



Objet :

Cette fiche sectorielle complète les dispositions prévues par l'annexe III du 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 et l'instruction technique DGAL/SDSSA/2018-141 du 20/02/2018 relative à la procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n°853/2004.

Agréments concernés :

| Libellé dans RESYTAL |
|---|
| ASUE – S: IX – Lait, centre de collecte ASUE – S: IX – Lait, produits laitiers |

Références complémentaires à celles de l'instruction technique DGAL/SDSSA/2018-141 :

- ✓ Note de service DGAL/SDSPA/2017-865 du 30/10/2017 relative à l'utilisation, en alimentation animale, des sous-produits animaux issus du lait, des produits laitiers et des produits en contenant.

Éléments complémentaires :

Définition

Lait cru : lait produit par la sécrétion de la glande mammaire d'animaux d'élevage et non chauffé à plus de 40°C, ni soumis à un traitement d'effet équivalent.

1. Agrément des centres de collecte de lait cru

Les « centres de collecte de lait cru » sont des établissements dans lesquels le lait cru issu des tournées de collecte des fermes laitières est déchargé et entreposé sous température contrôlée avant d'être ré-acheminé vers un établissement de transformation. Cette activité est soumise à agrément.

La DG SANTE précise, dans un courrier adressé aux autorités françaises (réf. SANCO/G4/KK/js(2014)) en date du 8 janvier 2015, les dispositions en matière d'agrément des

centres de collecte de lait cru.

Lorsqu'il est effectué depuis le lieu de production (l'exploitation), le transport de produits primaires (dont le lait cru) est associé à la production primaire tel que prévu à l'annexe I, partie A, du règlement (CE) n°852/2004.

Lorsqu'il n'est pas effectué sur le lieu de production, le transport est régi par l'annexe II, chapitre IV, dudit règlement.

Les établissements qui assurent uniquement des opérations de transport sont expressément exclus de la catégorie des établissements devant être agréés au titre de l'article 4 du règlement (CE) n°853/2004.

En résumé, le transport direct de lait cru vers un établissement de transformation ne nécessite pas un tel agrément et les entreprises exerçant cette activité doivent satisfaire aux exigences du règlement (CE) n°852/2004.

Le fait que cette activité soit effectuée à l'intérieur des frontières d'un État membre ou au-delà de celles-ci n'entre pas en ligne de compte.

En conséquence :

- L'agrément sanitaire n'est pas nécessaire pour les entreprises qui se contentent d'organiser la collecte et le transport de lait cru vers un destinataire établi au sein de l'Union européenne ; pour ces entreprises, le respect des prescriptions du règlement (CE) n°852/2004 est suffisant ;
- Un agrément "centre de collecte" doit être délivré uniquement à un établissement dans lequel il y a déchargement et entreposage du lait issu directement de la collecte en ferme puis renvoi vers un établissement qui va en assurer la première transformation.

2. Cas des produits laitiers composés (ou composites)

Les établissements fabriquant des produits contenant à la fois des produits d'origine végétale et **du lait cru** sont dans tous les cas soumis à un agrément « lait et produits laitiers ».

Pour les autres cas, il convient de se reporter au paragraphe 1.2.4 et à l'arbre de décision en annexe 1-3 de l'instruction technique relative à l'agrément sanitaire.

2.1. Cas particulier des établissements fabriquant ou fabriquant et conditionnant des poudres de lait infantile

Les poudres de lait infantile entrent dans la majorité des cas dans la catégorie des produits composés. Même si certaines de ces formulations contiennent une part importante de denrées végétales, il est cependant nécessaire d'intégrer les établissements qui fabriquent des laits infantiles dans le champ de l'agrément « produits laitiers ».

De plus, lorsque ces fabrications sont faites dans un établissement agréé « produits laitiers » pour d'autres activités, elles sont quasiment toujours intégrées au dossier d'agrément et les fabrications de laits infantiles portent la marque d'identification de l'établissement.

D'autre part, ces poudres de lait infantile présentent un niveau de risque sanitaire élevé en raison de la succession d'opérations variées portant sur les denrées animales

(déconditionnement, préparation et mélange avec divers ingrédients d'origine végétale) en vue de constituer un produit composé qui est ensuite reconditionné.

Sans préjudice de la compétence partagée avec la CCRF dans le contrôle de ce secteur, il est ainsi pertinent de délivrer un agrément sanitaire à ces ateliers, pour tenir compte non seulement de la sensibilité de ce type de produit, mais aussi de la nécessité de donner des garanties de conformité au titre du règlement (CE) n°853/2004 lors de l'exportation de ces produits vers de nombreux pays tiers.

2.2. Cas particulier des établissements conditionnant des poudres de lait infantile

Ces établissements ne transformant pas de lait ou de produits laitiers, ils ne relèvent pas d'un agrément sanitaire au titre de la section IX du règlement (CE) n°853/2004.

Cependant, ces établissements effectuant des activités de conditionnement de poudres de lait infantile avant remise à d'autres établissements, ils sont soumis à agrément sanitaire au titre de la section 0 pour ces activités.

3. Dossiers-types d'agrément

- Dossier-type d'agrément pour les ateliers laitiers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers :

<http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/spip.php?>

[action=accéder_document&arg=118&cle=393a992122af73f71605d7479c1bf2c414a4bfe3&file=pdf%2FDossier_type_agrement_fermier.pdf](http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/spip.php?action=accéder_document&arg=118&cle=393a992122af73f71605d7479c1bf2c414a4bfe3&file=pdf%2FDossier_type_agrement_fermier.pdf)

- Dossier-type d'agrément Crémier-Fromager-Affineur :

- préambule :
http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/cremier_Preambule_v-1-2_2_cle4f1f91.pdf
- dossier-type :
http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/cremier_agrement__Dossier_type_FNDPL_v-1-2_cle0a3313.pdf
- annexes :
http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/Agrement_cremier_Annexes_v-1-2_cle0d3c94.pdf

4. Utilisation des sous-produits animaux issus du lait et des produits laitiers en alimentation animale

Pour toute interrogation sur la collecte, la classification et la destination possible des sous produits générés par les établissements de la filière lait, il convient de se référer à la note de

service DGAL/SDSPA/2017-865 du 30/10/2017 relative à l'utilisation, en alimentation animale, des sous-produits animaux issus du lait, des produits laitiers et des produits en contenant (pilotage BISPE).

5. Cadre applicable aux producteurs de lait cru

5.1. Lait cru destiné à une transformation ultérieure

Le lait cru est un produit primaire et sa mise sur le marché par le producteur à destination d'un établissement de transformation ou d'un commerce de détail où il subira une transformation n'entre pas dans le champ de l'agrément sanitaire.

5.2. Lait cru remis en l'état au consommateur final

La mise sur le marché de lait cru de bovinés, petits ruminants et solipèdes domestiques remis en l'état au consommateur final est soumise à autorisation au titre de l'arrêté du 13 juillet 2012.

| |
|---|
| Libellé dans RESYTAL |
| Autorisation lait cru destiné à la consommation humaine directe |

Références réglementaires et infra-réglementaires :

- ✓ Arrêté du 13 juillet 2012 relatif aux conditions de production et de mise sur le marché de lait cru de bovinés, de petits ruminants et de solipèdes domestiques remis en l'état au consommateur final.
- ✓ Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8186 : Lait cru destiné à la consommation humaine directe.