

AGREMENT
SANITAIRE UE
FICHE
SECTORIELLE

Section n° :

X

Transformation d'œufs

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 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
AS Centre d'emballage d'œufs AS Production d'œufs liquides AS ovoproduits	Centre d'emballage d'œufs Production d'œufs liquides Transformations d'œufs

Références complémentaires à celles de l'instruction technique :

- ✓ Règlement (CE) n°589/2008 de la Commission du 23 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n°1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation applicables aux œufs
- ✓ Arrêté du 28 août 2014 relatif aux normes de commercialisation des œufs
- ✓ Instruction technique DGAL/SDSSA/2015-365 du 17/04/2015 – Normes de commercialisation des œufs et leur contrôle

Éléments complémentaires :

Définitions

"Œuf liquide" : le contenu non transformé de l'œuf après enlèvement de la coquille.

"Ovoproduits" : les produits transformés résultant de la transformation d'œufs ou de leurs différents composants ou mélanges ou d'une nouvelle transformation de ces produits transformés.

NB : La transformation ne correspond pas forcément à un traitement thermique (exemple : œufs de cent ans, marinage, salage...). La transformation peut être effectuée sans cassage de la coquille.

Les ovoproduits sont uniquement constitués d'œufs, par opposition aux préparations à base

d'œufs et de denrées végétales (exemple : pâtes alimentaires, biscuits...).

Néanmoins dans le cas de l'utilisation d'un composant végétal pour les seuls besoins du process de transformation de l'œuf (cuisson avec une matière grasse végétale, ajout de fécule de maïs comme agent texturant...) ou pour conférer une caractéristique spécifique au produit final (ajout d'un arôme végétal, d'herbes aromatiques...) , le produit final est toujours considéré comme un ovoproduit.

Agrément « transformation d'œufs »

Les établissements transformant des œufs coquilles, ou des œufs liquides dans leur process de fabrication, sont soumis à l'agrément « transformation d'œufs ».

Cela concerne les établissements fabriquant des ovoproduits, ou des préparations à base de végétaux et d'œufs coquilles ou liquides.

Type de produit	Ingrédients principaux
Blancs en neige (meringue)	Blancs d'œufs liquide, sucre
Œufs durs, œufs pochés	Œufs cuits dans sa coquille ou dans un conditionnement.
Mayonnaise	Œufs en coquille, huile, moutarde
Crêpes , pâtes alimentaires, biscuits, pâtisseries ou viennoiseries	Œufs en coquille, beurre, farine, sel, eau ou lait
Omelette aux herbes	Œufs liquides, herbes ou épices, fécule de pomme de terre
Autres produits : Sushi, gratin dauphinois, soufflés	Œufs en coquille, beurre, farine, riz, sel, eau ou lait,

Les établissements utilisant exclusivement des œufs transformés dans leur process de fabrication, ne sont pas soumis à cet agrément (~~voir section n.n.n de l'IT agrément relatif aux produits composés?~~).

Cas particulier des établissements fabricant des ovoproduits et des œufs liquides

Pour rappel, un établissement fabriquant des œufs liquides et des ovoproduits doit nécessairement être agréé pour ces deux activités.

Centres d'emballage d'œufs

Les centres d'emballage d'œufs, dont l'activité n'est pas considérée comme une activité de production primaire, doivent être agréés sur la base du règlement (CE) n° 853/2004.

Les dispositions du règlement (CE) n°589/2008 et notamment son article 5 relatives à l'équipement technique des centres d'emballage d'œufs, complètent les conditions d'agrément des centres d'emballage d'œufs fixées par le règlement (CE) n° 853/2004.