



CENTRES DE COLLECTE ET TANNERIES

1. Introduction	2
2. Règlement (CE) n°853/2004	6
2.1. Les conditions d'infrastructure	6
2.2. Les conditions d'exploitation	7
2.2.1. Dispositions applicables aux matières premières	7
2.2.2. Transport et entreposage des matières premières	8
2.2.3. Documents	8

CENTRES DE COLLECTE ET TANNERIES

Annexe III.7.2. à 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.

Description du lieu, de l'activité et du produit (LAP)

Code Lieu :

PL80 Tannerie

PL14 Centre de collecte

Code d'activité :

AC14 Collecte

Code Produit :

PR97 Matières premières pour la fabrication de gélatine et de collagène destinés à la consommation humaine

Fiches d'activités

Les fiches d'activité ACT 113 (centre de collecte) et ACT 148 (tannerie) d'application sont disponibles sur le lien suivant <https://favv-afsca.be/fr> > Accueil < Thèmes < Starters < Liste d'activités AFSCA (et Fiches d'activités) < Fiches d'activités.

1. Introduction

Les centres de collecte et tanneries sont exclus du champ d'application du règlement (CE) n°852/2004 et de l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires car ils ne sont couverts par la définition d'entreprise du secteur alimentaire que dans la mesure où des matières premières y sont manipulées pour la production de gélatine ou de collagène (Article 1, Point 2, d du règlement (CE) n°852/2004).

Les définitions d'une entreprise du secteur alimentaire et d'un exploitant du secteur alimentaire sont reprises dans le règlement (CE) n°178/2002.

- Entreprise du secteur alimentaire : toute entreprise publique ou privée assurant, dans un but lucratif ou non, des activités liées aux étapes de la production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires.
- Exploitant du secteur alimentaire : la ou les personnes physiques ou morales chargées de garantir le respect des prescriptions de la législation alimentaire dans l'entreprise du secteur alimentaire qu'elles contrôlent.

A l'article 17, point 1 dudit règlement, il est clairement mentionné que :

«Les exploitants du secteur alimentaire veillent, à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution dans les entreprises placées sous leur contrôle, à ce que les denrées alimentaires répondent aux prescriptions de la législation alimentaire applicables à leurs activités et vérifient le respect de ces prescriptions. »

Les exigences spécifiques applicables aux centres de collecte et tanneries qui manipulent des matières premières pour la production de gélatine ou de collagène alimentaire sont mentionnées dans l'annexe III au règlement (CE) n°853/2004. Ces exigences sont établies dans les sections XIV et XV respectivement relatives aux exigences spécifiques pour la gélatine et le collagène.

Cela signifie que, dès lors que l'exploitant d'un centre de collecte ou d'une tannerie souhaite livrer des matières premières pour la fabrication de gélatine ou collagène pour la consommation humaine, il doit

répondre aux dispositions applicables aux matières premières utilisées pour la fabrication de gélatine ou de collagène car il est couvert par la définition d'exploitant du secteur alimentaire. S'il se trouve en même temps dans l'établissement des peaux qui sont destinées au circuit alimentaire et des peaux qui sont impropres à la consommation humaine, l'exploitant doit veiller à ce qu'elles soient séparées dans le temps ou dans l'espace.

L'activité « Entreposage de matières premières pour la fabrication de gélatine et de collagène destinés à la consommation humaine » est soumise à une demande d'autorisation à l'AFSCA. Cette demande est suivie d'une inspection préalable des contrôleurs/inspecteurs de l'Agence sur le site avant l'octroi éventuel d'une autorisation conditionnelle ayant une validité de 3 mois. Cette autorisation sera alors définitivement accordée ou non à la suite d'une seconde inspection.

Afin d'apporter aux opérateurs une clarification sur l'interprétation des exigences du règlement (CE) n°853/2004, une note explicative est indiquée en italique après les dispositions légales.

2. Règlement (CE) n°853/2004

2.1. Les conditions d'infrastructure

Les centres de collecte et tanneries peuvent livrer des matières premières pour la production de gélatine destinée à la consommation humaine si les autorités compétentes les y autorisent expressément et s'ils répondent aux exigences suivantes:

a) ils doivent disposer de locaux d'entreposage dotés de sols durs et de murs lisses, faciles à nettoyer et à désinfecter et, le cas échéant, pourvus d'installations frigorifiques;

[Annexe III, Section XIV, Chapitre I, Point 5, a]

- *Les murs lisses et lavables correspondent à des surfaces non-absorbantes qui lorsqu'elles sont nettoyées à l'eau sont propres (ex : carrelage, murs bétonnés lisses...). Le but est que ces surfaces qui sont en contact avec les denrées alimentaires ne constituent pas une source de contamination de celles-ci. Ces exigences sont également d'application lors de l'entreposage des matières premières dans les installations frigorifiques.*
- *Les installations frigorifiques doivent être maintenues à bonne température et celle-ci doit être contrôlée.*

b) les locaux d'entreposage doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté, de façon à ne pas risquer de contaminer les matières premières;

[Annexe III, Section XIV, Chapitre I, Point 5, b]

- *Un bon état d'entretien et de propreté des locaux d'entreposage implique la mise en œuvre de tout système permettant d'éviter toute contamination des matières premières. Cela peut se faire via un plan de nettoyage régulier des lieux, un contrôle sur la présence d'organismes nuisibles (ex: locaux fermés, plan de lutte contre les nuisibles) ainsi que tout moyen permettant d'éviter que des poussières ou saletés contaminent les matières premières (ex : matières premières entreposées dans des bacs propres recouverts d'une protection). De plus, il convient de faire en sorte que les peaux n'entrent pas en contact direct avec le sol.*
- *Il faut que le local d'entreposage soit exclusivement dédié au stockage des matières premières pour la fabrication de gélatine alimentaire (sauf exception au point c).*

c) si des matières premières ne satisfaisant pas aux exigences du présent chapitre sont entreposées et/ou transformées dans ces locaux, elles doivent être tenues à l'écart des matières premières répondant aux exigences du présent chapitre pendant toute la période de réception, d'entreposage, de transformation et d'expédition.

[Annexe III, Section XIV, Chapitre I, Point 5, c]

- *Il est autorisé que les sous-produits animaux de catégorie 3 (impropres à la consommation humaine) et les matières premières destinées à la fabrication de gélatine pour la consommation humaine soient entreposées dans le même local pour autant qu'il y ait une séparation spatiale ou dans le temps suffisante pour éviter les contaminations croisées.*

2.2. Les conditions d'exploitation

2.2.1. Dispositions applicables aux matières premières

1. Aux fins de la présente section, on entend par « tannage », le raffermissement des peaux à l'aide d'agents de tannage végétaux, de sels de chrome ou d'autres substances telles que les sels d'aluminium, les sels ferriques, les sels siliciques, les aldéhydes quinones ou d'autres agents synthétiques.

[Annexe III, Section XIV, Point 2]

2. Les matières premières suivantes peuvent être utilisées pour la production de gélatine destinée à être employée dans des denrées alimentaires:

- a) les os, en dehors des matériels à risque spécifiés au sens de l'article 3, paragraphe 1, point g), du règlement (CE) n°999/2001 du Parlement européen et du Conseil;
- b) les peaux de ruminants d'élevage;
- c) les peaux de porc;
- d) les peaux de volaille;
- e) les tendons et les nerfs;
- f) les peaux de gibier sauvage, et
- g) les peaux et les arêtes de poisson.

[Annexe III, Section XIV, Chapitre I, Point 1]

- *Les peaux qui sont employées comme matières premières pour la fabrication de gélatine pour la consommation humaine doivent être propres. Cela signifie que l'exploitant du centre de collecte ou de la tannerie doit s'assurer que les peaux qu'il reçoit de l'abattoir sont issues de bovins appartenant à la catégorie 1. Des peaux de bovins de catégorie 1 sont des peaux propres, sèches et légèrement souillées (voir détails et illustrations dans le Vademecum pour les animaux propres à l'abattoir publié sur le site web de l'AFSCA : <https://favv-afsca.be/fr/publications/brochures/bon-etat-des-toisons-pour-une-viande-sure>).*

- *L'opérateur veille à ce que les peaux soient maintenues propres pendant tout le procédé.*

3. L'utilisation des peaux est interdite si elles ont fait l'objet d'une quelconque opération de tannage, que cette opération ait été menée à terme ou non.

[Annexe III, Section XIV, Chapitre I, Point 2]

- *Tous les produits employés dans le procédé de pré-tannage (« rivière ») doivent être autorisés pour entrer en contact avec les denrées alimentaires. L'usage de biocides ou d'autres substances chimiques non autorisés à entrer en contact avec les denrées alimentaires est interdit.*
- *Dans les centres de collecte, le sel utilisé pour le salage des peaux doit être de qualité alimentaire. L'utilisation de tout autre type de sel pourrait être une source de contamination chimique et est donc interdite.*

4. Les matières premières énumérées aux points 1 a) à 1 e) doivent dériver d'animaux qui ont été abattus dans un abattoir et dont il a été constaté à l'issue de l'inspection ante et post mortem que les carcasses sont propres à la consommation humaine ou, dans le cas des peaux de gibier sauvage, de gibier sauvage jugé propre à la consommation humaine.

[Annexe III, Section XIV, Chapitre I, Point 3]

5. Les matières premières doivent provenir d'établissements enregistrés ou agréés en vertu du règlement (CE) n°852/2004 ou en vertu du présent règlement.

[Annexe III, Section XIV, Chapitre I, Point 4]

2.2.2. Transport et entreposage des matières premières

1. Au lieu de la marque d'identification, un document indiquant l'établissement d'origine et contenant les informations visées à l'appendice de la présente annexe doit accompagner les matières premières pendant le transport et au moment de la livraison dans le centre de collecte, la tannerie ou l'établissement de production de gélatine.

[Annexe III, Section XIV, Chapitre II, Point 1]

- *Les peaux reçues par les centres de collecte ou les tanneries doivent être accompagnées du document mentionné à l'appendice à l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004.*
- *Les centres de collecte ou tanneries qui livrent des peaux, en tant que matières premières destinées à la fabrication de gélatine pour la consommation humaine, à des établissements de production de gélatine ou collagène doivent les accompagner du document mentionné à l'appendice à l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004.*

2. Les matières premières doivent être transportées et entreposées à l'état réfrigéré ou congelé, à moins que leur transformation n'intervienne dans les vingt-quatre heures suivant leur départ. Toutefois, les os dégraissés et séchés ou l'osséine, les peaux salées, séchées et chaulées et les peaux ayant subi un traitement alcalin ou acide peuvent être transportés et entreposés à température ambiante.

[Annexe III, Section XIV, Chapitre II, Point 2]

- *Lors de l'entreposage ou du transport réfrigéré, la température doit être $\leq 7^{\circ}\text{C}$. Lors de l'entreposage ou du transport congelé, la température doit être $\leq -12^{\circ}\text{C}$.*

2.2.3. Documents



**MODÈLE DE DOCUMENT ACCOMPAGNANT LES MATIÈRES PREMIÈRES DESTINÉES
À LA PRODUCTION DE GÉLATINE OU DE COLLAGÈNE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE**

Numéro du document commercial:
.....

I. Identification de la matière première

Nature de la matière première:
.....

Espèce animale:
.....

Type d'emballage:
.....

Nombre d'emballages:
.....

Poids net (kg):
.....

II. Origine de la matière première

Type, nom, adresse et numéro d'agrément/d'enregistrement/d'autorisation spéciale de l'établissement
d'origine:
.....

Nom et adresse de l'expéditeur (1):
.....

III. Destination de la matière première

Type, nom, adresse et numéro d'agrément/d'enregistrement/d'autorisation spéciale de l'établissement de
production de destination:
.....

Nom et adresse du destinataire (2):
.....

IV. Moyen de transport:
.....

Fait à le.....

(Signature de l'exploitant de l'établissement d'origine ou de ses représentants)

(1) Seulement s'il est différent de l'établissement d'origine.

(2) Seulement s'il est différent de l'établissement de destination.

[Appendice à l'annexe III]

Législation:

- Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement Européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité 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