Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Ordre de méthode

Direction générale de l'alimentation
Sous-direction de la santé et de protection animales
Bureau des Intrants et de la Santé Publique en Elevage

Suivi par : Sandrine DELAFOSSE
Tél. : 01 49 55 56 43
Courriel institutionnel : bispe.sdspa.dgal@agriculture.gouv.fr

251 rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15

Note de service

DGAL/SDSPA/2015-18

du 19/12/2014

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge la note de service : DGAL/SDSPA/2014-1040
Cette instruction ne modifie aucune instruction.

Nombre d'annexes : 4

Objet : Utilisation, en alimentation animale, des sous-produits animaux issus du lait, des produits laitiers et des produits en contenant.

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DDPP/DD(CS)PP

Résumé : L'utilisation de lait, produits laitiers et produits en contenant, en alimentation animale est régie par plusieurs réglementations. La présente note explicite les conditions réglementaires de cette utilisation.

Textes de référence :

- Règlement (CE) n°999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 modifié, fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles.
- Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004

modifié, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

- Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 modifié, fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- Règlement (CE) n°183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux.
- Règlement (CE) n°767/2009 du Parlement européen et du Conseil du 13 juillet 2009 modifié, concernant la mise sur le marché et l'utilisation des aliments pour animaux, modifiant le règlement (CE) n° 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 79/373/CEE du Conseil, la directive 80/511/CEE de la Commission, les directives 82/471/CEE, 83/228/CEE, 93/74/CEE, 93/113/CE et 96/25/CE du Conseil, ainsi que la décision 2004/217/CE de la Commission.
- Règlement (CE) n°1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 modifié, établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n°1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux).
- Règlement (UE) n°142/2011de la Commission du 25 février 2011 modifié, portant application du règlement (CE) n°1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et portant application de la directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive.
- Arrêté du 28 février 2000 modifié, relatif à l'enregistrement de certains établissements et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale.
- Arrêté du 23 avril 2007 modifié, relatif aux agréments et autorisation des établissements du secteur de l'alimentation animale et modifiant notamment l'arrêté du 28 février 2000 modifié relatif à l'agrément et à l'enregistrement de certains établissements et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale.
- Arrêté du 8 décembre 2011 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés en application du règlement (CE) n°1069/2009 et du règlement (UE) n° 142/2011.
- LDL DGAL/SDSPA/L2012-0253 du 6 avril 2012 relative à la mise en ligne automatique sur internet de listes d'établissements agréés ou enregistrés dans le secteur de l'alimentation animale.
- LDL DGAL/SDSPA/L2012-0593 du 27 juillet 2012 : Listes des établissements enregistrés, agréés ou autorisés sur le territoire français au titre du règlement (CE) N°1069/2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine : élaboration et mise à jour.
- NS DGAL/SDSPA/SDPRAT/L2012-8194 du 9 octobre 2012 relative à la consolidation dans SIGAL des établissements du secteur de l'alimentation animale.
- LDL DGAL/SDSPA/SDPRAT/L2013-00697 du 26 juin 2013 relative à l'enregistrement dans SIGAL et la mise à jour des établissements agréés, autorisés ou enregistrés au titre du règlement (CE) n°1069/2009.
- NS DGAL/SDSPA/2014-423 du 30 mai 2014 : parution d'un guide concernant le tri et le devenir des sous-produits animaux;dispositions générales du règlement (CE) n°1069/2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et aux produits qui en sont dérivés et du règlement d'application (UE) n°142/2011.

1. Introduction

Depuis quelques années se développe une activité qui consiste à récupérer des co-produits des industries agro-alimentaires ou des GMS pour les destiner à l'alimentation animale, en les envoyant soit directement dans des élevages, en particulier de porcs, soit vers des usines de fabrication d'aliments pour animaux. En outre, certaines industries, comme les industries laitières ou les fromageries, envoient certains de leurs co-produits en alimentation animale (petit-lait par exemple).

Ces activités sont réglementées au titre de l'alimentation animale mais aussi des sous-produits animaux.

Cette note présente les prescriptions européennes et nationales pour l'utilisation en alimentation animale de lait, de produits laitiers et d'autres produits contenant du lait ou issus de l'industrie laitière. Elle s'adresse à tous les inspecteurs susceptibles d'intervenir dans les industries laitières dans les domaines de la sécurité sanitaire des aliments, de l'alimentation animale ou des sous-produits animaux.

Un tableau récapitulant les différentes matières concernées et les autorisations dont les établissements fournisseurs doivent être titulaires est présenté en annexe I de la présente note.

La présente note ne traite pas :

- des autres matières d'origine animale destinées à l'alimentation animale,
- du lait cru issu d'animaux sains,
- des produits laitiers non destinés à l'alimentation animale.

Les différents sous-produits issus du lait et leurs destinations possibles, que ce soit en alimentation animale ou pas, sont présentés dans le guide de classification des sous-produits animaux et de leurs devenirs, disponible en ligne à l'adresse suivante : http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/guide_trigen-span-destination_albrnspan_final_cle027341.pdf.

A retenir

- **Les seuls produits pouvant être destinés à l'alimentation animale sont les sous-produits animaux de catégorie 3.**
- **Les industries laitières doivent être *a minima* enregistrées au titre du règlement (CE) n°1069/2009 et enregistrées au titre du règlement (CE) n°183/2005 si elles envoient directement leurs sous-produits en alimentation animale.**
- **Afin de prévenir tout risque d'épizootie, les produits issus des industries laitières destinés à l'alimentation animale doivent subir des traitements suffisamment assainissants.**
- **Les produits issus des industries laitières doivent être correctement identifiés.**

2. Les produits laitiers destinés à l'alimentation animale

2.1. Définitions

Le terme de « produits laitiers » employé dans la suite de la note couvre plusieurs types de matières issues d'une industrie agro-alimentaire :

- lait cru ou traité thermiquement, lactosérum
- produits issus des industries laitières (boues de séparateurs et de centrifugeuses, lactosérum, perméat, babeurre, fines, rognures, chutes de découpe, croûtes de fromage, mélange de crèmes glacées, débuts et fins de production, …) (glossaire en annexe II de la présente note)
- produits laitiers (fromages, poudre de lait ou de sérum, lait de « casse », crème, beurre, etc...),
- anciennes denrées alimentaires contenant du lait (yaourts, pâtisseries, crèmes glacées,..., dont le lait est le seul ingrédient d'origine animale)

L'article 3 du règlement (CE) n°1069/2009 définit comme suit les sous-produits animaux et les produits dérivés :

- « sous-produits animaux », les cadavres entiers ou parties d'animaux, les produits d'origine animale ou d'autres produits obtenus à partir d'animaux, qui ne sont pas destinés à la consommation humaine, y compris les ovocytes, les embryons et le sperme ;
- « produits dérivés », les produits obtenus moyennant un ou plusieurs traitements, ou une ou plusieurs transformations ou étapes de transformation de sous-produits animaux.

En industrie laitière, à partir du moment où les produits sont destinés à l'alimentation animale, ils deviennent par choix des sous-produits animaux ou produits dérivés.

2.2. Réglementations applicables

Plusieurs réglementations s'appliquent ainsi à ces matières d'origine animale. Elle sont détaillées ci-dessous. Les différents textes sont applicables simultanément.

Règlement (CE) n°1069/2009

Le lait cru issu d'animaux sains n'est pas traité dans la présente note. En outre, selon l'article 2.2.e du règlement (CE) n°1069/2009, l'utilisation du lait cru et des produits dérivés dans l'exploitation d'origine n'est pas dans le champ d'application dudit règlement, y compris dans le cas de la transformation fermière.

Ce règlement classe les sous-produits animaux en trois catégories (C1, C2 et C3), et précise leurs destinations possibles. Seuls peuvent être valorisés en alimentation animale les sous-produits animaux et produits dérivés de catégorie 3.

Attention, les produits d'origine animale contenant des corps étrangers ou des résidus de traitement médicamenteux sont des matières de catégorie 2 et ne peuvent donc pas être destinés à l'alimentation animale.

Les sous-produits animaux de catégorie 3 sont divisés en sous-catégories (a à p) définies à l'article 10 du règlement (CE) n°1069/2009, dont certaines sont interdites pour la préparation de matières premières pour aliments des animaux (n, o, p) selon l'annexe X du règlement (UE) n°142/2011.

Les devenirs des matières de catégorie 3 sont précisés à l'article 14 du règlement (CE) n°1069/2009, en particulier le point d) pour l'alimentation animale (transformation dans une usine agréée au titre du règlement (CE) n°1069/2009 avant fabrication d'aliments pour animaux de rente).

Ainsi, le lait et les produits laitiers valorisables en alimentation animale sont des matières de catégorie 3, visées à l'article 10 sous les lettres e, f et h :
- 10.e : sous-produits issus de fabrication de produits destinés à la consommation humaine (matières récupérées au cours du procédé de fabrication) ;
- 10.f : anciennes denrées alimentaires (produits prêts à être consommés par l'homme) ;
- 10.h : lait cru issu d'animaux vivants qui n'ont présenté aucun signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par ce produit.

Les sous-produits animaux issus de la fabrication de produits destinés à l'alimentation humaine (10.e) sont des produits écartés au cours du procédé de fabrication. Ils comprennent pour la filière lait : les boues de centrifugeuses ou de séparateurs dans les industries laitières, mais aussi tous les produits écartés avant la fin de la préparation des denrées alimentaires (ex les restes de pâte crue à base de lait les crèmes, les glaces écartées lors d'un changement de couleur, etc...).

Attention, à l'exception des boues de centrifugeuses et de séparateurs, pour lesquelles des prescriptions sont détaillées au point 4. de la présente note, les produits issus de la fabrication en cours de procédé ne peuvent pas partir directement en élevage. Ils doivent être traités dans une usine agréée au titre du règlement (CE) n°1069/2009 avant de pouvoir être utilisés dans l'alimentation des animaux.

Les anciennes denrées alimentaires (10.f) sont définies comme les produits d'origine animale ou les aliments contenant de tels produits, qui ne sont plus destinés à la consommation humaine pour des raisons commerciales ou en raison de défauts de fabrication ou d'emballage ou d'autres défauts n'entraînant aucun risque pour la santé humaine ou animale (ex yaourts).

Règlement (CE) n°999/2001

Ce texte prévoit des interdictions et des dérogations à ces interdictions pour l'utilisation de certaines protéines en alimentation animale. Le lait, les produits à base de lait, les produits dérivés du lait, le colostrum et les produits à base de colostrum sont ainsi autorisés dans l'alimentation de tous les animaux d'élevage, y compris les ruminants.

Règlement (CE) n° 183/2005

Les opérateurs qui mettent sur le marché des produits destinés à l'alimentation animale doivent a minima être enregistrés au titre de ce règlement, comme opérateurs de l'alimentation animale et respecter son annexe II.

Ce sont des fabricants d'aliments pour animaux, qui en fonction des additifs utilisés, peuvent être :

- enregistrés au titre de l'arrêté du 28/02/00. Dans ce cas, ce sont les agents DGAL qui ont en charge l'inspection de ces établissements ;
- enregistrés sous leur numéro SIRET au titre du règlement (CE) n°183/2005. Dans ce cas, ce sont les agents DGCCRF qui suivent les établissements.

Le tableau présentant le régime d'autorisation en fonction des additifs est disponible sur l'intranet du MAAF, à l'adresse suivante : http://intranet.national.agri/Autorisations-des-etablissements,8576

Les produits concernés sont soit des matières premières pour aliments pour animaux, soit des aliments composés pour animaux en fonction de la composition et des additifs utilisés.

3. Les différents opérateurs concernés

La présente note vise principalement les industries laitières. Cependant, si les producteurs fermiers envoient leurs sous-produits animaux chez un autre éleveur, ils sont également concernés par cette note.

Plusieurs types d'opérateurs interviennent :

- des industries laitières qui envoient leurs produits finis indifféremment vers l'alimentation humaine ou animale (le produit est identique, seule la destination varie, par exemple poudre de lactosérum). Le choix de destination en fin de chaîne est possible, et **l'usine doit être enregistrée au titre du règlement (CE) n°1069/2009**, après vérification que les traitements appliqués répondent aux prescriptions de l'annexe X du règlement (UE) n°142/2011. Ce point est détaillé dans le chapitre suivant.
  Au titre du règlement (CE) n°183/2005, ces usines sont enregistrées si elles envoient leurs produits directement dans la filière alimentation animale (élevage ou usine de fabrication d'aliments).

- des industries laitières qui envoient des produits issus de la fabrication vers des élevages (exemple : perméat). Ces établissements doivent être *a minima* **enregistrés au titre du règlement (CE) n°1069/2009 et au titre du règlement (CE) n°183/2005**. Les prescriptions à respecter sont celles de l'annexe X du règlement (UE) n°142/2011, chapitre II, section 4, partie II ou partie III pour les boues de centrifugeuses ou de séparateurs. Ce point est détaillé dans le chapitre suivant.

- des industries agro-alimentaires utilisant du lait ou des produits laitiers (exemple : boulangeries industrielles) qui envoient des produits finis dans la filière alimentation animale. **Ces établissements doivent être enregistrés au titre des règlements (CE) n°1069/2009 et n°183/2005**.

- des industries agro-alimentaires utilisant du lait ou des produits laitiers (exemple : boulangeries/pâtisseries industrielles) qui envoient des produits issus de la fabrication des denrées alimentaires (exemple : pâte à crêpe) dans la filière alimentation animale. Ces produits sont classés en 10. e et doivent être traités dans une usine agréée au titre du règlement (CE) n°1069/2009. **Ces établissements doivent être enregistrés au titre du règlement (CE) n°183/2005**.

- des GMS : elles fournissent des produits périmés mais non altérés, anciennes denrées alimentaires déclassées (10.f). **Ces établissements doivent être enregistrés au titre des règlements (CE) n°1069/2009 et n°183/2005**.

- des intermédiaires : soit des sociétés (courtiers) qui mettent en relation les industries et les élevages, sans détenir aucun produit, soit des usines qui collectent les sous-produits animaux ou produits dérivés et les manipulent pour les rendre utilisables en alimentation animale (tri, broyage, séchage et mélange, ces 4 étapes n'étant pas forcément toutes réalisées).
  Ces opérateurs de l'alimentation animale doivent être enregistrés au titre du règlement (CE) n°183/2005 (SIRET) pour la mise sur le marché d'aliments pour animaux, et **enregistrés au titre du règlement (CE) n°1069/2009.** En effet, dans le cas où un stockage est réalisé, l'entrepôt est enregistré au titre du règlement (CE) n°183/2005 car dans ce cas, l'article 24.1.j)iii) du règlement (CE) n°1069/2009 précise que l'agrément pour le stockage de produits dérivés n'est pas nécessaire.

Le règlement (CE) n°1069/2009 prévoit que tous les opérateurs de la filière « sous-produits animaux» soient au moins enregistrés. Cependant, les établissements déjà enregistrés ou agréés au titre des règlements (CE) n°852/2004 et n°853/2004 sont dispensés de notifier leur activité de production de sous-produits animaux (leur activité même est génératrice de sous-produits animaux). Les listes établies en fonction des règlements sus-cités sont utilisées.

Au cas où ces établissements destinent des produits considérés comme dérivés (« transformés ») vers la filière « alimentation animale », il convient qu'ils notifient cette activité. A réception de la déclaration prévue par l'arrêté du 8 décembre 2011, la DD(CS)PP délivre une notification d'enregistrement et

renseigne SIGAL, afin que ces établissements apparaissent clairement sur les listes mises en ligne par le MAAF.

Le numéro d'enregistrement est constitué du numéro SIRET de l'établissement qui figurera sur les listes.
Pour la demande d'enregistrement, l'annexe I de l'arrêté du 8 décembre 2011 doit être utilisée, et cette demande précise les traitements appliqués (point 1/autres (*à préciser*) qui doivent être conformes à l'annexe X, chapitre II, section 4, partie I du règlement (UE) n°142/2011. Ces prescriptions sont détaillées au chapitre 4. de la présente note.

Ces opérateurs sont également enregistrés au titre du règlement (CE) n°183/2005 mais relèvent de la compétence de la DGCCRF (enregistrement SIRET). Les exploitants doivent respecter l'annexe II de ce règlement. En particulier, leur étude HACCP doit prendre en compte la destination vers l'alimentation animale.

Le tableau de l'annexe II présente les devenirs possibles des produits laitiers en fonction de l'établissement de production.

4. Les équivalences de traitement entre les réglementations « alimentation humaine » et « sous-produits animaux »

D'une manière générale, les produits issus du secteur de l'alimentation humaine sont considérés comme des sous-produits animaux, c'est à dire qu'ils ne peuvent pas être utilisés en alimentation des animaux de rente sans transformation dans une usine agréée au titre du règlement (CE) n°1069/2009.

Cependant, le règlement (UE) n°142/2011, qui définit les méthodes de transformation devant être appliquées aux sous-produits animaux pour qu'ils puissent être utilisés comme matières premières en alimentation animale, prévoit certaines équivalences avec les traitements appliqués dans les industries agro-alimentaires conformément au règlement (CE) n°853/2004. Les produits sont ainsi considérés comme des produits dérivés. Ces éléments sont décrits dans l'annexe X du règlement (UE) n°142/2011. Il s'agit des œufs et ovoproduits, collagène, gélatine, graisses fondues et huiles de poisson. Par contre, aucune équivalence n'est prévue pour le lait et les produits laitiers.

L'annexe X (chapitre II, section 4) du règlement (UE) n°142/2011 prévoit différents traitements ou combinaison de traitements à appliquer au lait pour obtenir un produit dérivé pouvant être utilisé en alimentation animale (rappelés dans l'annexe III de la présente note).

Ces traitements sont en général ceux qui sont appliqués dans les industries laitières agréées pour l'alimentation humaine, mais il convient de le vérifier. Dans ce cas, même si l'équivalence n'est pas indiquée dans le règlement (UE) n°142/2011, il peut néanmoins être considéré que ces produits sont des produits dérivés au sens du règlement (CE) n°1069/2009. A noter que si deux traitements doivent être combinés, il n'est pas précisé dans le texte que ce soit dans une même usine.

Les industries laitières étant agréées au titre du règlement (CE) n°853/2004, il convient d'enregistrer l'industrie laitière qui procède au dernier traitement au titre du règlement (CE) n°1069/2009 sous réserve de la concordance des traitements. Ce point doit être vérifié avant de notifier l'enregistrement.

Si les traitements appliqués ne répondent pas aux prescriptions du règlement (UE) n°142/2011, les produits doivent être traités dans une usine agréée au titre de l'article 24.1.a (usine de transformation) du règlement (CE) n°1069/2009.

Si l'industrie laitière dispose de lignes séparées, dont une spécifique à l'alimentation animale, l'agrément au titre du règlement (CE) n°1069/2009 est requis comme usine de transformation (article 24.1.a).
Si l'industrie laitière fabrique des denrées alimentaires et des aliments pour animaux familiers, l'usine doit être agréée comme usine de fabrication d'aliments pour animaux familiers (article 24.1.e), sous réserve de l'application de l'article 26 du règlement (CE) n°1069/2009.

Dans ces derniers cas, les autorisations à attribuer en application du règlement (CE) n°183/2005 sont

celles qui s'appliquent aux fabricants d'aliments.

Pour les boues de centrifugeuses et de séparateurs des industries laitières, un traitement thermique est obligatoire et prévu par l'annexe X du règlement (UE) n°142/2011 (au moins 70°C pendant 60 min ou au moins 80°C pendant 30 min).

L'annexe X prévoit des dérogations aux méthodes de transformation, pour certains produits et sous certaines réserves (voir annexe III de la présente note). Les dérogations concernent le lait, les produits à base de lait et les produits dérivés du lait (y compris ceux au lait cru) visés à l'article 10.e (sauf les boues de séparateurs et de centrifugeuses), f ou h du règlement (CE) n°1069/2009, non traités conformément au cas général prévu par le règlement (UE) n°142/2011, mais qui peuvent quand même être utilisés en alimentation animale sous les réserves suivantes :

- les établissements producteurs (IAA enregistrées ou agréées au titre du règlement (CE) 853/2004) doivent être autorisés par la DD(CS)PP du département d'implantation selon les modalités définies dans l'arrêté du 8 décembre 2011, la traçabilité des produits doit être assurée ;
- certaines conditions de production doivent être respectées ;
- les élevages destinataires sont en nombre limité et autorisés sur la base d'une évaluation des risques ; pour cela il convient de prendre en compte l'état sanitaire des cheptels laitiers collectés;
- la mise sur le marché est limitée au territoire national.

Les autorisations liées à ces dérogations sont délivrées comme les autres autorisations prévues par l'arrêté du 8 décembre 2011.

Enfin, l'annexe X du règlement (UE) n°142/2011 prévoit à sa section 10 du chapitre II des prescriptions particulières pour les seules anciennes denrées alimentaires, en particulier une utilisation possible directe dans les élevages, sous certaines réserves :

- les matières doivent être transformées au sens du règlement (CE) n°852/2004 ;
- ces anciennes denrées alimentaires ne contiennent que du lait, des produits à base de lait ou des produits dérivés du lait, des oeufs, des ovoproduits, des miels, des graisses fondues, du collagène ou de la gélatine (liste fermée de matières d'origine animale) ;
- il ne doit pas y avoir de contact de ces anciennes denrées alimentaires avec d'autres matières de catégorie 3 ;
- des précautions doivent être prises pour éviter la contamination des matières.

Il faut que le déclassement ne soit pas d'ordre sanitaire pour que le produit puisse être envoyé directement en alimentation animale, ce qui exclut par exemple les denrées microbiologiquement non conformes, mais il est possible d'utiliser des produits dont la DLC est dépassée.

5. Identification des matières d'origine laitière

Ces matières étant dans le champ d'application de la réglementation relative aux sous-produits animaux, elles doivent être accompagnées de documents commerciaux et être étiquetées conformément au règlement (UE) n°142/2011 (annexe VIII), avec en particulier la mention « cat 3 – non destiné à l'alimentation humaine » sur les contenants (ou la citerne en cas de vrac). Ce point est d'autant plus important que de nombreux échanges de ces produits ont lieu au sein de l'Union européenne (dans ce cas, une étiquette de couleur verte est nécessaire).

Un modèle de document d'accompagnement commercial (DAC) est présenté en annexe IV de cette note, il reprend les mentions obligatoires prévues à l'annexe VIII du règlement (UE) n°142/2011. Il est utilisable pour les mouvements sur le territoire national. En cas d'échanges vers d'autres pays de l'Union européenne, le modèle à utiliser est celui du règlement (UE) n°142/2011.

J'attire votre attention sur la mention de la sous-catégorie puisque la destination est l'alimentation animale. Par exemple, pour le lactosérum destiné à l'alimentation humaine qui est déclassé en alimentation animale : le produit quitte l'usine sans marque d'identification, et accompagné d'un DAC cat

3, avec la mention « 10.f ».

Les produits concernés sont soit des matières premières pour aliments pour animaux, soit des aliments composés (pour rappel, un aliment composé contient au moins 2 matières premières).

Les aliments composés peuvent bénéficier de la dérogation à l'obligation de DAC prévue pour de tels aliments, alors que les matières premières doivent respecter l'ensemble des obligations prévues par les règlements relatifs aux sous-produits animaux.

Les produits sont souvent préparés à destination de l'alimentation humaine, estampillés, palettisés et filmés puis stockés. Afin de respecter les obligations d'étiquetage relatives aux sous-produits animaux et produits dérivés, l'exploitant doit coller une étiquette sur la palette filmée et fournir avec le DAC un jeu d'étiquettes à l'usine de fabrication d'aliments destinataire.

L'étiquetage doit également respecter les prescriptions du règlement (CE) n°767/2009, qui prévoit des mentions obligatoires pour les différents types d'aliments pour animaux. Ce point relève des compétences de la DGCCRF.

6. Transport

Le règlement (CE) n°852/2004 (annexe II, chapitre 4) prévoit pour les matières transportées en vrac (liquides ou pulvérulentes) un contenant dédié au transport de denrées alimentaires. Au titre de la réglementation relative aux sous-produits animaux, les seules restrictions existantes concernent la séparation entre catégories des sous-produits animaux.

A l'issue d'un transport C3 et avant un nouveau chargement de produits destinés à l'alimentation humaine, la citerne sera correctement nettoyée et désinfectée. Ces conditions ne sont valables que pour les produits de qualité alimentaire (denrées déclassées).

Dans la plupart des cas, le transport de produits liquides pour l'alimentation humaine se fait dans les mêmes citernes que les produits destinés à l'alimentation animale. Lors de transport de produits C3, ces citernes doivent être correctement identifiées et les sous-produits animaux ou produits dérivés doivent être accompagnés d'un DAC tel que défini au point 5.

Pour les produits pulvérulents transportés en big bags ou palettisés en sacs, les contenants sont clairement dédiés aux matières C3.

Dans le cas de transport de produits C3 dans des bacs, ceux-ci doivent être identifiés et dédiés à cette activité. Les bacs sont transportés dans des conditions évitant toute source de contamination et accompagnés d'un DAC.

7. Conduite à tenir par les DD(CS)PP

Il est demandé aux DD(CS)PP :

- Au titre du règlement (CE) n°1069/2009 : d'enregistrer des opérateurs concernés dans SIGAL. Les modalités de saisie sont précisées dans la LDL DGAL/SDSPA/SDPRAT/L2013-00697 du 26 juin 2013. Dans l'attente de l'extraction automatique des listes à partir de SIGAL, il convient de se référer à la LDL DGAL/SDSPA/L2012-0593 du 27 juillet 2012 afin que les SRAL tiennent à jour les listes d'établissements agréés, autorisés ou enregistrés.

- Pour les établissements enregistrés au titre de l'arrêté du 28/02/00 : de saisir dans SIGAL des éléments prévus par la LDL DGAL/SDSPA/L2012-0253 du 6 avril 2012 et la note de service DGAL/SDSPA/SDPRAT/L2012-8194 du 9 octobre 2012. La liste de ces établissements résulte d'une extraction automatique de SIGAL.

- Pour les établissements enregistrés SIRET au titre du règlement (CE) n°183/2005 : le formulaire de déclaration d'un opérateur de l'alimentation animale est disponible sur le site internet de la DGCCRF : http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/profil-entreprise/liste-des-exploitants-enregistres-secteur-l-alimentation-animale
L'établissement sera ensuite enregistré dans SORA afin de figurer sur les listes mises en ligne.

- de vérifier lors des inspections des industries laitières ou des élevages directement destinataires des matières laitières,
  - des traitements effectués dans les usines pour que les produits puissent être qualifiés de « produits dérivés »,
  - de la présence de DAC conformes,
  - de la tenue de registres contenant les données prévues à l'annexe VIII du règlement (UE) n°142/2011. La tenue d'un registre spécifique n'est pas obligatoire, l'archivage des DAC est prévu par cette annexe.

- de vérifier l'étiquetage correct et de la destination autorisée des sous-produits animaux ou produits dérivés dans les industries agro-alimentaires, afin de s'assurer que de tels produits ne retournent pas ensuite en alimentation humaine.

Les non-conformités relevées donneront lieu dans un premier temps à un rappel réglementaire.

Vous voudrez bien me faire part des difficultés que vous pourriez rencontrer dans l'application de cette instruction.

Le Directeur Général Adjoint
Chef du Service de la Gouvernance
et de l'International – C.V.O.

Jean-Luc ANGOT

Liste des annexes

Annexe I : devenir possible des produits laitiers par type d’établissement producteur

Annexe II : glossaire

Annexe III : extrait du règlement (UE) n°142/2011 : annexe X, chapitre II, section 4

Annexe IV : modèle de document d'accompagnement

Annexe I : devenirs possibles des produits laitiers par type d'établissement producteur

10.e = matières issues de la fabrication de produits destinées à la consommation humaine (matières récupérées au cours du process)
10.f = anciennes denrées alimentaires (produits prêts à être consommés)

Établissement producteur	Produit	Classification	Devenir possible	Régime d'autorisation de l'établissement producteur
Laiterie	Lactoserum déshydraté ou liquide, poudre de lait déclassé en fin de chaîne	10.f	Si le traitement correspond à celui du règlement (UE) n°142/2011 : matières premières pour l'alimentation animale ⇨ Élevage ou fabricant d'aliments pour animaux de rente, y compris en UE.	Enregistrement 1069/2009 de l'usine de production Enregistrement 183/2005 de l'usine de production
Laiterie	Lait UHT 132°C pendant un temps suffisant	10.f	Usine de transformation SPAN Dérogation nationale (annexe X, chap II, sections 4, partie II, point 3.a.i) ou 10 du règlement (UE) n°142/2011) ⇨ Élevage ou fabricant	Enregistrement ou autorisation 1069/2009 de l'usine de production Enregistrement 183/2005 de l'usine de production
Industrie laitière	Déclassements de produits finis	10. f ou C2 si cause microbio ou retrait/rappel pour CE	Si C3 : - cas 1 : si le traitement correspond à celui du règlement (UE) n° 142/2011 : matières premières pour l'alimentation animale ⇨ élevage ou fabricant d'aliments pour animaux de rente, y compris en UE. - cas 2 : si le traitement ne correspond pas : élevages directement (ann X, chap II, section 4, partie II ou section 10 du R 142/2011) / conditions nationales. Si C2 : interdit en alimentation animale	Enregistrement 1069/2009 de l'usine de production (cas 1) Autorisation (cas 2) Enregistrement 183/2005 de l'usine de production
Industrie laitière	Lait pasteurisé 72°C 15 sec ou tout autre traitement donnant test phosphatase négative	10.f	Usine de transformation SPAN ⇨ Fabricant ou élevage Dérogation nationale avec autorisation (ann X, chap II, section 4, partie 2) ⇨ Élevage	Enregistrement ou autorisation 1069/2009 de l'usine de production Enregistrement 183/2005 de l'usine de production si dérogation
Industrie laitière	Boues de centrifugeuses ou de séparateurs Babeurre, fines, perméat, rétentat, rognures	10.e	Usine SPAN pour traitement thermique (annexe X, chap II, section 4, partie III)	

Industrie laitière	Issues de fabrication (glaces, beurre, yaourts)	10.e	- Si le traitement correspond à celui du règlement (UE) n° 142/2011 : le produit est une matière première pour l'alimentation animale - Si le traitement ne correspond pas : usine SPAN ou élevages nationaux directement en tant que matières premières selon dérogation prévue à l'annexe X, chap II, section 4, partie II sous réserve d'autorisation des industries laitières et des élevages concernés.	Agrément de l'usine SPAN pour transformation. Autorisation 1069/2009 de l'usine et de l'élevage le cas échéant (utilisateur final) si dérogation (produit cru provenant des seuls établissements de transformation du lait) Enregistrement 183/2005 de l'usine de production
GMS	Yaourts	10.f	Collecte avant élevage pour retirer emballages dans une usine SPAN Elevage direct : section 10 de l'annexe X, chapitre II	Agrément de l'usine SPAN pour entreposage de produits dérivés. Enregistrement 183/2005 de la GMS
GMS	Produits laitiers (glaces, fromages, desserts lactés,...)	10.f	Collecte avant élevage – usine SPAN Elevage en direct possible sous réserve de l'annexe X, chapitre II, section 10	Agrément de l'usine SPAN pour entreposage de produits dérivés. Enregistrement 183/2005 de la GMS
GMS	Produits contenant du lait (produits composites de boulangerie, pâtisseries) voire d'autres matières visées à la section 10, sous réserve qu'elles n'aient eu aucun contact avec d'autres matières animales que celles visées à cette section	10.f	Élevages ou intermédiaires ou usines de fabrication d'aliments pour animaux de rente (attention aux produits dérivés concernés, gélatine par exemple, vis-à-vis du Feed Ban)	Enregistrement ou agrément (si manip) 1069/2009 des intermédiaires éventuels Enregistrement 183/2005 de la GMS
Industrie de la boulangerie GMS	Produits déclassés contenant du lait (pains au lait, brioche, crêpes, viennoiseries.....) voire d'autres matières visées à la section 10 de l'annexe X du R 142/2011	10.e ou 10.f	si 10.e : usine SPAN si 10 f : matières premières sous réserve du respect des conditions de l'annexe X, chap II, section 10 (pas de contact avec autres matières animales C3) ⇨ élevages ou intermédiaires ou usines de fabrication d'aliments pour animaux de rente (attention aux sous-produits animaux concernés, gélatine par exemple, vis-à-vis du Feed Ban)	Enregistrement ou agrément (si manipulation) 1069/2009 des intermédiaires éventuels Enregistrement 183/2005 de l'usine de production

Annexe II : Glossaire des produits laitiers

Sources : Codex alimentarius, GBPH « collecte du lait cru et fabrication de produits laitiers » ATLA, ENILIA-ENSMIC

Babeurre : liquide laiteux extrait du beurre au cours du barattage du lait ou de la crème. Sa composition dépend de l'acidité initiale de la crème ainsi que de la dilution en eau de lavage. En baratte classique la teneur en matière sèche atteint 7 à 9 %.

Collecte : action de transvaser sur l'exploitation laitière le lait du tank dans le camion de transport et d'acheminer ce lait dans un site de dépotage. La collecte inclut donc le pompage du lait du tank sur les exploitations laitières d'une tournée de ramassage et son transport jusqu'au site de dépotage.

Colostrum : le fluide riche en anticorps et minéraux sécrété par les glandes mammaires des animaux producteurs de lait jusqu'à trois à cinq jours après la parturition et qui précède la production de lait cru. (Règlement (CE) n°853/2004)

Conditionnement : l'action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée concernée ; cette enveloppe ou ce contenant. (Règlement (CE) n°852/2004)

Dépotage : déchargement de lait de collecte d'un véhicule de transport, par gravité ou par l'intermédiaire d'un système de pompage.

Ecrémage : opération ayant pour but de séparer la crème du lait :
- soit par écrémage spontané se produisant sous l'effet des différences de densité entre les globules gras et le lait écrémé, dans ce cas on parle aussi de « crémage »
- soit par écrémage forcé au moyen d'une écrémeuse.

Emballage : l'action de placer une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées dans un deuxième contenant ; le contenant lui-même. (Règlement (CE) n°852/2004)

Epuration microbienne par centrifugation (ou bactofugation) : extraction de cellules microbiennes du lait (par exemple, spores bactériennes) et des cellules somatiques à l'aide de forces centrifuges importantes. Cette action va générer des « boues de centrifugeuse » ou « bactofugat » qui devront subir ensuite un traitement assainissant.

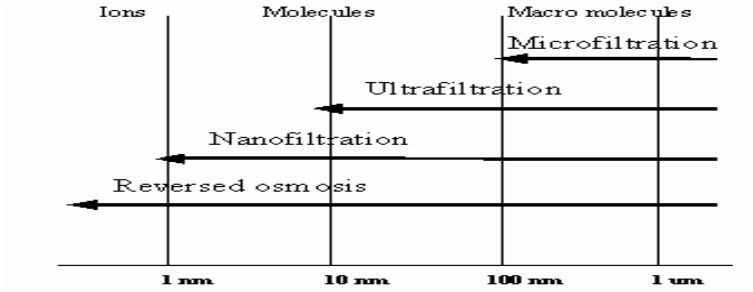
Fines : Particules détachées du caillé de fromagerie lors des actions mécaniques, en suspension dans le lactosérum. Désigne aussi parfois les poussières de lait sec à la sortie de la tour d'atomisation.

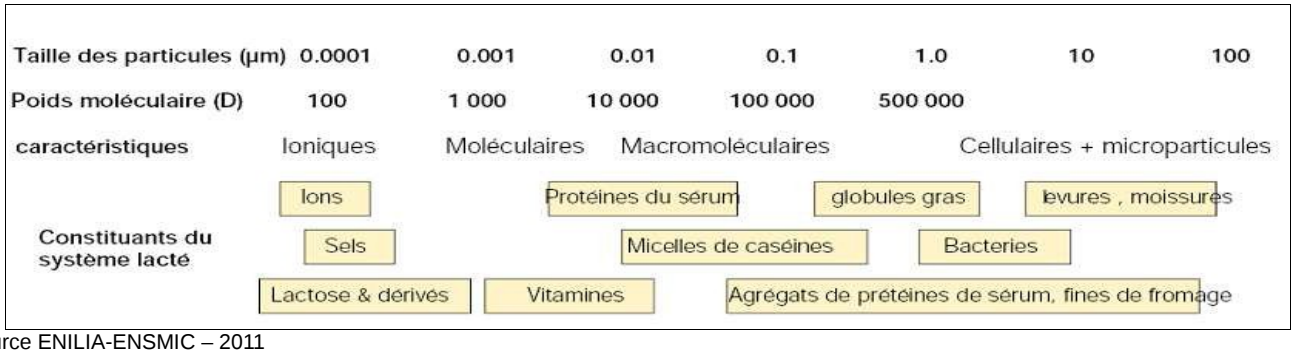
Lactosérum (ou petit-lait) : constitue la phase hydrique du lait ; renferme en solution les substances ionisées (sels, acides...) et moléculaires (lactose en particulier). Il est isotonique au sérum sanguin. En fromagerie, il est obtenu lors de la séparation des protéines retenues dans le fromage.

Sa composition dépend du type de caillé formé :
- le sérum « lactique » est riche en sels minéraux (phosphore, calcium, acide lactique...) ;
- le sérum « présure » est moins minéralisé mais plus chargé en lactose et extrait sec. La récupération du lactose du sérum peut être réalisée par osmose inverse.

Lait cru : le lait produit par la sécrétion de la glande mammaire d'animaux d'élevage et non chauffé à plus de 40°C, ni soumis à un traitement d'effet équivalent. (Règlement (CE) n°853/2004)

Microfiltration, ultrafiltration, nanofiltration, osmose inverse : traitements sur des installations membranaires (polymères ou céramiques) permettant la séparation sélective des composants du lait (cf. schéma ci-dessous). La microfiltration est utilisée en particulier pour la débactérisation du lait (puisque le niveau de filtration permet déjà la rétention des bactéries et des spores.





source ENILIA-ENSMIC – 2011

Pasteurisation : traitement impliquant :
- une température élevée pendant une courte période (au moins 72 °C pendant 15 secondes),
- ou une température modérée pendant une longue période (au moins 63 °C pendant 30 minutes),
- ou toute autre combinaison temps-température permettant d'obtenir un effet équivalent,
de sorte que les produits donnent, le cas échéant, un résultat négatif au test de phosphatase alcaline immédiatement après avoir subi un tel traitement. (Règlement (CE) n°853/2004).

Perméat : liquide exempt de matières azotées protéiques qui va traverser les membranes semi-perméables dans le procédé d'ultrafiltration. Ces composants ne se concentrent pas et sont évacués avec une grande quantité d'eau, on va retrouver principalement du lactose, de l'azote non protéique et des minéraux solubles

Produits laitiers : les produits transformés résultant du traitement de lait cru ou d'un traitement ultérieur de ces produits transformés. (Règlement (CE) n°853/2004)

Rétentat : ensemble de substances retenues dans les membranes semi-perméables lors de l'ultrafiltration. Dans le cas du lait écrémé ou du lactosérum il est surtout composé de protéines.

Rognures : bourrelets plus ou moins importants à la jointure du talon et du moule qui se rencontrent surtout dans la fabrication de fromages à pâte pressée. Elles sont enlevées avec un couteau et sont dirigées vers la fonte ou l'alimentation animale.

Thermisation :
- Application au lait d'un traitement thermique d'intensité moindre que la pasteurisation dans le but de réduire le nombre de micro-organismes. Une réduction globale de log 3 ou 4 est probable. Les microorganismes restants subiront un stress thermique qui les rendra plus vulnérables aux mesures de maîtrise microbiologiques ultérieures. (Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers CAC/RCP 57–2004)
- Traitement par chauffage à une température supérieure à 40°C et inférieure à 72°C pendant au moins 15 secondes ; le lait thermisé présente une réaction positive au test de la phosphatase. (Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 modifié relatif aux fromages et spécialités fromagères)

Tournée de ramassage (ou tournée) : ensemble prédéterminé de producteurs collectés au cours d'un circuit logistique déterminé.

Annexe III : extrait du règlement (UE) n°142/ 2011 (annexe X)

Section 4
Exigences spécifiques relatives au lait, au colostrum et à certains autres produits dérivés du lait ou du colostrum

P a r t i e I
Exigences générales

A. Matières premières

Seul le lait visé à l'article 10, point e), du règlement (CE) n°1069/2009, à l'exclusion des boues de centrifugeuses ou de séparateurs, et le lait visé à l'article 10, points f) et h), de ce règlement peuvent être utilisés pour la production de lait, de produits à base de lait et de produits dérivés du lait.

Le colostrum ne peut être utilisé que s'il provient d'animaux vivants qui ne présentaient aucun signe de maladie transmissible à l'homme ou aux animaux par l'intermédiaire du colostrum.

B. Normes de transformation

1. Le lait doit être soumis à l'un des traitements suivants:

1.1. une stérilisation à une valeur F0(*) de trois ou plus;

1.2. un traitement UHT (**) combiné à l'une des situations suivantes:

a) un traitement physique complémentaire par:

i) un procédé de dessiccation combiné, dans le cas du lait destiné à l'alimentation animale, à un traitement thermique à au moins 72 °C, ou

ii) un abaissement du pH en dessous de 6 pendant une heure au moins,

b) la condition que le lait, le produit à base de lait ou le produit dérivé du lait ait été produit 21 jours au moins avant son expédition et que, durant cette période, aucun cas de fièvre aphteuse n'ait été détecté dans l'État membre d'origine;

1.3. un traitement HTST (***) appliqué deux fois;

1.4. un traitement HTST combiné à l'une des situations suivantes:

a) un traitement physique complémentaire par:

i) un procédé de dessiccation combiné, dans le cas du lait destiné à l'alimentation animale, à un traitement thermique à au moins 72 °C, ou

ii) un abaissement du pH en dessous de 6,0 pendant une heure au moins,

b) la condition que le lait, le produit à base de lait ou le produit dérivé du lait ait été produit 21 jours au moins avant son expédition et que, durant cette période, aucun cas de fièvre aphteuse n'ait été détecté dans l'État membre d'origine.

2. Les produits à base de lait et les produits dérivés du lait doivent être soumis à au moins un des traitements prévus au point 1 ou être produits à partir de lait traité conformément au point 1.

3. Le petit-lait destiné à l'alimentation d'animaux d'espèces sensibles à la fièvre aphteuse et provenant de lait traité conformément au point 1 doit:

a) avoir été collecté au moins 16 heures après caillage du lait et présenter un pH d'une valeur inférieure à 6,0 avant son transport jusqu'aux élevages; ou

b) avoir été produit 21 jours au moins avant son expédition, aucun cas de fièvre aphteuse n'ayant été détecté durant cette période dans l'État membre d'origine.

4. Outre les exigences prévues aux points 1, 2 et 3, le lait, les produits à base de lait et les produits dérivés du lait doivent satisfaire aux exigences suivantes:

---

* F0 est l'effet létal calculé sur les spores bactériennes. Une valeur F0 de 3,00 signifie que le point le plus froid du produit a été suffisamment chauffé pour atteindre le même effet létal qu'une température de 121 °C (250 °F) en trois minutes avec chauffage et refroidissement instantanés.

** UHT= traitement à ultra-haute température, c'est-à-dire à 132 °C pendant au moins une seconde.

*** HTST= pasteurisation ultrarapide à haute température, c'est-à-dire à 72 °C pendant au moins 15 secondes, ou effet de pasteurisation équivalent donnant une réaction négative au test de la phosphatase.

4.1. après la transformation, toutes les précautions doivent être prises pour éviter la contamination des produits;

4.2. le produit final doit être étiqueté de manière qu'il soit indiqué qu'il contient des matières de catégorie 3 et qu'il n'est pas destiné à la consommation humaine, et doit être:

a) conditionné dans des récipients neufs, ou

b) transporté en vrac dans des conteneurs ou d'autres moyens de transport entièrement nettoyés et désinfectés avant leur utilisation.

5. Les conditions de production du lait cru doivent offrir des garanties de police sanitaire satisfaisantes.

6. Le colostrum et les produits à base de colostrum doivent:

6.1. provenir de bovins détenus dans une exploitation dont tous les troupeaux bovins ont été reconnus officiellement indemnes de tuberculose, officiellement indemnes de brucellose et officiellement indemnes de leucose bovine enzootique au sens des définitions de l'article 2, paragraphe 2, points d), f) et j), de la directive 64/432/CEE;

6.2. avoir été produits 21 jours au moins avant leur expédition, aucun cas de fièvre aphteuse n'ayant été détecté durant cette période dans l'État membre d'origine;

6.3. avoir subi un traitement HTST (*) unique;

6.4. satisfaire aux exigences énoncées au point 4.

P a r t i e I I

Dérogation concernant la mise sur le marché de lait transformé conformément aux normes nationales

1. Les exigences énoncées aux points 2 et 3 de la présente partie s'appliquent à la transformation, à l'utilisation et à l'entreposage du lait, des produits à base de lait et des produits dérivés du lait qui sont des matières de catégorie 3 visées à l'article 10, point e), du règlement (CE) n°1069/2009, à l'exclusion des boues de centrifugeuses ou de séparateurs, et du lait, des produits à base de lait et des produits dérivés du lait visés à l'article 10, points f) et h), de ce règlement, qui n'ont pas été transformés conformément à la partie I de la présente section.

2. L'autorité compétente doit autoriser les établissements de transformation du lait agréés ou enregistrés conformément à l'article 4 du règlement (CE) n°853/2004 à fournir du lait, des produits à base de lait et des produits dérivés du lait pour les utilisations prévues au point 3 de la présente partie, à condition que les établissements concernés assurent la traçabilité des produits.

3. Le lait, les produits à base de lait et les produits dérivés du lait peuvent être fournis et utilisés comme matières premières pour aliments des animaux:

a) dans l'État membre concerné et dans les zones transfrontalières dont les États membres concernés ont conclu un accord à cet effet, dans le cas de produits dérivés, y compris l'eau blanche, qui ont été en contact avec du lait cru et/ou du lait pasteurisé conformément aux exigences concernant le traitement thermique énoncées à l'annexe III, section IX, chapitre II, point II. 1 a) ou II. 1. b), du règlement (CE) n°853/2004, si ces produits dérivés ont été soumis à l'un des traitements suivants:

i) un traitement UHT,

ii) une stérilisation ayant permis d'atteindre une valeur Fc supérieure ou égale à 3, ou effectuée à une température d'au moins 115 °C pendant 15 minutes ou selon une combinaison équivalente de température et de durée,

iii) une pasteurisation ou une stérilisation autre que celle prévue au point ii), suivie:

— dans le cas de lait en poudre ou de produits en poudre à base de lait ou dérivés du lait, par un processus de dessiccation,

*HTST= pasteurisation ultrarapide à haute température, c'est-à-dire à 72 °C pendant au moins 15 secondes, ou effet de pasteurisation équivalent donnant une réaction négative au test de la phosphatase.

— dans le cas de produits acidifiés à base de lait, par un procédé par lequel le pH a été abaissé et maintenu pendant au moins une heure à un niveau inférieur à 6;

b) dans l'État membre concerné,

i) dans le cas de produits dérivés, y compris l'eau blanche, qui ont été en contact avec du lait simplement pasteurisé conformément aux exigences concernant le traitement thermique énoncées à l'annexe III, section IX, chapitre II, point II. 1 a), du règlement (CE) n°853/2004, et de petit-lait produit à partir de produits à base de lait non traités thermiquement qui a été collecté au moins 16 heures après caillage du lait et dont le pH doit être mesuré à une valeur inférieure à 6,0 avant la livraison du petit-lait en vue de son utilisation comme aliment pour animaux, à condition qu'ils soient envoyés à un nombre limité d'élevages autorisés à cette fin sur la base d'une évaluation des risques envisageant le meilleur et le pire des scénarios, effectuée par l'État membre concerné lors de l'élaboration des plans d'urgence relatifs aux épizooties, en particulier la fièvre aphteuse,

ii) dans le cas de produits crus, y compris l'eau blanche qui a été en contact avec du lait cru et d'autres produits qui ne peuvent être soumis aux traitements visés au point a) et au point b) i), à condition qu'ils soient envoyés à un nombre limité d'élevages autorisés à cette fin sur la base d'une évaluation des risques envisageant le meilleur et le pire des scénarios, effectuée par l'État membre concerné lors de l'élaboration des plans d'urgence relatifs aux épizooties, en particulier la fièvre aphteuse, et à condition que les animaux présents dans les élevages autorisés ne puissent être déplacés que
— directement vers un abattoir situé dans le même État membre, ou
— vers une autre exploitation située dans le même État membre à propos de laquelle l'autorité compétente garantit que les animaux sensibles à la fièvre aphteuse ne peuvent quitter l'exploitation que pour être transportés directement vers un abattoir situé dans le même État membre ou, si les animaux ont été expédiés vers une exploitation n'utilisant pas les produits visés au présent point ii) dans l'alimentation animale, qu'après l'expiration d'une période d'attente de 21 jours courant à compter de l'introduction des animaux.

4. L'autorité compétente peut autoriser la fourniture de colostrum qui ne satisfait pas aux conditions énoncées dans la partie I, point B 6, d'un exploitant agricole à un autre exploitant agricole se trouvant dans le même État membre aux fins de l'alimentation animale, dans des conditions qui empêchent la propagation des risques pour la santé.

P a r t i e I I I
Exigences spécifiques relatives aux boues de centrifugeuses ou de séparateurs

Les matières de catégorie 3 composées de boues de centrifugeuses ou de séparateurs doivent avoir subi un traitement thermique à une température d'au moins 70 °C pendant 60 minutes ou d'au moins 80 °C pendant 30 minutes avant de pouvoir être mises sur le marché aux fins de l'alimentation des animaux d'élevage.

Annexe IV : Modèle de document d'accompagnement

Sous-produits animaux ou produits dérivés de Catégorie 3
DOCUMENT D'ACCOMPAGNEMENT COMMERCIAL
N°

ÉTABLISSEMENT EXPÉDITEUR :

Raison sociale : .....

Adresse : .....

Numéro d'agrément, d'autorisation ou d'enregistrement : .....

NATURE DES PRODUITS : Sous-produits animaux / produits dérivés de catégorie 3
(Selon les définitions du règlement (CE) n° 1069/2009) *préciser l'espèce et la sous-catégorie*

NATURE DU TRAITEMENT APPLIQUE LE CAS ECHEANT :

DÉTAIL ET POIDS DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX (à indiquer pour chaque espèce animale) :

Nature des produits ajoutés (le cas échéant) :

POIDS TOTAL : Kg

Date de chargement : ...../...../..... Heure de chargement : .....

NOM ET ADRESSE DU TRANSPORTEUR :

N° enregistrement du transporteur : .....

N° d'immatriculation du véhicule : .....

N° des conteneurs : .....

Observations :

ÉTABLISSEMENT DESTINATAIRE :

Raison sociale :.....

Adresse :.....

Numéro d'agrément, d'autorisation ou d'enregistrement : .....

Cachet, nom, fonction et signature du responsable
du site d'expédition ou de son représentant
(signature de couleur différente de celle du texte imprimé)

Exemplaire 1 : destinataire
Exemplaire 2 : expéditeur
Exemplaire 3 : transporteur
Chaque exemplaire doit être conservé pendant au moins deux ans