



FranceAgriMer

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

Montreuil, le 7 mai 2020

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

## NOTE AUX OPÉRATEURS

stockage-prive@franceagrimer.fr

### **OBJET : Stockage privé de beurre et de lait écrémé en poudre**

- **Autorisation pour la production de beurre et de lait écrémé en poudre pour le stockage privé**
- **Marchandises françaises mises sous stockage privé dans un autre Etat membre**
- **Principaux critères d'éligibilité des produits pouvant faire l'objet d'une demande de contrat**

#### **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'un stockage privé :

- de préciser les règles applicables pour la campagne 2020 en matière d'autorisation des usines pour la production de ces produits 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 État membre ;
- de rappeler aux fabricants de beurre et de lait écrémé en poudre certaines exigences à respecter pour que les produits soient éligibles au stockage privé.

La documentation (cahier des charges, note aux laboratoires, etc.) est disponible sur [www.franceagrimer.fr](http://www.franceagrimer.fr), rubrique Accompagner / Dispositifs par filière / Régulation des marchés / Stockage privé / Stockage privé de produits laitiers / Stockage privé de beurre ou Stockage privé de lait écrémé en poudre (Document relatif au dossier).

## **1 - AUTORISATION POUR LA PRODUCTION DE BEURRE ET DE LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE POUR LE STOCKAGE PRIVÉ**

Le règlement (UE) n° 1308/2013 prévoit en son article 11 que le beurre et le lait écrémé en poudre ne sont admissibles au stockage privé que s'ils ont été fabriqués dans une entreprise autorisée de l'Union européenne et répondent à certains critères de composition :

- pour le beurre, teneur minimale en poids de matières grasses laitières de 80 %, teneur maximale en poids de matières sèches non grasses laitières de 2 % et en poids d'eau de 16 % ;
- pour le lait écrémé en poudre, au maximum 1,5 % de matières grasses et 5 % d'eau, avec une teneur en matières protéiques de l'extrait sec non gras d'au moins 34 %.

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.

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 le règlement (UE) n° 2016/1238 et n° 2016/1240, sont remplacés dans la présente note par les termes « autorisation » ou « autorisé ».

### **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).

L'autorisation délivrée ou renouvelée à compter du 1<sup>er</sup> janvier de l'année en cours au titre de l'intervention publique de beurre ou de lait écrémé en poudre est valable pour le stockage privé, 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 demande doivent s'inscrire sur le **portail des e-services de FranceAgriMer** <https://portailweb.franceagrimer.fr/portail/>, puis demander l'accès à l'e-service « **Stockage privé (Usines Fabrication)** ». Un guide pratique est disponible en ligne à cet effet sur [www.franceagrimer.fr](http://www.franceagrimer.fr), rubrique Accompagner / Dispositifs par filière / Régulation des marchés / Stockage privé / Stockage privé de produits laitiers / Stockage privé de beurre ou Stockage privé de lait écrémé en poudre (Document relatif au dossier).

La demande d'autorisation est rédigée conformément au modèle visé à **l'annexe IA** pour le beurre et à **l'annexe IB** 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 ;
- 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 destiné au stockage privé (date de fabrication, quantités, n° de lot de la demande de contrat, 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'autorisation 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. 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.

Le refus d'autorisation est motivé.

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

Le service territorial de FranceAgriMer vérifie régulièrement via un contrôle sur pièces ou, le cas échéant, un contrôle sur place, le respect des conditions fixées pour la délivrance de l'autorisation.

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 au stockage privé ;
- 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 de leurs conditionnements pour les différentes poudres de lait et de beurre (contenant a minima, la date de fabrication, la quantité, le lot destiné au stockage privé, 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 le stockage privé,*
- *refus des produits pour lesquels une demande d'aide pour le stockage privé a été déposée et pour lesquels est constaté le non-respect des exigences en matière de date de fabrication, de procédé de fabrication, 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 de l'Union européenne, 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 ou si la condition de disposer des installations techniques appropriées n'est plus respectée. 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 de mise sous stockage privé 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 IIA** pour le beurre, attestant que le beurre a été fabriqué dans une usine agréée, à partir de crème obtenue directement et exclusivement à partir de lait de vache produit dans l'Union européenne,
- en **annexe IIB** 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 mis sous stockage privé.

### **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 / Dispositifs par filière / Régulation des marchés / Stockage privé / Stockage privé de produits laitiers / Stockage privé de beurre ou Stockage privé de lait écrémé en poudre (Document relatif au dossier). 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 - CRITÈRES D'ÉLIGIBILITÉ DU BEURRE ET DU LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE 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 utilisées, ainsi que les critères auxquels doit répondre le beurre ou le lait écrémé en poudre sont repris en **annexe VA et VB**.

### **3.3 - Composition du produit**

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

Afin de vérifier ce point, l'opérateur réalisera les contrôles prévus dans le cahier des charges.

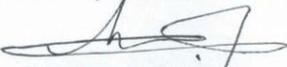
### **3.4 - Conditionnement et marquage des emballages**

Les règles applicables au conditionnement et au marquage des emballages pour le beurre et le lait écrémé en poudre sont reprises respectivement en **annexe VIA et VIB**.

## **4 - LITIGES**

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

Pour la Directrice Générale et par délégation  
Le Directeur adjoint des Interventions



Stéphane LE DEN

# STOCKAGE PRIVE DE BEURRE ET DE LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE

Règlement délégué (UE) n° 2016/1238

## LISTE DES 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 POUDRE

- 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 délégué (UE) n° 2016/1238**  
**Demande d'autorisation pour la production de beurre**  
**pour le stockage privé**

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 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 directement et exclusivement à partir de crème obtenue directement et exclusivement à partir de lait de vache produit dans l'Union européenne,
- fournir, si le beurre est stocké par un tiers, une attestation au stockeur garantissant l'origine de l'Union européenne 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.
- joindre les pièces justificatives listées au point 1.2.1 de la note.

Fait à .....le .....

Signature (nom et prénom du signataire) et  
cachet commercial

**ANNEXE IB**  
**STOCKAGE PRIVE DE LAIT ÉCRÉMÉ EN POUVRE**  
**Règlement délégué (UE) n° 2016/1238**

**Demande d'autorisation pour la production de lait écrémé en  
poudre pour le stockage privé**

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 au stockage privé, 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 au stockage privé 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,
- fournir, si le lait écrémé en poudre est stocké par un tiers, une attestation au stockeur garantissant l'origine de l'Union européenne 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 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 mis sous stockage privé,
- joindre les pièces justificatives listées au point 1.2.1 de la note.

Fait à .....le .....

Signature (nom et prénom du signataire) et  
cachet commercial

**ANNEXE IIA**  
**STOCKAGE PRIVE 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 <sup>(1)</sup> : .....
.....
.....

(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 <sup>(2)</sup> À CERTIFIER**

N° du lot de certification	Quantité totale du lot (en kg)	Poids unitaire de colis (en kg)			
<b>DÉTAIL DU LOT PAR JOUR DE FABRICATION</b>					
Jour de fabrication (en quantième)	Numéro de lot de fabrication <sup>(3)</sup>	Quantité par jour de fabrication (en kg)	Jour de fabrication (en quantième)	Numéro de lot de fabrication <sup>(3)</sup>	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 <sup>(4)</sup>**

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

(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, <sup>(9)</sup> ..... - 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 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, <sup>(10)</sup> ..... 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 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 sous stockage privé.  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 IIB

## STOCKAGE PRIVE 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 <sup>(1)</sup> : .....
.....
.....

(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 : .....

## 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 <sup>(2)</sup>	Quantité par jour de fabrication (en kg)	Jour de fabrication (en quantième)	Numéro de lot de fabrication <sup>(2)</sup>	Quantité par jour de fabrication (en kg)

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

MARQUAGE DES MENTIONS OBLIGATOIRES<sup>(3)</sup>

	Sacs <sup>(4)</sup>	Etiquette <sup>(4)</sup>	Palette <sup>(5)</sup>
N° identification du lot de certification			
N° identification individuelle des sacs ou des palettes			
N° agrément usine de fabrication <sup>(6)</sup>			
N° de lot de fabrication			
Date de fabrication			
Poids net de chaque sac			
Mention « lait écrémé en poudre spray » <sup>(7)</sup>			

(3) cocher la (ou les) case(s) appropriée(s) : mettre au minimum 1 croix par ligne - (4) le recours à une étiquette solidaire de l'emballage peut être ou non autorisé par l'Etat membre acheteur - (5) 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 - (6) au titre du règlement (CE) N°853/2004 - (7) à renseigner si nécessaire.

**I ATTESTATION DU DEMANDEUR DU CERTIFICAT**

Je soussigné, <sup>(10)</sup> .....,  
 - 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 <sup>(11)</sup>,  
 - m'engage à me soumettre à tout contrôle permettant de vérifier les déclarations ci-dessus.

<p>Fait à : .....</p> <p>Le : .....</p>	<p>Signature (nom et prénom du signataire) et cachet commercial</p>
---	---

(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 <sup>(12)</sup>, ..... 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.

<p style="text-align: center;">Cachet et signature du contrôleur</p>
--

(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 <sup>(13)</sup>. 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 sous stockage privé.

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.

<p>Fait à Montreuil</p> <p>Le : .....</p>	<p style="text-align: center;"><b>Cachet et signature</b></p>
---	---

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

## ANNEXE III

### STOCKAGE PRIVE DE BEURRE ET DE LAIT ÉCRÉMÉ EN POUVRE

Règlement délégué (UE) n° 2016/1238

### MODALITES D'OBTENTION ET D'ÉTABLISSEMENT DU CERTIFICAT EN CAS DE MISE SOUS STOCKAGE PRIVE DANS UN AUTRE ÉTAT MEMBRE

#### 1. DEMANDE DE CERTIFICATION

##### 1.1 – Modèle de certificat

Le modèle de certificat utilisé figure en annexe IIA lorsqu'il s'agit de beurre ou en annexe IIB 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<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 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 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 produit.*

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

Le contrôleur, après avoir procédé à ses vérifications :

- annote, en conséquence, le 2<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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 IV**  
**STOCKAGE PRIVE DE BEURRE ET DE LAIT ÉCRÉMÉ EN POUVRE –**  
**Règlement délégué (UE) n° 2016/1238**

**DEMANDE DE CERTIFICATION EN CAS DE MISE SOUS STOCKAGE PRIVE**  
**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 : BEURRE/LAIT ECREME EN POUVRE (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 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](http://www.franceagrimer.fr), rubrique Accompagner / Dispositifs par filière / Régulation des marchés / Stockage privé / Stockage privé de produits laitiers / Stockage privé de beurre ou Stockage privé de lait écrémé en poudre (Document relatif au dossier).**

**ANNEXE VA**  
**STOCKAGE PRIVE DE BEURRE**  
**Règlement délégué (UE) n° 2016/1238**

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

Le beurre doit être produit, directement et exclusivement à partir de crème obtenue directement et exclusivement à partir de lait de vache produit dans l'Union européenne et fabriqué dans une entreprise agréée de l'Union Européenne.

**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 d'exécution (UE) 2018/150 de la Commission du 30 janvier 2018 modifiant le règlement d'exécution (UE) 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.

<b>Paramètre</b>	<b>Valeur limite</b>	<b>Méthode de référence</b>
Eau	16% (maximum)	ISO 3727 - partie 1 : 2001
Matières sèches non grasses	2% (maximum)	ISO 3727 - partie 2 : 2001
Matières grasses	80% (minimum)	ISO 17189 : 2003 ou ISO 3727 - partie 3 : 2003
Sel	-	ISO 15648 : 2004

**ANNEXE VB**  
**STOCKAGE PRIVE DE LAIT ECREME EN POWDRE**  
**Règlement délégué (UE) n° 2016/1238**

**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 européenne.

La teneur en protéines peut, le cas échéant, avoir été ajusté en phase liquide, en utilisant les matières premières permises par le point 4. 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 à l'annexe du règlement (UE) n° 37/2010.

**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 d'exécution (UE) 2018/150 de la Commission du 30 janvier 2018 modifiant le règlement d'exécution (UE) 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.

<b>Paramètre</b>	<b>Valeur limite</b>	<b>Méthode de référence</b>
Protéines	34% (minimum)	ISO 8968 - partie 1: 2014
Matières grasses	1,5% (maximum)	ISO 1736 : 2008
Eau	5% (maximum)	ISO 5537 : 2004

## ANNEXE VIA

### STOCKAGE PRIVE DE BEURRE Règlement délégué (UE) n° 2016/1238

#### 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 et le numéro du bloc, plaque ou plaquette ; ce dernier pouvant être remplacé par un numéro de palette porté sur celle-ci (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 du bloc, plaque ou plaquette en kilogrammes ;
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 POUDRE Règlement délégué (UE) n° 2016/1238

#### 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 du colis en kilogrammes ;
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 sous accord préalable de FranceAgriMer.