

distance de 80 km, faites par les principales organisations de producteurs fermiers du département, cette distance a été portée à 200 km par arrêté préfectoral cité en référence.

Toutefois, lors du transport, vous veillerez au respect des dispositions établies par l'arrêté ministériel du 20 juillet 1998 modifié fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments et notamment :

- si vous utilisez un dispositif tel que conteneur ou glacière, le transport ne peut pas excéder 80 km, sans rupture de charge. De plus, vous devez veiller à l'état de l'entretien du dispositif, ainsi qu'à respecter les conditions de température limite pendant toute la durée du transport, en tout point du produit (soit de 0 à 4° C dans le cas de la viande fraîche),
- pour les distance supérieures à 80 km ou des ruptures de charge, vous devez avoir recours à un engin frigorifique et donc disposer d'une attestation technique (attestation ATP) en cours de validité.

Rappel de réglementation

Je vous rappelle que vous devez respecter les dispositions du règlement (CE) n°178/2002 concernant la traçabilité et l'obligation de signalement des non-conformités des produits. La traçabilité doit être établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution donc jusqu'à la vente du produit.

D'autre part, vous devez respecter les dispositions du règlement (CE) n°852/2004 (annexe II) concernant les locaux de fabrication, les conditions d'hygiène et de fonctionnement.

J'appelle tout particulièrement votre attention sur les articles 4 et 5 du règlement (CE) n°852/2004 qui prévoient que vous devez identifier tout aspect de votre activité qui est déterminant pour la sécurité des produits fabriqués et veiller à ce que des procédures de contrôle, fondées sur les principes utilisés pour développer le système d'analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise, dit système « HACCP », soient mises en œuvre dans votre atelier.

Les produits finis qui en seront issus, devront être conformes aux critères microbiologiques énoncés par le Règlement (CE) n°2073/2005.

L'étiquetage des denrées doit être conforme aux articles R. 112-1 à R. 112-31 du Code de la Consommation.

Un registre (ou système équivalent) comportant les informations suivantes : destinataires, dates de livraisons et quantités livrées doit être tenu.

De plus, vous devez indiquer clairement aux établissements livrés l'origine des viandes bovines y compris de veau, contenues sous forme de morceaux (steaks, rôtis, bœuf bourguignon...) dans vos préparations.

Enfin j'appelle votre attention sur le fait que toute modification importante des quantités livrées ou des établissements destinataires, devra faire l'objet d'une nouvelle déclaration auprès de la direction départementale de la protection des populations.

Je vous prie d'agréer, Monsieur, l'expression de mes salutations distinguées.

Pour le Préfet des Pyrénées-Atlantiques
et par subdélégation,
Le chef de service sécurité sanitaire des aliments,

Dr Vre Anne BERTOMEU

Voies de recours :

Cette décision peut être contestée dans les deux mois qui suivent sa notification :

- soit par recours gracieux auprès de l'auteur de la décision, ou par recours hiérarchique adressé au Ministre en charge de l'agriculture. L'absence de réponse dans un délai de deux mois fait naître une décision implicite de rejet qui peut être déférée au tribunal administratif compétent dans les deux mois suivants,
- soit par recours contentieux devant le tribunal administratif compétent.

Ces voies de recours ne suspendent pas l'application de la présente décision.