



## Ordre de service d'action

<p><b>Direction générale de l'alimentation</b> <b>Service de l'alimentation</b> <b>Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments</b> <b>Bureau des établissements de transformation et de distribution</b> <b>251 rue de Vaugirard</b> <b>75 732 PARIS CEDEX 15</b> <b>0149554955</b></p>	<p><b>Instruction technique</b> <b>DGAL/SDSSA/2019-8</b> <b>09/01/2019</b></p>
--	--

**Date de mise en application :** Immédiate

**Diffusion :** Tout public

**Cette instruction abroge :**

DGAL/SDSSA/N2010-8301 du 08/11/2010 : Normes de commercialisation des oeufs à couver (OAC) destinés à l'alimentation humaine, code producteur et couvoir collecteur.

DGAL/SDSSA/2015-365 du 18/04/2015 : Normes de commercialisation des œufs et leurs contrôles

DGAL/SDSSA/2017-701 du 24/08/2017 : Mesures de gestion à mettre en œuvre dans les établissements de transformation et de distribution des œufs et des produits fabriqués à base d'œufs.

**Cette instruction ne modifie aucune instruction.**

**Nombre d'annexes :** 4

**Objet :** Normes de commercialisation des œufs et leurs contrôles

<b>Destinataires d'exécution</b>
DAAF DDT(M) DD(CS)PP

**Résumé :** La présente instruction décrit le cadre général du commerce des œufs sur le territoire français, détaille les règles relatives à la vente directe à la ferme telles que modifiées par l'arrêté du 25 novembre 2016, puis évoque les règles applicables aux échanges au sein de l'Union européenne.

**Textes de référence :** Directive 2002/4/CE de la Commission du 30 janvier 2002 concernant l'enregistrement des établissements d'élevage de poules pondeuses relevant de la directive 1999/74/CE du Conseil

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° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires  
Règlement CE/589/2008 de la Commission du 23 juin 2008 portant modalités d'application du règlement CE/1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation applicables aux œufs  
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 relatif aux sous-produits animaux)  
Règlement d'exécution (UE) n° 931/2011 de la Commission du 19 septembre 2011 relatif aux exigences de traçabilité définies par le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les 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  
Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil  
Décret n° 2003-1275 du 23 décembre 2003 relatif à l'identification des établissements d'élevage de poules pondeuses  
Arrêté du 8 juin 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  
Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant  
Arrêté du 28 août 2014 relatif aux normes de commercialisation des œufs  
Arrêté du 25 novembre 2016 modifiant l'arrêté du 28 août 2014 relatif aux normes de commercialisation des œufs  
Arrêté du 1er août 2018 relatif à la surveillance et à la lutte contre les infections à Salmonella dans les troupeaux de l'espèce Gallus gallus en filière ponte d'œufs de consommation

Les infections à *Salmonella spp.* arrivent en 3<sup>e</sup> position en nombre de cas d'infections d'origine alimentaire (183 002 cas, 12% du nombre total), en 2<sup>e</sup> position en nombre d'hospitalisations (4 106 hospitalisations, 24% du nombre total) et en 1<sup>ère</sup> position en nombre de décès (67 cas décédés, 26% du nombre total)<sup>1</sup>. Lorsque la cause de l'infection a été reliée à un aliment, les œufs et les produits à base d'œufs crus sont régulièrement impliqués dans les enquêtes relatives aux déclarations de TIAC<sup>2</sup>. En 2017, la présence de *Salmonella* dans des œufs a conduit à l'ouverture de 6 alertes nationales, dont une liée à une TIAC<sup>3</sup>.

La réglementation relative à la commercialisation des œufs a donc une double origine, sanitaire pour maîtriser le risque *Salmonella* et commerciale, dans le cadre de l'organisation commune des marchés agricoles (OCM). Après avoir rappelé quelques définitions et les conditions applicables aux élevages de poules pondeuses, la présente instruction décrit le cadre général du commerce des œufs sur le territoire français, détaille les règles relatives à la vente directe à la ferme telles que modifiées par l'arrêté du 25 novembre 2016, puis évoque les règles applicables aux échanges au sein de l'Union européenne.

Durant l'été 2017, la crise qui a suivi l'identification de traces de fipronil dans des œufs produits en Belgique et aux Pays-Bas a mis en exergue les difficultés relatives à la mise en œuvre des obligations de traçabilité des œufs, notamment au regard de la complexité des lots livrés aux casseries. Une attention particulière sera portée, à chaque étape, sur les obligations relatives à la traçabilité et au marquage des œufs.

Cette instruction porte essentiellement sur les œufs de poule (*Gallus gallus*) ; le cas des espèces mineures (cailles, canes, ...) est traité dans un dernier paragraphe.

Enfin, si la structure de la note a été revue, seuls les éléments surlignés correspondent à des précisions sur le fond de l'instruction technique, en réponse notamment aux questions soulevées par les DD(CS)PP depuis la publication du texte antérieur. La présente note intègre également les éléments relatifs aux œufs à couver destinés à la consommation humaine et abroge la note de service N2010/SDSSA/N2010-8301 du 8 novembre 2010. Les points en grisé sont des éléments nouveaux par rapport à la version précédente de l'instruction technique.

## 1 Sommaire

1 Sommaire.....	1
2 Définitions.....	2
3 En élevage, identification des ateliers et dépistage des Salmonelles.....	3
4 Circuit de commercialisation en France via un centre d'emballage.....	3
4.1 Principe général.....	3
4.2 Identification des œufs sur le site de production.....	4
4.3 Collecte à la ferme et transport.....	5
4.4 Centres d'emballage.....	6
4.5 Remise directe au consommateur des œufs de catégorie A.....	8
4.6 Industries alimentaires.....	9
4.7 Industries non alimentaires.....	10
5 Vente directe sur le site de production, sur les marchés locaux ou par colportage.....	10
5.1 Règles sanitaires applicables aux élevages.....	10
5.2 Champ d'application de l'exemption.....	11
5.3 Classement et marquage des œufs.....	11
5.4 Règles sanitaires applicables aux œufs.....	12
5.5 Transformation sur le site de production.....	12
5.6 Devenir des œufs sales, fêlés, cassés ou couvés.....	12

1 Van Cauteren D. et al. – Estimation de la morbidité et de la mortalité liées aux infections d'origine alimentaire en France métropolitaine, 2008-2013 in Santé publique France – Bulletin épidémiologique hebdomadaire – 9 janvier 2018

2 ANSES – Fiche de description de danger biologique transmissible par les aliments – *Salmonella spp.* - Juin 2011

3 DGAL, Mission des urgences sanitaires – données 2017

6 Livraisons transfrontalières.....	13
7 Cas particuliers.....	13
7.1 Œufs collectés à l'abattoir.....	13
7.2 Espèces mineures (cailles, canes, autruches, ....)	13

## 2 Définitions

Atelier : « toute construction ou, dans le cas d'installations à ciel ouvert, tout site clos ou non clos constituant tout ou partie d'une exploitation de volailles, dans lequel des volailles constituant une même entité épidémiologique sont détenues, élevées ou entretenues en commun. »<sup>4</sup>

Centre d'emballage : « un établissement où les œufs sont classés selon leur qualité et leur poids ; »<sup>5</sup>

Code du producteur : cette notion recouvre deux codes utilisés dans deux contextes différents :

- dans le cas général, il sera nommé « code œuf » (voir point 3, puce n° 3)
- dans le contexte de vente directe, il sera nommé « code du producteur » (voir point 5.3).

Collecteur : « tout établissement enregistré conformément à l'article 6 du règlement (CE) n° 852/2004 habilité à collecter les œufs chez un producteur en vue de leur livraison à un centre d'emballage, sur un marché dont l'accès en qualité d'acheteurs est réservé aux grossistes dont l'entreprise est agréée comme centre d'emballage, ou à l'industrie alimentaire ou non alimentaire ; »<sup>6</sup>

Date de vente recommandée : « délai maximal dans lequel les œufs doivent être livrés au consommateur final conformément à l'annexe III, section X, chapitre I, point 3, du règlement (CE) n° 853/2004 ; »<sup>7</sup>

Exploitation : « tout établissement, y compris les établissements d'accoupage, ou, dans le cas d'un élevage en plein air, tout lieu dans lequel des volailles ou des œufs à couver de volailles sont détenus, incubés, élevés ou manipulés. »<sup>8</sup>

Industrie alimentaire : « tout établissement fabriquant des produits à base d'œufs destinés à la consommation humaine, à l'exception des collectivités ; »<sup>9</sup>

Lot : « les œufs emballés ou en vrac, provenant du même site de production ou du même centre d'emballage, situés en un seul lieu, portant mention de la même date de ponte, de durabilité minimale ou d'emballage, obtenus selon le même mode d'élevage et, en cas d'œufs classés, relevant des mêmes catégories de qualité et de poids ; »<sup>10</sup>

Marché public local : « marché situé dans la région de production [voir sa définition plus bas], dont l'accès est réservé au consommateur final en qualité d'acheteur. »<sup>11</sup>

Œufs : « les œufs dans leur coquille – à l'exclusion des œufs cassés, incubés ou cuits – qui sont produits par des oiseaux d'élevage et qui sont propres à la consommation humaine directe ou à la préparation d'ovoproduits »<sup>12</sup>

Œufs de consommation : « les œufs de poules en coquille, propres à la consommation humaine en l'état à l'exclusion des œufs cassés, des œufs couvés et des œufs cuits ; »<sup>13</sup>

Œufs cassés : « les œufs présentant des défauts de la coquille et des membranes entraînant l'exposition de leur contenu »<sup>14</sup> ;

Œufs couvés : « les œufs à partir du moment de leur mise en incubation »<sup>15</sup> ;

4 Décret n°2003-1275 du 23 décembre 2003 – article 1

5 Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 – annexe I, point 5.4

6 Règlement CE/589/2008 du 23 juin 2008 – article 1<sup>er</sup>, point c

7 Règlement CE/589/2008 du 23 juin 2008 – article 1<sup>er</sup>, point d

8 Décret n°2003-1275 du 23 décembre 2003 – article 1

9 Règlement CE/589/2008 du 23 juin 2008 – article 1<sup>er</sup>, point e

10 Règlement CE/589/2008 du 23 juin 2008 – article 1<sup>er</sup>, point i

11 Arrêté du 28 août 2014 – article 1

12 Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 – annexe I, point 5.1

13 Arrêté du 18 décembre 2009 – annexe II, section I, point 1 a)

14 Règlement CE/589/2008 du 23 juin 2008 – article 1<sup>er</sup>, point l

15 Règlement CE/589/2008 du 23 juin 2008 – article 1<sup>er</sup>, point m

Producteur : « le détenteur de poules pondeuses sur un site de production et toute personne de sa famille ou tout salarié travaillant sur ce site de production »<sup>16</sup> ;

Région de production : « un ensemble de zones naturelles restreintes de production caractérisées par une homogénéité ou de grandes similitudes des facteurs naturels, géographiques, humains ou agricoles locaux, situé à une distance inférieure ou égale à 80 km du site de production ; »<sup>17</sup>

Site de production : « le site d'élevage des poules pondeuses d'œufs de consommation pour une exploitation agricole donnée »<sup>18</sup> ;

### **3 En élevage, identification des ateliers et dépistage des Salmonelles**

L'instruction technique DGAL/SDSPA/N2010-8203 du 26 juillet 2010<sup>19</sup> décrit les modalités d'application du décret n° 2003-1275 du 23 décembre 2003 en ce qui concerne l'identification des établissements d'élevage de poules pondeuses. En l'occurrence, les exploitations de poules pondeuses d'œufs de consommation, dont tout ou partie de la production est commercialisée par l'intermédiaire d'un centre d'emballage, doivent disposer de trois codes :

1. un numéro d'exploitation, dont la forme est équivalente aux numéros d'agrément sanitaires,
2. un identifiant national unique d'atelier de volailles (INUAV), qui prend la forme suivante : « V 999 xxx » ;
3. un code du producteur, aussi appelé « code œufs », délivré par l'EDE et qui prend la forme suivante « n FR zzz 99 » (n = mode d'élevage [0 = Bio ; 1 = plein air ; 2 = au sol ; 3 = en cage]<sup>20</sup> ; FR = France ; zzz = code élevage ; 99 = n° de bâtiment dans l'élevage).

Aux termes de l'arrêté du 1<sup>er</sup> août 2018, « tout exploitant détenant ou susceptible de détenir, compte tenu de ses installations, un effectif de plus de 250 volailles se déclare auprès du préfet »<sup>21</sup>. Il est également institué un dépistage obligatoire des infections des troupeaux de volailles visant « pour la recherche de *Salmonella Enteritidis*, *Salmonella Kentucky* et *Salmonella Typhimurium* tous les troupeaux de poulettes futures pondeuses et pondeuses d'œufs de consommation comprenant au moins 250 oiseaux ou livrant des œufs à un centre d'emballage. »<sup>22</sup>

Le cas des élevages regroupant moins de 250 poules est traité au point 5.

Enfin, lors d'épisodes d'Influenza aviaire hautement pathogène, les œufs pondus dans la zone de restriction peuvent être autorisés à quitter cette zone, sous réserve du respect des conditions fixées par l'arrêté ministériel qui, le cas échéant, déterminera les dispositions de lutte complémentaires contre cette maladie.

### **4 Circuit de commercialisation en France via un centre d'emballage**

#### **4.1 Principe général**

Les normes de commercialisation prévoient que les œufs de poule sont classés et marqués en deux catégories<sup>23</sup> :

Catégorie A : ces œufs, aussi appelés « œufs frais », ont vocation à être vendus en l'état au consommateur final ; ils sont également classés en fonction de leur poids<sup>24</sup> ;

16 Arrêté du 28 août 2014 – article 1

17 Arrêté du 28 août 2014 – article 1

18 Arrêté du 28 août 2014 – article 1

19 Instruction technique DGAL/SDSPA/N2010-8203 du 26 juillet 2010 relative à l'identification des établissements d'élevage de poules pondeuses et marquage des œufs

20 Directive 2002/4/CE du 30 janvier 2002 – Annexe, point 2.1

21 Arrêté du 1<sup>er</sup> août 2018 – annexe IV

22 Arrêté du 1<sup>er</sup> août 2018 – article 5, point b

23 Règlement (UE) n° 1308/2013 du 17 décembre 2013 – annexe VII, partie VI, point II, 1)

24 Règlement CE/589/2008 du 23 juin 2008 – article 4

Catégorie B : ces œufs doivent être livrés à des industries, alimentaires ou non.

Cette classification implique une étape de classement, qui ne peut être effectuée que dans les centres d'emballage agréés décrits plus loin.

« Les œufs de catégorie A portent [obligatoirement] le code du producteur [ou code œufs au sens du § 3] »<sup>25</sup>, avec « une tolérance de 20 % d'œufs portant des marques illisibles »<sup>26</sup>. En revanche, les œufs de catégorie B portent une autre indication (cercle autour d'une lettre B ou point de couleur<sup>27</sup>), voire aucune lorsque ces œufs sont commercialisés exclusivement sur le territoire d'un seul État Membre : tel est le choix qu'a fait la France<sup>28</sup>.

## **4.2 Identification des œufs sur le site de production**

### **4.2.1 Cas général**

Avant que les œufs quittent le site de production, le producteur appose les informations suivantes sur chaque emballage de transport contenant des œufs<sup>29</sup> :

- a) le nom et l'adresse du producteur ;
- b) le code du producteur ;
- c) le nombre d'œufs et/ou leur poids ;
- d) le jour ou la période de ponte ;
- e) la date d'expédition.

Ces informations « restent sur ledit emballage jusqu'à ce que les œufs en soient retirés en vue de leur classement, marquage, emballage immédiats ou transformation ultérieure »<sup>30</sup>. Elles sont reprises sur les documents d'accompagnement du lot.

### **4.2.2 Livraison directe du site de production vers une industrie alimentaire**

Lorsque les œufs sont livrés directement du site de production vers une industrie alimentaire, l'expéditeur peut bénéficier d'une dérogation à l'obligation de marquage des œufs<sup>31</sup>.

Lorsque le site de production et l'industrie alimentaire sont, tous deux, implantés en France, le producteur en ait fait la demande auprès de la DD(CS)PP ou de la DAAF de son département<sup>32</sup> au moyen du formulaire Cerfa n° 15295\*01, disponible sur le site internet du ministère<sup>33</sup>. Cette exemption est alors automatiquement accordée<sup>34</sup>.

Le cas où l'un des deux établissements est situé hors de France est traité au point 6.

### **4.2.3 Réorientation des œufs à couver vers la consommation humaine**

Une partie des œufs produits par les troupeaux de reproducteurs de l'espèce *Gallus gallus* peut être livrée à l'industrie alimentaire, notamment en début de ponte ou en cas de défauts de qualité.

L'atelier hébergeant les animaux reproducteurs qui souhaite envoyer une partie de ses œufs à couver vers la consommation humaine doit avoir obtenu préalablement un code œufs de la DD(CS)PP ; il aura la forme suivante : « x FR inuav ». La dérogation au marquage des œufs évoquée au point 4.2.2 est possible dans les mêmes conditions.

En aucun cas, les œufs destinés à la consommation humaine ne doivent subir de traitement non autorisé au contact alimentaire (désinfection des coquilles, par exemple) ni contenir de résidus de médicaments vétérinaires. En cas de traitement, l'exploitant doit respecter les délais d'attente indiqués par le

25 Règlement (UE) n° 1308/2013 du 17 décembre 2013 – annexe VII, partie VI, point III, 1)

26 Règlement CE/589/2008 du 23 juin 2008 – article 28

27 Règlement CE/589/2008 du 23 juin 2008 – article 10

28 Arrêté du 28 août 2014 – article 4

29 Règlement CE/589/2008 du 23 juin 2008 – article 7, point 1

30 Règlement CE/589/2008 du 23 juin 2008 – article 7, point 3

31 Règlement CE/589/2008 du 23 juin 2008 – article 11, point 1

32 Règlement CE/589/2008 du 23 juin 2008 – article 11, point 1 et Arrêté du 28 août 2014 – article 4

33 <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/exploitation-agricole/obtenir-un-droit-une-autorisation/article/demander-une-derogation-au>

34 Arrêté du 28 août 2014 – article 4

vétérinaire prescripteur entre le jour du traitement et le jour de la ponte des œufs destinés à la consommation humaine.

Si, pour des raisons commerciales, il existe un besoin immédiat de livraison empêchant le respect des délais d'attente, le responsable de l'élevage de reproducteurs indique par écrit au couvoir collecteur le caractère impropre à la consommation humaine des œufs à couvrir qu'il lui a livrés. Ceux-ci sont alors destinés à l'équarrissage ou à un usage non alimentaire.

#### **4.2.4 Traçabilité des œufs**

Pris en application du règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002, le règlement (UE) n° 931/2011 du 19 septembre 2011 s'applique dès l'étape de la production primaire. A ce titre, le producteur des œufs conserve les informations relatives au destinataire de chaque lot ou chargement d'œufs qu'il expédie.

Si les œufs transitent par un collecteur qui n'en devient pas propriétaire, les exigences de traçabilité imposent au producteur d'identifier, pour chaque lot ou chargement expédié, le propriétaire (final) des denrées.

Ces registres sont conservés « pendant une période minimale de douze mois à compter de leur date de création. »<sup>35</sup>

### **4.3 Collecte à la ferme et transport**

#### **4.3.1 Cas général**

Au départ du site de production, les œufs peuvent être transportés par le producteur ou par des collecteurs, dont la mission est rappelée au point 2. Ces entreprises sont soumises à une déclaration préalable en préfecture (formulaire Cerfa 13984\*03 disponible sur le site internet du MAA<sup>36</sup>).

Les collecteurs tiennent des registres de traçabilité<sup>37</sup> qui mentionnent, d'une part, la quantité d'œufs collectés par producteur, par mode d'élevage et par jour et, d'autre part, la quantité d'œufs livrés à chaque centre d'emballage, ventilée par producteur. Le collecteur a donc la possibilité d'effectuer un stockage intermédiaire des œufs non marqués pour optimiser ses livraisons.

Néanmoins, si le collecteur n'est pas propriétaire des œufs transitant chez lui, les exigences de traçabilité définies par le règlement (UE) n° 931/2011 du 19 septembre 2011 lui imposent d'identifier, pour chaque lot ou chargement expédié, le propriétaire des denrées les ayant expédiées initialement et leur destinataire final<sup>38</sup>. Ces dispositions s'opposent donc à ce qu'un collecteur non propriétaire des œufs fusionne au sein d'un même lot commercial des œufs issus de producteurs différents.

Un collecteur peut livrer directement une industrie alimentaire : faute d'avoir été classés en centre d'emballage, les œufs seront assimilés à des œufs de catégorie B.

A ce stade, en amont du classement des œufs en centre d'emballage, il n'existe aucune obligation de marquage des œufs : les registres de traçabilité du collecteur et les informations figurant sur les emballages de transport garantissent la fiabilité de l'information entre le producteur et le centre d'emballage. Ces registres sont conservés « pendant une période minimale de douze mois à compter de leur date de création. »<sup>39</sup>

#### **4.3.2 Réorientation des œufs à couvrir vers la consommation humaine**

Les sociétés d'accoupage collectent les œufs à couvrir dans les ateliers de reproducteurs et les transportent vers le couvoir. Toutefois, avant le « moment de leur mise en incubation »<sup>40</sup>, ces œufs peuvent encore être renvoyés vers la consommation humaine.

35 Règlement CE/589/2008 du 23 juin 2008 – article 23

36 <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/collectivite-territoriale-ou/assurer-une-activite-de-62/article/preparer-ou-vendre-de-denrees-275>

37 Règlement CE/589/2008 du 23 juin 2008 – article 21

38 Règlement (UE) n° 931/2011 du 19 septembre 2011 – article 3 point 1

39 Règlement CE/589/2008 du 23 juin 2008 – article 23

40 Règlement CE/589/2008 du 23 juin 2008 – article 1<sup>er</sup>, point m

Pour livrer ces œufs à une industrie alimentaire, ces sociétés doivent se déclarer en tant que collecteurs d'œufs destinés à la consommation humaine (voir point 4.3.1). Le couvoir collecteur conserve une copie du document d'accompagnement des emballages de transport et une trace écrite des quantités d'œufs reçues et livrées aux industries alimentaires, ventilées par date de ponte et par atelier.

En aucun cas, le tri que réaliserait le couvoir ne peut remplacer le classement en centre d'emballage. A supposer que les œufs à couvrir y soient expédiés, l'identification d'un germe perceptible ne permettrait pas de les classer en catégorie A. Ils ne peuvent donc être envoyés qu'en industrie alimentaire, « à l'exclusion des œufs [...] incubés »<sup>41</sup>, qui doivent être dirigés vers l'industrie non alimentaire.

#### **4.3.3 Orientation des œufs vers l'industrie non alimentaire**

Les œufs qui seraient déviés de la consommation humaine, directe ou après transformation, sont classés en sous-produits animaux (SPAN). Leur gestion est détaillée au point 4.7.

### **4.4 Centres d'emballage**

L'activité des centres d'emballage fait l'objet d'un GBPH, élaboré par le Syndicat national des industriels et professionnels de l'œuf (SNIPO) et publié au Journal Officiel du 28 juillet 2015. Il décrit en détails le fonctionnement de ces établissements. Les paragraphes qui suivent se concentrent donc sur les aspects réglementaires.

#### **4.4.1 Contrôle des œufs à l'arrivée au centre d'emballage**

La crise du fipronil avait conduit à mettre en place un plan d'autocontrôles systématiques des lots d'œufs à l'entrée des établissements agréés (centres d'emballage, casseries, ...) <sup>42</sup>.

La situation étant désormais maîtrisée, le caractère systématique de ces contrôles à réception n'est plus indispensable et l'instruction technique correspondante est abrogée. Ces contrôles se font désormais selon les procédures décrites dans le PMS de l'établissement.

#### **4.4.2 Classement, marquage et étiquetage**

Seuls les centres d'emballage agréés « classent et emballent les œufs et étiquettent les emballages de ceux-ci. »<sup>43</sup> Le classement par un centre d'emballage non agréé est puni de l'amende prévue pour les contraventions de la cinquième classe<sup>44</sup> (NATINF 2486).

Ces opérations interviennent « dans les dix jours suivant la date de la ponte. »<sup>45</sup> Ce délai est réduit à « quatre jours suivant la date de la ponte »<sup>46</sup> pour que les œufs puissent porter la mention « extra » ou « extra frais ». Ces délais s'apprécient également par la mesure de la hauteur de la chambre à air : 4 mm maximum pour les œufs « extra » et 6 mm maximum sinon<sup>47</sup>.

**NB :** Le débat sur l'évaluation de la fraîcheur de l'œuf par l'unité Haugh est ancien, comme le rappelle cet extrait d'un article de la revue Productions animales éditée par l'INRA en 1995. « Parce que le gel de blanc se liquéfie après la ponte, les unités Haugh ont eu tendance [...] à devenir une mesure universellement reconnue de « fraîcheur » de l'œuf. En Europe, bien qu'elles aient été introduites dans plusieurs avant-projets du règlement de 1991, les unités Haugh n'ont finalement pas été retenues comme critère officiel, aux motifs que :

- elles varient à la fois en fonction de l'âge de la poule et de l'âge de l'œuf après la ponte et ne sont donc pas un critère absolu de « fraîcheur »,
- elles se réfèrent à des préoccupations technologiques qui ne concernent pas obligatoirement l'ensemble des consommateurs,
- leur signification est, jusqu'à ce jour, inconnue de la quasi-totalité des Européens. »<sup>48</sup>

41 Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 – annexe I, point 5.1

42 Instruction technique DGAL/SDSSA/2017-701 du 24/08/2017 – point 2

43 Règlement CE/589/2008 du 23 juin 2008 – article 5, point 1

44 Code rural et de la pêche maritime – article R671-13

45 Règlement CE/589/2008 du 23 juin 2008 – article 6, point 1

46 Règlement CE/589/2008 du 23 juin 2008 – article 6, point 2

47 Règlement CE/589/2008 du 23 juin 2008 – article 2, point 1

48 SAUVEUR B., Evolution de la perception de la qualité de l'œuf : conséquence ou origine des réglementations ? *in*

Dans l'attente du classement des œufs, les informations figurant sur les emballages de transport « restent sur ledit emballage jusqu'à ce que les œufs en soient retirés en vue de leur classement, marquage, emballage immédiats »<sup>49</sup>.

La date de durabilité minimale est apposée au moment de l'emballage ; elle est fixée au plus tard à « vingt-huit (28) jours suivant celui de la ponte [ou ...] à compter du premier jour de [la] période [de ponte]. »<sup>50</sup>

Jusqu'en 2014, les centres d'emballage agréés n'étaient pas tenus d'apposer sur les emballages la marque d'identification ovale classique « lorsqu'un code correspondant au centre d'emballage [était] appliqué conformément à l'annexe XIV, partie A, du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil. »<sup>51</sup>. En 2013, la rédaction du nouveau règlement OCM<sup>52</sup> a conduit à renvoyer vers le règlement d'exécution cette question du code de centre d'emballage<sup>53</sup>. Toutefois, la mention du numéro d'agrément en linéaire sur l'étiquette ne paraît pas contraire à la réglementation actuelle.

#### **4.4.3 Préserver l'intégrité de la barrière que constitue la coquille**

Au moment de la ponte, les œufs peuvent être contaminés « soit en surface de la coquille, soit au niveau du vitellus du fait du passage des bactéries, plus particulièrement *S. enteritidis*, par la voie trans-ovarienne. »<sup>54</sup> Pour éviter la pénétration dans l'œuf d'un germe présent en surface, la coquille et la cuticule des œufs de catégorie A sont « propres, intactes, de forme normale »<sup>55</sup>. Le mirage permet donc « d'examiner séparément la qualité de chaque œuf »<sup>56</sup>, pour identifier les œufs fêlés voire cassés, à déclasser en catégorie B.

Le lavage ou le nettoyage « peuvent endommager la coquille, qui, dotée d'un ensemble de propriétés antimicrobiennes, constitue une barrière efficace contre les contaminations bactériennes. »<sup>57</sup> En particulier, « les œufs de catégorie A ne sont ni lavés ni nettoyés, ni avant ni après le classement. »<sup>58</sup>

#### **4.4.4 Obligations de traçabilité**

Le centre d'emballage tient des registres de traçabilité, conformes aux articles 22 et 23 du règlement CE/589/2008. Ils permettent de faire le lien entre les approvisionnements du centre et les lots d'œufs expédiés. La définition du lot rappelée plus haut permet au centre d'emballage de regrouper les œufs de producteurs différents sous certaines conditions, sachant que les œufs de catégorie A sont marqués individuellement du numéro du producteur. Les registres sont conservés « pendant une période minimale de douze mois à compter de leur date de création. »<sup>59</sup>

A la suite de la crise du fipronil, la Commission européenne a été interrogée sur le contenu des registres de traçabilité des centres d'emballages. En réponse, elle a précisé que « les normes de commercialisation pour les œufs font explicitement référence au règlement (CE) n°178/2002 [...] complété par le règlement d'exécution (UE) n°931/2011. »<sup>60</sup> Ainsi, les données visées par ce dernier règlement « sont fournies en plus de toute information exigée conformément aux dispositions pertinentes de la législation européenne relative à la traçabilité des denrées alimentaires d'origine animale. »<sup>61</sup>

En particulier, si le centre d'emballage n'est pas propriétaire des œufs transitant chez lui, les exigences de traçabilité définies par ce texte lui imposent d'identifier, pour chaque lot ou chargement expédié, le propriétaire des denrées les ayant expédiées initialement et leur destinataire final<sup>62</sup>. Ces dispositions

---

INRA, Productions animales, 1995, 8 (3) 227-233

49 Règlement CE/589/2008 du 23 juin 2008 – article 7, point 3

50 Règlement CE/589/2008 du 23 juin 2008 – article 13

51 Règlement (CE) n° 853/2004 29 avril 2004 – annexe II, section I, point A.3

52 Règlement (UE) n° 1308/2013 du 17 décembre 2013

53 Règlement CE/589/2008 du 23 juin 2008 – article 5 point 2

54 ANSES – 2011, *op. cit.*

55 Règlement CE/589/2008 du 23 juin 2008 – article 2, point 1

56 Règlement CE/589/2008 du 23 juin 2008 – article 5, point 3

57 Règlement CE/589/2008 du 23 juin 2008 – considérant 8

58 Règlement CE/589/2008 du 23 juin 2008 – article 2, point 2

59 Règlement CE/589/2008 du 23 juin 2008 – article 23

60 Commission européenne, direction générale de l'agriculture et du développement rural, direction G marchés et observatoires – courrier aux autorités françaises du 19/01/2018, ref. Ares(2018)334367

61 Règlement d'exécution (UE) n°931/2011 du 19 septembre 2011 – article 3, point 2

62 Règlement (UE) n° 931/2011 du 19 septembre 2011 – article 3 point 1

s'opposent donc à ce qu'un centre d'emballage qui ne serait pas propriétaire des œufs qu'il classe fusionne au sein d'un même lot commercial des œufs issus de producteurs différents.

Enfin, ces données « sont mises à jour quotidiennement et sont fournies au moins jusqu'à ce que l'on puisse raisonnablement penser que les denrées ont été consommées »<sup>63</sup>, soit 28 jours après la date de ponte.

#### **4.4.5 Qualité de l'eau utilisable dans les centres d'emballage**

Le règlement (CE) n° 852/2004 ouvre la possibilité à ce que de l'eau « propre », mais non potable, « [soit] utilisée, [sous réserve que] des installations et procédures adéquates [soient] disponibles pour l'alimentation en eau, afin de garantir que l'utilisation de cette eau ne constitue pas une source de contamination des denrées alimentaires. »<sup>64</sup>

Comme évoqué au point 4.4.3, le lavage des œufs de catégorie A est interdit, ce qui limite le risque de contamination de la denrée (contenu de l'œuf). L'usage de l'eau dans les centres d'emballage se limite donc au nettoyage des équipements et au lavage des locaux.

L'utilisation d'eau pompée dans un forage agricole n'est donc pas formellement interdite. Toutefois, pour que la qualité de l'eau ne constitue pas une source de contamination de l'œuf, il faut que, après nettoyage, les tapis de convoyage soient bien secs et, naturellement, que la composition et le dosage des produits de nettoyage / désinfection soient compatibles avec leur usage, pour prévenir toute contamination chimique.

### **4.5 Remise directe au consommateur des œufs de catégorie A**

#### **4.5.1 Livraison au consommateur final (supermarché, épicerie sociale, ...)**

« Les œufs doivent être livrés au consommateur dans un délai n'excédant pas 21 jours après la ponte »<sup>65</sup>, soit 7 jours avant la date de durabilité minimale. Cette contrainte s'applique également aux associations caritatives telles que les épiceries sociales ; il convient donc d'y faire attention lorsque les commerces de détail donnent ces œufs aux associations, notamment celles habilitées au titre de l'article L266-2 du CRPM à percevoir des contributions publiques.

« Les œufs réfrigérés laissés à température ambiante peuvent se couvrir de condensation, ce qui favorise la prolifération des bactéries sur la coquille et probablement leur pénétration dans l'œuf »<sup>66</sup>. C'est pourquoi les œufs sont entreposés et transportés jusqu'à leur vente au consommateur « à une température, de préférence constante, le mieux à même d'assurer une conservation optimale de leurs qualités hygiéniques »<sup>67</sup> Plus précisément, « les œufs de catégorie A ne subissent aucun traitement de conservation et ne sont pas réfrigérés dans des locaux ou des installations dans lesquels la température est maintenue artificiellement au-dessous de + 5 °C. Cependant, les œufs qui ont été conservés à une température inférieure à 5 °C pendant le transport durant moins de 24 heures, ou dans un point de vente, durant moins de 72 heures, ne doivent pas être considérés comme réfrigérés. »<sup>68</sup>

#### **4.5.2 Approvisionnement des collectivités**

La définition de l'industrie alimentaire rappelée au point 2 exclut les collectivités au sens du règlement INCO, à savoir « tout établissement (y compris un véhicule ou un étal fixe ou mobile), tel qu'un restaurant, une cantine, une école, un hôpital ou un service de restauration, dans lequel, dans le cadre d'une activité professionnelle, des denrées alimentaires prêtes à être consommées par le consommateur final sont préparées »<sup>69</sup>.

L'instruction technique relative aux activités de commerce de détail<sup>70</sup> rappelle que ceux-ci sont tenus de s'approvisionner en œufs classés en catégorie A après leur passage dans un centre d'emballage agréé.

63 Règlement d'exécution (UE) n°931/2011 du 19 septembre 2011 – article 3, point 3

64 Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 – annexe II, chapitre VII, point 1

65 Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 – annexe III, section X, chapitre I, point 3

66 Règlement CE/589/2008 du 23 juin 2008 – considérant 7

67 Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 – annexe III, section X, chapitre I, point 2

68 Règlement CE/589/2008 du 23 juin 2008 – article 2, point 3

69 Règlement (UE) n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 – article 2, point 2 d)

70 Instruction technique DGAL/SDSSA/2017-164 du 22/02/2017 relative aux activités de commerce de détail et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant – point 4.5

## 4.6 Industries alimentaires

Comme évoqué précédemment, les collectivités telles que les restaurants, commerciaux ou collectifs, sont exclus du champ de ce paragraphe.

### 4.6.1 Périmètre de l'agrément et dérogation

Le document d'interprétation du règlement (CE) n° 853/2004 précise en annexe<sup>71</sup> les activités nécessitant ou pas un agrément sanitaire. Appliqués au secteur des œufs, ces éléments conduisent au tableau suivant :

Activité	Risques	Agrément requis	Exemples de produits
Préparation contenant des denrées <b>NON TRANSFORMÉES</b> d'origine animale combinées à des denrées alimentaires d'origine végétale	Le risque est identique à celui que constitue la manipulation de produits bruts d'origine animale, comme des viandes fraîches, par exemple.	L'agrément des locaux est requis par la législation de l'UE et une marque d'identification doit être apposée sur ces denrées	Gâteaux, cakes, crêpes, pâtes ... fabriqués à partir d'œufs coquilles
Préparation contenant des denrées <b>TRANSFORMÉES</b> d'origine animale combinées à des denrées alimentaires d'origine végétale	Le risque lié à cette activité peut être maîtrisé grâce à l'application des dispositions du règlement (CE) n° 852/2004.	Non	Mêmes produits, mais fabriqués à partir d'ovoproduits déjà pasteurisés

Ces éléments sont également repris dans l'IT relative à la procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n°853/2004<sup>72</sup>.

Toutefois, une dérogation à l'agrément peut être accordée à un exploitant pour la vente de « Produits à base d'œufs coquille et/ou de lait cru ayant subi un traitement assainissant autres que des produits laitiers »<sup>73</sup>, c'est-à-dire des crêpes, des cakes, ...

### 4.6.2 Maîtrise des approvisionnements

Un établissement agréé pour la production d'œufs liquides ou un établissement de transformation peut recevoir directement de l'établissement de production ou du centre d'emballage des œufs fêlés, c'est-à-dire dont la coquille est abîmée mais dont les membranes sont intactes. Ceux-ci « doivent être cassés aussi rapidement que possible »<sup>74</sup>.

En matière de traçabilité et comme évoqué plus haut (§ 4.4.4), les obligations résultant du règlement CE/589/2008 s'ajoutent à celles issues du règlement (UE) n° 931/2011. En particulier, si les œufs ont transité par des intermédiaires (collecteurs, centres d'emballage, ...) qui n'en sont pas devenus propriétaires, les éléments de traçabilité de chaque lot ou chargement doit mentionner le nom et l'adresse du propriétaire des denrées<sup>75</sup>, c'est-à-dire de l'expéditeur initial du lot ou du chargement, qui sera souvent le producteur des œufs.

Naturellement, ces informations s'ajoutent à celles typiques des lots d'œufs tels que définis au point 2 (date de ponte, DDM, mode d'élevage, ...).

Enfin, les informations figurant sur les emballages de transport « restent sur ledit emballage jusqu'à ce que les œufs en soient retirés en vue de leur [...] transformation ultérieure »<sup>76</sup>.

### 4.6.3 Transformation et traitement thermique des œufs

Les ovoproduits qui ne remplissent pas les critères de sécurité réglementaires « peuvent être soumis à un traitement supplémentaire destiné à éliminer le risque en question. Ce traitement ne peut être effec-

71 Document d'orientation concernant l'application de certaines dispositions du règlement (CE) n° 853/2004 concernant l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale – annexe III

72 Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-141 du 20/02/2018 relative à la procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n°853/2004 – point 1.2.4

73 Arrêté du 8 juin 2006 – annexe 3

74 Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 – annexe III, section X, chapitre II, point II.1

75 Règlement (UE) n° 931/2011 du 19 septembre 2011 – article 3 point 1

76 Règlement CE/589/2008 du 23 juin 2008 – article 7, point 3

tué que par des exploitants du secteur alimentaire autres que ceux du commerce de détail. »<sup>77</sup> En d'autres termes, ces ovoproduits non conformes peuvent être renvoyés vers un établissement agréé pour y subir un traitement thermique assainissant.

L'ANSES présente dans la fiche danger correspondante les paramètres de traitements d'inactivation en milieu industriel de *Salmonella spp.*. Toutefois, « l'ajout de sel dans certains produits d'œufs (blanc notamment) a pour objectif de pouvoir appliquer un barème thermique plus faible, afin d'éviter la coagulation et la perte des qualités technologiques des produits. »<sup>78</sup> La même efficacité assainissante est donc atteinte avec un barème thermique plus faible que pour d'autres denrées alimentaires.

Enfin, les autres exigences relatives à la fabrication d'ovoproduits<sup>79</sup> ne sont pas reprises ici (exclusion des œufs sales ou humides, séparation des œufs d'autres espèces que poule, dinde et pintade, élimination rapide des dangers microbiologiques des œufs liquides, ...).

#### **4.6.4 Conformité des produits transformés**

Au stade de la mise sur le marché, les critères microbiologiques de sécurité (*Salmonella*, n=5, absence dans 25 g ou mL) sont applicables aux « ovoproduits, excepté les produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent de supprimer le risque salmonelles »<sup>80</sup> et aux « denrées alimentaires prêtes à être consommées contenant des œufs crus, excepté les produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent de supprimer le risque salmonelles »<sup>81</sup>.

La crise du fipronil survenue à l'été 2017 avait été l'occasion de déterminer les critères de conformité des ovoproduits liquides ou en poudre au regard d'une limite maximale de résidus dans les œufs coquilles égale à 0,005 mg/kg. Ces éléments sont repris en annexe, pour mémoire.

#### **4.7 Industries non alimentaires**

Les œufs non destinés à la consommation humaine sont « commercialisés dans des conteneurs portant une banderole ou un dispositif d'étiquetage rouge [portant ...] la mention « œufs industriels » en lettres capitales de 2 cm de hauteur, ainsi que les mots « impropres à la consommation humaine » en lettres d'une hauteur minimale de 8 mm. »<sup>82</sup>

Ils peuvent être utilisés dans des industries de fabrication de produits non alimentaires (cosmétiques) ou dans les filières classiques d'établissements agréés pour le traitement des sous-produits animaux.

### **5 Vente directe sur le site de production, sur les marchés locaux ou par colportage**

#### **5.1 Règles sanitaires applicables aux élevages**

Le dépistage obligatoire des infections à *Salmonella Enteritidis* et *Salmonella Typhimurium* vise « les troupeaux de poulettes futures pondeuses et pondeuses d'œufs de consommation comprenant au moins 250 oiseaux OU livrant des œufs à un centre d'emballage »<sup>83</sup>. Ainsi, les élevages de moins de 250 poules ET vendant leurs œufs en direct ne sont pas concernés.

Leur sont applicables plusieurs « normes d'aménagement et de fonctionnement de l'établissement »<sup>84</sup>, et notamment :

- l'obligation de clore l'établissement et d'en soigner les abords,
- la limitation de l'accès aux rongeurs et aux insectes ainsi que leur éradication périodique,
- l'utilisation d'une tenue de travail spécifique et l'accès à un sas sanitaire,
- la réalisation d'un vide sanitaire suivi de nettoyage et désinfection au moins une fois par an.

77 Règlement (CE) n° 2073/2005 du 15 novembre 2005 – article 7, point 2

78 ANSES – 2011, *op. cit.*

79 Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 – annexe III, section X, chapitre II

80 Règlement (CE) n° 2073/2005 du 15 novembre 2005 – annexe I, chapitre I, point 1.14

81 Règlement (CE) n° 2073/2005 du 15 novembre 2005 – annexe I, chapitre I, point 1.15

82 Règlement CE/589/2008 du 23 juin 2008 – article 18

83 Arrêté du 26 février 2008 – article 6, point b)

84 Arrêté du 18 décembre 2009 – annexe II, section II, chapitre 1<sup>er</sup>

## 5.2 Champ d'application de l'exemption

L'organisation commune des marchés ouvre la possibilité d'« exempter des exigences fixées, à l'exception de [l'obligation de marquage des œufs vendus par le producteur sur un marché public local], les œufs vendus directement au consommateur final par le producteur : a) sur le lieu de production, b) sur un marché public local ou par colportage dans la région de production de l'État membre concerné. »<sup>85</sup>

Sur le plan sanitaire, le règlement (CE) n° 852/004 « ne s'applique pas [...] à l'approvisionnement direct par le producteur, du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement le consommateur final, en petites quantités de produits primaires. »<sup>86</sup>

En droit français, ce cadre est transposé par les arrêtés du 18 décembre 2009 et du 28 août 2014, dont les prescriptions sont résumées par le tableau suivant, sachant qu'aucun des deux textes ne vise l'approvisionnement des commerces de détail. En outre, les prescriptions applicables à la vente sur les marchés peuvent être étendues aux magasins de producteurs au sens de l'article L611-8 du CRPM, aux AMAP<sup>87</sup> et aux *Drive* fermiers<sup>88</sup> dès lors que le producteur est adhérent à ses structures :

Troupeau	≤ 250 poules		
Circuits de commercialisation	Vente sur le lieu de production	Vente sur un marché local, dans un magasin de producteur, une AMAP ou un Drive fermier auquel le producteur est adhérent	Vente à un commerce de détail <sup>89</sup> , y compris à un autre magasin de producteur, auquel le producteur n'est pas directement adhérent
Dépistage <i>Salmo</i> (pour mémoire)	Facultatif	Facultatif	Obligatoire
Classement en centre d'emballage agréé	Facultatif	Facultatif	Obligatoire
Marquage	Facultatif	Obligatoire (code producteur)	Obligatoire (code œuf)

Enfin, la possibilité d'exempter de tout marquage les producteurs « élevant jusqu'à 50 poules pondeuses »<sup>90</sup> n'a pas été reprise en droit français.

## 5.3 Classement et marquage des œufs

L'exploitant souhaitant bénéficier de l'exemption de classement en fait la déclaration au préfet du département dans lequel son site de production est situé (formulaire Cerfa 15296\*01 disponible sur <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/>).

« Un code du producteur destiné au marquage des œufs lui est attribué »<sup>91</sup> par la DD(CS)PP ; il diffère dans sa forme du code de producteur évoqué plus haut (n FR dd x ; n = mode d'élevage ; FR = France ; dd = département ; x = n° dans le département). Ce code doit être marqué sur les œufs vendus sur un marché ou par colportage ; il est facultatif « dans le cas d'une vente d'œufs sur le site de production »<sup>92</sup>.

Dans ces circuits de commercialisation, les œufs, non classés en centre d'emballage, ne peuvent pas se prévaloir de la catégorie A. Toutefois un tri minimal doit être fait pour respecter la définition des œufs de consommations rappelée au point 2, à savoir retirer les œufs sales, fêlés, cassés, couvés ou cuits<sup>93</sup>.

85 Règlement (UE) n° 1308/2013 du 17 décembre 2013 – annexe VII, partie VI, point I, 2)

86 Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 – article 1, point 2 c)

87 <http://www.reseau-amap.org/amap.php>

88 <https://www.drive-fermier.fr/s/nos-engagements>

89 L'intitulé de l'annexe II de l'arrêté du 18 décembre 2009 n'inclut pas la vente à un commerce de détail, qui relève donc du droit commun.

90 Règlement (UE) n° 1308/2013 du 17 décembre 2013 – annexe VII, partie VI, point III, 3)

91 Arrêté du 28 août 2014 – article 2

92 Arrêté du 28 août 2014 – article 3, tel que modifié par l'arrêté du 25 novembre 2016

93 Arrêté du 18 décembre 2009 – annexe II, section I, point 1 et section II, chapitre 2, point 1

La date de remise au consommateur reste inchangée, à 21 jours après la date de ponte<sup>94</sup> ; cette dernière figure « à proximité immédiate des œufs »<sup>95</sup>. De même, les œufs doivent être présentés « en vrac »<sup>96</sup>, et non déjà emballés en boîtes. Si des boîtes peuvent être présentes en vue de l'emballage des œufs à la vue du client, leur étiquetage ne doit pas porter à confusion en faisant figurer des mentions non justifiées (« œufs de catégorie A », « œufs extra », ...).

Une fiche récapitulative des conditions applicables à la vente d'œufs sur les marchés et dans les points de vente collectifs figure en Annexe 4.

#### **5.4 Règles sanitaires applicables aux œufs**

Comme rappelé plus haut, le règlement (CE) n° 852/2004 ne s'applique pas au détenteur d'un « effectif total de volailles présentes inférieur à 250 animaux adultes »<sup>97</sup>.

Seul lui est opposable l'arrêté du 18 décembre 2009, et notamment son annexe II. Celle-ci prévoit, entre autres, que le registre d'élevage est complété par des informations relatives aux ventes réalisées sur les marchés ou par colportage<sup>98</sup>.

#### **5.5 Transformation sur le site de production**

Le producteur peut utiliser ses propres œufs, non classés ni marqués, pour fabriquer des omelettes (ferme-auberge) ou des crêpes (vendues sur un marché), sous réserve que toutes ces activités soient réalisées par un même établissement (même numéro SIRET).

Pour mémoire, l'instruction technique relative aux activités de commerce de détail<sup>99</sup> traite des possibilités de valoriser les œufs issus des élevages pédagogiques implantés dans des écoles ou des maisons de retraite, dans un contexte de consommation privée, distinct de la restauration collective.

Si les établissements sont distincts, les règles relatives à l'approvisionnement d'un établissement de remise directe s'appliquent (voir point 4.6).

#### **5.6 Devenir des œufs sales, fêlés, cassés ou couvés**

Pour la vente directe d'œufs au consommateur final, la réglementation n'impose pas leur classement systématique par un centre d'emballage. Néanmoins, l'arrêté du 18 décembre 2009 exclut de la définition des œufs de consommation les œufs sales, fêlés, cassés ou couvés.

Les œufs fêlés peuvent être livrés directement à un établissement agréé pour la production d'œufs liquides ou à un établissement de transformation sous réserve des éléments visés au point 4.6.2.

Les autres œufs interdits à la vente directe sont déclassés en sous-produits animaux. Ils peuvent être transformés pour la fabrication d'engrais organiques ou d'amendements dans les conditions définies par le règlement (CE) n° 1069/2009, « sauf dans le cas de matières de catégorie 3 altérées par un phénomène de décomposition ou par une détérioration, de sorte qu'elles comportent, du fait de ce produit, un risque inacceptable pour la santé publique et animale »<sup>100</sup>.

94 Arrêté du 28 août 2014 – article 3

95 Arrêté du 28 août 2014 – article 3

96 Arrêté du 28 août 2014 – article 3

97 Arrêté du 18 décembre 2009 – annexe II, section I, point 2

98 Arrêté du 18 décembre 2009 – annexe II, section III, point 2

99 Instruction technique DGAL/SDSSA/2017-164 du 22/02/2017 relative aux activités de commerce de détail et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant – point 4,5

100 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 relatif aux sous-produits animaux) – article 14, point d)

## 6 Livraisons transfrontalières

En règle générale, les œufs livrés par un site de production vers un acteur situé dans un autre État Membre « portent le code du producteur avant de quitter le site de production. »<sup>101</sup>

Toutefois l'État Membre sur le territoire duquel est situé le site de production peut accorder deux dérogations :

1. avec l'accord écrit préalable de l'État Membre où est situé le centre d'emballage, si le marquage systématique des œufs y est exigé<sup>102</sup> : l'expédition d'œufs non marqués vers ces États Membres (Pays-Bas par exemple) est soumise à autorisation préfectorale<sup>103</sup> prise après accord écrit de l'État Membre de destination. Cette demande pourra utilement transiter par le BETD.
2. en informant les autorités de l'État Membre où est située l'industrie alimentaire destinataire<sup>104</sup> :
  - lorsque les œufs proviennent d'un autre État Membre, les mails arrivent sur la boîte institutionnelle [betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr](mailto:betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr) puis sont redirigés vers la DD(CS)PP concernée ;
  - lorsque les œufs sont destinés à l'étranger, la DD(CS)PP envoie à la même adresse mail le tableau joint en annexe 3 et le BETD le fait suivre à l'État Membre de destination.

Les œufs de catégorie B destinés à la vente dans un autre État Membre que celui où ils ont été classés par un centre d'emballage « sont marqués [... afin] qu'on puisse aisément les distinguer de ceux de la catégorie A. »<sup>105</sup>

Certains États Membres autorisaient, avant 2003, le lavage des œufs ; si cette pratique leur reste permise, les œufs ainsi lavés ne peuvent être vendus que sur leurs territoires<sup>106</sup>. Ils ne peuvent donc pas être commercialisés en France. En outre, cette pratique se limite à la ferme car, dans les établissements agréés, les œufs sont « maintenus [...] secs »<sup>107</sup>.

## 7 Cas particuliers

### 7.1 Œufs collectés à l'abattoir

Les œufs pondus pendant le transport ou à l'abattoir ainsi que les œufs non pondus récupérés après la saignée des poules sont généralement collectés par l'abatteur en vue d'une valorisation.

Compte tenu de leur mode de récolte et du fait que, ni l'abattoir, ni les véhicules de transport, ne peuvent être considérés comme un établissement de production d'œufs, en raison des exigences liées à la propreté des œufs, du classement par un centre d'emballage et des exigences en matière de dépistage, ces produits ne peuvent pas être utilisés en alimentation humaine. Ils doivent donc être orientés vers la filière des sous-produits animaux (voir le point 4.7).

### 7.2 Espèces mineures (cailles, canes, autruches, ...)

Au titre du Paquet hygiène, la définition des œufs donnée par le règlement (CE) n° 853/2004 vise ceux « produits par des oiseaux d'élevage »<sup>108</sup>. Les prescriptions issues de ce texte s'appliquent donc à toutes les espèces. Ainsi en est-il, par exemple, des conditions de stockage et de transport ainsi que du délai de remise au consommateur (21 jours suivant la ponte)<sup>109</sup>. Les règles applicables à la fabrication d'ovoproduits s'appliquent également aux œufs de toutes les espèces.

101 Règlement CE/589/2008 du 23 juin 2008 – article 8, point 1

102 Règlement CE/589/2008 du 23 juin 2008 – article 8, point 2

103 Arrêté du 26 février 2008 – article 6

104 Règlement CE/589/2008 du 23 juin 2008 – article 11

105 Règlement CE/589/2008 du 23 juin 2008 – article 8, point 5

106 Règlement CE/589/2008 du 23 juin 2008 – article 3, point 1

107 Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 – annexe III, section X, chapitre I, point 1

108 Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 – annexe I, point 5.1

109 Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 – annexe III, section X, chapitre I, point 3

En revanche, les « petites quantités de produits primaires »<sup>110</sup> ne sont définies en droit français que pour les œufs de poule<sup>111</sup>. Cette définition nationale étant obligatoire<sup>112</sup>, il faut comprendre que, pour les espèces mineures, ce seuil est nul : tous les petits producteurs réalisant la vente à la ferme de tels œufs sont tenus de respecter le règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004.

Enfin, les règlements relatifs à l'organisation commune des marchés et l'arrêté du 28 août 2014 ne visent que les œufs « de poule de l'espèce *Gallus gallus* »<sup>113</sup>. Aussi, les obligations de classer les œufs dans un centre d'emballage, de les marquer, de fixer une DDM au plus égale à 28 jours suivant la ponte, ... ne sont pas applicables aux autres espèces. Comme pour tout autre denrée alimentaire, il revient à l'exploitant de justifier la DLC ou la DDM qu'il détermine pour ses œufs.

Vous voudrez bien me tenir informé de toute difficulté dans la mise en œuvre de la présente instruction.

Le directeur général de l'alimentation

Patrick DEHAUMONT

---

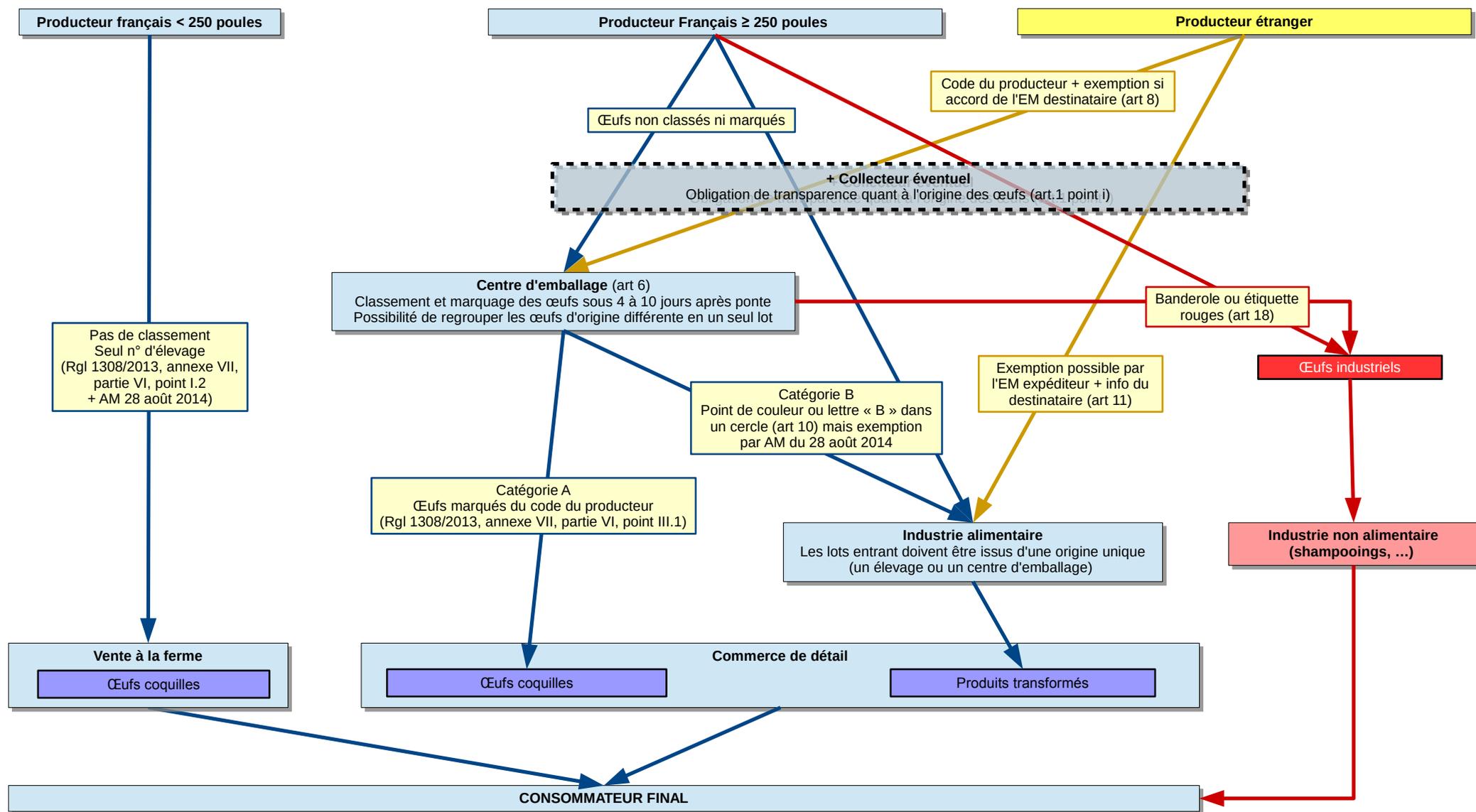
110 Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 – article 1, point 2 c)

111 Arrêté du 18 décembre 2009 – article 3, point 2

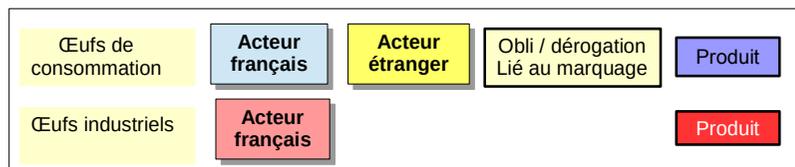
112 Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 – article 1, point 3

113 Règlement (UE) n° 1308/2013 du 17 décembre 2013 – annexe VII, partie VI

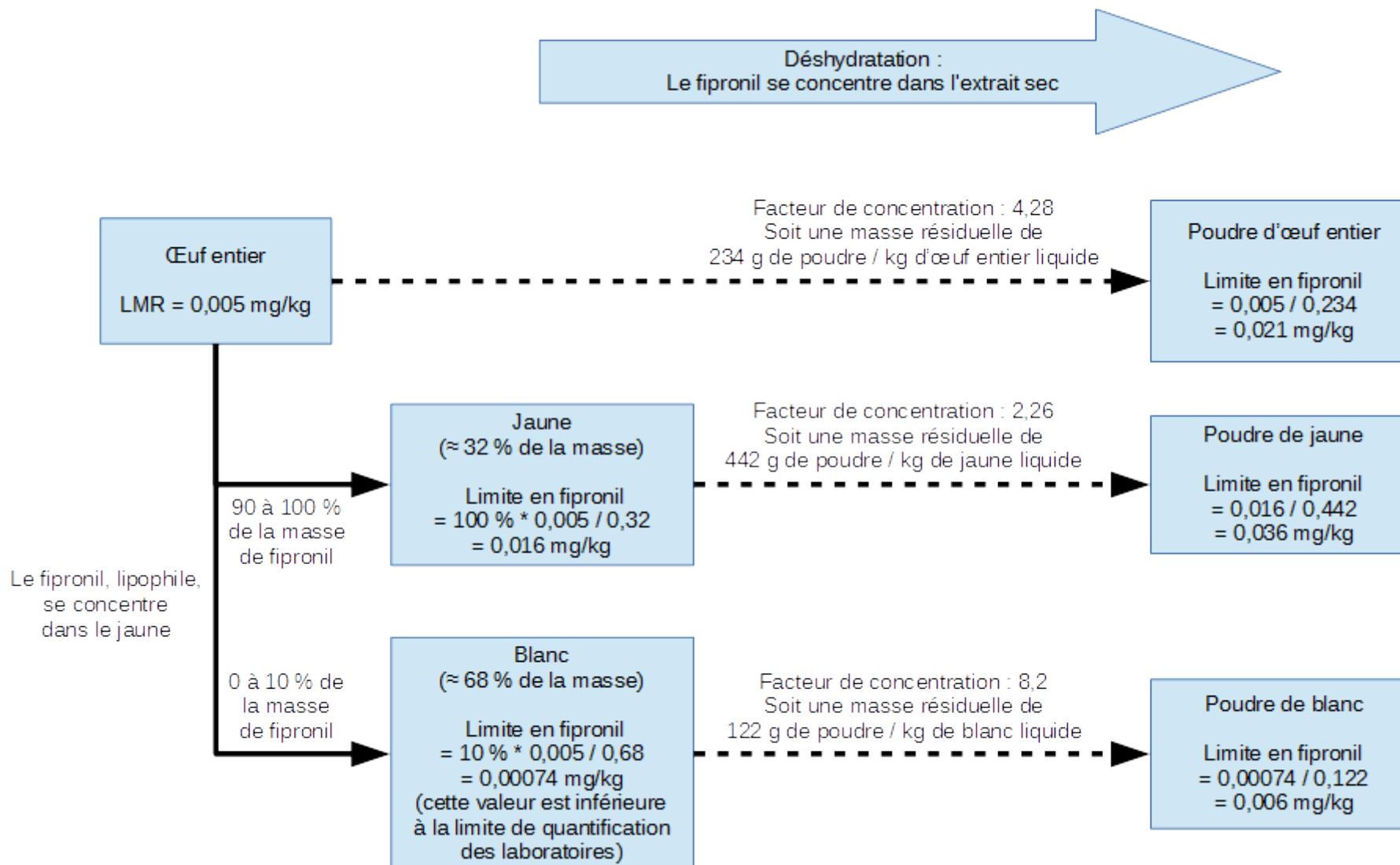
# Annexe 1 circuits de commercialisation en France et obligation de classement / marquage



Sauf mention contraire, les n° d'articles font référence au règlement (CE) 589/2008



## Annexe 2 Évaluation de la conformité des ovoproduits au regard d'une LMR applicable aux œufs coquilles (exemple du fipronil)



**Annexe 3 Formulaire d'information d'un autre État Membre avant l'expédition d'œufs non marqués vers une industrie alimentaire**

<b>INFORMATION SUR L'EXPÉDITION D'ŒUFS NON-MARQUÉS VERS UNE INDUSTRIE ALIMENTAIRE SITUÉE EN XXX</b> <b>Exception prévue à l'article 11 du règlement (CE) n° 589/2008</b>	
NOTIFICATION OF THE DISPATCH OF UNMARKED EGGS DELIVERED DIRECTLY FROM THE PRODUCTION SITE TO A FOOD INDUSTRY LOCATED IN XXX <i>Derogation granted in accordance with the regulation (EC) n° 589/2008 (article 11)</i>	
<b>1.- LE PRODUCTEUR</b> <i>the supplier</i>	
<b>Code producteur</b> <i>Number of authorisation:</i>	
<b>Nom ou raison sociale</b> <i>Firm name</i>	
<b>Adresse</b> <i>Full address</i>	
<b>2.- L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE DESTINATAIRE</b> <i>the food industry</i>	
<b>Nom ou raison sociale</b> <i>Firm name</i>	
<b>Numéro d'agrément</b> <i>Number of authorisation</i>	
<b>Adresse</b> <i>Full address</i>	
<b>3.- LE LOT D'ŒUFS</b> <i>the batch</i>	
<b>Numéro de lot</b> <i>Id. number of batch</i>	
<b>Date d'expédition</b> <i>Date of dispatch</i>	
<b>Date de livraison</b> <i>Date of delivery</i>	
<b>Quantité (Nb d'œufs)</b> <i>Quantity (Number of eggs)</i>	

## **Annexe 4 : Informations concernant la vente d'œufs sur les marchés et dans les points de vente collectifs**

Lors de la vente en direct par le producteur sur les marchés, les œufs sont marqués lisiblement à l'encre alimentaire du code « œuf » avant qu'ils ne quittent l'exploitation.

Lors de la vente, les œufs doivent être accompagnés a minima des informations suivantes :

- la date ou période de ponte ;
- le mode d'élevage.

Ces informations peuvent être fournies sur une affiche, un écriteau ou tout autre moyen approprié, par exemple, apposé sur l'éventaire ou remis au consommateur au moment de l'achat des œufs.

La date limite de vente au consommateur des œufs ne doit pas excéder 21 jours après la date de ponte.

Exemple d'étiquette remise au consommateur

Producteur d'œufs : <b>Nom ou Raison sociale</b> Adresse du site de production  Mode d'élevage : <b>plein air</b> Date ou période de ponte : <b>jour/mois</b>
---

Exemple de panneau à placer sur l'éventaire

Producteur d'œufs : <b>Nom ou Raisons sociale</b> Adresse du site de production  Recensé en préfecture sus le n° 1 FR XX ZZ Mode d'élevage : <b>plein air</b> Date ou période de ponte : <b>jour/mois</b>
--

Les œufs marqués destinés à la vente directe au consommateur final sur les marchés publics locaux peuvent être commercialisés sur les marchés ouverts au public du département et des départements limitrophes ou sur ceux situés dans un rayon de 80 km à partir du site d'élevage de poules pondeuses.