

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Arrêté du 23 avril 1998 modifiant l'arrêté du 3 avril 1996 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale

NOR : AGRG9800781A

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu le code rural, notamment ses articles 258 à 262 ;

Vu le décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 pris pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale, notamment ses articles 3, 5, 7, 8, 25 et 26 ;

Vu l'arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance ;

Vu l'arrêté du 2 juin 1994 définissant le marché local pour les établissements préparant des viandes fraîches ;

Vu l'arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité ;

Vu l'arrêté du 3 avril 1996 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale,

Arrête :

Art. 1^{er}. – L'arrêté du 3 avril 1996 susvisé est modifié comme suit :

I. – Le premier alinéa de l'article 1^{er} est remplacé par les deux alinéas suivants :

« Le présent arrêté fixe les conditions sanitaires et, le cas échéant, d'agrément sanitaire auxquelles doivent satisfaire les établissements d'entreposage des denrées animales ou d'origine animale destinées à la consommation humaine, accomplissant ou non des opérations de conditionnement, de reconditionnement, d'emballage ou de réemballage. »

« Les établissements préparant, traitant, transformant ou manipulant des denrées animales ou d'origine animale en vue d'une mise en marché communautaire, qui se livrent également à l'entreposage de produits de négoce non issus de leur propre fabrication, se conforment aux dispositions du présent arrêté pour cette activité d'entreposage. »

II. – Le premier tiret du dernier alinéa de l'article 1^{er} est ainsi rédigé :

« – d'un établissement dont l'essentiel des produits est cédé directement au consommateur final ; ».

III. – L'intitulé du titre III est remplacé par :

« TITRE III »

« CONDITIONS PARTICULIÈRES APPLICABLES AUX ÉTABLISSEMENTS FONCTIONNANT SOUS TEMPÉRATURE DIRIGÉE »

IV. – L'intitulé du titre V est remplacé par :

« TITRE V »

« DISPOSITIONS FINALES »

V. – La première phrase de l'article 34 est remplacée par :

« Les établissements qui entreposent comme produits d'origine animale destinés à la consommation humaine exclusivement ceux énumérés ci-dessous répondent aux exigences du présent arrêté et déposent une déclaration d'activité selon le modèle de l'annexe II auprès du préfet (directeur des services vétérinaires) :

« – plats cuisinés à l'avance au sens de l'arrêté du 26 juin 1974 modifié réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance ;

« – pâtisserie et viennoiseries ;

« – extraits de viande ;

« – graisses animales fondues, c'est-à-dire les graisses issues de la fonte de viande, y compris leurs os ;

« – cretons, c'est-à-dire les résidus protéiques de la fonte après séparation partielle des graisses et de l'eau ;

« – gélatines ;

« – farines de viandes, poudre de couenne, sang salé, plasma sanguin salé ou séché ;

« – estomacs, vessies et boyaux nettoyés, salés ou séchés et/ou chauffés. »

« Les établissements entreposant d'autres denrées ou produits d'origine animale répondent aux exigences du présent arrêté et sont agréés conformément à la procédure prévue par l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé. »

VI. – L'article 36 est supprimé et remplacé par :

« Les établissements de faible capacité visés par l'arrêté du 2 juin 1994 définissant le marché local pour les établissements préparant des viandes fraîches sont autorisés à utiliser leurs locaux pour effectuer le stockage de produits de négoce non issus de leur propre fabrication, pour autant que :

« – ces produits sont introduits emballés et restent dans leur emballage d'origine ;

« – s'il s'agit de viandes ou de produits à base de viande, leur distribution est limitée aux aires géographiques définies en fonction des produits par l'arrêté du 2 juin 1994 précité. »

VII. – L'article 37 est supprimé et remplacé par :

« Le non-respect des dispositions des articles 3 à 36 du présent arrêté constituant une infraction aux dispositions du décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 est sanctionné de la peine prévue à l'article 26 dudit décret. »

VIII. – La rubrique Congelées du tableau de l'annexe I est remplacée par :

NATURE	TEMPÉRATURE maximale des denrées
Congelées (1) Toutes denrées surgelées au sens du décret n° 64-949 du 9 septembre 1964 modifié	- 18 °C

NATURE	TEMPÉRATURE maximale des denrées
Glaces, crèmes glacées et sorbets.....	- 18 °C
Produits de la pêche congelés.....	- 18 °C
Autres aliments congelés, y compris pour animaux de compagnie.....	- 12 °C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves.....	- 9 °C
(1) Etat congelé : la température de la denrée indiquée est la température maximale sans limite inférieure.	

IX. – L'annexe II est remplacée par :

« ANNEXE II

« MODÈLE DE DÉCLARATION D'ACTIVITÉ

« Concernant les établissements d'entrepôts et valant demande d'agrément, le cas échéant

Raison sociale :

« Enseigne :

Ville et code postal :

« Numéro NAF :	Congélation dans l'établissement	<table border="1"><tr><td>oui</td><td>non</td></tr></table>	oui	non
oui	non			
	Conditionnement dans l'établissement	<table border="1"><tr><td>oui</td><td>non</td></tr></table>	oui	non
oui	non			
	Emballage dans l'établissement	<table border="1"><tr><td>oui</td><td>non</td></tr></table>	oui	non
oui	non			
	Ionisation dans l'établissement	<table border="1"><tr><td>oui</td><td>non</td></tr></table>	oui	non
oui	non			

« Numéro de téléphone : Numéro de télécopie :

« Responsable :

« Date de création : Date de la dernière succession :

« Effectif total : Effectif production :

« Activité nocturne : non/oui Saisonnier : non/oui

« Entrées régulières CEE : non/oui Exportations régulières : non/oui

« Livraisons à domicile : non/oui Installation classée : non/déclarée/autorisée

	NOMBRE	VOLUME
Chambre froide positive.....
Chambre froide négative.....
Local de stockage neutre.....

« Nom et qualité du signataire : Date de signature :

« Signature :

« Date de fermeture définitive :

« Réservé à l'administration

« Numéro informatique de l'établissement : (référence établissement :

« Identifiant unique : Date de remise du récépissé : »

Art. 2. – Le directeur général de l'alimentation au ministère de l'agriculture et de la pêche et les préfets sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 23 avril 1998.

Pour le ministre et par délégation :
Le directeur général de l'alimentation,
M. GUILLOU