

BT-15

Ver 0.2



Monitoring des dioxines et
des PCB de type dioxine
dans les graisses, ~~et les~~
huiles et autres produits





HISTORIQUE DU DOCUMENT

Version et date d'approbation	Motifs de la révision	Portée de la révision	Date ultime d'application
0.0 21/12/2012	Mise en place d'exigences spécifiques pour le monitoring des huiles et graisses quant à la présence de dioxines et de PCB de type dioxine	Tout le document	01/01/2013
0.1 21/10/2016	Nouvelle mise en page	Tout le document	921/10/2016
	Modification de dénominations (logo et standard)	Tout le document	
0.2 1/03/2017	Modifications suite à la publication du règlement (UE) n°2015/1905 et à une évaluation conjointe OVOCOM/GMP+ International	Tout le document	1/03/2017



Table des matières

1. SCOPE	4
1.1. PRODUITS.....	4
1.2. ENTREPRISES	4
1.3. APERÇU.....	6
2. DÉFINITIONS	8
3. FRÉQUENCE DE MONITORING	10
4. CONTRÔLE LIBÉRATOIRE POSITIF (POSITIVE RELEASE)	21
5. ÉCHANTILLONNAGE ET ANALYSE	27
5.1. ÉCHANTILLONNAGE	27
5.2. ANALYSE	27
5.3. TAILLE DES LOTS.....	27
5.4. AUTRES EXIGENCES / REMARQUES	27

BT-15 : Monitoring des dioxines et des PCB de type dioxine dans les graisses, ~~les~~ huiles et autres produits



Note: Ce document a été rédigé en étroite collaboration avec GMP+ International et fait donc aussi partie du système GMP+ FSA

1. Scope

1.1. Produits

Ce document précise les exigences¹ spécifiques pour le monitoring des teneurs en dioxines et en PCB de type dioxine dans les huiles et les graisses, qui :

- sont issues de la transformation de graines oléagineuses, du raffinage d'huile, de la production de graisses animales et/ou du mélange de graisses, et
- qui sont utilisées en alimentation animale, et
- qui sont fabriquées, commercialisées, stockées, transportées ou utilisées par des entreprises certifiées Feed Chain Alliance.

En outre, ces exigences s'appliquent également aux huiles et graisses importées, vendues directement à l'industrie de l'alimentation animale ainsi qu'aux produits utilisés dans les flux internes.

Les mélanges de graisses et/ou d'huiles ainsi que les produits issus des graisses et huiles sont également concernés par ce document.

Ces exigences doivent être intégrées dans le plan de monitoring, que toute entreprise certifiée FCA est obligée de mettre en place et de réaliser.

1.2. ~~Exploitants~~ Entreprises

Les ~~exploitants du secteur de l'alimentation animale~~ entreprises qui mettent sur le marché des huiles, des graisses et/ou des produits dérivés, destinés à être utilisés dans les aliments pour animaux, y compris les aliments composés, doivent faire analyser ces produits quant à leur teneur en dioxines (somme des dioxines) et PCB de type dioxine² dans des laboratoires accrédités. Pour les exigences détaillées : cf. 5 : Echantillonnage et Analyse.

Ce monitoring s'applique tant pour les fabricants/producteurs que pour les négociants et importateurs. Les négociants et les importateurs sont exemptés du monitoring :

1. s'ils disposent d'un résultat d'analyse, couvrant le lot acheté (n° du lot doit être repris sur le rapport d'analyse) et ;
2. si leur propre monitoring, déterminé sur base de leur analyse HACCP, n'impose pas de nouvelle analyse du lot acheté.

¹ Ces exigences sont basées sur la législation européenne, telle que reprise dans le Règlement (UE) No. 183/2005 (Annexe II) y compris les modifications ~~réglémentées~~ mises en œuvre par le Règlement No. n° 225/2012 2015/1905.

² Conforme au Règlement (CE) n° 152/2009, y compris les modifications ~~mises en œuvre~~ ~~réglémentées~~ par le Règlement No 691/2013.



Note 01 : Ce monitoring, couplé à l'application d'une liste négative (cf. 'BT-14 : Liste négative'), dépasse les aspects légaux développés dans le Règlement (CE) n° 183/2005 et ses modifications (~~modifié par le Règlement (CE) n° 225/2012~~).

Note 02 : Afin de faciliter la lecture de ce document, le terme 'entreprise' a été choisi en remplacement du terme 'exploitant du secteur de l'alimentation animale' présent dans le Règlement (CE) n° 183/2005 (art.3-b.).

1.3. Aperçu

Dans ce paragraphe, un aperçu schématique des différentes entreprises de la chaîne des graisses et des huiles est présenté. Cet aperçu a été élaboré par l'APFACA.

Le Règlement (UE) N° 225/2012 de la Commission du 15 mars 2012 modifiant l'Annexe II du Règlement (CE) N° 183/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'agrément des établissements mettant sur le marché, pour l'alimentation animale, des produits dérivés d'huiles végétales et de graisses mélangées, et en ce qui concerne les exigences spécifiques pour la production, le stockage, le transport et les tests de dioxine à partir d'huiles, de graisses et de produits dérivés de celles-ci.

Le Règlement de la Commission (UE) N° 2015/1905 du 22 octobre 2015 modifiant l'Annexe II du Règlement (CE) N° 183/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les tests de dioxine à partir d'huiles, de graisses et de produits dérivés de celles-ci.

MODALITES D'APPLICATION

- Y compris les négociants/les exploitants mettant sur le marché
- TOUTES les huiles & graisses récupérées, déjà utilisées (ne provenant pas uniquement de l'industrie alimentaire) figurent sur la liste négative.

(1) P. ex. acides gras, distillats d'acides gras, soap stocks, huiles acides, ...

(2) La fréquence d'échantillonnage de 1 % des lots d'aliments composés pour animaux contenant des huiles, graisses et produits dérivés n'est pas d'application dans le cas où ces derniers ont été achetés auprès d'un fournisseur respectant toutes ses obligations. Un monitoring conforme aux principes généraux HACCP s'impose uniquement si le processus de production risque d'augmenter la présence de dioxines et de PCB de type dioxine. Selon BEMEFA, ceci n'est pas le cas.

(3) En Belgique, ces matières premières pour aliments pour animaux ont été soumises à des analyses obligatoires en vue de déterminer la teneur en dioxine et en PCB de type dioxine mais ne tombent pas sous le champ d'application du Règlement (UE) n° 225/2012 et 2015/1905.

(4) Transformé et non transformé.

Flux entrants conformément au Règlement (UE) n°225/2012 et 2015/1905.

Liste négative

Analyse par lot de 1000 T au maximum ('contrôle libératoire positif')

1 analyse représentative par 2000 T ('monitoring obligatoire')

1 analyse représentative par 5000 T ('monitoring obligatoire')

HACCP

'régime I'

'régime II'

'régime III' - 2000 T

'régime III' - 5000 T

'régime IV'

Contrôle libératoire positif ou 'positive release': voir 2.2.4

(A) L'opérateur qui met l'aliment pour animaux sur le marché est responsable de l'échantillonnage et des analyses. L'aliment pour animaux peut être livré uniquement en cas de résultat d'analyse satisfaisant (accompagné du résultat d'analyse du lot analysé comme justificatif).

(B) L'acheteur est responsable de l'échantillonnage et des analyses. L'aliment pour animaux est utilisé uniquement après réception d'un résultat d'analyse satisfaisant. Cette dérogation n'est possible qu'en cas d'accord de l'acheteur et après notification auprès de l'AFSCA. Il existe un accord écrit, signé par le fournisseur et l'acheteur.

(C) L'opérateur qui met l'aliment pour animaux sur le marché est responsable de l'échantillonnage et des analyses. Les aliments sont stockés chez l'acheteur. L'aliment pour animaux peut être livré uniquement en cas de résultat d'analyse satisfaisant (livraison accompagnée du résultat d'analyse du lot analysé comme justificatif) ou utilisé. Cette dérogation n'est possible qu'en cas d'accord de l'acheteur et après notification auprès de l'AFSCA. Il existe un accord écrit, signé par le fournisseur et l'acheteur.

Contrôle obligatoire: voir 2.2.5

(2)

Mélange de graisses :

(A) Dans le cas d'un mélange d'au moins 2 matières premières pour aliments des animaux et le résultat est légalement considéré comme étant un aliment composé (ce qui implique que la norme maximale pour aliments composés est d'application).
► Le 'contrôle libératoire' est obligatoire.

(B) Dans le cas d'un mélange d'au moins 2 matières premières pour aliments des animaux et le résultat est légalement considéré comme étant une autre matière première pour aliments des animaux (ce qui implique que la norme maximale pour les matières premières pour aliments des animaux est d'application).

- Les huiles, graisses et produits dérivés utilisés sont achetés auprès d'exploitants qui respectent leurs obligations (et qui transmettent les justificatifs)
 - Le 'contrôle libératoire' n'est pas obligatoire (les principes HACCP peuvent être appliqués), sauf si le processus de production risque d'augmenter la présence de dioxines et de PCB de type dioxine. Les documents (justificatifs relatifs aux ingrédients mélangés), sont transmis à l'acheteur du mélange de graisse (matière première pour aliments des animaux), ainsi que la composition de la matière première pour aliments des animaux (au plus tard au moment de la livraison).
- Toutes les huiles, graisses et produits dérivés utilisés ne sont pas achetés auprès d'exploitants qui respectent leurs obligations (ou qui sont capables de transmettre les justificatifs requis).
 - Le 'contrôle libératoire' est obligatoire.

Analyse:
L'analyse est effectuée conformément au Règlement (UE) n°152/2009 de la Commission par des laboratoires accrédités pour la détermination de la somme des dioxines et des PCB de type dioxine.

Echantillonnage:
Conformément au décret Royal du 21 février 2006 instaurant les conditions d'agrément et d'autorisation d'établissements commerciaux dans le secteur de l'alimentation animale.

© BEMEFA

2. Définitions

Terme	Description	Remarques
Lot	Une quantité identifiable d'aliments pour animaux dont il est établi qu'elle présente des caractéristiques communes, telles que l'origine, la variété, le type d'emballage, l'emballer, l'expéditeur ou l'étiquetage, et, dans le cas d'un processus de production, une quantité de produit fabriquée dans une seule usine en utilisant des paramètres de production uniformes ou plusieurs de ces quantités lorsqu'elles sont produites en ordre continu et entreposées ensemble.	Un lot, soumis à un monitoring de classe 2, peut correspondre à maximum 1000 tonnes. Pour une explication des classes, cf. point 3.
Produits dérivés d'huiles et de graisses végétales	Tout produit qui est élaboré directement ou indirectement à partir d'huiles et de graisses végétales brutes ou récupérées par transformation oléochimique ou par transformation de biodiesel, par distillation ou par raffinage chimique ou physique, autres que : <ul style="list-style-type: none"> - l'huile raffinée, - les produits dérivés d'huile raffinée, et - les additifs. 	
Mélange de graisses	La fabrication d'aliments pour animaux (= matières premières pour aliments des animaux (si tous les composants appartiennent à la même entrée de la partie C du catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux et sont dérivés de la même espèce végétale ou animale) ou aliments composés pour animaux), basés sur le mélange : <ul style="list-style-type: none"> • d'huiles brutes, • d'huiles raffinées, • de graisses animales, • d'huiles récupérées auprès d'exploitants du secteur alimentaire relevant du champ d'application du règlement (CE) n° 852/2004 • ou de produits qui en sont dérivés, 	Dans la législation européenne, l'activité de mélange de graisses n'est possible que moyennant un agrément conformément au Règlement (CE) n° 183/2005. Une citerne (de collecte) ne peut seulement être remplie par un produit issu d'une unité de production unique. Ceci doit être considéré comme un lot, même si le réservoir est chargé de manière discontinue. Ceci ne doit pas être considéré comme mélange de graisse et un agrément n'est donc pas requis. Cette situation est décrite sous le point 4, option 3.

Terme	Description	Remarques
	<p>afin de produire une huile ou graisse mélangée.</p> <p>L'entreposage exclusif de lots successifs et le mélange exclusif d'huiles raffinées ne sont pas considérés comme 'mélange de graisse'.</p> <p>Le mélange d'huiles brutes, d'huiles raffinées, de graisses animales, d'huiles récupérées auprès de l'industrie alimentaire et/ou de produits dérivés, afin de produire une huile ou graisse mélangée, à l'exception unique de l'entreposage de lots successifs.</p>	
Contrôle libérateur positif (ou 'Positive Release')	Les résultats d'analyses relatifs aux dioxines et PCB de type dioxine doivent être disponibles, conformes et joints aux spécifications, avant toute utilisation dans les aliments pour animaux, comme les aliments composés et les prémélanges.	Plusieurs options acceptables pour le contrôle libérateur sont présentées au point 4.
Huile ou graisse raffinée	Huile ou graisse qui a subi un procédé de raffinage, tel que décrit à l'entrée n° 53 du glossaire des procédés figurant dans la partie B du catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux.	
Analyse représentative par 2000 tonnes	Cette notion ne définit pas la taille d'un lot mais bien une fréquence d'analyse minimale. Cette analyse représentative par 2000 tonnes est indépendante de la taille du lot. Un lot peut en effet être plus petit ou plus grand que 2000 tonnes alors que l'analyse représentative porte sur maximum 2000 tonnes. Un échantillon est dit représentatif lorsqu'il possède les mêmes caractéristiques que les produits que l'on souhaite étudier.	<p>Une analyse représentative par 2000 tonnes est applicable pour les producteurs et, le cas échéant, pour les négociants d'huile de poisson (voir 1.2). Ceci est mentionné dans les tableaux reprenant les processus et produits au point 3 ci-dessous.</p> <p>Au plus tard au moment de la livraison, le preneur reçoit une déclaration stipulant que les analyses représentatives ont été effectuées. Le preneur sera périodiquement informé des résultats de ces analyses.</p>

Terme	Description	Remarques
Analyse représentative par 5000 tonnes	<p>Cette notion ne définit pas la taille d'un lot mais bien une fréquence d'analyse minimale.</p> <p>Cette analyse représentative par 5000 tonnes est indépendante de la taille du lot. Un lot peut en effet être plus petit ou plus grand que 5000 tonnes alors que l'analyse représentative porte sur maximum 5000 tonnes.</p> <p>Un échantillon est dit représentatif lorsqu'il possède les mêmes caractéristiques que les produits que l'on souhaite étudier</p>	<p>Une analyse représentative par 5000 tonnes est applicable pour les producteurs et, le cas échéant, pour les négociants (voir point 1.2) de graisses animales et des produits dérivés appartenant aux matières de catégorie 3. Ceci est mentionné dans les tableaux reprenant les processus et produits au point 3 ci-dessous.</p> <p>Au plus tard au moment de la livraison, le preneur reçoit une déclaration stipulant que les analyses représentatives ont été effectuées. Le preneur sera périodiquement informé des résultats de ces analyses.</p>
Echantillonnage représentatif: (source : ISO 5555 : Corps gras d'origines animale et végétale -- Échantillonnage).	<p>Le but d'un échantillonnage représentatif est d'obtenir une petite fraction à partir d'un lot de sorte que la détermination d'une caractéristique particulière de cette fraction représente la valeur moyenne de la caractéristique du lot. Le lot doit être échantillonné en prenant, à plusieurs reprises, des prélèvements à différents endroits dans le lot. Ces prélèvements doivent être mélangés afin de former un échantillon global à partir duquel des échantillons de laboratoire représentatifs doivent être préparés par division.</p>	

3. Fréquence de monitoring

La fréquence minimale de monitoring dépend du type de graisse/huile et est indiquée dans chacun des tableaux ci-dessous :

Classe	1	2	3	4
	<p>Non autorisé dans les aliments pour animaux. Mentionné dans les tableaux par souci de transparence et d'exhaustivité.</p>	<p>Produit destiné à une utilisation en alimentation animale</p>	<p>Produit destiné à une utilisation en alimentation animale</p>	<p>Produit destiné à une utilisation en alimentation animale</p>

Classe	1	2	3	4
	Cf. aussi document FCA : 'BT-14 : Liste négative'			
Fréquence de monitoring ³	Pas d'application. Ces produits sont interdits dans les aliments pour animaux.	La présence de dioxines et PCB de type dioxines est possible : 100% monitoring avec contrôle libérateur positif (Positive Release). Une analyse par lot (de maximum 1000 tonnes ⁴)	La présence de dioxines et PCB de type dioxines est très peu probable : Une analyse représentative par 2000 tonnes ou par 5000 tonnes ⁵ (avec un minimum d'une analyse représentative par an)	Le monitoring des dioxines et PCB de type dioxines doit être basé sur l'évaluation des risques ⁶ interne à l'entreprise

L'étiquetage des matières premières pour aliments des animaux faisant l'objet de ce monitoring, devrait utiliser -lorsqu'elles existent- les dénominations qui figurent dans le Catalogue européen des matières premières pour aliments pour animaux (Règlement (UE) No. 68/2013).

Une telle dénomination permet de bien identifier le produit et de déterminer avec un maximum de certitude le monitoring (classe 1, 2, 3 ou 4) auquel cette matière première pour aliments des animaux est soumise.

Lorsque la dénomination utilisée n'est pas reprise dans le Règlement (UE) No. 68/2013, seul un monitoring de classe 1 (produits interdits) ou de classe 2 peut être appliqué (voir tableaux sous le point 3).

Le monitoring de classe 3 ou de classe 4 peut être appliqué uniquement pour des produits dont la dénomination est reprise dans le Catalogue européen des matières premières pour aliments pour animaux et pour lesquels une classe 3 ou 4 a été identifiée dans les tableaux mentionnés sous le point 3.

Exemple

La glycérine ne doit pas être analysée au moment du départ depuis un fabricant de biodiesel. Cependant, dans le cadre de ce document BT-15, elle doit être identifiée comme telle. Si un produit sortant identique reçoit une autre dénomination que celle du Catalogue européen des

³ Sauf indication contraire, un lot de produits à analyser ne doit pas dépasser 1000 tonnes.

⁴ S'il est prouvé que le volume d'un chargement homogène est plus important que la taille maximale autorisée pour un lot et si le lot a fait l'objet d'un prélèvement représentatif, les résultats de l'analyse de l'échantillon ayant été dûment prélevé et scellé, seront considérés comme acceptables.

⁵ Une analyse représentative par 2000 tonnes pour les huiles de poisson spécifiques et par 5000 tonnes pour les graisses animales spécifiques (cat. 3) avec minimum une analyse représentative par an. Voir tableaux ci-dessous.

⁶ Il est important de souligner que les fréquences de monitoring, telles qu'indiquées dans les tableaux suivants, ne sont pas supposées remplacer le système HACCP individuel de l'exploitant du secteur de l'alimentation animale et ne le dispensent pas non plus d'appliquer les principes HACCP, y compris la mise en place d'un plan de monitoring adéquat. Ce plan de monitoring doit au moins comprendre les analyses requises dans les tableaux suivants.

matières premières pour aliments des animaux («produit x» au lieu de «glycérine»), alors il devra être considéré comme «tout autre produit dérivé d'huiles et de graisses», et le monitoring de classe 2 qui y est lié devra lui être appliqué.

Pour information, le tableau ci-dessous reproduit différentes dénominations et définitions reprises dans la Catalogue européen des matières premières pour aliments pour animaux (Règlement (EU) n° 68/2013) :

Numéro	Dénomination	Description
2.20.1	Huiles et matières grasses végétales ⁽²⁾	Huiles et matières grasses obtenues à partir de végétaux (à l'exclusion de l'huile de ricin) ; elles peuvent subir une démulcination, un raffinage et/ou une hydrogénation.
2.21.1	Lécithines brutes	Produit obtenu pendant la démulcination dans l'eau d'huile brute de graines et fruits oléagineux. De l'acide citrique, de l'acide phosphorique ou de l'hydroxyde de sodium peuvent être ajoutés pendant la démulcination de l'huile brute.
9.2.1	Graisse animale	Produit constitué de graisses d'animaux terrestres à sang chaud. S'il est extrait aux solvants, le produit peut contenir jusqu'à 0,1 % d'hexane.
10.4.6	Huile de poisson	Huile obtenue à partir de poissons ou de parties de poissons, centrifugée pour en extraire l'eau (peut comporter des détails spécifiques à l'espèce, par ex. huile de foie de morue).
10.4.7	Huile de poisson hydrogénée	Huile obtenue par hydrogénation d'huile de poisson.
13.6.1	Huiles acides issues d'un raffinage chimique ⁽³⁾	Produit obtenu pendant la désacidification d'huiles et de matières grasses d'origine végétale ou animale au moyen d'un alcalin, suivie d'un traitement à l'acide puis d'une séparation de la phase aqueuse, et contenant des acides gras libres, des huiles ou matières grasses et des composants naturels de graines, de fruits ou de tissus animaux tels que des monoglycérides, des diglycérides, de la lécithine et de la cellulose.
13.6.2	Acides gras estérifiés au glycérol ⁽⁴⁾	Glycérides obtenus par estérification de glycérol avec des acides gras. Le produit peut contenir jusqu'à 50 ppm de nickel après hydrogénation.
13.6.4	Sels d'acides gras ⁽⁴⁾	Produit obtenu par réaction d'acides gras comportant au moins quatre atomes de carbone avec des hydroxydes, oxydes ou sels de calcium, de magnésium, de sodium ou de potassium. Le produit peut contenir jusqu'à 50 ppm de nickel après hydrogénation.
13.6.5	Distillats d'acides gras issus d'un	Produit obtenu pendant la désacidification d'huiles et de matières grasses d'origine végétale ou animale au moyen d'une distillation et contenant des acides gras, huiles ou matières

Numéro	Dénomination	Description
	raffinage physique ⁽³⁾	grasses libres et des composants naturels de graines, de fruits ou de tissus animaux tels que des monoglycérides, des diglycérides, des stérols et des tocophérols.
13.6.6	Acides gras bruts obtenus par cassage ⁽³⁾	Produit du cassage d'huiles/de matières grasses. Par définition, il est constitué d'acides gras bruts en C6–C24, aliphatiques, linéaires, monocarboxyliques, saturés et insaturés. Le produit peut contenir jusqu'à 50 ppm de nickel après hydrogénation.
13.6.7	Acides gras distillés purs obtenus par cassage ⁽³⁾	Produit de distillation d'acides gras bruts issus du cassage d'huiles/de matières grasses, éventuellement suivie d'une hydrogénation. Par définition, il est constitué d'acides gras bruts en C6–C24, aliphatiques, linéaires, monocarboxyliques, saturés et insaturés. Le produit peut contenir jusqu'à 50 ppm de nickel après hydrogénation.
13.6.8	Pâte de neutralisation (soap-stocks) ⁽³⁾	Produit obtenu pendant la désacidification d'huiles et de matières grasses végétales au moyen d'une solution aqueuse d'hydroxyde de calcium, de magnésium, de sodium ou de potassium et contenant des sels d'acides gras, huiles ou matières grasses et des composants naturels de graines, de fruits ou de tissus animaux tels que des monoglycérides, des diglycérides, de la lécithine et de la cellulose.
13.6.9	Monoglycérides et diglycérides d'acides gras estérifiés par des acides organiques ⁽⁴⁾⁽⁵⁾	Monoglycérides et diglycérides d'acides gras comprenant au moins quatre atomes de carbone, estérifiés par des acides organiques.
13.6.10	Sucroesters d'acides gras ⁽⁴⁾	Esters de saccharose et d'acides gras.
13.6.11	Sucroglycérides d'acides gras ⁽⁴⁾	Mélange d'esters de saccharose et de monoglycérides et diglycérides d'acides gras.
13.8.1	Glycérine brute	Sous-produit dérivé: <ul style="list-style-type: none"> - du procédé oléochimique de cassage d'huiles/de matières grasses, produisant des acides gras et de l'eau sucrée suivie de la concentration de l'eau sucrée produisant du glycérol brut, ou d'une transestérification (le produit pouvant contenir jusqu'à 0,5 % de méthanol) d'huiles/matières grasses naturelles, produisant des esters méthyliques d'acides gras et de l'eau douce, suivie de la concentration de l'eau douce produisant du glycérol brut; - de la fabrication de biodiesel (esters méthyliques ou éthyliques d'acides gras) par transestérification d'huiles et de matières grasses d'origine végétale et animale non spécifiée. La glycérine peut encore contenir jusqu'à 7,5 % de sels minéraux et organiques. <p>Le produit peut contenir jusqu'à 0,5 % de méthanol et jusqu'à 4 % de matières organiques «non glycérol» (MONG) composée d'esters méthyliques et éthyliques d'acides gras, d'acides gras</p>

Numéro	Dénomination	Description
		<p>libres ainsi que de glycérides;</p> <ul style="list-style-type: none"> - de saponifications d'huiles/matières grasses d'origine végétale ou animale, en principe par réaction avec des alcalins/terres alcalines, en vue d'obtenir des savons. <p>Le produit peut contenir jusqu'à 50 ppm de nickel après hydrogénation.</p>
13.8.2	Glycérine	<p>Produit dérivé:</p> <ul style="list-style-type: none"> - du procédé oléochimique a) de cassage d'huiles/de matières grasses suivie de la concentration des eaux douces et d'un raffinage par distillation (voir partie B, «Glossaire des procédés», entrée no 20) ou par un procédé à échange d'ions; ou b) d'une transestérification d'huiles/matières grasses naturelles produisant des esters méthyliques d'acides gras et de l'eau douce brute suivie de la concentration de l'eau douce produisant du glycérol brut et d'un raffinage par distillation ou par un procédé à échange d'ions; - de la fabrication de biodiesel (esters méthyliques ou éthyliques d'acides gras) par transestérification d'huiles et de matières grasses d'origine végétale et animale non spécifiée, suivie du raffinage de la glycérine (teneur minimale en glycérol: 99 % de la matière sèche); - de saponifications d'huiles/matières grasses d'origine végétale ou animale, en principe par réaction avec des alcalins/terres alcalines, en vue d'obtenir des savons, suivies du raffinage du glycérol brut et d'une distillation. <p>Le produit peut contenir jusqu'à 50 ppm de nickel après hydrogénation.</p>
<p>(2) L'espèce végétale doit être ajoutée à la dénomination. (3) La dénomination doit être complétée par l'indication de l'origine botanique ou animale. (4) La dénomination doit être modifiée ou complétée de manière à spécifier les acides gras utilisés. (5) La dénomination doit être modifiée ou complétée de manière à spécifier l'acide organique.</p>		

Pour toutes les matières premières pour aliments des animaux mentionnées dans le Catalogue, le monitoring est effectué conformément à la classe mentionnée dans les tableaux ci-dessous :

1. Entreprises produisant les produits listés ci-dessous (transformation de graines oléagineuses) et/ou les mettant sur le marché comme aliments pour animaux Trituration/broyage de graines oléagineuses et raffinage des huiles, y compris produits importés																	
Processus et produits ⁷	Description	Palme (fruit)	Noix de palmyre	Graines de colza	Graines de soja	Graines de tournesol	Noix de coco (coprah)	Arachide	Graines de lin	Maïs	Noix de karité	Graines de carthame	Graines de sésame	Noyer	Graines de coton	Graines de ricin	Autres huiles
		Pressage et extraction															
Huile/graisse brute	Huiles et graisses issues de pression / d'extraction	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Dégommage																	
Lécithine, glycérol et gommages		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Stockage																	
Fond de cuve ou tank bottom ⁸	Restes visqueux et solides dans le fond d'une citerne	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Général ⁹																	
Produits dérivés d'huiles et de graisses végétales - autres que ceux mentionnés dans ce tableau 1	<p>Tout produit élaboré :</p> <ul style="list-style-type: none"> par transformation oléochimique par transformation de biodiesel, par distillation, ou par raffinage chimique ou physique, <p>directement ou indirectement, à partir d'huiles et de graisses brutes ou récupérées autres que l'huile raffinée, les produits dérivés de l'huile raffinée, et les additifs.</p> <p>Tout produit qui est élaboré à partir d'huiles végétales brutes ou récupérées par transformation oléochimique ou par transformation de biocarburants, par</p>	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2

⁷ Un lot soumis à un monitoring de classe 2 ne peut contenir au maximum que 1000 tonnes de ce produit.

⁸ Toute entreprise, qui fabrique ou manipule ce produit, doit l'avoir défini au sein de son système documentaire interne. Une traçabilité doit être mise en place (entrées/sorties et volumes concernés).

⁹ Les tourteaux de pression ou d'extraction ne sont pas considérés comme des produits dérivés d'huiles végétales.

1. Entreprises produisant les produits listés ci-dessous (transformation de graines oléagineuses) et/ou les mettant sur le marché comme aliments pour animaux Trituration/broyage de graines oléagineuses et raffinage des huiles, y compris produits importés																	
Processus et produits ⁷	Description	Palme (fruit)	Noix de palme	Graines de colza	Graines de soja	Graines de tournesol	Noix de coco (coprah)	Arachide	Graines de lin	Maïs	Noix de karité	Graines de carthame	Graines de sésame	Noyer	Graines de coton	Graines de ricin	Autres huiles
	distillation ou par raffinage chimique ou physique, autres que l'huile raffinée.																
Auxiliaires de filtration usagés et terre décolorante usée		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Raffinage physique																	
Huile/graisse raffinée ¹⁰	Huiles/grasses traitées afin d'en éliminer les anomalies de la couleur oration , d' l'odeur et le de goût.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Additifs		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Distillats d'acides gras	Distillats issus de la désodorisation lors du raffinage physique.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Raffinage chimique																	
Huile/graisse raffinée ¹⁰	Huiles/grasses traitées afin d'en éliminer la coloration, l'odeur et le goût.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Additifs		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Pâtes de neutralisation (soap stock) et huiles acides	Raffinage à la soude et fractionnement des soap stock.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Déodistillats, traités	Déodistillats, issus de la désodorisation lors du raffinage chimique, spécifiquement traités.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2

¹⁰ Y compris les produits dérivés d'huiles/grasses raffinées.

2. Entreprises produisant les produits listés ci-dessous (production et transformation graisses animales ou production huile poisson) et/ou les mettant sur le marché comme aliments pour animaux	Graisses animales provenant d'animaux terrestres						Huile de poisson
Procédés et produits ¹¹	Graisse de bovins (tallow, suif)	Saindoux (lard)	Graisse de porc	Graisse de ruminants	Graisse de volaille	Graisse animale (espèces multiples)	Huile de poisson
Processus obtention graisses							
Fabricants de graisses, graisses et huiles (denrées alimentaires) (Règlement (CE) n° 853/2004)	3	3	3	3	3	3	
Exploitants matières cat.3, huiles et graisses (Règlement (CE) n° 1069/2009)	3	3	3	3	3	3	
Raffinage chimique							
Huiles acides (acid oils) et pâtes de neutralisation (soap stock)	3	3	3	3	3	3	
Distillats issus de la désodorisation après raffinage chimique.	3	3	3	3	3	3	
Raffinage physique							
Distillats d'acides gras	3	3	3	3	3	3	
Production de gélatine							
Graisse issue de la production de gélatine ¹²	2	2	2	2	2	2	
Processus relatifs à l'huile de poisson ¹²							
Huile de poisson brute							2
Huiles n'ayant pas encore fait l'objet d'un suivi, dont l'origine est indéterminée ou en provenance de la mer Baltique							2
Pâtes de neutralisation (soap stock) et huiles acides issus d'huile de poisson							2
Huiles, issues de (sous-)produits de la pêche, en provenance d'établissements fabriquant des produits de							2

¹¹ Fabricants et, si d'application, négociants de graisses animales : si soumis à un monitoring de classe 3, une analyse représentative par 5-2000 tonnes doit être réalisée avec un minimum d'une analyse représentative par an. Au plus tard au moment de la livraison, le preneur reçoit une déclaration stipulant que les analyses représentatives ont été effectuées. Le preneur sera périodiquement informé des résultats de ces analyses.

¹² Les opérateurs d'huile de poisson ou de gélatine : si soumis à un monitoring de classe 2, un lot peut correspondre à maximum 1000 tonnes d'huile de poisson ou de graisse.

2. Entreprises produisant les produits listés ci-dessous (production et transformation graisses animales ou production huile poisson) et/ou les mettant sur le marché comme aliments pour animaux	Graisses animales provenant d'animaux terrestres						Huile de poisson
	Graisse de bovins (tallow, suif)	Saindoux (lard)	Graisse de porc	Graisse de ruminants	Graisse de volaille	Graisse animale (espèces multiples)	Huile de poisson
Procédés et produits¹³							
la pêche destinés à la consommation humaine et ne bénéficiant pas de l'agrément UE							
Huile à base de merlan bleu ou de menhaden.							2
Produits (lots sortants) dérivés d'huile de poisson brute, autre que l'huile de poisson raffinée – autres que ceux mentionnés dans ce tableau 2 sous « Processus relatif à l'huile de poisson »							2
Huile de poisson raffinée (et toutes les autres huiles de poisson non spécifiées ci-dessus).							3 ¹³

¹³ Fabricants et, si d'application, négociants : si soumis à un monitoring de classe 3, une analyse représentative par 2000 tonnes doit être réalisée. Au plus tard au moment de la livraison, le preneur reçoit une déclaration stipulant que les analyses représentatives ont été effectuées. Le preneur sera périodiquement informé des résultats de ces analyses.

3. Entreprises produisant les produits listés ci-dessous (processus oléochimique et production de biodiesel) et/ou les mettant sur le marché comme aliments pour animaux	Graisses d'origine végétale ou animale utilisées comme matière première pour la production oléochimique ou de biodiesel								
Procédés et produits ¹⁴	Cf. BT-14 : Liste négative	Huile de coco (brute)	Tout autre produit dérivé d'huiles végétales	Autre huile végétale (brute et raffinée)	Huiles et graisses récupérées auprès de l'industrie du secteur alimentaire	Huiles acides et soap stocks	Lécithine, glycérol et gommes	Graisse animale et huile de poisson (à l'exception de celles déjà testées par le fournisseur)	Mélanges (blends)
Lots ENTRANTS	1	4	2	4	2	4	4	2	2
Production oléochimique (SORTANT)									
Produits issus de la transformation des produits indiqués	1	4	2	2	2	4	4	2	2
Production de biodiesel (SORTANT)									
Acides gras avec esters méthyliques (<i>fatty matter</i>) ¹⁵	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Tout autre produit issu de la transformation des produits indiqués	1	4	2	2	2	4	4	2	2

NOTE : Si les produits sont dérivés de plusieurs produits entrants, et si l'un des produits entrants est une 'huile de cuisson usagée' (récupérée auprès de l'industrie du secteur alimentaire ou autre (cf. BT-14 : Liste négative) ou une graisse animale de catégorie 1 ou 2, alors ces produits dérivés ne sont pas autorisés pour une utilisation en alimentation animale (classe 1).

¹⁴ Un lot soumis à un monitoring de classe 2 ne peut excéder 1000 tonnes de ce produit.

¹⁵ Les acides gras avec esters méthyliques (également dénommés « fatty matter ») collectés après la récupération de méthanol lors d'une production de biodiesel, sont interdits dans l'alimentation des animaux, vu que les additifs lipophiles, utilisés dans la production de biodiesel, se concentrent dans les acides gras.

4. Entreprises produisant les produits listés ci-dessous (mélange de graisses) et/ou les mettant sur le marché comme aliments pour animaux	Mélanges d'huiles/de graisses et/ou de produits dérivés pour mélanges de graisses							
	Cf. BT-14 : Liste négative	Huile de coco (brute)	Autre produit dérivé d'huiles et de graisses	Autre huile végétale (brute et raffinée)	Huiles et graisses récupérées auprès de l'industrie du secteur alimentaire	Lécithine, glycérol, gommes et autres produits ¹⁶	Graisse animale et huile de poisson (à l'exception de celles déjà testées par le fournisseur)	Mélanges (blends)
Procédés et produits Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.								
Lots ENTRANTS	1	2	2	4	2	4	2	2
OU ¹⁷								
Lots de graisses mélangées destinés à l'alimentation animale (SORTANTS)	1							2

5. Importations ¹⁸	Mise sur le marché des aliments pour animaux suivants :							
	Huile de coco (brute)	Distillats d'acides gras et déodistillats, tocophérols extraits d'huile végétale et acétate de tocophéryl qui en est dérivé	Autres produits dérivés d'huiles et de graisses	Autre huile végétale (brute et raffinée)	Huiles et graisses récupérées auprès de l'industrie du secteur alimentaire	Lécithine, glycérol, gommes et autres produits ¹⁶	Graisses animales et huile de poisson (à l'exception de celles déjà testées par le vendeur)	Mélanges (blends) ¹⁹
Produits Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.								
Lots ENTRANTS	2	2	2	2	2	4	2	2

¹⁶ Huiles acides obtenues par raffinage chimique, acides gras bruts obtenus par cassage, acides gras purs distillés obtenus par cassage et pâtes de neutralisation (soap stocks).

¹⁷ Si le mélange consiste en un aliment composé (cf. Règlement (CE) n° 767/2009), il doit être conforme avec toutes les exigences pertinentes (légal) et l'option 'Lots de graisses mélangées destinés à l'alimentation animale (SORTANTS)' est toujours d'application. Dans le cas où le mélange ne consiste pas en un aliment composé, le mélangeur de graisses doit déclarer (à l'autorité compétente, et éventuellement à OVOCOM), quelle alternative (Lots entrants ou lots sortants) il choisira dans le cadre de son évaluation des risques.

¹⁸ Les importations concernent 1) importations en provenance de l'extérieur de l'Union européenne (UE) à destination de l'UE, et 2) importations entre états non-membres de l'UE.

¹⁹ Graisses et huiles mélangées.

4. Contrôle libératoire positif (Positive release)

Afin de répondre aux exigences du contrôle libératoire positif, les entreprises (producteurs et, si d'application, les négociants) de la chaîne d'approvisionnement peuvent utiliser plusieurs systèmes. Sous ce point, un certain nombre de systèmes sont expliqués. Ces systèmes sont autorisés à être utilisés par des entreprises certifiées FCA, actives dans la chaîne d'approvisionnement. Toutefois, si l'autorité compétente, ou un client, a des exigences supplémentaires, celles-ci doivent également être respectées.

Note : Par le terme « expédié », on entend que le produit est transporté depuis les installations du producteur vers (par exemple) un tank de stockage, situé dans les installations du client. Le producteur est toujours le propriétaire du produit et reste donc le responsable du produit.

Le terme « livré » signifie que le produit est non seulement transporté vers le client, mais également que la propriété du produit est transférée au client.

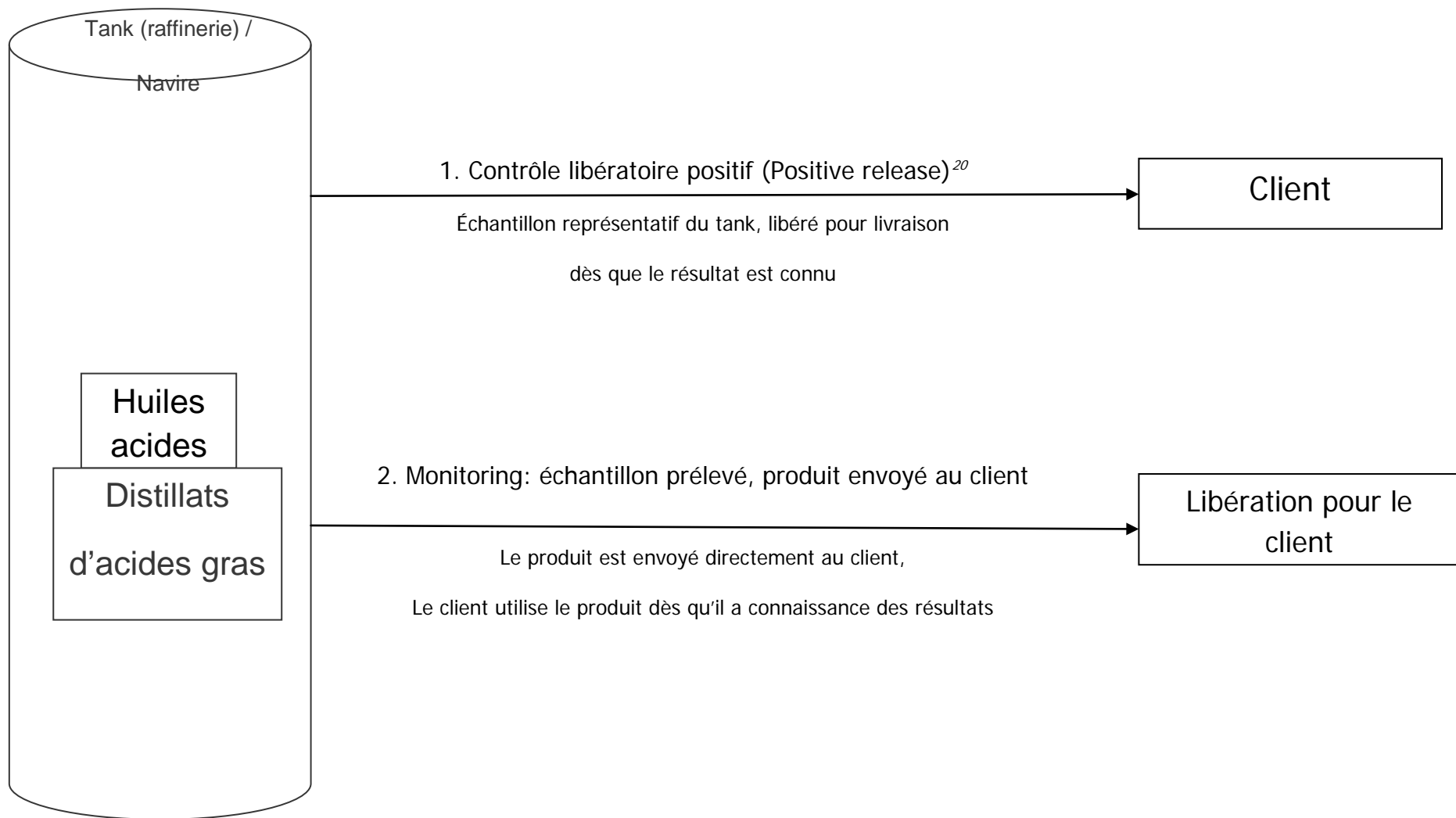
N°	Option	Remarques
1	Le producteur prend un échantillon représentatif du produit au niveau de sa raffinerie / son réservoir de stockage. Il envoie ensuite l'échantillon à un laboratoire pour l'analyse des dioxines et des PCB de type dioxine. Le produit est expédié et livré au client, après que les résultats du test soient connus et soient conformes aux spécifications.	<ul style="list-style-type: none">- Pour plus de détails concernant l'échantillonnage et l'analyse, cf. point 5.- Le client est informé des résultats, par l'intermédiaire d'un rapport d'analyse.
2	Le producteur prend un échantillon représentatif du produit au niveau de sa raffinerie / son réservoir de stockage. Il envoie ensuite l'échantillon à un laboratoire pour l'analyse des dioxines et des PCB de type dioxine. Entretemps, le produit est expédié au client. La livraison effective du produit (transfert de propriété) aura lieu après que les résultats de l'analyse des dioxines soient connus et soient conformes aux spécifications.	<ul style="list-style-type: none">- Pour plus de détails concernant l'échantillonnage et l'analyse, cf. point 5.- Pour utiliser cette option, il doit exister un accord entre le producteur et le client.- Le client est informé des résultats d'analyse, par l'intermédiaire d'un rapport d'analyse.



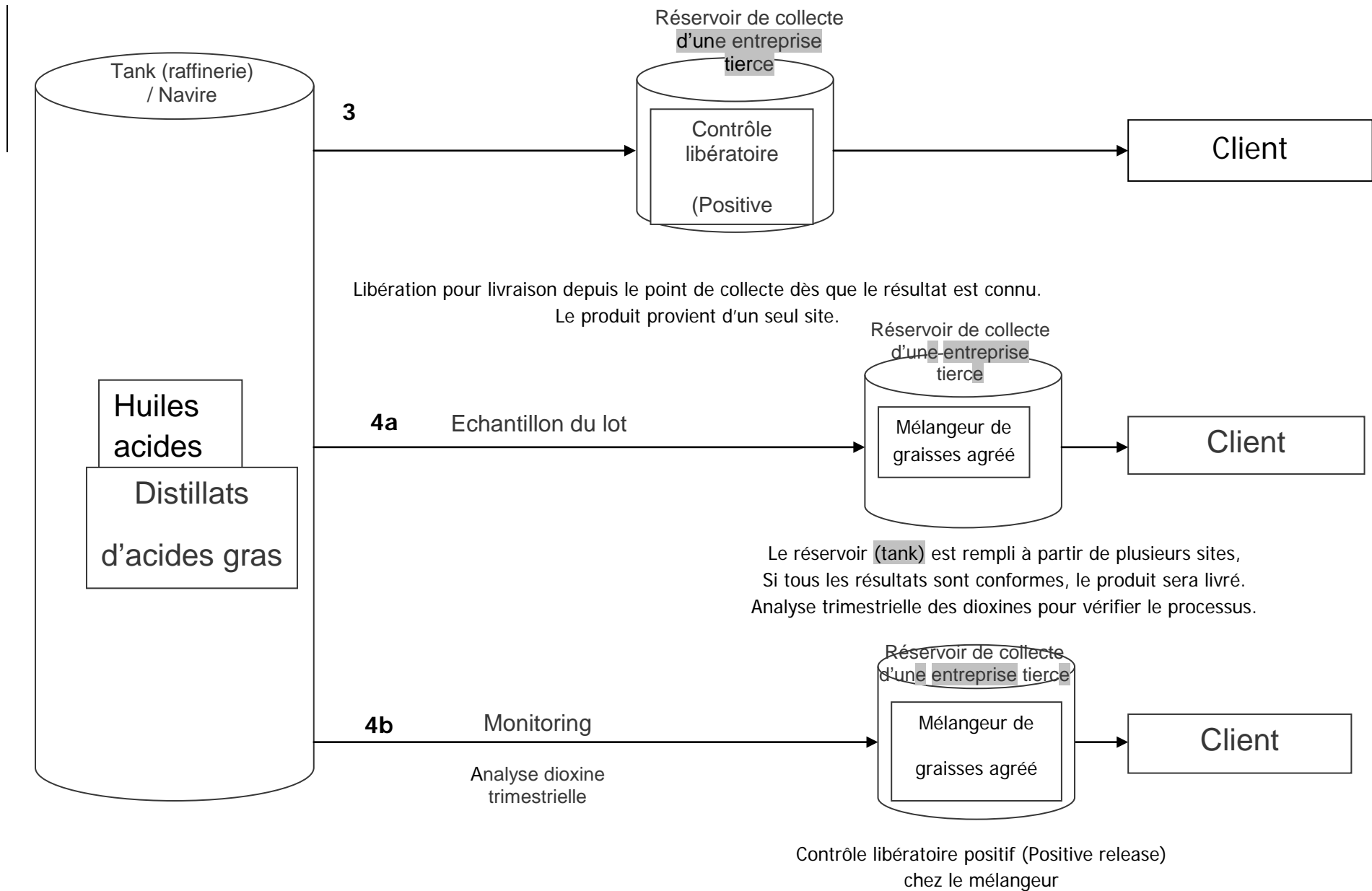
N°	Option	Remarques
3	<p>Le producteur expédie le produit (depuis un site) vers un tank de collecte (situé sur un autre site). Il peut s'agir d'un tank situé dans ses propres installations ou d'un tank d'une tierce partie. L'échantillonnage sera effectué dans le tank de collecte. Ce tank de collecte est exclusivement rempli par un lot unique. Le tank peut être chargé de façon discontinue, p. ex. par camion ou par bateau, mais la somme des chargements individuels, entrés dans ce tank, doit correspondre à la production en continu d'un seul site de production.</p> <p>Le produit ne sera livré, depuis ce tank au client, que lorsque les résultats de l'analyse des dioxines seront connus.</p>	<ul style="list-style-type: none">- Un seul type de graisse / huile produit.- Un producteur / un site de production.- Bien que le produit soit expédié depuis l'usine de production, le producteur reste responsable du monitoring requis. Il doit mettre en place les mesures correctives appropriées, lorsque les résultats des analyses dépassent les normes de produits.- Le réservoir ne doit pas nécessairement être situé dans le même pays que le site de production.- Le producteur doit avoir le contrôle complet des activités opérationnelles de stockage, ou doit avoir un accord avec l'entreprise de stockage, quant à l'utilisation d'un réservoir d'un tiers.- L'enregistrement de la production, du transport et du stockage doit être clair et montrer un bilan complet.- Pour plus de détails concernant l'échantillonnage et l'analyse, cf. point 5.- Le client est informé des résultats d'analyse, par l'intermédiaire d'un rapport d'analyse.

N°	Option	Remarques
4a	<p>Le producteur prend un échantillon représentatif pour l'analyse des dioxines et des PCB de type dioxine, avant que les produits quittent le site de production. Les produits sont ensuite expédiés vers un réservoir de stockage (qui peut se trouver soit dans sa propre installation, soit chez un tiers).</p> <p>Lorsque tous les échantillons, représentant le contenu du réservoir, se situent dans les normes requises, en ce qui concerne les dioxines et les PCB de type dioxine, le produit peut être délivré, depuis le réservoir d'un tiers à destination des clients.</p> <p>Pour vérification, un échantillon du mélange du réservoir de collecte sera prélevé par le producteur chaque trimestre.</p> <p>Lorsque le contenu du réservoir n'est pas composé de lots provenant d'une seule installation de production (option 3), alors l'entité juridique qui exploite le réservoir doit disposer d'un agrément comme entreprise de mélange de graisse (dans l'UE).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cette option est uniquement valable lorsque le produit livré au client, est une matière première pour aliment des animaux. Lorsque le produit est un aliment composé, alors cette option 4a n'est pas d'application. - Il peut y avoir plus d'un site de production concerné, également ceux d'autres producteurs. - Bien que le produit soit expédié depuis l'usine de production, le producteur reste responsable du monitoring requis. Il doit mettre en place les mesures correctives appropriées, lorsque les résultats des analyses dépassent les normes de produits. - Le réservoir ne doit pas nécessairement être situé dans le même pays que le site de production. - Le producteur doit avoir le contrôle complet des activités opérationnelles de stockage, ou doit avoir un accord avec l'entreprise de stockage, quant à l'utilisation d'un réservoir d'un tiers. - L'enregistrement de la production, du transport et du stockage doit être clair et montrer un bilan complet. - Le dossier contenant les certificats d'analyse doit être complet et être clair. - Le client est informé des résultats d'analyse, au moyen de tous les résultats d'analyse annexes, ainsi que de la composition (y compris la proportion des différents composants), sauf si le producteur et le client conviennent que le client en sera informé au moyen d'une note de conformité. Le contenu de la note de conformité doit être clair, univoque et vérifiable. Il doit y avoir un lien clair entre la note de conformité, le lot livré et les certificats d'analyse. - Le producteur est responsable du monitoring trimestriel supplémentaire.

N°	Option	Remarques
4b	<p>Mélange de graisse : des producteurs différents (qui peuvent être des sites de production différents et/ou des entités juridiques différentes) livrent le produit dans le tank de stockage d'un tiers. La prise d'échantillon se déroule dans les installation du mélangeur de graisse, après la production du mélange de graisses.</p> <p>Chaque producteur individuel fera le monitoring de tous les produits expédiés dans le réservoir de stockage du tiers, via un prélèvement trimestriel (comme complément au monitoring obligatoire). Les producteurs individuels sont obligés de communiquer les résultats du monitoring au mélangeur de graisses.</p>	<ul style="list-style-type: none">- Cette option est obligatoire lorsque le produit gras concerne un aliment composé.- Le produit peut être un seul type de graisse/huile ou un mélange de différents produits gras/huileux.- Le produit est la propriété du mélangeur de graisses.- Le réservoir ne doit pas nécessairement être situé dans le même pays que le site de production.- Le producteur doit avoir le contrôle complet des activités opérationnelles de stockage, ou doit avoir un accord avec l'entreprise de stockage, quant à l'utilisation d'un réservoir d'un tiers.- Le mélangeur de graisses est responsable du monitoring trimestriel supplémentaire.- L'enregistrement de la production, du transport et du stockage doit être clair et montrer un bilan complet.- Le dossier contenant les certificats d'analyse doit être complet et être clair.- Le client est informé des résultats d'analyse, par l'intermédiaire d'un rapport d'analyse.



²⁰ Exemple 1 à 4b : contrôle libératoire positif non nécessaire lorsque le mélange consiste en 100% d'huiles acides.



5. Échantillonnage et analyse

5.1. Échantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué conformément aux exigences générales du standard FCA. Pour l'échantillonnage des graisses et des huiles, différentes techniques d'échantillonnage et procédures sont disponibles. Les échantillons doivent être représentatifs du lot. Les échantillons doivent être prélevés sur des lots homogènes et clairement identifiés.

5.2. Analyse

Les analyses concernant les quantités de dioxines et de PCB de type dioxine doivent être effectuées par un laboratoire ISO 17025 accrédité pour le scope « analyse des dioxines et PCB de type dioxine » dans les huiles, les graisses et les acides gras/distillats.

Le laboratoire doit utiliser une méthode d'analyse officiellement reconnue, conforme avec le Règlement (CE) n° 152/2009, y compris les modifications induites par le Règlement (UE) n° 691/2013. Le certificat d'analyse doit indiquer clairement les résultats tant pour les dioxines et que pour les PCB de type dioxine. La quantité de ces deux contaminants ne peut pas être supérieur aux teneurs maximales (cf. BT-01 : Normes complémentaires pour les aliments pour animaux et les flux connexes à transformer).

La notification auprès des autorités compétentes doit être réalisée conformément aux obligations légales qui sont d'application.

5.3. Taille des lots

Les tailles maximales des lots sont indiquées dans les tableaux. S'il est prouvé que le volume d'un chargement (envoi) homogène est plus important que la taille maximale autorisée pour un lot (indiquée dans les tableaux = max. 1000 tonnes) et si le lot a fait l'objet d'un prélèvement représentatif, les résultats de l'analyse de l'échantillon ayant été dûment prélevé et scellé seront considérés comme acceptables.

5.4. Autres exigences / remarques

Il doit exister un lien clair entre le lot livré et le certificat d'analyse/rapport d'analyse d'un laboratoire agréé.