

Montreuil, le 27 avril 2020

Direction Interventions
Service Marchés, Certificats et Qualité
Unité Interventions sur les marchés et dans les écoles

NOTE AUX OPÉRATEURS

offres.intervention@franceagrimer.fr

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

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

Principales bases réglementaires :

- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,
- Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale,
- Règlement (CEE, EURATOM) n° 1182/71 du Conseil du 3 juin 1971 portant détermination des règles applicables aux délais, aux dates et aux termes,
- Règlement (UE) n° 1306/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 relatif au financement, à la gestion et au suivi de la politique agricole commune,
- Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles,
- Règlement (UE) n° 1370/2013 du Conseil du 16 décembre 2013 établissant les mesures relatives à la fixation de certaines aides et restitutions liées à l'organisation commune des marchés des produits agricoles,
- Règlement délégué (UE) n° 2016/1238 de la Commission du 18 mai 2016 complétant le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'intervention publique et l'aide au stockage privé,
- Règlement d'exécution (UE) n° 2016/1240 de la Commission du 18 mai 2016 portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'intervention publique et l'aide au stockage privé,
- Règlement délégué (UE) n° 2018/149 de la Commission du 15 novembre 2017 modifiant le règlement délégué (UE) n° 2016/1238 en ce qui concerne les exigences relatives à la composition et les caractéristiques de qualité du lait et des produits laitiers admissibles à l'intervention publique et au bénéfice de l'aide au stockage privé,
- Règlement d'exécution (UE) n° 2018/150 de la Commission du 30 janvier 2018 modifiant le règlement d'exécution (UE) n° 2016/1240 en ce qui concerne les méthodes à utiliser pour l'analyse et l'évaluation de la qualité du lait et des produits laitiers admissibles à l'intervention publique et au bénéfice de l'aide au stockage privé,
- Règlement délégué (UE) n° 907/2014 de la Commission du 11 mars 2014 complétant le règlement (UE) n° 1306/2013 du Parlement européen et du Conseil relatif au financement, à la gestion, et au suivi de la politique agricole commune,

- Règlement d'exécution modifié (UE) n° 908/2014 de la Commission du 6 août 2014 portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1306/2013 du Parlement et du Conseil en ce qui concerne les organismes payeurs et autres entités, la gestion financière, l'apurement des comptes, les règles relatives aux contrôles, les garanties et la transparence.

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

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

Les règles générales relatives à la campagne d'intervention publique de beurre et de lait écrémé en poudre sont à consulter dans les conditions générales d'achat.

La documentation (conditions générales d'achat, note aux laboratoires, note aux opérateurs, etc.) est disponible sur www.franceagrimer.fr, rubrique Accompagner / Aides / Dispositifs par filière / Régulation des marchés / Intervention publique beurre et lait écrémé en poudre – Achats (Document relatif au dossier).

1 - AUTORISATION POUR LA PRODUCTION DE BEURRE ET DE LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE POUR L'INTERVENTION PUBLIQUE

Le règlement (UE) n° 1308/2013 prévoit en son article 11 que le beurre et le lait écrémé en poudre ne sont admissibles à l'intervention publique que s'ils ont été fabriqués dans une entreprise autorisée de l'Union européenne¹ et répondent à certains critères de composition (pour le beurre, teneur minimale en poids de matière grasse butyrique de 82 % et d'une teneur maximale en poids d'eau de 16 % ; pour le lait écrémé en poudre, d'une teneur minimale en poids de matière protéique de 34,0 % de la matière sèche non grasse).

Les conditions à respecter pour qu'une entreprise obtienne une telle autorisation sont celles fixées par le règlement délégué (UE) n° 2016/1238 de la Commission du 18 mai 2016 complétant le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'intervention publique et l'aide au stockage privé, et en particulier son annexe IV - partie III pour le beurre et dans son annexe V – partie III pour le lait écrémé en poudre.

1.1 - Reconduction des autorisations en vigueur

Aucune autorisation n'étant actuellement en vigueur, une nouvelle demande d'autorisation doit être déposée (cf. article 1.2).

Dans la mesure où un contrôle a été diligenté auprès des entreprises fabricant du beurre ou du lait écrémé en poudre au cours de l'année n-1, les agréments délivrés sont reconduits pour l'année n.

L'autorisation délivrée ou renouvelée à compter du 1^{er} janvier de l'année en cours au titre du stockage privé de beurre ou de lait écrémé en poudre est valable pour l'intervention publique, sous réserve de présentation de l'engagement établi selon le modèle produit en **annexe I** pour le beurre et en **annexe II** pour le lait écrémé en poudre.

1.2 - Demande et délivrance de l'autorisation

1.2.1 - Demande d'autorisation

La demande d'autorisation doit être déposée via le portail internet de FranceAgriMer : les opérateurs susceptibles de déposer une offre doivent s'inscrire sur **portail des e-services de FranceAgriMer** <https://portailweb.franceagrimer.fr/portail/>, puis demander l'accès à l'e-service « **Intervention publique (Usines Fabrication)** ». Un guide pratique est disponible en ligne à cet effet sur www.franceagrimer.fr, rubrique « Accompagner / Aides / Dispositifs par filière / Régulation des marchés / Intervention publique beurre et lait écrémé en poudre – Achats (Document relatif au dossier) ».

La demande doit parvenir à FranceAgriMer au plus tard le 1^{er} jour du début de la fabrication du produit concerné par l'intervention publique, sous peine d'inéligibilité de ce produit et d'irrecevabilité de l'offre.

La demande d'autorisation est rédigée conformément au modèle visé à l'annexe I pour le beurre et à l'annexe II pour le lait écrémé en poudre et reproduit obligatoirement l'ensemble des engagements qui y sont mentionnés. Elle doit être accompagnée des pièces suivantes :

- la preuve (agrément sanitaire) que l'usine de fabrication est agréée conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale et dispose des installations techniques appropriées ;
- pour le beurre, un descriptif, accompagné d'un schéma explicatif détaillé du processus de production, de l'arrivée du lait ou de la crème jusqu'au conditionnement et au marquage des emballages ;

¹ Il est choisi de réserver le terme « agrément » pour les normes sanitaires auxquelles sont soumis les ateliers de fabrication ; le terme « autorisation » est dédié à l'activité de fabrication de produits laitiers pour l'intervention.

- pour le lait écrémé, un descriptif accompagné d'un schéma détaillé de la production du lait écrémé en poudre selon le procédé spray, de l'arrivée du lait écrémé, voire du lait avant son écrémage, jusqu'au conditionnement et au marquage des emballages.

Afin de réaliser le contrôle de la demande d'autorisation par le service territorial compétent de FranceAgriMer dès que l'opérateur en fait la demande, celle-ci devra être accompagnée des documents permettant de s'assurer des conditions dans lesquelles les engagements souscrits (registres, programme de fabrication, attestation d'origine, contrôles officiels...) sont respectés.

Des extraits de comptabilité-matières devront être fournis afin de permettre:

- d'assurer la traçabilité pendant tout le processus de la fabrication du lot offert à l'intervention (date de fabrication, quantités, n° de lot d'offre, n° des lots de fabrication...);
- de vérifier l'origine et la nature des matières premières (date de livraison, quantités de matières premières par fournisseur identifié par son nom et adresse...).

Par ailleurs, devront être fournis :

- une copie des carnets de métrologie de l'ensemble des balances utilisées, de l'arrivée des matières premières jusqu'à l'ensachage ;
- un exemplaire du type de conditionnement accompagné du certificat de conformité à la norme en vigueur et la fiche technique du produit ;
- le protocole de pesée des sacs ou colis, le poids de vos palettes vides et de vos emballages vides.

1.2.2 - Contrôle préalable à la délivrance de l'autorisation

Un contrôle sur pièces est effectué par le service territorial compétent de FranceAgriMer dès réception de la demande d'agrément complète. Ce contrôle permet 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'autorisation

Sur la base du rapport de contrôle visé à l'article 1.2.2, FranceAgriMer notifie sa décision à l'opérateur par courriel. En cas d'avis favorable, la décision précise notamment la date à laquelle l'autorisation prend effet. Le refus d'autorisation est motivé.

1.3 - Contrôle des autorisations délivrées

Le service territorial de FranceAgriMer procédera à un contrôle sur pièces ou, le cas échéant, à un contrôle sur place, par périodes de 28 jours de fabrication de beurre ou de lait écrémé en poudre destinée à l'intervention publique. Le contrôle portera sur un nombre de lots sélectionnés par FranceAgriMer.

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.

En complément des documents produits avec la demande d'autorisation préalable, il pourra être demandé à l'opérateur de présenter tout autre document utile à la vérification et notamment :

- l'état des entrées de lait de collecte et des autres matières premières (crème, lait concentré, lait entier, lait écrémé, lait cru, perméat, sérum, babeurre...);
- une attestation d'origine communautaire des matières premières mises en œuvre pour la fabrication de produits destinés à l'intervention publique ;
- un état des différentes fabrications, couramment appelé « bilan matières » (lait écrémé pasteurisé, lait entier refroidi, crème crue, crème pasteurisée, beurre, babeurre...);

- l'état des mises en œuvre pour la fabrication des différentes poudres de lait et de beurre ; le bilan des fabrications et le de leurs conditionnements pour les différentes poudres de lait et de beurre (contenant a minima, la date de fabrication, la quantité, le lot d'intervention, la date d'expédition et le bon de livraison...);
- le type de marquage apposé sur le conditionnement et sur les palettes ;
- les bordereaux de collecte, bons de livraisons et factures... ;
- les enregistrements comptables, en tant que de besoin.

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 par circularisation et recoupement des informations. Si le fournisseur est situé dans un autre Etat membre, FranceAgriMer demande à l'organisme compétent de l'Etat membre de provenance, d'attester de la nature et de l'origine des matières premières expédiées vers la France.

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

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

L'attention des fabricants et de leurs fournisseurs est appelée sur le fait que des contrôles peuvent également être diligentés par d'autres organismes, français ou communautaires, notamment les organismes compétents au titre du règlement (UE) n° 1306/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 relatif au financement, à la gestion et au suivi de la politique agricole commune.

1.4 - Retrait et suspension d'autorisation

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

2 - PRODUITS DE FABRICATION FRANÇAISE OFFERTS DANS UN AUTRE ÉTAT MEMBRE

2.1 - Principes généraux

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

- en **annexe IV** pour le beurre, attestant que le beurre a été fabriqué dans une usine agréée, à partir de crème pasteurisée obtenue directement et exclusivement à partir de lait de vache produit dans l'Union européenne,

➤ en **annexe V** pour le lait écrémé en poudre, attestant que le lait écrémé en poudre de première qualité de fabrication spray a été fabriqué, dans une usine agréée, à partir de lait de vache produit dans l'Union européenne et dont la teneur en protéines a, le cas échéant, été ajustée, en phase liquide, en utilisant les matières premières permises par le point 4 b) de l'annexe I de la directive 2001/114/CE du Conseil du 20/12/2001.

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

2.2 - Demande et délivrance du certificat

Pour obtenir le certificat, l'opérateur doit faire une demande préalable de certification, au moins 5 jours ouvrables avant l'expédition du produit auprès du service territorial compétent de FranceAgriMer, dont les coordonnées sont disponibles sur le site internet de FranceAgriMer, à la rubrique « Accompagner / Aides / Dispositifs par filière / Régulation des marchés / Intervention publique beurre et lait écrémé en poudre – Achats (Document relatif au dossier) ». Les modalités d'obtention et de renseignement de ce certificat sont précisées en **annexe VI**. Un modèle de demande de certificat est joint en **annexe VII**.

3 - CRITÈRES D'ÉLIGIBILITÉ DU BEURRE ET DU LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE POUR L'INTERVENTION PUBLIQUE

3.1 - Date de fabrication

Les produits ne sont admissibles à l'intervention publique que s'ils ont été fabriqués pendant les 31 jours précédant le jour du dépôt de l'offre en cas d'achat au prix d'intervention, ou précédant la date limite de dépôt des offres en cas d'achat par adjudication.

Par dérogation, le lait écrémé en poudre stocké en silo ou big bags au moment de l'offre et fabriqué sur plusieurs jours, doit avoir été fabriqué au cours d'une période de trois semaines précédant la semaine de dépôt de l'offre en cas d'achat au prix d'intervention, ou au cours d'une période de quatre semaines précédant la date limite de dépôt des offres en cas d'achat par adjudication.

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

À défaut de présentation du programme de fabrication, les offres seront rejetées.

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 utilisées, ainsi que les critères auxquels doit répondre le beurre ou le lait écrémé en poudre sont repris en annexe II des conditions générales d'achat à l'intervention publique.

3.3 - Composition du produit

Le beurre et le lait écrémé doivent répondre aux critères repris en annexe I des conditions générales d'achat à l'intervention publique.

Afin de vérifier ce point, l'opérateur réalisera les contrôles prévus dans les conditions générales d'achat à l'intervention publique.

3.4 - Type de palette, conditionnement et marquage des emballages

Les règles applicables au conditionnement, au marquage des emballages et au type de palettes à utiliser lors de la livraison sont reprises en annexe III des conditions générales d'achat à l'intervention publique.

4 - LITIGES

En cas de litige, seule la réglementation de l'Union européenne fait foi.

La Directrice générale,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'C. Avelin', with a stylized flourish at the end.

Christine AVELIN

INTERVENTION PUBLIQUE DE BEURRE ET DE LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE

Règlement délégué (UE) n° 2016/1238

LISTE DES ANNEXES

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

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

ANNEXE III - Programme de fabrication

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

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

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

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

ANNEXE I**INTERVENTION PUBLIQUE DE BEURRE****Règlement délégué (UE) n° 2016/1238****Demande d'autorisation pour la production de beurre pour l'intervention publique**

Raison Sociale du Fabricant :

Adresse du Siège Social :

Adresse de l'Usine de fabrication :

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

Je soussigné, (nom et qualité) :

s'engage à :

- tenir en permanence les registres consignant l'origine et la nature des matières premières mises en œuvre (quantités par fournisseur identifié par son nom et son adresse), les quantités de beurre obtenues, le conditionnement (le même pour un même lot), l'identification et la date de sortie de chaque lot de beurre avec l'indication du client identifié par son nom et son adresse,
- détenir tous les éléments permettant de vérifier que le beurre destiné à l'intervention publique a été produit directement et exclusivement à partir de crème pasteurisée obtenue directement et exclusivement à partir de lait de vache produit dans l'Union européenne,
- accepter tout contrôle officiel spécifique portant notamment sur :
 - ✓ la réalité des éléments indiqués dans les registres susmentionnés, notamment l'origine de la matière grasse mise en œuvre,
 - ✓ la nature de la matière grasse contenue dans le beurre fabriqué,
 - ✓ la date et les conditions de fabrication du beurre susceptible d'être offert à l'intervention publique.
- joindre les pièces justificatives listées au point 1.2.1 de la note
- informer FranceAgriMer au moins deux jours ouvrables à l'avance de son intention de fabriquer du beurre pour l'intervention publique en utilisant le modèle de programme de fabrication mis à disposition par FranceAgriMer.

Fait àle

Signature (nom et prénom du signataire) et
cachet commercial

ANNEXE II
INTERVENTION PUBLIQUE DE LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE
Règlement délégué (UE) n° 2016/1238

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

Raison Sociale du Fabricant :

Adresse du Siège Social :

Adresse de l'Usine de fabrication :

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

Je soussigné, (nom et qualité) :

s'engage à :

- tenir en permanence les registres consignants l'origine et la nature des matières premières mises en œuvre (quantités par fournisseur identifié par son nom et son adresse), les quantités de lait écrémé en poudre, de babeurre et de lactosérum obtenues, le conditionnement (le même pour un lot), l'identification et la date de sortie de chaque lot de lait écrémé en poudre destiné à l'intervention publique, de chaque lot de babeurre et de lactosérum, avec l'indication du client identifié par son nom et son adresse,
- détenir tous les éléments permettant de vérifier que le lait écrémé en poudre de première qualité de fabrication spray destiné à l'intervention publique a été obtenu à partir de lait de vache produit dans l'Union européenne, et dont la teneur en protéines a, le cas échéant, été ajustée, en phase liquide, en utilisant les matières premières permises par le point 4 b) de l'annexe I de la directive 2001/114/CE du Conseil du 20/12/2001,
- détenir tous les éléments permettant de vérifier que les produits utilisés pour la standardisation de la teneur en protéines du lait écrémé ont été obtenus à partir de lait de vache produit dans l'Union européenne,
- accepter tout contrôle officiel spécifique portant notamment sur :
 - ✓ la réalité des éléments indiqués dans les registres susmentionnés, notamment l'origine des matières premières mises en œuvre,
 - ✓ la nature des matières premières mises en œuvre,
 - ✓ la date et les conditions de fabrication du lait écrémé en poudre susceptible d'être offert à l'intervention publique, joindre les pièces justificatives listées au point 1.2.1 de la note
- informer FranceAgriMer au moins deux jours ouvrables à l'avance de son intention de fabriquer du lait écrémé en poudre pour l'intervention publique en utilisant le modèle de programme de fabrication mis à disposition par FranceAgriMer.

Fait àle

Signature (nom et prénom du signataire) et
cachet commercial

ANNEXE IV
INTERVENTION PUBLIQUE DE BEURRE
Règlement délégué (UE) n° 2016/1238

CERTIFICAT RELATIF AU BEURRE DESTINÉ À ÊTRE OFFERT DANS
UN AUTRE ÉTAT MEMBRE

NUMERO DU CERTIFICAT

Contrôleur	N° d'ordre	Année
Réservé au Service territorial de FranceAgriMer		

IDENTIFICATION DU DEMANDEUR DE LA CERTIFICATION

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

.....

.....

(1) correspond au N° partenaire FranceAgriMer

IDENTIFICATION DU FABRICANT DU BEURRE

NOM DU FABRICANT ET LIEU DE FABRICATION DU BEURRE :

.....

.....

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

IDENTIFICATION DU LOT DE BEURRE DE CRÈME DOUCE OU ACIDE ⁽²⁾ À CERTIFIER

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

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

MARQUAGE DES MENTIONS OBLIGATOIRES ⁽⁴⁾

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

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

I 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 directement et exclusivement à partir de crème pasteurisée obtenue directement et exclusivement à partir de lait de vache produit dans l'Union européenne, - m'engage à me soumettre à tout contrôle permettant de vérifier les déclarations ci-dessus,	
Fait à :..... Le :.....	Signature (nom et prénom du signataire) et cachet commercial

(9) nom prénom et qualité du signataire.

II CERTIFICATION DU SERVICE TERRITORIAL DE FRANCEAGRIMER DU LIEU DU CONTRÔLE

Je soussigné, ⁽¹⁰⁾ certifie avoir, le..... sur le lot de beurre défini au recto : - vérifié que les emballages portaient les mentions obligatoires indiquées par le demandeur du certificat et que ces marquages étaient bien portés selon les indications reprises au recto, - vérifié le poids annoncé du lot et sa répartition par quantième.
Cachet et signature du contrôleur

(10) nom, prénom et qualité du signataire

III CERTIFICATION DE FRANCEAGRIMER POUR L'ORGANISME COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE DE STOCKAGE

FranceAgriMer certifie que l'usine de fabrication est agréée conformément à l'annexe IV partie III du règlement (UE) n° 2016/1238, qu'elle est soumise à des contrôles et que le beurre, objet du présent certificat, a été fabriqué directement et exclusivement à partir de crème pasteurisée obtenue directement et exclusivement à partir de lait de vache produit dans l'Union européenne. Aussi, il peut être conclu que le beurre, sous réserve de contrôles ultérieurs éventuels, répond aux conditions prévues par le règlement (UE) n° 2016/1238 pour être mis à l'intervention publique. Les contrôles visant à vérifier les critères d'éligibilité prescrits à l'annexe IV partie III du règlement (UE) n° 2016/1238 sont à réaliser dans l'Etat membre de mise en stock.	
Fait à Montreuil Le :.....	Cachet et signature

ANNEXE V

INTERVENTION PUBLIQUE DE LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE - Règlement délégué (UE) n° 2016/1238

CERTIFICAT RELATIF AU LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE DESTINÉ À ÊTRE STOCKÉ DANS UN AUTRE ÉTAT MEMBRE

NUMÉRO DU CERTIFICAT

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

IDENTIFICATION DU DEMANDEUR DE LA CERTIFICATION

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

(1) correspond au N° partenaire de FranceAgriMer

IDENTIFICATION DU FABRICANT DU LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE

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

(2) préciser « *idem lieu de fabrication* » si tel est le cas

IDENTIFICATION DU LOT DE LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE À 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)

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

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

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

I ATTESTATION DU DEMANDEUR DU CERTIFICAT

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

Fait à : Le :	Signature (nom et prénom du signataire) et cachet commercial
----------------------------------	---

(10) nom, prénom et qualité du signataire.

(11) rayer le cas échéant cette mention

II CERTIFICATION DU SERVICE TERRITORIAL DE FRANCEAGRIMER DU LIEU DU CONTRÔLE

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

Cachet et signature du contrôleur

(12) nom, prénom et qualité du signataire

III CERTIFICATION DE FRANCEAGRIMER POUR L'ORGANISME COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE DE STOCKAGE

FranceAgriMer certifie que l'usine de fabrication est agréée conformément à l'annexe V partie III du règlement (UE) n°2016/1238, qu'elle est soumise à des contrôles, que le lait écrémé en poudre, objet du présent certificat, a été fabriqué à partir de lait de vache produit dans l'Union et que l'ajustement de la teneur en matière protéines a été réalisé en phase liquide conformément à l'aide d'un ou plusieurs des produits prévus à l'annexe I point 4 b) de la directive n° 2001/114/CE ⁽¹³⁾. Aussi, il peut être conclu que le lait écrémé en poudre, sous réserve de contrôles ultérieurs éventuels, répond aux conditions prévues par le règlement (UE) n°2016/1238 pour être mis à l'intervention publique.

Les contrôles visant à vérifier les critères d'éligibilité prescrit l'annexe V partie III du règlement (UE) n°2016/1238 sont à réaliser dans l'Etat membre de mise en stock.

Fait à Montreuil

Le :

Cachet et signature

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

ANNEXE VI

INTERVENTION PUBLIQUE DE BEURRE ET DE LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE

Règlement délégué (UE) n° 2016/1238

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

1. DEMANDE DE CERTIFICATION

1.1 – Modèle de certificat

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

1.2 – Demandeur du certificat

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

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

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

La demande doit préciser :

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

2. ÉTABLISSEMENT DU CERTIFICAT

2.1 – Renseignement du recto du certificat par le demandeur

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

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

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

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

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

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

2.2 – Renseignement du verso du certificat par FranceAgriMer

Le contrôleur, après avoir procédé à ses vérifications :

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

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

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

ANNEXE VII
INTERVENTION PUBLIQUE DE BEURRE ET DE LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE –
Règlement délégué (UE) n° 2016/1238

DEMANDE DE CERTIFICATION EN CAS DE MISE À L'INTERVENTION PUBLIQUE
DANS UN AUTRE ÉTAT MEMBRE

IDENTIFICATION DU DEMANDEUR DE LA CERTIFICATION

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

(1) correspond au N° partenaire de FranceAgriMer

INFORMATIONS RELATIVES À LA QUANTITÉ À CONTRÔLER ET AU LIEU DE CONTRÔLE

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

DATE PRÉVUE POUR L'EXPÉDITION DU PRODUIT

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

(2) information non obligatoire mais souhaitable

INFORMATION CONCERNANT L'ENVOI DU CERTIFICAT ORIGINAL

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

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

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

SIGNATURE DU DEMANDEUR

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

(5) nom, prénom et qualité du signataire

A adresser, au moins 5 jours ouvrables avant la première date d'expédition, au service territorial de FranceAgriMer compétent du lieu d'entreposage des marchandises (www.franceagrimer.fr, rubrique Accompagner / Aides / Dispositifs par filière / Régulation des marchés / Intervention publique beurre et lait écrémé en poudre – Achats (Document relatif au dossier).