

Fiche technique activité		TRA – ACT 206 Version n° 6 06/04/2023
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 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-022
<p><u>Chocolat</u>: 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.</p> <p><u>Chocolat au lait</u>: le produit obtenu à partir de produits de cacao, de sucres et de lait ou produits de lait et qui contient:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p><u>Chocolat de ménage au lait</u>: le produit obtenu à partir de produits de cacao, de sucres et de lait ou produits de lait et qui contient:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p><u>Chocolat blanc</u>: 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.</p> <p><u>Chocolat fourré</u>: 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.</p> <p><u>Confiserie</u>: 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, masepain, dragées, nougat, marshmallows,.....</p>		

Fiche technique activité	TRA – ACT 206 Version n° 6 06/04/2023
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	

Fiche technique activité**TRA – ACT 206**

Version n° 6 06/04/2023

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.

Etablissement autorisé : inspection après autorisation conditionnelle: check-listes:

TRA 3873 – Scope de base
TRA 3780 – Scope Thématique Traçabilité
TRA 3804 – Scope Thématique Autocontrôle
TRA 3827 – Scope Thématique Analyses
TRA 3805 – Scope Thématique Contrôle documentaire
TRA 3229 – Notification obligatoire
TRA 3351 et/ou 3708 – Emballage et étiquetage (Y compris normes de commercialisation)
TRA 3821 – Scope Thématique Co-produits (si d'application)

<http://www.favv-afsca.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 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.