

# Décrets, arrêtés, circulaires

## TEXTES GÉNÉRAUX

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

**Arrêté du 13 juillet 2012 relatif aux conditions de production et de mise sur le marché de lait cru de bovinés, de petits ruminants et de solipèdes domestiques remis en l'état au consommateur final**

NOR : AGRG1229148A

*Publics concernés : producteurs de lait cru remis en l'état au consommateur final.*

*Objet : mise en place d'une autorisation pour pouvoir produire et mettre sur le marché du lait cru de bovinés, petits ruminants et solipèdes domestiques remis en l'état au consommateur final.*

*Entrée en vigueur : le texte entre en vigueur le 1<sup>er</sup> octobre 2012.*

*Notice : le présent arrêté a pour objet de préciser les modalités de délivrance de l'autorisation dont doivent disposer les producteurs de lait cru de bovinés, petits ruminants et solipèdes domestiques pour remettre du lait cru en l'état au consommateur final. Le texte fixe également les exigences auxquelles doivent satisfaire les distributeurs automatiques de lait cru et les critères microbiologiques auxquels doit répondre le lait cru.*

*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° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 modifié établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;

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 ;

Vu le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 modifié fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, notamment son article 10 ;

Vu le règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 modifié concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;

Vu la directive 98/34/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 juin 1998 modifiée prévoyant une procédure d'information dans le domaine des normes et réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information ;

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment ses articles L. 233-2 et R. 231-13 ;

Vu la loi n° 2000-321 du 12 avril 2000 modifiée relative aux droits des citoyens dans leurs relations avec les administrations ;

Vu l'arrêté du 28 juin 1994 modifié relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité ;

Vu l'arrêté du 21 décembre 2009 modifié relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et de denrées alimentaires en contenant ;

Vu l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 19 juin 2009 ;

Vu la notification n° 2011/0018/F du 6 janvier 2011 adressée à la Commission européenne en application de la directive 98/34/CE susvisée,

Arrête :

**Art. 1<sup>er</sup>.** – Les dispositions du présent arrêté s'appliquent au lait cru des bovinés, des petits ruminants et des solipèdes domestiques remis en l'état au consommateur final, non destiné à être transformé conformément aux dispositions du paragraphe 8 de l'article 10 du règlement (CE) n° 853/2004 susvisé.

**Art. 2.** – Au sens du présent arrêté, on entend par :

1° « Mise sur le marché » : la détention de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux en vue de leur vente, y compris l'offre en vue de la vente ou toute autre forme de cession, à titre gratuit ou onéreux, ainsi que la vente, la distribution et les autres formes de cession proprement dites, conformément au 8 de l'article 3 du règlement (CE) n° 178/2002 susvisé ;

2° « Lait cru » : le lait produit par la sécrétion de la glande mammaire d'animaux d'élevage et non chauffé à plus de 40 °C, ni soumis à un traitement d'effet équivalent, conformément au 4.1 de l'annexe I du règlement (CE) n° 853/2004 susvisé ;

3° « Consommateur final » : le dernier consommateur d'une denrée alimentaire qui n'utilise pas celle-ci dans le cadre d'une opération ou d'une activité d'une entreprise du secteur alimentaire, conformément au 18 de l'article 3 du règlement (CE) n° 178/2002 susvisé ;

4° « Exploitation » : un établissement où sont détenus un ou plusieurs animaux d'élevage pour la production de lait destiné à être commercialisé comme aliment, au sens d'« exploitation de production de lait » telle que définie au 4.2 de l'annexe I du règlement (CE) n° 853/2004 susvisé ;

5° « Eau potable » : l'eau satisfaisant aux exigences minimales fixées par la directive 98/83/CE du Conseil du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine, conformément au g du 1 de l'article 2 du règlement (CE) n° 852/2004 susvisé ;

6° « Exploitant » : responsable d'un établissement où sont détenus un ou plusieurs animaux d'élevage pour la production de lait destiné à être commercialisé comme aliment, au sens de responsable d'une « exploitation de production de lait » telle que définie au 4.2 de l'annexe I du règlement (CE) n° 853/2004 susvisé ;

7° « Commerce de détail » : la manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution, les traiteurs, les restaurants d'entreprise, la restauration collective, les restaurants et autres prestataires de services de restauration similaires, les commerces, les plates-formes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes, conformément au 7 de l'article 3 du règlement (CE) n° 178/2002 susvisé ;

8° « Conditionnement » : l'action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée concernée ; cette enveloppe ou ce contenant, conformément au j du 1 de l'article 2 du règlement (CE) n° 852/2004 susvisé ;

9° « Respect des critères microbiologiques » : obtention de résultats satisfaisants ou acceptables aux analyses mentionnées en annexe III.

**Art. 3.** – Avant de produire et de mettre sur le marché du lait cru remis en l'état au consommateur final, l'exploitant adresse au préfet du département dans lequel est située l'exploitation une demande d'autorisation, conformément au modèle figurant en annexe I au présent arrêté (1).

Cette autorisation est accordée après constat par les services chargés des contrôles, lors d'une inspection, que l'exploitation satisfait aux dispositions du présent arrêté ainsi qu'aux dispositions du chapitre I<sup>er</sup> de la section IX de l'annexe III du règlement n° 853/2004 susvisé.

L'autorisation peut être suspendue ou retirée par le préfet en cas de non-respect des dispositions mentionnées au deuxième alinéa.

**Art. 4.** – Le lait cru destiné à être remis en l'état au consommateur final est produit dans une exploitation qui utilise de l'eau potable pour le nettoyage et la désinfection du matériel en contact avec le lait cru.

**Art. 5.** – Le lait cru remis en l'état au consommateur final est refroidi immédiatement après la traite et conservé à une température comprise entre 0 °C et + 4 °C inclus sauf si la mise sur le marché intervient sur l'exploitation dans les deux heures suivant la fin de la traite.

Seuls peuvent être mélangés les laits de deux traites successives ou les laits issus de traites effectuées sur une période de vingt-quatre heures au maximum.

**Art. 6.** – Le lait cru peut être conditionné pour être remis directement au consommateur final par l'exploitant ou livré à un commerce de détail.

Ce conditionnement est réalisé sur le lieu de production dans des récipients individuels fermés hermétiquement sitôt remplis. Les dispositifs de fermeture empêchent les contaminations. Le système de fermeture est conçu de telle manière qu'après ouverture, la preuve de l'ouverture reste manifeste et aisément contrôlable.

**Art. 7.** – Le lait cru peut être remis en vrac directement au consommateur final par l'exploitant qui réalise le conditionnement à la vue du consommateur ou par l'intermédiaire d'un distributeur automatique de liquide.

Dans ce dernier cas, les exploitants se conforment, outre aux dispositions mentionnées à l'annexe II du règlement (CE) n° 852/2004, aux dispositions suivantes :

1° Le fonctionnement et l'entretien d'un distributeur automatique sont sous la responsabilité d'un exploitant unique qui approvisionne la machine avec le lait de son exploitation ;

2° L'exploitant approvisionne le distributeur avec du lait préalablement refroidi à une température comprise entre 0 °C et + 4 °C. Le lait est ensuite maintenu à une température comprise entre 0 °C et + 4 °C dans toutes les parties de la machine ; lors d'un dysfonctionnement du système de réfrigération, le distributeur est mis hors service ;

3° Le système de distribution n'est pas source de contamination du lait ;

4° Le lait cru est renouvelé chaque jour dans le distributeur automatique. Le lait invendu du jour ne peut être utilisé pour la consommation humaine qu'après avoir subi un traitement thermique au moins équivalent à une pasteurisation ;

5° Le modèle de distributeur automatique utilisé est conforme aux dispositions réglementaires en vigueur concernant la métrologie et la sécurité des machines ;

6° L'exploitant appose ses coordonnées sur le distributeur conformément aux dispositions du II de la section 2 de l'annexe V de l'arrêté du 21 décembre 2009 susvisé ;

7° L'exploitant déclare au préfet dans lequel est situé le distributeur automatique l'utilisation et la localisation de chaque distributeur en remplissant la demande d'autorisation de production et de mise sur le marché du lait cru remis en l'état au consommateur final, conformément à l'article 3 du présent arrêté. Cette demande tient lieu de déclaration au sens de l'article 1<sup>er</sup> de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé.

Si le ou les distributeurs se situent dans un département différent de celui de l'exploitation, l'exploitant envoie une copie de sa demande d'autorisation au préfet du département dans lequel se situe le ou les distributeurs.

**Art. 8.** – Le lait cru remis en l'état au consommateur final satisfait aux critères microbiologiques définis en annexe II au présent arrêté.

Pour vérifier le respect de ces critères, les exploitants procèdent à des analyses selon une fréquence d'échantillonnage déterminée sous leur responsabilité et avec les méthodes d'analyse mentionnées en annexe II au présent arrêté.

Pour l'analyse des micro-organismes aérobies cultivant à 30 °C, la fréquence d'échantillonnage est au minimum de deux prélèvements par mois.

Le nombre d'unités à prélever pour constituer un échantillon suivant les plans d'échantillonnage définis en annexe peut être réduit à une seule unité si l'exploitant est en mesure de démontrer, par l'historique de ses analyses microbiologiques, que le lait cru qu'il produit respecte les critères microbiologiques définis en annexe II au présent arrêté.

**Art. 9.** – Les exploitants titulaires de la patente sanitaire au 1<sup>er</sup> juillet 2012 présentent la demande d'autorisation mentionnée à l'article 3 dans un délai de quatre mois suivant l'entrée en vigueur du présent arrêté.

**Art. 10.** – L'arrêté du 6 août 1985 relatif aux normes d'hygiène et de salubrité auxquelles doit répondre le lait cru livré en l'état et destiné à la consommation humaine et l'arrêté du 3 août 1984 fixant les conditions de l'attribution et du maintien de la patente sanitaire définie à l'article 11 du décret n° 63-301 du 19 mars 1963 relatif à la prophylaxie de la tuberculose bovine sont abrogés.

**Art. 11.** – Les dispositions du présent arrêté entrent en vigueur le 1<sup>er</sup> octobre 2012.

**Art. 12.** – Le directeur général de l'alimentation est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 13 juillet 2012.

Pour le ministre et par délégation :  
*Le directeur général de l'alimentation,*  
P. DEHAUMONT

(1) Le formulaire d'autorisation peut être téléchargé à l'adresse suivante : <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/Securite-sanitaire-des-aliments>.

## ANNEXES

## ANNEXE I

MODÈLE DE DEMANDE D'AUTORISATION DE PRODUIRE ET DE METTRE  
SUR LE MARCHÉ DU LAIT CRU REMIS EN L'ÉTAT AU CONSOMMATEUR FINAL

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

PREFECTURE DE :  
DIRECTION DÉPARTEMENTALE INTERMINISTÉRIELLE EN  
CHARGE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS

**Demande d'autorisation de produire et de mettre sur le marché du lait cru  
remis en l'état au consommateur final**

A renvoyer à l'adresse suivante :

I. IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT PRODUCTEUR DE LAIT

**1) Exploitant de l'établissement**

Nom : .....

Prénom : .....

Téléphone : .....

Télécopie : .....

Adresse électronique : .....

**2) Coordonnées de l'établissement**

NOM (Raison Sociale) : .....

ENSEIGNE (Nom commercial) : .....

Statut juridique : .....

Téléphone : .....

Télécopie : .....

Date d'ouverture de l'établissement : ...../...../.....

Adresse de l'établissement : .....

Code postal : ..... Commune : .....

Date d'entrée en activité : ...../...../.....

Adresse de courrier (si différente de l'adresse de l'établissement) : .....

Code postal : ..... Commune : .....

Code APE/NAF : I I I I I I I I

SIRET : I I I I I I I I I I I I I I

SIREN : I I I I I I I I I I

Adresse du siège social (si différente de l'adresse de l'établissement) : .....

Code postal : ..... Commune : .....

II. DEMANDE D'AUTORISATION DE PRODUIRE ET DE METTRE SUR LE MARCHÉ DU LAIT CRU REMIS EN L'ÉTAT AU  
CONSOMMATEUR FINAL

- Je soussigné(e) ..... responsable de l'établissement ci-dessus sollicite l'autorisation de produire et de mettre sur le marché du lait cru remis en l'état au consommateur final. Je m'engage à respecter les dispositions de l'arrêté du 13 juillet 2012.
- Espèce(s) concernée(s) : .....
- Volume prévisionnel de lait cru remis en l'état au consommateur final mis sur le marché : ..... Litres/an
- Date limite de consommation prévue : ..... (si plus de 3 jours, joindre les résultats de l'étude de validation de la durée de vie)
- Mode de mise sur le marché :  vrac,  conditionné,  marché,  distributeur automatique  
 Nombre de distributeur(s) : .....  
 Pour la mise sur le marché via un ou des distributeur(s) automatique(s), préciser la localisation ci-dessous.

**SIGNATURE DU DEMANDEUR**

Nom – Prénom du signataire : .....

Le ...../...../..... Signature et cachet de l'établissement

**Localisation du ou des distributeurs(s) automatique(s)**

**Distributeur N°1**

Adresse du distributeur : .....

Code postal : ..... Commune : .....

**Distributeur N°2**

Adresse du distributeur : .....

Code postal : ..... Commune : .....

**Distributeur N°3**

Adresse du distributeur : .....

Code postal : ..... Commune : .....

**Distributeur N°4**

Adresse du distributeur : .....

Code postal : ..... Commune : .....

Distributeur N°5 Adresse du distributeur : Code postal : ..... Commune : .....
<b>AUTORISATION DE PRODUIRE ET DE METTRE SUR LE MARCHÉ DU LAIT CRU REMIS EN L'ÉTAT AU CONSOMMATEUR FINAL (cadre réservé à l'administration)</b>
N° d'identification de l'établissement : ..... Demande reçue le ...../...../..... Autorisation accordée le ...../...../.....
Signature et cachet du service
III. CESSATION D'ACTIVITÉ
Date de cessation d'activité : ..... Nom, prénom et fonction dans l'établissement : ..... Date et signature :
Ce document en retour doit être conservé et devra être présenté à toutes réquisitions des agents des services de contrôle officiels.

## ANNEXE II

## CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Tableau 1. – Critères de sécurité

MICRO-ORGANISME	PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE (*)		LIMITE (**)	MÉTHODE D'ANALYSE de référence	STADE D'APPLICATION du critère
	n	c	m = M		
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/ml	NF/EN/ISO 11290-2	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation.
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 ml	NF/EN/ISO 6579	Produit mis sur le marché pendant sa durée de conservation.

(\*) n = nombres d'unités constituant l'échantillon ; c = nombre d'unités d'échantillonnage donnant des valeurs comprises entre m et M (pour les critères de sécurité, m = M).  
(\*\*) Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée.

Tableau 2. – Critères d'hygiène de procédé pour le lait des bovinés

MICRO-ORGANISME	PLAN d'échantillonnage (*)		LIMITE (**)		MÉTHODE d'analyse de référence	STADE d'application du critère	ACTION en cas de résultat insatisfaisant
	n	c	m	M			
<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ufc/ml	100 ufc/ml	NF/ISO 16649-1 ou 2	Au jour de conditionnement.	Amélioration de l'hygiène de production.
Micro-organismes aérobies cultivant à 30 °C	< ou = à 50 000 ufc/ml (***)				NF/EN/ISO/4833	Au jour de conditionnement.	Amélioration de l'hygiène de production.

(\*) n = nombres d'unités constituant l'échantillon ; c = nombre d'unités d'échantillonnage donnant des valeurs comprises entre m et M (pour les critères de sécurité, m = M).  
(\*\*) Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée.  
(\*\*\*) Moyenne géométrique variable constatée sur une période de deux mois avec au moins deux prélèvements par mois si l'exploitation fait l'objet d'une collecte de lait. Si le lait de l'exploitation n'est pas collecté par ailleurs, la fréquence d'analyse est déterminée par une analyse de risque sous la responsabilité de l'exploitant.

Tableau 3. – Critères d'hygiène de procédé pour le lait des espèces autres que bovinés

MICRO-ORGANISME	PLAN d'échantillonnage (*)		LIMITE (**)		MÉTHODE d'analyse de référence	STADE d'application du critère	ACTION en cas de résultat insatisfaisant
	n	c	m	M			
<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ufc/ml	100 ufc/ml	NF/ISO 16649-1 ou 2	A u j o u r d e conditionnement.	Amélioration de l'hygiène de production.
Micro-organismes aérobies cultivant à 30 °C	< ou = à 500 000 ufc/ml (***)				NF/EN/ISO/4833	A u j o u r d e conditionnement.	Amélioration de l'hygiène de production.

(\*) n = nombres d'unités constituant l'échantillon; c = nombre d'unités d'échantillonnage donnant des valeurs comprises entre m et M (pour les critères de sécurité, m = M).  
(\*\*) Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée.  
(\*\*\*) Moyenne géométrique variable constatée sur une période de deux mois avec au moins deux prélèvements par mois si l'exploitation fait l'objet d'une collecte de lait. Si le lait de l'exploitation n'est pas collecté par ailleurs, la fréquence d'analyse est déterminée par une analyse de risque sous la responsabilité de l'exploitant.

## ANNEXE III

## INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS DES ANALYSES

1. – *Listeria monocytogenes* :

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont inférieures ou égales à la limite ;
- qualité insatisfaisante lorsque l'une des valeurs au moins est supérieure à la limite.

2. – *Salmonella* :

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées indiquent l'absence de la bactérie ;
- qualité insatisfaisante lorsque la bactérie est détectée au moins dans une unité de l'échantillon.

3. – *Escherichia coli* :

- qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont inférieures ou égales à m ;
- qualité acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situent entre m et M ;
- qualité insatisfaisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont supérieures à M ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M.