

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

Arrêté du 13 novembre 2013 portant modification de la liste des certifications de conformité enregistrées

NOR : AGRT1326814A

Le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt,

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment l'article R. 641-65 ;

Vu l'arrêté du 26 décembre 2006 relatif aux modalités d'application de l'article 10 de l'ordonnance n° 2006-1547 du 7 décembre 2006 relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer ;

Vu l'arrêté du 30 avril 2007 fixant la liste des certifications de conformité enregistrées au 1^{er} janvier 2007 ;

Vu les arrêtés du 17 octobre 2007, du 21 novembre 2008, du 14 septembre 2009, du 10 juin 2010, du 28 février 2011, du 30 août 2011, du 23 mars 2012, du 14 septembre 2012 et du 5 février 2013 portant modifications de la liste des certifications de conformité enregistrées,

Arrête :

Art. 1^{er}. – La liste des certifications de conformité enregistrées est modifiée conformément à l'annexe au présent arrêté.

Art. 2. – La directrice générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires est chargée de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 13 novembre 2013.

Pour le ministre et par délégation :
*L'ingénieur général des ponts,
des eaux et des forêts,*
F. CHAMPANHET

ANNEXE

A. – Déclarations de démarches de certification de conformité enregistrées depuis le 5 février 2013

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	EXIGENCES et recommandations	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES certifiées	ORGANISME certificateur
CC/01/13	Poulet jaune certifié conforme 57 jours	Viande de volailles Arrêté du 21 décembre 2007 modifié	Association « volailles du Sud-Ouest »	Lieudit Lamourane 82210 Caumont	1. Age d'abattage : 57 jours minimum 2. Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, dont 55 % de maïs, pour un total de 80 % de céréales minimum	Agrocert, 6, rue Georges-Bizet, 47200 Marmande
CC/02/13	Viande de truie charcutière	Viande de coche Arrêté du 20 mars 2012 modifié	SOCOPA	Route de Voutré, 53600 Evron	1. Découennage à chaud des carcasses contribuant à une meilleure conservation des viandes 2. Temps de repos des truies charcutières de 15 jours minimum avant abattage	Bureau Veritas Certification, France SAS, Département Agro-Industrie, parc d'activités de Champgrand, BP 68, 26270 Loriol-sur-Drôme
CC/03/13	Farines de blés	Blés, farines et pains	BELLOT Minoterie SAS	Geoffret, 79400 Saint-Martin-de-Saint-Maixent	1. Blés cultivés dans le respect de bonnes pratiques de culture 2. Farines sélectionnées à partir d'une note de panification supérieure à 230/300 3. Traçabilité garantie des blés à l'utilisation	Certipaq, 11, villa Thoreton, 75015 Paris
CC/04/13	Œufs de poules élevées en plein air	Œufs	Groupe APPRO	20, allée des Erables, BP 61037, 95971 Roissy CDG Cedex	1. Couleur du jaune et indice de fraîcheur des œufs garantis 2. Marquage de la date de durabilité minimale sur la coquille 3. Identification et suivi de chaque œuf du producteur au consommateur	Bureau Veritas Certification, France SAS, département Agro-Industrie, parc d'activités de Champgrand, BP 68, 26270 Loriol-sur-Drôme

B. – Modifications de cahiers des charges enregistrés

NUMÉRO du cahier des charges	NOM	EXIGENCES et recommandations	DÉTENTEUR	ADRESSE du détenteur	CARACTÉRISTIQUES certifiées	ORGANISME certificateur
CC/07/11	Viande et abats de coche, frais ou congelés	Viande de coche Arrêté du 20 mars 2012 modifié	Groupe Jean Floc'h	Site de Loudéac, 66, rue Arthur-Enaud, BP 527, 22605 Loudéac Cedex	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coches alimentées avec 60 % minimum de céréales et issues 2. Double flambage et ressuage à sec permettant une meilleure conservation des viandes 3. Traçabilité des truies de l'élevage au transformateur 	Certipaq, 11, villa Thoreton, 75015 Paris
CC/30/02	Viande fraîche de porc	Viande de porc Arrêté du 22 juillet 2010 modifié	AIM Groupe	30, avenue Armand-Ligot, 50800 Sainte-Cécile	<ol style="list-style-type: none"> 1. Porcs alimentés avec au minimum 72 % d'orge 2. Produit sélectionné pour la qualité de viande 	AVICERT, 2, Le Mail, 76190 Yvetot
CC/02/10	Viande et abats de coche charcutière frais ou congelé	Viande de coche Arrêté du 20 mars 2012 modifié	Société vitrénienne d'abattage Jean Rozé	Rue Victor-Baltard, BP 90237, 35502 Vitré Cedex	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coches élevées dans de bonnes pratiques d'élevage 2. Découennage à chaud des carcasses contribuant à une meilleure conservation des viandes 	Certis, immeuble Le Millepertuis, Les Landes d'Apigne, 35650 Le Rheu
CC/29/98	Poulet frais entier et découpe	Viande de volailles Arrêté du 21 décembre 2007 modifié	Les Volailleurs du Dauphiné SAS	Les cours, 38440 Saint-Jean-de-Bourmay	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alimenté avec 100 % de végétaux, vitamines et minéraux dont 70 % de céréales 2. Agé de 56 jours minimum 	Bureau Veritas Certification, France SAS, Département Agro-Industrie, parc d'activités de Champgrand, BP 68, 26270 Loriol-sur-Drôme
CC/53/99	Viande de veau	Viande de veau	Groupe CARREFOUR	17-19, rue Victor-Basch, TSA 61872, 91887 Massy 2 Cedex	<ol style="list-style-type: none"> 1. Veau élevé dans le respect de bonnes pratiques d'élevage 2. Veau âgé de moins de 200 jours 3. Produit suivi et identifié de l'élevage au consommateur 	Bureau Veritas Certification, France SAS, Département Agro-Industrie, parc d'activités de Champgrand, BP 68, 26270 Loriol-Sur-Drôme
CC/07/01	Jeunes bœufs et génisses	Viande bovine	Société vitrénienne d'abattage Jean Rozé	Rue Victor-Baltard, BP 90237, 35502 Vitré Cedex	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alimentés après sevrage avec 80 % minimum d'herbe pâturée, d'herbe conservée et de foin 2. Age: 16 mois minimum et 30 mois maximum 3. Viande sélectionnée sur la couleur de la viande et la qualité du gras 4. Traçabilité garantie des élevages au point de vente 	Certis, immeuble Le Millepertuis, Les Landes d'Apigne, 35650 Le Rheu