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 production et de transformation** Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Pauline CHARBONNIER Tél. : 01.49.55.84.10	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2008-8050** **Date: 10 mars 2008** Classement : SSA242.1

Date de mise en application : immédiate
Modifie : note de service DGAL/SDSSA/N2007-8188 du 01-08-2007
Date limite de réponse : aucune
Nombre d'annexe : 0
Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Conditions d'utilisation du dossier type d'agrément pour les ateliers laitiers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers par un atelier de faible capacité non fermier

Références :
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* modifié.
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* modifié.
Décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 *relatif aux fromages et spécialités fromagères.*
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* modifié.
Note de service DGAL/SDSSA/N2007-8013 du 11 janvier 2007.
Note de service DGAL/SDSSA/N2007-8188 du 1er Août 2007.

Résumé : Cette note de service précise que le dossier type d'agrément pour les ateliers laitiers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers peut être utilisé pour des établissements non fermiers si le volume de lait transformé par an est inférieur à 2 000 000 de litres. De plus, le dossier type sera désormais disponible en ligne sur le site du ministère de l'agriculture.

Mots-clés : lait, paquet hygiène, agrément, plan de maîtrise sanitaire, flexibilité

Destinataires	
Pour exécution Directeurs départementaux des services vétérinaires	Pour information : - Préfets - DRAF/DAF - DDAF - Contrôleurs généraux des services vétérinaires - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires - Directeurs des Ecoles nationales vétérinaires - Directeur de l'Ecole nationale des services vétérinaires - Directeur de l'INFOMA

La note de service DGAL/SDSSA/N2007-8188 du 01-08-2007 est modifié comme suit:

1. Le deuxième paragraphe du chapitre **1. « Champ d'application »** est supprimé.

2. Il est ajouté le paragraphe suivant à la fin du chapitre **1. « Champ d'application »** :

« NB : L'interprofession travaille à l'élaboration d'un dossier type adapté pour les établissements à faible capacité qui ne sont pas fermiers. Dans l'attente, ce modèle joint à cette note pourra être utilisé pour de tels ateliers sous réserve qu'ils transforment moins de 2 000 000 litre de lait par an. »

3. Les pages 3 à la fin de la note de service sont supprimées

4. Il est ajouté le chapitre suivant à la suite du chapitre **3. « Précisions concernant les dérogations liées aux méthodes traditionnelles»** :

« **4. Mise en ligne du dossier type d'agrément sur le site du ministère de l'agriculture**

Le dossier type d'agrément est désormais disponible sur le site du ministère de l'agriculture (http://agriculture.gouv.fr) dans la rubrique « formulaires » puis dans le chpitre « Dossiers type d'agrément sanitaire ».

Vous le trouverez directement à l'adresse suivante:

http://agriculture.gouv.fr/sections/outils/formulaires/dossiers-type-d-agrement/dossiers-type-d-agrement_1 »

Vous voudrez bien me faire part des éventuelles questions ou difficultés qui pourraient découler de la mise en œuvre de cette note de service.

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O.

Monique ELOIT