

Conditions d'autorisation pour les établissements de traitement et de production de bois d'emballage

Annexe III.14.1. 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.

Activité : le traitement et la production du bois d'emballage avec utilisation de la marque, attestant le respect de la norme NIMP 15.

Codes d'activité :

- 91059615: traitement du bois d'emballage NIMP 15
- 91049615: production du bois d'emballage NIMP 15

Informations complémentaires à joindre à la demande:

- Certificat de conformité attestant le respect des conditions mentionnées à l'Annexe II (AR 07/03/2005) et délivré par un organisme certificateur

| Infrastructure | Equipement | Exploitation |
|---|--|--|
| <u>Entreprises de traitement autorisés:</u> | | |
| Disposer de l'infrastructure nécessaire pour la réalisation du traitement (1) | Les appareils doivent être étalonnés régulièrement selon les instructions techniques pertinentes (1) | Enregistrer les valeurs critiques afin de pouvoir vérifier l'efficacité du traitement (1) |
| | | Le personnel possède les connaissances et les qualifications requises (1) |
| | | Les registres des traitements effectués, de l'identité et du volume des lots traités et marqués, ainsi que du nom et de l'adresse de l'acheteur de ces lots doivent être tenus (1) & (4) |
| | | Le bois d'emballage sur lequel sera apposée la marque doit être traité conformément à la norme NIMP 15 (2) |
| | | Instaurer, appliquer et maintenir un système d'autocontrôle couvrant la sécurité des produits (3) |

| | | |
|-------------------------------|--|--|
| | | <p>Informer immédiatement l'Agence lorsque l'opérateur considère ou a des raisons de penser qu'un produit qu'il a importé, produit, cultivé, élevé, transformé, fabriqué ou distribué peut être préjudiciable à la santé humaine, animale ou végétale. Il informe l'Agence des mesures qu'il a prises pour prévenir les risques et n'empêche ni décourage personne, conformément à la législation et à la pratique juridique, de coopérer avec l'Agence lorsque cela peut permettre de prévenir, réduire ou éliminer un risque par rapport à un produit. (5)</p> |
| <u>Producteurs autorisés:</u> | | |
| | | <p>Les registres du matériel de départ délivré (traité et non traité), les certificats de traitement respectifs, les marques apposées et la délivrance du matériel d'emballage doivent être tenus (1) & (4)</p> |
| | | <p>Le bois d'emballage sur lequel sera apposée la marque doit être traité conformément à la norme NIMP 15 (2)</p> |
| | | <p>instaurer, appliquer et maintenir un système d'autocontrôle couvrant la sécurité des produits (3)</p> |
| | | <p>Informer immédiatement l'Agence lorsque l'opérateur considère ou a des raisons de penser qu'un produit qu'il a importé, produit, cultivé, élevé, transformé, fabriqué ou distribué peut être préjudiciable à la santé humaine, animale ou végétale. Il informe l'Agence des mesures qu'il a prises pour prévenir les risques et n'empêche ni décourage personne, conformément à la législation et à la pratique juridique, de coopérer avec l'Agence lorsque cela peut permettre de prévenir, réduire ou éliminer un risque par rapport à un produit. (5)</p> |

- (1) Annexe II du l'AR du 07/03/2005 relatif à l'utilisation par les entreprises de traitement et les producteurs de bois d'emballage de la marque attestant du respect de la norme NIMP 15.
- (2) Annexe I du l'AR du 07/03/2005 relatif à l'utilisation par les entreprises de traitement et les producteurs de bois d'emballage de la marque attestant du respect de la norme NIMP 15.
- (3) Art. 3. de l'AR du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire
- (4) Art. 6. de l'AR du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire
- (5) Art. 8. de l'AR du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire