Les exploitants du secteur alimentaire peuvent continuer à utiliser, jusqu'au 31 décembre 2007, les stocks de conditionnements, d'emballages et d'étiquettes portant des marques de salubrité ou d'identification préimprimées qu'ils ont achetés avant le 1er janvier 2006. Cependant, afin de tenir compte d'éventuelles difficultés logistiques pour la mise à disposition par les imprimeurs des nouvelles marques dès le 1er janvier 2006, il pourra être admis que d'anciennes marques puissent être achetées jusqu'au 1er janvier 2007 dans le cadre du retirage de conditionnements, d'emballages et d'étiquettes pour des références déjà existantes. Ces marques ne pourront en aucun cas être utilisées après le 31 décembre 2007.

Les exploitants du secteur alimentaire et les services vétérinaires peuvent continuer à utiliser l'équipement de marquage dont ils disposent au 31 décembre 2005 jusqu'au remplacement de celui-ci ou, au plus tard, jusqu'au 31 décembre 2009. Cela concerne notamment le matériel d'impression des marques d'identification, les « machines à estampiller » dans les abattoirs de porcs, et les marques de salubrité fixées au bout d'un manche utilisées dans les abattoirs de boucherie et les ateliers de traitement du gibier. Lors du remplacement de cet équipement, il conviendra de s'assurer de son retrait pour empêcher toute utilisation ultérieure.

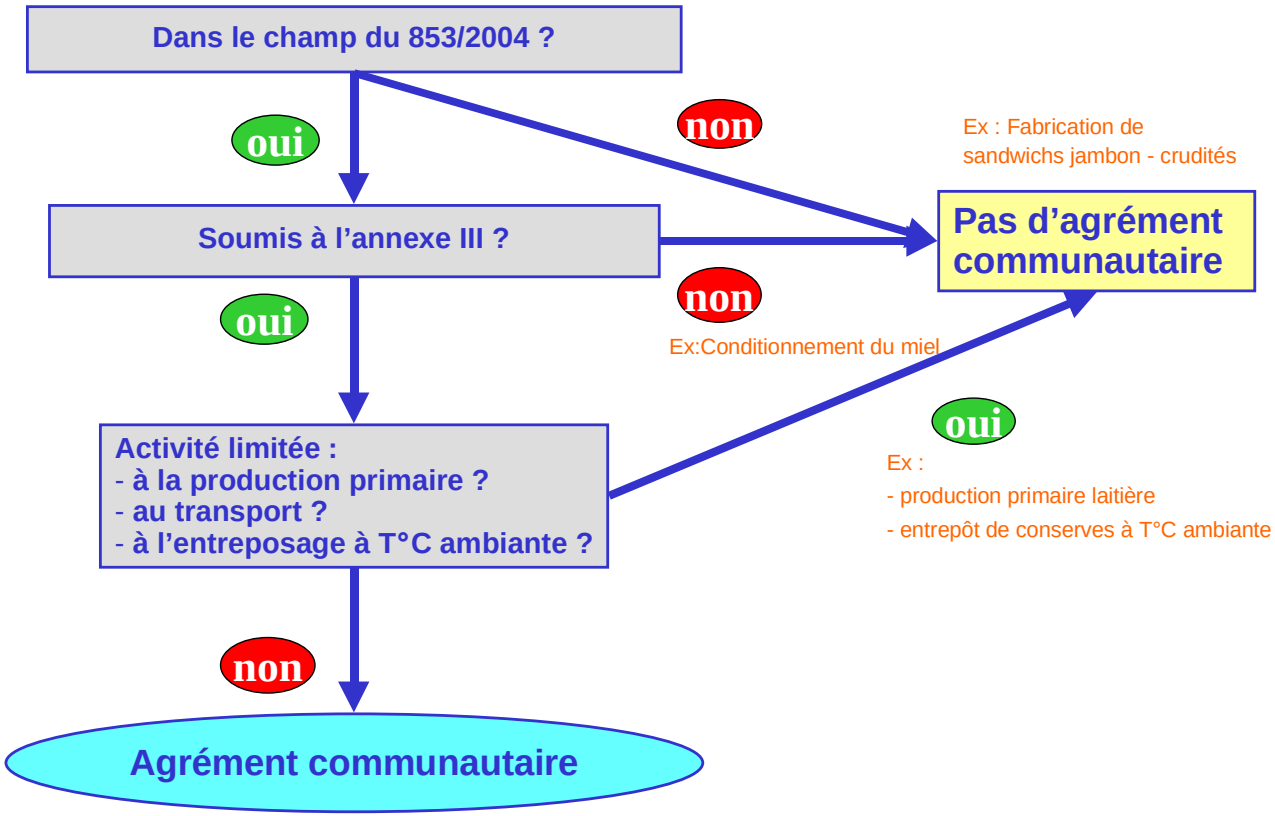
C. Utilisation de la marque

Je vous informe par ailleurs que contrairement aux dispositions antérieures, l'annexe II section I B.7 du règlement (CE) n° 853/2004 indique que "*si un établissement fabrique à la fois des denrées alimentaires auxquelles le présent règlement s'applique et des denrées alimentaires auxquelles il ne s'applique pas, l'exploitant du secteur alimentaire peut apposer la même marque d'identification aux deux types de denrées"*

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O.

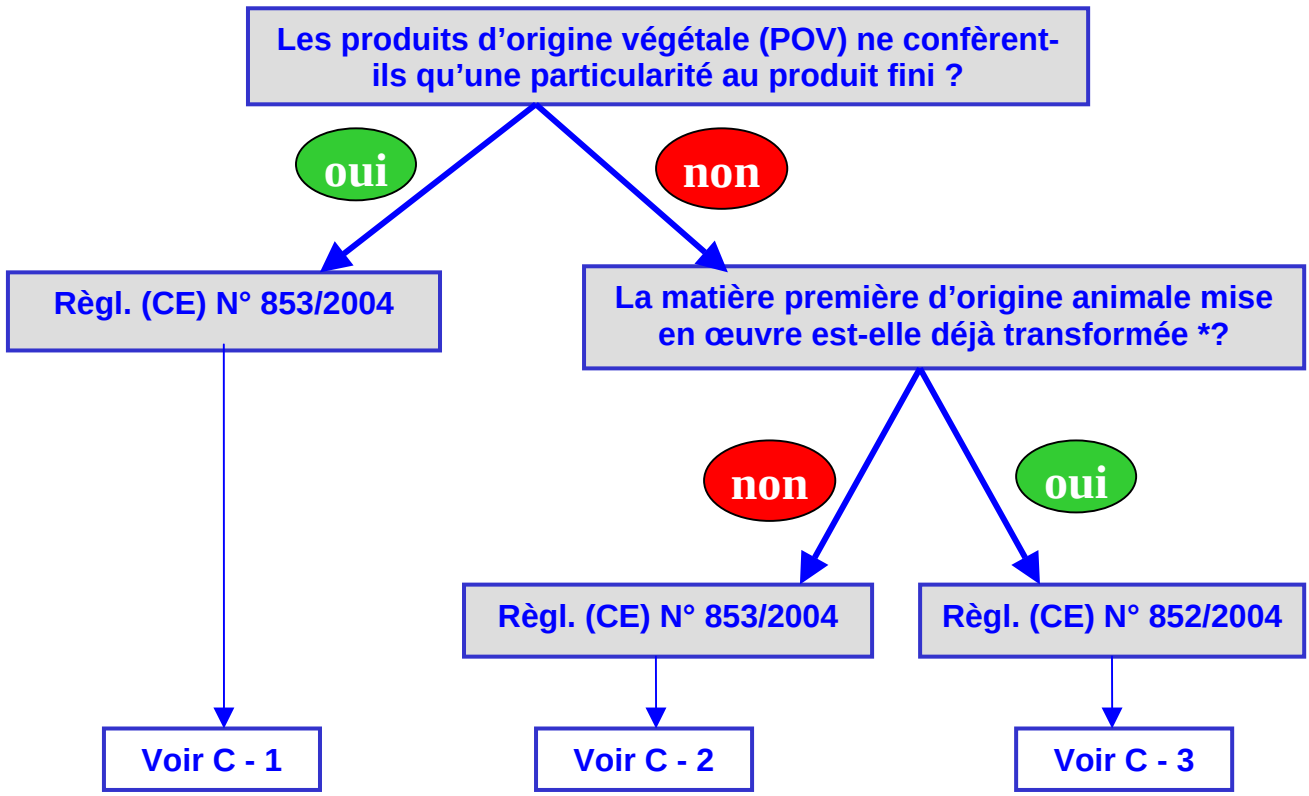
Monique Eloit

Annexe I : Arbre de décision général sur l'agrément



Annexe II : outil d'aide à la décision « produits contenant à la fois des produits d'origine animale transformés et des produits d'origine végétale »

A – Arbre de décision



* Voir B

B – Eléments d'interprétation

Produits non transformés : denrées alimentaires n'ayant pas subi de transformation et qui comprennent les produits qui ont été divisés, séparés, tranchés, découpés, désossés, hachés, dépouillés, broyés, coupés, nettoyés, taillés, décortiqués, moulus, réfrigérés, congelés, surgelés ou décongelés. (Cf. art. 2.1.n du règlement (CE) n° 852/2004).

Produits transformés : denrées alimentaires résultant de la transformation de produits non transformés. Ces produits peuvent contenir des substances qui sont nécessaires à leur fabrication ou qui ne leur confèrent qu'une simple particularité. (Cf. art. 2.1.o du règlement (CE) n° 852/2004)

Liste non exhaustive de produits transformés et non transformés

Produits transformés	Produits non transformés
- Produits à base de viande - Ovoproduits (poudre d'œuf etc.) - Graisses animales fondues - Gélatine - Collagène - Estomacs et vessies traités - Produits laitiers (lait traité thermiquement, yoghourt, fromage, etc.)	- Viande fraîche, viande hachée, VSM - Préparations de viandes - Intestins non traités - Lait cru - Œufs entiers et œufs liquides - Miel

C – Exemples de produits composés de denrées d'origine végétale et de denrées animales ou d'origine animale

C – 1. Produits mettant en œuvre des denrées animales ou d'origine animale et des produits d'origine végétale ne conférant qu'une simple particularité, et soumis aux dispositions du règlement (CE) N° 853/2004

La denrée végétale mise en œuvre ne modifie pas les caractéristiques essentielles de la DAOA.

Type de produit	**Ingrédients**
Omelette aux herbes	Oeufs liquides ou ovoproduits, herbes ou épices
Saucissons associé à un POV	Saucisson, herbes, noisettes, vin
Yaourt aux fruits	Lait transformé, fraises
Fromage aux fines herbes	Produit laitier, herbe

C – 2. Produits mettant en œuvre des denrées animales ou d'origine animale non transformées et soumis aux dispositions du règlement (CE) n° 853/2004

La denrée d'origine animale va subir sa première transformation à l'occasion de l'élaboration du produit composite, ce qui justifie l'application du règlement (CE) n° 853/2004.

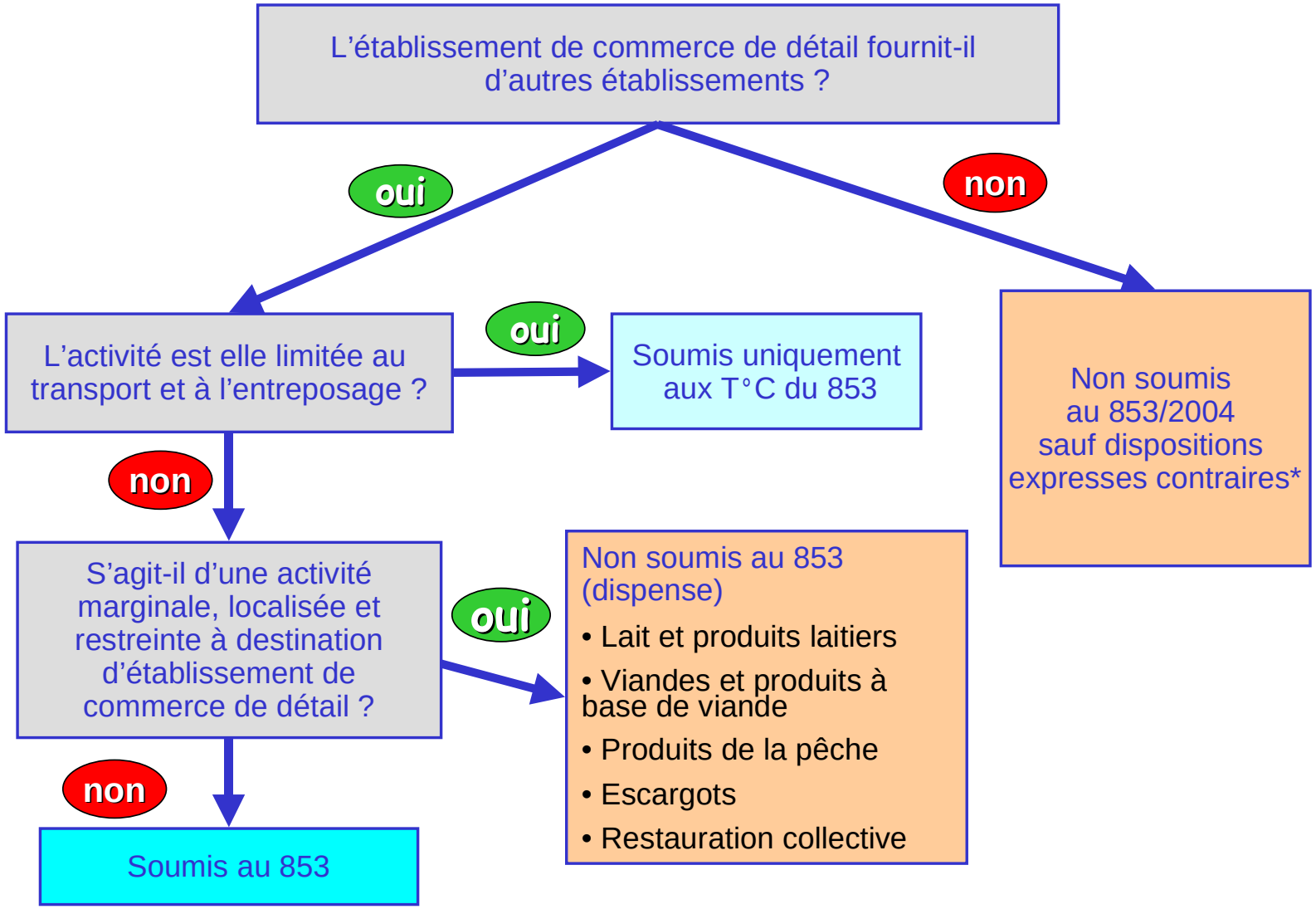
Type de produit	**Ingrédients**
Blancs en neige (meringue)	blancs d'œufs liquide, sucre (constituant indispensable)
Bouillon de viande	Gras (bardes), légumes
Crabe farci	Coque de tourteau, préparation de viandes, légumes
Crêpes	Œuf frais, lait, beurre, farine
Confiture de lait	Lait cru , sucre (constituant indispensable)
Mayonnaise	Œufs frais, huile, moutarde
Soupe volaille	Viande fraîche de volaille, légumes
Tomate farcie	Tomate, préparations de viandes,
Viandox	viande fraîche, légumes

C – 3. Produits mettant en œuvre des denrées animales ou d'origine animale transformées et soumis aux dispositions du règlement (CE) n° 852/2004

Par définition, la denrée transformée d'origine animale a déjà été soumise au règlement (CE) n° 853/2004.

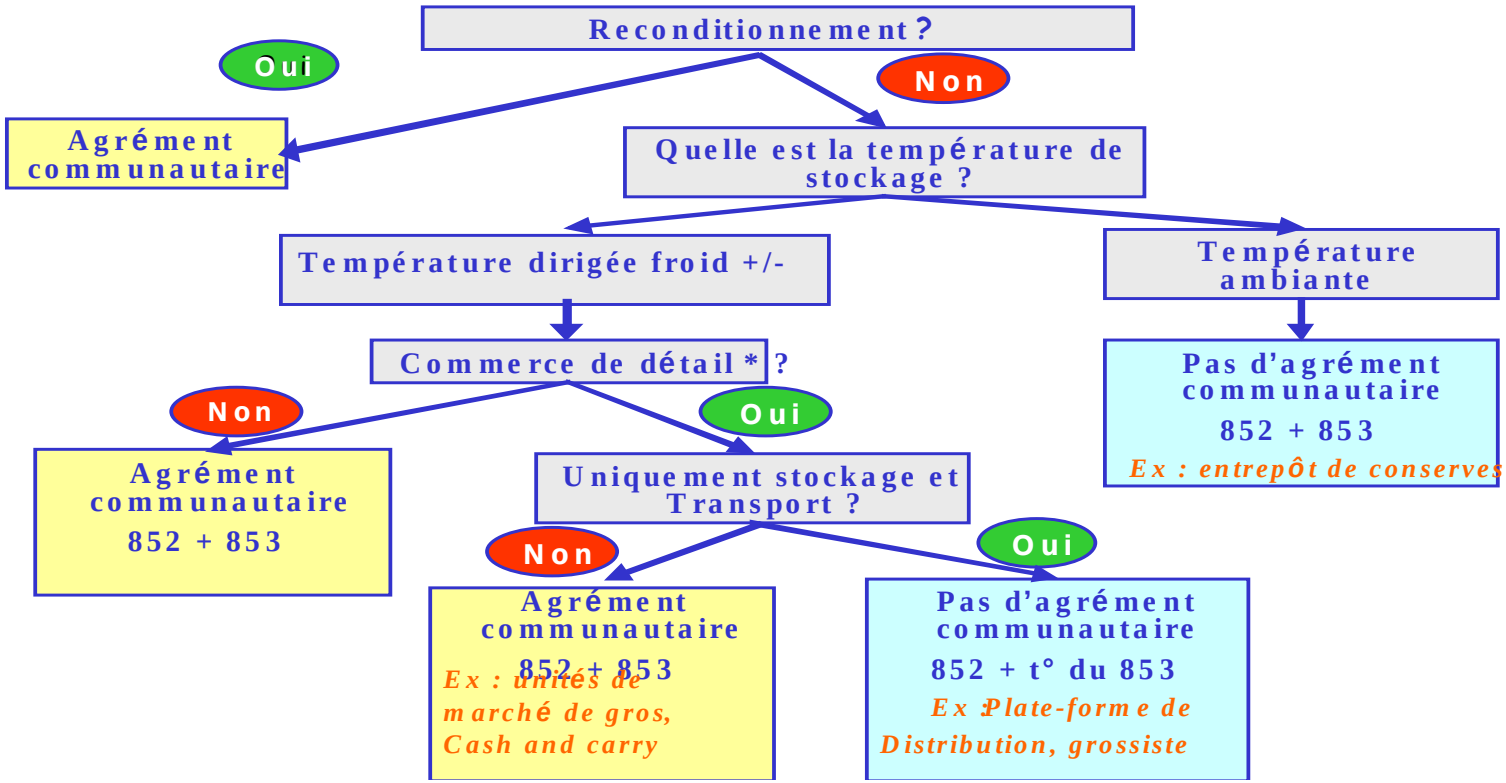
Type de produit	Ingrédients
Aligot	Pomme de terre, tomme fraîche, ail, sel
Blancs en neige (meringue)	blancs d'œufs liquide traité thermiquement, sucre (constituant indispensable)
Bouillon de viande	Graisses animales fondues, POV
Crabe farci	Coque de tourteau, produits à base de viande, légumes
Crêpes	Ovoproduit, lait, beurre, farine
Crème glacée	Lait traité thermiquement, sucre (constituant indispensable), fruits ou aromes
Iles flottantes crème patissiere	Ovoproduits, lait traité thermiquement , sucre , farine
Mayonnaise	Ovoproduits huile, moutarde
Omelettenorvégienne	Glace, gâteau, crème pâtissière déjà élaborée
Paella	Poisson, crustacés, mollusques cuits, jambon ou autres viandes transformées, riz
Pizza	Jambon cuit, champignons, pâte, formage
Sandwichs	Pain, jambon cuit, beurre
Ravioles	Pâtes et fromage
Salades composées	Jambon, pomme de terre
Soupe de volaille	Poulet transformé ou extraits de viande, POV
Tartiflette Truffade	Lardons, pommes de terre, fromage
Tiramisu	Fromage, biscuits
Tomate farcie	Tomate ,produits à base de viande
Viandox	Extraits de viandes, POV

Annexe III : Arbre de décision « commerce de détail »



* Exemple : Annexe III section VIII "produits de la pêche" point 2

Annexe IV : Arbre de décision pour les activités d'entreposage de produits d'origine animale



* au sens du règlement (CE) n°178/2002