



Arrêté du 8 décembre 2011 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés en application du règlement (CE) n° 1069/2009 et du règlement (UE) n° 142/2011

🕒 Dernière mise à jour des données de ce texte : 31 décembre 2011

NOR : AGRG1111735A

JORF n°0302 du 30 décembre 2011

Version en vigueur au 23 février 2021

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire,
Vu le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Vu le 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 ;

Vu le règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux) ;

Vu le règlement (UE) n° 142/2011 du 25 février 2011 portant application du règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et portant application de la directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive ;

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment les articles L. 226-3, L. 226-5, L. 228-1, R. 226-14 et R. 226-15 ;

Vu le décret n° 73-314 du 14 mars 1973 relatif à la création d'un système national d'identification et d'un répertoire des entreprises et de leurs établissements ;

Vu le décret n° 97-34 du 15 janvier 1997 relatif à la déconcentration des décisions administratives individuelles ;

Vu l'arrêté du 28 février 2008 relatif aux modalités de délivrance de l'agrément sanitaire et de l'autorisation des établissements visés par le règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine,

Arrête :

TITRE Ier : OBJET ET DÉFINITIONS (Articles 1 à 2)

Article 1

Sans préjudice des autres réglementations en vigueur, le présent arrêté fixe, pour les établissements en charge de sous-produits animaux et des produits qui en sont dérivés, les règles relatives à :

- l'enregistrement des établissements au titre de l'article 23 du règlement (CE) n° 1069/2009 susvisé ;
- l'agrément des établissements au titre de l'article 24 du règlement (CE) n° 1069/2009 susvisé ;
- l'autorisation des établissements au titre des articles 17 et 18 du règlement (CE) n° 1069/2009 susvisé.

Article 2

Aux fins du présent arrêté, les définitions de « sous-produits animaux », « produits dérivés », « catégorie 1, 2 ou 3 », « établissement », « usine », « déchet », « protéines animales transformées » édictées par le règlement (CE) n° 1069/2009 et le règlement (UE) n° 142/2011 susvisés sont applicables.

TITRE II : ENREGISTREMENT DES ÉTABLISSEMENTS DU SECTEUR DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX ET DES PRODUITS QUI EN SONT DÉRIVÉS AU TITRE DE L'ARTICLE 23 DU RÈGLEMENT (CE) N° 1069/2009 (Articles 3 à 7)

Article 3

Pour l'application de l'article 23 du règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009, tout exploitant du secteur des sous-produits animaux notifie son activité auprès du service départemental en

charge de la protection des populations du département d'implantation de l'établissement selon le modèle figurant en annexe I du présent arrêté.

Les exploitants des établissements tiennent à jour une copie de ce dossier de notification et la mettent à la disposition des services de contrôle sur le site. Les pièces sont conservées pendant une durée minimale de cinq ans après la cessation d'activité.

Article 4

Les établissements qui ne sont pas soumis à notification préalable en vue d'un enregistrement sont :

- a) Les établissements ou usines déjà agréés ou enregistrés en vertu des règlements (CE) n° 852/2004 ou (CE) n° 853/2004 susvisés, pour leurs activités de production de sous-produits animaux avant la collecte de ces derniers ;
- b) Les établissements ou usines soumis à un agrément en vertu de l'article 24 du règlement (CE) n° 1069/2009 susvisé ;
- c) Les établissements autorisés au titre des articles 17 et 18 du règlement (CE) n° 1069/2009 susvisé ;
- d) Les exploitations agricoles ou autres lieux dans lesquels les animaux sont détenus, élevés ou soignés, et où sont exercées des activités impliquant la production de sous-produits animaux sur place uniquement.

Article 5

Conformément à l'article 10 du règlement (CE) n° 1069/2009 susvisé, les exploitants agricoles qui détiennent, élèvent ou soignent des animaux producteurs de denrées destinées à la consommation humaine et qui reçoivent :

- des engrais ou amendements organiques contenant ;
 - des farines de viande et d'os dérivées de matières de catégorie 2 ;
 - des sous-produits animaux de catégorie 3 transformés par une des méthodes n°s 1 à 7 ;
 - pour l'alimentation d'animaux non ruminants, producteurs de denrées alimentaires ;
 - des farines de poissons (protéines animales transformées) ou des aliments composés en contenant ;
 - du phosphate dicalcique ou du phosphate tricalcique ou des aliments composés en contenant, des produits sanguins de non-ruminants ou des aliments composés en contenant ;
 - pour l'alimentation des poissons, des farines de sang de non-ruminants ou des aliments composés en contenant,
- sont soumis à notification de ces activités en vue d'un enregistrement.

L'enregistrement est valable douze mois consécutifs à compter de la date d'émission de l'avis de réception de la notification de la réception de sous-produits animaux ou de produits dérivés par l'exploitant. Toute nouvelle réception de sous-produits animaux ou de produits dérivés par l'exploitant après ces douze mois nécessite une nouvelle notification par l'exploitant aux fins de renouvellement de l'enregistrement.

Article 6

Les établissements soumis à enregistrement se voient attribuer un numéro officiel.

Pour les établissements non visés aux articles 4 et 5 du présent arrêté, le numéro officiel est le numéro unique d'identification (numéro SIRET) attribué lors de l'identification au répertoire des entreprises et de leurs établissements suivant le décret n° 73-314 susvisé.

La liste des établissements enregistrés avec leur numéro d'enregistrement est rendue publique par le ministère chargé de l'agriculture.

Article 7

Par dérogation à l'article 23, paragraphe 1, point a, du règlement (CE) n° 1069/2009 susvisé et à l'article 3 du présent arrêté, ne sont pas soumis à enregistrement :

- a) Les exploitants manipulant ou produisant des trophées de chasse ou d'autres préparations visés à l'annexe XIII, chapitre VI, du règlement (UE) n° 142/2011 susvisé à des fins privées ou non commerciales ;
- b) Les exploitants manipulant ou éliminant des échantillons de recherche et de diagnostic à des fins éducatives.

TITRE III : AGRÉMENT DES ÉTABLISSEMENTS DU SECTEUR DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX AU TITRE DE L'ARTICLE 24 DU RÈGLEMENT (CE) N° 1069/2009 (Articles 8 à 12)

Article 8

L'agrément visé à l'article 24 du règlement (CE) n° 1069/2009 susvisé est délivré par le préfet du département d'implantation de l'établissement, sur la base d'une demande, dont le modèle figure en annexe I, déposée auprès du service départemental en charge de la protection des populations du département du lieu d'implantation de l'établissement.

Cette demande est accompagnée d'un dossier d'agrément composé des pièces définies à l'annexe II du présent arrêté. Les exploitants des établissements tiennent à jour une copie de ce dossier d'agrément et la mettent à la disposition des services de contrôle sur le site. Les pièces sont conservées pendant une durée minimale de cinq ans après la cessation d'activité. Il ne peut être accordé qu'aux établissements dont le dossier de demande d'agrément est complet et jugé recevable et pour lesquels la conformité aux conditions sanitaires des installations, des équipements et du fonctionnement fixée par la réglementation a été constatée sur site.

Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier comprenant les documents descriptifs de l'établissement et le plan de maîtrise sanitaire, notamment fondé sur les principes de l'HACCP, tels que définis en annexe II. Le préfet n'accorde l'agrément qu'après un nouveau contrôle sur place, effectué dans les trois mois qui suivent l'octroi de l'agrément provisoire, si celui-ci fait apparaître que l'établissement respecte l'ensemble des

exigences fixées par la réglementation.

Toutefois, la durée d'un agrément provisoire ne peut pas dépasser six mois au total.

Article 9

L'agrément est notifié à l'exploitant. L'agrément porte une référence au règlement (CE) n° 1069/2009 susvisé. Il fait état de la (ou des) activité(s) citée(s) à l'article 24, point 1, dudit règlement sur laquelle (lesquelles) se fonde la délivrance de l'agrément. Il précise les catégories de sous-produits et le type d'activité pour lesquels il est accordé. Il attribue un numéro d'agrément à l'établissement selon la codification suivante :

- le code FR ;
- le numéro d'identification.

Le numéro d'identification est composé dans l'ordre :

- du numéro de codification du département ;
- du numéro de codification de la commune ou, pour Paris, Lyon et Marseille, de l'arrondissement ;
- du numéro d'ordre à trois chiffres de l'établissement dans la commune ou, pour Paris, Lyon et Marseille, dans l'arrondissement.

Article 10

L'exploitant d'un établissement agréé informe le service départemental en charge de la protection des populations de son lieu d'implantation de toute modification d'activité, de toute modification importante dans l'installation des locaux, de leur aménagement, des principaux équipements ou de leur affectation ou de toute modification importante des procédures de maîtrise des points critiques. Il transmet à cet effet au service départemental en charge de la protection des populations de son lieu d'implantation les pièces nécessaires pour la mise à jour de son dossier d'agrément.

L'agrément est, le cas échéant, modifié selon les conditions définies à l'article 8 si l'établissement a démontré ses capacités à se livrer à une nouvelle activité soumise à agrément.

Article 11

A tout moment, en cas de constat de manquement aux dispositions des législations communautaire, nationale ou de réglementations prises pour leur application, en termes sanitaires, d'élimination ou d'utilisation des sous-produits animaux et des produits dérivés, notamment en l'absence d'actualisation des pièces essentielles constitutives du plan de maîtrise sanitaire mentionné à l'annexe II du présent arrêté, l'agrément peut être suspendu ou retiré par le préfet du département d'implantation, sur proposition du directeur départemental chargé de la protection des populations dudit département.

L'agrément est retiré en cas de cessation d'activité.

Article 12

La liste des établissements agréés est rendue publique par le ministère en charge de l'agriculture. Les modifications, suspensions et retraits d'agrément sont également rendus publics.

TITRE IV : AUTORISATIONS DES ÉTABLISSEMENTS DU SECTEUR DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX ET DES PRODUITS DÉRIVÉS AU TITRE DES ARTICLES 17 ET 18 DU RÈGLEMENT (CE) N° 1069/2009 (Articles 13 à 16)

Article 13

L'autorisation visée aux articles 17 et 18 du règlement (CE) n° 1069/2009 susvisé est délivrée par le préfet du département d'implantation de l'établissement, sur la base d'une demande d'autorisation dont le modèle figure en annexe I, déposée auprès du service départemental en charge de la protection des populations du département d'implantation de l'établissement. Cette demande est accompagnée d'un dossier d'autorisation composé des pièces définies à l'annexe III du présent arrêté. Les exploitants des établissements tiennent à jour une copie de ce dossier d'autorisation et la mettent à la disposition des services de contrôle sur le site. Les pièces sont conservées pendant une durée minimale de cinq ans après la cessation d'activité.

L'autorisation ne peut être accordée qu'aux établissements dont le dossier de demande d'autorisation est complet et jugé recevable.

L'autorisation est délivrée pour un an, renouvelable par tacite reconduction.

Article 14

L'autorisation est notifiée à l'exploitant. Elle porte une référence à l'article soit 17, soit 18 du règlement (CE) n° 1069/2009 susvisé suivant l'activité déclarée. Elle précise les catégories de sous-produits et le type d'activité pour lesquels elle est accordée. Elle attribue un numéro d'autorisation à l'établissement selon la codification suivante :

- le code FR dans le cas des centres de collecte ;
- le numéro d'identification.

Le numéro d'identification est composé dans l'ordre :

- du numéro de codification du département ;

- du numéro de codification de la commune ou, pour Paris, Lyon et Marseille, de l'arrondissement ;
- du numéro d'ordre à trois chiffres de l'établissement dans la commune ou, pour Paris, Lyon et Marseille, dans l'arrondissement.

Article 15

En cas de constat de manquement aux dispositions des législations communautaire et nationale ou de réglementations prises pour leur application, en termes de conditions sanitaires d'élimination ou d'utilisation des sous-produits animaux ou des produits dérivés, l'autorisation peut être suspendue ou retirée par le préfet du département d'implantation, sur proposition du directeur départemental chargé de la protection des populations dudit département. L'autorisation est retirée en cas de cessation d'activité.

Article 16

La liste des établissements autorisés avec leur numéro d'autorisation est rendue publique par le ministère chargé de l'agriculture. Les modifications, suspensions et retraits d'autorisation sont également rendus publics.

TITRE V : DISPOSITIONS FINALES (Articles 17 à 19)

Article 17

Les établissements, les usines et les utilisateurs agréés ou enregistrés conformément au règlement (CE) n° 1774/2002 avant le 4 mars 2011 sont considérés comme agréés, autorisés ou enregistrés, selon le cas, conformément au règlement (CE) n° 1069/2009.

Article 18

A modifié les dispositions suivantes

- Abroge Arrêté du 28 février 2008 - Chapitre 1er : Agrément. (Ab)
- Abroge Arrêté du 28 février 2008 - Chapitre 1er : Autorisation des centres de coll... (Ab)
- Modifie Arrêté du 28 février 2008 - art. 1 (V)
- Abroge Arrêté du 28 février 2008 - art. 11 (Ab)
- Abroge Arrêté du 28 février 2008 - art. 12 (Ab)
- Abroge Arrêté du 28 février 2008 - art. 13 (Ab)
- Abroge Arrêté du 28 février 2008 - art. 14 (Ab)
- Abroge Arrêté du 28 février 2008 - art. 15 (Ab)
- Abroge Arrêté du 28 février 2008 - art. 3 (Ab)
- Abroge Arrêté du 28 février 2008 - art. 4 (Ab)
- Abroge Arrêté du 28 février 2008 - art. 5 (Ab)
- Abroge Arrêté du 28 février 2008 - art. 6 (Ab)
- Abroge Arrêté du 28 février 2008 - art. 7 (Ab)
- Abroge Arrêté du 28 février 2008 - art. 8 (Ab)
- Abroge Arrêté du 28 février 2008 - art. Annexe I (Ab)
- Abroge Arrêté du 28 février 2008 - art. Annexe II (Ab)

Article 19

La directrice générale de l'alimentation 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.

Annexes (Articles Annexe I à Annexe III)

Annexe I

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche,
de la ruralité et de l'aménagement du territoire

PRÉFET DE :

DIRECTION DÉPARTEMENTALE
DE LA PROTECTION DES POPULATIONS (1)

DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA COHÉSION SOCIALE
ET DE LA PROTECTION DES POPULATIONS (1)

DIRECTION DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE
ET DE LA FORÊT (1)

Demande d'enregistrement/d'agrément/d'autorisation (1)
au titre de l'arrêté du 8 décembre 2011 et du règlement (CE) n° 1069/2009

A renvoyer à l'adresse suivante :

Vous pouvez consulter le formulaire à l'adresse suivante :

http://www.legifrance.gouv.fr/jopdf/common/jo_pdf.jsp?numJO=0&dateJO=20111230&numTexte=94&pageDebut=22867&pageFin=22873 ↗

Annexe II

PIÈCES NÉCESSAIRES À L'INSTRUCTION D'UN DOSSIER D'AGRÉMENT D'UN ÉTABLISSEMENT D'AGRÉMENT AU TITRE DU RÈGLEMENT (CE) N° 1069/2009

1° Note de présentation de la société :

1.1. Organisation générale.

1.2. Un extrait K bis du registre du commerce et des sociétés, original et datant de moins de trois mois.

1.3. Les informations relatives à la propriété ou à la location des locaux et outils de production ainsi que leurs actes d'acquisition.

2° Note de présentation de l'établissement :

2.1. Organisation générale et répartition des différentes catégories de personnel.

2.2. Organigramme fonctionnel du personnel d'encadrement.

3° Description des activités de l'établissement :

3.1. La nature et la catégorie des matières détenues, manipulées et/ou transformées.

3.2. Le diagramme synoptique des installations et des équipements de fabrication.

3.3. Les tonnages ou les volumes de production annuels et la capacité journalière maximale et minimale.

3.4. La capacité de stockage des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finis.

3.5. Un plan de situation coté à une échelle appropriée indiquant les tenants et les aboutissants de l'établissement, ses délimitations, ses sources d'approvisionnement en eau.

3.6. Un plan d'ensemble de l'établissement coté à une échelle appropriée selon la taille des locaux, indiquant la disposition des locaux de travail et des locaux à usage du personnel.

3.7. La description détaillée d'un point de vue sanitaire de l'ensemble des locaux, de l'équipement et du matériel utilisé ainsi que les conditions de fonctionnement (dont notamment les circuits de matières, et le cas échéant, des produits transformés ou traités ainsi que des procédés utilisés).

4° Le plan de maîtrise sanitaire :

Le plan de maîtrise sanitaire décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :

- des bonnes pratiques d'hygiène ou prérequis et des procédures d'autocontrôle ;

- le cas échéant, du plan d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (plan HACCP pour les établissements relevant du point 1 de l'article 29 du règlement (CE) n° 1069/2009) ;

- de la gestion des produits non conformes et de la traçabilité.

Pour établir ces documents, les professionnels pourront se référer au guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP validé pour le secteur concerné le cas échéant.

Le plan de maîtrise sanitaire comprend :

4.1. Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène et aux procédures d'autocontrôle concernant :

4.1.1. Le personnel :

- qualification du personnel encadrant (diplômes et expérience professionnelle) ;

- plan de formation du personnel.

4.1.2. Mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production :

- plan de nettoyage-désinfection ;

- instructions relatives à l'hygiène.

4.1.3. Le plan de lutte contre les nuisibles.

4.1.4. L'approvisionnement en eau.

4.1.5. La maîtrise des températures.

4.1.6. Le cas échéant, le plan d'autocontrôle au titre de l'article 29 du règlement (CE) n° 1069/2009 pouvant inclure, si les règlements (CE) n° 1069/2009 ou (UE) n° 142/2011 l'imposent, le suivi des marqueurs ou des composants devant être ajoutés aux produits dérivés avant leur mise sur le marché ou leur élimination.

4.2. Le cas échéant, les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP :

4.2.1. Champ d'application de l'étude.

4.2.2. Documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures préventives associées (principe n° 1).

4.2.3. Documents relatifs aux points critiques pour la maîtrise (CCP) :

- la liste argumentée des CCP (principe n° 2).

Pour chaque CCP :

- détermination argumentée des limites critiques (principe n° 3) ;

- procédures de surveillance (principe n° 4) ;

- description des actions correctives (principe n° 5) ;

- enregistrements de la surveillance des CCP et des actions correctives (principe n° 7).

4.2.4. Documents relatifs à la vérification (principe n° 6).

4.2.5. Le cas échéant, les éléments ayant permis la validation par l'autorité compétente des paramètres ou méthodes normés ou autres que normés (méthode n° 7 et autres paramètres de compostage ou d'hygiénisation lors de conversion en biogaz) ; la notification officielle de cette validation.

4.3. Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes, incluant, le cas échéant, les voies possibles de traitement ou d'élimination de ces produits.

Annexe III

PIÈCES NÉCESSAIRES À L'INSTRUCTION D'UN DOSSIER D'AUTORISATION D'UN ÉTABLISSEMENT AU TITRE DE L'ARTICLE 17 OU 18 DU RÈGLEMENT (CE) N° 1069/2009

1. La nature et la catégorie des matières détenues, manipulées et/ou utilisées.

2. La justification de la réception et de l'utilisation de matières de catégories 1, 2 et 3 non transformées.
3. L'emplacement du site de détention et/ou d'utilisation des sous-produits dans le cadre :
 - d'expositions et d'activités artistiques ainsi qu'à des fins de diagnostic, d'éducation et de recherche ;
 - de centre de collecte ;
 - du nourrissage ou de l'alimentation suite à une transformation selon le cas :
 - des animaux de zoo ;
 - des animaux de cirque ;
 - des reptiles et des rapaces autres que les animaux de zoo ou de cirque ;
 - des animaux à fourrure ;
 - des animaux sauvages ;
 - des chiens provenant d'élevages ou de meutes reconnus ;
 - des chiens et des chats dans des refuges ;
 - des asticots et des vers destinés à servir d'appâts de pêche.
4. La description des locaux, des installations, des équipements et des moyens de transport des matières.
5. Le cas échéant, le nombre d'utilisateurs finaux livrés.
6. Le cas échéant, le nombre d'animaux à nourrir par an ou, dans le cas de verminières, la quantité d'asticots pour appâts de pêche produite par an.
7. La quantité moyenne de matières de catégories 1, 2 et 3 non transformées, utilisée annuellement.
8. La liste des sources d'approvisionnement.
9. Le cas échéant, la description des procédés techniques auxquels sont soumis les sous-produits animaux autorisés à être utilisés.

Fait le 8 décembre 2011.

Pour le ministre et par délégation :
La directrice générale
de l'alimentation,
P. Briand