Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

ORDRE DE SERVICE D'INSPECTION

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Direction générale de l'alimentation Service des actions sanitaires en production primaire Sous-direction de la santé et de protection animales **Bureau des intrants et de la santé publique en élevage** Tél. Secrétariat : 01 49 55 56 43 Courriel institutionnel : bispe.sdspa.dgal@agriculture.gouv.fr Adresse postale : 251 rue de Vaugirard 75732 PARIS CEDEX 15	**Note de service** **DGAL/SDSPA/2018-925** **du 14/12/2018**

Date de mise en application : immédiate

Diffusion : tout public

Date de mise en œuvre :

Cette instruction abroge : Note de service DGAL/SDSPA/2017-411 du 12/05/2017

Cette instruction modifie :

Nombre d'annexes : 5

Objet : Agrément de nouveaux établissements (secteur des corps gras) dans le secteur de l'alimentation animale. Autocontrôles dioxines.

Destinataires	
Pour exécution :	**Pour information** :
DDPP DDCSPP DAAF	DRAAF DIRECCTE DGCCRF

Résumé :

Cette note précise les modalités d'agrément des établissements du secteur de l'alimentation animale dans le secteur des corps gras et détaille les autocontrôles obligatoires pour la recherche de dioxines dans certaines matières issues de ces établissements et destinées à l'alimentation animale.

Textes de référence :

- 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 ;
- Règlement (CE) n°882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux ;
- Règlement (CE) n°183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier

2005 modifié, établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux ;

- Règlement (CE)°n°152/2009 de la Commission du 27 janvier 2009 modifié, portant fixation des méthodes d'échantillonnage et d'analyse destinées au contrôle officiel des aliments pour animaux ;
- 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 ;
- Règlement (CE) n°2015/1905 de la Commission du 22 octobre 2015 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 ;
- Directive 2002/32/CE du Parlement européen et du Conseil du 7 mai 2002 sur les substances indésirables dans les aliments pour animaux modifiée ;
- Code rural et de la pêche maritime : L. 235-1, L. 235-2 ;
- Avis aux professionnels du secteur de l'alimentation animale paru au JORF du 2 août 2012 relatif à l'agrément des établissements ;
- Arrêté du 23 avril 2007 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 modifié.

La note de service NS DGAL/SDSPA/2017-411 du 12 mai 2017, qui abroge la note DGAL/SDSPA/2012-8207 du 22 octobre 2012, est modifiée par la présente note, les modifications apportées sont signalées en grisé.

I - CONTEXTE

Faisant suite à la crise dioxine en Allemagne de janvier 2011, le règlement (UE) n°225/2012 du 15 mars 2012 a modifié le règlement (CE) n°183/2005.

Ce règlement applicable depuis le 16 septembre 2012 a introduit 4 modifications majeures :

- l'agrément d'établissements auparavant enregistrés,
- la séparation des produits à destination de l'alimentation animale de tout autre produit destiné à d'autres fins (usage technique),
- la mise en place d'autocontrôles obligatoires,
- la notification par les laboratoires des non conformités.

Les établissements concernés par l'agrément sont les opérateurs qui ont les activités suivantes et qui destinent certains de leurs produits ou co-produits à l'alimentation animale :

- les raffineurs d'huiles végétales brutes, à l'exception de ceux qui relèvent du règlement (CE) n°852/2004 ;
- les fabricants d'acides gras par transformation oléochimique ;
- les fabricants de biodiesel ;
- les mélangeurs de graisses.

Le réexamen de la situation, prévu par le règlement (CE) n°225/2012, et l'analyse des données issues du suivi des dioxines dans le secteur des corps gras, a permis d'obtenir les résultats suivants :

- les résultats favorables des contrôles de la dioxine,

- les rapports positifs des audits menés par la Commission,

- aucun échantillon de produits non conformes dérivés d'huiles végétales (excepté les distillats d'acides gras issus d'un raffinage physique et les déodistillats) n'a été notifié au système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF).

Le règlement (UE) n°2015/1905 inclut la synthèse de ces résultats.

II - ACTIVITÉS CONCERNÉES PAR L'AGRÉMENT

Pour chacune des activités décrites dans ce chapitre, les produits qui peuvent être destinés à l'alimentation des animaux sont précisés dans le tableau de l'annexe 5, qui prévoit les autocontrôles sur ces matières selon le type d'activité.

A. Raffinage d'huiles végétales

Le traitement des graines oléagineuses (colza, tournesol, soja) débute par une étape de trituration (voir schéma en annexe 1), qui aboutit à la production des tourteaux et des huiles végétales brutes. **Cette étape seule n'est pas incluse dans le champ du règlement (UE) n°225/2012.**

Le raffinage des huiles végétales brutes est l'étape qui suit cette opération de trituration des graines et peut être réalisé soit par raffinage chimique (voir annexe 2) soit par raffinage physique (voir annexe 3).

En France, a priori tous les raffineurs d'huiles végétales sont couverts par le règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires car ils destinent tout ou partie de leur production au secteur de la consommation humaine. Ils ne sont donc pas soumis à l'agrément au titre du règlement (CE) n°183/2005 mais ils doivent néanmoins se conformer aux prescriptions de ce règlement.

Si un raffineur d'huile végétale brute ne pratique le raffinage que pour des destinations autres que l'alimentation humaine, en particulier à destination de l'alimentation animale, il entre alors dans le champ d'application de l'agrément au titre du règlement (CE) n°183/2005.

Les produits issus du raffinage des huiles végétales et susceptibles d'avoir une utilisation en alimentation animale sont :

- les huiles végétales semi-raffinées,
- les pâtes de neutralisation (« soap stocks » en anglais),
- les huiles acides de raffinage,

- les gommes (« crude lecithins » ou « wet gum » en anglais),
- les distillats d'acides gras (« fatty acids distillates » en anglais).

Certaines définitions ont été précisées par le règlement (UE) n°2015/1905 et sont maintenant intégrées dans l'annexe II du règlement (CE) n°183/2005 :

- produits dérivés d'huiles et de graisses : tout produit qui est élaboré, directement ou indirectement, à partir d'huiles et de graisses brutes ou récupérées par transformation oléochimique ou par transformation de biodiesel, par distillation ou par raffinage chimique ou physique, autre que:
    - l'huile raffinée,
    - les produits dérivés de l'huile raffinée et,
    - les additifs pour l'alimentation animale.

- huile ou graisse raffinée : une 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 de l'annexe au règlement (UE) n° 68/2013.

B. Fabrication d'acides gras par transformation oléochimique

C'est un processus de transformation physico-chimique des huiles végétales et graisses animales qui conduisent à la fabrication d'acides gras, bruts ou distillés, d'alcool gras, d'ester ou de glycérine ou de glycérol. Si certains de ces produits sont destinés à l'alimentation animale, alors les fabricants sont soumis à l'agrément au titre du règlement (CE) n°183/2005.

C. Fabrication de biodiesel

La fabrication de biodiesel ou diester (voir annexe 4), se fait par une réaction de trans-estérification à partir de matières grasses animales ou végétales en présence d'un alcool. En général, les huiles végétales sont des huiles semi-raffinées. Certains fabricants de biodiesel utilisent cependant des huiles végétales brutes et font la première partie du processus de raffinage pour utiliser dans la trans-estérification des huiles semi-raffinées.

Les produits obtenus sont des esters méthyliques d'huile végétale (EMHV) ou des esters éthyliques d'huile végétale (EEHV) dans les cas de huiles végétales ; ou des esters méthyliques d'acide gras (EMHA) ou des esters méthyliques d'huiles alimentaires usagées (EMHAU) dans le cas des graisses animales.

Le co-produit principal de cette fabrication de biodiesel est la **glycérine**. Celle-ci peut avoir un débouché potentiel en alimentation animale si elle est de qualité adéquate. En effet, certains opérateurs de biodiesel utilisent des matières grasses de catégorie C2 ou C1 dans leur process, ce qui interdit la valorisation de la glycérine qui en est issue en alimentation animale.

Le deuxième co-produit du biodiesel est l'huile acide d'estérification (HAE). Cette huile acide a plutôt vocation à réintégrer le processus de raffinage une fois glycérolysée, contrairement aux huiles acides de raffinage qui peuvent partir directement en alimentation animale.

D. Activité de mélange de graisses

Cette activité a donné lieu à des interprétations différentes selon les Etats membres, nécessitant une clarification.

La nouvelle définition prévue par le règlement (UE) n°2015/1905 est la suivante :
Mélange de graisses : la fabrication d'aliments composés pour animaux ou, lorsque tous les composants appartiennent à la même entrée de la PARTIE C de l'annexe du règlement (UE) n°68/2013 de la Commission et sont dérivés de la même espèce végétale ou animale, d'aliments pour animaux, basés sur le mélange 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, afin de produire une huile ou graisse mélangée, excepté:

- *l'entreposage exclusif de lots successifs et*
- *le mélange exclusif d'huiles raffinées.*

La partie C de l'annexe du règlement (UE) n°68/2013 liste les dénominations utilisables pour les matières premières pour aliments des animaux. Beaucoup de produits dérivés du secteur des corps gras se trouvent dans la partie 13 (divers).

Cette nouvelle définition permet ainsi de préciser :
- les activités exclues de la définition,
- la nature des graisses mélangées (aliments composés pour animaux ou des matières premières pour aliments des animaux).

Ce sont donc les activités de mélanges de matières grasses (« fat blender » en anglais), animales ou végétales qui sont couvertes par cette dénomination. Ce sont essentiellement des établissements qui n'appliquent pas d'activité de transformation ou d'hygiénisation des produits mais qui les mélangent en utilisant des techniques de décantation, filtration.

L'activité de transformation des tissus adipeux (exemple des fondoirs) n'est pas couverte par cette définition et n'entre donc pas dans le champ de l'agrément. Elle est par contre assujettie au plan d'autocontrôles comme producteur de graisses animales (voir l'annexe 5). Lorsque tout ou partie de la production, issue de la transformation des graisses animales, est destinée à un secteur autre que l'alimentation humaine, l'établissement est soumis aux prescriptions des règlements (CE) n° 1069/2009 et (UE) 142/2011.

III - PRODUCTION, ENTREPOSAGE, TRANSPORT

A. Séparation des filières

Les établissements mélangeurs de graisses doivent conserver les produits à destination de l'alimentation animale dans des lieux physiquement séparés des produits destinés à d'autres usages (usages techniques notamment).

Cette obligation ne s'applique pas si ces produits destinés à d'autres usages sont destinés à l'alimentation humaine et conformes à l'article 4, paragraphe 2 du règlement (CE) n°852/2004 ou s'ils sont conformes aux teneurs en substances indésirables de l'annexe I de la Directive 2002/32 modifiée.

Les conteneurs utilisés pour l'entreposage et le transport des graisses mélangées, d'huiles d'origine végétale ou de produits dérivés, destinés à l'alimentation animale, ainsi que le local d'entreposage de graisses mélangées, doivent être séparés des autres produits présents sauf si ces produits sont conformes aux teneurs :
- du présent règlement ou
- de l'article 4, paragraphe 2 du règlement (CE) n°852/2004 ou
- de la Directive 2002/32 modifiée pour les substances indésirables.

Si cette séparation n'est pas possible, alors ces conteneurs doivent faire l'objet d'un nettoyage efficace entre deux chargements.

Les graisses animales C3 destinées à être utilisées dans la fabrication des aliments pour animaux, sont entreposées et transportées conformément aux exigences du règlement (CE) n° 1069/2009.

B. Étiquetage

Le règlement (UE) n°225/2012 a introduit une obligation d'étiquetage de la destination finale des produits mis sur le marché. Cet étiquetage doit clairement spécifier si les produits sont à destination de l'alimentation animale ou pour d'autres usages. Si le producteur déclare que certains lots de produits ne sont pas destinés à de l'alimentation animale, cette déclaration ne doit pas pouvoir être modifiée ultérieurement.

Afin de favoriser la bonne compréhension du statut de chaque produit, les opérateurs sont encouragés à utiliser les dénominations reprises au catalogue des matières premières (Règlement (EU) n° 68/2013).

IV - PLAN D'AUTOCONTROLES DIOXINES

Le règlement (UE) n°225/2012 a introduit dans l'annexe II du règlement (CE) n°183/2005 une obligation de surveillance de matières grasses animales et végétales pour les dioxines et les PCB de type dioxine. Tous les opérateurs utilisant ce type de matières sont concernés par la mise en place de ce plan d'autocontrôles (voir annexe 5 de la présente note).
Le règlement (UE) n°2015/1905 a précisé les produits soumis à ces autocontrôles, ainsi que les modalités de leur réalisation. En outre, les importateurs sont maintenant intégrés dans le système obligatoire de surveillance de la dioxine.
Ainsi, la révision du droit européen à travers le règlement (UE) n°2015/1905, a entre autres supprimé des produits initialement visés par le monitoring dioxine mais qui, sur base des données collectées lors de la phase initiale de cette réglementation, se sont montrés être d'un risque plus faible. Il s'agit notamment de la majorité des additifs.

Le contrôle de la mise en place de ce plan et de son effectivité doit être fait lors des inspections des établissements concernés.

Des dérogations ont été mises en place par le règlement (UE) n°225/2012 et modifiées par le règlement (UE) n°2015/1905. Elles permettent de limiter le nombre d'analyses à réaliser sur un même produit.

Deux dérogations sont possibles :

1. dérogation aux analyses sur les lots entrants si les lots (ou constituants de ces lots) ont déjà fait l'objet d'une analyse. **La réglementation n'impose pas la connaissance du résultat d'analyse au moment de la livraison du lot entrant (pas d'analyse libératoire)**. Les exploitants qui veulent utiliser cette dérogation doivent conserver un justificatif indiquant que l'analyse du lot concerné a été réalisée ou est en cours. La preuve de l'analyse doit clairement établir le lien entre la livraison et le(s) lot(s) analysé(s). Ce point ne concerne pas les produits soumis à une analyse dioxine fondée sur l'HACCP.

2. dérogation à l'analyse du lot sortant si l'ensemble des lots entrants ont été analysés et que le processus de fabrication, d'entreposage et de transport n'entraîne pas de possibilité de contamination en dioxine. Cette dérogation s'applique aux fabricants d'aliments composés pour animaux de rente. Ces derniers utilisent souvent cette dérogation, leur processus n'induisant pas d'augmentation de contamination en dioxine, à la condition que l'ensemble des lots entrants aient été analysés. Ces produits seront alors contrôlés sur la base de l'HACCP.

La taille des lots ne peut excéder 1000 tonnes sauf mention expresse dans l'annexe II du règlement (CE) n°183/2005 modifié (exemple des graisses animales, pour lesquelles la taille des lots est de 5000 tonnes, ou 2000 tonnes pour certaines huiles de poisson) ou s'il s'agit d'un chargement homogène scellé et que l'échantillonnage est représentatif (cas des bateaux), avec des échantillons élémentaires destinés à constituer l'échantillon global à intervalles réguliers, par exemple au moins un échantillon élémentaire toutes les 50 tonnes, conformément aux dispositions relatives à l'échantillonnage prévues dans le règlement (CE) n° 152/2009 de la Commission.

Enfin, la précision "analysés et documentés dans le cadre du système HACCP" mentionnée pour certains corps gras indique qu'au moins une analyse annuelle doit être prévue dans le plan d'autocontrôles.

V - NOTIFICATION DES LABORATOIRES

Les laboratoires doivent être accrédités et réaliser les analyses conformément aux modalités du règlement (CE)°n°152/2009 cité en référence.

Pour les analyses réalisées conformément au plan d'autocontrôles cité au point IV de cette note, les exploitants du secteur de l'alimentation animale doivent demander à leur laboratoire de communiquer aux autorités compétentes les résultats des analyses non conformes.

Les modalités de communication aux autorités sont précisées dans l'arrêté du 23 avril 2007 modifié. En effet, les exploitants peuvent faire appel à des laboratoires situés en France ou à des laboratoires situés dans un autre Etat membre ou même dans un pays tiers.

- Si le laboratoire est situé en France, la communication de la non conformité doit se faire auprès de la direction départementale en charge de la protection des populations du lieu d'implantation du laboratoire.
- Si le laboratoire est situé dans un pays de l'Union Européenne, le résultat sera communiqué aux autorités compétentes du pays où a été réalisée l'analyse, lesquelles informeront les autorités compétentes du pays concerné par le prélèvement.
- Si le laboratoire est situé dans un pays tiers, l'exploitant du secteur de l'alimentation animale doit en informer la direction départementale en charge de la protection des populations du département de son établissement.

Vos services devront alors assurer le suivi de ces déclarations de non conformité en signalant à l'administration centrale toute non conformité.

Conformément à la répartition des notifications prévue à l'annexe II de la Note de service DGAL/MUS/N2012-8002 du 3 janvier 2012, la notification des non conformités se fait en adressant le bulletin d'analyse soit :

- à l'unité d'alerte (UA) de la DGCCRF (alertes.dgccrf@dgccrf.finances.gouv.fr) pour les produits végétaux,
- à la mission des urgences sanitaires (MUS) de la DGAL (alertes.dgal@agriculture.gouv.fr) pour les produits contenant des matières grasses animales.

VI - ACTIONS A MENER

A. Délivrance de l'agrément

La délivrance de l'agrément est une mission de service public. Le règlement (UE) n°225/2012 modifiant le règlement (CE) n°183/2005 est applicable depuis le 16 septembre 2012.

L'arrêté du 23 avril 2007 qui prévoit les modalités de délivrance des agréments a été modifié par arrêté du 31 octobre 2012 pour prendre en compte ces nouvelles activités dans le champ de l'agrément au titre de l'alimentation animale.

Un avis aux opérateurs a également été rédigé (02/08/2012) pour qu'ils puissent adresser leur demande d'agrément auprès des directions départementales en charge de la protection des populations ou auprès des directions de l'alimentation, de l'agriculture, et de la forêt, dans les départements d'outre-mer.
Le formulaire CERFA 15095*01 de demande d'agrément et sa notice d'utilisation sont disponibles sur les sites :
- « mes démarches » : http://www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/entreprise-agroalimentaire-et/demarrer-une-activite/article/operateur-de-l-alimentation-416?id_rubrique=29
- « service public » : https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/R37101.

Pour mémoire, les numéros d'agrément doivent suivre le format suivant : **α FRDDCCC999**

- D étant le numéro du département,
- C le code INSEE de la commune,
- les 3 derniers chiffres correspondent au numéro d'ordre dans la commune.

Le numéro d'agrément est imposé par le règlement (CE) n°183/2005 et comporte 8 chiffres.

Dans APPROBATIONS, le caractère «α» n'est pas indiqué dans le numéro d'agrément, il est intégré automatiquement dans les listes publiées sur le site du MAA.

B. Gestion dans RESYTAL

Les établissements concernés par cet agrément doivent être créés dans la brique USAGERS avec le type d'activité « Manipulation de corps gras » et caractéristiques d'activité correspondantes (voir la fiche d'aide à la saisie disponible sur la page RESYTAL, dans l'espace documentaire : https://alim.agriculture.gouv.fr/sial-portail/portail/espaceDocumentaire/rubrique/rubriqueConsult.xhtml).
Ces éléments seront détaillés dans la note spécifique sur la saisie dans USAGERS des établissements du domaine de l'alimentation animale.

Je vous saurai gré de bien vouloir m'indiquer les difficultés que vous seriez amenés à rencontrer dans l'application de cette note.

Le directeur général adjoint de l'alimentation
Chef du service de la gouvernance
et de l'international
CVO
Loïc EVAIN

ANNEXES

Annexe 1 : processus trituration des graines (source FNCG)

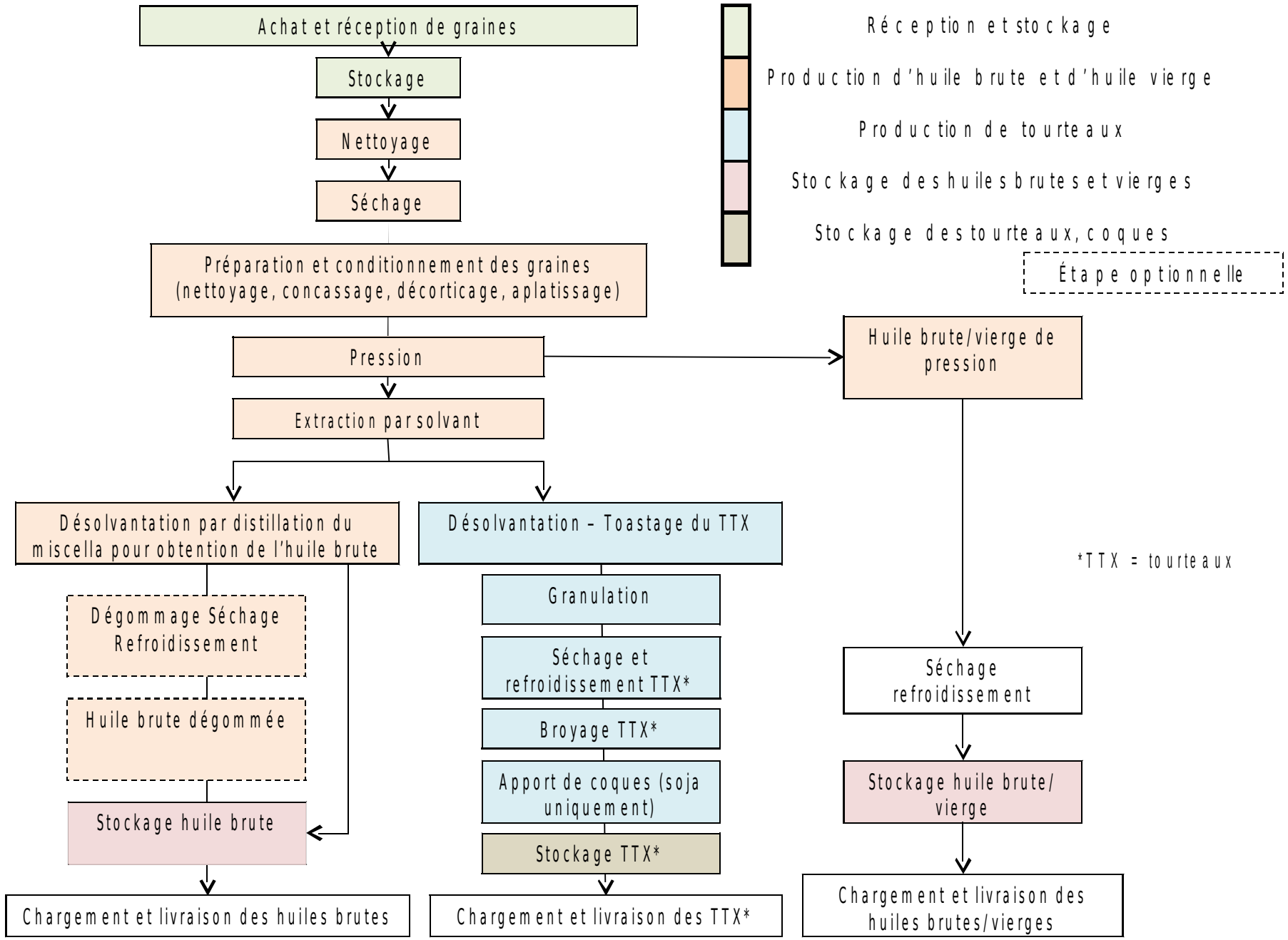
Annexe 2 : processus de raffinage chimique (source FNCG)

Annexe 3 : processus de raffinage physique (source FNCG)

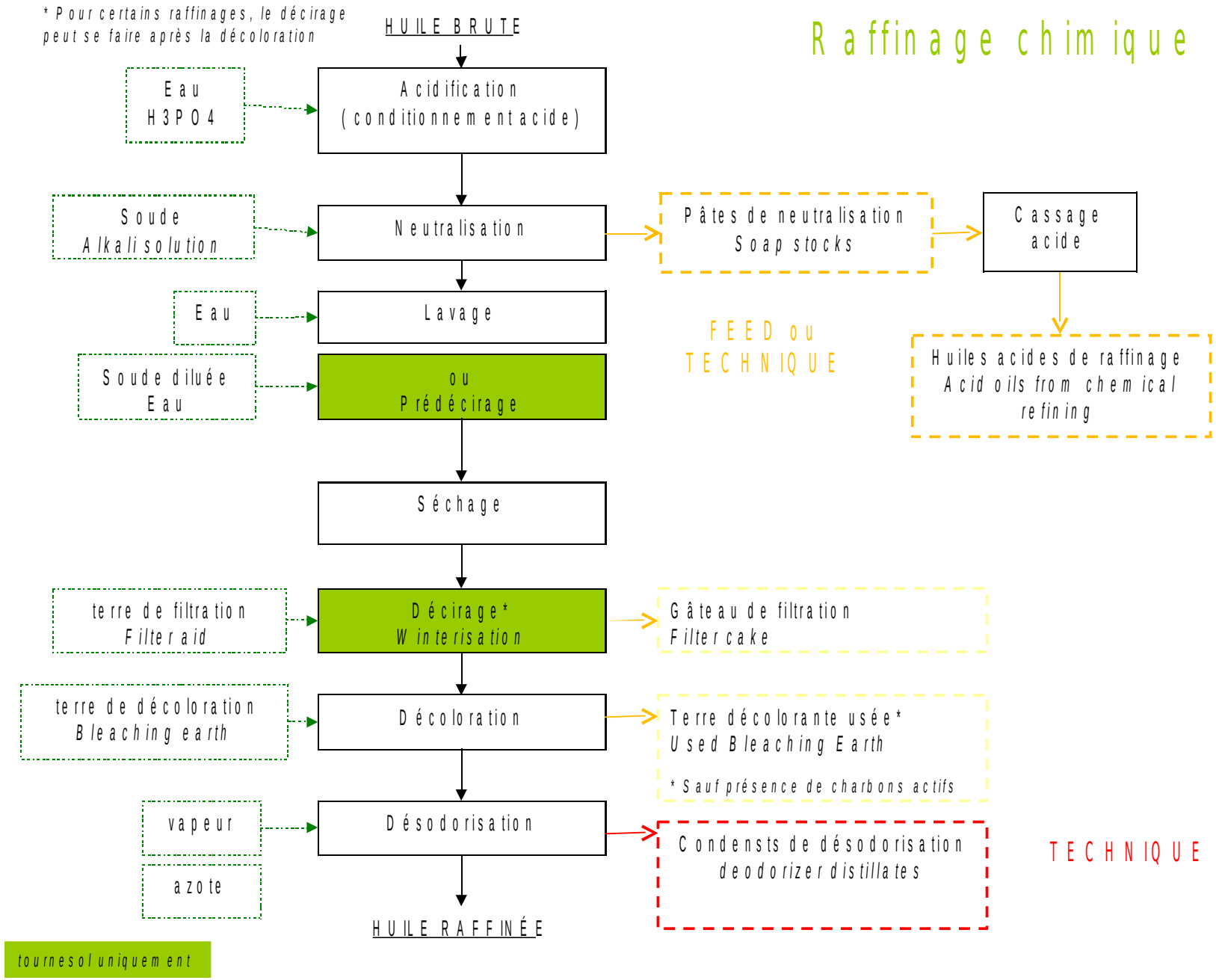
Annexe 4 : processus général de biodiesel

Annexe 5 : plan d’autocontrôles

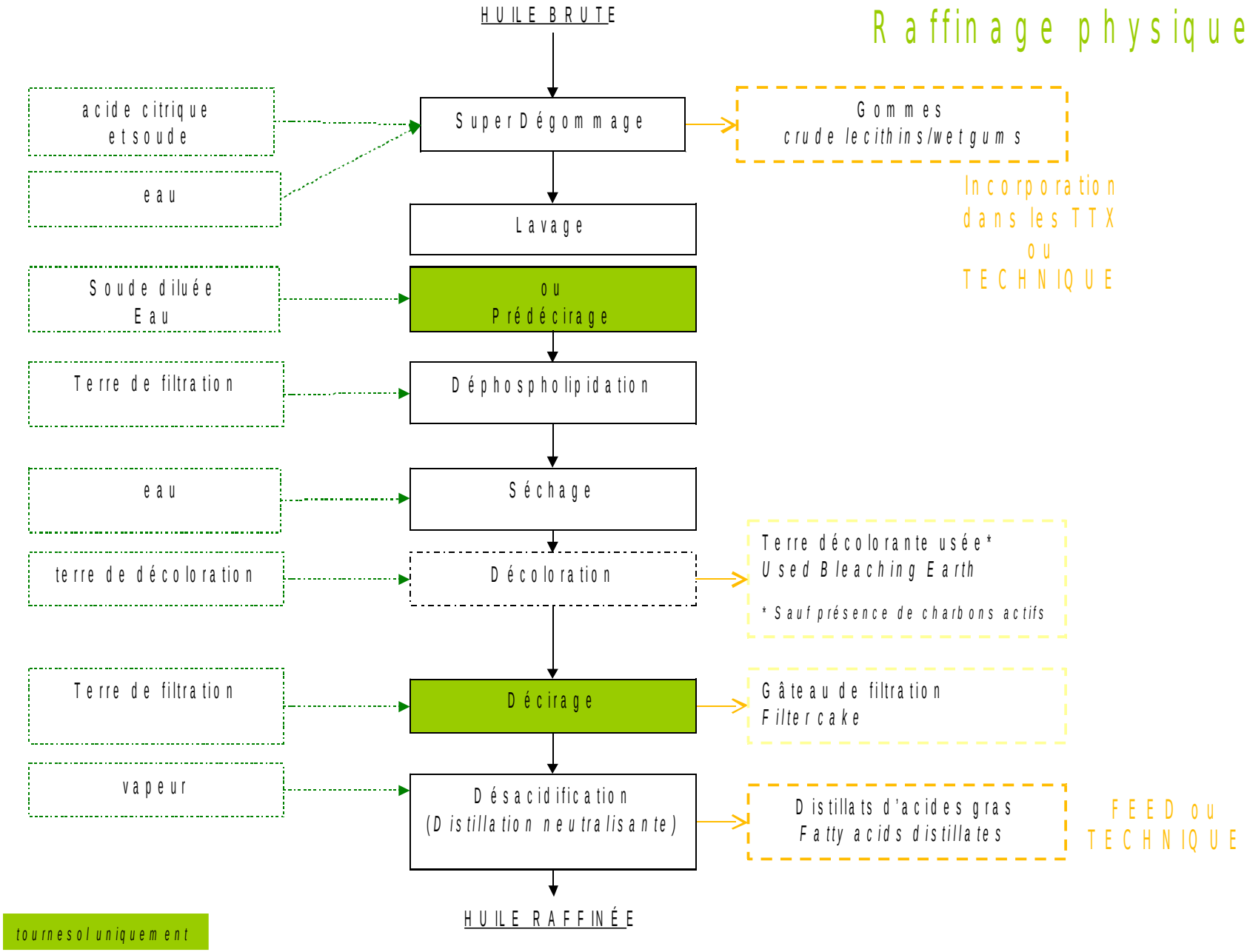
Annexe 1 : processus trituration des graines (source FNCG)

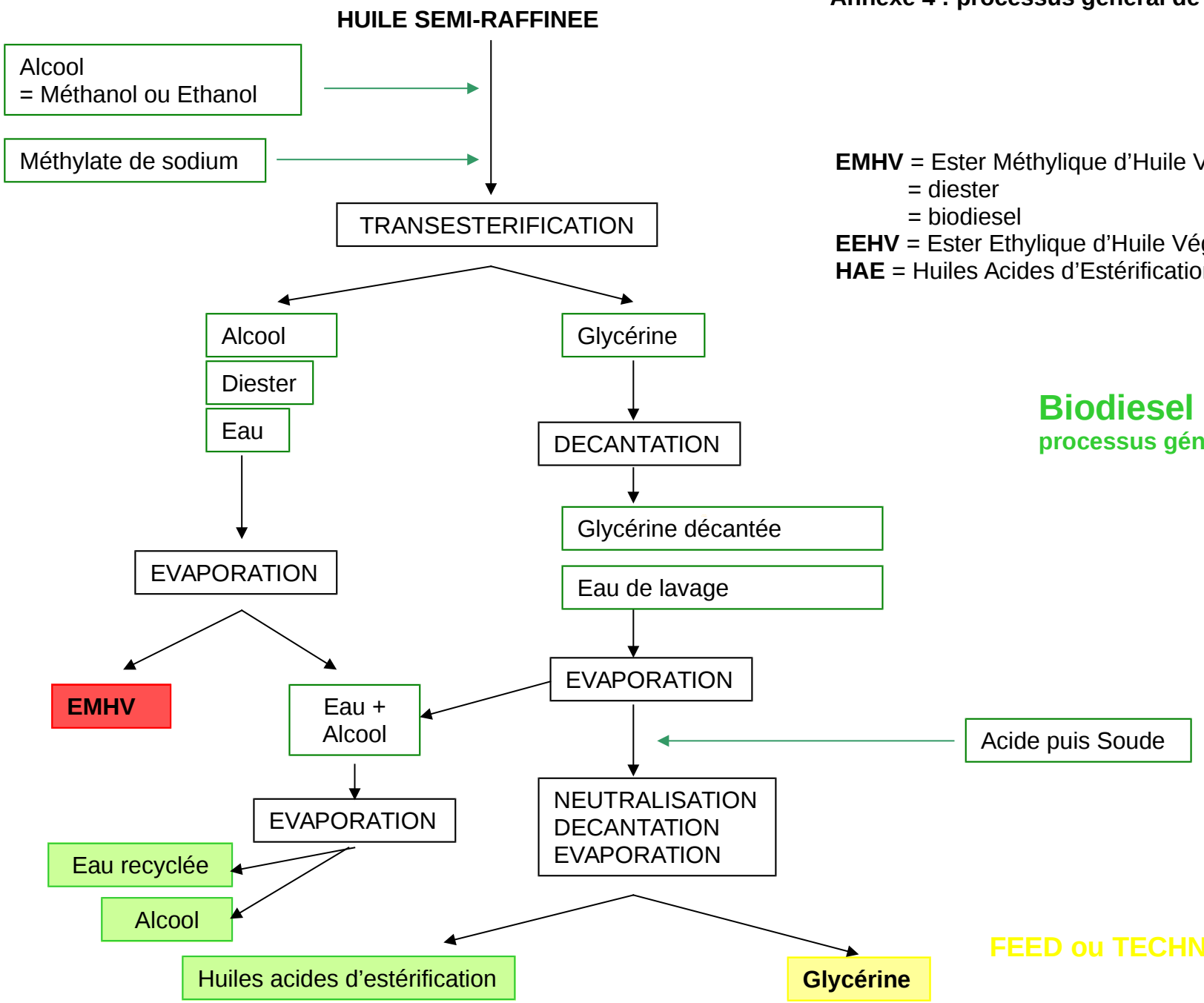


Annexe 2 : processus de raffinage chimique (source FNCG)



Annexe 3 : processus de raffinage physique (source FNCG)





EMHV = Ester Méthylique d'Huile Végétale
= diester
= biodiesel
EEHV = Ester Ethylique d'Huile Végétale
HAE = Huiles Acides d'Estérification

Annexe 5 : Surveillance de la dioxine chez les opérateurs qui destinent certains de leurs produits à l'alimentation animale

ETABLISSEMENT	LOTS ENTRANTS	LOTS SORTANTS	REMARQUES
a) Établissement de transformation d'huiles végétales brutes		- i) 100 % des lots de produits dérivés d'huiles et de graisses d'origine végétale destinées à l'alimentation animale sauf - glycérine, - lécithine, - gommes, - produits visés au ii) - ii) Analyse selon le plan HACCP pour - pâtes de neutralisation, - huiles acides de raffinage chimique - auxiliaires de filtration usagés - terre décolorante usée - lots entrants d'huile de coco brute	Établissement soumis à agrément uniquement s'il ne fait pas de produits à destination de l'alimentation humaine (ou ligne spécifique 'alimentation animale' dans une usine 'alimentation humaine') Un lot de produits à analyser n'excède pas 1 000 tonnes
b) Producteurs de graisses animales		1 analyse représentative pour 5 000 tonnes avec au moins une analyse représentative par an de graisses animales fondues (produits dérivés de catégorie 3 au titre du règlement (CE) n°1069/2009),	Inclut les établissements de transformation des graisses animales, en alimentation humaine ou sous-produits animaux, qui destinent les graisses fondues à l'alimentation animale
c) Exploitants d'huile de poisson		i) 100% des lots d'huile de poisson si : - l'huile est fabriquée à partir de produits dérivés d'huile de poisson autre que l'huile raffinée - l'huile est fabriquée dans des pêcheries qui n'ont pas encore fait l'objet d'un suivi, dont l'origine est indéterminée ou qui sont situées sur la mer Baltique - l'huile est fabriquée à partir de sous-produits de la pêche issus d'établissements fabriquant des produits destinés à la consommation humaine sans agrément UE - l'huile est fabriquée à partir de merlan bleu ou de menhaden ii) 100 % des lots sortants de produits dérivés d'huile de poisson autre qu'une huile de poisson raffinée iii) une analyse représentative par tranche de 2000 tonnes d'huile de poisson non visée au point i) iv) les huiles de poisson décontaminées à l'aide d'un traitement bénéficiant d'un agrément conformément à l'annexe VIII du règlement (CE) no 767/2009 et au règlement (UE) 2015/786 de la Commission (***) sont analysées et documentées dans le cadre du système HACCP	

ETABLISSEMENT	LOTS ENTRANTS	LOTS SORTANTS	REMARQUES
d) fabricants d'acides gras par oléochimie	i) 100 % des lots entrants - de graisses animales autres qu'aux points b) ou h), - d'huile de poisson autre qu'aux points c) ou h), - d'huiles et de graisses récupérées auprès d'exploitants du secteur alimentaire relevant du champ d'application du règlement (CE) n°852/2004 et - de graisses et d'huiles mélangées	ii) 100 % des lots de produits dérivés d'huiles et de graisses mis sur le marché en tant qu'aliments pour animaux, excepté: - la glycérine, - les acides gras distillés purs obtenus par cassage, - les produits visés au point iii); iii) les acides gras bruts obtenus par cassage, les acides gras estérifiés au glycérol, les monoglycérides et diglycérides d'acides gras, les sels d'acides gras et les lots entrants d'huile de coco brute sont analysés et documentés dans le cadre du système HACCP;	Établissements soumis à agrément
e) Fabricants de biodiesel	i) 100 % des lots entrants - de graisses animales autres qu'aux points b) ou h), - d'huile de poisson autre qu'aux points c) ou h), - d'huiles et de graisses récupérées auprès d'exploitants du secteur alimentaire relevant du champ d'application du règlement (CE) n°852/2004 et - de graisses et d'huiles mélangées	ii) 100 % des lots de produits dérivés d'huiles et de graisses mis sur le marché en tant qu'aliments pour animaux, excepté: - la glycérine, - la lécithine, - les gommes, - les produits visés au point iii); iii) les huiles acides issues d'un raffinage chimique, les pâtes de neutralisation (soap-stock) et l'huile de coco brute sont analysées et documentées dans le cadre du système HACCP	Établissements soumis à agrément
f) Mélangeurs de graisses	i) 100 % des lots entrants - d'huile de coco brute, - de graisses animales autres qu'aux points b) ou h), - d'huile de poisson autre qu'aux points c) ou h), - d'huiles et de graisses récupérées auprès d'exploitants du secteur alimentaire relevant du champ d'application du règlement (CE) n°852/2004, - de graisses et d'huiles mélangées et - de produits dérivés d'huiles et de graisses, excepté la glycérine, la lécithine, les gommes, les produits visés au point ii) ii) les huiles acides issues d'un raffinage chimique, les acides gras bruts obtenus par cassage, les acides gras distillés purs obtenus par cassage et les pâtes de neutralisation (soap-stocks) sont analysés et documentés dans le cadre du système HACCP	ou iii) 100 % des lots de graisses et d'huiles mélangées destinés à l'alimentation animale.	Établissements soumis à agrément L'exploitant du secteur de l'alimentation animale informe l'autorité compétente de l'option qu'il choisit (analyse des produits entrants ou sortants)

ETABLISSEMENT	LOTS ENTRANTS	LOTS SORTANTS	REMARQUES
g) Producteurs d'aliments composés pour animaux producteurs de denrées autres que les mélangeurs de graisses	i) 100 % des lots entrants - d'huile de coco brute, - de graisses animales autres qu'aux points b) ou h), - d'huile de poisson autre qu'aux points c) ou h), - d'huiles et de graisses récupérées auprès d'exploitants du secteur alimentaire relevant du champ d'application du règlement (CE) n°852/2004, - de graisses et d'huiles mélangées et - de produits dérivés d'huiles et de graisses, excepté - la glycérine, - la lécithine, - les gommes, - les produits visés au point ii) ii) les huiles acides issues d'un raffinage chimique, les acides gras bruts obtenus par cassage, les acides gras distillés purs obtenus par cassage et les pâtes de neutralisation (soap-stocks) sont analysés et documentés dans le cadre du système HACCP	1 % des lots d'aliments composés contenant des produits visés dans la colonne « lots entrants »	
h) Importateurs mettant des aliments pour animaux sur le marché	i) 100 % des lots importés - d'huile de coco brute, - de graisses animales, - d'huile de poisson, - d'huiles et de graisses récupérées auprès d'exploitants du secteur alimentaire, - de graisses et d'huiles mélangées, - de tocophérols extraits d'huile végétale et d'acétate d'α-tocophéryle qui en est dérivé, - ainsi que de produits dérivés d'huiles et de graisses, excepté: - la glycérine, - la lécithine, - les gommes, - les produits visés au point ii); ii) les huiles acides issues d'un raffinage chimique, les acides gras bruts obtenus par cassage, les acides gras distillés purs obtenus par cassage et les pâtes de neutralisation (soap-stocks) sont analysés et documentés dans le cadre du système HACCP		