

Fiche technique activité	TRA – ACT 206 Version n° 5 13/12/2019
---------------------------------	---

Description brève	Chocolatier, confiseur	
	Description	Code
Lieu	Fabricant	PL43
Activité	Fabrication	AC39
Produit	Chocolat, confiserie	PR45
Ag/Au/E	Autorisation	1.2
Type de n° Agr/Aut	AER/ULC/xxxxxx	
Guide autocontrôle	Guide autocontrôle pour le secteur du biscuit, du chocolat, de la praline et de la confiserie	G-022

Chocolat: le produit obtenu à partir de produits de cacao et de sucres contenant pas moins de 35 % de matière sèche totale de cacao, dont pas moins de 18 % de beurre de cacao et pas moins de 14 % de cacao sec dégraissé.

Chocolat au lait: le produit obtenu à partir de produits de cacao, de sucres et de lait ou produits de lait et qui contient:

- pas moins de 25 % de matière sèche totale de cacao
- pas moins de 14 % de matière sèche de lait provenant de la déshydratation partielle ou totale de lait entier, de lait partiellement ou totalement écrémé, de crème, de crème partiellement ou totalement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique
- pas moins de 2,5 % de cacao sec dégraissé
- pas moins de 3,5 % de matière grasse lactique
- pas moins de 25 % de matière grasse (provenant du beurre de cacao et de matière grasse lactique) au total.

Chocolat de ménage au lait: le produit obtenu à partir de produits de cacao, de sucres et de lait ou produits de lait et qui contient:

- pas moins de 20 % de matière sèche de cacao
- pas moins de 20% de matière sèche de lait provenant de la déshydratation partielle ou totale de lait entier, de lait partiellement ou totalement écrémé, de crème, de crème partiellement ou totalement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique
- pas moins de 2,5 % de cacao sec dégraissé
- pas moins de 5% de matière grasse lactique
- pas moins de 25 % de matière grasse (provenant du beurre de cacao et de matière grasse lactique) au total.

Chocolat blanc: le produit obtenu à partir de beurre de cacao, de lait ou produits de lait et de sucres contenant pas moins de 20% de beurre de cacao et pas moins de 14% de matière sèche de lait provenant de la déshydratation partielle ou totale de lait entier, de lait partiellement ou totalement écrémé, de crème, de crème partiellement ou totalement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique, dont pas moins de 3,5% de matière grasse lactique.

Chocolat fourré: le produit fourré dont la partie extérieure est constituée par un des produits définis ci-dessus. La dénomination ne s'applique pas aux produits dont l'intérieur est constitué de produits de boulangerie, de pâtisserie, de biscuit ou d'une glace de consommation. La partie extérieure constituée de chocolat des produits portant cette dénomination ne représente pas moins de 25 % du poids total du produit.

Confiserie: Confiseries dures (parmi lesquelles les pastilles pour la gorge et les bonbons contre la toux), gommes (gommes douces et dures), gelées et pâtes de fruits, bâtons de réglisse ou drops, toffees et caramels, massepain, dragées, nougat, marshmallows,.....

Pâte à tartiner : au chocolat, aux noisettes, au spéculoos.

Activité obligatoire (= activité devant obligatoirement être présente pour pouvoir exercer l'**activité** de la fiche)

NA.

Activités implicites (= activités qui font partie de l'activité principale et qui sont couvertes par l'**activité** de la fiche et n'ont donc pas besoin d'être enregistrées séparément)

Transport, réception, manipulation et entreposage de matières premières pour la fabrication de chocolat et/ou de confiseries.

Stockage de chocolat et/ou de confiseries pour son propre compte.

Conditionnement et emballage de chocolat et/ou de confiseries pour son propre compte.

Vente en gros de chocolat et/ou de confiseries.

Transport de chocolat et/ou de confiseries pour son propre compte.

Vente des co-produits de chocolat et/ou de confiseries pour l'alimentation animale, uniquement si destinés à un opérateur du secteur de l'alimentation animale.

Vente en détail de chocolat et/ou de confiseries, sans disposer d'infrastructure et d'équipement destinés à cette activité. Si vente dans des installations prévues à cet effet ou avec des équipements spécifiques (par ex.: espace de vente, étal de marché), voir combinaison Lieu-Activité-Produit PL29AC96PR52 Détaillant denrées alimentaires (voir fiche ACT 376) ou PL29AC96PR57 Détaillant DA > 3 mois (voir fiche ACT038) ou PL29AC94PR52 Détaillant ambulant denrées alimentaires (voir fiche ACT377) ou PL29AC94PR57 Détaillant ambulant DA > 3 mois (voir fiche ACT 047).

Activités subséquentes (= activités qui ne peuvent être exercées seules et qui découlent de l'**activité** de la fiche et doivent être enregistrées séparément)

ACT 96 : Fabricant denrées à base de lait cru

PL43 - Fabricant

AC41 - Fabrication pour la mise sur le marché

PR53 - Denrées alimentaires à base de lait cru

ACT 97 : Fabricant denrées à base d'œufs crus

PL43 - Fabricant

AC41 - Fabrication pour la mise sur le marché

PR54 - Denrées alimentaires à base d'œufs crus

Activités liées (= activités que l'on trouve souvent associées à l'**activité** de la fiche et qui doivent être enregistrées séparément)

ACT 98 : Acheteur lait cru de vache

PL2 - Acheteur de lait

AC4 - Achat chez un producteur

PR87 - Lait de vache

ACT 99 : Acheteur lait cru autre que lait de vache

PL2 - Acheteur de lait

AC4 - Achat chez un producteur

PR86 - Lait d'animaux autres que des vaches

ACT 342 : Grossiste alimentation générale

PL47 - Grossiste

AC97 - Vente en gros de denrées

PR52 - Denrées alimentaires, si d'autres produits que du chocolat, confiserie

ACT 360 : Grossiste DA > 3 mois

PL47 - Grossiste

AC97 - Vente en gros de denrées

PR57 – Denrées alimentaires préemballées > 3 mois, si d'autres produits que du chocolat, confiserie

ACT 251 : Fabricant matières premières feed
 PL43 - Fabricant
 AC39 - Fabrication
 PR96 - Matières premières pour l'alimentation des animaux, si vente de co-produits directement à un éleveur

ACT 376 : Détaillant
 PL29 - Détaillant
 AC96 - Vente au détail non ambulante
 PR 52 – Denrées alimentaires

ACT 38 : Détaillant DA > 3 mois
 PL29 - Détaillant
 AC96 - Vente au détail non ambulante
 PR57 - Denrées alimentaires préemballées > 3 mois

ACT 377 : Détaillant ambulant
 PL29 - Détaillant
 AC94 – Vente en détail ambulante
 PR52 – Denrées alimentaires

ACT 47 : Détaillant ambulant DA > 3 mois
 PL29 - Détaillant
 AC94 – Vente au détail ambulante
 PR57 - Denrées alimentaires préemballées > 3 mois

Base juridique

A.R. 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.

Autres documents requis par la demande (en dehors du formulaire de demande)

Néant.

Visite(s) d'inspection nécessaires à l'attribution d'Ag/Au et check-liste(s) à utiliser pour attribuer l'Agr/Aut

Non obligatoire.

Si une inspection est malgré tout effectuée après attribution d'une autorisation conditionnelle:

Templates :

TRA 3193 – Infrastructure, installation et hygiène

TRA 3115 – Autocontrôle (~~si système d'autocontrôle non validé, certifié~~)

~~TRA 3119 – Autocontrôle (si système d'autocontrôle validé, certifié)~~

TRA 3033 – Traçabilité

TRA 3351 – Emballage et étiquetage (y compris normes commercialisation)

TRA 3229 – Notification

[TRA 3024 - Co-produits de denrées alimentaires](#)

<http://www.favv-afscfa.fgov.be/checklists-fr/transformation.asp>

Conditions pour attribuer l'Agr/Aut

<http://www.afsca.be/agrements/conditionsagrement/annexe3.asp>

Informations complémentaires et/ou remarques

NA.

Autocontrôle

Guide G-022 à partir de la version 1.

Avertissement: pour savoir avec précision si un guide est applicable et dans quelle mesure un code «lieu-activité-produit» est entièrement couvert ou non, il faut consulter le champ d'application du guide

Financement

Secteur de facturation = transformation.

S'il s'agit de l'activité économique principale de l'unité d'établissement, la contribution AFSCA est due suivant les tarifs du secteur transformation, sur base du nombre de personnes occupées. Le nombre de

personnes occupées comprend éventuellement aussi le personnel occupé dans d'autres activités de l'unité d'établissement, qui tombent sous la compétence de contrôle de l'AFSCA.