

AGREMENT
SANITAIRE UE
FICHE
SECTORIELLE

Section n° :

0

Établissements d'entreposage, de
reconditionnement et de
remballage

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 les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale et l'instruction technique DGAL/SDSSA/2016-355 du 19 août 2016 relative à la procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n° 853/2004.

Agréments concernés :

Ancien libellé dans SIGAL	Nouveau libellé dans RESYTAL
Agrément communautaire entrepôt Agrément CEE reconditionnement	Entrepôt Reconditionnement / remballage

Références complémentaires à celles de l'instruction technique DGAL/SDSSA/2016-355 :

- ✓ Courrier DG SANTE/G4/ACR/hh(2015) « Modalités d'application de la marque d'identification sanitaire sur les emballages » disponible sur l'intranet national dans la rubrique missions techniques/alimentation/ sécurité sanitaire/sectoriel entreposage
- ✓ Spécifications techniques de la Commission européenne (cf « Master list » disponible sur http://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/eu_food_establishments/index_en.htm)

Éléments complémentaires :

A – Définitions :

Entreposage : Stockage temporaire, sous température dirigée ou non, de marchandises.

Conditionnement (cf règlement CE n° 852/2004) : « l'action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée concernée ; cette enveloppe ou ce contenant. » (ex : mise sous film de conditionnement d'unités de vente au consommateur ou mise en conserves de produits).

Emballage (cf règlement CE n° 852/2004) : « l'action de placer une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées dans un deuxième contenant ; le contenant lui-même. » (ex : mise dans des cartons de denrées conditionnées, celles-ci constituant le plus souvent l'unité de vente au consommateur).

Les opérations d'emballage ne doivent pas être confondues avec la préparation de commandes consistant à regrouper par lot, selon leur destination, divers produits préemballés (exemple : palettes filmées).

Commerce de détail (cf. règlement (CE) n°178/2002) : 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 plates-formes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes .

Grossiste : Commerçant dont l'activité consiste exclusivement à acheter, entreposer et vendre des marchandises généralement à des détaillants, des utilisateurs professionnels (industriels ou commerciaux) ou des collectivités, voire à d'autres grossistes ou intermédiaires et ce quelles que soient les quantités vendues (adaptation de la définition de l'INSEE : <http://www.insee.fr/fr/methodes/default.asp?page=definitions/commerce-de-gros.htm>).

Les établissements « *cash and carry* » sont assimilables à des grossistes. Ils ne sont pas soumis à agrément au titre de la section O s'ils n'effectuent qu'une simple exposition à la vente de produits conditionnés (ou emballés) à l'avance. Par contre, s'ils réalisent une manipulation de produits nus en vue de leur conditionnement et/ou leur emballage , ils doivent être agréés pour ces activités (cf branche « commerce de détail remettant à d'autres établissements » de l'arbre de décision ci-annexé) .

Prestataire logistique : Exploitant effectuant une prestation d'entreposage et/ou de transport de denrées appartenant à d'autres entreprises du secteur alimentaire.

B – Conditions d'agrément des établissements ayant une activité d'entreposage, de reconditionnement / remballage

L'arbre de décision en annexe I illustre les activités d'entreposage, de (ré)emballage et de (re)conditionnement de DAOA (denrées alimentaires d'origine animale) soumises à agrément sanitaire au titre de la section O.

Un agrément sanitaire au titre de la section 0 n'est pas requis dans le cas où l'établissement dispose d'ores et déjà d'un agrément sanitaire pour chaque catégorie de DAOA entreposées ou (ré)emballées / (re)conditionnées. Par exemple, un établissement agréé pour la découpe de viande de boucherie, ne nécessite pas d'être agréé au titre de la section 0 pour l'entreposage, le (ré)emballage ou le (re)conditionnement de viande de boucherie. Ce raisonnement est également valable dans le cas où cet établissement effectuerait une activité de négoce de viandes de boucherie non issues de sa production (cette activité de négoce doit en revanche être décrite dans le dossier d'agrément sanitaire pour l'activité de découpe).

De même, un agrément sanitaire au titre de la section 0 n'est pas requis dans le cas où l'établissement bénéficie d'une dérogation à l'agrément sanitaire pour chaque catégorie de DAOA entreposée ou (ré)emballée / reconditionnée.

Deux situations sont à distinguer pour les établissements ne disposant pas d'un agrément sanitaire (ou ne bénéficiant pas d'une dérogation à l'agrément) pour les catégories de DAOA entreposées ou conditionnées/ emballées.

1- Cas de l'entreposage à température ambiante

Conformément à l'article 4 point 2 du règlement (CE) n°853/2004, les activités de stockage de DAOA ne nécessitant pas une régulation de la température ne sont pas soumises à agrément sanitaire.

En revanche, un établissement effectuant des activités de conditionnement ou d'emballage des DAOA, avant remise à d'autres établissements, est soumis à agrément sanitaire au titre de la section 0 pour ces activités.

2 - Cas de l'entreposage à température dirigée

Conformément à l'article 1^{er} point 5 et à l'article 4 point 2 du règlement (CE) n°853/2004, certaines activités d'entreposage ou conditionnement/ emballage de DAOA effectuées par des commerces de détail ne sont pas soumises à agrément sanitaire. C'est en particulier le cas des activités effectuées par des commerces de détail remettant l'intégralité de leur production directement au consommateur final (remise directe).

Un commerce de détail fournissant des DAOA à d'autres établissements n'est pas soumis à agrément sanitaire si ses opérations sur les DAOA se limitent au transport et au stockage.

En revanche, un commerce de détail (hormis les établissements de remise directe ou ceux bénéficiant d'une dérogation à l'agrément - cf supra) effectuant la manipulation de produits nus, le conditionnement, ou l'emballage de DAOA avant remise à d'autres établissements est soumis à agrément sanitaire au titre de la section 0. Cette situation peut notamment être rencontrée chez certains grossistes.

Les établissements assurant une activité complémentaire de conditionnement et/ou d'emballage des DAOA, et soumis à agrément au titre de cette activité, doivent apposer leur marque d'identification sur les emballages utilisés (cf courrier DG Santé sus-référencé).

Annexe I : Arbre de décision pour l'agrément des établissements au titre d'activités visées à la section 0 : entreposage, (re)conditionnement, (ré)emballage

