

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

Arrêté du 7 novembre 2012 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits laitiers présentant des caractéristiques traditionnelles

NOR : AGRG1237700A

Publics concernés : établissements de fabrication et d'affinage de produits laitiers présentant des caractéristiques traditionnelles.

Objet : l'utilisation de certains matériaux, équipements, emballages et conditionnements est autorisée dans le cadre de la production de produits laitiers présentant des caractéristiques traditionnelles.

Notice : l'utilisation de locaux d'affinage ou d'instruments ou équipements traditionnels est autorisée pour les établissements produisant des produits laitiers bénéficiant de certains signes d'identification de la qualité et de l'origine ou fabriqués selon des méthodes traditionnelles prévues par ces cahiers des charges, des fromages fermiers et des produits laitiers dérivés de ces produits.

L'utilisation de ces matériaux, équipements, emballages et conditionnements traditionnels doit être intégrée dans la mise en œuvre des exigences générales et spécifiques d'hygiène ainsi que les procédures permanentes fondées sur les principes HACCP.

Entrée en vigueur : le 1^{er} janvier 2013.

Références : le présent arrêté peut être consulté sur le site Légifrance (<http://www.legifrance.gouv.fr>).

Le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt,

Vu le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 modifié relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, notamment les articles 4, 5 et 13 ;

Vu le règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 modifié établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004, notamment l'article 7 ;

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment les articles L. 233-2, L. 641-6, L. 641-11, L. 641-12 et R. 231-13 ;

Vu le décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères,

Arrête :

Art. 1^{er}. – Les produits laitiers présentant des caractéristiques traditionnelles mentionnés au 1 de l'article 7 du règlement n° 2074/2005 du 5 décembre 2005 susvisé sont les suivants :

1° Les produits laitiers bénéficiant d'une appellation d'origine protégée, d'une indication géographique protégée ou d'une spécialité traditionnelle garantie ;

2° Les fromages fermiers mentionnés au 7° de l'article 13 du décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 susvisé ;

3° Les produits laitiers, autres que ceux mentionnés au 1°, fabriqués selon des méthodes prévues par les cahiers des charges des signes d'identification de la qualité et de l'origine mentionnés aux articles L. 641-6, L. 641-11 ou L. 641-12 du code rural et de la pêche maritime ;

4° Les produits laitiers dérivés obtenus à l'occasion de la fabrication des produits mentionnés aux 1° à 3°.

Art. 2. – En application du 2 de l'article 7 du règlement n° 2074/2005 du 5 décembre 2005 susvisé, les exploitants des établissements de fabrication et d'affinage des produits laitiers présentant des caractéristiques traditionnelles peuvent utiliser les locaux, les matériaux, les équipements, les emballages et les conditionnements figurant en annexe pour la fabrication et l'affinage des produits mentionnés à l'article 1^{er}.

Art. 3. – Les exploitants des établissements qui font usage de la possibilité prévue à l'article 2 prennent en considération la production de produits laitiers présentant des caractéristiques traditionnelles, d'une part dans la

mise en œuvre des exigences générales et spécifiques d'hygiène et, d'autre part, dans la mise en place, l'application et le maintien de leurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP, en application des articles 4 et 5 du règlement n° 852/2004 du 29 avril 2004 susvisé.

Art. 4. – Le présent arrêté, dont les dispositions entreront en vigueur le 1^{er} janvier 2013, sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 7 novembre 2012.

Pour le ministre et par délégation :
*Le directeur général adjoint,
chef du service de la coordination
des actions sanitaires - CVO,*
J.-L. ANGOT

A N N E X E

I. – *Locaux*

Les locaux peuvent être équipés de murs, plafonds et portes n'étant pas composés de matériaux lisses, étanches, non absorbants ou résistants à la corrosion et comporter des murs, plafonds et sols naturels d'origine géologique.

II. – *Matériaux, équipements, emballages et conditionnements*

Les matériaux, équipements, emballages et conditionnements pouvant être utilisés sont les suivants :

- cuves de caillage ou de maturation en bois ou en cuivre ;
- barattes, cuvelles de malaxage en bois ;
- planches d'affinage, matériels d'égouttage, de contention ou de décaillage en bois ;
- ustensiles en bois, jonc, cuivre ou laiton ;
- moules, cercles, caisses ou boîtes en bois ;
- paille, paillons végétaux, joncs, raphia, feuilles végétales ;
- feuilles d'étain.