

Montreuil sous Bois, le 20 avril 2012

Direction Gestion des Aides
Service des Aides Communautaires Transverses
Unité Intervention et Stockage privé
TSA 50005
93555 MONTREUIL SOUS BOIS CEDEX

**NOTE AUX OPERATEURS
AGREMENT/1272/2009/PUBLIC/2012**

Personnes à contacter :
Benoît Piquet / Pascal Igier : 01 73 30 26 18 / 27 76
offres.intervention@franceagrimer.fr

OBJET : Intervention publique de beurre et de lait écrémé en poudre

**Agrément pour la production de beurre et de lait écrémé en poudre pour l'intervention publique
Marchandises produites en France offertes dans un autre Etat membre
Principaux critères d'éligibilité des produits pouvant être offerts**

Vu le règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur,

Vu le règlement (UE) n° 1272/2009 de la Commission du 11 décembre 2009 portant modalités d'applications du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne l'achat et la vente de produits agricoles dans le cadre de l'intervention publique,

La présente note a pour objet, pour ce qui concerne le beurre et le lait écrémé en poudre susceptible de faire l'objet d'offres ou de soumissions à l'intervention publique :

- de préciser les règles applicables pour la campagne 2012 en matière d'agrément des usines pour la production de ces produits,
- de fixer les règles à observer dans le cas où le beurre ou le lait écrémé en poudre produit en France est offert à l'intervention publique dans un autre Etat membre,
- de rappeler aux fabricants de beurre et de lait écrémé en poudre certaines exigences à respecter pour que les produits offerts soient éligibles à l'intervention publique.

Les règles générales relatives à la campagne d'intervention publique de beurre et de lait écrémé en poudre pour la campagne 2012 sont à consulter dans les conditions générales d'achat pour la campagne 2012. La documentation est disponible sur www.franceagrimer.fr, menu Lait, « Aides », rubrique intervention publique.

1 - AGRÉMENT POUR LA PRODUCTION DE BEURRE ET DE LAIT ECRÉME EN POUVRE POUR L'INTERVENTION PUBLIQUE

Le règlement (CE) n°1234/2007 prévoit en son article 10 §1 que le beurre et le lait écrémé en poudre ne sont admissibles à l'intervention publique que s'ils ont été fabriqués dans une entreprise agréée de la Communauté.

Les conditions à respecter pour qu'une entreprise obtienne cet agrément sont celles fixées par le règlement (UE) n°1272/2009 portant modalités communes d'application du règlement (CE) n°1234/2007 en ce qui concerne l'achat et la vente de produits agricoles dans le cadre de l'intervention publique, et en particulier son annexe IV - partie III .

Ces conditions sont identiques à celles applicables pour la campagne d'intervention publique 2009 (règlement (CE) n° 105/2008 pour le beurre et règlement (CE) n° 214/2001 pour le lait écrémé en poudre).

1.1. - Reconduction de l'agrément en vigueur

Dans la mesure où aucune offre n'a été adressée à FranceAgriMer au titre des campagnes 2010 et 2011 et qu'ainsi, aucun contrôle n'a été diligenté auprès des entreprises fabricant du beurre ou du lait écrémé en poudre depuis 2009, les agréments délivrés en 2009 sont caducs et aucune reconduction d'agrément n'est donc possible.

Une nouvelle demande d'agrément doit ainsi être déposée.

Il est précisé que l'agrément délivré ou renouvelé au titre de la campagne de stockage privé de beurre 2012 n'est pas applicable pour l'intervention publique.

1.2 - Demande et délivrance de l'agrément

1.2.1 - Demande d'agrément

La demande d'agrément conforme à l'**annexe I** pour le beurre ou à l'**annexe II** pour le lait écrémé en poudre doit être transmise par courrier à l'adresse suivante :

**FranceAgriMer – Direction Gestion des aides
Unité Intervention et Stockage privé
12, rue Henri Rol-Tanguy
TSA 50005
93555 MONTREUIL CEDEX**

L'envoi par courrier peut être précédé par un envoi par télécopie au : 01.73.30.30.49 ou par courriel à l'adresse offres.intervention@franceagrimer.fr

La demande doit parvenir à FranceAgriMer, quelle que soit sa forme, au plus tard le 1^{er} jour de la fabrication pour l'intervention publique sous peine d'inéligibilité du produit et d'irrecevabilité de l'offre.

Elle doit être accompagnée des pièces suivantes :

- la preuve que l'usine de fabrication est agréée conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 853/2004 fixant les règles d'hygiène alimentaire applicables aux denrées alimentaires d'origine animale et dispose des installations techniques appropriées,
- pour le beurre, un descriptif de la production du beurre accompagné d'un schéma détaillant la production dudit beurre, de l'arrivée du lait ou de la crème jusqu'au conditionnement et marquage des emballages,
- pour le lait écrémé, un descriptif de la production du lait écrémé en poudre selon le procédé spray accompagné d'un schéma détaillant la production dudit lait écrémé en poudre, de l'arrivée du lait écrémé, voire du lait avant son écrémage, jusqu'au conditionnement et marquage des emballages.

1.2.2 - Contrôle préalable à la délivrance de l'agrément

Un contrôle approfondi est effectué par le service territorial de FranceAgriMer compétent dès réception de la demande d'agrément complète afin de vérifier les éléments relatifs au procédé de fabrication et aux registres que le demandeur s'est engagé à tenir.

1.2.3 - Délivrance ou refus de l'agrément

Sur la base du rapport de contrôle établi par son service territorial, FranceAgriMer fait connaître sa décision par courrier.

Si la décision est favorable, elle précise notamment la date à partir de laquelle l'agrément prend effet.

Dans le cas contraire, elle indique les raisons du refus de délivrer l'agrément.

1.3 - Contrôle des agréments délivrés

Les Services territoriaux de FranceAgriMer réalisent au moins un contrôle par période de 28 jours de fabrication pour l'intervention publique de beurre ou de lait écrémé en poudre.

Le contrôle porte notamment sur la vérification du procédé de fabrication, de l'origine et de la nature des matières mises en œuvre ainsi que sur l'examen des registres que l'usine s'est engagée à tenir.

S'il a eu recours à des matières premières acquises auprès de tiers, le fabricant doit être en mesure de prouver la nature et l'origine de ces matières premières par une attestation établie par son fournisseur ou au moyen d'une facture, d'un bon de livraison ou d'un contrat de vente. Il doit informer son fournisseur que la véracité des attestations fournies est susceptible de faire l'objet d'un contrôle.

Les contrôles sont exercés auprès des fournisseurs français. Si le fournisseur est situé dans un autre Etat membre, FranceAgriMer demande à l'organisme compétent de l'Etat membre de provenance, d'attester de la nature et de l'origine des matières premières expédiées vers la France.

Toute anomalie constatée lors du contrôle conduit à une ou plusieurs des sanctions suivantes :

- *suspension ou retrait de l'agrément pour la production de beurre ou de lait écrémé en poudre pour l'intervention publique,*
- *refus des produits offerts à l'intervention pour lesquels il est constaté un non respect des exigences en matière de date de fabrication, de procédé de fabrication ou de nature et origine des matières premières mises en œuvre,*
- *annulation des certificats délivrés pour les produits offerts dans un autre Etat membre. Les organismes compétents des Etats membres sont alors tenus informés de la remise en cause des certificats.*

L'attention des fabricants et de leurs fournisseurs est appelée sur le fait que des contrôles peuvent également être diligentés par d'autres organismes, notamment ceux compétents en France au titre du règlement (CE) n° 485/2008 relatif aux contrôles, par les États membres, des opérations faisant partie du système de financement par le Fonds européen agricole de garantie.

1.4 - Retrait et suspension de l'agrément

L'agrément délivré par FranceAgriMer est retiré si l'agrément sanitaire prévu à l'article 4 du règlement (CE) n° 853/2004 est lui-même retiré par les autorités compétentes. L'agrément de FranceAgriMer ne pourra pas être rétabli tant que l'agrément sanitaire n'aura lui-même pas été rétabli.

Sauf cas de force majeure, l'agrément peut être suspendu en cas de non-respect de l'un des engagements pris par l'établissement responsable de l'usine ou si les registres que cet établissement s'est engagé à tenir se révèlent, lors d'un contrôle effectué par FranceAgriMer ou par un autre organisme de contrôle agréé, non conformes à la réalité ou mal tenus.

La durée de la suspension est de un à douze mois en fonction de la gravité de l'irrégularité. Elle peut ne pas être prononcée s'il est établi que l'irrégularité n'a pas été commise délibérément ou par négligence grave et qu'elle est d'une importance minimale au regard de l'efficacité des contrôles réalisés par les contrôleurs de FranceAgriMer.

2 - PRODUITS DE FABRICATION FRANCAISE OFFERTS DANS UN AUTRE ETAT MEMBRE

2.1 - Principes généraux

En cas d'offre pour l'intervention publique de beurre ou de lait écrémé en poudre français dans un autre Etat membre, le fabricant ou tout opérateur y ayant intérêt doit demander à FranceAgriMer un certificat d'origine de fabrication conforme au modèle joint :

- en **annexe IV** pour le beurre, attestant que le beurre a été fabriqué dans une usine agréée, à partir de crème pasteurisée obtenue directement et exclusivement à partir de lait de vache produit dans la Communauté,
- en **annexe V** pour le lait écrémé en poudre, attestant que le lait écrémé en poudre a été fabriqué, dans une usine agréée, à partir de lait écrémé obtenu à partir de lait de vache produit dans la Communauté et dont la teneur en protéines a, le cas échéant, été ajustée, en phase liquide, en utilisant les matières premières permises par le point 4 sous b) de l'annexe I de la directive 2001/114/CE du Conseil du 20/12/2001.

Il ne sera fait aucune analyse sur les produits avant leur expédition vers l'Etat membre dans lequel ils seront offerts à l'intervention publique.

2.2 - Demande et délivrance du certificat

Pour obtenir le certificat, l'opérateur doit, au préalable, faire une demande de certification au moins 5 jours ouvrables avant expédition auprès du service territorial de FranceAgriMer dont les coordonnées sont disponibles sur le site de FranceAgriMer à l'adresse suivante : www.franceagrimer.fr, cliquer sur «l'établissement», puis «dans nos régions», puis sur le fichier «les représentations de FranceAgriMer en région ».

Les modalités d'obtention et de renseignement de ce certificat sont précisées en **annexe VI**. Un modèle de demande de certificat est joint en **annexe VII**.

3 - CRITERES D'ELIGIBILITE DU BEURRE ET DU LAIT ECREME EN POUVRE POUR L'INTERVENTION PUBLIQUE

3.1 - Date de fabrication

Les produits ne sont admissibles à l'intervention publique que s'ils ont été fabriqués pendant les 31 jours précédant le jour de la réception par FranceAgriMer de l'offre de vente à prix fixe ou, dans le cas de soumissions, 31 jours précédant le délai de présentation des offres de la sous-période de soumission.

En ce qui concerne le lait écrémé en poudre qui serait stocké en silos contenant plus d'un jour de fabrication, celui-ci doit avoir été fabriqué au cours de la période de trois semaines précédant la semaine de réception de l'offre de vente à prix fixe ou, dans le cas de soumissions, quatre semaines précédant le délai de présentation des offres de la sous-période de soumission.

Au moins 2 jours ouvrables avant chaque fabrication pour l'intervention publique, un programme de fabrication conforme au modèle joint en **annexe III** doit être adressé à FranceAgriMer.

3.2 - Procédé de fabrication et nature et origine des matières premières mises en œuvre – composition et caractéristiques du beurre

Les procédés de fabrication autorisés et l'origine des matières premières pouvant être mises en œuvre ainsi que les critères auxquels doit répondre le beurre ou le lait écrémé en poudre sont repris en **annexe VIII**.

3.3 - Composition du produit

Le beurre et le lait écrémé doivent répondre aux critères repris en **annexe IX**.

3.4 – Type de palette, conditionnement et marquage des emballages

Les règles applicables au conditionnement, au marquage des emballages et au type de palettes à utiliser lors de la livraison sont reprises en **annexe X**.

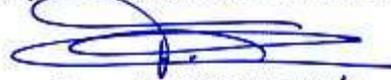
4 - LITIGES

En cas de litige, seule la réglementation communautaire fait foi.

**Pour le Directeur Général et par délégation
Le Directeur de la Gestion des aides**

Pierre-Yves BELLOT

Pour le Directeur général et par délégation
l'Adjointe au Directeur de la Gestion des Aides



Françoise COVARRUBIÁS

INTERVENTION PUBLIQUE DE BEURRE ET DE LAIT ECREME EN POUDRE
Règlement (UE) n° 1272/2009

LISTE DES ANNEXES

ANNEXE I - Demande d'agrément pour la fabrication de beurre

ANNEXE II - Demande d'agrément pour la fabrication de lait écrémé en poudre

ANNEXE III - Programme de fabrication

ANNEXE IV - Modèle de certificat pour le beurre mis à l'intervention publique dans un autre Etat membre

ANNEXE V - Modèle de certificat pour le lait écrémé en poudre mis à l'intervention publique dans un autre Etat membre

ANNEXE VI - Modalités d'obtention et d'établissement du certificat pour les produits mis à l'intervention publique dans un autre Etat membre

ANNEXE VII - Modèle de demande de certification pour les produits mis à l'intervention publique dans un autre Etat membre

ANNEXE VIII - Modes de fabrication des produits pouvant être mis à l'intervention publique et nature et origine des matières premières mises en oeuvre

ANNEXE IX - Composition et caractéristiques des produits pouvant être éligibles à l'intervention publique

ANNEXE X - Caractéristiques des palettes, des emballages et des marquages

ANNEXE I

INTERVENTION PUBLIQUE DE BEURRE - Règlement (UE) n° 1272/2009

Demande d'agrément pour la production de beurre pour l'intervention publique

Raison Sociale du Fabricant :

Adresse du Siège Social :

Adresse de l'Usine de fabrication :

N° d'agrément au titre du règlement (CE) n° 853/2004 :

Le soussigné, (nom et qualité) :

s'engage à :

- tenir en permanence les registres consignants l'origine et la nature des matières premières mises en œuvre (quantités par fournisseur identifié par son nom et son adresse), les quantités de beurre obtenues, le conditionnement (le même pour un même lot), l'identification et la date de sortie de chaque lot de beurre avec l'indication du client identifié par son nom et son adresse,
- détenir tous les éléments permettant de vérifier que le beurre destiné à l'intervention publique a été produit directement et exclusivement à partir de crème pasteurisée obtenue directement et exclusivement à partir de lait de vache produit dans la Communauté,
- accepter tout contrôle officiel spécifique portant notamment sur :
 - ✓ la réalité des éléments indiqués dans les registres susmentionnés, notamment l'origine de la matière grasse mise en œuvre,
 - ✓ la nature de la matière grasse contenue dans le beurre fabriqué,
 - ✓ la date et les conditions de fabrication du beurre susceptible d'être offert à l'intervention publique.
- à informer FranceAgriMer au moins deux jours ouvrables à l'avance de son intention de fabriquer du beurre pour l'intervention publique en utilisant le modèle de programme de fabrication mis à disposition par FranceAgriMer.

Fait àle

Signature et cachet commercial

ANNEXE II

INTERVENTION PUBLIQUE DE LAIT ECREME EN POUDRE - Règlement (UE) n° 1272/2009

Demande d'agrément pour la production de lait écrémé en poudre pour l'intervention publique

Raison Sociale du Fabricant :

Adresse du Siège Social :

Adresse de l'Usine de fabrication :

N° d'agrément au titre du règlement (CE) n° 853/2004 :

Le soussigné, (nom et qualité) :

s'engage à :

- tenir en permanence les registres consignant l'origine et la nature des matières premières mises en œuvre (quantités par fournisseur identifié par son nom et son adresse), les quantités de lait écrémé en poudre, de babeurre et de lactosérum obtenues, le conditionnement (le même pour un lot), l'identification et la date de sortie de chaque lot de lait écrémé en poudre destiné à l'intervention publique, de chaque lot de babeurre et de lactosérum, avec l'indication du client identifié par son nom et son adresse,
- détenir tous les éléments permettant de vérifier que le lait écrémé en poudre destiné à l'intervention publique a été obtenu à partir de lait écrémé obtenu à partir de lait de vache produit dans la Communauté, et dont la teneur en protéines a, le cas échéant, été ajustée, en phase liquide, en utilisant les matières premières permises par le point 4 sous b) de l'annexe I de la directive 2001/114/CE du Conseil du 20/12/2001,
- détenir tous les éléments permettant de vérifier que les produits utilisés pour la standardisation de la teneur en protéines du lait écrémé ont été obtenus à partir de lait de vache produit dans la Communauté,
- accepter tout contrôle officiel spécifique portant notamment sur :
 - ✓ la réalité des éléments indiqués dans les registres susmentionnés, notamment l'origine des matières premières mises en œuvre,
 - ✓ la nature des matières premières mises en œuvre,
 - ✓ la date et les conditions de fabrication du lait écrémé en poudre susceptible d'être offert à l'intervention publique,
- à informer FranceAgriMer au moins deux jours ouvrables à l'avance de son intention de fabriquer du lait écrémé en poudre pour l'intervention publique en utilisant le modèle de programme de fabrication mis à disposition par FranceAgriMer.

Fait àle

Signature et cachet commercial

ANNEXE III

INTERVENTION PUBLIQUE DE BEURRE OU DE LAIT ECREME EN POUDRE - Règlement (UE) n°1272/2009

Programme de fabrication

Ce programme concerne : DU BEURRE DU LAIT ECREME EN POUDRE

Le programme de fabrication est à adresser, par courrier ou télécopie ou courriel :

- au siège de FranceAgriMer :
Adresse postale : FranceAgriMer – Direction gestion des aides – Aides communautaires transverses – Unité Intervention et stockage privé – TSA 50005 – 93555 Montreuil sous Bois CEDEX
Télécopie : 01 73 30 30 49 et courriel : offres.intervention@franceagrimer.fr
- et au service territorial en charge de la réalisation des contrôles régionalement compétent (www.franceagrimer.fr, cliquer sur «l'établissement», puis «dans nos régions», puis fichier «les représentations de FranceAgriMer en région»).

Ce programme doit parvenir au siège de FranceAgriMer et au service territorial de FranceAgriMer compétent pour le lieu de production, au moins deux jours ouvrables avant le début des fabrications.

Raison sociale du fabricant :

Adresse du siège social :

Adresse de l'usine de fabrication :

Numéro d'agrément sanitaire au titre du règlement n°853/2004 :

Je soussigné,(nom et qualité)....., déclare que dans l'usine dont l'adresse est reprise ci-dessus, sera fabriqué, selon le calendrier repris ci-après, le produit susmentionné en vue de l'offrir à l'intervention publique.

S'il s'agit de lait écrémé en poudre préciser :

- s'il sera conditionné dès sa fabrication : oui non
- si le lieu de conditionnement sera différent du lieu de fabrication oui non

Date ou période de fabrication (1)	Quantité prévue (en tonnes) (2)	Date ou période de fabrication (1)	Quantité prévue (en tonnes) (2)

(1) indiquer une période en démarrant au lundi sauf si votre intention est de produire sur une ou des journées particulières et ce, afin d'éviter des contrôles inutiles

(2) quantité prévisionnelle non contractuelle

Fait à

Signature et cachet commercial

Le

ANNEXE IV
INTERVENTION PUBLIQUE DE BEURRE - Règlement (UE) n° 1272/2009

CERTIFICAT RELATIF AU BEURRE DESTINE A ETRE OFFERT DANS
UN AUTRE ETAT MEMBRE

NUMERO DU CERTIFICAT

contrôleur	N° d'ordre	année
Réservé au Service territorial de FranceAgriMer		

IDENTIFICATION DU DEMANDEUR DE LA CERTIFICATION

RAISON SOCIALE, ADRESSE DU DEMANDEUR ET N° D'ENREGISTREMENT

(1) :

.....

(1) correspond au N°partenaire FranceAgriMer

IDENTIFICATION DU FABRICANT DU BEURRE

NOM DU FABRICANT ET LIEU DE FABRICATION DU BEURRE :

.....

N° d'agrément de l'usine de fabrication au titre du règlement (CE) N°853/2004 ::.....

IDENTIFICATION DU LOT DE BEURRE DE CREME DOUCE OU ACIDE (2) A CERTIFIER

N° du lot de certification	Quantité totale du lot (en kg)	Poids unitaire de colis (en kg)

Détail du lot par jour de fabrication

Jour de fabrication (en quantième)	Numéro de lot de fabrication (3)	Quantité par jour de fabrication (en kg)	Jour de fabrication (en quantième)	Numéro de lot de fabrication (3)	Quantité par jour de fabrication (en kg)

(2) rayer la mention inutile - (3) indiquer « id » si le numéro de lot de fabrication correspond au quantième.

MARQUAGE DES MENTIONS OBLIGATOIRES (4)

	Carton (5)	Etiquette (5)	Palette (6)
N° identification du lot de certification			
N° identification individuelle des colis ou des palettes			
N° agrément usine de fabrication (7)			
N° de lot de fabrication			
Poids net de chaque colis			
Mention « beurre de crème douce » (8)			

(4) cocher la (ou les) case(s) appropriée(s) : mettre au minimum 1 croix par ligne - (5) le recours à une étiquette solidaire de l'emballage peut être ou non autorisé par l'Etat membre acheteur - (6) la palette doit être livrée telle que en entrepôt désigné par l'Etat membre acheteur, sous réserve que ledit Etat membre autorise un tel marquage par palette - (7) au titre du règlement (CE) N°853/2004 - (8) à renseigner si nécessaire

I ATTESTION DU DEMANDEUR DU CERTIFICAT

Je soussigné, (9)....., certifie exactes les mentions reprises au recto du présent document et que le beurre, objet du présent certificat, a été fabriqué directement et exclusivement à partir de crème pasteurisée obtenue directement et exclusivement à partir de lait de vache d'origine communautaire,

- m'engage à me soumettre à tout contrôle permettant de vérifier les déclarations ci-dessus,

Fait à :.....

Le :.....

Signature et cachet commercial

(9) nom prénom et qualité du signataire.

II CERTIFICATION DU SERVICE TERRITORIAL DE FRANCEAGRIMER DU LIEU DU CONTROLE

Je soussigné, (10)..... certifie avoir, le..... sur le lot de beurre défini au recto :

- vérifié que les emballages portaient tous les mentions obligatoires indiquées par le demandeur du certificat et que ces marquages étaient bien portés selon les indications reprises au recto,

- vérifié le poids annoncé du lot et sa répartition par quantième.

Cachet et signature du contrôleur

(10) nom, prénom et qualité du signataire

III CERTIFICATION DE FRANCEAGRIMER POUR L'ORGANISME COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE DE STOCKAGE

FranceAgriMer certifie que l'usine de fabrication est agréée conformément à l'annexe IV partie III du règlement (UE) n°1272/2009, qu'elle est soumise à des contrôles et que le beurre, objet du présent certificat, a été fabriqué directement et exclusivement à partir de crème pasteurisée obtenue directement et exclusivement à partir de lait de vache produit dans la Communauté.

Aussi, il peut être conclu que le beurre, sous réserve de contrôles ultérieurs éventuels, répond aux conditions prévues par le règlement (UE) n° 1272/2009 pour être mis à l'intervention publique.

Les contrôles visant à vérifier les critères d'éligibilité prescrits à l'annexe IV partie IV du règlement (UE) n° 1272/2009 sont à réaliser dans l'Etat membre de mise en stock.

Fait à Montreuil sous Bois

Le :.....

Cachet et signature

ANNEXE V

INTERVENTION PUBLIQUE DE LAIT ECREME EN POUDRE - Règlement (UE) n°1272/2009

CERTIFICAT RELATIF AU LAIT ECREME EN POUDRE DESTINE A ETRE STOCKE DANS UN AUTRE ETAT MEMBRE

NUMERO DU CERTIFICAT

N° contrôleur	N° d'ordre	année
Réservé aux Services territoriaux de FranceAgriMer		

IDENTIFICATION DU DEMANDEUR DE LA CERTIFICATION

RAISON SOCIALE, ADRESSE DU DEMANDEUR ET N° D'ENREGISTREMENT (1) :
.....
.....

(1) correspond au N°partenaire de FranceAgriMer

IDENTIFICATION DU FABRICANT DU LAIT ECREME EN POUDRE

NOM DU FABRICANT ET LIEU DE FABRICATION DU LAIT ECREME EN POUDRE :
.....
.....
N° d'agrément de l'usine de fabrication au titre du règlement (CE) N°853/2004 :
NOM DU CONDITIONNEUR ET LIEU DE CONDITIONNEMENT DU LAIT ECREME EN POUDRE (2):
.....
.....
N° d'agrément de l'usine de conditionnement au titre du règlement (CE) N°853/2004 :

(2) préciser « *idem lieu de fabrication* » si tel est le cas**IDENTIFICATION DU LOT DE LAIT ECREME EN POUDRE A CERTIFIER**

N° du lot de certification	Quantité totale du lot (en kg)	Poids unitaire de colis (en kg)			
DETAIL DU LOT PAR JOUR DE FABRICATION					
Jour de fabrication (en quantième)	Numéro de lot de fabrication (3)	Quantité par jour de fabrication (en kg)	Jour de fabrication (en quantième)	Numéro de lot de fabrication (3)	Quantité par jour de fabrication (en kg)

(3) indiquer « *id* » si le numéro de lot de fabrication correspond au quantième.**MARQUAGE DES MENTIONS OBLIGATOIRES (4)**

	Sacs (5)	Etiquette (5)	Palette (6)
N° identification du lot de certification			
N° identification individuelle des sacs ou des palettes			
N° agrément usine de fabrication (7)			
N° agrément usine de conditionnement (7)			
N° de lot de fabrication			
Date ou semaine de fabrication (8)			
Poids net de chaque sac			
Mention « lait écrémé en poudre spray » (9)			

(4) cocher la (ou les) case(s) appropriée(s) : mettre au minimum 1 croix par ligne - (5) le recours à une étiquette solidaire de l'emballage peut être ou non autorisé par l'Etat membre acheteur - (6) la palette doit être livrée telle que en entrepôt désigné par l'Etat membre acheteur ; sous réserve que ledit Etat membre autorise un tel marquage par palette - (7) au titre du règlement (CE) N°853/2004 - (8) la semaine de fabrication est réservée aux marchandises stockées en silo ou big bag contenant plus d'une journée de fabrication (9) à renseigner si nécessaire.

I ATTESTION DU DEMANDEUR DU CERTIFICAT

<p>Je soussigné, (10),</p> <p>- certifie exactes les mentions reprises au recto du présent document et atteste que le lait écrémé en poudre, objet du présent certificat, a été fabriqué à partir de lait écrémé obtenu à partir de lait de vache produit dans la Communauté,</p> <p>- certifie que la teneur en protéines du lait écrémé a été ajustée, en phase liquide, à l'aide d'un ou plusieurs des produits prévus à l'annexe I point 4 sous b) de la directive n°2001/114/CE et que ce(s) produit(s) a (ont) été obtenu(s) à partir de lait de vache produit dans la Communauté (11),</p> <p>- m'engage à me soumettre à tout contrôle permettant de vérifier les déclarations ci-dessus.</p>	
<p>Fait à :</p> <p>Le :</p>	<p>Signature et cachet commercial</p>

(10) nom prénom et qualité du signataire.

(11) rayer le cas échéant cette mention

II CERTIFICATION DU SERVICE TERRITORIAL DE FRANCEAGRIMER DU LIEU DU CONTROLE

<p>Je soussigné (12), certifie avoir, le..... sur le lot de lait écrémé en poudre défini au recto :</p> <p>- vérifié que les emballages portaient tous les mentions obligatoires indiquées par le demandeur du certificat et que ces marquages étaient bien portés selon les indications reprises au recto,</p> <p>- vérifié le poids annoncé du lot et sa répartition par quantième.</p>	
<p>Cachet et signature du contrôleur</p>	

(12) nom, prénom et qualité du signataire

III CERTIFICATION DE FRANCEAGRIMER POUR L'ORGANISME COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE DE STOCKAGE

<p>FranceAgriMer certifie que l'usine de fabrication est agréée conformément à l'annexe IV partie III du règlement (UE) n°1272/2009, qu'elle est soumise à des contrôles, que le lait écrémé en poudre, objet du présent certificat, a été fabriqué à partir de lait de vache produit dans la Communauté et que l'ajustement de la teneur en matière protéines a été réalisé en phase liquide conformément à l'article 10 § 1, point f, du règlement (CE) n°1234/2007 (13).</p> <p>Aussi, il peut être conclu que le lait écrémé en poudre, sous réserve de contrôles ultérieurs éventuels, répond aux conditions prévues par le règlement (UE) n°1272/2009 pour être mis à l'intervention publique.</p> <p>Les contrôles visant à vérifier les critères d'éligibilité prescrit l'annexe V partie IV du règlement (UE) n°1272/2009 sont à réaliser dans l'Etat membre de mise en stock.</p>	
<p>Fait à Montreuil sous Bois</p> <p>Le :</p>	<p>Cachet et signature</p>

(13) rayer cette dernière mention si elle l'est également dans le cartouche I du présent verso

ANNEXE VI

INTERVENTION PUBLIQUE DE BEURRE ET DE LAIT ECREME EN POUDRE - Règlement (UE) n° 1272/2009

MODALITES D'OBTENTION ET D'ETABLISSEMENT DU CERTIFICAT EN CAS DE MISE A L'INTERVENTION PUBLIQUE DANS UN AUTRE ETAT MEMBRE

1. DEMANDE DE CERTIFICATION

1.1 – Modèle de certificat

Le modèle de certificat utilisé figure en annexe IV lorsqu'il s'agit de beurre ou en annexe V lorsqu'il s'agit de lait écrémé en poudre.

1.2 – Demandeur du certificat

La demande d'établissement du certificat peut être faite par le fabricant du produit ou tout opérateur y ayant intérêt.

1.3 – Envoi d'un programme d'expédition afin de permettre la réalisation du contrôle

Pour obtenir le certificat, l'opérateur doit, au préalable, faire une demande de certification au moins 5 jours ouvrables avant l'expédition du produit auprès du Service territorial de FranceAgriMer compétent pour le lieu où les marchandises doivent être contrôlées.

La demande doit préciser :

- la nature du produit pour lequel le certificat est demandé,
- la quantité à contrôler,
- le nombre de lots à contrôler,
- le lieu où est entreposé le produit (adresse exacte),
- la date prévue pour l'expédition, y compris le cas échéant l'heure de départ,
- la société ou l'organisme à qui devra être adressé le certificat après contrôle.

2. ETABLISSEMENT DU CERTIFICAT

2.1 – Renseignement du recto du certificat par le demandeur

Le demandeur doit compléter le recto du certificat ainsi que le 1^{er} cartouche du verso et adresser le document, dûment complété, au lieu d'entreposage du produit à certifier dès qu'il a fait la demande de certification.

En outre, si le demandeur n'est pas le fabricant de la marchandise, il doit joindre au certificat une attestation du fabricant garantissant :

- s'il s'agit de beurre, qu'il a été fabriqué directement et exclusivement à partir de crème pasteurisée obtenue directement et exclusivement à partir de lait de vache d'origine communautaire,
- s'il s'agit de lait écrémé en poudre, qu'il a été fabriqué à partir de lait de vache produit dans la Communauté et, le cas échéant, que la teneur en protéines a, le cas échéant, été ajustée, en phase liquide, en utilisant les matières premières permises par le point 4 sous b) de l'annexe I de la directive 2001/114/CE du Conseil du 20/12/2001.

Cette garantie peut être apportée au moyen d'une facture, d'un bon de livraison ou d'un contrat de vente.

Le poids est vérifié par l'inventaire et le comptage des palettes et des colis présentés.

Le non respect de ces prescriptions empêchera l'établissement du certificat ou obligera l'opérateur à retarder l'expédition du lait écrémé en poudre.

2.2 – Renseignement du verso du certificat par FranceAgriMer

Le contrôleur, après avoir procédé à ses vérifications :

- annote, en conséquence, le 2^{ème} cartouche du verso du certificat,
- et adresse le document au siège de FranceAgriMer.

Après réception du certificat, le service compétent au siège de FranceAgriMer annote le 3^{ème} cartouche du verso du certificat.

Le certificat original complété est adressé à la société ou à l'organisme désigné par l'opérateur ayant demandé la certification. Le cas échéant, une copie est adressée au demandeur du certificat.

ANNEXE VII

INTERVENTION PUBLIQUE DE BEURRE ET DE LAIT ECREME EN POUDRE - Règlement (UE) n° 1272/2009

**DEMANDE DE CERTIFICATION EN CAS DE MISE A L'INTERVENTION PUBLIQUE
DANS UN AUTRE ETAT-MEMBRE****IDENTIFICATION DU DEMANDEUR DE LA CERTIFICATION**

RAISON SOCIALE, ADRESSE DU DEMANDEUR ET N° D'ENREGISTREMENT (1):.....

(1) correspond au N°partenaire de FranceAgriMer

INFORMATIONS RELATIVES A LA QUANTITE A CONTROLER ET AU LIEU DE CONTROLE

NATURE DU PRODUIT A CONTROLER.....
 QUANTITE A CONTROLER (en tonnes)
 NOMBRE DE LOTS A CONTROLER.....
 LIEU OU EST ENTREPOSE LE LAIT ECREME EN POUDRE (indiquer la raison sociale de la société détentrice de LEP ainsi que l'adresse exacte du lieu d'entreposage).....

DATE PREVUE POUR L'EXPEDITION DU PRODUIT

N° du lot à certifier	Quantité (en tonnes) (2)	Date prévue pour l'expédition	Heure prévue pour l'expédition

(2) information non obligatoire mais souhaitable

INFORMATION CONCERNANT L'ENVOI DU CERTIFICAT ORIGINAL

Au demandeur A l'organisme de l'Etat membre de stockage Autre (3)

RAISON SOCIALE DU DESTINATAIRE (4)
 ADRESSE DU DESTINATAIRE.....

(3) Cocher l'une des trois cases - (4) à renseigner si le certificat doit être adressé au client stockeur ou à l'organisme de l'Etat membre de stockage

SIGNATURE DU DEMANDEUR

Fait à :..... Le :..... Par (5) :.....	Signature et cachet commercial
--	--------------------------------

(5) nom prénom et qualité du signataire.

A adresser, au moins 5 jours ouvrables avant la première date d'expédition, au service territorial de FranceAgriMer compétent du lieu d'entreposage des marchandises (www.franceagrimer.fr, cliquer sur «l'établissement», puis «dans nos régions», puis cliquer « les représentations de FranceAgriMer en région »)

ANNEXE VIII

INTERVENTION PUBLIQUE DE BEURRE ET DE LAIT ECREME EN POUDRE - Règlement (UE) n° 1272/2009

MODE DE FABRICATION DES PRODUITS POUVANT ETRE MIS A L'INTERVENTION PUBLIQUE ET NATURE ET ORIGINE DES MATIERES PREMIERES MISES EN OEUVRE

1 - BEURRE

Le beurre doit être produit directement et exclusivement à partir de crème pasteurisée obtenue directement et exclusivement à partir de lait de vache produit dans la Communauté.

2 - LAIT ECREME EN POUDRE

Le lait écrémé en poudre de première qualité de fabrication spray doit être obtenu à partir de lait écrémé obtenu à partir de lait de vache produit dans la Communauté. La teneur en protéines peut, le cas échéant, avoir été ajustée en phase liquide, en utilisant les matières premières permises par le point 4 sous b) de l'annexe I de la directive n° 2001/114 du Conseil. Les produits autorisés sont le rétentat, le perméat et le lactose.

Ces produits de standardisation doivent avoir été fabriqués dans la Communauté à partir de lait de vache produit dans la Communauté et répondre aux définitions reprises ci-après.

- Le rétentat du lait est le produit obtenu après concentration des protéines du lait par ultrafiltration du lait, du lait partiellement écrémé ou du lait écrémé.
- Le perméat du lait est le produit obtenu après élimination des protéines du lait et de la matière grasse laitière contenue dans le lait, le lait partiellement écrémé ou le lait écrémé par ultrafiltration.
- Le lactose est un constituant naturel du lait, qui s'obtient normalement à partir du lactosérum contenant en poids 99,0 % m/m ou plus de lactose, exprimé en lactose anhydre calculé sur matière sèche. Il peut être anhydre ou contenir une molécule d'eau de cristallisation ou bien encore être un mélange de ces deux formes.

Le lait cru utilisé pour la fabrication du lait écrémé en poudre doit satisfaire aux exigences prévues à l'annexe III, section IX du règlement (CE) n°853/2004. Il doit pouvoir être utilisé pour la consommation humaine et avoir une teneur en résidus de substances pharmacologiquement actives inférieure ou égale aux niveaux autorisés pour l'une des substances visées aux annexes I et II du règlement (CEE) n°2377/90, le total combiné des résidus de toutes les substances ne pouvant excéder la limite prévue lorsque celle-ci sera fixée.

ANNEXE IX

INTERVENTION PUBLIQUE DE BEURRE ET DE LAIT ECREME EN POUDRE - Règlement (UE) n° 1272/2009

COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES DES PRODUITS POUR ETRE ELIGIBLES A L'INTERVENTION PUBLIQUE

Pour la vérification de la composition et des caractéristiques ci-dessous mentionnées, les méthodes d'analyse utilisées sont celles définies au règlement (CE) n°273/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n°1255/1999 du Conseil en ce qui concerne les méthodes à utiliser pour l'analyse et l'évaluation de la qualité du lait et des produits laitiers.

Dans le cas où la méthode d'analyse reprise au règlement (CE) n°273/2008 est une norme ISO et que celle-ci a fait l'objet d'une révision, la méthode révisée pourra également être mise en œuvre.

1 - BEURRE

teneur en matières grasses	au minimum 82 %
teneur en eau	au maximum 16 %
teneur en matière sèche non grasse	au maximum 2 %
acides gras libres	au maximum 1,2 mmole par 100 g de matières grasses
indice de peroxyde	au maximum 0,3 méq. d'oxygène par 1000 g de matière grasse
coliformes :	non détectables dans 1 g
matières grasses non lactiques	non détectables par analyse des triglycérides
aspect	au moins 4 points sur 5
flaveur	au moins 4 points sur 5
consistance	au moins 4 points sur 5
dispersion de l'eau	au moins 4 points

2 - LAIT ECREME EN POUDRE

teneur en matières protéiques	au minimum 34,0 % sur l'extrait sec non gras
teneur en matières grasses	au maximum 1,00 %
teneur en eau	au maximum 3,5 %
acidité titrable	en millilitres de solution d'hydroxyde de sodium décinormale au maximum 19,5 ml
teneur en lactates	au maximum 150 mg/100 g d'extrait sec non gras
additifs	aucun
épreuve de la phosphatase	négative, c'est-à-dire égale ou inférieure à 350 mU par litre de lait reconstitué
indice de solubilité	au maximum 0,5 ml (24°C)
teneur en particules brûlées	au maximum 15,0 mg, filtre A ou B

teneur en micro-organismes à 30°C	au maximum 40 00 0 par g
recherche des coliformes	négative dans 0,1 g
recherche de babeurre	négative (au maximum 69.31 mg de PEDP par 100g)
recherche du lactosérum présure	négative (maximum 1%)
recherche du lactosérum acide	négative (maximum 150 mg de lactates pour 100 g d'extrait sec non gras)
goût et odeur	francs
aspect :	Colorées ou légèrement jaunâtre, absence d'impuretés et de parcelles colorées
agents antimicrobiens	négative

ANNEXE X

INTERVENTION PUBLIQUE DE BEURRE ET DE LAIT ECREME EN POUVRE – Règlement (UE) n° 1272/2009

CARACTERISTIQUES DES PALETTES, DES EMBALLAGES ET DES MARQUAGES

1 – Palettes sur lesquelles devra être livrée la marchandise

Les marchandises devront être livrées dans l'entrepôt de stockage désigné par FranceAgriMer sur **palettes neuves**.

Les caractéristiques des palettes utilisées peuvent être au choix les suivantes :

- Palettes neuves EUROP EPAL à 4 entrées de dimension 800 x 1200 et répondant aux prescriptions de la fiche UIC 435-2, d'un poids maximum chargé de 1000 kg,
- Palettes neuves EUROP 2 EPAL à 4 entrées de dimension 1200 x 1000 et répondant aux prescriptions de la fiche UIC 435-5, d'un poids maximum chargé de 1250 kg,
- Palettes neuves EUROP 3 EPAL à 4 entrées de dimension 1000 x 1200 et répondant aux prescriptions de la fiche UIC 435-5, d'un poids maximum chargé de 1250 kg.

2 – Caractéristiques des emballages

2.1. Beurre

Le beurre doit être conditionné en blocs de 25 kg nets.

Les emballages doivent être neufs, en matériaux résistants et conçus de façon à assurer la protection du beurre tout au long des opérations de transport, de stockage et d'écoulement.

Les emballages doivent être identiques pour un même lot.

2.2. Lait écrémé en poudre

Le lait écrémé en poudre doit être conditionné dans des emballages neufs, propres, secs et intacts, d'un contenu d'un poids net de 25 kg.

Les sacs :

- se composent d'un minimum de trois plis, qui ensemble, correspondent à un minimum de 420 J/m² TEA Average,
 - ✓ le second pli est recouvert d'un pli de polyéthylène de 15 g/m² au minimum
 - ✓ à l'intérieur des plis en papier se trouve un sac de polyéthylène d'une épaisseur minimale de 0,08 mm, soudé au fond
- doivent être conformes à la norme EN 770,
- doivent être bien tassés lors de leur remplissage. La pénétration en vrac entre les différents plis doit être absolument évitée.

Pour chaque type de sac, une copie de l'attestation d'un organisme habilité certifiant le respect des normes reprises aux deux premiers tirets ci-dessus devra être adressée à FranceAgriMer par l'offrant du lait écrémé poudre avec l'offre de vente.

3 – Marquages des emballages

Hormis pour les indications 4 et 7 qui peuvent n'être portés que sur un seul des colis constituant la palette, chaque carton contenant le beurre ou chaque sac contenant le lait écrémé en poudre doit au moins porter les indications suivantes, le cas échéant transcrites en code :

1. le numéro d'agrément identifiant l'usine et l'Etat membre de production. Pour les produits de fabrication française, ce numéro est celui délivré dans le cadre du règlement (CE) n°853/2004 arrêtant les règles sanitaires pour la production et la mise sur le marché du lait cru, du lait écrémé, du lait traité thermiquement ou de produits à base de lait,
2. la date de fabrication, de préférence indiquée sous la forme jj/mm/aa,
3. le numéro du lot de fabrication : ce numéro est celui habituellement utilisé par le fabricant pour identifier ses fabrications,
4. le numéro du colis, ce dernier peut être remplacé par un numéro de palette porté sur un des colis constituant la palette,
5. pour le beurre, la mention « beurre de crème douce » lorsque le pH (potentiel d'hydrogène) de la phase aqueuse du beurre y correspond, soit, pour le beurre français un pH supérieur à 5,3 ; pour le lait écrémé en poudre, la mention « lait écrémé en poudre spray » ,
6. le poids net,
7. **un numéro à quatre chiffres** maximum pris dans une série unique pour la période d'achat du 1^{er} mars 2012 au 31 août 2012 et permettant d'identifier sous une référence unique l'ensemble des colis constituant le lot mis à l'intervention. Ce numéro peut être porté sur un des colis constituant la palette.

Toutes les inscriptions reprises aux points 1 à 7 doivent de préférence être :

- regroupées sur la même face de l'emballage, toujours la même,
- dans l'ordre indiqué,
- et visibles sans aucune manutention particulière.

Le recours à une étiquette solidaire (non volante) de chaque carton ou de chaque sac pour la transcription de tout ou partie de ces indications est autorisé.

Pour les seules mentions définies sous 4 et 7, lorsqu'il est fait usage d'un seul marquage par palette, les mentions doivent de préférence être portées sur le colis ayant la même position sur la palette.

Le film de polyéthylène pour le beurre ne doit porter aucun marquage à l'encre.