



**Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire**

**Ligne de conduite pour l'implémentation de  
l'arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif  
à l'hygiène des denrées alimentaires**

***Le présent document s'adresse aux établissements du secteur alimentaire et aux contrôleurs et inspecteurs de l'AFSCA, il se veut une ligne de conduite pour l'implémentation de l'AR du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et n'a pas force de loi.***

***Il s'agit d'un document évolutif, qui sera adapté sur base des expériences, des questions fréquemment posées et d'autres informations utiles.***

<b>Rédigé par la :</b> <b>DG Politique de contrôle</b>	<b>Contrôlé par :</b>	<b>Validé par :</b>
<b>Elisabeth Ngonlong Ekendé</b> <b>Eva Mees</b>	<b>Directeur Transformation –</b> <b>Distribution a.i.</b> <b>Vincent Helbo</b>	<b>Directeur général</b>  <b>Vicky Lefevre</b>
<b>Signé E. Ngonlong Ekendé</b>	<b>Signé V. Helbo</b>	<b>Signé V. Lefevre</b>
<b>Date : 16/01/2017</b>	<b>Date :</b>	<b>Date :</b>

### Historique

<b>Identification du document</b>	<b>Modifications</b>	<b>Justificatif</b>	<b>En vigueur à partir du :</b>
Ligne de conduite AR du 13/07/2014 Version I	Première version du document		17/12/2014
Version II	Ajout de nouveaux éclaircissements et interprétations		30/03/2015
Version III	Ajout de nouveaux éclaircissements et interprétations		05/08/2015
<u>Version IV</u>	<u>Ajout de</u> <u>nouveaux</u> <u>éclaircissements</u> <u>et interprétations</u>		<u>Date de publication</u>

Lorsqu'il ne s'agit pas de la première version du document, les modifications par rapport à la version précédente sont indiquées en rouge de sorte qu'il soit possible de les retrouver. Les ajouts sont soulignés et les suppressions sont biffées.

## 1. INTRODUCTION

L'AR du 13 juillet 2014 a été publié au moniteur belge le 29 août 2014.

Cet arrêté établit des règles générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire. Ces exigences complètent celles du règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et les clarifient.

Législation européenne :

- Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- 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 (CE) n°1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) N° 1774/2002
- Règlement (CE) n°1107/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques
- Règlement (UE) n°142/2011 de la Commission du 25 février 2011 portant application du règlement (CE) n°1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et portant application de la directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive

Le nouvel arrêté relatif à l'hygiène des denrées alimentaires a pour effet d'abroger les règles reprises dans :

- l'AR du 4 février 1980 relatif à la mise dans le commerce de denrées alimentaires réfrigérées ;
- l'AR du 10 novembre 2005 relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale ;
- l'AR du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

## 2. ABREVIATIONS

- AFSCA : Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire
- AR : Arrêté royal
- Art. : Article
- CE : Communauté Européenne
- MRS : Matériel à risque spécifié
- NUE : Numéro d'unité d'établissement

## 3. COMMENTAIRES

### **Titre I : Champ d'application et définitions**

- (Art.1)

Cet article définit le champ d'application de l'arrêté.

- (Art.2 et art.3)

Cet article reprend les définitions qui sont applicables dans le cadre de l'arrêté.

Au point 7 (enceinte réfrigérée), lorsque l'on mentionne les moyens de transport ça ne signifie pas nécessairement que l'on doit utiliser des camions frigorifiques. Si la distance est limitée, on peut aussi faire usage de bacs frigos ou d'autres équipements équivalents permettant de conserver les denrées alimentaires à la température requise. Le transport sur de plus longues distances nécessitera automatiquement des systèmes de réfrigération plus sophistiqués. C'est à l'exploitant de décider (sur base d'une analyse des risques) quelle forme de réfrigération est nécessaire pour maintenir les denrées alimentaires à la température requise.

### **Titre II : Prescriptions générales d'hygiène pour les exploitants du secteur alimentaire**

#### ***Chapitre I (art. 4 à 5)***

Ce chapitre reprend les prescriptions spécifiques pour les exploitants qui élèvent, récoltent ou chassent des animaux, ou qui produisent des produits primaires d'origine animale.

- Section I : reprend des prescriptions spécifiques pour les produits de la pêche.

La définition des produits de la pêche est celle mentionnée dans le règlement (CE) n°853/2004. Produits de la pêche : tous les animaux marins ou d'eau douce (à l'exception des mollusques bivalves, des échinodermes vivants, des tuniciers vivants et des gastéropodes marins vivants et de tous les mammifères marins, reptiles et grenouilles), sauvages ou d'élevage, y compris toutes les formes et parties comestibles de ces animaux.

- Section II : reprend des prescriptions spécifiques pour les escargots.

#### ***Chapitre II (art. 6 à 16)***

Ce chapitre reprend les prescriptions spécifiques pour les exploitants qui produisent ou récoltent des produits végétaux.

- Section I : reprend les dispositions générales en ce qui concerne la tenue des registres.
- (Art. 6)

- Une circulaire clarifie les données à enregistrer dans le registre d'utilisation des produits phytopharmaceutiques (voir [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Professionnels > Production végétale > Produits phytopharmaceutiques et adjuvants)
- Section II : reprend les mesures complémentaires qui s'appliquent en ce qui concerne les contrôles (pré-récolte) portant sur la présence de nitrates et de résidus de pesticides dans et sur certaines espèces maraîchères et fruitières.
- Section III : reprend des prescriptions d'hygiène spécifiques applicables à l'approvisionnement direct par le producteur, de petites quantités de produits primaires végétaux au consommateur final ou au commerce de détail local fournissant directement le consommateur final.
- (Art. 16)
- Dans le cadre du présent arrêté, la définition de commerce de détail local est celle mentionnée dans l'AR du 7 janvier 2014 relatif à l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certaines denrées alimentaires d'origine animale. Commerce de détail local : le commerce de détail qui se situe dans un rayon de 80 km autour de l'établissement de production et qui approvisionne directement le consommateur final.

### **Chapitre III (art. 17 à 29)**

Ce chapitre reprend les dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire.

- Section I : reprend les prescriptions d'hygiène pour les exploitants du secteur alimentaire.
- Section II : reprend les exigences de température des denrées alimentaires à respecter dans le commerce de détail.

Dans le cadre du présent arrêté, la définition de commerce de détail est celle mentionnée dans le règlement (CE) n°178/2002 : la manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution, les traiteurs, les restaurants d'entreprise, la restauration collective (p.ex. : écoles, maisons de repos), les restaurants et autres prestataires de services de restauration similaires, les commerces, les plateformes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes.

- (Art. 19)

Les exigences de température du règlement (CE) n°853/2004 sont d'application pour les grossistes et les plateformes de distribution (bien que ceux-ci tombent sous la définition de commerce de détail).

- (Art. 21)

L'art. 21 ne s'applique pas à la livraison à domicile de denrées alimentaires réfrigérées par les opérateurs ou leurs préposés à une clientèle stable (consommateurs) dont les besoins sont exactement ou approximativement connus à l'avance.

- (Art. 25)

- *Denrées alimentaires d'origine animale*

Quand le terme « denrée alimentaire d'origine animale » est employé, il fait référence aux viandes fraîches, préparations de viandes, viandes hachées, produits à base de viande, autres

issues traitées d'origine animale, produits de la pêche frais, entiers ou préparés, produits de la pêche transformés, mollusques bivalves vivants, échinodermes vivants, tuniciers vivants, gastéropodes marins vivants, escargots, cuisses de grenouille, parties comestibles de mammifères marins et reptiles aquatiques, œufs, lait...

Sous cette définition, il convient de tenir compte des précisions suivantes :

- *Echinodermes vivants: crinoïdes, étoiles de mer, ophiures, oursins, concombres de mer, ...*
  - *Tuniciers vivants : assidiacés, salpes, appendiculaires, ...*
  - *Gastéropodes marins vivants : escargots de mer*
  - *Reptiles aquatiques: crocodiles*
- *Livraison de denrées alimentaires d'origine animale d'un établissement de vente au détail à d'autres établissements de vente au détail*

Le règlement (CE) n°853/2004 (art 1, 5) prévoit que les commerces de détail peuvent livrer des denrées alimentaires d'origine animale à d'autres commerces de détail sans qu'ils disposent d'un agrément CE, à condition que selon la législation nationale, il s'agisse d'une activité marginale, locale et restreinte.

En pareils cas, la livraison ne peut représenter qu'une petite partie des activités du commerce de détail et les établissements qui reçoivent les livraisons doivent être situés à proximité immédiate.

Le but de ces dispositions est de pouvoir poursuivre des pratiques existantes sans pour cela faire de la concurrence déloyale à l'égard des établissements qui sont soumis à l'agrément CE et par conséquent aussi à des conditions plus sévères.

L'arbre de décision repris à l'annexe du présent document éclaircit les conditions d'une activité locale, marginale et restreinte telle que décrite à l'art. 25 de l'AR.

Au point 1 de l'art. 25, il est mentionné que la quantité livrée annuellement à d'autres établissements de vente au détail ne peut excéder 30% du chiffre d'affaire de la production annuelle totale de denrées alimentaires d'origine animale. Il faut, ici, interpréter la production annuelle totale de denrées alimentaires d'origine animale au sens large : il s'agit aussi bien des produits d'origine animale transformés par l'exploitant du commerce de détail que des produits d'origine animale achetés et revendus en l'état par l'exploitant du commerce de détail (conserves, œufs en coquille...).

- *Points d'attention*

- La préparation et le service de repas – dans lesquels se trouvent des denrées alimentaires d'origine animale – dans des salles de fête, des foires, dans les collectivités...par des traiteurs en vue de la consommation sur place ne sont pas considérés comme une livraison entre débits, mais comme une livraison au consommateur final. Ces activités ne sont donc pas soumises à limitations, et donc pas non plus à une obligation d'agrément.
- Les grossistes et les plateformes de distribution vers les grandes surfaces qui – en ce qui concerne les produits d'origine animale – n'assurent que l'entreposage et le transport de produits nécessitant un stockage à température contrôlée, ne doivent pas, selon le règlement (CE) n°853/2004, disposer d'un agrément s'ils livrent uniquement au commerce de détail. Ils ne relèvent pas non plus de la livraison marginale, locale et restreinte, mais doivent respecter les exigences de température figurant dans le règlement (CE) n°853/2004 (cfr. art.19). Toutefois, s'ils livrent à des établissements agréés, ils doivent disposer d'un agrément en tant qu'entrepôt frigorifique (KF).

- Le réemballage (p.ex. récipients ou cartons pour le transport) de denrées alimentaires d'origine animale par des plateformes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes qui ne disposent pas d'agrément est autorisé sous les conditions suivantes :
  - Les denrées alimentaires d'origine animale sont pourvues d'un conditionnement qui les enveloppe entièrement (sauf s'il s'agit de saucissons secs ou de jambons salés...entourés par une membrane ou un filet) ;
  - Le conditionnement ne peut pas être enlevé ;
  - Toutes les mentions nécessaires (étiquetage, marque d'identification) doivent figurer sur l'emballage intérieur qui n'est pas modifié ou le conditionnement d'origine.
- Dans le cas d'un commerce de détail ambulant, les établissements de vente au détail approvisionnés doivent être situés dans un rayon de 80 km calculé depuis l'atelier de fabrication (adresse de l'unité d'établissement).
- Le rayon de 80 km se rapporte à la distance parcourue par la denrée alimentaire. Dans ce contexte, peu importe la personne qui assure le déplacement. En d'autres mots, à la livraison par ex. de A vers B, il n'y aura aucune distinction faite entre la situation où le détaillant A livre lui-même les denrées alimentaires au détaillant B et la situation où le détaillant B va lui-même chercher les denrées alimentaires chez le détaillant A.
- Un transporteur (un tiers qui n'est pas le détaillant qui livre (A), ni le détaillant qui est livré (B)), peut assurer le transport sans pour autant que le transfert des denrées alimentaires de A au transporteur ne soit considéré comme une livraison B2B. Le transporteur ne peut, cependant, pas devenir propriétaire des produits et ne peut effectuer que l'étape de transport (c'est-à-dire qu'il ne peut pas effectuer d'autres activités telles que le stockage des denrées alimentaires par exemple) en respectant le rayon de 80 km entre l'atelier de fabrication et le détaillant qui est livré. Si le transporteur devient effectivement le propriétaire des denrées alimentaires alors le transfert des produits de A au transporteur est vu comme une livraison à d'autres commerces de détail et le transporteur doit donc vendre les denrées alimentaires directement au consommateur final.

Au point 2 de l'art. 25, il est mentionné que la livraison de denrées alimentaires d'un établissement de vente au détail à d'autres établissements de vente au détail est considérée comme une activité locale, marginale et restreinte lorsque celle-ci concerne au maximum deux établissements de vente au détail situés dans un rayon de 80 km et qui appartiennent au même opérateur que celui qui livre.

Par « appartenant au même opérateur », il est entendu qu'il s'agit de deux établissements appartenant à la même entreprise. Cela implique que les numéros d'unités des établissements (NUE) auxquels les denrées alimentaires sont livrées sont liés au même numéro d'entreprise (NE) que l'unité d'établissement qui livre (même opérateur = même numéro d'entreprise).

– (Art. 27)

- L'exploitant d'un commerce de détail en denrées alimentaires d'origine animale qui enlève du matériel de catégorie 1 (MRS) - autorisation pour le retrait de la colonne vertébrale - doit considérer, à tout moment, tous les sous-produits d'origine animale qu'il génère comme matériel de catégorie 1. Il n'y a donc qu'un seul récipient pour les sous-produits d'origine animale et celui-ci est employé pour le stockage de matériel de catégorie 1.
- Le présent AR interdit l'enlèvement de la colonne vertébrale de bovins de plus de 30 mois provenant d'abattages privés dans des commerces de détail même lorsque ceux-

ci disposent d'une autorisation pour le retrait de la colonne vertébrale. Les viandes portant la marque indiquant qu'elles sont réservées au besoin exclusif du propriétaire ne peuvent donc plus être introduites dans un commerce de détail.

- Dans l'arrêté ministériel du 9 juillet 2003 déterminant la substance pour dénaturer certains sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine, le ministre détermine quel moyen doit être utilisé pour la dénaturation des sous-produits animaux. Les MRS doivent être dénaturés avec du bleu de méthylène.
- (Art. 28)

La vente d'américain préparé/viande hachée non préemballé(e) dans les établissements de vente au détail, autres que les boucheries, est uniquement autorisée pour la préparation de pains garnis ou lorsqu'il/elle constitue un repas (p.ex. : steak tartare) et pas en vrac tel quel. L'américain préparé/viande hachée doit provenir d'un établissement agréé ou d'une boucherie.

- (Art.29)

Les viandes hachées et préparations de viande qui en contiennent, ne peuvent être mises en vente plus de 48 heures après leur production. Cet article est uniquement applicable aux viandes hachées [et préparations de viande contenant de la viande hachée] produites dans des établissements de vente au détail (boucheries).

Cette règle générale ne s'applique pas :

- Aux produits préemballés provenant d'établissements agréés selon le règlement (CE) n°853/2004. Dans ce cas, les prescriptions du fabricant doivent être respectées. Si aucune information concernant la conservation après ouverture n'est fournie par le fabricant, une fois les emballages ouverts, ces produits ne peuvent être mis en vente plus de 48 h après l'ouverture.

### **Annexe I**

Dans cette annexe, sont mentionnés les végétaux soumis au contrôle pré-récolte (cfr. art. 7).

### **Annexe II**

Dans cette annexe, sont reprises les dispositions d'hygiène applicables à l'approvisionnement direct en petites quantités de produits primaires végétaux par le producteur du secteur primaire végétal du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement le consommateur final (cfr. art.16).

### **Annexe III**

Dans cette annexe sont reprises les dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire (cfr. art. 18).

### ***Chapitre I: exigences pour les locaux d'exploitation utilisés pour les denrées alimentaires***

- (Point 1)

Il n'est pas obligatoire que les lavabos soient équipés de robinets qui ne doivent pas être manipulés à la main. Le but est que les installations de lavage des mains soient telles que lors de leur utilisation, un contact direct entre les mains et les robinets est évité. Il est possible de s'en assurer en installant, par exemple, des robinets qui ne doivent pas être manipulés à la main mais des moyens alternatifs qui permettent d'aboutir au même résultat sont également acceptables.



## **Chapitre II : exigences spécifiques pour les distributeurs automatiques ainsi que pour les sites mobiles et/ou provisoires**

- (Point 4)

Les denrées alimentaires d'origine animale peuvent être mises en vente dans des distributeurs automatiques à condition que les produits soient préemballés et que toutes les exigences en matière d'étiquetage et d'hygiène (maintien des températures, denrées alimentaires à l'abri du soleil...) soient respectées.

## **Chapitre III : exigences relatives aux déchets alimentaires**

- (Point 1)

- L'emploi du terme « restauration » doit, ici, être interprété au sens large. Il correspond à toutes les activités de l'horeca, de cuisines de collectivités...pour lesquelles des repas et/ou des boissons sont proposés à la vente au consommateur.
- Les déchets de cuisine et de table ne relèvent pas du champ d'application du règlement (CE) n°1069/2009, sauf :
  - s'ils proviennent de moyens de transport opérant au niveau international,
  - s'ils sont destinés à l'alimentation animale, ou
  - s'ils sont destinés à être transformés par une stérilisation sous pression ou par les méthodes visées à l'article 15, paragraphe 1, premier alinéa, point b) dudit règlement, ou à être transformés en biogaz ou à être compostés.

Les déchets de cuisine et de table qui n'appartiennent pas à l'une des catégories mentionnées ci-dessus ne doivent donc pas être considérés comme du matériel de catégorie 3 et être entreposés en tant que matériel de catégorie 3.

- (Point 2)

- Les sous-produits animaux (déchets animaux) produits dans les boucheries, les poissonneries, les supermarchés, les épiceries, les boulangeries... relèvent du champ d'application du règlement (CE) n°1069/2009 et doivent donc être entreposés, en fonction de leur nature, en tant que matériel de catégorie 2 ou 3. Par dérogation à cette exigence, de petites quantités d'anciennes denrées alimentaires peuvent être éliminées dans la poubelle ménagère (voir site Web de l'Agence et la note explicative sur les possibilités de collecter, transporter et éliminer les anciennes denrées alimentaires selon les dispositions des règlements (CE) n°1069/2009 et (UE) n°142/2011 : [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Professionnels > Production animale > Sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine : Documentation : Notes).
- Il est toléré que le récipient pour les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine (déchets animaux) soit entreposé dans la chambre froide ou le surgélateur à condition que toutes les mesures nécessaires soient prises pour éviter la contamination. Une séparation physique (p.ex. : emploi d'un récipient hermétiquement clos) est donc nécessaire.
- Les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine doivent être conservés à une température appropriée comme cela est mentionné dans le règlement (UE) n°142/2011.

**Chapitre IV : exigences relatives à l'hygiène personnelle**

- (Point 1)

De plus amples informations en ce qui concerne l'hygiène personnelle (p.ex. : activités pour lesquelles un certificat médical est requis) peuvent être retrouvées dans la brochure « Hygiène du personnel au sein des établissements de la chaîne alimentaire » publiée sur le site Web de l'AFSCA : [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Accueil > Publications > Publications thématiques > Hygiène du personnel au sein des établissements de la chaîne alimentaire.

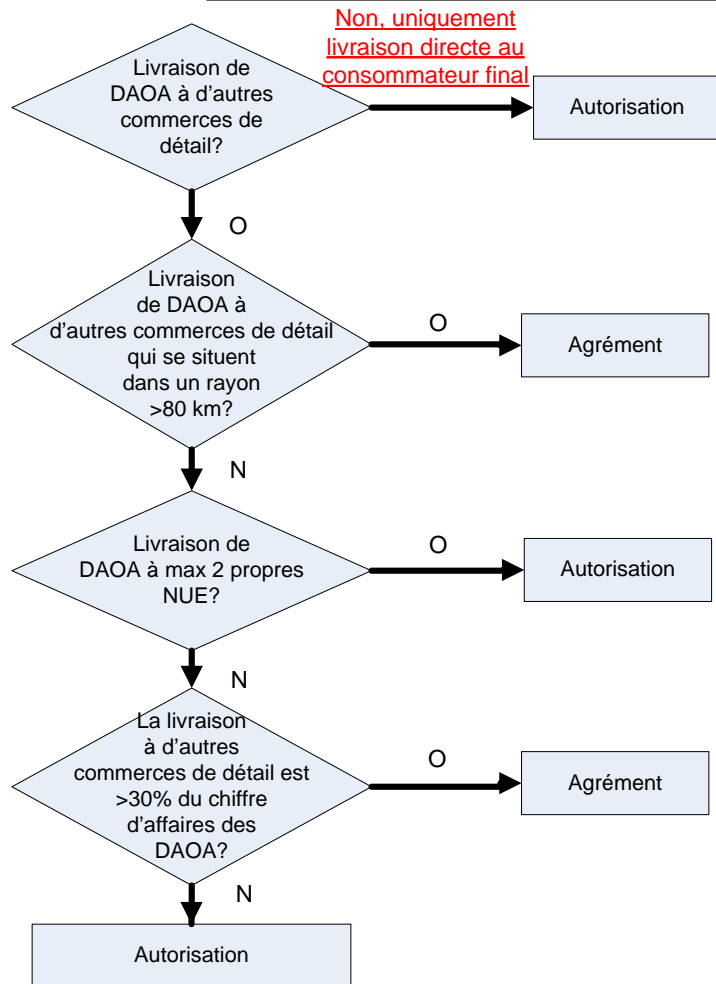
**Annexe IV**

Dans cette annexe, sont mentionnées les denrées alimentaires à réfrigérer et les exigences de température à respecter (cfr. art. 22).

## **4. ANNEXES**

### **Arbre de décision pour l'implémentation de l'art. 25 de l'AR**

Arbre de décision art. 25 AR H1  
Interprétation de l'activité marginale, locale et restreinte  
au sens de l'article 1er 5, b) ii, du Règlement n°853/2004



Non, uniquement livraison directe au consommateur final

- DAOA : denrées alimentaires d'origine animale : viande, poisson, œuf, lait et produit laitier (fromage, beurre, etc),...

- Ne tombent pas sous l'art. 25 de l'AR H1 pour la livraison de DAOA à d'autres commerces de détail:

- les plates-formes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes
- les cuisines centrales de collectivité

Pour ceux-ci, une autorisation suffit.

Autorisation et agrément comme exigé par l'AR du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AGence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

### **Conditions d'une activité locale, marginale et restreinte dans les pays limitrophes**

Les établissements de vente au détail belges qui livrent des denrées alimentaires d'origine animale à d'autres établissements de vente au détail situés dans un pays limitrophe doivent respecter les exigences du présent AR (cfr. art. 25). Toutefois, la possibilité prévue au point 2 de l'art. 25, à savoir la livraison à maximum deux établissements de vente au détail (NUE) qui se situent dans un rayon de 80 km et qui appartiennent au même opérateur (NE), n'est d'application que sur le territoire national.

Bien que les opérateurs belges ne soient pas soumis aux dispositions nationales des états membres voisins, il est utile que les conditions en vigueur dans l'état membre de destination en ce qui concerne les conditions d'une activité marginale, locale et restreinte soient connues. Les exigences légales en France, aux Pays-Bas, au Luxembourg et en Allemagne sont mentionnées dans le tableau ci-dessous.

*Avertissement : ce tableau est communiqué à titre d'information et n'a pas pour objectif de remplacer la législation en la matière qui est en vigueur dans les pays mentionnés. La réglementation nationale des états membres voisins n'est pas opposable aux opérateurs belges, qui doivent respecter leurs propres règles nationales.*

<b>Pays</b>	<b>Législation</b>	<b>Conditions d'une activité marginale- locale-restreinte</b>
France	Arrêté ministériel du 08/06/2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La liste des denrées alimentaires livrées en B2B est limitée.</li> <li>- Les quantités maximales (en kg/semaine) qui peuvent être livrées en B2B sont fixées pour différentes catégories de produits.</li> <li>- La quantité maximale des différentes catégories de produits livrée en B2B ne dépasse pas 30% de la production totale de l'établissement pour cette catégorie de produits.</li> <li>- La distance maximale entre le fournisseur et le client est de 80 km.</li> <li>- Informations complémentaires : <a href="https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2014-823">https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2014-823</a></li> </ul>
Pays-Bas	Pas de législation nationale implémentant la notion marginale-localisé-restreint	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les quantités maximales (en kilos) qui peuvent être livrées en B2B sont faibles.</li> <li>- La livraison en B2B représente une faible part des activités du commerce de détail et est donc considérée comme une activité secondaire : faible part du chiffre d'affaires d'une petite ou moyenne entreprise artisanale employant environ 5 personnes ou activité représentant moins de 30% du chiffre d'affaires.</li> <li>- Les établissements approvisionnés se trouvent sur le territoire des Pays-Bas, ou se situent dans une région frontalière directe des Pays-Bas et dans l'environnement immédiat du commerce de détail (10-15 km de la frontière)</li> <li>- Les produits livrés ne constituent qu'une petite partie de l'assortiment ou les établissements livrés sont en faible nombre.</li> <li>- Informations complémentaires :</li> </ul>

		<a href="https://www.nvwa.nl/onderwerpen/erkenningen-registraties-en-vergunningen/inhoud/aanvragen-en-informatie-per-bedrijfstype-product-of-activiteit/levensmiddelen-registratie-en-meer/levensmiddelen-aanvragen-registratie-en-meer">https://www.nvwa.nl/onderwerpen/erkenningen-registraties-en-vergunningen/inhoud/aanvragen-en-informatie-per-bedrijfstype-product-of-activiteit/levensmiddelen-registratie-en-meer/levensmiddelen-aanvragen-registratie-en-meer</a>
Allemagne	Pas de législation nationale implémentant la notion marginale-localisé-restreint	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La livraison en B2B représente moins de 1/3 du volume total de production de l'établissement.</li> <li>- Les établissements livrés se trouvent à une distance maximale d'un péage ou dans un rayon d'environ 100 km.</li> </ul>
Luxembourg	Pas de législation nationale implémentant la notion marginale-localisé-restreint	Pas de conditions nationales.