



Circulaire relative aux denrées alimentaires congelées, surgelées ou décongelées

Référence	PCCB/S3/EM/1094980	Date	17/05/2016
Version actuelle	2.0	Applicable à partir de	Date de la publication
Mots clefs	Denrées alimentaires, congelées, surgelées, , décongélation, transport		

Rédigé par	Approuvé par
Moons Emmanuelle, conseiller Ngonlong Ekendé Elisabeth, attaché	Lefevre Vicky, Directeur général

1. But

Cette circulaire a pour but d'informer les opérateurs quant aux dérogations possibles en matière de gestion des températures des denrées alimentaires :

- surgelées, congelées ou décongelées destinées à une transformation ultérieure ;
- réfrigérées ou congelées destinées à la surgélation.

La circulaire s'applique uniquement aux établissements du secteur de la transformation des denrées alimentaires (situations B2B). Les grossistes et les établissements du secteur B2C (comme par. ex. restaurants, commerces de détail) ne peuvent donc pas bénéficier des dérogations mentionnées dans la présente circulaire. Un certain nombre de situations seront expliquées à l'aide d'exemples pratiques.

2. Champ d'application

- Les denrées alimentaires congelées destinées à une transformation ultérieure ou destinées à la surgélation dans un autre établissement.
- Les denrées alimentaires décongelées (complètement ou partiellement décongelées) destinées à une transformation ultérieure dans un autre établissement.
- Les denrées alimentaires réfrigérées destinées à la surgélation dans un autre établissement.

Les dérogations reprises dans la circulaire s'appliquent sur le seul territoire belge, sauf mention contraire.

3. Références

3.1. Législation

- Arrêté royal du 5 décembre 1990 relatif aux produits surgelés
- 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 (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

3.2. Autres références

Circulaire PCCB/S2/GDS/881540 relative à la date de production et à la date de congélation des denrées alimentaires d'origine animale.

4. Définitions et abréviations

AFSCA : Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

Business to business (B2B) : livraison des opérateurs à d'autres opérateurs.

Business to consumer (B2C) : livraison des opérateurs directement aux consommateurs.

Conditionnement : l'action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée concernée; cette enveloppe ou ce contenant (Règlement (CE) n° 852/2004, article 2, point 1, j).

Denrée alimentaire préemballée : l'unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités, constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou seulement partiellement, mais en tout cas de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification; cette définition ne couvre pas les denrées emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate (Règlement (UE) n° 1169/2011, article 2, point 2, e).

Produits surgelés (AR du 5/12/1990, art. 1, §1) destinés à l'alimentation humaine :

- qui ont été soumis à un processus approprié de congélation dit «surgélation» permettant, de franchir aussi rapidement que nécessaire, en fonction de la nature du produit, la zone de cristallisation maximale, ayant pour effet que la température du produit dans tous ses points après stabilisation thermique est maintenue sans interruption à des valeurs égales ou inférieures à -18 °C, et
- qui sont commercialisés de manière à indiquer qu'ils possèdent cette caractéristique.

5. Principes généraux de la législation alimentaire

5.1. La congélation et la surgélation

Bien que le terme denrées alimentaires congelées apparaisse dans certains règlements européens relatifs à la sécurité de la chaîne alimentaire, aucune température n'y est généralement spécifiée¹. En principe, cela concerne des produits dont la température se situe en-dessous du point de congélation de l'eau pure (0°C) ou à une température plus basse, à laquelle on rencontre au moins une partie de l'eau sous forme de glace.

On peut considérer que les produits congelés ont été soumis à un processus de congélation et ont été conservés à une température négative afin d'augmenter leur durée de conservation.

La différence avec la surgélation réside dans le fait que celle-ci implique un processus de congélation spécial, qui vise non seulement la stabilité microbiologique, mais aussi la stabilité physique et la conservation de la qualité pendant une période de temps plus longue.

Pour le stockage et le transport des produits surgelés, la température est clairement définie. Comme spécifié à l'art. 5 de l'AR du 5 décembre 1990, la température des produits doit être de maximum -18°C avec éventuellement de brèves fluctuations vers le haut de 3 °C maximum. Cette température doit être maintenue durant l'entreposage et le transport. L'art 3 de cet arrêté précise que les matières premières utilisées pour la fabrication des produits surgelés et les produits mis en surgélation doivent répondre à 3 conditions :

- être de **qualité saine, loyale et marchande**,
- présenter le **degré nécessaire de fraîcheur**,
- **être surgelés sans retard à l'aide d'un équipement technique approprié de manière à réduire au minimum les modifications chimiques, biochimiques et microbiologiques.**

La différence entre les deux modes de conservation (congélation et surgélation) donne lieu à des différences de cristallisation de l'eau et donc de qualité. Ce n'est plus une question d'hygiène et de sécurité alimentaire mais seulement une question de qualité et de maintien de cette qualité. Cela relève de la responsabilité de l'opérateur qui doit garantir une bonne qualité du produit qu'il met sur le marché.

5.2. La décongélation

La décongélation des denrées alimentaires doit être effectuée de manière à réduire au maximum le risque de développement de microorganismes pathogènes ou la formation de toxines dans les denrées alimentaires. Pendant la décongélation, les denrées alimentaires doivent être soumises à des températures qui ne comportent pas de risque pour la santé. Tout liquide résultant de la décongélation et étant susceptible de présenter un risque pour la santé est évacué d'une manière appropriée. Après leur décongélation, les denrées alimentaires doivent être manipulées de manière à réduire au

¹ - Par exemple, fait exception, le Règlement (CE) n° 1234/2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole, en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille, comme modifié par le Règlement (CE) n° 1047/2009 du Conseil du 19 octobre 2009 qui mentionne: « viande de volaille congelée : viande de volaille devant être congelée dès que possible dans le cadre des procédures normales d'abattage et devant être maintenue en permanence à une température ne dépassant à aucun moment - 12 °C. »

- Dans le cadre du Règlement (CE) n° 853/2004, la température des viandes hachées, préparations de viande, viandes séparées mécaniquement et produits de la pêche congelés est fixée à maximum - 18 °C.

maximum le risque de développement de microorganismes pathogènes ou la formation de toxines (Règlement (CE) n° 852/2004 - annexe II, chapitre IX, point 7).

De plus, comme cela est spécifié dans le Règlement (CE) n° 853/2004 (annexe III, section V, chapitre 3, point 5), les viandes hachées, préparations de viande et viandes séparées mécaniquement, en tant que produits finis, ne peuvent pas être recongelées après décongélation.

6. Conditions d'exploitation

Tous les établissements qui transforment des denrées alimentaires, ne disposent pas sur place des infrastructures suffisantes pour mener à bien certaines activités. Différents cas de figure (point 6.1.) peuvent se présenter et il appartiendra à l'opérateur de fournir les preuves documentaires, mentionnés dans le présent chapitre (point 6.2.), sur demande des autorités.

Dans le cas de denrées alimentaires d'origine animale, il faudra également tenir compte des exigences du Règlement (CE) n° 853/2004 et de la circulaire PCCB/S2/GDS/881540 relative à la date de production et à la date de congélation des denrées alimentaires d'origine animale (voir lien suivant : <http://www.afsca.be/productionanimale/produitsanimaux/circulaires/PCCB/S2/GDS/881540>). >

De plus, toutes les autres exigences légales qui s'appliquent par ailleurs doivent également être respectées.

6.1. Exemples pratiques – Situations spécifiques

Cas 1 : La denrée alimentaire congelée est destinée à devenir un produit surgelé

Aperçu de la situation :

Dans certains cas, il se peut, pour des raisons de manque d'infrastructure ou de sous capacité, que des denrées alimentaires préemballées et étiquetées comme étant surgelées, quittent l'établissement de production sous forme congelée pour subir l'étape de surgélation dans un établissement de stockage réfrigéré/congelé/surgelé séparé. La question est de savoir si cette pratique est autorisée.

Mesures que l'opérateur doit prendre pour satisfaire aux 3 conditions (voir 5.1 et AR 05 décembre 1990) :

Les denrées alimentaires congelées ne respectent pas la définition de « produits surgelés » et il n'y a pas de garantie que le processus de surgélation respectera la condition de vitesse de surgélation. En effet, pour pouvoir surgeler rapidement un produit, il faut des installations de capacité suffisante. Toutefois, on peut accepter que durant le transport vers l'établissement de stockage réfrigéré/congelé/surgelé, les denrées alimentaires soient à une température supérieure à celle mentionnée sur l'emballage et qui est de -18°C pour un produit surgelé. En effet, le produit étant sous forme congelée, il est déjà sous une forme destinée à réduire au minimum les modifications chimiques, biochimiques et microbiologiques comme stipulé à l'art. 3 de l'AR du 5 décembre 1990. Le terme « sans retard » peut ici couvrir les étapes successives et sans discontinuité de congélation dans l'entreprise de production, de transport des denrées alimentaires congelées et de surgélation de ces dernières dans l'établissement de stockage réfrigéré/congelé/surgelé.

Dans ce cas de figure, les exigences mentionnées dans le tableau repris au point 6.2. (**cas 1**) doivent être respectées.

Cas 2 : La denrée alimentaire fraîche est destinée à devenir un produit surgelé

Aperçu de la situation :

Situation 1.

Dans certains cas, il se peut qu'un opérateur décide de surgeler des produits frais (pour des raisons de surplus de stocks par exemple) et de les vendre sous forme surgelée. L'étape de surgélation peut avoir lieu dans l'établissement de production ou les produits peuvent quitter celui-ci et être transportés sous forme réfrigérée pour aller subir l'étape de surgélation dans un autre établissement.

Situation 2.

Dans certains cas, il se peut que des denrées alimentaires préemballées et étiquetées comme étant surgelées, quittent l'établissement de production sous forme réfrigérée pour aller subir l'étape de surgélation dans un autre établissement.

Ces pratiques (situations 1 et 2) conduisent à ce que :

- d'une part, il n'y a pas de garantie que la surgélation interviendra dans un délai permettant d'assurer la condition de vitesse de surgélation et,
- d'autre part, les denrées alimentaires ne respectent pas les dispositions qui prévoient que toute denrée alimentaire préemballée et conservée réfrigérée doit porter une étiquette reprenant les mentions de température de conservation et de délai de consommation correspondant à l'état réfrigéré du produit.

Toutefois, on peut considérer dans ce cas que le terme « sans retard » couvre la période durant laquelle la denrée alimentaire garde ses qualités organoleptiques et ne présente pas de risque pour la santé du consommateur à condition que les denrées alimentaires soient comme mentionné dans l'article 3, § 1^{er} de l'AR de 5 décembre 1990 de qualité saine, loyale et marchande et présentent le degré nécessaire de fraîcheur. Il revient à l'établissement de production d'évaluer la fraîcheur et la sécurité microbiologique de la denrée alimentaire qui sera surgelée au moyen d'une évaluation de risque.

Mesures que l'opérateur doit prendre pour satisfaire aux 3 conditions (voir 5.1 et AR 5 décembre 1990) pour les situations 1 et 2 : dans ces cas de figure, les exigences mentionnées dans le tableau repris au point 6.2. (**cas 2**) doivent être respectées.

Cas 3 : La denrée alimentaire congelée est destinée à être transformée en l'état / à être une matière première pour un autre établissement de production

Aperçu de la situation :

Il se peut que des produits quittent l'établissement de production sous forme congelée pour subir une transformation ultérieure dans un autre établissement. Dans ce cas, aucune condition spécifique de température n'est prévue.

Mesures que l'opérateur doit respecter : dans ces cas de figure, les exigences mentionnées dans le tableau repris au point 6.2. (**cas 3**) doivent être respectées.

Cas 4 : La denrée alimentaire décongelée ou en phase de décongélation est destinée à une transformation ultérieure

Aperçu de la situation :

Il se peut qu'à la demande d'un client (établissement de transformation), afin de gagner du temps, un exploitant d'un établissement de stockage réfrigéré/congelé/surgelé ou un fabricant décongèle des produits surgelés (ou congelés) et les livre en l'état. Dans ce cas de figure, les produits décongelés se trouvent dans leur emballage d'origine avec leur étiquette d'origine mentionnant qu'il s'agit de produits surgelés (ou congelés).

a) L'exploitant de l'établissement de stockage réfrigéré/congelé/surgelé ou le fabricant peut décongeler des denrées alimentaires à la demande du client propriétaire et/ou destinataire de ces denrées pour autant qu'il dispose des infrastructures nécessaires pour le faire dans de bonnes conditions d'hygiène et de température (*cfr* le Règlement (CE) n° 852/2004).

b) Les denrées alimentaires ne sont pas encore complètement décongelées au moment de leur transport vers l'établissement de transformation.

Mesures que l'opérateur doit respecter pour satisfaire aux Règlements (CE) n° 852/2004 et n° 853/2004 (dans le cas de denrées alimentaires d'origine animale):

Dans ces cas de figure, les exigences mentionnées dans le tableau repris au point 6.2. **(cas 4)** doivent être respectées.

6.2. Conditions à respecter pour les différents cas de figure

		Etablissement de départ	Etablissement de destination
Objectif	Nature du produit	Conditions	Conditions
Produit destiné à être mis sur le marché surgelé	Cas 1 : Congelé	<p>L'établissement de départ est un établissement de transformation (fabricant)</p> <ul style="list-style-type: none"> - le processus de surgélation détaillé (conditions de température et de temps) doit être repris dans le système d'autocontrôle et avoir fait l'objet d'un accord mutuel entre les établissements. Une preuve écrite de cet accord doit pouvoir être présentée aux autorités compétentes à leur demande ; - la date limite prévue pour la surgélation (exprimée en jour/mois/année) doit être mise à la disposition de l'exploitant auquel les denrées sont livrées (via le document d'accompagnement) et, sur demande, à l'autorité compétente ; - durant le transport, le document d'accompagnement des denrées mentionne au minimum l'identification de l'établissement qui a expédié les denrées, la température requise 	<p>L'établissement de destination est un établissement de stockage réfrigéré/congelé/surgelé</p> <ul style="list-style-type: none"> - le processus de surgélation détaillé (conditions de température et de temps) doit être repris dans le système d'autocontrôle et avoir fait l'objet d'un accord mutuel entre les établissements. Une preuve écrite de cet accord doit pouvoir être présentée aux autorités compétentes à leur demande ; - s'il s'agit de denrées alimentaires d'origine animale, l'établissement dans lequel sera réalisée la surgélation doit être agréé ; - l'établissement de destination qui effectue la surgélation, ne modifie pas l'étiquetage des produits et ne procède à aucune action (par. ex. reconditionnement) susceptible d'altérer la qualité microbiologique et donc la durabilité des denrées pour lesquelles s'est engagé le fabricant en apposant son étiquette ;

		<p>pour le transport (température définie sous la responsabilité du fabricant), que le produit est congelé et destiné à la surgélation ainsi que les données relatives à l'établissement de destination (une mention du numéro d'agrément est obligatoire si d'application) ;</p> <p>- le transport doit s'effectuer à une température négative constante qui pourrait ne pas correspondre à celle des produits surgelés ($T^{\circ} \geq -18^{\circ}C$) mais qui assure que les produits ne décongèlent pas durant le transport, de sorte qu'aucun liquide de décongélation ne se forme ;</p> <p>- le fabricant est responsable, le cas échéant, de l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (y compris l'indication de la date de surgélation).</p>	<p>- l'établissement doit garantir la traçabilité en mettant à disposition de l'établissement de départ (et des autorités compétentes, à leur demande), pour les lots concernés, la date effective de surgélation des denrées ;</p> <p>- il faut que les produits aient atteint une température à cœur de $-18^{\circ}C$ avant que l'établissement qui a expédié les denrées ne réclame les produits en retour ou que l'établissement qui a procédé à la surgélation ne puisse les lui renvoyer/les mettre sur le marché.</p>
	<p>Cas 2: Frais</p>	<p>L'établissement de départ est un établissement de transformation (fabricant)</p> <p>- la surgélation des denrées doit intervenir dans les délais nécessaires pour garantir leur fraîcheur, leur sécurité microbiologique et leur durabilité pour lesquelles s'est engagé l'établissement de production en apposant</p>	<p>L'établissement de destination est un établissement de transformation (fabricant) ou un établissement de stockage réfrigéré/congelé/surgelé</p> <p>- le processus de surgélation détaillé (conditions de température et de temps) doit être repris dans le système d'autocontrôle de l'établissement de destination dans lequel doit être réalisée la surgélation et avoir fait l'objet d'un accord mutuel.</p>

	<p>l'étiquette ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - le processus de surgélation détaillé (conditions de température et de temps) doit être repris dans le système d'autocontrôle de l'établissement expéditeur (propriétaire des denrées) et avoir fait l'objet d'un accord mutuel. Une preuve écrite de cet accord doit pouvoir être présentée aux autorités compétentes à leur demande ; - la date limite prévue pour procéder à la surgélation (exprimée en jour/mois/année) est mise à la disposition de l'exploitant auquel les denrées sont livrées (via le document d'accompagnement) et, sur demande, à l'autorité compétente ; - durant le transport, le document d'accompagnement des denrées mentionne au minimum l'identification de l'établissement qui a expédié les denrées, la température requise pour le transport (température réglementaire pour les produits frais ou définie sous la responsabilité de l'expéditeur), que le produit est réfrigéré et destiné à la surgélation ainsi que les données relatives à l'établissement de destination dans lequel doit être réalisée la surgélation (une mention du numéro 	<p>Une preuve écrite de cet accord doit pouvoir être présentée aux autorités compétentes à leur demande ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - s'il s'agit de denrées alimentaires d'origine animale, l'établissement de destination dans lequel sera réalisée la surgélation doit être agréé ; - l'établissement de destination qui effectue la surgélation, ne modifie pas l'étiquetage des produits et ne procède à aucune action (par. ex. reconditionnement) susceptible d'altérer la qualité microbiologique et donc la durabilité des denrées pour lesquelles s'est engagé le fabricant en apposant son étiquette ; - l'établissement de destination doit garantir la traçabilité en mettant à disposition de l'établissement de départ (et des autorités compétentes, à leur demande), pour les lots concernés, la date effective de surgélation des denrées ; - il faut que les produits aient atteint une température à cœur de -18°C avant que l'établissement qui a expédié les denrées ne réclame les produits en retour ou que l'établissement qui a procédé à la surgélation ne puisse les lui renvoyer/les mettre sur le marché.
--	--	--

		<p>d'agrément est obligatoire si d'application) ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - le fabricant est responsable, le cas échéant, de l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (y compris l'indication de la date de surgélation). 	
Produit destiné à une transformation ultérieure	Cas 3: Congelé	<p>L'établissement de départ est un établissement de transformation (fabricant)</p> <ul style="list-style-type: none"> - dans les documents d'accompagnement ou d'identification des produits, il est clairement indiqué qu'il s'agit d'une denrée alimentaire congelée destinée à un traitement ultérieur ; - la température unique qui doit être respectée durant le transport est reprise dans les spécifications ou sur l'identification des denrées alimentaires de manière telle que cela puisse être contrôlé à tout moment. 	L'établissement de destination est un établissement de transformation (fabricant)
	Cas 4 : Décongelé	<p>L'établissement de départ est un établissement de transformation (fabricant) ou un établissement de stockage réfrigéré/congelé/surgelé</p> <ul style="list-style-type: none"> - le processus de décongélation détaillé (conditions de température et de temps) doit être repris dans le système d'autocontrôle de l'expéditeur (propriétaire des produits) et avoir 	<p>L'établissement de destination est un établissement de transformation (fabricant)</p> <ul style="list-style-type: none"> - le processus de décongélation détaillé (conditions de température et de temps) doit être repris dans le système d'autocontrôle du destinataire (établissement de transformation

	<p>fait l'objet d'un accord mutuel entre les établissements Une preuve écrite de cet accord doit pouvoir être présentée aux autorités compétentes à leur demande ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'exploitant de l'établissement qui expédie les denrées démarre/réalise la décongélation des produits dans des conditions d'hygiène et de température adéquates ; - la date limite prévue pour procéder à la transformation (exprimée en jour/mois/année) doit être mise à la disposition de l'exploitant du secteur alimentaire auquel les denrées sont livrées (via le document d'accompagnement) et, sur demande, à l'autorité compétente ; - durant le transport, le document d'accompagnement des denrées mentionne au minimum l'identification de l'établissement qui a expédié les denrées, la température requise pour le transport (définie sous la responsabilité de l'expéditeur), que le produit est décongelé/en cours de décongélation et est destiné à une transformation ultérieure ainsi que les données relatives à l'établissement de destination dans lequel doit être réalisée la transformation (une mention du numéro d'agrément est obligatoire si d'application) ; 	<p>destinataire des produits) et avoir fait l'objet d'un accord mutuel entre les établissements Une preuve écrite de cet accord doit pouvoir être présentée aux autorités compétentes à leur demande ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - s'il s'agit de denrées alimentaires d'origine animale, l'établissement de destination dans lequel sera réalisée la transformation doit être agréé.
--	---	---

		<p>- le cas échéant (le produit n'est pas encore totalement décongelé), le transport doit s'effectuer à une température négative constante qui pourrait ne pas correspondre à celle des produits surgelés ($T^{\circ} > -18^{\circ}\text{C}$) mais qui assure que la décongélation ne se poursuive pas durant le transport de sorte qu'aucun liquide de décongélation ne se forme.</p>	
--	--	---	--

6.3. Dispositions particulières entre la Belgique et la France

Un accord a été conclu avec les autorités compétentes françaises² afin d'autoriser également une dérogation aux exigences relatives à l'étiquetage dans le cadre de l'échange entre la Belgique et la France de denrées alimentaires préemballées destinées à être surgelées.

Sur base de cet accord :

- un établissement belge agréé peut procéder à la surgélation de denrées alimentaires d'origine animale, préemballées et étiquetées comme étant surgelées, transportées à l'état réfrigéré depuis un établissement de production français moyennant le respect :
 - par l'établissement de production français des exigences prévues par l'instruction technique DGAL/SDSSA/2015-807 des autorités compétentes françaises relative à la congélation des denrées animales ou d'origine animale³,
 - par l'établissement belge des exigences prévues par la présente circulaire,
- un établissement français peut procéder à la surgélation² de denrées alimentaires d'origine animale, préemballées et étiquetées comme étant surgelées, transportées à l'état réfrigéré depuis un établissement de production belge moyennant le respect :
 - par l'établissement belge des exigences prévues par la présente circulaire,
 - par l'établissement français des exigences prévues par l'instruction technique DGAL/SDSSA/2015-807 des autorités compétentes françaises relative à la congélation des denrées animales ou d'origine animale.

Afin de pouvoir mettre en œuvre cette dérogation, les établissements concernés dans les deux pays doivent préalablement informer les autorités compétentes locales.

Les établissements belges sont tenus de prévenir leur Unité Provinciale de Contrôle au moyen du formulaire repris en annexe à la présente circulaire.

La liste des Unités Provinciales de Contrôle belges est disponible sur le site web de l'AFSCA : <http://www.afsca.be/upc/>.

La liste des autorités de contrôle locales françaises est disponible par région sur http://annuaire.service-public.fr/navigation/accueil_sl.html.

Une seule notification est nécessaire par entreprise partenaire française concernée. Une notification est exigée au moins une fois par an.

7. Annexe

Formulaire de notification des Unités Provinciales de contrôle.

8. Aperçu des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Applicable à partir de	Raisons et ampleur de la révision
1	31/10/2013	Version originale
2	Date de publication	Nouveau champ d'application

² Service de l'alimentation – Direction générale de l'alimentation du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.

³ Voir : <https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2015-807>