Ordre de méthode

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Direction générale de l'alimentation **Service des actions sanitaires** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des établissements de transformation et de distribution** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2022-351** **03/05/2022**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 3

Objet : Production de DAOA combinées à des denrées végétales: catégorisation, règlementation et modalités d'enregistrement.

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(ETS)PP

Résumé : Les objectifs de cette instruction technique sont les suivants :
- préciser la frontière entre produits composés et les autres denrées animales ou d'origine animale (DAOA) combinées à des denrées alimentaires végétales et donc la catégorisation de ces denrées ;
- rappeler les obligations réglementaires pour les établissements qui produisent chacune de ces catégories de produits, notamment concernant l'obligation ou non d'agrément au titre du règlement (CE) n°853/2004;
- clarifier et préciser les modalités d'enregistrement de ces établissements dans Resytal, en vue de la mise en œuvre d'une analyse de risque adaptée pour conduire les contrôles.

Textes de référence :- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- Arrêté du 8 juin 2006 modifié relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-728 relative à la procédure d'agrément au titre du règlement (CE) n°853/2004.

Table des matières

1 Définitions et catégories de produits 2
1.1 Rappel de quelques définitions 2
1.2 Notion de matière première d'origine végétale indispensable à un produit fini 3
1.3 Trois groupes de produits différents 3
2 Groupe I : denrées élaborées à partir d'une matière première d'origine animale non transformée et d'une matière première d'origine végétale indispensable au produit fini 3
2.1 Définition, exemples de produits 3
2.2 Statut au regard de l'agrément sanitaire 4
2.3 Produits à base d'œufs coquille combinés à des denrées végétales 4
2.3.1 Définitions 4
2.3.2 Statut au regard de la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire 4
2.3.3 Cas de la cession à des établissements intermédiaires 4
3 Groupe II : produits composés 5
3.1 Définitions, exemples 5
3.2 Plan de maîtrise sanitaire (PMS) 6
3.3 Agrément d'un établissement qui produit des produits composés en vue de l'exportation vers un pays tiers 6
4 Groupe III : denrées Animales et d'Origine Animale (DAOA) comportant une matière première végétale mais dont la présence n'est pas indispensable et ne change pas la nature du produit fini 7
5 Modalités d'enregistrement des établissements dans Resytal 8
5.1 Denrées élaborées à partir de matières premières non transformées d'origine animale combinées à des produits végétaux (groupe I) 9
5.1.1 Cas des traiteurs 9
5.1.2 Produits à base d'œufs et de denrées végétales 10
5.2 Produits composés (groupe II) 10
5.2.1 Fabrication de produits composés, établissements agréés 10
5.2.2 Fabrication de produits composés, établissements non agréés 12
Annexe 1 : Logigramme : produits composés, DAOA, DAOA élaborées à partir de denrées animales non transformées combinées avec des produits végétaux 14
Annexe 2 : Produits transformés à base d'œufs et de denrées végétales, activité soumise à agrément (provenance des œufs : centre d'emballage agréé 15
Annexe 3 : Exemples de produits et modalités d'enregistrement dans Resytal (pour les différents groupes de produits, I, II et III, cf logigramme en annexe 1). 16

Nombre de denrées alimentaires sont composées à la fois de denrées animales ou d'origine animale et de denrées végétales. Le paquet hygiène définit des dispositions réglementaires différentes selon le niveau de transformation des denrées animales mises en œuvre : ainsi, le règlement (CE) n°853/2004 distingue en particulier les denrées alimentaires élaborées à partir de denrées animales déjà transformées et de denrées végétales, appelées « produits composés »[1].

Cette instruction technique vise d'abord à préciser la limite entre produits composés et les autres denrées animales ou d'origine animale (DAOA) combinées à des denrées alimentaires végétales et donc la catégorisation de ces denrées. Pour chaque catégorie de produits, les exigences en matière de plan de maîtrise sanitaire voire d'agrément des établissements de production sont précisées. Dans une dernière partie, sont précisées les modalités d'enregistrement de ces établissements dans Resytal, en vue de leur prise en compte dans l'analyse de risque permettant de prioriser les contrôles officiels.

1 Définitions et catégories de produits

1.1 Rappel de quelques définitions

Ingrédient : Toute substance ou tout produit, y compris les arômes, les additifs alimentaires et les enzymes alimentaires, ou tout constituant d'un ingrédient composé, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée ; les résidus ne sont pas considérés comme des ingrédients.[2]

Matière première : Il s'agit des principaux ingrédients, c'est-à-dire les quatre à cinq premiers ingrédients figurant sur la liste (sur l'étiquette du produit fini, la liste est présentée dans l'ordre décroissant de l'importance pondérale des ingrédients au moment de la mise en œuvre lors de la fabrication de la denrée).[3]

Transformation : Toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés.[4]

Produits transformés : Les denrées alimentaires résultant de la transformation de produits non transformés. Ces produits peuvent contenir des substances qui sont nécessaires à leur fabrication ou pour leur conférer des caractéristiques spécifiques (arôme, couleur,...).[5]

Produits prêts à consommer : Il s'agit des produits que le producteur ou le fabricant destine à la consommation humaine directe, ne nécessitant pas une cuisson ou une autre transformation efficace pour éliminer ou pour réduire à un niveau acceptable les micro-organismes dangereux.[6]

Œuf liquide : Le contenu non transformé de l'œuf après enlèvement de la coquille.

[1] Règlement (CE) n°853/2004, article 1er point 2

[2] Règlement (UE) n°1169/2011, article 2, 2, point f

[3] Règlement (UE) n°1169/2011, article 18

[4] Règlement (CE) n°852/2004, article 2 définitions

[5] Règlement (CE) n°852/2004, article 2 définitions

[6] Règlement n° (CE) n°2073/2005 – article 3, point b

Ovo-produits : Il s'agit des produits transformés résultant de la transformation d'œufs ou de leurs différents composants ou mélanges ou d'une nouvelle transformation de ces produits transformés.[7]

1.2 Notion de matière première d'origine végétale indispensable à un produit fini

La classification présentée au point suivant repose notamment sur le fait de savoir si une matière première d'origine végétale est indispensable au produit élaboré par l'établissement. Cette question conduit à s'interroger sur le fait que l'absence de cette matière première changerait significativement la nature du produit fini.
Tel est par exemple le cas de l'huile pour la fabrication de la mayonnaise ou de la farine dans la pâte à cake. De même, la farine est indispensable à la fabrication de la pâte qui entoure les ravioles aux crevettes.
Inversement, les morceaux de fruits ou le sucre dans un yaourt ne modifient pas significativement le nature de ce produit laitier, de même que le poivre ou les noisettes dans un saucisson.

1.3 Trois groupes de produits différents

Les produits constitués de matières premières d'origine animale et de matières premières d'origine végétale peuvent être répartis en trois groupes, selon le caractère transformé ou non de l'ingrédient animal et le caractère indispensable ou non de l'ingrédient végétal.

Les trois groupes de denrées sont les suivants :

- **Groupe I :** les denrées élaborées à partir d'une matière première d'origine animale non transformée et d'une matière première d'origine végétale indispensable au produit fini ;
- **Groupe II** : les denrées élaborées à partir de matières premières d'origine animale déjà transformées et d'une matière première d'origine végétale indispensable au produit fini ;
- **Groupe III** : les denrées d'origine animale dont les matières premières d'origine végétale ne sont pas indispensables au produit fini.

Un logigramme et de nombreux exemples sont présentés en Annexe 1 page 14, qui peut être détaché pour accompagner la lecture du corps de l'IT. Chaque groupe de produits est présenté dans l'un des paragraphes qui suit.

2 Groupe I : denrées élaborées à partir d'une matière première d'origine animale non transformée et d'une matière première d'origine végétale indispensable au produit fini

2.1 Définition, exemples de produits

Ce groupe de denrées se caractérise par le fait que :

1. au moins une **matière première d'origine végétale est indispensable au produit fini** (voir point 1.2) ;
2. au moins une **matière première d'origine animale est mise en œuvre avant d'avoir été transformée** (utilisation de lait ou de viande crus, d'œufs coquille, …) ; sa transformation peut avoir lieu dans l'établissement (cuisson d'une pâtisserie) mais elle peut aussi rester non transformée (tomates farcie crue, sushi) ;

[7] Règlement (CE) n°853/2004, annexe I, article 7, point 7.3

2.2 Statut au regard de l'agrément sanitaire

Une matière première d'origine animale n'étant pas transformée lors de sa mise en œuvre, l'établissement qui commercialise ces produits auprès d'autres établissements doit être titulaire d'un agrément sanitaire pour la section correspondante, ou rester dans les seuils de la dérogation.

2.3 Produits à base d'œufs coquille combinés à des denrées végétales

Au vu des spécificités des normes de commercialisation des œufs coquilles, un focus est fait dans les paragraphes suivants sur une des sous-catégories de ce groupe I, les produits transformés fabriqués à partir d'œufs coquilles combinés à des denrées végétales.

2.3.1 Définitions

La définition des **ovoproduits**, rappelée plus haut, implique que ceux-ci ne contiennent que des éléments de l'œuf. En particulier, par « mélange », il faut comprendre mélange de blanc et de jaune d'œuf. Dans le cas de l'utilisation d'un composant végétal pour les seuls besoins de transformation de l'œuf (cuisson avec une matière grasse végétale, ajout de fécule de maïs comme agent texturant, …) ou pour conférer une caractéristique spécifique au produit final (arôme, herbe aromatique, sucre, sel, stabilisant) mais sans changer la nature du produit, celui-ci est toujours considéré comme un **ovoproduit**.

En revanche, on peut qualifier de **préparations d'œufs** les denrées élaborées à base d'œufs non transformés (coquilles ou liquides), auxquels sont ajoutés des végétaux, du lait, … pour en changer la nature (crêpe, mayonnaise, omelette aux pommes de terre de type « tortilla »).

L'Annexe 2 page 15, avec l'exemple de la fabrication des crêpes, permet de visualiser l'activité soumise à agrément sanitaire au titre du règlement (CE) n°853/2004.

2.3.2 Statut au regard de la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire

Le champ de la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire sera prochainement ouvert à la fabrication de préparations d'œufs et de lait cru **destinées à être cuites** par le consommateur final (pâte à crêpes, pâtes aux œufs) et ce dès la mise à jour de l'arrêté ministériel du 8 juin 2006[8], prévue pour début 2022.

En revanche, pour les produits **non destinés à être cuits** par le consommateur (mousse au chocolat, mayonnaise), l'agrément sanitaire restera requis quelle que soit la quantité élaborée.

2.3.3 Cas de la cession à des établissements intermédiaires

Dans le cas où l'exploitant vend sa production à d'autres établissements et que son activité ne correspond pas aux critères d'attribution de la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire, les dispositions réglementaires applicables aux denrées élaborées à partir de denrées non transformées d'origine animale combinées à des denrées végétales sont définies dans le règlement (CE) n°853/2004. Des précisions sont apportées dans l'annexe III du document d'orientation concernant l'application de certaines dispositions du règlement (CE) n°853/2004. Les établissements qui réalisent cette préparation sont soumis à la fois aux dispositions du règlement (CE) n°852/2004 et à celles du règlement (CE) n°853/2004, et donc à agrément.

[8] Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

Ce type de denrées peut être divisée en deux catégories :

- celles qui sont **commercialisées en l'état**, comme par exemple des pâtes fraîches ou de la mousse au chocolat produites à partir d'œufs coquilles ;
- celles qui sont **commercialisées à la suite d'un traitement thermique**, comme par exemple des crêpes produites à partir d'œufs coquilles et de lait cru.

Dans le cas particulier des pâtes fraîches ou de la mousse au chocolat produites à partir d'œufs coquilles, ces produits, commercialisés sans avoir subi de traitement thermique, ne répondent que partiellement aux dispositions de l'annexe X du règlement (CE) n°853/2004 relatif aux œufs et aux ovoproduits, puisqu'il n'est pas possible de respecter le point relatif au traitement thermique de l'œuf après cassage.[9] Dans le cas des pâtes fraîches, il s'agit d'un produit destiné à faire l'objet d'une cuisson par le consommateur, les modalités de cuisson doivent donc être précisées sur l'étiquetage. Dans le cas de la mousse au chocolat, il s'agit d'un produit prêt à manger (ou « *Ready To Eat* »), qui ne subit aucun traitement assainissant, ni lors de la production, ni chez le consommateur.

Ces produits ne rentrent donc à ce jour dans aucune des catégories définies dans l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004.

Afin de pouvoir procéder à l'enregistrement dans Resytal, ces différentes préparations sont considérées comme des « produits à base d'œufs ». Ainsi, l'intitulé de l'unité d'activité existant précédemment « Production d'œufs liquides et d'ovoproduits » devient : « **Production d'œuf liquide d'ovoproduit et produits à base œuf** ».

Ces établissements agréés paraîtront tous sur la section X ; c'est la denrée enregistrée dans Resytal, ovoproduits, œufs liquides ou produits finis avec ou sans traitement thermique qui permettra de les différencier.

De plus, les modalités d'enregistrement dans Resytal doivent permettre de conduire une analyse de risque adaptée en vue du contrôle des établissements qui les produisent.

3 Groupe II : produits composés

3.1 Définitions, exemples

Selon les dispositions du règlement (CE) n°853/2004, la notion de produits composés désigne les denrées alimentaires élaborées à partir de denrées animales déjà transformées et de denrées végétales ; les établissements qui les produisent ne sont pas soumis à agrément au titre du règlement (CE) n°853/2004.[10] Toutefois, les produits d'origine animale transformés utilisés pour la préparation des produits composés doivent provenir d'établissements agréés.[11]

Le terme approprié pour ces fabrications est « produit composé », la dénomination « produit composite » étant une expression « franglaise ».

[9] Point 5 de l'annexe X du règlement (CE) n°853/2004 : « après cassage, l'œuf liquide doit être intégralement soumis, aussi rapidement que possible, à un traitement visant à éliminer les dangers microbiologiques ou à les ramener à un niveau acceptable »

[10] Règlement (CE) n°853/2004, article 1er point 2

[11] Règlement (CE) n°853/2004, article 1er point 2

Ces denrées appartiennent au groupe II, voir logigramme (Annexe 1 page 14) :

- la **matière première d'origine végétale est indispensable à la fabrication du produit fini et en change la nature**, la dénomination du produit fini est donc différente de celle de la DAOA matière première ;

- la **matière première d'origine animale mise en œuvre est déjà transformée** et elle provient d'un établissement agréé.

Par exemple, une crème glacée produite à partir de lait traité thermiquement, de crème, de sucre et de fruits est un produit composé, de même qu'une salade piémontaise à base notamment de jambon et pommes de terre ou un sushi à base de thon cuit ou de surimi, etc.

3.2 Plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Les établissements qui mettent sur le marché uniquement des produits composés n'ont pas l'obligation d'être agréés au titre du règlement (CE) n°853/2004. Toutefois, ils doivent mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) qui doit être tenu à la disposition des autorités officielles lors de tout contrôle.

Dans le cas particulier des établissements agréés en vue de la production de DAOA et qui produisent également des produits composés, l'exploitant doit transmettre au service de contrôle un PMS couvrant l'intégralité de ses activités, à la fois pour les DAOA et pour les produits composés. En effet, étant donné le risque de contaminations croisées, c'est bien l'ensemble des activités de l'établissement qui doivent faire l'objet d'un examen par les services de contrôle. Une exception pourrait être faite uniquement dans le cas où les différentes activités sont entièrement séparées dans l'espace ou dans le temps. Toutefois, même dans ce cas, **l'établissement peut apposer sa marque d'identification sur tous les produits qu'il fabrique, y compris les produits composés.**

A noter : un établissement qui ne fabrique pas uniquement des produits d'origine animale a la possibilité d'apposer la marque d'identification requise pour ceux-ci sur ses autres productions, y compris produits composés ou produits végétaux.[12]

3.3 Agrément d'un établissement qui produit des produits composés en vue de l'exportation vers un pays tiers

Il est possible d'agréer un établissement non soumis à agrément, qui produit exclusivement des produits composés dans le cas où l'exploitant en fait la demande, en particulier pour répondre à des exigences de certains pays tiers destinataires. En effet, certains pays-tiers ne reconnaissent pas l'équivalence entre la réglementation sanitaire européenne et leur propre réglementation ; ils ont donc des exigences spécifiques.

Dans ce cas, il convient de rappeler aux professionnels qu'il leur appartient, en plus de la constitution du dossier de demande d'agrément sanitaire, conformément aux dispositions de l'arrêté du 8 juin 2006[13] de prendre connaissance et de respecter les exigences des différents pays tiers. Par exemple, certains pays, comme les États Unis ou le Canada, ont des exigences spécifiques concernant la traçabilité des matières premières telles que les produits laitiers ou les ovoproduits, qui doivent être respectées lors de la production réalisée en vue d'un envoi vers le pays-tiers qui nécessite une certification export.

[12] 'Annexe II du règlement (CE) n°853/2004, section 1, point B.7

[13] Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

4 Groupe III : denrées Animales et d'Origine Animale (DAOA) comportant une matière première végétale mais dont la présence n'est pas indispensable et ne change pas la nature du produit fini.

Ces denrées appartiennent au groupe III, voir logigramme (Annexe 1 page 14) :

- La matière première d'origine végétale n'est pas indispensable à la fabrication du produit fini et n'en change pas la nature, la dénomination du produit fini est la même que celle de la DAOA ;
- la DAOA mise en œuvre peut être transformée ou non-transformée.

Par exemple, un saucisson aux herbes est bien toujours un saucisson, c'est à dire un produit transformé à base de viande.

Ainsi, la seule présence d'une matière première d'origine végétale au sein du produit final ne peut suffire à le classer parmi les produits composés. L'utilisation d'un composant végétal pour les seuls besoins du process de fabrication (cuisson avec une matière grasse végétale) ou pour conférer une simple caractéristique au produit final (ajout d'un arôme végétal) ne doit pas justifier l'exclusion dudit produit de sa catégorie d'origine de produit d'origine animale transformé. Une conserve de thon à l'huile végétale relève de la catégorie des produits de la pêche, une viande rôtie aux herbes est un produit à base de viande, un yaourt aux fruits est un produit laitier. Ces produits transformés, dont la nature n'est pas modifiée par l'ajout d'un produit végétal (un yaourt aux fruits « reste » un yaourt) et pour lequel l'ajout du produit végétal n'est pas indispensable à la production du produit fini, (exemple : arôme végétal) ne relèvent donc pas d'un classement dans la catégorie des produits composés[14]

Rappel de quelques définitions[15]

Préparations de viandes : les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche.

Produits à base de viande : les produits transformés résultant de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de viande fraîche.

Produits laitiers : les produits transformés résultant du traitement de lait cru ou d'un traitement ultérieur de ces produits transformés.

Produit préparé de la pêche : tout produit de la pêche non transformé qui a subi une opération modifiant son intégrité anatomique, telle que l'éviscération, l'étêtage, le tranchage, le filetage et le hachage.

Produit transformé de la pêche : les produits transformés résultant de la transformation de produits de la pêche ou d'une nouvelle transformation de ces produits transformés.

[14] Point A, paragraphe 1 de la LDL DGAL/SDASEI/SIVEP/L2014-0118 du 3 juin 2014

[15] Points 1 et 7 de l'annexe I du règlement (CE)n°853/2004

5 Modalités d'enregistrement des établissements dans Resytal

Deux des objectifs principaux de l'enregistrement des établissements dans la base de données Resytal sont les suivants :

- donner des informations correspondant le mieux possible à la réalité de l'activité ou des activités de l'établissement ;
- conduire une analyse de risque pertinente en vue de la programmation des contrôles.

Pour y parvenir, il faut éviter de multiplier sans nécessité les unités d'activité (UA). Ainsi, une UA ne sera pas créée pour une activité considérée comme **marginale**, c'est à dire lorsque son volume de production représente, par exemple moins du quart du volume annuel de production totale de l'établissement.

Ci-dessous quelques exemples, afin d'illustrer ces modalités d'enregistrement dans Resytal.

Par exemple, prenons le cas de deux établissements :

- l'établissement n°1 produit différentes sortes de pizzas, qui sont toutes des produits composés à l'exception de la pizza au saumon frais, car la cuisson du saumon est réalisée pendant la cuisson de la pizza ;
- l'établissement n°2 ne produit que des pizzas au saumon frais, dont la cuisson est également réalisée pendant la cuisson des pizzas, donc pas des produits composés.

L'activité principale de l'établissement n°1 est la préparation de produits composés et il a une activité marginale de transformation de produits de la pêche. Lors de l'enregistrement dans Resytal, il convient donc de créer une unique UA préparation de produits composés, avec le périmètre d'agrément « Transformation produits de la pêche ».

L'activité principale de l'établissement n°2 consistant en la transformation de produits de la pêche, il convient de créer une UA transformation de produits de la pêche avec le périmètre d'agrément « Transformation de produits de la pêche ».

Voici un autre exemple, celui de l'établissement n°3 : son activité principale consiste en la préparation de croque-monsieur et il a une activité marginale de conditionnement de talons de fromage, qui sont vendus à divers établissements agréés. Lors de l'enregistrement dans Resytal, il convient donc de créer une unique UA préparation de produits composés, avec le périmètre d'agrément « Lait, produits laitiers ».

Chaque cas est particulier et avant d'enregistrer un établissement dans Resytal, il convient donc de se poser les questions suivantes :

- l'établissement a-t-il une ou plusieurs activités ?

- une de ces activités peut-elle être considérée comme principale ou marginale? (dans le cas où plusieurs activités peuvent être considérées comme principales, il faut alors créer plusieurs UA) ;
- certaines de ces activités nécessitent-elles un agrément sanitaire ? avec quel périmètre d'approbation ?

Les modalités d'enregistrement dans Resytal sont présentées dans les paragraphes ci-dessous, pour différents cas d'établissements dont l'activité principale est la production de produits des groupes II ou II du logigramme (Annexe 1 page 14).

Ces exemples sont complétés par une liste la plus complète possible de produits des groupes I, II et III (Annexe 3 : Exemples de produits et modalités d'enregistrement dans Resytal (pour les différents groupes de produits, I, II et III, cf. logigramme en annexe 1).) pour lesquels sont précisés à la fois les matières premières du produit et des modalités d'enregistrement dans Resytal (pour l'UA, il s'agit du cas où cette production est l'activité principale de l'établissement).

Pour les groupes I et II du logigramme (Annexe 1 page 14), cet enregistrement comprend également les données suivantes, qui permettront de conduire une analyse de risque et d'attribuer une note de risque, y compris pour des établissements non agréés :

- il s'agit d'un produit fini avec ou sans traitement thermique lors de la production (enregistré au niveau de la « denrée » dans Resytal) ;
- le cas échéant, le produit est prêt à consommer (enregistré au niveau de la « destination » dans Resytal).

Pour les établissements non agréés, la note de risque calculée dans Resytal permettra d'appuyer l'analyse de risque locale mais ne sera pas prise en compte dans le calcul de la prescription réalisé au niveau national.

Cette liste de produits (Annexe 3 : Exemples de produits et modalités d'enregistrement dans Resytal (pour les différents groupes de produits, I, II et III, cf. logigramme en annexe 1).) pourra faire l'objet de compléments au fur et à mesure du développement de nouvelles gammes par les entreprises et permettre ainsi une actualisation de cette instruction.

5.1 Denrées élaborées à partir de matières premières non transformées d'origine animale combinées à des produits végétaux (groupe I)

5.1.1 Cas des traiteurs

Le **traiteur** réalise les mêmes activités qu'un restaurateur ; la différence réside dans la conclusion d'un contrat avant la réalisation de la prestation, que ce soit au sein d'une institution, chez un particulier ou dans un endroit précis. Les codes de la Nomenclature d'Activités Françaises (codes NAF, établis par l'INSEE) sont les suivants : 56.21.11, 56.21.19 ou 56.21Z.

Groupe I : Traiteurs agréés
Il convient de créer une seule unité d'activité du type « **Restauration collective cuisine centrale et traiteur agréé ».** **Procédé** : Traiteur **Lieu** : Autre que restauration collective **Périmètres d'agrément :** correspondant à son activité, transformation de produits de la pêche, produits à base de viande, etc., ainsi que, le cas échéant, cuisine centrale (en cas de livraison à un établissement de restauration collective). **Volume de production :** plats préparés (en tonnes/an).

5.1.2 Produits à base d'œufs et de denrées végétales

<u>Groupe I</u> : Cas d'un établissement dont l'activité principale est la fabrication de produits à base d'œufs avec nécessité d'agrément **L'établissement fabrique des produits à base d'œufs en coquille, de denrées végétales et le cas échéant de lait cru (crêpes, omelettes aux pommes de terre, pâtes fraîches, mousse au chocolat, mayonnaise etc.)**
Il convient de créer une seule unité d'activité de type « **Production d'œuf liquide d'ovoproduit et produits à base œuf ».** **Denrée** : selon le fait qu'un traitement thermique est réalisé ou non durant la production au sein de l'établissement, renseigner « Produit fini sans traitement thermique » ou « Produit fini avec traitement thermique ». **Destination** : Prêt à consommer, la saisie est obligatoire dans le cas où il y a production d'un ou de produit(s) prêt à manger ; en effet, il s'agit d'une information importante pour la mise en œuvre de l'analyse de risque. **Volume de production** : Produits transformés à base d'œufs (en tonnes/an). **Périmètres d'agrément** : Transformation d'œufs et le cas échéant, lait et produits laitiers.

5.2 Produits composés (groupe II)

5.2.1 Fabrication de produits composés, établissements agréés

<u>Activité principale de production de produits composés et activité marginale de production de DAOA (mise sur le marché d'un « co produit », tel que talon de jambon ou de fromage)</u>

<u>Groupe II</u> : Cas d'un établissement dont l'activité principale est la fabrication de produits composés sans nécessité d'agrément (exemple pizzas, croque-monsieur) et qui conditionne et vend des DAOA à des établissements agréés, activité subsidiaire qui nécessite un agrément. **<u>Exemples d'activités marginales</u> : conditionnement et vente de talons de jambon ou de fromage à des établissements agréés, production de PABV ou de produits laitiers.**
Il convient de créer une seule unité d'activité de type « **Préparation de produits composés ».** **Denrée** : selon le fait qu'un traitement thermique est réalisé ou non durant la production au sein de l'établissement, renseigner « Produit fini sans traitement thermique » ou « Produit fini avec traitement thermique ». **Destination** : Prêt à consommer, à renseigner uniquement si les produits sont prêts à consommer de façon à être en mesure d'identifier les produits les plus sensibles sur le plan sanitaire. **Volume de production :** Produits composés (en tonnes/an). **Périmètres d'agrément** : périmètre d'agrément en fonction du produit fini correspondant à l'activité subsidiaire (talons de jambon : Produits à base de viandes, talons de fromage : Lait, produits laitiers).

Activité principale de production de produits composés, activité marginale de transformation de DAOA

Groupe II : Cas d'un établissement dont l'activité principale est la fabrication de produits composés et qui a une petite activité relevant de l'agrément **Exemples : cuisson de saumon frais (activité subsidiaire) associée à une activité principale de fabrication et mise sur le marché de pizza, cuisson de coquillages (activité subsidiaire) associée à une activité principale de fabrication de canapés.**
Il convient de créer une seule unité d'activité de type « **Préparation de produits composés ».** **Denrée** : selon le fait qu'un traitement thermique est réalisé ou non durant la production au sein de l'établissement, renseigner « Produit fini sans traitement thermique » ou « Produit fini avec traitement thermique ». **Destination** : Prêt à consommer, à renseigner uniquement si les produits sont prêts à consommer de façon à être en mesure d'identifier les produits les plus sensibles sur le plan sanitaire. **Volume de production** : Produits composés (en tonnes/an). **Périmètres d'agrément** : Transformation produits de la pêche.

Activité principale de production de produits composés, agrément en vue de l'exportation vers des pays tiers

Dans le cas de l'agrément sanitaire d'un établissement qui produit exclusivement des produits composés pour lesquels un agrément est nécessaire en vue de l'exportation vers des pays tiers, il convient de créer une unité d'activité préparation de produits composés, avec un périmètre d'agrément produits composés. **Ce périmètre d'agrément « produits composés » est donc réservé aux établissements qui produisent des produits composés et sont agréés en vue de l'exportation vers des pays tiers.**

Groupe II : Cas d'un établissement dont l'activité principale est la fabrication de produits composés et qui exporte vers des pays tiers exigeant un agrément sanitaire **Exemples : crèmes glacées, pâtisseries industrielles, tous types de produits composés hors poudres de lait (voir paragraphe ci-dessous relatif aux poudres de lait)**
Il convient de créer une seule unité d'activité de type « **Préparation de produits composés ».** **Denrée** : selon le cas de figure renseigner « Produit fini sans traitement thermique » (à la production) ou « Produit fini avec traitement thermique » (à la production). **Destination** : Prêt à consommer, à renseigner uniquement si les produits sont prêts à consommer de façon à être en mesure d'identifier les produits les plus sensibles sur le plan sanitaire. **Volume de production** : Produits composés (en tonnes/an). **Périmètres d'agrément** : Produits composés.

Exportation de produits composés vers des pays tiers, cas particulier des poudres de lait

Dans le cas où l'établissement effectue à la fois une activité de déshydratation et de mélange et conditionnement de poudres de lait déshydratées avec des produits végétaux, il convient de créer une unique unité d'activité Déshydratation de lait ou produits laitiers à laquelle sont attribuées les deux périmètres d'agrément suivants : Lait, produits laitiers et reconditionnement.

<u>Groupe II</u> : Établissement qui n'a pas d'activité de déshydratation et qui mélange et conditionne des poudres de lait déshydratées avec des produits végétaux pour l'alimentation infantile.
Il convient de créer une unité d'activité de type « **Préparation de produits composés »** avec les caractéristiques suivantes : Si de la poudre de lait infantile est conditionnée : **Denrée** : Poudre de lait infantile en uvc. **Destination** : Public sensible : jeunes enfants. **Volume** : Produits composés (en tonnes/an). **Périmètre d'agrément :** Reconditionnement/Remballage.

Bien que ces établissements soient agréés (en vue du reconditionnement, au titre de la section 0), il n'y a pas de calcul de note de risque dans Resytal. Par conséquent, il appartient à chaque département de mettre en œuvre une analyse de risque locale. Les inspections de cette catégorie d'établissements sont à rattacher au sous axe de programmation « Établissements fabriquant des produits composés ».

5.2.2 Fabrication de produits composés, établissements non agréés

Cette activité de production de produits composés ne concerne pas les activités de commerce de détail (remise directe au consommateur final, restauration collective).

<u>Groupe II</u> : Cas d'un établissement qui fabrique des produits composés sans traitement thermique (à la production) <u>Exemples de produits</u>: salades préparées, sandwichs, canapés, pains surprises, mousse au chocolat, mayonnaise, crèmes glacées, pâtes fraîches, ravioles farcies au fromage, pâte à tarte fraîche, pizzas
Il convient de créer une unité d'activité de type « **Préparation de produits composés »** **Denrée** : Produits finis sans traitement thermique (à la production). **Destination** : Prêt à consommer. La destination n'est saisie que lorsque l'établissement produit des produits prêts à consommer, de façon à être en mesure d'identifier les produits les plus sensibles sur le plan sanitaire. En l'absence de production de denrées prêtes à consommer, la destination n'est pas renseignée. **Volume** : Produits composés (en tonnes/an).

<u>Groupe II</u> : Cas d'un établissement qui fabrique des produits composés avec traitement thermique (à la production) Exemples de produits : quiches, tartes salées ou sucrées, plats cuisinés, soupes, quenelles, tomates farcies cuites à base de chair à saucisse/PABV, tartiflette, pizzas.
Il convient de créer une unité d'activité de type **Préparation de produits composés** **Denrée** : Produits finis avec traitement thermique (à la production). **Destination** : Prêt à consommer. La destination n'est saisie que lorsque l'établissement produit des produits prêts à consommer, de façon à être en mesure d'identifier les produits les plus sensibles sur le plan sanitaire. En l'absence de production de denrées prêtes à consommer, la destination n'est pas renseignée. **Volume** : Produits composés (en tonnes/an).

Dans le cas où l'établissement fabrique à la fois des produits finis avec traitement thermique et sans traitement thermique, une seule unité d'activité est créée et il convient d'enregistrer au moins la denrée la plus à risque.

<u>Groupe II</u> : Cas particulier de la production de pré-mélanges Exemples de produits : assemblage de poudres de lait, d'ovo-produits et de denrées végétales, utilisés par des professionnels pour la fabrication de charcuterie, pâtisserie, … ou vente à des commerces de détail.
Il convient de créer une unité d'activité du type **Préparation de produits composés** **Denrée** *:* Pré-mélange **Destination** : Professionnels ou Consommateurs **Volume** : Produits composés (en tonnes/an) **Périmètre d'agrément :** Produits composés, dans le cas où un agrément est requis en vue de l'exportation vers des pays tiers.

Les modalités d'enregistrement des établissements dans Resytal présentées dans cette instruction seront mises en œuvre dans les conditions suivantes :

- immédiatement pour les nouveaux établissements ou pour de nouvelles activités ;
- pour les établissements existants : en priorité pour les établissements agréés au titre du règlement (CE) n°853/2004, puis, pour les établissements non agréés, à la suite d'une analyse de risque locale, en prenant à la fois en compte la sensibilité sanitaire des productions et des volumes mis sur le marché.

Annexe 1 : Logigramme : produits composés ? DAOA ? DAOA élaborées à partir de denrées animales non transformées combinées avec des produits végétaux ?

Produits non transformés : les 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. article 2.1.n reg (CE) N° 852/2004)

Produits transformés : les denrées alimentaires résultant de la transformation de produits non transformés. Ces produits peuvent contenir des substances qui sont nécessaires à leur fabrication ou pour leur conférer des caractéristiques spécifiques (cf. article 2.1.o reg (CE) N° 852/2004)

Produit constitué de denrées animales ou d'origine animale et de produits d'origine végétale HORS COMMERCE DE DETAIL

La matière première d'origine végétale est-elle indispensable à la fabrication du produit fini ?
En change-t-elle la nature ?

NON
(exemple : fruits dans un yaourt aux fruits)

Groupe III : DAOA (produit laitier, PABV, préparations de viandes, etc..)

La denrée végétale mise en œuvre ne modifie pas les caractéristiques essentielles de la denrée animale ou d'origine animale.

⇒ l'établissement est soumis à agrément pour ce type de production au titre du règlement 853/2004

FR XX.XXX.XXX CE

Exemples :
Yaourt aux fruits (lait transformé, fraises)
Saucisson sec aux herbes (viande fraîche, herbes, noisettes, vin)
Fromage aux fines herbes (Produit laitier, herbes)
Rillettes de thon aux herbes
Conserve de thon à l'huile

OUI
(exemple : huile pour la fabrication d'une mayonnaise)

La matière première d'origine animale mise en œuvre est-elle déjà transformée ?

OUI

Groupe II : Produit composé

La denrée transformée d'origine animale a déjà été soumise aux dispositions du règlement (CE) N°853/2004 et provient d'un établissement agréé

⇒ l'établissement **n'est pas** soumis à agrément pour ce type de production au titre du règlement 853/2004

~~FR XX.XXX.XXX CE~~

Exemples :
Tomate farcie (assemblage tomate et farce classée produits à base de viande)
Mayonnaise (œufs liquides transformés, huile, moutarde)
Crêpe (œufs liquides transformés, lait stérilisé ou pasteurisé)
Crème glacée (lait traité thermiquement, sucre, constituant indispensable, fruits ou arômes)
Salade composée (salade, tomate, saumon fumé, ciboulette)
Sandwich (jambon sec, salade, pain, beurre)

NON

Groupe I : DAOA élaborée à partir de matière première non transformée d'origine animale combinée à des denrées alimentaires végétales

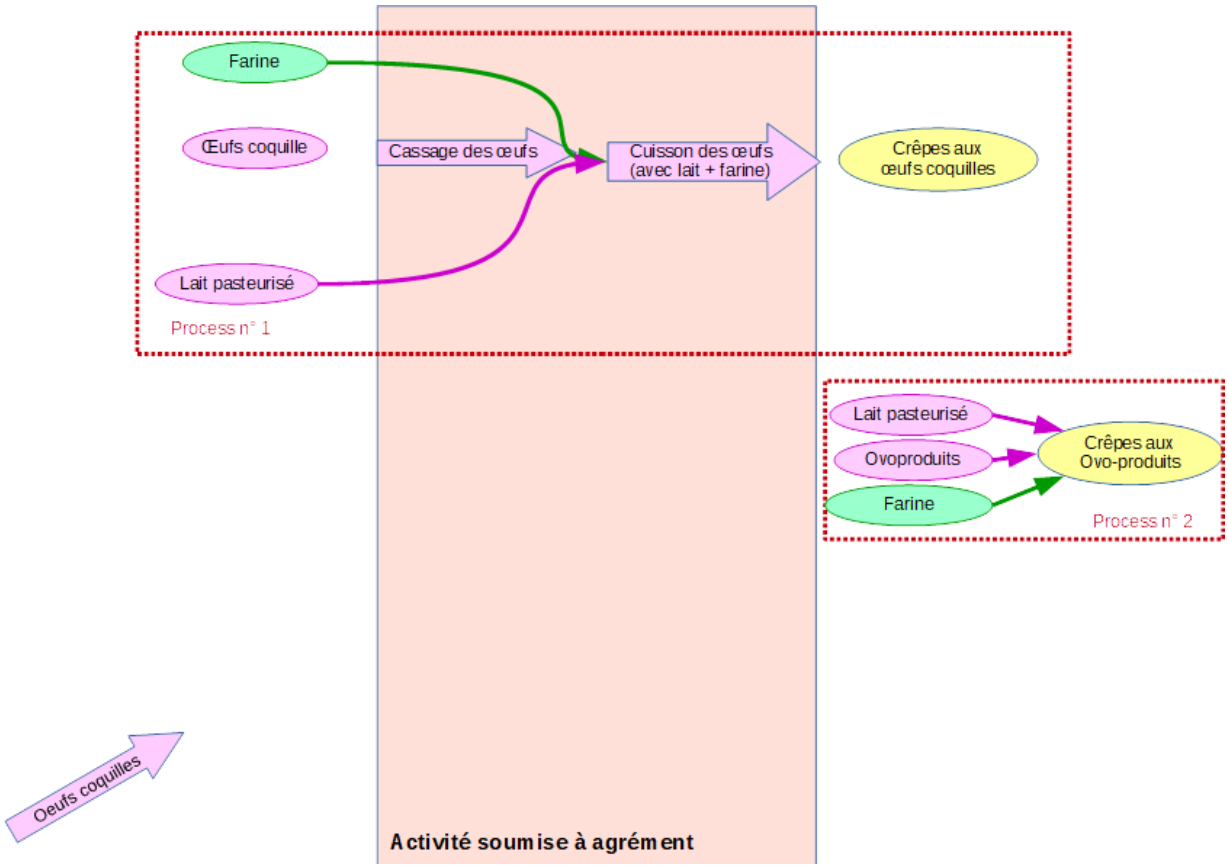
La matière première (DAOA) peut ou non subir une première transformation à l'occasion de l'élaboration du produit.

⇒ l'établissement est soumis à agrément pour ce type de production au titre du règlement 853/2004

FR XX.XXX.XXX CE

Exemples :
Mayonnaise (œufs coquille, huile, moutarde)
Canapé avec coquille saint jacques (pain, coquille saint jacques crues avec étape de cuisson préalable)
Ravioles aux crevettes (farine, crevettes crues, eau)
Pizza (Pâte, tomates, saumon cru)
Tomate farcie (tomate, préparation de viande)
Crêpe (farine, œufs coquille et /ou lait cru)
Crème glacée (lait cru, sucre, constituant indispensable, fruits ou arômes)

Annexe 2 : Produits transformés à base d'œufs et de denrées végétales, activité soumise à agrément (provenance des œufs : centre d'emballage agréé



Annexe 3 : Exemples de produits et modalités d'enregistrement dans Resytal (pour les différents groupes de produits, I, II et III, cf. logigramme en annexe 1).

Cette liste, qui a vocation à être évolutive est enregistrée sur l'Intranet. Elle est accessible via le lien suivant :

http://intranet.national.agri/Instruction-technique,23233?var_mode=calcul