

# AC-02

Ver 1.4

Production d'aliments pour animaux



## HISTORIQUE DU DOCUMENT

Version et date d'approbation	Motifs de la révision	Portée de la révision	Date ultime d'application
0.1 04/08/2008	Arrêté royal du 1/07/08 modifiant l'arrêté royal du 21 février 2006 fixant les conditions d'agrément et d'autorisation des établissements du secteur de l'alimentation des animaux (MB 23/07/08) (modification des annexes III et IV de l'AR du 21/02/06 et création d'une annexe IIIbis (formulaire))	Point 13 Point 14	01/01/2009
0.2 22/12/2008	Définition du champ d'application : mise en dépôt de produits primaires en provenance d'agriculteurs	Point 2.1.	01/01/2009
	Amélioration du référencement des documents applicables par l'entreprise	Point 2.2. Point 2.3.	
	Déplacement de l'exigence de verrouillage adéquat lors du stockage de matières premières ou d'auxiliaires vers le document BC-01	Point 7.	
	Inventaire des analyses obligatoires légales	Point 9.1.	
	Eclaircissement quant à l'application d'exigences légales (« aliments médicamenteux » et « aliments pour animaux jugés critiques »)	Point 13.2 Point 13.7 Point 14.1	
1.0 09/08/2012	Approbation de la version 2.0 du Guide Autocontrôle Alimentation animale G-001	Tout le document	09/11/2012
1.1 1/07/2013	Introduction d'une référence au document AT-14	Point 13	1/07/2013
1.2 23/08/2013	Application du Règlement (UE) 225/2012 et de l'AR du 21/02/2006	Points 7, 9, 10 & 14	22/11/2013
	Corrections	Points 2.1, 8.2 et 8.18	
	Arrêté royal du 20/12/2012 modifiant l'arrêté royal du 21 décembre 2006 établissant les conditions de préparation, de mise sur le marché et d'utilisation des aliments médicamenteux	Point 13	
1.3 23/12/2015	Publication du Règlement (UE) 2015/1905 (modification du Règlement (CE) 183/2005)	Point 9.1 Point 10 Point 14	23/12/2015
1.4 21/10/2016	Nouvelle mise en page	Tout le document	21/10/2016

# Table des matières

<b>1. PRÉAMBULE</b> .....	<b>5</b>
<b>2. CHAMP D'APPLICATION</b> .....	<b>5</b>
2.1. GÉNÉRALITÉS .....	5
2.2. ENTREPRISES DU SECTEUR ALIMENTAIRE .....	7
2.3. DOCUMENTS TECHNIQUES PARTICULIERS.....	7
<b>3. SPECIFICATIONS DE PRODUIT</b> .....	<b>8</b>
<b>4. FORMULATION D'ADDITIFS, PRÉMÉLANGES ET D'ALIMENTS COMPOSÉS</b> .....	<b>10</b>
<b>5. ACHAT</b> .....	<b>10</b>
<b>6. RÉCEPTION</b> .....	<b>10</b>
<b>7. STOCKAGE DES PRODUITS</b> .....	<b>11</b>
<b>8. PROCESSUS DE PRODUCTION</b> .....	<b>12</b>
8.1. TRANSFORMATION DE SOUS-PRODUITS ANIMAUX ET UTILISATION DE 'MATIÈRES PREMIÈRES POUR ALIMENTS DES ANIMAUX' D'ORIGINE ANIMALE .....	12
8.2. ORDRE DE PRODUCTION .....	13
8.3. CONTAMINATION CROISÉE.....	13
8.4. HOMOGENÉITÉ .....	15
8.5. APPAREILS DE MESURE, DE DOSAGE ET DE CONTRÔLE .....	15
8.6. SÉCHAGE .....	15
8.7. NETTOYAGE ET/OU TRIAGE.....	16
8.8. BROyage.....	16
8.9. MÉLANGE.....	16
8.10. TRAITEMENT THERMIQUE.....	16
8.11. AGGLOMÉRATION .....	17
8.12. REFROIDISSEMENT.....	17
8.13. ÉMIETTAGE.....	17
8.14. TAMISAGE (APRÈS REFROIDISSEMENT ET/OU ÉMIETTAGE) .....	17
8.15. ENROBAGE.....	17
8.16. EMBALLAGE (CONDITIONNEMENT) .....	18
8.17. AUTRES ÉTAPES DU PROCESSUS.....	18
8.18. FLUX DE RETOUR.....	18
<b>9. CONTROLE ET ANALYSE</b> .....	<b>19</b>
9.1. GÉNÉRALITÉS .....	19
9.2. MONITORING.....	23
<b>10. ÉTIQUETAGE, LIVRAISON ET PRISE EN CHARGE PAR LE CLIENT</b> .....	<b>23</b>
<b>11. PRODUITS NON CONFORMES</b> .....	<b>27</b>
<b>12. ADAPTATIONS DES PRODUITS OU DU PROCESSUS DE PRODUCTION</b> .....	<b>27</b>
<b>13. DISPOSITIONS PARTICULIÈRES POUR LES ALIMENTS MÉDICAMENTEUX POUR ANIMAUX</b> <b>28</b>	
13.1. RESPONSABILITE .....	28

13.2.	ACHAT DE PRÉMÉLANGES MÉDICAMENTEUX .....	28
13.3.	STOCKAGE DE PRÉMÉLANGES MÉDICAMENTEUX .....	29
13.4.	PRODUCTION ET STOCKAGE D'UN ALIMENT MÉDICAMENTEUX POUR ANIMAUX .....	29
13.5.	ENREGISTREMENTS .....	30
13.6.	CONTRÔLE D'ALIMENTS MÉDICAMENTEUX POUR ANIMAUX .....	31
13.7.	LIVRAISON D'ALIMENTS MÉDICAMENTEUX POUR ANIMAUX .....	32
<b>14.</b>	<b>MISE SUR LE MARCHÉ D'ALIMENTS POUR ANIMAUX JUGES CRITIQUES OU SOUMIS AU MONITORING « DIOXINE ET PCB DE TYPE DIOXINE » .....</b>	<b>33</b>
14.1.	ADDITIFS APPARTENANT AU GROUPE DES « LIANTS, ANTIMOTTANTS ET COAGULANTS » (ADDITIFS E559, E561, E566, E598 ET E568) .....	33
14.1.1.	<i>Conditions spécifiques</i> .....	33
14.1.2.	<i>Registre</i> .....	34
14.1.3.	<i>Echantillons</i> .....	34
14.2.	MONITORING DE LA DIOXINE ET DES PCB DE TYPE DIOXINE .....	34
14.2.1.	<i>Définitions</i> .....	34
14.2.2.	<i>Aliments pour animaux concernés</i> .....	35
14.2.3.	<i>Type d'établissements soumis au monitoring</i> .....	35
14.2.4.	<i>Produits à analyser</i> .....	36
14.2.5.	<i>Prise d'échantillons</i> .....	44
14.2.6.	<i>Registre</i> .....	45
<b>15.</b>	<b>MISE SUR LE MARCHÉ D'ALIMENTS DIÉTÉTIQUES .....</b>	<b>45</b>
15.1.	DÉFINITIONS .....	45
15.2.	PRINCIPES .....	46
15.3.	AGRÈMENT SPÉCIFIQUE .....	46
15.4.	ÉTIQUETAGE .....	47

# AC-02 : Production d'aliments pour animaux

## 1. Préambule

Ce document traite des aspects de sécurité alimentaire spécifiques lors de la production d'aliments pour animaux, à savoir :

1. Les matières premières pour aliments des animaux
2. Les additifs
3. Les prémélanges
4. Les aliments composés

## 2. Champ d'application

### 2.1. Généralités

Les producteurs d'aliments pour animaux doivent respecter les prescriptions reprises dans ce document 'AC-02 : Production d'aliments pour animaux'.

Un producteur d'aliments pour animaux commercialise sa propre production d'aliments pour animaux et la stocke également temporairement.

Un producteur d'aliments pour animaux peut également réceptionner et mettre en dépôt des produits primaires en provenance de producteurs primaires (tiers) afin de les transformer par la suite dans sa propre production d'aliments pour animaux.

Les activités associées à la production (nettoyage, aplatissage, stockage, séchage, emballage p.ex.) sont également couvertes par ce document.

Les activités de stockage et de séchage exclusivement liées à la collecte et au séchage des céréales, oléagineux et protéagineux ressortent du document « AC-03 : Négoce d'aliments pour animaux », sauf si elles sont associées à la transformation de celles-ci en aliments pour animaux.

Si le producteur preste également des services, comme la commercialisation d'aliments pour animaux produits par des tiers ou du stockage et de la manutention pour tiers, alors il doit respecter spécifiquement les prescriptions contenues respectivement dans les documents 'AC-03 : Négoce d'aliments pour animaux' et 'AC-04 : Stockage et manutention d'aliments pour animaux'.

Les activités de transport par route, exercées par le producteur, doivent suivre les prescriptions du document 'AC-05 : Transport routier d'aliments pour animaux'.



### Exemples de champ d'application

Un fabricant d'aliments composés doit appliquer les documents 'AC-00 : Introduction', 'AC-01 : Dispositions générales' et 'AC-02 : Production d'aliments pour animaux'. Les activités de commercialisation et de stockage-manutention de sa propre production sont également couvertes. Pour ses activités de transport par route, ce fabricant suit le document 'AC-05 : Transport routier d'aliments pour animaux'.

Si ce fabricant commercialise des aliments pour animaux provenant de tiers (pas de sa propre production), il doit alors complémentarément appliquer les prescriptions du document 'AC-03 :

Négoce d'aliments pour animaux'. Si du stockage et de la manutention sont réalisés pour des tiers, alors le document 'AC-04 : Stockage et manutention d'aliments pour animaux' doit également être appliqué.
Un producteur de gluten de maïs applique les documents 'AC-00 : Introduction', 'AC-01 : Dispositions générales' et 'AC-02 : Production d'aliments pour animaux' pour la production de cette matière première pour aliments des animaux.
Une entreprise (pas un producteur primaire) presse des graines de colza. L'huile de colza est livrée à l'industrie du biodiesel et les tourteaux de colza sont à destination du secteur des aliments pour animaux (directement à l'éleveur ou non). Cette entreprise applique les documents 'AC-00 : Introduction', 'AC-01 : Dispositions générales' et 'AC-02 : Production d'aliments pour animaux'.
Lors de la moisson, un fabricant d'aliments composés réceptionne et met ensuite en dépôt des céréales produites par les agriculteurs des environs. Ces céréales sont ensuite utilisées dans les aliments composés qu'il fabrique. Il doit appliquer les documents 'AC-00 : Introduction', 'AC-01 : Dispositions générales' et 'AC-02 : Production d'aliments pour animaux'.
Si le même fabricant souhaite commercialiser ces céréales collectées, il doit alors complémentarierement appliquer le document 'AC-03 : Négoce d'aliments pour animaux'.

Un certain nombre d'exigences mentionnées dans des documents de la série 'AT-' doivent être prises en compte dans l'organisation de toute entreprise ou sont d'application lors de certaines activités de production :

- 'AT-01 : Législation' ;
- 'AT-02 : Notification obligatoire' ;
- 'AT-03 : Tableau des normes, seuils d'intervention et limites de notification' ;
- 'AT-04 : Réalisation pratique du plan HACCP' ;
- 'AT-05 : Monitoring' ;
- 'AT-09 : Maîtrise des mycotoxines' ;
- 'AT-10 : Maîtrise des salmonelles'.

Des documents particuliers devront être appliqués par un nombre limité d'entreprises en fonction des aliments pour animaux produits et/ou de l'équipement utilisé.

Ces documents sont les suivants :

- 'AT-08 : Contamination croisée' ;
- 'AT-11 : Sous-produits animaux' ;
- 'AT-12 : Production d'aliments pour animaux familiaux' ;
- 'AT-13 : Procédure d'utilisation d'un appareil de dosage de précision'.



#### Documents particuliers de la série AT-

L'utilisation de documents particuliers de la série AT- est aussi signalée lors du traitement d'un point spécifique (p.ex. la référence au document 'AT-08 : contamination croisée' est à nouveau donnée au point 8.3 – Contamination croisée).



## Production d'un aliment pour animaux pour compte de tiers

Il peut arriver qu'une entreprise souhaite développer sa propre gamme d'aliments pour animaux mais qu'elle ne dispose pas de l'outil pour le faire. Elle peut alors décider de sous-traiter et de confier la production de cet aliment à une autre entreprise disposant des moyens pour le faire.

Cela peut également se produire lorsque les installations d'un producteur subissent un dommage quelconque (panne de longue durée, sinistre, etc.) empêchant la production sur cette ligne. Il sous-traite alors auprès d'un de ses collègues qui va fabriquer pour lui.

L'entreprise de production qui accepte cette production « à façon » pour un tiers doit vérifier la compatibilité de cette demande vis-à-vis :

- de la législation en vigueur (pays de destination, aliments pour animaux à utiliser, espèces-cibles, etc) ;
- de ses propres possibilités et installations (contamination croisée, gestion des stocks, etc.).

L'entreprise doit également évaluer les dangers spécifiques éventuellement liés à cette activité (p.ex. utilisation de nouveaux aliments pour animaux, comme des additifs ou des matières premières pour aliments des animaux, non connus de l'entreprise) (cf. 'AT-04 : Réalisation pratique du plan HACCP').

L'entreprise doit également communiquer à ce tiers les informations minimales nécessaires pour réaliser un étiquetage correct de l'aliment pour animaux ainsi produit.

## 2.2. Entreprises du secteur alimentaire

Un producteur de denrées alimentaires qui produit des matières premières pour aliments des animaux comme flux connexes doit appliquer les documents 'AC-00 : Introduction' et 'AC-01 : Dispositions générales' ainsi que le document 'AT-07 : Fiche-produit pour les entreprises du secteur alimentaire'. Les prescriptions du document 'AC-02 : Production d'aliments pour animaux' ne sont pas d'application pour ce producteur, à l'exception des prescriptions des points 5, 8.16, 8.17, 8.18, 9, 10, 11, 12 et, le cas échéant, 14 et 15.

Voir aussi le document 'AC-00 : Introduction', Champ d'application, où il est expliqué quand ces documents sont d'application pour une entreprise du secteur alimentaire produisant des matières premières pour aliments des animaux.

Les entreprises du secteur alimentaires qui souhaitent écouler sporadiquement des denrées alimentaires en direction de l'alimentation animale doivent, également satisfaire aux documents 'AC-00 : Introduction' et 'AC-01 : Dispositions générales' ainsi qu'au document 'AT-07 : Fiche-produit pour les entreprises du secteur alimentaire'.



### Exemple de champ d'application pour une entreprise du secteur alimentaire

Un producteur de biscuits a régulièrement un flux connexe de biscuits cassés qui va vers le secteur des aliments pour animaux. Ce producteur doit appliquer les prescriptions des documents 'AC-00 : Introduction' et 'AC-01 : Dispositions générales' ainsi qu'au document 'AT-07 : Fiche-produit pour les entreprises du secteur alimentaire'.

## 2.3. Documents techniques particuliers

Le producteur d'aliments pour animaux familiers ('petfood') doit, en plus des prescriptions reprises dans ce document, également satisfaire au document 'AT-12 : Production d'aliments pour animaux familiers'.

Les entreprises qui transforment des sous-produits animaux en aliments pour animaux doivent également satisfaire aux exigences mentionnées dans le document 'AT-11 : Sous-produits animaux'.

Les entreprises utilisant un appareil de dosage de précision, lors de la livraison d'aliments médicamenteux pour animaux, doivent également satisfaire au document 'AT-13 : Procédure d'utilisation d'un appareil de dosage de précision'.

### 3. Spécifications de produit

Des spécifications écrites doivent être rédigées tant pour les ingrédients et produits entrants que pour le produit fini. Ces spécifications doivent au minimum être conformes à la législation (v. 'AT-01 : Législation').

Par produit ou groupe de produit, il doit y avoir une description où la sensibilité aux risques pour la sécurité alimentaire est mise en évidence. Cette description doit tenir compte des composants formant le produit (p.ex. matières premières pour aliments des animaux, additifs, prémélanges) et du processus de production, jusque, et y compris la distribution.

Les fiches de spécification "produit" doivent au minimum reprendre :

- Les caractéristiques du produit;
- Les caractéristiques d'utilisation ;

Les caractéristiques du produit reprennent au minimum une description :

- des données générales (dénomination, code, etc) ;
- de la composition (chimique, physique, microbiologique) ;
- des matières premières et auxiliaires utilisés ;
- des normes (légal, réglementaires, accords avec les preneurs) et des tolérances ;
- d'autres caractéristiques (e.a. emballage).

Les caractéristiques d'utilisation reprennent au minimum une description :

- des conditions de stockage et de conservation ;
- des conditions de transport et de livraison ;
- de la durabilité, si d'application.

Eventuellement les spécifications peuvent être rédigées par groupe de produits. Par groupe de produits, on comprend un groupe de produits similaires (p. ex. tourteau de soja : soja 44, soja 48 et soja 50).

Un groupe de produits peut être constitué de produits :

- Issus d'un processus semblable ; et/ou
- Ayant la même origine ; et/ou
- Présentant une composition proche ; et/ou
- Ayant une destination commune (animal-cible).

Il est important que les différences spécifiques, entre les divers produits constituant le groupe, soient examinées de manière critique.



#### Utilisation d'additifs dans les aliments pour animaux

L'emploi d'additifs dans les aliments pour animaux est strictement limité aux additifs qui sont repris dans le registre communautaire des additifs tel que défini dans le Règlement (CE) n° 1831/2003. Ce registre



(liste positive) est régulièrement mis à jour et consultable en ligne ([http://ec.europa.eu/food/food/animalnutrition/feedadditives/registeradditives\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/animalnutrition/feedadditives/registeradditives_en.htm)).

L'entreprise qui souhaite utiliser un additif ou formuler un aliment pour animaux doit tenir compte des spécificités liées au but qu'elle poursuit.

Pour cela, l'entreprise doit prendre en compte :

- L'autorisation d'utilisation de la substance dans l'alimentation animale (les additifs utilisés dans l'Union européenne dispose d'une autorisation légale, publiée sous forme de règlement au Journal officiel de l'Union) ;
- Le but recherché (p.ex. technologique, nutritionnel, aliment diététique, etc) ;
- L'espèce-cible (certains additifs sont autorisés pour toutes les espèces animales, d'autres sont limités à des catégories précises (ex. poulets d'engraissement ou porcelets)) ;
- La teneur minimale et/ou maximale autorisée (ceci est d'une grande importance afin de déterminer le mode d'emploi de l'aliment pour animaux qui sera lié notamment à sa teneur en additifs (p.ex. prémélange ou aliment complémentaire) ;
- La durée d'utilisation prescrite ;
- Les limitations d'usage ;
- La compatibilité de l'additif avec les autres constituants de l'aliment pour animaux ;
- Les particularités de son installation (notamment contamination croisée éventuelle, la facilité d'incorporation, etc).

La teneur en additifs dans certains aliments pour animaux est limitée par des prescriptions légales (Reg (CE) 767/2009 - Art 8). Celles-ci sont reprises ci-dessous.

Aliments pour animaux	Teneur maximale pour un additif donné
Matière première pour aliments des animaux	100 x la teneur maximale prévue pour l'aliment complet
	5 x la teneur maximale dans le cas des coccidiostatiques et des histomonostatiques
Aliment complémentaire	100 x la teneur maximale prévue pour l'aliment complet
	5 x la teneur maximale dans le cas des coccidiostatiques et des histomonostatiques
Aliment diététique (matière première pour aliments des animaux ou aliment composé)	Valeur ci-dessus sauf si la composition des produits concernés répond à l'objectif nutritionnel particulier auxquels ils sont destinés (cf. point 15)

Les matières premières pour aliments des animaux peuvent contenir des additifs.

Ceux-ci peuvent :

- 1) avoir été ajoutés afin de rechercher un but précis. Dans ce cas, l'additif doit disposer d'une autorisation spécifique pour une utilisation en alimentation animale (mention dans le registre communautaire des additifs) (P.ex. antioxydant ajouté dans de la graisse fondue) ;

- 2) être déjà présent dans le produit, avant que ce produit soit destiné à l'alimentation animale. C'est le cas particulier des anciennes denrées alimentaires. Celles-ci peuvent contenir des additifs destinés à la consommation humaine mais qui ne seraient éventuellement pas autorisés en alimentation animale. Leur présence est tolérée à la condition expresse qu'ils ne portent aucun préjudice à l'animal auquel l'aliment pour animaux sera destiné.

#### 4. Formulation d'additifs, prémélanges et d'aliments composés

Lors de la production d'aliments pour animaux, une formule déterminée, prescrivant la proportion des ingrédients, peut être utilisée. Cette formule est communiquée au département de production.

La formulation doit, au minimum, tenir compte :

- des exigences légales en matière d'utilisation d'aliments pour animaux ;
- des exigences légales pour les produits finis ;
- des effets du produit fini sur la santé des animaux-cibles et sur la sécurité alimentaire du consommateur de denrées alimentaires d'origine animale.

Les compositions des mélanges fabriqués doivent être conservées, par date de production, pendant 10 ans.

#### 5. Achat

L'achat des produits se fait sur la base des spécifications de produit.

En vertu du Règlement européen (CE) n° 183/2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux, les établissements européens des fournisseurs d'aliments pour animaux doivent être enregistrés et éventuellement agréés.

En Belgique, il existe un niveau intermédiaire entre l'enregistrement et l'agrément tels que définis dans le Règlement européen (CE) n° 183/2005 : l'autorisation. Ce niveau est décrit dans l'Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA (cf. 'AT-01 : Législation').

Un établissement belge d'un fournisseur de produits ou de services doit être agréé, autorisé ou enregistré, selon les activités de l'entreprise.

L'évaluation des fournisseurs peut s'avérer être une mesure pertinente pour assurer la sécurité alimentaire et la qualité des achats des produits et services.

#### 6. Réception

Lors de la réception, il doit être contrôlé si les ingrédients réceptionnés satisfont aux exigences posées. Les documents d'accompagnement et les éventuels documents d'analyses doivent être contrôlés (p.ex. pour les aliments pour animaux jugés critiques).

Le produit doit toujours satisfaire aux exigences légales (p.ex. étiquette). Tous les produits présents dans un établissement sont réputés, sauf preuve du contraire, être détenus en vue de la commercialisation ou d'une utilisation (éventuellement après transformation) pour l'alimentation des animaux à l'intérieur du pays.

Lors de la réception, les aliments pour animaux doivent subir un contrôle à l'entrée (p.ex. odeur, couleur, structure, teneur en humidité, température, ...). Les produits emballés doivent être contrôlés quant aux dégradations éventuelles.

En outre, le preneur doit prélever des échantillons d'ingrédients en quantité suffisante, suivant une procédure préétablie. Les échantillons doivent être conservés afin d'assurer la traçabilité. Les échantillons doivent être fermés et étiquetés de manière à être identifiés aisément. Ces échantillons doivent être entreposés dans des conditions empêchant toute modification anormale de leur composition ou toute altération.

Pour les produits emballés et aux conditions expresses que cela ait été convenu par écrit avec le fournisseur et que cela n'enfreigne aucun prescrit légal, l'échantillon peut être pris, par le fournisseur, lors du processus de fabrication du lot de produit à livrer.

Dans ce cas, l'échantillon doit être scellé et accompagné d'une étiquette portant, identiquement, les mêmes références que le produit réceptionné.

Une procédure, décrivant la manière de traiter les produits ne satisfaisant pas aux exigences posées (p.ex. refus, acceptation sous certaines conditions, donner une autre destination), doit exister et être appliquée si besoin.

Lors de la réception de matières premières pour aliments des animaux, d'additifs, de prémélanges et d'aliments complémentaires, l'entreprise doit tenir un registre. Les données suivantes doivent être conservées :

- dénomination du produit ;
- nom et adresse du fournisseur ;
- date de réception ;
- quantité ;
- numéro de lot du fournisseur ;
- date de durabilité, si d'application.

## 7. Stockage des produits

Tous les produits, tant en vrac qu'en sac, doivent être stockés de façon à :

- être facilement identifiables ;
- être physiquement séparés des autres produits ;
- exclure toute confusion avec d'autres produits ;
- ne pas dépasser la date de durabilité ;
- satisfaire aux conditions de stockage mentionnées sur l'étiquette.

Le stockage des produits doit être tel que le risque de dégradation de l'emballage, d'écoulement ou de fuite du produit est réduit à un minimum.

Les aliments pour animaux doivent être stockés de façon à être facilement identifiables et à exclure toute confusion avec d'autres aliments pour animaux.

Lorsqu'un produit voyageant en transit ou destiné à l'exportation en dehors l'Union européenne, est stocké dans l'entreprise, un écriteau bien apparent portant la mention « Exportation » doit être disposé auprès de ce stock. Le propriétaire ou le détenteur du produit doit pouvoir, au moyen de documents probants, fournir la preuve de cette destination au plus tard au moment de la livraison.

Le cas particulier du stockage des aliments médicamenteux destinés à l'exportation est traité dans le point 13.4 de ce document.

Afin de limiter l'importance d'un recall éventuel, il est recommandé de vider régulièrement et complètement les silos et espaces de stockage de produits secs. Toutes les vidanges doivent être enregistrées.

Pendant l'entreposage, les aliments en vrac pour ruminants sont conservés dans des installations séparées physiquement de celles où les protéines animales, autorisées dans l'alimentation des non-ruminants (conformément à l'annexe IV du Règlement (CE) n° 999/2001), et les aliments pour animaux contenant de telles protéines, sont conservés en vrac.

Les établissements qui produisent des graisses mélangées séparent physiquement les produits destinés aux aliments pour animaux des produits ne répondant pas aux normes en vigueur dans le secteur des aliments pour animaux (cf. 'AT-01 : Législation' et 'AT-03 : Tableau des normes, seuils d'intervention et limites de notification').

Si un producteur déclare, sur l'étiquette d'un lot, que celui-ci est destiné à un usage technique, ce lot ne pourra plus jamais être utilisé pour l'alimentation des animaux.

Les conteneurs, qui doivent servir au stockage et au transport des produits destinés à l'alimentation animale repris ci-dessous, ne peuvent pas être utilisés pour l'entreposage ou le transport d'autres produits, sauf si ces produits répondent aux normes en vigueur dans le secteur des aliments pour animaux.

Ceci s'applique pour les aliments pour animaux suivants :

- graisses mélangées ;
- huiles d'origine végétale ;
- produits dérivés d'huiles végétales.

En cas de risque de contamination, ces produits 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 le cas où ces conteneurs auraient été utilisés précédemment pour des produits non conformes aux normes en vigueur dans le secteur des aliments pour animaux.

La procédure à appliquer doit être consignée par écrit.

Les graisses animales issues de matières de catégorie 3 doivent être transportées et stockées selon les mesures en vigueur dans le Règlement (CE) n° 1069/2009 (cf. 'AT-11 : Sous-produits animaux').

## 8. Processus de production



### Remarque préliminaire

Toutes les substances et matières utilisées dans les différentes étapes d'un processus de production doivent être évaluées afin qu'elles ne soient pas sources de danger pour le produit fini (cf. 'AT-04 : Réalisation pratique du plan HACCP'). Il peut p.ex. s'agir d'aliments pour animaux mais également d'auxiliaires technologiques, de lubrifiants, de détergents, etc.

### 8.1. Transformation de sous-produits animaux et utilisation de 'matières premières pour aliments des animaux' d'origine animale

Des exigences spécifiques sont liées à la transformation de sous-produits animaux en 'matières premières pour aliments des animaux' d'origine animale ainsi qu'à l'utilisation de celles-ci.

Ces exigences peuvent, p.ex., avoir trait à l'obligation d'obtenir un agrément auprès de l'autorité compétente ou à celle d'interdire l'utilisation de certaines 'matières premières pour aliments des animaux' dans les installations destinées à la fabrication d'aliments pour ruminants.

Pour de plus amples informations quant à l'application spécifique des exigences liées à ces activités, l'entreprise doit se référer notamment aux documents suivants :

- 'AT-11 : Sous-produits animaux' ;
- 'AT-12 : Production d'aliments pour animaux familiers' ;
- Reg (CE) 1069/2009 et Reg (UE) 142/2011 ;
- Reg (CE) 999/2001.

## 8.2. Ordre de production

L'ordre de production dans l'installation (aliments composés avec additifs, prémélanges (médicamenteux), etc.) doit être défini de telle façon qu'il soit satisfait aux normes (liste des additifs et des prémélanges médicamenteux autorisés, substances indésirables, etc) (cf. 'AT-01 : Législation').

L'ordre de production doit être établi et enregistré de telle manière qu'il soit pris en considération lors du transfert de la formule à la production.

L'ordre de production réalisé doit être enregistré et archivé.

## 8.3. Contamination croisée

Certains additifs, prémélanges (médicamenteux) ou d'autres produits peuvent rester dans le processus de production et être retrouvés dans le lot suivant. On parle ici de contamination croisée. La contamination croisée peut soit être propre à l'installation, soit avoir été causée antérieurement dans la chaîne, pendant la production ou le traitement des ingrédients.

Il est nécessaire que la contamination croisée reste limitée.

La gravité de la contamination croisée est fonction :

- des caractéristiques du produit utilisé ;
- de la quantité du produit utilisé ;
- de l'endroit où le produit utilisé est ajouté : plus le trajet est long, plus la contamination croisée est grande ;
- de la contamination croisée propre à l'installation.

Pour minimiser la contamination croisée, le producteur doit :

- connaître le degré de contamination croisée de l'installation (pour la production d'additifs, de prémélanges et d'aliments composés) ;
- appliquer un ordre de production ou de dosage bien déterminé. Ceux-ci doivent être consignés dans des prescriptions, qui sont remises à l'équipe de production. Les ordres de production réalisés doivent être archivés ;
- appliquer éventuellement des charges de rinçage ;
- incorporer les additifs et les prémélanges (médicamenteux), dans le flux principal, de préférence le plus près possible de la mélangeuse.

La contamination croisée doit faire partie intégrante de l'étude HACCP.

L'opérateur doit tenir compte des risques liés à la contamination croisée et respecter la législation en vigueur comme p.ex. les teneurs maximales autorisées en additifs pour les espèces-cibles ou les teneurs maximales autorisées en résidus de coccidiostatiques pour les espèces non-cibles (cf. Registre communautaire des additifs ou Directive 2002/32/CE).

Un test de contamination croisée doit être réalisé dans les cas suivants :

- tous les 2 ans en cas de fabrication d'additifs (si le risque d'une contamination croisée éventuelle a été mis en évidence (présence d'un mélangeur pour produits secs p.ex.)) ;
- tous les 2 ans en cas de fabrication de prémélanges ;
- tous les 2 ans en cas d'utilisation successive d'aliments pour animaux contenant des OGM et n'en contenant pas ;
- tous les 2 ans si le fabricant d'aliments composés dispose d'un agrément pour la fabrication d'aliments composés contenant des additifs appartenant au groupe des antibiotiques (usage possible uniquement pour des fabrications destinées à l'exportation hors Union Européenne) ;
- lors du démarrage de l'installation et ensuite tous les 2 ans si le fabricant d'aliments composés dispose (ou souhaite disposer) d'un agrément pour la fabrication d'aliments composés contenant des additifs appartenant au groupe 5 des « coccidiostatiques et autres substances médicamenteuses » ou au groupe 4-d des « facteurs de croissance » (cf. Registre communautaire des additifs) ;
- lors du démarrage de l'installation et ensuite tous les 2 ans en cas de fabrication d'aliments composés contenant des prémélanges médicamenteux ;
- ainsi que lors de toute modification importante d'une installation citée ci-dessus.

Après exécution du test de contamination, il est important de conserver les résultats dans un rapport.

Le document 'AT-08 : Contamination croisée' décrit la manière dont le test de contamination doit s'exécuter en pratique.

Lorsque l'entreprise procède à un test de contamination croisée, elle doit également procéder à un test d'homogénéité.

Par contre, la réalisation d'un test d'homogénéité ne requiert pas la mesure de la contamination croisée.



### Exemples lors de la fabrication d'aliments composés ou de prémélanges contenant des coccidiostatiques

La mesure la plus adéquate pour prévenir les contaminations croisées est la détermination et le respect d'un ordre de production adéquat. L'approche est différente selon le type de substances.

Ainsi, lors de la fabrication de prémélanges ou d'aliments composés contenant des coccidiostatiques, il est essentiel que les normes relatives à la présence de coccidiostatiques dans les aliments pour animaux soient toujours respectées, à savoir :

- respect des teneurs minimales et/ou maximales pour les aliments composés contenant un coccidiostatique ;
- respect des teneurs maximales en coccidiostatique (substance indésirable au sens de la Directive 2002/32) pour les matières premières pour aliments des animaux, les prémélanges et les aliments composés qui ne doivent pas en contenir du fait de leur formulation. Dans ce cas, leur dilution dans d'autres aliments pour animaux est interdite.

Tous les aliments mis sur le marché doivent respecter ces normes. Ainsi, si le lot suivant transitant dans l'installation est un aliment composé qui ne dépasse pas la teneur maximale en substance indésirable pour ce coccidiostatique (animaux non-cibles), il pourra être commercialisé comme aliment composé si

l'ensemble des exigences sont respectées.

## 8.4. Homogénéité

Lors de la production :

- Une répartition homogène des composants est obtenue, selon les critères déterminés dans la législation (voir 'AT-01 : Législation') ;
- L'ordre de succession des dosages est choisi en manière telle qu'une répartition homogène soit obtenue.

L'homogénéité doit être également assurée lors de la livraison du produit final.

Un test d'homogénéité doit être exécuté tous les 4 ans ou lors d'une modification importante à l'installation. Il peut être combiné à un test de contamination croisée. Le résultat de ce test doit être enregistré.

## 8.5. Appareils de mesure, de dosage et de contrôle

Il doit exister, dans l'entreprise, une liste reprenant tous les appareils de mesure, de dosage et de contrôle. Il s'agit p.ex. des appareils de pesée, thermomètres, humidimètres et appareils de dosage.

De ces appareils, il doit être clairement consigné :

- Quelle est la charge ou la portée minimum et maximum autorisé(e) ;
- Quelle est la précision de l'appareil ;
- Quel est l'écart accepté de l'appareil.

Lorsque la précision de l'appareil dépasse l'écart admis, celui-ci doit être calibré ou remplacé.

Les appareils doivent être faciles à nettoyer.

Les appareils de pesée doivent être adaptés à la quantité à peser.

Les appareils de pesée utilisés pour la pesée des marchandises à vendre (p.ex. ponts bascules, installations d'ensilage), doivent être étalonnés tous les 4 ans. Cet étalonnage doit être réalisé par un organisme de contrôle reconnu par le législateur. Les entreprises établies en Belgique trouvent une liste des organismes reconnus sur le site web du SPF Economie, service de Métrologie.

Les appareils de pesée réservés à l'usage interne doivent être contrôlés et calibrés régulièrement.

Cette fréquence de calibration et de contrôle doit être déterminée par l'entreprise (p.ex. sur base d'une évaluation des dangers).

Ces prescriptions et fréquences doivent être consignées dans des procédures. Les enregistrements doivent être conservés.

## 8.6. Séchage

Le séchage est composé d'une phase mécanique de pré-nettoyage (facultative) et d'une phase de séchage. L'air qui véhicule la chaleur au travers du produit à sécher doit être salubre. Il importe que celui-ci ne soit pas source de contamination pour l'aliment pour animaux.

Le contrôle de la teneur en eau (humidité) du produit sortant, ainsi que celui de la température du produit et de l'air, permettent de maîtriser cette étape.

Attention, les produits peuvent éventuellement être contaminés par des substances toxiques du fait du contact direct avec les gaz de combustion pendant le processus de séchage.

Les mesures suivantes peuvent aider à éliminer ou réduire ce type de danger :

- Veiller au bon entretien de l'installation (brûleurs p.ex.) ;
- Privilégier des sources de combustibles présentant moins de risques (gaz p.ex.) ;
- Donner la priorité à une installation dans laquelle les gaz de combustion n'entrent pas en contact avec le produit ;
- Contrôler si nécessaire les produits séchés quant à la présence éventuelle d'un danger identifié.

## 8.7. Nettoyage et/ou triage

De cette manière, on peut éliminer des corps étrangers et/ou de séparer les aliments pour animaux entre eux.

Il est essentiel de vérifier que les produits issus de ces procédés (issues de triage p.ex.) répondent aux spécifications recherchées. Leur utilisation éventuelle en alimentation animale doit faire l'objet d'une évaluation spécifique.

Les aliments pour animaux ne peuvent contenir aucune substance toxique ou nuisible à la santé des hommes ou des animaux.

## 8.8. Broyage

Durant le broyage, les produits sont réduits en petites particules dans un moulin. Lors du broyage, l'attention nécessaire doit être accordée à l'usure des marteaux et aux grilles du moulin. Les opérations de décolmatage doivent s'effectuer, autant que possible, dans le lot en cours.

## 8.9. Mélange

Le mélange des ingrédients doit se faire dans le but d'obtenir une répartition homogène.

Les paramètres suivants sont importants pour l'obtention d'une répartition homogène dans le mélangeur :

- Degré de remplissage : il s'agit du volume utilisé par rapport au volume disponible ;
- Temps de mélange : temps total nécessité pour le mélange. Le temps de mélange débute après que tous les produits aient été versés dans la mélangeuse. Le temps de mélange optimum doit être connu. Il est soit donné par le constructeur, soit déterminé par un test d'homogénéité (v. point 8.3 et 8.4) ;
- Quantité de produit à mélanger : une répartition homogène s'obtient plus facilement en incorporant une quantité de 10% au lieu de 0,1% d'un produit donné.

Les paramètres doivent se trouver entre des valeurs (de volume) minimums et maximums déterminées, en fonction du type de mélangeuse.

Un schéma d'entretien, de contrôle et d'inspection, dans lequel sont repris la fréquence et la nature des contrôles, p.ex. le contrôle sur l'usure, les incrustations, la quantité de matière résiduelle, etc, doit être déterminé pour les mélangeurs.

## 8.10. Traitement thermique



La température du produit est augmentée au moyen d'un contact direct ou indirect avec la chaleur. Le but recherché est de modifier les caractéristiques physiques, chimiques, nutritionnelles ou microbiologiques du produit.

Si le traitement thermique a pour objectif la maîtrise d'un danger chimique (facteur antinutritionnel p.ex.) ou microbiologique (présence de micro-organismes p.ex.), l'efficacité du traitement doit être vérifiée selon une fréquence et une procédure établies par l'entreprise.

Des informations relatives aux mesures et au contrôle des salmonelles sont reprises dans le document 'AT-10 : Maîtrise des salmonelles'.

### **8.11. Agglomération**

La transformation de farine en granulé a lieu dans une presse, sous pression et température élevées.

Lors de l'agglomération, il faut tenir compte de la stabilité des additifs et/ou prémélanges (médicamenteux) transformés. Les conseils d'utilisation donnés par les fournisseurs d'ingrédients (tels qu'additifs et/ou prémélanges (médicamenteux)) doivent être respectés.

### **8.12. Refroidissement**

Après le traitement thermique ou l'agglomération, vient un processus de refroidissement. Le but est de diminuer la température et la teneur en humidité et d'éviter la condensation. Ceci est réalisé en faisant circuler de l'air le long du produit. L'air envoyé dans le refroidisseur doit être salubre.

Le risque le plus important est lié à une défaillance du système (refroidissement insuffisant) ou à des phénomènes de condensation dans l'installation. La température du produit à la sortie du refroidisseur doit être la plus proche possible de la température ambiante.

### **8.13. Emiettage**

Parfois un aliment pour animaux est émietté après avoir été aggloméré.

L'émiettage se déroule p.ex. en émiettant les granulés entre 2 rouleaux. La distance entre les deux rouleaux permet d'obtenir le degré d'émiettage souhaité.

Comme pour toutes les parties de l'installation, il importe que la propreté et l'absence de restes de charges précédentes soient garanties.

### **8.14. Tamisage (après refroidissement et/ou émiettage)**

Afin d'éliminer les fines particules, ou de faire une sélection sur base de la taille des particules, on peut procéder au tamisage. Dans la plupart des cas, 2 ou 3 tamis se succèdent.

Une attention particulière doit être prêtée aux retours de tamisage et à la propreté de l'installation.

### **8.15. Enrobage**

Les granulés peuvent être enrobés par un liquide (p.ex. une matière première pour aliments des animaux liquide telle que de la graisse).

La nature de la matière d'enrobage et la propreté de l'installation sont les facteurs de risque les plus importants.

## 8.16. Emballage (Conditionnement)

L'entreprise doit définir, formaliser et respecter les tolérances de pesée, contrôler les poids unitaires ainsi que la bonne lisibilité des informations portées sur chaque unité de conditionnement. Ce contrôle doit faire l'objet d'un enregistrement.

Le choix du matériau d'emballage (conditionnement) est fonction de :

- la nature de l'aliment pour animaux à emballer ;
- la maîtrise des risques liés à une contamination ayant le matériau d'emballage pour origine ;
- la maîtrise des risques liés à une contamination par transfert au travers du matériau d'emballage.

Il est recommandé de veiller aux bonnes conditions de stockage des emballages neufs.

Dans des cas exceptionnels (produits liquides p.ex.), il peut être fait usage de contenants réutilisables. Dans ce cas, l'entreprise doit mettre en place une méthode de nettoyage des contenants permettant d'assurer la sécurité alimentaire des produits qui y seront emballés.

Pendant l'emballage, les aliments en vrac pour ruminants sont conservés dans des installations séparées physiquement de celles où les protéines animales, autorisées dans l'alimentation des non-ruminants (conformément à l'annexe IV du Règlement (CE) n° 999/2001) et les aliments pour animaux contenant de telles protéines, sont conservés en vrac.

## 8.17. Autres étapes du processus

Outre les étapes du processus ci-dessus, d'autres étapes peuvent se produire. Si elles peuvent influencer la sécurité de l'aliment pour animaux, l'entreprise doit également prendre celles-ci en considération.



### Production de matières premières pour aliments des animaux et/ou d'additifs

Pour certaines entreprises (industrie alimentaire, criées, agrocarburants, etc), le processus principal n'est pas directement associé à une production d'aliments pour animaux. Il s'agit de flux connexes à ce flux principal (p.ex. denrées alimentaires déclassées, surplus, substances chimiques diverses, etc).

La matière première pour aliments des animaux ou l'additif peut apparaître à n'importe quelle étape du processus principal (par exemple après la phase de tri ou de déclassé d'une denrée alimentaire ou après extraction d'huile destinée à être valorisée comme carburant).

L'entreprise concernée doit donc prendre en compte les installations qui sont directement en contact avec l'aliment pour animaux mais également les étapes précédant l'apparition du produit car celles-ci peuvent avoir une influence sur la sécurité alimentaire du produit considéré.

## 8.18. Flux de retour

Il existe 2 types de flux de retour : les flux de retour internes, trouvant leur origine dans l'entreprise même (p.ex. poussières dans les filtres, issues de triage, restes de tamisage, ...) et les flux de retour externes, étant les produits qui sont repris chez le client.

La production doit être organisée de façon à ce que les flux de retour soient réduits à un minimum.



## Flux de retour et poussières

Les poussières issues du nettoyage du sol ou d'autres surfaces ne peuvent être réincorporées dans les aliments des animaux. Il s'agit ici de la poussière qui s'accumule au fil du temps dans l'entreprise et non de l'émission occasionnelle d'aliments pour animaux sous forme pulvérulente ou farineuse, p.ex., lors d'une opération de broyage ou de livraison. En effet, après la vidange d'un produit « poussiéreux » au niveau de la fosse de réception, il y a toujours des restes de produit au niveau du camion et de la grille. Il s'agit là de quantités parfois non négligeables de produit qui peuvent être balayées dans la fosse et retournées dans le lot.

Les endroits de stockage des flux de retours doivent être consignés. Si possible, les flux de retours sont réincorporés dans le lot d'où ils proviennent.

Il doit pouvoir être déduit des données de traçabilité :

- la quantité et le lieu de stockage de chaque retour ;
- les lots dans lesquels les retours sont incorporés.

Pour les flux de retour externes, la qualité biologique, chimique et bactériologique doit être connue. Il y a lieu de vérifier s'il n'y a pas eu de contamination croisée dans l'entreprise externe. Une procédure doit exister pour le rappel de produits. Pour les flux de retour externes, il y a également lieu de tenir à jour une administration des plaintes.

Une procédure doit établir quels sont les flux de retours, dans quelles compositions ils sont incorporés, et à hauteur de quel pourcentage cela peut se produire.

Cela ne peut être en contradiction avec les conditions stipulées dans la liste des additifs et des prémélanges médicamenteux autorisés.

Cette procédure contient au minimum la détermination de l'ordre de production, l'exécution et le contrôle de la réutilisation de ces flux de retours. Cette procédure doit également décrire les opérations visant à éviter l'incorporation de produits non destinés à un animal-cible déterminé.

## 9. Contrôle et analyse

### 9.1. Généralités

Parallèlement au prélèvement d'échantillons nécessaires dans le cadre de la traçabilité (voir points 6 et 10), l'entreprise peut être amenée à réaliser des prélèvements en vue d'analyses. Ces analyses doivent être perçues comme un des moyens de contrôle permettant :

- de démontrer que l'aliment pour animaux satisfait aux exigences ;
- de démontrer que le système de sécurité alimentaire satisfait aux exigences ;
- d'améliorer continuellement le système de sécurité alimentaire.

Dans le cadre de l'autocontrôle, les analyses peuvent être réalisées dans un laboratoire interne disposant de suffisamment de matériel et de moyens et qui travaille selon des procédures internes relatives à la réalisation de ces analyses (méthodologies à appliquer, calibration des appareils, etc).

Le laboratoire interne qui réalise des analyses pour le compte de l'entreprise ou pour le compte d'un tiers doit participer à des tests circulaires interlaboratoires (ou ringtests).

Des monitorings ont été développés à l'échelle de l'Union européenne. Il s'agit notamment du monitoring des dioxines et PCB de type dioxine qui est applicable pour certains types d'établissements (voir point 14).

En Belgique, les laboratoires sont tenus de respecter le principe de notification obligatoire (cf. 'AT-02 : Notification obligatoire') en communiquant à l'AFSCA tout résultat dépassant, p.ex., les teneurs maximales autorisées.

Dans le cadre du contrôle des dioxines et PCB de type dioxine (cf. point 14.2), l'entreprise doit spécifiquement donner instruction au laboratoire de communiquer les résultats d'analyse auprès de l'autorité compétente en cas de dépassement des teneurs maximales en dioxines et PCB de type dioxine.

Trois cas peuvent être identifiés :

1. le laboratoire est installé dans le même état-membre que l'entreprise. Dans ce cas, l'autorité compétente est celle de l'état-membre (en Belgique, l'AFSCA).
2. le laboratoire est installé dans un autre état-membre que l'entreprise. Dans ce cas, le laboratoire doit notifier le dépassement du résultat d'analyse à l'autorité compétente de son pays, qui transmet à son tour cette information auprès de l'autorité compétente de l'état-membre dans lequel l'entreprise est établie.
3. l'analyse a été confiée à un laboratoire situé hors Union européenne, dans un pays tiers. Dans ce cas, l'entreprise doit en informer l'autorité compétente de l'état-membre où elle est établie et prouver que l'analyse est bien réalisée selon la méthode acceptée par la législation européenne (cf. 'AT-01 : Législation').

La notification par le laboratoire ne dispense pas l'opérateur de procéder également à la notification auprès de l'autorité compétente.

En Belgique, certains textes légaux rendent obligatoires la réalisation d'analyses relatives à des paramètres précis.

Dans ces cas bien identifiés, la législation préconise généralement le recours à un laboratoire disposant, pour le paramètre concerné, d'un agrément AFSCA ou d'une accréditation ISO 17025.

Lorsqu'une entreprise belge agréée ou autorisée ne dispose pas elle-même de moyens suffisants de contrôle, elle doit être en possession d'un exemplaire du contrat par lequel elle confie ce contrôle à un laboratoire capable de réaliser ces analyses. La commande écrite des analyses (par lettre, fax, courriel) peut remplacer le contrat.

Les contrats et commandes doivent reprendre la liste des analyses à réaliser.

Le tableau ci-dessous reprend ces analyses obligatoires, les qualifications du laboratoire ainsi que les références légales.

Paramètre(s) obligatoire(s)	Domaine d'application	Qualifications Laboratoire	Référence légale
Dioxine et PCB de type dioxine	<ul style="list-style-type: none"><li>- exploitants du secteur de l'alimentation animale transformant des graisses et huiles végétales brutes</li><li>- exploitants du secteur de l'alimentation animale produisant des graisses animales, y compris les établissements de</li></ul>	Agrément AFSCA ou Accréditation	Reg (CE) 183/2005 AR 21/02/06 - Annexe IV

Paramètre(s) obligatoire(s)	Domaine d'application	Qualifications Laboratoire	Référence légale
	transformation des graisses animales - exploitants du secteur de l'alimentation animale produisant de l'huile de poisson - secteur de l'oléochimie mettant des aliments pour animaux sur le marché - secteur du biodiesel mettant des aliments pour animaux sur le marché - établissements de mélange de graisse - producteurs d'aliments composés pour animaux producteurs de denrées alimentaires (autre que mélange de graisse) - importateurs mettant des aliments pour animaux sur le marché (pour détails, voir point 14)		
Dioxine	Additifs E559, E561, E566, E598 et E568 du groupe des « Liants, antimottants et coagulants » (voir point 14)		
Médicament (teneur en substance active)	Aliments médicamenteux (voir AC-02 point 13)	Agrément AFSCA ou Labo de l'établissement	AR 21/02/06 - Annexe III
Protéines animales (Echantillonnage ESB)	Aliments composés et prémélanges (fabrication) (voir AT-11)	Non précisé	AR 21/02/06 - Annexes I et II
Salmonelles et Entérobactériacées	Aliments pour animaux familiers (voir AT-12)	Agrément	Reg (UE) 142/2011
Voir nature du contrôle de l'AFSCA	Contre-analyse réalisée suite à un contrôle officiel effectué par l'AFSCA	Agrément	AR 15/04/05 – Art 2

L'entreprise élabore un plan de contrôle reprenant les différents points critiques de contrôle liés au processus, et ce depuis la réception jusqu'à la livraison de l'aliment pour animaux. Il faut, au minimum, que les points critiques de contrôle soient surveillés.

Ceci peut se faire par une analyse, par un contrôle visuel, par la mesure d'un paramètre comme la température ou le pH, etc.

Ce plan de contrôle est donc fort dépendant du processus réalisé par l'entreprise. Le contrôle des CCP liés aux étapes du processus ne doivent pas respecter le document AT-05. L'entreprise détermine la fréquence de contrôle des étapes du processus en fonction du contrôle final et des dangers pouvant apparaître dans le produit fini.

### Exemple

Une entreprise réalise un traitement thermique d'un aliment pour animaux. D'après l'analyse HACCP, le danger microbiologique « Salmonelles » est maîtrisé si, vu la durée d'exposition appliquée, la température dépasse une température T1 donnée. Cette température est mesurée en permanence dans l'installation. Si la température est inférieure à T1, un signal retentit.

L'entreprise a donc déterminé la fréquence de contrôle de la température T1, en la mesurant par lot.

Le danger « Salmonelle » ne sera donc potentiellement présent que dans les lots où la température n'a pas été atteinte. Seuls ces lots devront faire l'objet d'un plan d'échantillonnage « produit fini ».

Il est quand même recommandé, à titre de contrôle de l'autocontrôle, de vérifier occasionnellement un lot pour lequel le signal n'a pas retenti. Le résultat d'analyse permettra de confirmer l'évaluation de l'équipe HACCP.

Ce plan de contrôle va également comprendre le plan d'échantillonnage (voir 9.2) qui est réalisé conformément au document 'AT-05 : Monitoring'.

Suivant les entreprises, le plan de contrôle va concerner :

- les produits achetés (entrants) et vendus (sortants) (voir point 9.2) ;
- le contrôle imposé par la législation en vigueur (p.ex. le monitoring européen des dioxines et des PCB de type dioxine) ;
- l'échantillonnage et l'analyse de paramètres liés aux processus développés dans l'entreprise et identifiés dans le plan HACCP ;
- le suivi de paramètres à la demande du preneur (dans le cadre d'une demande commerciale p.ex.).

### Obligation légale d'analyse et plan HACCP

L'application de certaines exigences légales rend obligatoire la réalisation d'analyses (telles que la recherche de la présence de protéines animales ou la surveillance des dioxines p.ex.).

Ces législations ne sont pas nécessairement applicables par tous les opérateurs (p.ex. uniquement d'application pour les producteurs) et certainement pas lorsque ceux-ci sont installés en dehors de l'Union Européenne.

Dans le cadre de la surveillance de la dioxine, la législation impose aux producteurs d'analyser chaque lot de certains produits entrants (cf. point 14.2.4). Ils disposent d'une dérogation leur permettant de se contenter d'une supervision via leur plan HACCP mais seulement à la condition qu'ils puissent prouver que le lot a déjà été soumis au monitoring légal lors d'une étape précédente (p.ex. par un certificat d'analyse).

Dans le cas d'un lot provenant d'un pays tiers (importation directe ou via un intermédiaire européen ou non), il y a lieu de vérifier que ce lot importé a bien fait l'objet du monitoring en question. Si le monitoring n'a pas été réalisé (p.ex. absence de certificat d'analyse), ce sera au producteur de faire l'analyse lorsque le lot arrivera chez lui (produit entrant).

## 9.2. Monitoring

Lorsque, dans le cadre de son autocontrôle, l'analyse est utilisée comme moyen de contrôle ou de maîtrise, l'entreprise doit reprendre celles-ci dans un plan d'échantillonnage individuel. Celui-ci doit être consigné par écrit et être respecté.

Ce plan doit concerner les produits achetés (entrants) et vendus (sortants), conformément au document 'AT-05 : Monitoring'.

Les résultats d'analyse doivent être enregistrés.

L'entreprise tient un aperçu des résultats d'analyse.



### Monitoring individuel et monitoring sectoriel selon le document AT-05

Certains secteurs peuvent élaborer un plan d'échantillonnage sectoriel statistiquement étayé. Ce plan sectoriel doit être rédigé en respectant les principes énoncés dans le document 'AT-05 : Monitoring'. Dans pareil plan sectoriel, des paramètres communs aux produits entrants et/ou sortants sont déterminés, paramètres qui seront échantillonnés et analysés. Par le regroupement, on obtient un aperçu représentatif des résultats d'analyse.

Les entreprises qui participent à un plan sectoriel peuvent, pour les paramètres qu'ils ont déterminés dans leur plan individuel, mais qui sont également repris dans le plan sectoriel, faire référence au plan sectoriel.



### Résultats d'analyse

Lorsque l'entreprise dispose d'un résultat d'analyse consécutif à l'application d'un monitoring obligatoire au niveau légal, elle ne doit plus analyser ce lot dans le cadre d'un autre volet de son plan de contrôle (p.ex. comme CCP) puisqu'elle dispose déjà d'un résultat pour ce lot.

Ceci n'est bien entendu envisageable :

- que si le lien entre le lot analysé et le bulletin d'analyse peut être réalisé sans aucune ambiguïté (p.ex. indication du n° de lot sur le bulletin d'analyse)
- que si le laboratoire qui a réalisé l'analyse satisfait aux exigences requises (accréditation p.ex.)
- que si le fournisseur satisfait aux exigences du point 5.

## 10. Etiquetage, livraison et prise en charge par le client

Au moment de la prise en charge du produit par le client ou lors de la livraison, les mentions légales (cf. 'AT01 : Législation') sont clairement reprises sur l'emballage et/ou les documents d'accompagnement.

De même les éventuels délais d'attente, modes d'administration et conditions spécifiques de stockage et d'emploi, qui découlent des caractéristiques de l'aliment pour animaux, doivent être clairement mentionnés pour le preneur.

La dénomination exacte de l'aliment pour animaux est extrêmement importante. Lorsqu'elles existent, il est recommandé d'utiliser les dénominations des matières premières pour aliments des animaux figurant dans le catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux.

Les prescriptions légales relatives à l'étiquetage et à la livraison des aliments pour animaux sont reprises dans les documents suivants (cf. 'AT-01 : Législation') :

- pour les matières premières pour aliments des animaux :
  - o Règlement (CE) n° 767/2009 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des aliments pour animaux ;
  - o Arrêté ministériel du 12/02/1999 relatif à la mise sur le marché et à l'utilisation des aliments pour animaux (notamment Chap. II de cet arrêté ministériel).
- pour les additifs :
  - o Règlement (CE) n° 1831/2003 relatif aux additifs destinés à l'alimentation des animaux ;
  - o Règlement (CE) n° 767/2009 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des aliments pour animaux ;
  - o Arrêté ministériel du 12/02/1999 relatif à la mise sur le marché et à l'utilisation des aliments pour animaux (notamment Chap. II de cet arrêté ministériel).
- pour les prémélanges :
  - o Règlement (CE) n° 1831/2003 relatif aux additifs destinés à l'alimentation des animaux ;
  - o Règlement (CE) n° 767/2009 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des aliments pour animaux ;
  - o Arrêté royal du 8/02/1999 relatif au commerce et à l'utilisation des produits destinés à l'alimentation des animaux (notamment Chap. VI, VIII et IX de l'AR et Chapitre 4 de l'annexe de cet arrêté royal ;
  - o Arrêté ministériel du 12/02/1999 relatif à la mise sur le marché et à l'utilisation des aliments pour animaux (notamment Chap. II de cet arrêté ministériel)
- pour les aliments composés :
  - o Règlement (CE) n° 767/2009 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des aliments pour animaux ;
  - o Arrêté royal du 28/06/2011 relatif à la mise sur le marché et à l'utilisation des aliments pour animaux ;
  - o Arrêté ministériel du 12/02/1999 relatif à la mise sur le marché et à l'utilisation des aliments pour animaux (notamment Chap. II de cet arrêté ministériel).



### **Etiquetage et allégations**

La communication d'informations vis-à-vis de l'utilisateur de l'aliment pour animaux (entreprises, éleveurs ou particuliers) se fait au moyen de différents canaux (étiquette, documentation technique, publicité, internet, etc.).

Les données transmises via l'étiquetage sont très importantes car elles constituent très souvent l'unique source d'information de l'utilisateur, surtout non professionnel. La législation définit trois concepts : l'étiquetage, l'étiquette et la présentation.

- L'étiquetage est l'attribution de mentions, d'indications, de marques de fabrique ou de commerce, d'images ou de signes à un aliment pour animaux par le placement de ces informations sur tout



support se référant à l'aliment ou accompagnant celui-ci, comme un emballage, un récipient, un écriteau, une étiquette, un document, une bague, une collerette ou l'internet, y compris à des fins publicitaires ;

- L'étiquette est définie comme une marque, un signe, une image ou un autre descriptif, écrit, imprimé, poncé, apposé, gravé ou appliqué sur l'emballage ou le récipient contenant un aliment pour animaux ou joint à celui-ci ;
- La présentation représente la forme, l'aspect ou l'emballage de l'aliment pour animaux et les matériaux d'emballage utilisés pour celui-ci, ainsi que la façon dont il est présenté et le cadre dans lequel il est disposé.

Le contenu de l'étiquette est spécifiquement décrit pour chaque type d'aliment pour animaux (voir ci-dessus).

L'étiquetage et la présentation des aliments pour animaux ne peuvent pas induire l'utilisateur en erreur (p.ex. par rapport à la destination ou aux caractéristiques de l'aliment pour animaux, son mode de fabrication ou de production, ses propriétés, sa composition, sa quantité, sa durabilité et les espèces animales ou catégories d'animaux auxquelles il est destiné). On ne peut également lui attribuer des effets ou des caractéristiques qu'il ne possède pas ou suggérer qu'il possède des caractéristiques particulières alors que tous les aliments pour animaux similaires possèdent ces mêmes caractéristiques.

Néanmoins, l'étiquetage et la présentation des matières premières pour aliments des animaux et des aliments composés pour animaux peuvent attirer particulièrement l'attention sur la présence ou l'absence d'une substance dans l'aliment pour animaux, sur une caractéristique ou un processus nutritionnel particulier ou sur une fonction spécifique liée à l'un de ces éléments, pour autant que les conditions suivantes soient remplies :

- l'allégation doit être objective, vérifiable et compréhensible ;
- en cas de contrôle, la personne responsable de l'étiquetage fournit une preuve scientifique de l'allégation (données scientifiques accessibles au public ou recherches documentées réalisées par l'entreprise). La preuve scientifique doit être disponible lors de la mise sur le marché de l'aliment pour animaux.

Les allégations relatives à l'optimisation de l'alimentation et au maintien ou à la protection de l'état physiologique sont autorisées sauf si elles contiennent une allégation comme quoi l'aliment possède des propriétés de prévention, de traitement ou de guérison d'une maladie (à l'exception toutefois des coccidiostatiques et des histomonostatiques autorisés comme additifs).

Les allégations concernant la prévention des déséquilibres nutritionnels sont autorisées dès lors qu'il n'est pas établi de lien avec des symptômes pathologiques.

Afin de clarifier le sujet, le Service public fédéral belge Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement a mis une liste indicative d'allégations à la disposition des opérateurs. Il s'agit d'allégations qui ne sont pas considérées comme des descriptions de propriétés de prévention, de traitement ou de guérison d'une maladie. Cette liste peut être téléchargée à partir du lien :

[http://www.health.belgium.be/filestore/11782447\\_FR/allegations%20sante%202008-03\\_0\\_11782447\\_fr.pdf](http://www.health.belgium.be/filestore/11782447_FR/allegations%20sante%202008-03_0_11782447_fr.pdf).

L'étiquetage ou la présentation des matières premières pour aliments des animaux et des aliments composés pour animaux ne peut comporter d'allégations selon lesquelles l'aliment vise un objectif nutritionnel particulier tel que prévu dans la législation (voir point 15), sauf s'il satisfait aux prescriptions qui y sont énoncées.



### Etiquetage et destination du produit

L'étiquette des produits doit faire clairement apparaître s'ils sont destinés à des aliments pour animaux ou à d'autres fins. C'est notamment pour cette raison que la législation impose des mentions telles que « additif », « prémélange », « matière première pour aliments des animaux », « aliment composé », etc.

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.

Les aliments pour animaux contenant des organismes génétiquement modifiés (OGM), consistant en ces organismes ou produits à partir de ceux-ci doivent être étiquetés conformément aux Règlements européens (CE) n° 1829/2003 et (CE) n° 1830/2003.

Les aliments pour animaux, autres que les aliments pour animaux familiers, contenant des protéines animales, uniquement autorisées dans l'alimentation des non-ruminants (conformément à l'annexe IV du Règlement (CE) n° 999/2001), ne peuvent être délivrés qu'aux établissements où ne sont pas détenus, engraisés ou élevés des ruminants.

Avant la livraison, un échantillon de chaque lot produit est prélevé. Cet échantillon doit être conservé dans des conditions optimales minimum durant les périodes indiquées dans le tableau ci-dessous. L'échantillon doit être traçable, de façon univoque, vers le lot produit.

Cette prise d'échantillon d'aliments pour animaux produits est obligatoire pour les producteurs belges, agréés ou autorisés, et est recommandée aux autres entreprises de production.



### Echantillonnage des aliments pour animaux produits (cf. AR 21/02/06 – Annexe I. I et Annexe III.IV)

Produit fini	Période de conservation
Matière première pour aliments des animaux	6 mois à dater de la date de mise sur le marché
Additif	Jusqu'à la date de durabilité minimale garantie, et dans tous les cas, au moins 3 mois après la date de mise sur le marché
Prémélange	
Aliment composé	
Aliments médicamenteux pour animaux	4 mois à dater de la date de fabrication (cf. Point 13)

Pour la livraison d'additifs, prémélanges et aliments composés, les données suivantes doivent être conservées dans le registre :

- Dénomination du produit ;
- Nom et adresse du client ;
- Date de livraison ;
- Quantité ;
- Numéro de lot ;
- Date de durabilité.

Si l'acheteur d'aliments composés est un éleveur disposant d'un numéro de troupeau attribué par les autorités, ce numéro de troupeau doit être consigné lors de chaque livraison d'un aliment composé.

Lorsqu'il s'agit de la livraison des :

- produits concernés par le monitoring européen (cf. point 14.2) et entrants dans le secteur de l'oléochimie et du biodiesel ;
- produits concernés par le monitoring européen (cf. point 14.2) et entrants dans les établissements de mélange de graisses ;
- produits concernés par le monitoring européen (cf. point 14.2) et entrants chez les producteurs d'aliments composés, autres que des établissements de mélange de graisses.

cette livraison doit être accompagné d'un justificatif attestant que ces produits ou toutes leurs composantes ont été analysés.

Lorsqu'il s'agit de graisses animales (cf. point 14.2.4.2) ou d'huiles de poisson (catégorie « autres huiles de poisson » cf. point 14.2.4.3) alors le justificatif peut uniquement préciser que les produits sont conformes aux exigences d'une analyse représentative par 2000 tonnes.

## 11. Produits non conformes

Lorsqu'un lot ne satisfait pas aux critères établis, ce lot doit :

- Subir un traitement au sein de l'entreprise de sorte qu'il soit à nouveau sûr au niveau de la sécurité alimentaire. Lorsqu'un traitement adéquat ne s'avère pas possible, le lot doit être utilisé en dehors du secteur des aliments pour animaux, ou ;
- Recevoir une autre destination (dans ou en dehors de l'entreprise). Lorsque le lot est vendu à une autre entreprise, le vendeur doit aviser le client par écrit des non-conformités, ou ;
- Être détruit.

Les installations (p.ex. espaces de stockage) où des lots contaminés sont découverts, doivent être soigneusement nettoyées de sorte qu'une nouvelle contamination des lots suivants soit évitée. Une procédure doit être consignée à cette fin.



### Production de matières premières pour aliments des animaux

Pour une denrée alimentaire ou un flux connexe, en provenance de l'industrie alimentaire, qui est destinée à l'alimentation animale, une évaluation des dangers doit être menée. Celle-ci doit déterminer si le produit, tel quel, peut être utilisé en tant que matière première pour aliments des animaux.

## 12. Adaptations des produits ou du processus de production

Lors du développement de nouveaux produits, la sécurité alimentaire doit être garantie. Ceci se réalise par l'application des principes HACCP.

Lorsque des adaptations sont effectuées aux processus de production existants ou aux formulations existantes, les principes HACCP doivent être appliqués.

Les modifications doivent être dûment examinées, vérifiées, validées, être qualifiées d'adéquates, et finalement être approuvées avant leur mise en œuvre. Les résultats de cet examen sont conservés par écrit et toutes les actions nécessaires seront enregistrées.

**TPE**

Les TPE ne doivent pas conserver les résultats de cet examen par écrit. Elles doivent néanmoins pouvoir motiver les changements dans le cadre de la sécurité alimentaire.

### 13. Dispositions particulières pour les aliments médicamenteux pour animaux

Ces prescriptions particulières sont applicables à toute entreprise belge qui met des aliments médicamenteux pour animaux en circulation. Ces prescriptions sont principalement basées sur les dispositions de l'Arrêté royal du 21/12/2006 – Préparation, mise sur le marché et utilisation des aliments médicamenteux. Pour plus de détails, il est conseillé de consulter la législation (cf. 'AT-01 : Législation').



#### Producteurs d'aliments composés utilisant un appareil de dosage de précision

Les fabricants d'aliments composés qui utilisent l'appareil de dosage de précision afin de produire des aliments médicamenteux sont tenus de respecter la procédure pour l'usage de cet appareil. La procédure est décrite dans le document 'AT-13 : Procédure d'utilisation d'un appareil de dosage de précision'.

En Belgique, l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA) et l'Association Professionnelle des Fabricants d'Aliments Composés pour Animaux (APFACA) ont signé une convention relative aux aliments médicamenteux.

Les fabricants belges d'aliments médicamenteux concernés par cette convention doivent également appliquer le document 'AT-14 : Valeurs-cibles pour aliments médicamenteux'.

#### 13.1. Responsabilité

Une personne disposant des compétences décrites dans la législation sur les aliments médicamenteux pour animaux doit surveiller la fabrication de ces aliments pour animaux.

Sur le territoire belge, la personne responsable de la production des aliments médicamenteux pour animaux :

- a. ne peut offrir ses services qu'à un seul établissement appartenant au secteur de l'alimentation animale, agréé pour la production des aliments médicamenteux pour animaux ;
- b. ne peut pas être titulaire d'une officine ;
- c. ne peut pas, en tant que vétérinaire responsable, prescrire des aliments médicamenteux pour animaux provenant de l'établissement dont il contrôle la fabrication.


Les copies du diplôme et du contrat existant entre l'entreprise et le responsable doivent être disponibles dans l'entreprise.

#### 13.2. Achat de prémélanges médicamenteux

En Belgique, les aliments médicamenteux pour animaux ne peuvent être exclusivement fabriqués qu'à base de prémélanges médicamenteux :

- pour lesquels une autorisation de mise sur le marché a été délivrée conformément à la législation belge en vigueur pour les médicaments ; ou
- pour lesquels une autorisation de mise sur le marché a été délivrée dans un état membre de l'Union européenne ; ou
- qui sont utilisés conformément à la prescription rédigée par le vétérinaire et visant le traitement d'animaux, à titre exceptionnel et sous la responsabilité personnelle directe du vétérinaire (application du système de la cascade (Arrêté royal du 14/12/2006 concernant les médicaments à usage humain et vétérinaire - art 230 et 231)).

Par lot de prémélange médicamenteux, il y a lieu de prélever un échantillon de 50 grammes, qui doit être conservé pendant 3 mois à compter de la dernière livraison de l'aliment médicamenteux.

 <b>Echantillonnage par le producteur belge d'un aliment médicamenteux</b>		
<b>Produit entrant</b>	<b>Quantité</b>	<b>Période de conservation</b>
Prémélange médicamenteux	50 g / lot	3 mois à compter de la dernière livraison d'un lot d'aliments médicamenteux pour animaux.

Les éléments suivants sont indiqués sur l'échantillon :

- dénomination du prémélange médicamenteux ;
- nom et adresse du producteur ;
- date de réception ;
- quantité ;
- numéro d'enregistrement ;
- numéro du lot ;
- numéro de la facture ;
- cet échantillon doit être conservé, scellé, conformément aux conditions reprises sur la notice explicative à destination de l'utilisateur.

### 13.3. Stockage de prémélanges médicamenteux

Les prémélanges médicamenteux doivent être conservés dans des espaces fermés, clairement séparés des autres prémélanges et conformément aux conditions de conservation éventuellement reprises sur l'étiquette.

L'appareillage utilisé pour le stockage des prémélanges médicamenteux doit être nettoyé avant de le réutiliser, afin d'éviter la contamination croisée.

### 13.4. Production et stockage d'un aliment médicamenteux pour animaux

L'aliment médicamenteux ne peut être fabriqué que par un fabricant agréé et sur la base d'une prescription d'un vétérinaire.

En Belgique, cette prescription est valable pour 15 jours au maximum, à partir de la date à laquelle elle est rédigée, et pour un seul traitement.

Dans certains cas précis (cf. 'AT-01 : Législation'), c'est le vétérinaire de guidance de l'élevage qui remet la prescription, non signée par l'éleveur, directement au fabricant de l'aliment médicamenteux.

Le fabricant belge d'aliments composés doit se conformer :

- à la composition et la quantité prescrites par le vétérinaire traitant ;

- aux conditions complémentaires éventuelles. Celles-ci peuvent être déterminées par l'AFSCA ou liées à l'emploi du prémélange médicamenteux.

Pour la production d'aliments médicamenteux pour animaux, le producteur utilise exclusivement des aliments pour animaux pouvant être mélangés avec des prémélanges médicamenteux pour réaliser un produit stable et homogène.

Lors de la fabrication d'un aliment médicamenteux pour animaux, il n'y a qu'un seul prémélange médicamenteux, enregistré légalement, qui peut être utilisé. Néanmoins, par dérogation, plusieurs prémélanges médicamenteux peuvent être utilisés simultanément pour la fabrication d'un seul aliment médicamenteux, sur prescription du vétérinaire.

Lors de la formulation et de la fabrication de l'aliment médicamenteux pour animaux, le fabricant doit veiller à ce que les aliments pour animaux utilisés ne contiennent ni le même antibiotique ni le même coccidiostatique que ceux utilisés en tant que substance active dans le prémélange médicamenteux.

Lors de la production d'aliments médicamenteux pour animaux, le fabricant doit veiller à ce que la dose journalière de substances actives soit répartie sur une quantité d'aliments correspondant au moins à la moitié de la ration journalière des animaux traités et, pour les ruminants, au moins à la moitié du besoin journalier de supplément non minéral.

Lorsque l'incorporation du prémélange médicamenteux est réalisé par un appareil de dosage de précision lors de la livraison de l'aliment composé, le document 'AT-13 : Procédure d'utilisation d'un appareil de dosage de précision' est d'application.

Lorsqu'il s'agit d'une fabrication pour expédition depuis la Belgique en direction d'un autre Etat membre de l'Union Européenne, il est permis d'utiliser des prémélanges médicamenteux qui sont autorisés dans cet Etat membre.

Les lots d'aliments médicamenteux pour animaux destinés au commerce intracommunautaire sont stockées séparément et de façon bien identifiée. Pour éviter toute confusion, un écriteau très apparent est placé auprès de chaque lot, reprenant bien lisiblement, la mention « exportation ».

### 13.5. Enregistrements

En Belgique, les volets blanc et jaune de la prescription doivent être complétés par le fabricant de l'aliment médicamenteux et reprendre :

- les nom et adresse du fabricant de l'aliment médicamenteux ;
- le numéro de lot ;
- la date de production ;
- le délai de conservation ;
- la date de délivrance ;
- la signature du fabricant de l'aliment médicamenteux.

Ces volets doivent accompagner la livraison.

En cas de prescription électronique, tous les volets peuvent être de couleur blanche. Dans ce cas, chaque volet doit porter en dessous respectivement la mention « Exemplaire pour le fabricant de l'aliment médicamenteux » (équivalent du volet blanc) et « Exemplaire pour le responsable des animaux » (équivalent du volet jaune).

La personne responsable de la production des aliments médicamenteux pour animaux consigne ou fait consigner dans un registre, le détail et la date des contrôles et des analyses et signe ses conclusions.

Ce registre est mis à jour quotidiennement, et est conservé dans l'entreprise, pendant cinq ans à compter de la date de sa clôture.

Pour chaque prémélange médicamenteux, les données suivantes sont indiquées dans le registre :

- nom et adresse du fournisseur ;
- quantité acquise avec numéro de facture et numéro de lot ;
- quantité utilisée avec numéro de lot du prémélange médicamenteux et nature, quantité et numéro de lot des aliments médicamenteux pour animaux produits ;
- quantité de prémélange médicamenteux tenue en stock.

Pour les aliments médicamenteux pour animaux, les données suivantes sont indiquées dans le registre :

- nature, quantité et numéro de lot des aliments médicamenteux pour animaux fabriqués ;
- nature, quantité et numéro de lot des aliments médicamenteux pour animaux livrés avec :
  - o les nom et adresse du destinataire ;
  - o le numéro de la prescription vétérinaire ;
  - o les nom et adresse du vétérinaire ;
- quantité d'aliment médicamenteux pour animaux tenue en stock.

Ces registres sont tenus sur une page distincte par prémélange médicamenteux et par aliment médicamenteux pour animaux. La comptabilité est mise à jour journalièrement, sans blanc, rature ou surcharge, et est conservée pendant cinq ans à la disposition de l'AFSCA.

L'entreprise conserve les prescriptions vétérinaires durant 5 ans et les classe par ordre chronologique.

Le fabricant d'aliments médicamenteux pour animaux établi en Belgique doit également déclarer à l'Agence fédérale des Médicaments et des Produits de santé (AFMPS) à l'aide du formulaire ad hoc (cf. 'AT-01 : Législation') et selon les modalités prévues par l'AFMPS :


- pour chaque prémélange médicamenteux :
  - o le nom du prémélange ;
  - o les quantités en poids utilisées.
- pour chaque aliment médicamenteux pour animaux produit :
  - o l'espèce et la catégorie animale à laquelle l'aliment est destiné ;
  - o les quantités en poids produites ;
  - o le numéro de lot.


### **13.6. Contrôle d'aliments médicamenteux pour animaux**

Lors de la production d'un aliment médicamenteux pour animaux, un échantillon de 500 grammes doit être prélevé de chaque production. Cet échantillon est à conserver pendant 4 mois à compter de la date de production. Les éléments suivants doivent être mentionnés sur l'échantillon :

- la dénomination de l'aliment médicamenteux pour animaux ;
- la date de production ;
- la quantité ;
- le numéro d'enregistrement ;
- le numéro de lot du prémélange médicamenteux incorporé ;
- la teneur en substance active.


Cet échantillon doit être scellé et conservé dans des conditions optimales.

 <b>Echantillonnage d'aliments médicamenteux pour animaux par le producteur belge</b>		
<b>Produit sortant</b>	<b>Quantité</b>	<b>Période de conservation</b>
Aliment médicamenteux	500 g / lot fabriqué	4 mois à dater de la date de fabrication

 <b>Analyses d'aliments médicamenteux pour animaux</b>	
<b>Paramètre</b>	<b>Fréquence</b>
Teneur en substances actives (pour garantir la stabilité et l'homogénéité) par prémélange médicamenteux utilisé	<ul style="list-style-type: none"><li>- toutes les 100 tonnes d'aliment médicamenteux pour animaux fabriqué ; ou</li><li>- si cette quantité n'est jamais atteinte, tous les 6 mois.</li></ul>

### 13.7. Livraison d'aliments médicamenteux pour animaux

Le fabricant de l'aliment médicamenteux (opérateur belge) fait signer les volets blanc et jaune de la prescription par l'éleveur, responsable des animaux, et reprend le volet blanc qu'il conserve.

 <b>Absence de l'éleveur</b>
Le nom, prénom et/ou la signature pour réception, du responsable des animaux ou de son délégué absent ne sont pas exigés, si celui-ci a été informé d'avance de l'heure de la livraison. Dans ce cas, le fournisseur remplace ces mentions par l'heure de la livraison.

L'étiquetage des aliments médicamenteux doit satisfaire aux exigences d'étiquetage telles que développées au point 10 (cf. Règlement (CE) 767/2009 – Chap. IV).

Les indications additionnelles suivantes doivent être également apportées sur l'étiquette :

1. la mention : « Aliment médicamenteux pour ... » (avec indication de l'espèce animale à laquelle il est destiné) ;
2. le numéro d'agrément du fabricant de l'aliment médicamenteux ;
3. les précautions spéciales éventuelles ;
4. la teneur en substances actives exprimée en milligramme par kilogramme d'aliment, le mode d'emploi et le mode de conservation ainsi que les mentions imposées dans l'autorisation de mise sur le marché du (des) prémélange(s) médicamenteux utilisé(s) et imposées par la réglementation en vigueur, notamment le temps d'attente.

En cas d'utilisation de récipients, il suffit que ces informations soient indiquées sur les documents d'accompagnement.



Les aliments médicamenteux pour animaux doivent être livrés directement, du lieu de production, à l'éleveur, dans un silo précédemment vidé. Après remplissage, la bouche d'entrée du silo est munie d'une étiquette reprenant les données ci-dessus. Lorsque c'est fait, c'est indiqué sur le document de transport par le chauffeur.

La livraison des aliments médicamenteux pour animaux doit se faire dans des emballages scellés ou des récipients fermés de telle manière que la fermeture ou le scellé soit détérioré lors de l'ouverture et qu'il ne puisse être réutilisé.

Afin de prévenir la contamination croisée, les récipients et véhicules utilisés pour le transport des aliments médicamenteux pour animaux doivent être nettoyés après usage.

Lorsque l'incorporation du prémélange médicamenteux est réalisé par un appareil de dosage de précision lors de la livraison de l'aliment composé, le document 'AT-13 : Procédure d'utilisation d'un appareil de dosage de précision' est d'application.

## **14. Mise sur le marché d'aliments pour animaux jugés critiques ou soumis au monitoring « dioxine et PCB de type dioxine »**

### **14.1. Additifs appartenant au groupe des « Liants, antimottants et coagulants » (Additifs E559, E561, E566, E598 et E568)**

#### **14.1.1. Conditions spécifiques**

L'entreprise belge qui utilise, pour sa propre production, ou qui met sur le marché les additifs E559, E561, E566, E598 et/ou E568 qu'elle n'a pas acquis auprès d'un fournisseur autorisé conformément à la législation belge (p.ex. importation), doit satisfaire aux conditions spécifiques suivantes :

- faire prélever, sur les lieux même de son exploitation, par un organisme d'inspection accrédité ISO 17020 ou par le laboratoire accrédité ISO 17025 qui va effectuer les analyses, en trois exemplaires de 500 grammes, un échantillon représentatif de chaque lot d'aliments pour animaux jugés critiques qui est mis en circulation pour la première fois sur le marché belge. L'échantillon doit être scellé et étiqueté par l'organisme en question et doit être conservé dans des conditions de stockage excluant toute modification anormale de composition ou toute altération ;
- confier le premier exemplaire à un laboratoire agréé à cet effet par l'AFSCA ou accrédité à cette fin selon les normes ISO 17025 ;
- faire déterminer par ce laboratoire la teneur en dioxines (pour les additifs E559, E561, E566, E598 et E568) ;
- notifier tout dépassement des normes en substances indésirables à l'AFSCA et maintenir le lot concerné à disposition ;
- conserver le deuxième exemplaire dans un but de traçabilité (à la disposition d'un contrôle ultérieur) et le troisième exemplaire pour la défense éventuelle des droits durant les 6 mois qui suivent la date de mise sur le marché du lot concerné ;
- conserver le rapport d'analyse, qui mentionne notamment le nom de l'organisme qui a fait l'échantillonnage, si le produit est destiné à sa propre production ;
- joindre le rapport d'analyse, qui mentionne notamment le nom de l'organisme qui a fait l'échantillonnage, pour toute mise sur le marché du lot d'aliment pour animaux jugé critique produit par l'entreprise.


### 14.1.2. Registre

Suivant qu'elle achète ou qu'elle produit des aliments pour animaux jugés critiques, l'entreprise installée en Belgique doit également tenir un registre mentionnant :

- la nature et la quantité des aliments jugés critiques produits ou achetés ;
- leur date de fabrication ou de réception ;
- en cas d'achat de ces aliments par l'entreprise : s'il y a lieu, le numéro de lot ou de la fraction définie de la production en cas de fabrication en continu ainsi que la désignation précise de l'emplacement de stockage (n° de tank, n° de silo, etc) en cas de stockage en vrac ;
- en cas de mise sur le marché, après production de ces aliments par l'entreprise : les noms et adresses des acheteurs ainsi que le n° de lot, ou de la fraction définie de la production en cas de fabrication en continu ainsi que la désignation précise de l'emplacement de stockage (n° de tank, n° de silo, etc) en cas de stockage en vrac.

### 14.1.3. Echantillons

L'entreprise belge conserve, pendant 6 mois, un échantillon représentatif de 500 g. de chaque partie de lot d'aliments pour animaux jugés critiques et le tient à disposition pour d'éventuels contrôles. Elle conserve également le rapport d'analyse accompagnant la partie de lot.

 <b>Echantillonnage d'aliments pour animaux jugés critiques par l'entreprise belge</b>	
<b>Produit entrant</b>	<b>Période de conservation</b>
Additifs du groupe des « Liants, antimottants et coagulants » : E559, E561, E566, E598 et E568	min. 6 mois

Les échantillons doivent être clairement identifiés et conservés de manière à exclure ou minimiser toute modification de leurs caractéristiques.

## 14.2. Monitoring de la dioxine et des PCB de type dioxine

### 14.2.1. Définitions

produits dérivés de graisses animales de catégorie 3 :

toute matière première pour aliments des animaux dérivée des graisses animales et transformée conformément au Règlement (CE) n° 1069/2009. Les protéines animales transformées ne sont pas visées par cette définition.

analyse représentative par 2000 (ou 5000) tonnes :

cette notion ne définit pas la taille d'un lot mais bien une fréquence d'analyse minimale. Cette analyse représentative par 2000 (ou 5000) tonnes est indépendante de la taille d'un lot. Un lot peut en effet être plus petit ou plus grand que 2000 (ou 5000) tonnes alors que l'analyse représentative porte sur maximum 2000 (ou 5000) tonnes. Un échantillon est dit représentatif lorsqu'il possède les mêmes caractéristiques que les produits que l'on souhaite étudier.



**Comment interpréter une 'analyse représentative par 2000 (ou 5000) tonnes' sur le terrain ?**

Pour les analyses représentatives par 2000 (ou 5000) tonnes visées dans le monitoring, il faut se poser la

question de savoir si l'analyse peut donner une image correcte des produits pour lesquels cette analyse doit être représentative. Si l'on ne peut produire un lot homogène que par 500 tonnes, alors on doit réaliser une analyse par 500 tonnes. Lorsque l'on peut produire une quantité homogène de 2000 (ou 5000) tonnes, mais que l'on souhaite définir 4 (ou 10) lots de 500 tonnes, alors 1 analyse suffira pour les 2000 (ou 5000) tonnes produites. Lorsque l'on peut produire une quantité homogène de 3000 tonnes, il faut tout de même réaliser 2 analyses sur les 2 parties **distinctes** de ce lot. L'analyse représentative par 2000 tonnes indique donc la limite supérieure à analyser. L'opérateur doit pouvoir démontrer dans son système d'autocontrôle que les analyses sont représentatives par maximum 2000 (ou 5000) tonnes.

### 14.2.2. Aliments pour animaux concernés

Les aliments pour animaux<sup>7</sup> suivants concernés par le monitoring mis en place dans l'Union européenne sont :

- l'huile de coco brute ;
- les produits dérivés des huiles et graisses d'origine végétale ;
- les graisses animales ;
- les produits dérivés des graisses animales ;
- les huiles de poissons à l'exception de l'huile raffinée ;
- les produits dérivés de l'huile de poissons, à l'exception de l'huile raffinée ;
- les huiles et graisses récupérées auprès des industries agroalimentaires ;
- les huiles et graisses mélangées ;
- les produits dérivés d'huiles et de graisses ;
- les aliments composés pour animaux producteurs de denrées alimentaires (autre que huiles et graisses mélangées).



#### Mélanges de graisse et aliments composés

Conformément à la définition d'un aliment composé (voir 'AC-00 : Introduction'), certains mélanges de graisses doivent être considérés comme des aliments composés.

Il pourra s'agir, p.ex., des mélanges suivants :

- une huile ou une graisse avec un ou plusieurs acides gras ;
- une graisse d'origine animale (animaux terrestres) avec une huile de poisson ;
- une huile végétale avec une graisse animale ou une huile de poisson.

Le mélange de produits appartenant à la même entrée de la partie C du catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux (même numéro) et dérivés de la même espèce végétale ou animale doit être considéré comme une matière première pour aliments des animaux. Si celles-ci sont connues, l'étiquetage doit mentionner les espèces dont le produit est issu. Le même principe est d'application pour le mélange de deux graisses animales ou de deux huiles de poissons.

Si le mélange de graisses doit être considéré comme un aliment composé, cela signifie également que la totalité des normes et seuils d'intervention applicables aux aliments composés sont d'application pour ce mélange de graisses.

### 14.2.3. Type d'établissements soumis au monitoring

<sup>7</sup> En Belgique, ces différents aliments pour animaux, à l'exception des aliments composés, sont également considérés comme « aliments pour animaux jugés critiques » au sens de l'Arrêté royal du 21/02/2012 et de son annexe V.

Les établissements identifiés ci-dessous, qui entrent sur le marché des aliments pour animaux, doivent vérifier les teneurs en dioxines et en PCB de type dioxines de différents produits entrant dans ou sortant de leurs installations :

- les exploitants du secteur de l'alimentation animale transformant des graisses et huiles végétales brutes ;
- les exploitants du secteur de l'alimentation animale produisant des graisses animales, y compris les établissements de transformation des graisses animales ;
- les exploitants du secteur de l'alimentation animale produisant de l'huile de poisson ;
- les établissements du secteur de l'oléochimie mettant des aliments pour animaux sur le marché ;
- les établissements du secteur du biodiesel mettant des aliments pour animaux sur le marché ;
- les établissements de mélange de graisses ;
- les producteurs d'aliments composés pour animaux producteurs de denrées alimentaires (autres que des mélanges de graisse) ;
- les importateurs mettant des aliments pour animaux sur le marché (cf. document 'AC-03 : Négoce d'aliments pour animaux').



#### Processus de production appliqués dans l'entreprise

Ce monitoring doit être appliqué sans distinction des processus appliqués dans l'entreprise. Tous les processus utilisant des produits entrants et/ou résultant en des produits sortants sont potentiellement concernés à partir du moment où ils sont destinés à une utilisation en alimentation animale.

P.ex. la graisse animale est la production principale d'un fondoir. Elle est concernée par le monitoring. La graisse animale peut également être un sous-produit obtenu lors de la production de gélatine. Cette graisse animale est également concernée par le monitoring si l'entreprise la met sur le marché comme « matière première pour aliments des animaux ».

#### 14.2.4. Produits à analyser

Le monitoring est différent selon les activités de production et d'importation exercées par l'entreprise. Les tableaux ci-dessous reprennent le monitoring en fonction de l'activité et de la nature des produits concernés.

Dans certains cas, une distinction est également faite en produits entrants (achetés) et produits sortants (fabriqués).

Sauf si cela est précisé autrement, le contrôle doit s'exercer à la fois sur les produits entrants et sur les produits sortants énumérés dans les tableaux.

Le contrôle des produits entrants doit être réalisé indépendamment de leur provenance (UE comme hors UE).

La taille maximale des lots réceptionnés ne peut en aucun cas être dépassée, sauf s'il est prouvé que le volume d'un chargement<sup>2</sup> homogène est plus important que la taille maximale autorisée pour un lot **et** si le lot a fait l'objet d'un prélèvement représentatif. Dans ce cas, les résultats des analyses des échantillons représentatifs de ce lot sont considérés comme acceptables.



#### Dérogations

1. Lorsqu'un exploitant du secteur de l'alimentation animale dispose d'un document justificatif prouvant qu'un lot de produit ou que l'ensemble des composants d'un lot, qui entre(nt) dans son exploitation a (ont) déjà été analysé(s) au préalable durant la phase de production, de transformation ou de distribution conformément au monitoring repris dans ce point, alors cet exploitant est dégagé de sa

<sup>2</sup> Il est à noter qu'il est fait mention de « chargement » (ou d'envoi). La taille maximale des lots ne peut donc être dépassée que lorsque cela concerne p.ex. un même moyen de transport (bateau, etc).

responsabilité d'analyser ce lot. Il procède à l'analyse conformément à son propre plan HACCP (voir 'AT-04 : Réalisation pratique du plan HACCP').

2. Si l'ensemble des lots de produits entrants mentionnés au point 14.2.4.7, qui sont intégrés dans un processus de production d'aliments composés ont été analysés conformément au monitoring européen et s'il est possible de s'assurer que le processus de production, de manipulation et d'entreposage n'entraîne aucune augmentation de la contamination à la dioxine, alors le fabricant d'aliments composés est dégagé de sa responsabilité d'analyser le produit final (1% des lots sortants). Il procède à l'analyse conformément à son propre plan HACCP.

Les participants concernés font analyser les produits dans un laboratoire accrédité afin d'en déterminer la somme des dioxines et PCB de type dioxine.

Les analyses doivent être réalisées conformément aux méthodes décrites au niveau européen (cf. Règlement (CE) n° 152/2009).

Tout lot de produits analysé 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.

La preuve de l'analyse doit clairement établir le lien entre la livraison et le(s) lot(s) analysé(s). En particulier, lorsque la livraison concerne plus d'un lot ou composant, le document justificatif à fournir couvre chacun des composants de la livraison.

Si le contrôle est réalisé sur le produit sortant, la preuve que le produit a été analysé est fournie par le rapport d'analyse.

Toute livraison de produits concernés par la réalisation d'une analyse représentative pour un tonnage maximum donné (2000 ou 5000 tonnes selon les cas) est accompagnée d'un justificatif attestant que ces produits sont conformes aux exigences. Si nécessaire, la preuve de l'analyse portant sur le ou les lots livrés doit être transmise au destinataire lorsque l'exploitant reçoit l'analyse des laboratoires autorisés.

#### **14.2.4.1. Exploitants du secteur de l'alimentation animale transformant des graisses et huiles végétales brutes**

<b>Produits sortants</b>	<b>Fréquence</b>	<b>Taille max du lot</b>
produits dérivés d'huiles et de graisses végétales (excepté glycérine, lécithine, gommes, huiles acides issues d'un raffinage chimique, pâtes de neutralisation (soap-stocks), auxiliaires de filtration usagés et terre décolorante usée)	Tous les lots (100%)	1000 tonnes

Les produits entrants et sortants non concernés par ce monitoring spécifique sont soumis au monitoring mis en place dans le cadre de l'analyse HACCP (cf. documents 'AT-04 : Réalisation pratique du plan HACCP' et 'AT-05 : Monitoring').

#### 14.2.4.2. Exploitants du secteur de l'alimentation animale produisant des graisses animales, y compris les établissements de transformation des graisses animales

Produits sortants	Fréquence
graisse animale provenant d'un établissement agréé du secteur alimentaire	1 analyse représentative par 5000 tonnes avec au moins une analyse représentative par an
graisse animale et produits dérivés de matières de catégorie 3	1 analyse représentative par 5000 tonnes avec au moins une analyse représentative par an

Les produits entrants et sortants non concernés par ce monitoring spécifique sont soumis au monitoring mis en place dans le cadre de l'analyse HACCP (cf. documents 'AT-04 : Réalisation pratique du plan HACCP' et 'AT-05 : Monitoring').

#### 14.2.4.3. exploitants du secteur de l'alimentation animale produisant de l'huile de poisson

Produits entrants	Fréquence	Taille max du lot
huile de poisson fabriquée <ul style="list-style-type: none"> <li>- à partir de produits dérivés d'huile de poisson autre qu'une huile raffinée</li> <li>- dans des poissonneries sans suivi ou origine indéterminé ou mer Baltique</li> <li>- à partir de produits de pêche issus d'établissement consommation humaine sans agrément UE</li> <li>- à base de merlan bleu ou de menhaden</li> </ul>	Tous les lots (100%)	1000 tonnes

Produits sortants	Fréquence	Taille max du lot
huile de poisson fabriquée <ul style="list-style-type: none"> <li>- à partir de produits dérivés d'huile de poisson autre qu'une huile raffinée</li> <li>- dans des poissonneries sans suivi ou origine indéterminé ou mer Baltique</li> <li>- à partir de produits de pêche issus d'établissement consommation humaine sans agrément UE</li> <li>- à base de merlan bleu ou de menhaden</li> </ul>	Tous les lots (100%)	1000 tonnes
huile de poisson (autres qu'à la ligne précédente)	1 analyse représentative par 2000 tonnes	

Produits sortants	Fréquence	Taille max du lot
produits dérivés d'huile de poisson (autre que huile de poisson raffinée)	Tous les lots (100%)	1000 tonnes
huiles de poisson décontaminées (traitement agréé officiellement) (au sens du R767/2009 - Art20 §1 et Annexe VIII)	Monitoring de l'entreprise sur base de son plan HACCP	

Les produits entrants et sortants non concernés par ce monitoring spécifique sont soumis au monitoring mis en place dans le cadre de l'analyse HACCP (cf. documents 'AT-04 : Réalisation pratique du plan HACCP' et 'AT-05 : Monitoring').


#### 14.2.4.4. Secteur de l'oléochimie mettant des aliments pour animaux sur le marché

Produits entrants	Fréquence	Taille max du lot
Graisses animales (autres que celles contrôlées par les producteurs de graisse (cf. 14.2.4.2) ou par les importateurs (cf. 14.2.4.8))	Tous les lots (100%)	1000 tonnes
Huile de poisson (autres que celles contrôlées par les exploitants d'huile de poisson (cf. 14.2.4.3) ou par les importateurs (cf. 14.2.4.8)) <sup>3</sup>	Tous les lots (100%)	1000 tonnes
Huiles et graisses récupérées auprès d'exploitants du secteur alimentaire	Tous les lots (100%)	1000 tonnes
Graisses et huiles mélangées destinées à être utilisées dans des aliments pour animaux	Tous les lots (100%)	1000 tonnes

Produits sortants	Fréquence	Taille max du lot
Produits dérivés d'huiles et de graisses (autres que : <ul style="list-style-type: none"> <li>- glycérine,</li> <li>- acides gras distillés purs obtenus par cassage,</li> <li>- acides gras bruts obtenus par cassage,</li> <li>- acides gras estérifiés au glycérol,</li> <li>- monoglycérides et diglycérides d'acides gras,</li> <li>- sels d'acides gras)</li> </ul>	Tous les lots (100%)	1000 tonnes

<sup>3</sup> Les huiles raffinées provenant d'établissements européens soumis au monitoring ne sont pas concernées.

Les produits entrants et sortants non concernés par ce monitoring spécifique sont soumis au monitoring mis en place dans le cadre de l'analyse HACCP (cf. documents 'AT-04 : Réalisation pratique du plan HACCP' et 'AT-05 : Monitoring').

 <b>Production d'additifs et monitoring spécifique</b>
<p>Les établissements chimiques qui produisent des additifs à partir des produits entrants repris dans le tableau ci-dessus, sont concernés par ce monitoring spécifique.</p> <p>Vu la définition de 'produits dérivés d'huiles et de graisses', les additifs pour l'alimentation animale ne doivent pas être considérés comme tels. Le monitoring spécifique lié aux produits dérivés d'huiles et de graisses (produits sortants) ne s'applique donc pas.</p>

#### 14.2.4.5. Secteur du biodiesel mettant des aliments pour animaux sur le marché

Produits entrants	Fréquence	Taille max du lot
Graisses animales (autres que celles contrôlées par les producteurs de graisse (cf. 14.2.4.2) ou par les importateurs (cf. 14.2.4.8))	Tous les lots (100%)	1000 tonnes
Huile de poisson (autres que celles contrôlées par les exploitants d'huile de poisson (cf. 14.2.4.3) ou par les importateurs (cf. 14.2.4.8)) <sup>4</sup>	Tous les lots (100%)	1000 tonnes
Huiles et graisses récupérées auprès d'exploitants du secteur alimentaire	Tous les lots (100%)	1000 tonnes
Graisses et huiles mélangées destinées à être utilisées dans des aliments pour animaux	Tous les lots (100%)	1000 tonnes

Produits sortants	Fréquence	Taille max du lot
Produits dérivés d'huiles et de graisses (autres que : <ul style="list-style-type: none"> <li>- glycérine,</li> <li>- lécithine,</li> <li>- gommes</li> <li>- huiles acides issues d'un raffinage chimique</li> <li>- pâtes de neutralisation (soap-stocks))</li> </ul>	Tous les lots (100%)	1000 tonnes

<sup>4</sup> Les huiles raffinées provenant d'établissements européens soumis au monitoring ne sont pas concernées.



Les produits entrants et sortants non concernés par ce monitoring spécifique sont soumis au monitoring mis en place dans le cadre de l'analyse HACCP (cf. documents 'AT-04 : Réalisation pratique du plan HACCP' et 'AT-05 : Monitoring').

#### 14.2.4.6. Etablissements de mélange de graisses

Produits entrants	Fréquence	Taille max du lot
Huile de coco brute	Tous les lots (100%)	1000 tonnes
Produits dérivés d'huiles et de graisses (autres que: <ul style="list-style-type: none"> <li>- glycérine,</li> <li>- lécithine,</li> <li>- gommes</li> <li>- huiles acides issues d'un raffinage chimique</li> <li>- auxiliaires de filtration,</li> <li>- terre décolorante</li> <li>- pâtes de neutralisation (soap-stocks))</li> </ul>	Tous les lots (100%)	1000 tonnes
Graisses animales (autres que celles contrôlées par les producteurs de graisse (cf. 14.2.4.2) ou par les importateurs (cf. 14.2.4.8))	Tous les lots (100%)	1000 tonnes
Huile de poisson (autres que celles contrôlées par les exploitants d'huile de poisson (cf. 14.2.4.3) ou par les importateurs (cf. 14.2.4.8)) 3	Tous les lots (100%)	1000 tonnes
Huiles et graisses récupérées auprès d'exploitants du secteur alimentaire	Tous les lots (100%)	1000 tonnes
Graisses et huiles mélangées destinées à être utilisées dans des aliments pour animaux	Tous les lots (100%)	1000 tonnes

Produits sortants	Fréquence	Taille max du lot
Graisses et huiles mélangées destinées à être utilisées dans des aliments pour animaux	Tous les lots (100%)	1000 tonnes

L'entreprise qui mélange des graisses peut choisir pour le monitoring :

- soit des produits entrants ; **ou**
- soit des produits sortants.

Ce choix doit être formalisé par écrit dans une procédure et être communiqué à l'autorité compétente en charge du contrôle des établissements agréés (en Belgique, l'AFSCA). L'entreprise ne peut changer de stratégie de contrôle qu'après en avoir informé l'autorité compétente.

Les produits entrants et sortants non concernés par ce monitoring spécifique sont soumis au monitoring mis en place dans le cadre de l'analyse HACCP (cf. documents 'AT-04 : Réalisation pratique du plan HACCP' et 'AT-05 : Monitoring').

#### 14.2.4.7. Producteurs d'aliments composés pour animaux producteurs de denrées alimentaires

Produits entrants	Fréquence	Taille max du lot
Huile de coco brute	Tous les lots (100%)	1000 tonnes
Produits dérivés d'huiles et de graisses (autres que : <ul style="list-style-type: none"> <li>- glycérine,</li> <li>- lécithine,</li> <li>- gommes</li> <li>- huiles acides issues d'un raffinage chimique</li> <li>- acides gras bruts obtenus par cassage</li> <li>- acides gras distillés purs obtenus par cassage,</li> <li>- auxiliaires de filtration,</li> <li>- terre décolorante</li> <li>- pâtes de neutralisation (soap-stocks))</li> </ul>	Tous les lots (100%)	1000 tonnes
Graisses animales (autres que celles contrôlées par les producteurs de graisse (cf. 14.2.4.2) ou par les importateurs (cf. 14.2.4.8))	Tous les lots (100%)	1000 tonnes
Huile de poisson (autres que celles contrôlées par les exploitants d'huile de poisson (cf. 14.2.4.3) ou par les importateurs) <sup>3</sup>	Tous les lots (100%)	1000 tonnes
Huiles et graisses récupérées auprès d'exploitants du secteur alimentaire	Tous les lots (100%)	1000 tonnes
Graisses et huiles mélangées destinées à être utilisées dans des aliments pour animaux	Tous les lots (100%)	1000 tonnes

Produits sortants	Fréquence
Aliments composés contenant des produits suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>- huile de coco brute</li> <li>- produits dérivés d'huiles et de graisses (autres que glycérine, lécithine et gommes)</li> <li>- graisses animales (autres que celles contrôlées par les</li> </ul>	1% des lots

Produits sortants	Fréquence
<ul style="list-style-type: none"> <li>producteurs de graisse (cf. 14.2.4.2) ou par les importateurs (cf. 14.2.4.8))</li> <li>- huile de poisson (autres que celles contrôlées par les exploitants d'huile de poisson (cf. 14.2.4.3) ou par les importateurs)</li> <li>- huiles et graisses récupérées auprès d'exploitants du secteur alimentaire</li> <li>- graisses et huiles mélangées destinées à être utilisées dans des aliments pour animaux</li> <li>- huiles acides issues d'un raffinage chimique</li> <li>- acides gras bruts obtenus par cassage</li> <li>- acides gras distillés purs obtenus par cassage,</li> <li>- auxiliaires de filtration,</li> <li>- terre décolorante</li> <li>- pâtes de neutralisation (soap-stocks)</li> </ul>	

Les modalités du monitoring décrites dans ce point 14.2.4.7 ne concernent pas les graisses mélangées qui répondent à la définition d'un aliment composé. Ces graisses mélangées doivent être analysées conformément au point 14.2.4.6.

La fabrication d'aliments composés pour animaux familiers n'est pas concernée par ce monitoring spécifique.

Les produits entrants et sortants non concernés par ce monitoring spécifique sont soumis au monitoring mis en place dans le cadre de l'analyse HACCP (cf. documents 'AT-04 : Réalisation pratique du plan HACCP' et 'AT-05 : Monitoring').

#### 14.2.4.8. Importateurs mettant des aliments pour animaux sur le marché

Produits importés	Fréquence	Taille max du lot
Huile de coco brute	Tous les lots (100%)	1000 tonnes
Produits dérivés d'huiles et de graisses (autres que : <ul style="list-style-type: none"> <li>- glycérine,</li> <li>- lécithine,</li> <li>- gommes</li> <li>- huiles acides issues d'un raffinage chimique</li> <li>- acides gras bruts obtenus par cassage</li> <li>- acides gras distillés purs obtenus par cassage,</li> <li>- pâtes de neutralisation (soap-stocks))</li> </ul>	Tous les lots (100%)	1000 tonnes
Graisses animales	Tous les lots (100%)	1000 tonnes
Huile de poisson	Tous les lots (100%)	1000 tonnes
Huiles et graisses récupérées auprès d'exploitants du secteur alimentaire	Tous les lots (100%)	1000 tonnes
Graisses et huiles mélangées	Tous les lots (100%)	1000 tonnes

Produits importés	Fréquence	Taille max du lot
Tocophérols extraits d'huile végétale et d'acétate d' $\alpha$ -tocophéryle qui en est dérivé	Tous les lots (100%)	1000 tonnes

Les produits importés non concernés par ce monitoring spécifique sont soumis au monitoring mis en place dans le cadre de l'analyse HACCP (cf. documents 'AT-04 : Réalisation pratique du plan HACCP' et 'AT-05 : Monitoring').

#### 14.2.5. Prise d'échantillons

Les échantillons peuvent être prélevés par l'opérateur ou par un tiers (organisme indépendant accrédité p.ex.).

L'exploitant belge qui applique le monitoring décrit aux points 14.2.2 et 14.2.4, doit satisfaire aux conditions spécifiques suivantes<sup>5 6</sup> :

- faire prélever, sur les lieux même de son exploitation, par un organisme d'inspection accrédité ISO 17020, en trois exemplaires de 500 grammes, un échantillon représentatif d'aliments pour animaux concernés. Le prélèvement peut également être réalisé par le laboratoire accrédité ISO 17025 en charge de l'analyse. L'échantillon doit être conservé dans des conditions de stockage excluant toute modification anormale de composition ou toute altération ;
- confier le premier exemplaire à un laboratoire agréé à cet effet par l'AFSCA ou accrédité à cette fin selon les normes ISO 17025 ;
- faire déterminer par ce laboratoire la teneur en dioxines et PCB de type dioxine, conformément aux méthodes décrites dans la législation européenne (cf. 'AT-01 : Législation') ;
- notifier tout dépassement des normes et des seuils d'intervention en substances indésirables à l'AFSCA et maintenir le lot concerné à disposition ;
- conserver le deuxième exemplaire dans un but de traçabilité (à la disposition d'un contrôle ultérieur) et le troisième exemplaire pour la défense éventuelle des droits durant les 6 mois qui suivent la date de mise sur le marché du lot concerné.

Les exploitants belges du secteur de l'alimentation animale peuvent bénéficier d'une dérogation portant uniquement sur l'obligation de prise d'échantillons par un organisme d'inspection accrédité ISO 17020 ou par le laboratoire accrédité 17025, et décrites ci-dessus.

Moyennant un accord préalable de l'AFSCA, ces entreprises peuvent procéder eux-mêmes à la prise des 3 échantillons de 500 g des aliments pour animaux produits, lorsque les conditions suivantes sont rencontrées :

- 1) l'exploitant du secteur de l'alimentation animale doit être responsable de toutes les étapes du processus de production des aliments pour animaux suivants :
  - produits dérivés d'huiles végétales, à l'exception des huiles raffinées, glycérol, lécithine et gommes, produits par les établissements de transformation d'huiles végétales brutes concernés par le point 14.2.4.1 ;

<sup>5</sup> Annexe V de l'Arrêté royal du 21/02/2006 fixant les conditions d'agrément et d'autorisation des établissements du secteur de l'alimentation des animaux.

<sup>6</sup> Ces conditions spécifiques de prise d'échantillon ne sont pas d'application pour les exploitants du secteur de l'alimentation animale mettant sur le marché des matières premières pour aliments des animaux d'origine animale, destinées exclusivement aux animaux familiaux.

- produits dérivés d'huiles végétales, à l'exception des huiles raffinées, glycérol, lécithine et gommes, produits par les établissements du secteur de l'oléochimie et du biodiesel concernés par le point 14.2.4.4 et 14.2.4.5 ;
  - graisses animales et produits dérivés, issus de matières de catégorie 3 et produits par les producteurs de graisse animale concernés par le point 14.2.4.2 ;
  - huiles de poisson et produits dérivés de l'huile brute de poisson, produits par les exploitants d'huiles de poisson concernés par le point 14.2.4.3 ;
  - mélanges de graisses produits par les établissements de mélange de graisse concernés par le point 14.2.4.6 ;
  - aliments composés pour animaux producteurs de denrées alimentaires, concernés par le point 14.2.4.7.
- 2) l'entreprise doit démontrer qu'elle est en mesure de prélever un échantillon représentatif des aliments pour animaux concernés qu'elle a produit, conformément à une procédure établie par écrit dans son système d'autocontrôle ;
  - 3) l'exploitant doit avoir fait valider son système d'autocontrôle pour l'activité de production concernée et ne pas avoir fait l'objet d'une suspension de cette validation au cours de 2 dernières années ;
  - 4) enfin, au cours des deux dernières années, l'entreprise ne doit pas avoir fait l'objet d'une sanction liée à une non-conformité quant à l'autocontrôle, la notification obligatoire et la traçabilité.

### 14.2.6. Registre

L'entreprise installée en Belgique doit également tenir un registre mentionnant :

- la nature et la quantité des aliments pour animaux qui sont produits ou achetés ;
- leur date de fabrication ou de réception ;
- s'il y a lieu, le numéro de lot ou de la fraction définie de la production en cas de fabrication en continu ainsi que la désignation précise de l'emplacement de stockage (n° de tank, n° de silo, etc) en cas de stockage en vrac ;
- les noms et adresses des acheteurs auxquels les aliments pour animaux sont livrés ainsi que le n° de lot, ou de la fraction définie de la production en cas de fabrication en continu ainsi que la désignation précise de l'emplacement de stockage (n° de tank, n° de silo, etc) pour les produits en vrac.

## 15. Mise sur le marché d'aliments diététiques

### 15.1. Définitions

objectif nutritionnel particulier :

Un objectif qui consiste à satisfaire les besoins nutritionnels spécifiques d'animaux dont le processus d'assimilation, le processus d'absorption ou le métabolisme est ou risque d'être perturbé temporairement ou de manière irréversible et qui, de ce fait, peuvent tirer des bénéfices de l'ingestion d'aliments pour animaux appropriés à leur état.

aliment pour animaux visant des objectifs nutritionnels particuliers (ou aliments diététiques) :

Un aliment pour animaux capable de répondre à un objectif nutritionnel particulier du fait de sa composition particulière ou de son procédé de fabrication particulier, qui le distingue clairement des aliments pour animaux ordinaires. Les aliments pour animaux visant des objectifs nutritionnels particuliers ne comprennent pas les aliments médicamenteux pour animaux.

## 15.2. Principes

Les aliments diététiques sont soit des aliments composés, soit des matières premières pour aliments des animaux.

Cette matière est régie par deux directives européennes. La conversion en droit national est donc requise.

En Belgique, la législation spécifique à ce type d'aliments pour animaux est reprise dans l'Arrêté royal du 20 juillet 1995 établissant la liste des destinations des aliments pour animaux visant des objectifs nutritionnels particuliers (lien vers le texte consolidé de cet arrêté : voir 'AT-01 : Législation').

La liste des objectifs nutritionnels particuliers est reprise dans ces différents textes. Elle est constituée de 6 colonnes reprenant respectivement :

1. l'objectif nutritionnel particulier ;
2. les caractéristiques nutritionnelles essentielles attendues de l'aliment pour atteindre l'objectif nutritionnel particulier mentionné dans la première colonne ;
3. l'espèce ou la catégorie d'animaux visée par cet objectif nutritionnel particulier ;
4. les déclarations spécifiques d'étiquetage pour cet objectif nutritionnel particulier ;
5. la durée d'utilisation recommandée spécifiquement lors de l'utilisation de cet aliment diététique ;
6. d'autres indications éventuelles.

Lorsqu'une entreprise décide de mentionner des termes spécifiques tels que « diététique », « objectif nutritionnel particulier » ou cite un des objectifs nutritionnels particuliers de cette liste dans l'étiquetage, alors l'ensemble des prescriptions sont d'application.

Les prescriptions particulières sont reprises dans la partie A de l'annexe du texte réglementaire.



### Utilisation d'additifs dans les aliments pour animaux visant des objectifs nutritionnels particuliers

La teneur en additifs de ces aliments peut être supérieure aux maxima autorisés (voir point 3) si l'utilisation de cet additif, à cette teneur, est nécessaire pour l'obtention de l'objectif nutritionnel particulier.

Tous les additifs utilisés dans un aliment diététique doivent cependant être autorisés en alimentation animale ainsi que pour l'espèce animale concernée par l'application de l'objectif nutritionnel particulier.

Par exemple, la poursuite d'un objectif nutritionnel particulier pour les ruminants imposera l'utilisation d'additifs autorisés pour des ruminants. L'utilisation d'un additif potentiellement intéressant pour atteindre l'objectif mais autorisé uniquement pour les chiens et les chats ne pourra donc pas être admise.

L'utilisation de matières premières pour aliments des animaux destinées à rencontrer un objectif nutritionnel particulier n'est pas limitée par ce type d'autorisations. Il est cependant important de noter que d'autres limitations ou interdictions d'usage existent aussi pour ce type d'aliments pour animaux (p.ex. matières premières d'origine animale (cf. 'AT-11 : Sous-produits animaux')).

## 15.3. Agrément spécifique

Les fabricants d'aliments diététiques doivent disposer d'un agrément spécifique (équivalent à celui à obtenir pour la fabrication de certains prémélanges), s'ils dépassent les niveaux maximaux (100 fois ou 5 fois la teneur maximale pour les aliments complets) pour les additifs suivants :

- les additifs zootechniques couverts par l'annexe I, point 4 d (autres additifs zootechniques), du règlement (CE) n° 1831/2003 ;
- tous les coccidiostatiques et histomonostatiques ;
- tous les facteurs de croissance ;
- les vitamines A et D ;
- les oligo-éléments Cu et Se.

## 15.4. Etiquetage

L'étiquetage des aliments pour animaux visant des objectifs nutritionnels particuliers sont régis à la fois par le Règlement (CE) 767/2009 et par la législation spécifique à ces aliments.

L'étiquetage de tels aliments doit satisfaire aux exigences suivantes :

- Les aliments pour animaux visant des objectifs nutritionnels particuliers étant soit des aliments composés, soit des matières premières pour aliments des animaux, ils doivent respecter les exigences générales d'étiquetage (voir point 10) ;
- L'étiquetage des aliments pour animaux visant des objectifs nutritionnels particuliers inclut également le qualificatif «diététique» (matière première pour aliments des animaux diététique, aliment complet diététique, aliment complémentaire diététique) ;
- Selon l'objectif particulier considéré, l'étiquetage doit reprendre les indications spécifiques liées à cet objectif et mentionnées dans la liste des destinations ;
- L'étiquette doit porter une mention indiquant qu'il convient de demander l'avis d'un expert en alimentation ou d'un vétérinaire avant d'utiliser l'aliment pour animaux ou de prolonger son utilisation.

L'entreprise mettant des aliments diététiques sur le marché doit être particulièrement attentive aux allégations reprises dans l'étiquetage (cf. point 10).