



Circulaire relative au monitoring dioxine des produits à risque destinés à l'alimentation animale

Référence	PCCB/S1/JPM/912984	Date	14/08/2012
Version actuelle	1.0	Applicable à partir de	Date de publication
Mots clefs	Monitoring, dioxine, PCB		

Rédigé par	Approuvé par
Maudoux Jean-Philippe, Conseiller	Diricks Herman, Directeur général

1. But

La législation EU prévoit que certaines matières premières destinées à l'alimentation animale (graisses animales, huiles de poissons, huiles végétales et leurs produits dérivés) doivent être soumises à un monitoring de surveillance du risque de contamination par les dioxines et les PCB de type dioxine. Ce monitoring est complété au niveau national par l'analyse systématique de certains additifs appartenant au groupe fonctionnel des agents liants (argiles,...).

Ce monitoring complète les mesures prises par l'opérateur dans le cadre de son système d'autocontrôle en vue de vérifier que leurs aliments respectent les normes relatives aux dioxines et PCB de type dioxines.

La présente circulaire précise les modalités d'application et de contrôle du monitoring dioxine des aliments pour animaux tel qu'il est décrit par le règlement (UE) n° 225/2012 et par l'AR du 21/02/2006.

2. Champ d'application

Cette circulaire s'applique aux opérateurs du secteur des aliments pour animaux qui mettent sur le marché les aliments pour animaux jugés critiques et/ou les aliments composés qui en contiennent.

3. Références

3.1. Législation

Règlement (CE) n° 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 octobre 2003 relatif à l'hygiène des aliments pour animaux.

Règlement (CE) n° 1831/2003 de la Commission du 27 janvier 2003 portant fixation des méthodes d'échantillonnage et d'analyse destinées au contrôle officiel des aliments pour animaux.

Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) no 1774/2002.

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 d'établissements mettant sur le marché, à des fins d'alimentation animale, des produits dérivés d'huiles végétales et de graisses mélangées et en ce qui concerne les exigences spécifiques de production, d'entreposage, de transport et de dépistage de la dioxine des huiles, des graisses et des produits dérivés.

Arrêté royal du 21/02/2006 fixant les conditions d'agrément et d'autorisation des établissements du secteur de l'alimentation des animaux.

3.2. Autres

Circulaire relative à l'enregistrement, l'autorisation et l'agrément des établissements du secteur de l'alimentation animale (<http://www.favv-afsc.fgov.be/productionanimale/alimentation/controle/>).

4. Définitions et abréviations

Au sens de la présente circulaire, il faut entendre par :

A) **Aliments pour animaux jugés critiques** : les aliments pour animaux visés par le règlement (UE) n° 225/2012, à savoir notamment :

- l'huile de coco brute
- les produits dérivés des huiles végétales
- les graisses animales
- les produits dérivés des graisses animales
- les huiles de poissons
- les produits dérivés de l'huile brute de poissons¹
- les huiles et graisses récupérées auprès des industries agroalimentaires
- les graisses mélangées

B) **Produit dérivé d'huiles végétales** : toute matière première destinée à l'alimentation animale qui est élaborée à partir d'huiles végétales brutes ou d'huiles récupérées, par transformation oléochimique ou par transformation de biodiesel, par distillation ou par raffinage chimique ou physique. Les matières premières destinées à l'alimentation animale qui ne sont pas concernées par cette définition sont les tourteaux, les huiles raffinées, le glycérol, la lécithine et les gommes (mucilage ou lécithine brute)²

*Exemples*³ : déodistillats, huiles acides, distillats d'acides gras, sels d'acides gras, soap stocks,...

¹ Les huiles raffinées sont explicitement exclues par le règlement.

² Les tourteaux ne sont pas produits à partir des huiles brutes ; les huiles raffinées, la glycérine, la lécithine et les gommes sont explicitement exclues par le règlement.

³ Les exemples sont renseignés à titre informatif, sans préjudice des décisions EU ultérieures quant au statut de certains produits (discussions sur le catalogue européen des matières premières et la liste négative dans le cadre du règlement (CE) n°767/2009).

- C) **Produit dérivé des graisses animales de catégorie 3** : toute matière première destinée à l'alimentation animale dérivée des graisses animales et transformée conformément au règlement (CE) n° 1069/2009. Les protéines animales transformées ne sont pas visées par cette définition.
- D) **Graisse mélangée** : tout aliment pour animaux résultant du 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 dans un même silo.
Le mélange d'au moins deux matières premières destinées à l'alimentation animale qui diffèrent par leur nature est considéré comme un aliment composé (p ex. : acides gras mélangés avec des huiles). A contrario, le mélange de deux matières premières destinées à l'alimentation animale de même nature (p. ex mélange de deux huiles végétales quelle qu'en soit l'espèce) reste une matière première destinée à l'alimentation animale.
- E) **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.
Cette définition n'exclut pas que plusieurs silos puissent constituer un seul lot, pour autant que l'installation ou le processus de production permette de garantir l'homogénéité de l'ensemble du lot. Il appartient à l'opérateur de définir au préalable la taille de ses lots. Le cas échéant, elle sera limitée à 1000 tonnes conformément aux prescriptions du règlement.
- F) **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 d'un 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.

5. Contenu du règlement (UE) n° 225/2012

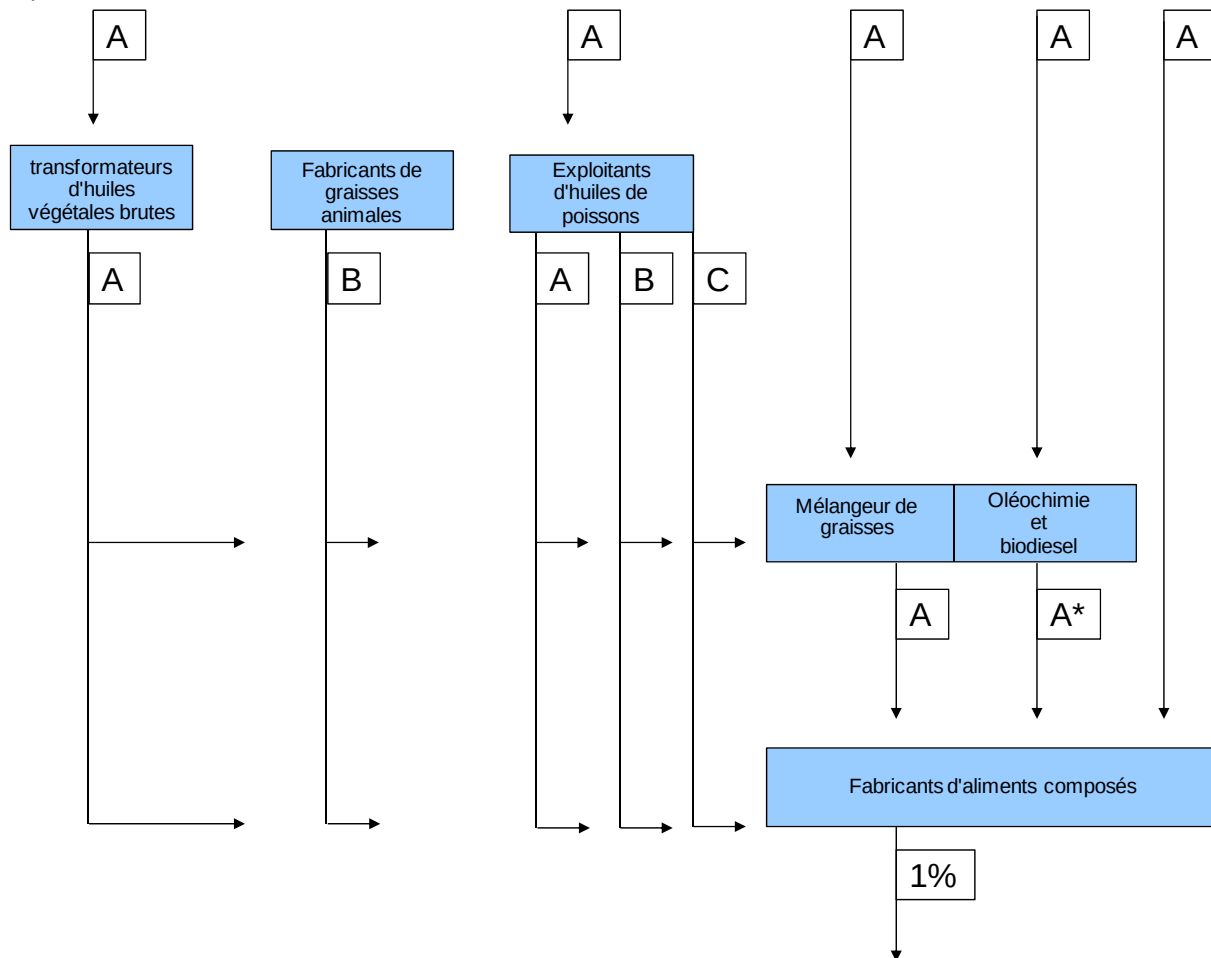
5.1. Monitoring européen dioxine et PCB de type dioxines

Principe 1 : Le monitoring européen prévoit que les établissements identifiés ci-dessous, qui mettent sur le marché des aliments pour animaux, vérifient les teneurs en dioxines et en PCB de type dioxines des produits critiques et des aliments composés en contenant entrant dans ou sortant de leurs installations :

- 1) les établissements transformant des huiles végétales brutes
- 2) les établissements oléochimiques ou produisant du biodiesel
- 3) les établissements qui produisent des graisses animales à partir de sous-produits animaux de catégorie 3
- 4) les exploitants d'huiles de poissons
- 5) les établissements qui produisent des graisses mélangées

6) les fabricants d'aliments composés.

Le schéma suivant illustre, par type d'établissement, les fréquences du monitoring européen et reprend le cas échéant la taille maximale des lots.



- A: 100% des lots doivent être analysés et les lots ont une taille maximale de 1000 tonnes.
A*: 100% des lots doivent être analysés.
B: une analyse représentative par 2000 tonnes.
C: monitoring sur base du plan HACCP de l'opérateur.

Les produits tombant sous le monitoring européen sont repris ci-dessous, pour chaque type d'opérateur repris dans le schéma sus-mentionné

Etablissements transformant des huiles végétales brutes :

- entrant : huile de coco brute.
- sortant : produits dérivés d'huiles végétales⁴ sauf glycérol, lécithine et gomme.

Fabricants de graisses animales :

- sortant : graisses animales et produits dérivés des graisses de catégorie 3.

Exploitants d'huiles de poissons :

- entrant et/ou sortant :

A

huile fabriquée à partir de produits dérivés d'huile de poissons brute autre qu'une huile raffinée, à partir de produits de la pêche issus d'établissements fabriquant des

⁴ Pas seulement d'huile de coco.

produits destinés à la consommation humaine qui ne bénéficient pas de l'agrément UE ou à partir de merlan bleu ou de menhaden. Sont également concernées, les huiles fabriquées à partir de poissons qui n'ont pas fait l'objet d'un monitoring, dont l'origine est indéterminée ou qui proviennent de la mer baltique.

– sortant :

- A** huile fabriquée à partir de produits dérivés d'huile de poissons brute autre qu'une huile raffinée.
- B** les huiles de poissons autres que celles visées au premier tiret.
- C** les huiles de poissons ayant fait l'objet d'une décontamination selon une méthode officielle.

Secteur de l'oléochimie et biodiesel :

- entrant : huile de coco brute , les produits dérivés d'huiles végétales, sauf glycérol, lécithine et gommes, les graisses n'ayant pas encore été analysées, l'huile de poissons n'ayant pas encore été analysée, les huiles récupérées auprès de l'industrie agroalimentaire et graisses mélangées destinées à être utilisées dans des aliments pour animaux.
- sortant : produits dérivés sauf glycérol, lécithine et gomme.

Etablissements qui produisent des graisses mélangées :

- entrant : huile de coco brute, les produits dérivés d'huiles végétales, sauf glycérol, lécithine et gommes, les graisses n'ayant pas encore été analysées, l'huile de poissons n'ayant pas encore été analysée, les huiles récupérées auprès de l'industrie agroalimentaire et graisses mélangées destinées à être utilisées dans des aliments pour animaux.
- sortant : mélanges de graisses.

Remarque : le mélangeur analyse les produits entrants **ou** les produits sortants. Il est libre de choisir. Il formalise ce choix par écrit dans une procédure. Il doit communiquer son choix à l'UPC. Il ne peut changer de stratégie qu'après en avoir informé l'UPC. Le principe d'interdiction de la dilution des substances indésirables s'applique au mélange des graisses.

Fabricants d'aliments composés :

- entrant : huile de coco brute, les produits dérivés d'huiles végétales, sauf glycérol, lécithine et gommes, les graisses n'ayant pas encore été analysées, l'huile de poissons n'ayant pas encore été analysée, les huiles récupérées auprès de l'industrie agroalimentaire et graisses mélangées destinées à être utilisées dans des aliments pour animaux.
- sortant: aliments composés contenant des produits visés à l'entrée.

Principe 2 : Pour les analyses représentatives par 2000 tonnes visées dans le schéma sous la lettre B, 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 tonnes, mais que l'on souhaite définir 4 lots de 500 tonnes, alors 1 analyse suffira pour les 2000 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 tonnes.

Principe 3 : Lors de la réception d'un envoi d'aliment pour animaux jugé critique, il peut être dérogé à la taille maximale des lots (1000 tonnes), s'il est prouvé que la cargaison de l'envoi est homogène et qu'un échantillon y est prélevé de manière représentative.

Principe 4 : Les échantillons destinés au monitoring européen sont prélevés par des organismes indépendants accrédités ou par l'opérateur conformément à l'arrêté royal du 21 février 2006. Cet échantillon peut être obtenu à partir d'un échantillonnage unique représentatif réalisé à un moment précis ou résulter de la prise continue de sous-échantillons lors du processus de fabrication. Les analyses sont réalisées par des laboratoires accrédités en suivant les méthodes du règlement (CE) n°152/2009 de la Commission du 27 janvier 2009. Lors d'une non-conformité, l'ensemble de la portion se rapportant à l'échantillon représentatif est considérée comme non-conforme. Dans ce cas l'opérateur prévoit, dans ses actions correctives, des mesures pour les quantités produites sur la (les) mêmes lignes de production depuis la dernière analyse conforme.

Principe 5 : Les lots ou les composants d'un lot ne doivent plus être analysés dès lors qu'il peut être prouvé qu'ils ont déjà fait l'objet d'une analyse ou qu'ils sont couverts par une analyse représentative par 2000 tonnes réalisée à une étape antérieure de la chaîne. La charge de la preuve revient à l'opérateur ; elle peut être basée sur le document visé au principe 6. Dans ce cas, les lots concernés font l'objet d'une surveillance classique dans le cadre du plan HACCP de l'opérateur.

Principe 6 : Chaque livraison :

- d'huile de coco brute
- de produits dérivés des huiles végétales
- de graisses animales
- de produits dérivés des graisses animales de catégorie 3
- d'huiles de poissons
- de produits dérivés de l'huile brute de poissons⁵
- d'huiles ou de graisses récupérées des industries agroalimentaires
- de graisses mélangées

est accompagnée d'un document établissant la preuve que le produit livré a fait l'objet d'une analyse ou qu'il est couvert par une analyse représentative par 2000 tonnes en fonction de ce qui est exigé par la législation. Il peut par exemple s'agir d'un rapport d'analyse ou d'une copie de celui-ci faisant référence au numéro du/des lots testés ou d'une déclaration de l'organisme indépendant accrédité qui atteste de l'existence d'un contrat d'échantillonnage en vue de réaliser une analyse représentative par 2000 tonnes chez le producteur de l'aliment livré⁶.

Principe 7 : **Si** tous les lots :

- d'huile de coco brute
- de produits dérivés des huiles végétales
- de graisses animales
- de produits dérivés des graisses animales de catégorie 3
- d'huiles de poissons
- de produits dérivés de l'huile brute de poissons⁷
- d'huiles ou de graisses récupérées des industries agroalimentaires
- de graisses mélangées

entrants et utilisés par les établissements produisant des graisses mélangées, les établissements oléochimiques ou produisant du biodiesel ou les fabricants d'aliments composés ont été analysés **et** si l'opérateur peut prouver que son processus n'augmente pas le risque lié aux dioxines et PCB de type dioxines (exemple d'un processus qui augmente le risque : lors du raffinage chimique, les

⁵ Les huiles raffinées sont explicitement exclues par le règlement

⁶ Une telle déclaration sera émise moyennant l'accord des parties impliquées par le contrat d'échantillonnage

⁷ Les huiles raffinées sont explicitement exclues par le règlement

dioxines se concentrent dans les distillats d'acides gras), alors, il est dispensé des obligations d'analyse de ses produits finis. Ceux-ci sont contrôlés de manière aléatoire sur base du HACCP.

5.2. Autres exigences

Des exigences complémentaires sont reprises dans la circulaire relative à l'enregistrement, l'autorisation et l'agrément des établissements du secteur de l'alimentation animale.

5.2.1. Production et stockage

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.

Si un producteur déclare un lot comme étant destiné à un usage technique, ce lot ne pourra plus jamais être utilisé pour l'alimentation des animaux. Cette déclaration doit figurer sur l'étiquette.

A moins d'avoir été correctement nettoyés, les récipients qui servent pour le stockage et le transport de graisses mélangées, d'huiles d'origine végétale ou de produits dérivés qui sont destinés à des aliments pour animaux n'ont pas été utilisés pour l'entreposage ou le transport d'autres produits ne répondant pas aux normes en vigueur dans le secteur des aliments pour animaux. Ces derniers doivent être entreposés séparément des autres produits afin d'éviter toute contamination croisée. Ceci ne vaut pas pour les graisses issues de sous-produits animaux de catégorie 3 qui doivent être transportées et stockées selon les mesures en vigueur dans le règlement (CE) n°1069/2009.

5.2.2. Notification obligatoire pour les laboratoires

Les laboratoires réalisent les analyses conformément au règlement (CE) n° 152/2009.

Les opérateurs doivent donner un mandat aux laboratoires pour notifier à l'AFSCA tout dépassement de norme ou de seuil d'action (annexe I, section V, points 1 et 2, de la directive 2002/32/CE). Si le laboratoire est situé dans un autre état membre, il doit notifier à son autorité de contrôle qui répercutera l'information à l'AFSCA.

Si le laboratoire se trouve dans un pays tiers, les opérateurs doivent en informer au préalable l'AFSCA et prouver que le laboratoire réalise les analyses conformément au règlement (CE) n° 152/2009.

5.2.3. Conditions de prise d'échantillons

Les aliments pour animaux visés par ce monitoring, à l'exception des matières premières d'origine animale destinées exclusivement aux animaux familiers, doivent être prélevés en 3 exemplaires de 500 g par un organisme d'inspection accrédité selon les normes ISO 17020, Dans le cas où ces échantillons sont pris par le labo qui va effectuer les analyses, la norme ISO 17025 suffit.

Par dérogation à ce principe d'échantillonnage par un organisme d'inspection accrédité, un exploitant du secteur de l'alimentation animale responsable de toutes les étapes du processus de production :

- des produits dérivés d'huiles végétales visés par les points 2.a et d du chapitre intitulé « surveillance de la dioxine » de l'annexe II du règlement (CE) n° 183/2005 ;

- des graisses animales et de produits dérivés des sous-produits animaux de catégorie 3 visés par le point 2.b du chapitre intitulé « surveillance de la dioxine » de l'annexe II du règlement (CE) n° 183/2005 ;
- des huiles de poissons et de produits dérivés de l'huile brute de poissons visés par le point 2.c du chapitre intitulé « surveillance de la dioxine » de l'annexe II du règlement (CE) n° 183/2005 ;
- des mélanges de graisses visés par le point 2.e du chapitre intitulé « surveillance de la dioxine » de l'annexe II du règlement (CE) n° 183/2005 ;
- des aliments composés visés par le point 2.f du chapitre intitulé « surveillance de la dioxine » de l'annexe II du règlement (CE) n° 183/2005

peut échantillonner lui-même, en trois exemplaires de 500 g, les aliments pour animaux jugés critiques qu'il a produit, **moyennant un accord préalable de l'Agence.**

Pour pouvoir bénéficier de cette dérogation, l'exploitant du secteur de l'alimentation animale:

- doit démontrer qu'il est en mesure de prélever un échantillon représentatif des aliments jugés critiques qu'il a produit, conformément à une procédure établie par écrit dans son système d'autocontrôle ;
- doit avoir fait valider son système d'autocontrôle pour l'activité de production en question⁸, et ne pas avoir encouru de suspension de la validation de son système d'autocontrôle au cours des 2 dernières années ;
- au cours des 2 dernières années, 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.

Les exploitants peuvent souscrire une telle demande à partir du 15 août 2012 auprès de l'unité provinciale de contrôle.

L'exploitant du secteur de l'alimentation animale confie le premier exemplaire à un laboratoire agréé à cet effet par l'Agence ou accrédité à cette fin selon la norme ISO 17025, afin qu'il soit analysé conformément audit règlement.

L'exploitant du secteur de l'alimentation animale conserve le deuxième exemplaire dans un but de traçabilité à la disposition de l'Agence et le troisième exemplaire pour la défense de ses droits durant les six mois qui suivent la date de mise sur le marché du lot concerné

6. Annexes

7. Aperçu des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Applicable à partir de	Raisons et ampleur de la révision
1		

⁸ Conformément à l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.