

Note à l'attention des détaillants concernant la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire pour la fourniture de denrées animales ou d'origine animale à des intermédiaires.

Références réglementaires : Règlements CE 852/2004, 853/2004 et 178/2002 - Arrêté Ministériel du 8 juin 2006 modifié.

Vous souhaitez fournir des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale à des détaillants, des restaurateurs commerciaux des traiteurs ou des établissements de restauration collective à caractère social. Pour cela, vous devez être dispensé de l'agrément sanitaire prévu par l'article L233-2 du code rural. Les conditions d'obtention de cette dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire sont les suivantes :

1) Quantité de produits commercialisés à des intermédiaires :

- Soit cette part de produits commercialisée représente au maximum **30% de la production totale de l'établissement par catégorie de produits** (cf. 1^{ère} colonne des tableaux ci dessous pour la quantité maximale autorisée) ;
- Soit la quantité maximale, pour chaque catégorie de produit cédée, représente plus de 30% de la production totale de l'établissement par catégorie de produits : la quantité maximale ne doit pas dépasser la quantité fixée en deuxième colonne des tableaux ci dessous.

CATÉGORIE DE PRODUITS	QUANTITÉ MAXIMALE	
	Production soumise à dispense d'agrément ≤ 30% de la production totale	Production soumise à dispense d'agrément > 30% de la production totale
Laits traités thermiquement	800 litres par semaine	250 litres par semaine
Produits laitiers	250 kilogrammes par semaine	100 kilogrammes par semaine
Viandes fraîches de boucherie à l'exclusion des viandes hachées	800 kilogrammes par semaine	250 kilogrammes par semaine
Produits à base de viande, plats cuisinés, saucisses crues, chair à saucisse et préparations de viandes ne contenant pas de viandes hachées, viandes fraîches des autres espèces que boucherie à l'exclusion des viandes hachées	250 kilogrammes par semaine	100 kilogrammes par semaine
Produits non transformés de la pêche (réfrigéré ou congelé, préparé ou entier)	250 kilogrammes par semaine	100 kilogrammes par semaine
Produits transformés de la pêche (salé, fumé, plat cuisiné...)	250 kilogrammes par semaine	100 kilogrammes par semaine
Escargots (entiers, préparés ou transformés)	100 kilogrammes par semaine	30 kilogrammes par semaine

PORTAGE DE REPAS	QUANTITÉ MAXIMALE	
	Production soumise à dispense d'agrément ≤ 30% de la production totale	Production soumise à dispense d'agrément > 30% de la production totale
Repas ou fractions de repas composés des catégories de produits listées dans le tableau ci dessus	400 repas par semaine	150 repas par semaine

Ces quantités sont des valeurs maximales admises pour une semaine et sont cumulables. Vous pouvez donc commercialiser par exemple 100kg de produits laitiers + 250kg de viandes fraîches...

2) Clients :

Ceux-ci ne doivent pas être situés à plus de 80 kilomètres de votre établissement (sauf autorisation particulière).

Remarque : Les cuisines centrales ne peuvent être livrées par des établissements dispensés.

3) Dossier de déclaration à fournir :

La déclaration (fiche ci-jointe) doit être accompagnée des éléments suivants :

- La liste détaillée des produits cédés, liste des établissements destinataires dont l'activité, l'adresse et la distance sont précisées ;
- Par catégorie de produits cédés, la quantité hebdomadaire cédée et la quantité hebdomadaire produite.

4) Obligations en matière de traçabilité :

Afin de respecter le cadre de la dérogation et de répondre aux obligations de traçabilité aval vous devez conserver au moins les informations suivantes :

- Nom et adresse du (ou des) client(s) ;
- Nature des produits livrés ;
- Date de transaction / livraison.
-

Il est néanmoins recommandé de conserver les informations suivantes :

- Numéro(s) de lot(s) ;
- Volumes ou quantités de produits livrés ;
- Description des produits (préemballés ou non, transformation du produit...)

5) Conformité aux prescriptions réglementaires en matière d'hygiène :

Votre établissement doit répondre aux dispositions des articles R231-12 à 28 et R237-2 du Code Rural et Règlements CE 852/2004, 853/2004 et 178/2002.

Afin d'assurer une maîtrise des risques en terme d'hygiène, vous êtes tenus de vous référer aux Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (G.B.P.H.) pour la préparation de viandes ou de produits à base de viandes.

Ces guides validés peuvent être obtenus auprès de vos organisations professionnelles ou auprès de la Direction des Journaux Officiels :

26, rue Desaix
75 015 PARIS Cedex
Tél : 01 40 58 79 79
Fax : 01 45 79 17 84

Dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire
Fiche de déclaration
A RENOUELER TOUS LES ANS

Référence réglementaire : Titre III de l'arrêté du 8 juin 2006 modifié relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

Déclaration établie en date du

Première déclaration Mise à jour/renouvellement

Destinataire :
DDCSPP
Service sécurité des aliments
140 Av. Marcel UNAL
BP 730
82 0013 MONTAUBAN CEDEX

I. Identification de l'établissement

1) Exploitant de l'établissement

Nom :
Prénom :
Fonction dans l'établissement :

2) Coordonnées de l'établissement

NOM (Raison Sociale) :	Activité :
ENSEIGNE (Nom commercial) :	Code APE/NAF : _ _ _ _ _ _
Statut juridique :	SIRET : _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Téléphone : _ _ _ _ _ _ _ _ _ _	
Télécopie : _ _ _ _ _ _ _ _ _ _	
Adresse de l'établissement :	Adresse électronique :
Code postal : Commune :	

III. Nature des produits cédés à des établissements de commerce de détail¹ et limites à respecter

<u>Catégories de produits</u>	QP = Quantité hebdomadaire PRODUITE	QC= Quantité hebdomadaire CEDEE à des commerces de détail	Rapport QC/QP :	Quantité hebdomadaire cédée (maximum autorisé)	
				Si QC/QP < ou= à 30%	Si QC/QP > 30%
Viande de boucherie * kg kg%	800 kg	250 kg
Autres viandes et produits transformés *: kg kg%	250 kg	100 kg
Laits traités thermiquement kg kg%	800 litres	250 litres
Produits laitiers kg kg%	250 kg	100 kg
Produits de la pêche non transformés : kg kg%	250 kg	100 kg
Produits de la pêche transformés kg kg%	250 kg	100 kg
Escargots : kg kg%	100 kg	30 kg
Repas ou fractions de repas constitués de produits cités ci-dessus repas repas%	400 repas	150 repas

La viande hachée et les préparations de viande en contenant ne peuvent pas être cédées à des établissements de commerce de détail.

¹ « Commerce de détail » (définition donnée par règlement (CE) n° 178/2002 du 28/01/2002) : 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

