

**Au.8.6 Conditions d'autorisation pour les établissements de fabrication d'aliments composés pour non-ruminants contenant certaines protéines animales, pour les besoins exclusifs de l'exploitation agricole**

Référence	PCCB/SI/CKS/	Date	09/09/2024
Version actuelle	2.2	Date de mise en application	<b>Date de publication</b>
Mots-clés	autorisation, protéines animales, aliments pour animaux non-ruminants, préparateur à domicile, conditions		

Rédigé par
Keppens Christophe, Attaché

**1. Référence à l'agrément/autorisation dans l'AR du 16 janvier 2006**

Annexe III. 8.6. de l'Arrêté royal 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.

**2. Activité**

Fabrication, pour les besoins exclusifs de l'exploitation agricole, d'aliments composés pour non-ruminants contenant certaines protéines animales telles que visées à l'annexe IV, paragraphe II du Règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles.

Cette autorisation est uniquement nécessaire si, des préparateurs à domicile produisent des aliments composés pour animaux domestiques agricoles non-ruminants à base de farine de poisson, de phosphate dicalcique et de phosphate tricalcique d'origine animale et/ou des produits sanguins provenant de non-ruminants.

Cette autorisation n'est pas nécessaire si les préparateurs à domicile:

- Incorporent la protéine animale via un aliment pour animaux ou un prémélange complémentaire (plus spécifiquement: l'aliment pour animaux/le prémélange complémentaire à base de farine de poisson ou de produits sanguins contient moins de 50% de protéines crues; pour le phosphate dicalcique et tricalcique, il s'agit de moins de 10% du phosphore total), et;
- Détiennent uniquement des non-ruminants, et;
- produisent uniquement pour l'exploitation propre.

L'autorisation est également nécessaire si les préparateurs à domicile produisent des aliments composés pour animaux d'aquaculture à base de protéines animales transformées, autres que la farine de poisson, provenant de non-ruminants.

Dans ce cas, cette autorisation n'est PAS nécessaire si les préparateurs à domicile:

- incorporent la protéine animale via un aliment pour animaux ou un prémélange complémentaire (plus spécifiquement: l'aliment pour animaux /le prémélange complémentaire à base de protéines animales transformées de non-ruminants contient moins de 50% de protéines crues), et;
- détiennent uniquement des animaux d'aquaculture, et;
- produisent uniquement pour l'exploitation propre.

### 3. Codes de l'arbre d'activités

Les codes suivants, tirés de 'l'arbre d'activités' de l'AFSCA, doivent être utilisés pour l'identification de l'activité dans le formulaire de demande (voir plus loin).

Code du lieu : PL42

Code de l'activité : AC43

Code du produit : PR8

### 4. Législation

Règlement (CE) n°999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles.

Règlement (CE) n° 183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux.

Arrêté royal du 21 février 2006 fixant les conditions d'agrément et d'autorisation des établissements du secteur de l'alimentation des animaux.

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 (CE) n°142/2011 de la Commission du 25 février 2011 portant application du règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et portant application de la directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive.

### 5. Informations complémentaires à fournir lors de la demande

Lors de la demande d'autorisation, les documents suivants doivent être joints au formulaire de demande (voir <https://favv-afsca.be/fr/themes/declarer-mes-activites-lafsca/enregistrez-ou-modifiez-vos-activites/formulaire-de-demande-denregistrement-dautorisation-etou-dagrement>) :

- Le plan général de l'établissement, avec mention de l'échelle ou des dimensions ;
- Les schémas techniques des installations ;
- Les schémas techniques du processus de production ;
- Une copie des étiquettes des protéines animales utilisées.

## 6. Conditions

Les conditions suivantes doivent être remplies **en vue de l'obtention** de l'autorisation. Les autres dispositions législatives restent néanmoins d'application pour les produits fabriqués, par exemple (exigences en matière d'étiquetage, de contaminants,...).

Pour chacune de ces conditions, la législation de base est mentionnée (R = règlement, AR = arrêté royal).

### 6.1. Infrastructure

(R 183/2005 Annexe II) Les installations pour la transformation et l'entreposage des aliments pour animaux et leurs environs immédiats doivent être maintenus en état de propreté.

(R 183/2005 Annexe II) Par leur agencement, leur conception, leur construction et leurs dimensions, les installations et équipements doivent :

- a) pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés ;
- b) permettre de réduire au minimum le risque d'erreur et d'éviter la contamination, la contamination croisée et, d'une manière générale, tout effet néfaste sur la sécurité et la qualité des produits.

(R 183/2005 Annexe II) Les installations doivent comporter un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant.

(R 183/2005 Annexe II) Les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires doivent être adaptés à l'usage auxquels ils sont destinés; ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination des aliments pour animaux.

(R 183/2005 Annexe II) Les conduites d'eau doivent être composées de matériaux inertes.

(R 183/2005 Annexe II) L'évacuation des eaux d'égout, des eaux usées et des eaux de pluie doit s'effectuer de manière à préserver les équipements ainsi que la sécurité sanitaire et la qualité des aliments pour animaux.

(R 183/2005 Annexe II) Les fenêtres et autres ouvertures doivent, au besoin, être à l'épreuve des organismes nuisibles. Les portes doivent être bien ajustées et, lorsqu'elles sont fermées, elles doivent être à l'épreuve des organismes nuisibles.

(R 183/2005 Annexe II) Au besoin, les plafonds, faux plafonds et autres équipements suspendus doivent être conçus, construits et parachevés de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissures indésirables et le déversement de particules pouvant nuire à la sécurité et à la qualité des aliments pour animaux.

(R 183/2005 Annexe II) Les aliments pour animaux doivent être entreposés dans des lieux conçus, adaptés et entretenus de manière à assurer de bonnes conditions d'entreposage.

## 6.2. Équipement

(R 183/2005 Annexe II) Les installations, les équipements, les conteneurs, les caisses et les véhicules ainsi que leurs environs immédiats doivent être maintenus en état de propreté.

(R 183/2005 Annexe II) Par leur agencement, leur conception, leur construction et leurs dimensions, les installations et équipements doivent :

- a) pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés ;
- b) permettre de réduire au minimum le risque d'erreur et d'éviter la contamination, la contamination croisée et, d'une manière générale, tout effet néfaste sur la sécurité et la qualité des produits. Les machines entrant en contact avec les aliments pour animaux doivent être séchées après tout nettoyage humide.

(R 183/2005 Annexe II) L'ensemble des balances et dispositifs de mesure utilisés pour la fabrication des aliments pour animaux doivent être appropriés pour la gamme de poids ou de volumes à mesurer, et leur précision doit être contrôlée régulièrement.

(R 183/2005 Annexe II) Tous les dispositifs de mélange utilisés dans la fabrication d'aliments pour animaux doivent être appropriés pour la gamme de poids ou de volumes mélangés et doivent pouvoir fabriquer des mélanges et dilutions homogènes. Les exploitants doivent démontrer l'efficacité des dispositifs de mélange quant à l'homogénéité.

(R 183/2005 Annexe II) Les aliments pour animaux doivent être entreposés et transportés dans des conteneurs appropriés.

## 6.3. Conditions d'exploitation

### 6.3.1. Personnel

(R 183/2005 Annexe II) Les entreprises du secteur de l'alimentation animale doivent disposer d'un personnel en nombre suffisant et possédant les compétences et les qualifications nécessaires pour la fabrication des produits concernés.

(R 183/2005 Annexe II) Un organigramme précisant les qualifications (par exemple les diplômes, l'expérience professionnelle) et les responsabilités du personnel d'encadrement doit être établi.

(R 183/2005 Annexe II) L'ensemble du personnel doit être clairement informé par écrit de ses fonctions, responsabilités et compétences, et ce, notamment lors de chaque modification, de manière à obtenir la qualité recherchée des produits.

(R 183/2005 Annexe II) Une personne qualifiée responsable de la production doit être désignée.

(R 183/2005 Annexe II) S'il y a lieu, une personne qualifiée responsable du contrôle de la qualité doit être désignée.

### 6.3.2. Organisation

(R 999/2001 Annexe IV) Les préparateurs à domicile qui produisent des aliments composés destinés à être utilisés pour l'alimentation d'animaux domestiques agricoles non-ruminants, exclusivement

dans la même exploitation et qui contiennent les matières premières : farine de poisson, phosphate dicalcique et tricalcique d'origine animale et/ou des produits sanguins provenant de non-ruminants, détiennent exclusivement des animaux non-ruminants.

(R 999/2001 Annexe IV) Les préparateurs à domicile qui produisent des aliments composés destinés à être utilisés pour l'alimentation d'animaux d'aquaculture, exclusivement dans la même exploitation et qui contiennent des protéines animales transformées de non-ruminants, détiennent exclusivement des animaux d'aquaculture.

(R 999/2001 Annexe IV) Le document commercial d'accompagnement (ou le certificat sanitaire) des matières premières d'aliments pour animaux (voir ci-dessous) et les emballages contenant de tels produits mentionnent clairement, selon le cas :

- a) "Contient des farines de poisson — Ne pas utiliser dans l'alimentation des ruminants" ;
- b) "Contient du phosphate dicalcique ou tricalcique d'origine animale — Ne pas utiliser dans l'alimentation des ruminants" ;
- c) "Contient des produits sanguins — Ne pas utiliser dans l'alimentation des ruminants" ou ;
- d) "Protéines animales transformées provenant de non-ruminants — Ne pas utiliser pour la production d'aliments pour animaux domestiques agricoles autres que les animaux de l'aquaculture et les animaux à fourrure".

(R 999/2001 Annexe IV) Les aliments composés pour animaux d'aquaculture qui contiennent des protéines animales transformées de non-ruminants doivent normalement être fabriqués dans des établissements qui produisent exclusivement des aliments pour animaux d'aquaculture.

(R 183/2005 Annexe II) Des programmes efficaces de lutte contre les organismes nuisibles doivent être mis en œuvre.

(R 183/2005 Annexe II) Les installations et équipements qui doivent servir aux opérations de mélange et/ou de fabrication doivent faire régulièrement l'objet de vérifications appropriées, conformément à des procédures écrites préétablies par le fabricant pour les produits.

(R 183/2005 Annexe II) L'eau utilisée dans la fabrication des aliments pour animaux doit être d'un niveau de qualité adéquat pour les animaux.

(R 183/2005 Annexe II) La détérioration et la poussière doivent être évitées pour prévenir l'invasion d'organismes nuisibles.

(R 183/2005 Annexe II) Les différentes étapes de la production doivent être exécutées selon des procédures et instructions écrites préétablies visant à définir, à vérifier et à maîtriser les points critiques dans le processus de fabrication.

(R 183/2005 Annexe II) Des mesures à caractère technique ou organisationnel doivent être prises pour éviter ou limiter, au besoin, la contamination croisée et les erreurs. Des moyens suffisants et appropriés doivent être en place pour effectuer des vérifications au cours de la fabrication.

(R 183/2005 Annexe II) Une surveillance doit être assurée pour détecter la présence d'aliments pour animaux, de substances indésirables et d'autres contaminants interdits pour des raisons liées à la santé humaine ou animale, et des stratégies de contrôle appropriées visant à réduire le risque au minimum doivent être mises en place.

(R 183/2005 Annexe II) Les déchets et les matières ne convenant pas pour l'alimentation animale doivent être isolés et identifiés. Toutes les matières contenant des quantités dangereuses de médicaments vétérinaires ou de contaminants, ou présentant d'autres risques, doivent être éliminées d'une manière appropriée et ne doivent pas être utilisées comme aliments pour animaux.

(R 183/2005 annexe II) L'étiquette des produits fait clairement apparaître s'ils sont destinés à des aliments pour animaux ou à d'autres fins. Si un certain lot de produit est déclaré comme non destiné à des aliments pour animaux, cette déclaration ne doit pas être modifiée ultérieurement par un exploitant intervenant plus en aval dans la chaîne.

(R 183/2005 Annexe II) Les aliments pour animaux transformés doivent être séparés des matières premières non transformées et des additifs afin d'éviter toute contamination croisée des aliments transformés.

(R 183/2005 Annexe II) L'accès aux lieux d'entreposage est réservé aux personnes autorisées par les exploitants du secteur de l'alimentation animale.

(R 183/2005 Annexe II) Les aliments pour animaux doivent être entreposés et transportés de manière à pouvoir être facilement identifiés, afin d'éviter toute confusion ou contamination croisée et de prévenir leur détérioration.

(R 183/2005 Annexe II) Les conteneurs et équipements utilisés pour le transport, l'entreposage, l'acheminement, la manutention et le pesage des aliments pour animaux doivent être maintenus en état de propreté. Des plans de nettoyage doivent être instaurés et la présence de traces de détergents et de désinfectants doit être réduite au minimum.

(R 183/2005 Annexe II) S'il y a lieu, les températures doivent être maintenues au niveau le plus bas possible pour éviter toute condensation et toute souillure.

(R 183/2005 Annexe II) Les conteneurs qui servent à l'entreposage ou au transport de graisses mélangées, d'huiles d'origine végétale ou de produits dérivés qui sont destinés à des aliments pour animaux ne sont pas utilisés pour l'entreposage ou le transport d'autres produits, à moins que ces produits ne soient conformes aux exigences du règlement (CE) n° 183/2005 ou de l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 852/2004, et de l'annexe I de la directive 2002/32/CE. En cas de risque de contamination, ils doivent être conservés séparément de toute autre marchandise. Lorsqu'il n'est pas possible de procéder à cette séparation, les conteneurs sont convenablement nettoyés, de façon à faire disparaître toute trace de produit, dans les cas où ces conteneurs auraient été utilisés auparavant pour des produits qui ne sont pas conformes aux exigences du règlement (CE) 183/2005 ou de l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 852/2004, et de l'annexe I de la directive 2002/32/CE. Conformément aux dispositions de l'article 10 du règlement (CE) n° 1069/2009, les graisses animales de catégorie 3 destinées à être utilisées dans la fabrication d'aliments pour animaux sont entreposées et transportées conformément aux exigences dudit règlement.

(R 183/2005 article 5) L'établissement se procure des aliments pour animaux uniquement auprès d'établissements enregistrés et/ou agréés conformément au Règlement (CE) n° 183/2005.

(AR 21 février 2006 Annexe I) L'exploitant du secteur de l'alimentation animale conserve un échantillon représentatif de 500 g de chaque lot d'aliments pour animaux jugés critiques pendant une période de 6 mois.

Remarque 1 : définition des "aliments pour animaux jugés critiques" :

- a) les matières premières pour aliments des animaux et les graisses mélangées visées dans la partie « Surveillance de la dioxine » de l'annexe II du Règlement (CE) n° 183/2005;
- b) les additifs suivants :
  - argiles kaolinitiques exemptes d'amiante
  - vermiculite
  - natrolite-phonolite
  - clinoptilolite d'origine sédimentaire
  - aluminat de calcium synthétique

(AR 21 février 2006 Annexe I) L'exploitant du secteur de l'alimentation animale qui utilise pour sa propre production des aliments pour animaux jugés critiques qu'il n'a pas acquis auprès d'un établissement du secteur de l'alimentation animale autorisé à cet effet conformément à l'article 8 de l'AR du 21 févr. 2006, doit satisfaire aux conditions spécifiques de l'annexe IV de ce même AR.

(R 142/2011 Annexe VIII) Les produits dérivés des sous-produits animaux doivent être collectés et transportés dans des emballages neufs scellés ou dans des conteneurs ou véhicules étanches et couverts.

(R 142/2011 Annexe VIII) En particulier, s'ils ne sont pas affectés au transport de produits dérivés de sous-produits animaux donnés d'une manière qui empêche toute contamination croisée, ils doivent :

- a) être propres et secs avant utilisation, et
- b) être nettoyés, lavés et/ou désinfectés après chaque utilisation jusqu'au degré nécessaire à empêcher toute contamination croisée.

(R 142/2011 Annexe VIII) Les conteneurs réutilisables doivent être affectés au transport d'un certain produit dérivé de sous-produits animaux, dans la mesure où cela est nécessaire pour empêcher toute contamination croisée. Néanmoins, des conteneurs réutilisables peuvent être utilisés, si l'AFSCA l'autorise :

- a) pour le transport de différents produits dérivés de sous-produits animaux à condition d'avoir été nettoyés et désinfectés entre les différentes utilisations de manière à empêcher toute contamination croisée ;
- b) pour le transport des sous-produits animaux ou des produits dérivés visés à l'article 10, point f), du règlement (CE) n° 1069/2009 après avoir servi au transport de produits destinés à la consommation humaine, dans des conditions qui empêchent toute contamination croisée.

(R 142/2011 Annexe VIII) Les emballages doivent être éliminés par incinération ou par d'autres moyens, conformément à la législation de l'Union.

(R 142/2011 Annexe VIII) Les envois de produits dérivés de sous-produits animaux doivent être identifiables et être maintenus séparés et identifiables pendant la collecte au lieu d'origine et pendant le transport.

(R 142/2011 Annexe VIII) Les envois de produits dérivés de sous-produits animaux doivent être expédiés d'un État membre vers un autre dans des emballages, des conteneurs ou des véhicules qui

portent, de façon bien visible et indélébile, au moins pendant la durée du transport, le code couleur, dont l'emploi sert à afficher les informations prévues dans le présent règlement, sur la surface ou une partie de la surface de l'emballage, du conteneur ou du véhicule, ou sur une étiquette ou un symbole apposé sur ceux-ci, comme ci-dessous :

- I. pour les matières de catégorie 3: la couleur verte, avec une forte proportion de bleu pour la distinguer facilement des autres couleurs.

(R 142/2011 Annexe VIII) Pendant le transport et l'entreposage d'aliments pour animaux d'origine animale, une étiquette doit être apposée sur l'emballage, le conteneur ou le véhicule. Cette étiquette doit :

- a) indiquer clairement la catégorie de produits dérivés, et
- b) porter la mention suivante qui convient, laquelle doit apparaître visiblement et lisiblement sur l'emballage, le conteneur ou le véhicule :
  - I. dans le cas de matières de catégorie 3 : « Non destiné à la consommation humaine » ;
  - II. dans le cas de lait, produits à base de lait, produits dérivés du lait, colostrum et produits à base de colostrum : « Non destiné à la consommation humaine » ;
  - III. dans le cas de gélatine produite à partir de matières de catégorie 3 : « Gélatine propre à la consommation animale » ;
  - IV. dans le cas de collagène produit à partir de matières de catégorie 3 : « Collagène propre à la consommation animale » ;
  - V. dans le cas de poisson et de produits dérivés de poisson destinés à l'alimentation de poissons, traités et emballés avant leur distribution, le nom et l'adresse de l'établissement de fabrication d'origine des aliments, indiqués clairement et lisiblement, et :
    - s'il s'agit de farines de poissons sauvages : « Contient uniquement des farines de poissons sauvages – Peut servir à l'alimentation de poissons d'élevage de toutes espèces » ;
    - s'il s'agit de farines de poissons d'élevage : « Contient uniquement des farines de poissons d'élevage de l'espèce [...] – Autorisé exclusivement pour servir à l'alimentation de poissons d'élevage d'autres espèces » ;
    - s'il s'agit de farines de poissons sauvages et de poissons d'élevage : « Contient des farines de poissons sauvages et de poissons d'élevage de l'espèce [...] – Autorisé exclusivement pour servir à l'alimentation de poissons d'élevage d'autres espèces » ;

### 6.3.3. Contrôle de la qualité

(R 999/2001 Annexe IV) Un envoi importé des matières premières d'aliments pour animaux suivants est analysé quant à la présence des constituants d'origine animale dans le cadre du contrôle des aliments pour animaux, afin de vérifier qu'ils ne contiennent pas de constituants non autorisés d'origine animale conformément aux méthodes d'analyse figurant à l'annexe VI du Règlement (CE) n°152/2009 avant qu'ils soient mis en libre circulation dans l'Union européenne.

- a) protéines animales transformées, y compris farine de poisson, provenant de non-ruminants ;
- b) produits sanguins provenant de non-ruminants ;

(R 183/2005 Annexe II) Les entreprises du secteur de l'alimentation animale doivent, dans le cadre d'un système de contrôle de la qualité, avoir accès à un laboratoire doté d'un personnel et des équipements adéquats.

(R 183/2005 Annexe II) Un plan de contrôle de la qualité doit être établi par écrit et mis en œuvre; il doit comporter, en particulier, des vérifications des points critiques du processus de fabrication, des



procédures et fréquences d'échantillonnage, des méthodes d'analyse et leur fréquence, le respect des spécifications - ainsi que la destination à donner aux produits en cas de non-conformité - entre le stade des matières premières transformées et celui des produits finaux.

(R 183/2005 Annexe II) Les documents relatifs aux matières premières utilisées pour la fabrication du produit final doivent être conservés par le fabricant afin de garantir la traçabilité. Ces documents doivent être mis à la disposition des autorités compétentes pendant une période adaptée à l'usage pour lequel les produits sont mis sur le marché. De plus, en vue de la traçabilité, un nombre suffisant d'échantillons d'ingrédients et de lots de produits doivent régulièrement être prélevés et conservés suivant une procédure définie au préalable par le producteur. Les échantillons doivent être scellés et étiquetés de manière à être identifiés aisément. Ils doivent être entreposés dans des conditions empêchant toute modification anormale de leur composition ou toute altération. Ils doivent être tenus à la disposition des autorités compétentes pendant une période adaptée à l'usage.

(R 183/2005 annexe II) Monitoring dioxine

1) Les exploitants du secteur de l'alimentation animale qui commercialisent des graisses, des huiles ou des produits dérivés destinés à être utilisés dans des aliments pour animaux font analyser ces produits dans des laboratoires accrédités, afin que ceux-ci en déterminent la teneur en dioxine et en PCB de type dioxine, conformément au règlement (CE) n° 152/2009 de la Commission

2) En complément du système HACCP de l'exploitant du secteur de l'alimentation animale, les analyses visées au point 1 sont réalisées au moins dans les proportions suivantes (sauf mention autre, un lot de produits à analyser n'excède pas les 1 000 tonnes):

Fabricants d'aliments composés (autres que mélangeurs de graisses) :

- i) 100% des lots entrants d'huile de coco brute, les graisses animales n'ayant pas encore été analysées, l'huile de poissons n'ayant pas encore été analysée, les huiles et graisses récupérées auprès de l'industrie agroalimentaire et graisses mélangées, les produits dérivés d'huiles et graisses, excepté:
  - la glycérine,
  - la lécithine,
  - les gommes,
  - les produits visés au point ii)
- ii) les huiles acides issues d'un raffinage chimique, les acides gras bruts obtenus par cassage, les acides gras distillés purs obtenus par cassage et les pâtes de neutralisation (soap-stocks) sont analysés et documentés dans le cadre du système HACCP
- iii) 1% des aliments composés contenant des produits visés à l'entrée.

Le laboratoire qui effectue ces analyses a pour instructions de transmettre à l'autorité compétente les résultats de ces analyses dans le cas où les valeurs limites de dioxine sont dépassées, comme fixées aux points 1 et 2 de la section V de l'annexe I de la Directive 2002/32/CE.

Tout lot de produits soumis à analyse est accompagné d'un document justificatif attestant que ces produits, ou l'ensemble de leurs composants, ont été analysés ou ont été soumis pour analyse à un laboratoire accrédité.

Si tous les produits entrants et utilisés par les fabricants d'aliments composés ont été analysés et si l'opérateur peut prouver que son processus de production, de manipulation et de stockage, n'augmente pas le risque lié aux dioxines et PCB de type dioxines, alors, il est dispensé des obligations d'analyse de ses produits finis. Ceux-ci sont contrôlés sur base du HACCP.

(R 183/2005 article 6) Les exploitants mettent en place, appliquent et maintiennent une ou des procédures écrites permanentes fondées sur les principes HACCP. Ces principes sont les suivants :

- a) identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable ;
- b) identifier les points critiques aux niveaux desquels un contrôle est indispensable pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable ;
- c) établir, aux points critiques, les limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des risques identifiés ;
- d) établir et appliquer des procédures de surveillance efficaces des points critiques ;
- e) établir les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique n'est pas complètement maîtrisé ;
- f) établir des procédures destinées à vérifier l'exhaustivité et l'efficacité des mesures décrites aux points a) à e). Les procédures de vérification sont effectuées périodiquement ;
- g) établir des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise du secteur de l'alimentation animale pour prouver l'application effective des mesures définies aux points a) à f).

(R 183/2005 article 6) En cas de modification dans un produit, dans un procédé, ou dans toute étape de la production, de la transformation, de l'entreposage et de la distribution, les exploitants du secteur de l'alimentation animale revoient leur procédure basée sur les principes HACCP et y apportent les changements nécessaires.

(AR 21 février 2006 Annexe I) L'exploitant du secteur de l'alimentation animale ne détient des aliments pour animaux jugés critiques que s'ils sont accompagnés du rapport d'analyse visé à l'annexe IV de l'AR du 21 février 2006. Toutefois, par dérogation à l'alinéa précédent, si les aliments pour animaux jugés critiques sont importés, ces produits peuvent être stockés dans l'établissement en attendant le résultat de l'analyse, pour autant que l'Agence ait marqué son accord.

#### **6.3.4. Documents**

(R 183/2005 Annexe II) Un registre reprenant les données pertinentes relatives aux achats et à la production qui permettra un traçage efficace entre la réception et la destination finale de l'aliment pour animaux est tenu à jour.

(R 183/2005 Annexe II) Les exploitants du secteur de l'alimentation animale doivent conserver dans un registre :

- a) Les documents relatifs au processus de fabrication et aux contrôles : les entreprises du secteur de l'alimentation animale doivent disposer d'un système de documentation conçu pour définir et maîtriser les points critiques du processus de fabrication ainsi que pour établir et mettre en œuvre un plan de contrôle de la qualité. Elles doivent conserver les résultats des contrôles effectués.
- b) Documents relatifs à la traçabilité, en particulier :
  - I. pour les aliments composés/matières premières d'aliments pour animaux :

- le nom et l'adresse des fabricants ou des fournisseurs d'additifs/de prémélanges, la nature et la quantité du prémélange utilisé et, lorsqu'il y a lieu, le numéro du lot.
- le nom et l'adresse des fournisseurs des matières premières d'aliments pour animaux et des aliments complémentaires pour animaux et la date de livraison ;
- le type, la quantité et la formulation des aliments composés pour animaux ;
- nature et quantité des aliments pour animaux ou des aliments composés produits, en mentionnant la date de production.

(R 183/2005 article 7) Les exploitants du secteur de l'alimentation animale :

- a) fournissent à l'autorité compétente, sous la forme demandée par celle-ci, la preuve qu'ils respectent les dispositions relatives à la mise en œuvre des procédures fondées sur les principes HACCP ;
- b) veillent à ce que tous les documents décrivant les procédures fondées sur les principes HACCP soient à jour en permanence.

(AR 21 février 2006 Annexe I) Les documents relatifs à la traçabilité des aliments pour animaux doivent en outre reprendre :

- a) Pour les aliments composés :
  - I. la nature et la quantité des matières premières, des additifs et des prémélanges achetés et utilisés, et lorsqu'il y a lieu, le numéro de lot ou de la fraction définie de la production en cas de fabrication en continu ;
  - II. le nom et l'adresse du fournisseur des additifs et des prémélanges achetés ;
  - III. le nom et l'adresse du fournisseur des aliments pour animaux jugés critiques, en précisant la nature, la quantité, la date de réception et le cas échéant le numéro de lot ;
  - IV. la nature et la quantité des aliments composés produits ou achetés, leur date de fabrication ou de réception, et lorsqu'il y a lieu, le numéro de lot ou de la fraction définie de la production en cas de fabrication en continu ;
  - V. le nom et l'adresse du fournisseur des aliments composés achetés.

(AR 21 février 2006 Annexe I) Les exploitants du secteur de l'alimentation animale doivent conserver les documents requis pendant cinq ans, les compositions des mélanges fabriqués pendant dix ans, à partir du 1<sup>er</sup> janvier de l'année qui suit leur date.

(AR 21 février 2006 Annexe II) Un registre avec indication des achats et de l'utilisation de protéines animales qui sont autorisées dans l'alimentation des non-ruminants conformément à l'annexe IV du Règlement (CE) n° 999/2001 du 22 mai 2001 est tenu à la disposition de l'Agence.

(R 142/2011 Annexe VIII) Pendant le transport, un document commercial établi conformément au modèle figurant à l'annexe VIII, chapitre III du règlement 142/2011, ou, lorsque le présent règlement le prévoit (importation), un certificat sanitaire doit accompagner les produits dérivés de sous-produits animaux (matières premières destinées aux aliments pour animaux).

Remarque : par dérogation, le modèle mentionné ci-dessus peut ne pas être utilisé pour autant que le document commercial contienne toutes les informations spécifiées dans le Règlement (UE) n° 142/2011, annexe VIII, chapitre III, point 6, remarque f).

(R 142/2011 Annexe VIII) Si un document commercial est nécessaire, le document commercial doit être fourni au moins en triple exemplaire (un original et deux copies). L'original doit accompagner l'envoi jusqu'à sa destination finale. Le destinataire doit le conserver. Le producteur et le transporteur doivent en garder chacun une copie.

(R 142/2011 Annexe VIII) Les registres et les documents commerciaux ou certificats sanitaires y afférents doivent être conservés pendant une période d'au moins deux ans.

## 7. Annexes

-

## 8. Inventaire des révisions

Inventaire des révisions des conditions d'autorisation		
Version	Date de mise en application	Motif et portée de la révision
1.0	5 février 2007	Document original
2.0	21 janvier 2014	Mise à jour des conditions Modification R 999/2001
2.1	23/02/2016	Mise à jour des conditions Modification R 183/2005
2.2	09/09/2024	Application de la nouvelle charte graphique