

Montreuil sous Bois, le 15 février 2012

Direction Gestion des Aides
Service des Aides Communautaires Transverses
Unité Intervention – Stockage privé

NOTE AUX OPERATEURS

TSA 20002
93555 MONTREUIL SOUS BOIS CEDEX

Dossier suivi par
Benoît PIQUET ☎ 01 73 30 26 18
benoit.piquet@franceagrimer.fr

N° 826/2008/20121/PRIVE/1

OBJET : Stockage privé de beurre
Agrément pour la production de beurre pour le stockage privé
Marchandises françaises mises en stock dans un autre Etat membre
Principaux critères d'éligibilité des produits pouvant être offerts

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

- de préciser les règles applicables pour la campagne 2012, en matière d'agrément des usines pour la production de beurre pour le stockage privé ;
- de fixer les règles à observer dans le cas où le beurre produit en France est mis sous stockage privé dans un autre Etat membre ;
- de rappeler aux fabricants de beurre certaines exigences à respecter pour que le beurre soit éligible au stockage privé.

Les règles générales relatives à la campagne de stockage privé de beurre pour la campagne 2012 sont à consulter dans le cahier des charges relatif au stockage privé de beurre pour la campagne de stockage 2012-1.

1 - AGRÉMENT POUR LA PRODUCTION DE BEURRE POUR LE STOCKAGE PRIVE

Le règlement (CE) n° 1234/2007 prévoit en son article 28 que le beurre n'est admissible au stockage privé que s'il a été fabriqué dans une entreprise agréée de la Communauté.

A compter du 2 février 2012, date à partir de laquelle il est possible de produire du beurre pour le stockage privé au titre de la campagne 2012-1, les conditions à respecter pour qu'une entreprise bénéficie d'un tel agrément sont celles fixées :

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

Ces conditions sont identiques à celles applicables pour la campagne de stockage privé 2011-1.

Ainsi, le fabricant doit, dans les conditions et les délais fixés ci-dessous :

- soit demander le renouvellement de son agrément lorsqu'il dispose déjà d'un agrément,
- soit demander la délivrance d'un agrément dans le cas où il n'en dispose pas.

1.1. - Reconduction de l'agrément en vigueur

Une simple demande de reconduction d'agrément peut être formulée sous réserve :

- que l'agrément soit encore valide à la date de la demande, c'est-à-dire qu'aucune décision de retrait ou de suspension n'ait été prononcée ;
- que l'usine ait fabriqué, entre le 2 février 2011 et le 15 août 2011, du beurre pour le stockage privé au titre de la campagne 2011-1 ;
- que le descriptif de production et le schéma de production fournis à l'appui de la demande d'agrément initiale n'aient subis aucune modification significative ou que les modifications apportées aient été communiquées à FranceAgriMer avant la fabrication du dernier lot produit pour le stockage privé. La demande de reconduction est effectuée par la transmission, au plus tard avec la 1^{ère} demande de contrat, du formulaire joint en annexe I dûment rempli.

FranceAgriMer adresse un courrier 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 doit être présentée.

1.2 - Demande et délivrance d'un agrément

1.2.1 - Demande d'agrément

La demande d'agrément conforme à l'annexe 1 doit être transmise par courrier à l'adresse suivante :

**FranceAgriMer - Unité Intervention et Stockage privé
12, rue Henri Rol-Tanguy
TSA 20002
93555 MONTREUIL CEDEX**

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

La demande doit parvenir à FranceAgriMer, quelle que soit sa forme, au plus tard le 1^{er} jour de la fabrication pour le stockage privé sous peine d'inéligibilité du beurre.

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 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.

1.2.2 - Contrôle préalable à la délivrance de l'agrément

Un contrôle approfondi est effectué par les services territoriaux de FranceAgriMer 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 ses contrôleurs, 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 vérifient, au moins une fois par an, le respect des conditions fixées pour la délivrance de l'agrément.

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 conduira à une ou plusieurs des sanctions suivantes :

- *suspension ou retrait de l'agrément pour la production de beurre 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 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 et 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 de mise sous stockage privé de beurre 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 II, attestant que le beurre a été fabriqué dans une usine autorisée, à partir de crème pasteurisée obtenue directement et exclusivement à partir de lait de vache produit dans la Communauté.

Il ne sera fait aucune analyse sur le beurre 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, cliquer sur «l'établissement», puis «nos régions», puis fichier «les représentations régionales de FranceAgriMer ».

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

3 - CRITERES D'ELIGIBILITE DU BEURRE POUR LE STOCKAGE PRIVE

3.1 - Date de fabrication

Seul peut être mis sous stockage privé le beurre fabriqué au cours d'une période de 28 jours précédant le jour de la réception à FranceAgriMer de la demande de contrat.

En conséquence, les demandes de contrat réceptionnées au titre de la campagne 20121 le 1^{er} mars 2012 ne peuvent porter sur du beurre fabriqué avant le 2 février 2012.

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 sont repris en annexe V.

3.3 - Composition du produit

Le beurre doit répondre aux critères repris en annexe V.

3.4 - Conditionnement et marquage des emballages

Les règles applicables au conditionnement et au marquage des emballages sont reprises en annexe VI.

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

ANNEXES

- ANNEXE I Modèle de demande d'agrément pour la fabrication de beurre pour le stockage privé de beurre
- ANNEXE II Modèle de certificat pour le beurre mis sous stockage privé dans un autre Etat membre
- ANNEXE III Modalités d'obtention et d'établissement du certificat pour les produits mis sous stockage privé dans un autre Etat membre
- ANNEXE IV Modèle de demande de certification pour le beurre mis sous stockage privé dans un autre Etat membre
- ANNEXE V Exigence relatives au mode de fabrication et nature et origine des matières premières mises en œuvre ainsi que composition et caractéristiques du beurre
- ANNEXE VI Conditionnement et marquage des emballages

**DEMANDE D'AGREMENT POUR LA PRODUCTION DE BEURRE
POUR LE STOCKAGE PRIVE**

DEMANDE DE RECONDUCTION DE L'AGRÉMENT EN VIGUEUR AU TITRE DE LA CAMPAGNE 2011

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°853/200 4 :

Je m'engage à :

- tenir en permanence les registres consignnant 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 la Communauté ;
- 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 ;
- joindre une copie du schéma de production en cas de nouvelle demande ;
- 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.

En cas de demande de reconduction de l'agrément valable pour la campagne 2011-1, j'atteste que les modalités et le 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 campagne 2011-1.

Fait àle

Signature (personne habilitée de l'entreprise)
et cachet commercial

ANNEXE II -1 - Note aux opérateurs n°826/2008/20121/PRIVE/1**CERTIFICAT RELATIF AU BEURRE DESTINE A ETRE STOCKE
DANS UN AUTRE ETAT MEMBRE**

NUMERO DU CERTIFICAT

N° contrôleur	N° d'ordre	année
Réservé à 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)			
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)

(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

ANNEXE II -2 - Note aux opérateurs n°826/2008/20121/PRIVE/1**I ATTESTATION 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, 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, - 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 PAR LE CONTROLEUR DE FRANCEAGRIMER

Je, soussigné, (10)..... certifie avoir, le..... sur le lot de beurre 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.
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, 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 la Communauté 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. 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 sous Bois Le :	Cachet et signature

**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 II.

1.2 – Demandeur du certificat

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

1.3 – Envoi d'un programme d'expédition afin 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 beurre doit être contrôlé (les coordonnées des services territoriaux sont disponibles sur le site de FranceAgriMer www.franceagrimer.fr - cliquer sur « l'Etablissement » puis « Nos régions » puis « Les représentations régionales de FranceAgriMer »).

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^{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 du beurre, 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 :

- annote en conséquence le 2^{ème} cartouche du verso du certificat,
- et adresse le document au siège de FranceAgriMer qui annote le 3^{ème} cartouche au 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 IV - Note aux opérateurs n° 826/2008/20121/PRIVE/1**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 CONTROLEQUANTITE A CONTROLER (en tonnes)
.....

NOMBRE DE LOTS A CONTROLER.....

LIEU OU EST ENTREPOSE LE BEURRE (indiquer la raison sociale de la société détentrice du beurre ainsi que l'adresse exacte du lieu d'entreposage)
.....
.....**DATE PREVUE POUR L'EXPEDITION DU 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 ORIGINALAu 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) :	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, dont les coordonnées figurent sur le site de FranceAgriMer à l'adresse suivante : www.franceagrimer.fr, cliquer sur « l'établissement », puis « nos régions », puis « les représentations régionales de FranceAgriMer »

ANNEXE V - Note aux opérateurs n°826/2008/20121/PRIVE/1**1 - MODE DE FABRICATION DU BEURRE, 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 la Communauté, soit, à partir de crème pasteurisée obtenue directement et exclusivement à partir de lait de vache produit dans la Communauté.

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.

2 - 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 %
teneur en matières grasses du beurre salé	au minimum 80 %
teneur en eau	au maximum 16 %
teneur en matière sèche non grasse	au maximum 2 %
Teneur en sel	au maximum 2%

1 - 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.

2 - CARACTERISTIQUES DES MARQUAGES

Les emballages doivent au moins porter les indications suivantes, le cas échéant, transcrites en code :

1. le numéro d'agrément identifiant de 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. la mention « salé » s'il s'agit d'un tel beurre ;
5. le 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.