

Fiche technique activité		TRA – ACT 217 Version n° 6 27/04/2021
Description brève	Fabricant condiments, épices, sauces	
	Description	Code
Lieu	Fabricant	PL43
Activité	Fabrication	AC39
Produit	Condiments, épices, sauces	PR47
Ag/Au/E	Autorisation	1.2
Type de n° Agr/Aut	AER/<ULC>/000000	
Guide autocontrôle	Produits de viande - Plats préparés - Salades - Boyaux naturels. Attention! Les guides d'autocontrôle cités ici le sont à titre indicatif et non contraignant – plus d'informations à ce sujet dans la partie «Autocontrôle» de la fiche.	G-019
<p><u>Sauces</u>: mayonnaise, andalouse, tartare, cocktail, sauce à l'ail, vinaigrette, vinaigrette au yaourt, sauce au poivre (aussi sous forme de poudre), sauce au champignon (aussi sous forme de poudre), sauce bolognaise (à base de viande transformée), sauce au soya, sauce aux huîtres, sauce aux poissons,...</p> <p><u>Condiments</u>: cumin, safran, gousse de vanille, poivre noir, poivre blanc, poudre de paprika, sel de céleri, clou de girofle, curcuma, curry,...</p> <p><u>Épices</u>: menthe, thym, estragon, persil, feuille de laurier, coriandre, cerfeuil, basilic, sauge, ciboulette,...</p>		
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 condiments, épices, sauces.		
Stockage de condiments, épices, sauces pour son propre compte.		
Conditionnement et emballage de condiments, épices, sauces pour son propre compte.		
Vente en gros de condiments, épices, sauces.		
Transport de condiments, épices, sauces) pour son propre compte.		
Vente des co-produits de la production de condiments, épices, sauces comme alimentation animale, uniquement si destinés à un opérateur du secteur de l'alimentation animale.		
Vente en détail de condiments, épices, sauces, 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		

Fiche technique activité	TRA – ACT 217 Version n° 6 27/04/2021
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)	
<p>ACT 98: Acheteur lait cru de vache PL2 - Acheteur de lait AC4 - Achat chez un producteur PR87 - Lait de vache</p> <p>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</p> <p>ACT 342: Grossiste alimentation générale PL47 - Grossiste AC97 - Vente en gros de denrées PR52 - Denrées alimentaires, si d'autres produits que des condiments, épices, sauces</p> <p>ACT 251: Fabricant matières premières feed PL43 - Fabricant AC39 - Fabrication PR96 - Matières premières pour l'alimentation des animaux, si vente de sous-produits à un éleveur</p> <p>ACT 376: Détaillant PL29 - Détaillant AC96 - Vente au détail non ambulante PR 52 – Denrées alimentaires</p> <p>ACT 377: Détaillant ambulant PL29 - Détaillant AC94 – Vente en détail ambulante PR52 – Denrées alimentaires</p>	
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	
<p>Non obligatoire.</p> <p>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 3033 – Traçabilité TRA 3351 – Emballage et étiquetage (y compris normes commercialisation) TRA 3229 – Notification obligatoire TRA 3024 - Etablissement de denrées alimentaires - Co-produits de denrées alimentaires. http://www.favv-afscsa.fgov.be/checklists-fr/transformation.asp</p>	
Conditions pour attribuer l'Agr/Aut	
http://www.afsca.be/agrements/conditionsagrement/annexe3.asp	
Informations complémentaires et/ou remarques	
NA.	

Autocontrôle

Avertissement : pour savoir avec précision si un guide est applicable il faut consulter le champ d'application du guide.

Les guides proposés dans cette fiche d'activité le sont à titre indicatif en prenant en compte les situations les plus probables.

Cependant, la fiche d'activité peut recouvrir une large gamme de produits / d'activités dont certains ne tombent peut-être pas sous le scope du (des) guide(s) mentionnés.

À l'inverse, il est possible que certains guides non mentionnés puissent être d'application dans des situations très spécifiques.

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.