



FranceAgriMer

ÉTABLISSEMENT NATIONAL  
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

- 3 SEP. 2014

Montreuil, le

Direction Interventions  
Service Régulation des marchés et programmes  
sociaux  
Unité Régulation des marchés, droits à produire et  
certificats

## NOTE AUX OPERATEURS

TSA 20002  
93555 MONTREUIL CEDEX

Dossier suivi par  
Sylvie Lacarelle ☎ 01 73 30 31 59  
Guy Nachbaur ☎ 01 73 30 31 00  
stockage-prive@franceagrimer.fr

**OBJET : Stockage privé de beurre ou de lait écrémé en poudre**  
**Autorisation à produire du beurre ou du lait écrémé en poudre pour le stockage**  
**privé**  
**Marchandises françaises mises en stock dans un autre Etat membre**  
**Principaux critères d'éligibilité des produits pouvant être offerts**

Pour faire face aux conséquences de l'embargo décidé par les autorités russes, la Commission est susceptible d'accorder une aide au stockage privé de beurre ou de lait écrémé en poudre.

La présente note a pour objet, pour ce qui concerne le beurre, salé ou non, ou le lait écrémé en poudre susceptible de faire l'objet d'un stockage privé :

- de préciser les règles applicables pour la campagne 2014, en matière d'autorisation des usines à fabriquer du beurre ou du lait écrémé en poudre pour le stockage privé ;
- de fixer les règles à observer dans le cas où le beurre ou le lait écrémé en poudre produit en France sont mis sous stockage privé dans un autre Etat membre ;
- de rappeler aux fabricants, certaines des exigences à respecter pour que le beurre et le lait écrémé en poudre soient éligibles au stockage privé.

Elle annule et remplace, pour ce qui concerne le beurre, la note précédente du 25 janvier 2013.

Les règles générales applicables aux stockeurs et aux entrepôts seront fixées dans les cahiers des charges pour la campagne 2014, cahiers des charges qui ne pourront être disponibles qu'après l'adoption du règlement de la Commission portant ouverture du stockage privé.

## **1 – AUTORISATION A PRODUIRE DU BEURRE OU DU LAIT ECREME EN POUVRE POUR LE STOCKAGE PRIVE**

Le règlement (CE) n° 826/2008 prévoit, dans son annexe II, que le beurre ou le lait écrémé en poudre n'est admissible au stockage privé que s'il a été fabriqué dans une entreprise agréée de la Communauté.

Les conditions à respecter pour qu'une entreprise bénéficie de cet agrément sont celles fixées :

- d'une part, par le règlement (CE) n° 826/2008 et en particulier son annexe I point III et V;
- et d'autre part, 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 et en particulier son annexe IV – partie III.

Pour éviter toute confusion avec l'agrément dont disposent les fabricants de beurre et de poudre de lait au titre du règlement (CE) n° 853/2004 fixant les règles d'hygiène alimentaire applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, les termes « agrément » ou « agréé » repris dans les règlements (CE) n° 826/2008 et (UE) n° 1272/2009, sont remplacés dans la présente note par les termes « autorisation » ou « autorisé ».

### **1.1 – Reconduction des autorisations en vigueur**

Les autorisations valables pour le beurre au 15 août 2013, c'est-à-dire au terme de la période de production au titre de la campagne 2013/2014, le restent pour la campagne 2014 sous réserve :

- que soit encore valide à la date de la présente note l'agrément délivré au titre de l'article 4 du règlement (CE) n° 853/2004 fixant les règles d'hygiène alimentaire applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, c'est-à-dire qu'aucune décision de retrait ou de suspension n'ait été prononcée ;
- que le descriptif de production et le schéma de la production fournis à l'appui de la demande d'agrément initial n'aient subi aucune modification significative ou que les modifications apportées aient été communiquées à FranceAgriMer avant la fabrication du dernier lot produit pour le stockage privé ;
- que soit fourni l'engagement repris en annexe IA au plus tard lors de la 1ère demande de contrat.

Un courrier sera adressé au demandeur pour confirmer la reconduction de son agrément.

Pour les entreprises qui ne rempliraient pas ces conditions, une demande complète conforme au point 1.2 devra être présentée ; ce qui est le cas pour tous les fabricants de lait écrémé en poudre.

### **1.2 – Demande et délivrance d'une autorisation**

#### **1.2.1 - La demande d'autorisation**

La demande d'autorisation à produire pour le stockage privé doit être transmise par courrier à l'adresse suivante :

**FranceAgriMer - Unité Régulation des marchés, droits à produire et certificats**

**12, rue Henri Rol Tanguy**

**TSA 20002**

**93555 MONTREUIL CEDEX**

L'envoi par courrier peut être précédé par un envoi par télécopie au : 01.73.30.23.19 ou par courriel à l'adresse [stockage-prive@franceagrimer.fr](mailto:stockage-prive@franceagrimer.fr).

Elle doit comporter les éléments ou 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 ;
- un descriptif de la production du beurre ou de lait écrémé en poudre accompagné d'un schéma détaillant la production dudit beurre ou lait écrémé en poudre, de l'arrivée du lait ou de la crème jusqu'au conditionnement et marquage des emballages ;
- un engagement conforme au modèle repris en annexe IA pour le beurre ou IB pour le lait écrémé en poudre.

### **1.2.2 – Contrôle préalable à la délivrance de l'autorisation**

Un contrôle approfondi sera effectué par les services territoriaux de FranceAgriMer dès réception de la demande d'autorisation 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 les contrôleurs de FranceAgriMer, ce dernier fera connaître sa décision par courrier.

Si la décision est favorable, elle précisera notamment la date à partir de laquelle l'autorisation prend effet. Celle-ci pourra être fixée de sorte que le beurre ou le lait écrémé en poudre produit au cours de la période prévue au point 3.1 puisse être mis au stockage privé ; sous réserve que les contrôles aient permis de vérifier que les conditions pour être autorisé à produire étaient respectées au cours de ladite période.

Dans le cas contraire, elle indiquera les raisons du refus de délivrer l'autorisation.

### **1.3 - Contrôle des autorisations délivrées**

Les Services territoriaux de FranceAgriMer vérifieront, régulièrement, le respect des conditions fixées pour la délivrance de l'autorisation.

Le contrôle portera 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 le fabricant s'est engagé à tenir.

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

Ces contrôles sont exercés auprès des fournisseurs français. Si le fournisseur est situé dans un autre Etat membre, FranceAgriMer demandera, 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 conduira à une ou plusieurs des sanctions suivantes :*

- *suspension ou retrait de l'autorisation à produire pour le stockage privé ;*
- *refus des produits pour lesquels une demande d'aide pour le stockage privé a été déposée et pour lesquels il est constaté un non-respect des exigences en matière de date de fabrication, de procédé de fabrication, 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 de stockage seront alors tenus informés de la remise en cause des certificats.*

L'attention des fabricants et de leurs fournisseurs est appelé sur le fait que des contrôles peuvent également être diligentés par d'autres organismes notamment ceux compétents en France pour effectuer les contrôles prévus au titre V chapitre III du règlement (UE) n° 1306/2013 relatif au financement, à la gestion et au suivi de la politique agricole du règlement. Le chapitre précité définit les 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'autorisation délivrée par FranceAgriMer est retirée si l'agrément sanitaire prévu à l'article 4 du règlement (CE) n° 853/2004 est retiré par les autorités compétentes ou si la condition de disposer des installations techniques appropriées n'est plus respectée.

A la demande de l'entreprise concernée, l'agrément peut être rétabli après une période de six mois au minimum, sous réserve des résultats d'un contrôle approfondi confirmant que l'atelier respecte à nouveau les conditions d'agrément et notamment le rétablissement de l'agrément sanitaire.

Sauf cas de force majeure, l'autorisation peut être suspendue en cas de non-respect de l'un des engagements pris par le fabricant, ou, si les registres qu'il 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 de mise sous stockage privé de beurre ou de lait écrémé en poudre français dans un autre Etat membre, le fabricant ou tout opérateur y ayant intérêt devra demander à FranceAgriMer un certificat conforme au modèle, joint en annexe IIA ou IIB, attestant respectivement que le beurre ou le lait écrémé en poudre a été fabriqué, dans une usine autorisée, à partir de crème pasteurisée ou de lait écrémé obtenus directement et exclusivement à partir de lait de vache produit dans l'Union.

Il ne sera fait aucune analyse sur le beurre ou le lait écrémé en poudre avant son expédition vers l'Etat membre dans lequel il sera stocké.

### **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 des services territoriaux de FranceAgriMer dont les coordonnées sont disponibles sur le site de FranceAgriMer à l'adresse suivante : [www.franceagrimer.fr](http://www.franceagrimer.fr), cliquer sur «l'établissement», puis «nos régions», puis «coordonnées des services régionaux»).

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

## **3 – CRITERES D'ELIGIBILITE DU BEURRE OU DU LAIT ECREME EN POUVRE POUR LE STOCKAGE PRIVE**

### **3.1 – Date de fabrication**

Seul peut être mis sous stockage privé le beurre ou le lait écrémé en poudre fabriqué au cours d'une période de 60 jours précédant le jour de la demande de contrat.

### **3.2 – Procédé de fabrication et nature et origine des matières premières mises en œuvre – composition et caractéristiques du beurre ou du lait écrémé en poudre**

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 V.

### **3-3 – Composition du produit**

Le beurre ou le lait écrémé en poudre doivent répondre aux critères repris respectivement en annexe VA ou VB.

### **3.4 – Conditionnement et marquage des emballages**

Les règles applicables au conditionnement et au marquage des emballages sont reprises respectivement en annexe VIA ou VIB.

## **4 - LITIGES**

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

Le chef de Service  
Régulation des Marchés et Programmes Sociaux

**Christophe DASSIE**

## **ANNEXES**

### **STOCKAGE PRIVE DE BEURRE**

- ANNEXE IA Modèle de demande d'engagement pour l'agrément à fabriquer du beurre
- ANNEXE IIA Modèle de certificat pour le beurre mis sous stockage dans un autre Etat membre
- ANNEXE III Modalités d'obtention et d'établissement du certificat pour les produits mis sous stockage dans un autre Etat membre
- ANNEXE IV Modèle de demande de certification pour le beurre mis sous stockage dans un autre Etat membre
- ANNEXE VA Modes de fabrication et nature et origine des matières premières mises en œuvre ainsi que composition et caractéristiques du beurre
- ANNEXE VIA Conditionnement et marquage des emballages

### **STOCKAGE PRIVE DE LAIT ECREME EN POWDRE**

- ANNEXE IB Modèle de demande d'engagement pour l'agrément à fabriquer du lait écrémé en poudre
- ANNEXE IIB Modèle de certificat pour le lait écrémé en poudre mis sous stockage dans un autre Etat membre
- ANNEXE III Modalités d'obtention et d'établissement du certificat pour les produits mis sous stockage dans un autre Etat membre
- ANNEXE IV Modèle de demande de certification pour le lait écrémé en poudre mis sous stockage dans un autre Etat membre
- ANNEXE VB Modes de fabrication et nature et origine des matières premières mises en œuvre ainsi que composition et caractéristiques du lait écrémé en poudre
- ANNEXE VIB Conditionnement et marquage des emballages

**ANNEXE IA**  
**STOCKAGE PRIVE DE BEURRE**  
**Règlement (CE) n° 826/2008**  
**DEMANDE D'AUTORISATION POUR LA PRODUCTION**  
**DE BEURRE POUR LE STOCKAGE PRIVE**

**DEMANDE DE RECONDUCTION DE L'AGRÉMENT EN VIGUEUR AU TITRE DE LA CAMPAGNE**

**2013/2014**

**NOUVELLE DEMANDE**

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) : .....

Je m'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 au stockage privé a été produit, soit à partir de lait de vache produit dans la Communauté, soit, à partir de crème pasteurisée obtenue directement et exclusivement à partir de lait de vache produit dans l'Union ;
- fournir, si le beurre est stocké par un tiers, une attestation au stockeur garantissant l'origine communautaire des produits à partir desquels le beurre a été fabriqué
- 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 mis sous stockage privé ;

et, en cas de demande de reconduction de l'agrément valable pour la campagne 2013/2014, atteste que les modalités et schéma de production fournis à l'appui de la demande initiale d'agrément n'ont pas subi de modifications significatives ou que celles-ci ont fait l'objet d'une communication à FranceAgriMer avant la production du dernier lot mis sous stockage privé au titre de la dernière campagne.

Fait à .....le .....

Signature et cachet commercial

**Pièces à joindre en cas de nouvelle demande d'agrément :**

- 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 ;
- un descriptif de la production de 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

**ANNEXE IB**  
**STOCKAGE PRIVE DE LAIT ECREME EN POWDRE**  
**Règlement (CE) n° 826/2008**  
**DEMANDE D'AUTORISATION POUR LA PRODUCTION**  
**DE LAIT ECREME EN POWDRE POUR LE STOCKAGE PRIVE**

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) : .....

Je m'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 obtenus, le conditionnement (le même pour un même lot), l'identification et la date de sortie de chaque lot de lait écrémé en poudre 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 au stockage privé a été produit à partir de lait de vache produit dans l'Union;
- fournir, si le lait écrémé en poudre est stocké par un tiers, une attestation au stockeur garantissant l'origine communautaire des produits à partir desquels le lait écrémé en poudre a été fabriqué
- accepter tout contrôle officiel spécifique portant notamment sur :
  - ✓ la réalité des éléments indiqués dans les registres susmentionnés, notamment l'origine de la matière première mise en œuvre ;
  - ✓ la nature des matières premières contenues dans le lait écrémé en poudre fabriqué;
  - ✓ la date et les conditions de fabrication du lait écrémé en poudre susceptible d'être mis sous stockage privé ;

Fait à .....le .....

Signature et cachet commercial

**Pièces à joindre :**

- 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 ;
- un descriptif de la production de lait écrémé en poudre accompagné d'un schéma détaillant la production dudit lait écrémé en poudre, de l'arrivée du lait jusqu'au conditionnement et marquage des emballages

**ANNEXE IIA**  
**STOCKAGE PRIVE DE BEURRE**  
**Règlement (CE) n° 826/2008**  
**CERTIFICAT RELATIF AU BEURRE 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 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 à % DE MG SALE OU NON SALE (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) ajouter la teneur en matière grasse et 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 sur carton (5)	Etiquette sur poche polyéthylène (5)	Etiquette prise dans le film de palettisation (6)
N° identification du lot de certification				
N° agrément usine de fabrication (7)				/
Date de production				/
N° de lot de fabrication				/
Poids net de chaque colis				/
Mention « salé » (8)				/

(4) cocher la (ou les) case(s) appropriée(s) : mettre au minimum 1 croix par ligne - (5) l'Etat membre de stockage peut avoir des exigences particulières en matière de conditionnement ou d'emplacement des marquage - (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

<p>Je, soussigné, (9)....., ,</p> <p>- certifie exactes les mentions reprises au recto du présent document et que le beurre, objet du présent certificat, a été fabriqué, soit à partir de lait de vache d'origine communautaire soit, à partir de crème pasteurisée obtenue directement et exclusivement à partir de lait de vache d'origine communautaire,</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><b>Signature et cachet commercial du demandeur</b></p>

(9) nom prénom et qualité du signataire.

### II CERTIFICATION DU SERVICE TERRITORIAL DE FranceAgriMer du lieu du contrôle

<p>Je, soussigné, (10)..... certifie avoir, le..... sur le lot de beurre défini au recto :</p> <p>- vérifié que les emballages portaient toutes 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 quantités.</p>
<p><b>Cachet et signature du contrôleur</b></p>

(10) 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 et que le beurre, objet du présent certificat, a été fabriqué, soit, à partir de lait de vache d'origine communautaire soit, à partir de crème pasteurisée obtenue directement et exclusivement à partir de lait de vache produit dans l'Union.</p> <p>Aussi il peut être conclu que le beurre, sous réserve de contrôles ultérieurs éventuels, répond aux conditions prévues par le règlement (CE) n° 826/2008 pour être mis sous stockage privé.</p> <p>Les contrôles afin de vérifier les critères d'éligibilité prescrit à l'annexe IV partie IV du règlement (UE) n° 1272/2009 sont à réaliser dans l'Etat membre de mise en stock.</p>	
<p>Fait à Montreuil</p> <p>Le :.....</p>	<p><b>Cachet et signature</b></p>

**ANNEXE IIB**  
**STOCKAGE PRIVE DE LAIT ECREME EN POUDRE**  
**Règlement (CE) n° 826/2008**  
**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 FranceAgriMer

**IDENTIFICATION DU FABRICANT DE LAIT ECREME EN POUDRE**

NOM DU FABRICANT ET LIEU DE FABRICATION DE LAIT ECREME EN POUDRE : .....

.....

.....

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

**IDENTIFICATION DU LOT DE LAIT ECREME EN POUDRE A CERTIFIER**

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

**Détail du lot par jour de fabrication**

Jour de fabrication (en quantités)	Numéro de lot de fabrication (2)	Quantité par jour de fabrication (en kg)	Jour de fabrication (en quantités)	Numéro de lot de fabrication (2)	Quantité par jour de fabrication (en kg)

(2) indiquer « id » si le numéro de lot de fabrication correspond au quantième.

**MARQUAGE DES MENTIONS OBLIGATOIRES (3)**

	Sac ou big bag		Sac	Big bag
	Sur l'emballage (5)	Etiquette solidaire de l'emballage (5)	Etiquette prise dans le film de palettisation (5)	Etiquette prise dans une poche plastique(5)
N° identification du lot de certification				
N° agrément usine de fabrication (7)				
Date de production				
N° de lot de fabrication				
Poids net de chaque colis				

(3) cocher la (ou les) case(s) appropriée(s) : mettre au minimum 1 croix par ligne - (4) l'Etat membre de stockage peut avoir des exigences particulières en matière de conditionnement ou d'emplacement des marquage - (5) la palette doit être livrée telle quelle en entrepôt désigné par l'Etat membre acheteur, sous réserve que ledit Etat membre autorise un tel marquage par palette - (6) au titre du règlement (CE) N°853/2004

### I ATTESTATION DU DEMANDEUR DU CERTIFICAT

Je, soussigné, (7)....., ; - certifie exactes les mentions reprises au recto du présent document et que le lait écrémé en poudre, objet du présent certificat, a été fabriqué 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 :.....	     <b>Signature et cachet commercial du demandeur</b>

(7) nom prénom et qualité du signataire.

### II CERTIFICATION DU SERVICE TERRITORIAL DE FranceAgriMer du lieu du contrôle

Je, soussigné, (8)..... certifie avoir, le..... sur le lot de lait écrémé en poudre défini au recto : - vérifié que les emballages portaient toutes 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 quantités.	
     <b>Cachet et signature du contrôleur</b>	

(8) 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 lait écrémé en poudre, objet du présent certificat, a été fabriqué à partir de lait de vache d'origine communautaire.  Aussi il peut être conclu que le lait écrémé en poudre, sous réserve de contrôles ultérieurs éventuels, répond aux conditions prévues par le règlement (CE) n° 826/2008 pour être mis sous stockage privé.  Les contrôles afin de vérifier les critères d'éligibilité prescrit 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  Le :.....	     <b>Cachet et signature</b>

**ANNEXE III**  
**STOCKAGE PRIVE DE BEURRE ET DE LAIT ECREME EN POUDRE**  
**Règlement (CE) n° 826/2008**  
**MODALITES D'OBTENTION ET D'ETABLISSEMENT DU CERTIFICAT**  
**EN CAS DE MISE SOUS STOCKAGE PRIVE DANS UN AUTRE ETAT - MEMBRE**

## **1. DEMANDE DE CERTIFICATION**

### **1.1 – Modèle de certificat**

Le modèle de certificat utilisé figure en annexe IIA pour le beurre et IIB pour le lait écrémé en poudre.

### **1.2 – Demandeur du certificat**

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

### **1.3 – Envoi d'un programme d'expédition avant de permettre le 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 le produit doit être contrôlé (les coordonnées des services territoriaux sont disponibles sur le site de FranceAgriMer à l'adresse suivante : [www.franceagrimer.fr](http://www.franceagrimer.fr), cliquer sur «l'établissement», puis «nos régions», puis «coordonnées des services régionaux»).

La demande doit comporter :

- 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<sup>er</sup> 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, il doit joindre au certificat une attestation du fabricant garantissant qu'il a été fabriqué, soit, à partir de lait de vache d'origine communautaire, soit à partir de crème pasteurisée obtenue directement et exclusivement à partir de lait de vache d'origine communautaire ;

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

Le poids sera 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 beurre.*

### **2.2 – Renseignement du verso du certificat par FranceAgriMer**

Le contrôleur, après avoir procédé à ses vérifications :

- annotera, en conséquence, le 2<sup>ème</sup> cartouche du verso du certificat,
- et adressera le document au siège de FranceAgriMer qui annotera le 3<sup>ème</sup> cartouche au verso du certificat.

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

**ANNEXE IV**  
**STOCKAGE PRIVE DE BEURRE OU DE LAIT ECREME EN POUDRE**  
**Règlement (CE) n° 826/2008**  
**DEMANDE DE CERTIFICATION EN CAS DE MISE SOUS STOCK PRIVE 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 FranceAgriMer

**INFORMATIONS RELATIVES A LA QUANTITE A CONTROLER ET DU LIEU DE CONTROLE**

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

**DATE PREVUE POUR L'EXPEDITION PRODUIT**

N° du lot de certification	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 (3)  A l'organisme de l'Etat membre de stockage(3)  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) : .....	<b>Cachet commercial du demandeur et signature</b>
---	--

(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, dont les coordonnées figurent sur le site de FranceAgriMer à l'adresse suivante : [www.franceagrimer.fr](http://www.franceagrimer.fr), cliquer sur «l'établissement», puis «nos régions», puis «coordonnées des services régionaux».

**ANNEXE VA**  
**STOCKAGE PRIVE DE BEURRE**  
**Règlement (CE) n° 826/2008**

**MODE DE FABRICATION DU BEURRE ET NATURE ET ORIGINE DES MATIERES  
PREMIERES POUVANT ETRE MISES EN ŒUVRE**

Le beurre, salé ou non, doit être produit, soit à partir de lait de vache produit dans l'Union, soit, à partir de crème pasteurisée obtenue directement et exclusivement à partir de lait de vache produit dans l'Union.

Le beurre recombinaé est éligible à l'aide sous réserve que le beurre concentré, fractionné ou non, ayant servi à sa fabrication, ait été obtenu à partir de crème répondant à la définition précitée.

Le beurre fabriqué, en tout ou partie, à partir de crème de sérum est exclu de l'aide.

**COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES DU BEURRE POUVANT ETRE MIS SOUS  
STOCKAGE PRIVE**

Pour la vérification de la composition et caractéristiques ci-dessous mentionnées, les méthodes d'analyses 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.

Teneur en matières grasses du beurre non salé	au minimum 82 %	ISO 17189 : 2003/FIL 194 :2003
Teneur en matières grasses du beurre salé	au minimum 80 %	
Teneur en eau	au maximum 16 %	ISO 3727-1: 2001/FIL 80-1:2001
Teneur en matière sèche non grasse	au maximum 2 %	ISO 3727-2 : 2001/FIL 80-2 :2001
Teneur en sel	au maximum 2%	ISO 15648 : 2004/FIL 179 :2004

**ANNEXE VB**  
**STOCKAGE PRIVE DE LAIT ECREME EN POWDRE**  
**Règlement (CE) n° 826/2008**

**MODE DE FABRICATION DU LAIT ECREME EN POWDRE ET NATURE ET ORIGINE  
DES MATIERES PREMIERES POUVANT ETRE MISES EN ŒUVRE**

Le lait écrémé en poudre doit être produit à partir de lait de vache produit dans l'Union.

La teneur en protéines peut, le cas échéant, avoir été ajusté 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 l'Union à partir de lait de vache produit dans l'Union 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

**COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES DU LAIT ECREME EN POWDRE POUVANT  
ETRE MIS SOUS STOCKAGE PRIVE**

Pour la vérification de la composition et caractéristiques ci-dessous mentionnées, les méthodes d'analyses 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 (en italique dans le tableau ci-dessous) pourra également être mise en œuvre.

teneur en matière protéique de l'extrait sec non gras	au minimum 34 %	ISO 8968-1/2: 2001/FIL 20-1/2:2001 <i>ISO 8968-1: 2014/FIL 20-1:2014</i>
teneur en matières grasses	au maximum 1,5 %	ISO 1736 : 2000/FIL 9 : 2000 <i>ISO 1736 : 2008/FIL 9 : 2008</i>
teneur en eau	au maximum 5,0 %	ISO 5537 : 2004/FIL 26 :2004

## ANNEXE VIA

### STOCKAGE PRIVE DE BEURRE Règlement (CE) n° 826/2008

#### CARACTERISTIQUES DES EMBALLAGES ET DES MARQUAGES

##### CARACTERISTIQUES DES EMBALLAGES

Le beurre doit être conditionné en blocs ; des sous conditionnements sont autorisés. Aucun poids maximal ou minimal n'est imposé.

Aucun type d'emballage n'est requis, aussi le stockage sans carton est autorisé.

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

Les emballages doivent être identiques pour un même lot.

##### MARQUAGE DES EMBALLAGES

Les emballages doivent 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 ou jj/mm/aaaa ;
3. le numéro du lot de fabrication: ce numéro est celui habituellement utilisé par le fabricant pour identifier ses fabrications ;
4. la mention «salé »s'il s'agit d'un tel beurre (souhaitable mais non obligatoire);
5. poids net ;
6. un numéro à quatre chiffres au maximum pris dans une série unique pour l'ensemble de la campagne de stockage et permettant d'identifier sous une référence unique l'ensemble des colis constituant le lot de stockage, ce numéro peut être porté sur un des colis constituant la palette.
7. la raison sociale du stockeur et son numéro délivré par FranceAgriMer.

Toutes les inscriptions reprises sous 1 à 6 devront 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 pour tout ou partie du marquage est autorisé sous réserve qu'elle soit solidaire de l'emballage.

Pour les mentions définies sous 6 et 7, un seul marquage par palette est autorisé. Dans ce cas, elles doivent de préférence être portées sur le colis ayant la même position sur la palette.

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

## ANNEXE VIB

### STOCKAGE PRIVE DE LAIT ECREME EN POWDRE

#### Règlement (CE) n° 826/2008

### CARACTERISTIQUES DES EMBALLAGES ET DES MARQUAGES

#### CARACTERISTIQUES DES EMBALLAGES

Le lait écrémé en poudre doit être conditionné en sacs d'un poids net de 25 kg ou en grands sacs (« big bags ») d'un poids maximal de 1 500 kg.

En cas de conditionnement en sac, les emballages doivent être neufs, en matériaux résistants et conçus de façon à assurer la protection du lait écrémé en poudre tout au long du stockage.

En cas de conditionnement en big bag, le recours à des emballages réutilisables et en bon état de conservation est autorisé.

Pour un même lot, les emballages doivent être identiques et la quantité contenue dans chaque emballage identique y compris en cas de recours aux « big bags ».

#### MARQUAGE DES EMBALLAGES

Les emballages doivent 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 ou jj/mm/aaaa ;
3. le numéro du lot de fabrication: ce numéro est celui habituellement utilisé par le fabricant pour identifier ses fabrications;
4. poids net ;
5. un numéro à quatre chiffres au maximum pris dans une série unique pour l'ensemble de la campagne de stockage et permettant d'identifier sous une référence unique l'ensemble des colis constituant le lot de stockage, ce numéro peut être porté sur un des colis constituant la palette.
6. la raison sociale du stockeur et son numéro délivré par FranceAgriMer.

En cas de conditionnement en sac, toutes les inscriptions reprises sous 1 à 4 devront 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 pour tout ou partie du marquage est autorisé sous réserve qu'elle soit solidaire de l'emballage.

Pour les mentions définies sous 5 et 6, un seul marquage par palette est autorisé. Dans ce cas, elles doivent de préférence être portées sur le colis ayant la même position sur la palette.

En cas de conditionnement en big bag, le marquage sur une étiquette prise dans une poche plastique est autorisé mais lors des contrôles d'entrée ou de la certification en cas de stockage dans un autre Etat membre, les contrôleurs de FranceAgriMer prendront les mesures permettant d'éviter toute substitution de marchandise.