

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE

Direction générale de l'alimentation

Service de la prévention des risques sanitaires de la production primaire

Sous-direction de la Santé et de la Protection Animales

Bureau des intrants et de la santé publique en élevage

Adresse: 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15

Dossier suivi par : Loïc AGNES

Tél.: 01.49.55.58.73 MOD10.24 A 03/09/08 NOTE DE SERVICE DGAL/SDSPA/N2008-8296

Date: 26 novembre 2008

Date de mise en application : immédiate

Nombre d'annexes: 3

Degré de confidentialité : NOTE PUBLIQUE

Objet: Mise en œuvre du règlement (CE) n183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux au niveau des ateliers de fabrication d'aliments pour animaux à la ferme pour les besoins exclusifs de l'élevage (FAFeurs) utilisant des additifs ou des prémélanges d'additifs.

Bases juridiques:

Règlement (CE) n1831/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 relatif aux additifs destinés à l'alimentation des animaux.

Règlement (CE) n882/2004 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) n183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux.

Code rural: articles L. 235-1 et L. 235-2.

Arrêté ministériel du 28 février 2000 modifié relatif à l'enregistrement des établissements du secteur de l'alimentation animale.

Arrêté ministériel 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.

Note de service DGAL/SDSPA/N2005/8287 du 14 décembre 2005 relative à la mise en place du règlement (CE) n183/2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux.

Note de service DGAL/SDSPA/N2003-8013 du 22 janvier 2003 relative à l'agrément et enregistrement dans le secteur de l'alimentation animale : coexistence de fabrications d'aliments standard, médicamenteux et supplémenté en additif.

Note de service DGAL/SDSSA/N2006-8138 du 7 juin 2006 relative à l'inspection du plan HACCP dans le cadre du contrôle officiel du PMS d'un établissement du secteur de l'alimentation humaine.

Note de service DGAL/SDSPA/SDSSA/N2007-8257 du 22 octobre 2007 relative aux modalités de délivrance des agréments et autorisation des établissements du secteur de l'alimentation animale.

Registre communautaire des additifs autorisés au titre du règlement (CE) n1831/2003 : http://ec.europa.eu/food/food/animalnutrition/feedadditives/registeradditives en.htm

Résumé:

La présente note vise à clarifier la mise en œuvre du règlement (CE) n183/2005 susvisé au niveau des ateliers de Fabrication d'Aliments composés pour animaux à la Ferme pour les besoins exclusifs d'un éleveur pour ses propres animaux (appelés des FAFeurs) utilisant des additifs ou des prémélanges d'additifs.

En l'absence de guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP prenant en compte leurs particularités, les FAFeurs hors champ d'application des arrêtés des 28/02/2000 et 23/04/2007 modifiés (agrément et enregistrement délivrés par les DDSV pour l'utilisation d'additifs ou de prémélanges d'additifs « sensibles ») n'auront à démontrer leur conformité totale vis-à-vis de l'HACCP qu'à partir du 1er juillet 2009.

Une réflexion spécifique sera conduite pour aboutir à une méthode d'inspection adaptée du plan HACCP mis en place chez les FAFeurs soumis à l'annexe II du règlement (CE) n183/2005 susvisé.

MOTS-CLES: PAQUET HYGIENE, AGREMENT, ENREGISTREMENT, HACCP, ALIMENTATION **ANIMALE, FAFEURS**

Destinataires

Pour information:

- Directeurs départementaux des services vétérinaires
- DGCCRF
- DGS

I. <u>PRESENTATION GENERALE</u>:

I.1. Pratiques usuelles :

Plusieurs possibilités s'offrent aux éleveurs d'animaux de rente en ce qui concerne leurs approvisionnements en aliments pour animaux, ainsi que la manière dont ils souhaitent les distribuer à leurs animaux. Les aliments pour animaux utilisés peuvent provenir de la propre exploitation de l'éleveur, d'autres exploitations, d'usines d'aliments composés, de distributeurs d'aliments ou bien encore d'usines agroalimentaires.

Les aliments pour animaux produits « à la ferme » sont le plus souvent des produits agricoles comme des fourrages ou des céréales. Dans ce cas, des aliments complémentaires industriels sont achetés pour compléter la ration des animaux, et leur fournir ainsi une alimentation équilibrée. Il est à noter que 95% des éleveurs réalisent le plus souvent un simple broyage puis un mélange de matières premières (elles sont en majorité produites sur leur exploitation) avec des tourteaux (achetés) et des aliments complémentaires de type « minéraux » (achetés).

Néanmoins, certains éleveurs font le choix de fabriquer leurs aliments pour animaux directement sur leur exploitation en utilisant eux-mêmes des additifs purs ou des prémélanges d'additifs. **Toute fabrication d'aliments pour animaux avec des additifs autorisés au titre du règlement (CE) n1831/2003 (cf. registre des additifs susvisé) passe par un stade de mélange, ce qui nécessite un matériel particulier.** Ne peut être considéré comme un "mélange homogène", que l'opération qui aura été validée par des tests d'homogénéité régulièrement pratiqués.

La « machine à soupe » en élevage porcin doit ainsi être considérée comme un équipement de mélange effectuant une fabrication d'aliments pour animaux. Par contre, la simple distribution simultanée « en couches superposées » n'est pas considérée comme une fabrication d'aliments pour animaux. Le cas particulier de l'urée, qui fait l'objet traditionnellement d'un saupoudrage sur la ration des ruminants, sera traité au point IV.

Attention: Les éleveurs qui font le choix de mélanger des aliments pour animaux pour les besoins **exclusifs** des animaux dont ils assurent les soins et la garde (détention) dans leur exploitation sont couramment appelés des **FAFeurs** (du terme « Fabrication d'Aliments à la Ferme »). Par contre, un éleveur qui commercialise ou cède au moins une partie de sa fabrication (même sans ajout d'additifs) doit être considéré comme un « **industriel** », et sera donc soumis d'office à l'annexe II du règlement (CE) n183/2005. C'est ainsi que les ateliers de fabrication d'aliments pour animaux mutualisés, par exemple au sein de CUMA, ne peuvent être assimilés à de la FAF.

I.2. Cadre réglementaire :

Les textes français décrivant les modalités administratives de délivrance des autorisations administratives précitées sont (cf. annexes 1 et 2) :

- l'arrêté du 23 avril 2007 susvisé en ce qui concerne les agréments (alpha FR 11 222 333). Les critères de délivrance de ces agréments sont précisés dans le note de service n2007-8257 du 22 octobre 2007 ;
- l'arrêté du 28 février 2000 susvisé en ce qui concerne l'enregistrement (FR 11 222 333) de certains établissements du secteur de l'alimentation animale. Les critères de délivrance de cet enregistrement sont précisés à la page 4 de la note de service n2003-8013 du 22 janvier 2003 ;
- l'avis aux opérateurs paru au JORF du 12 janvier 2006 susvisé en ce qui concerne l'enregistrement (n SIRET) de l'ensemble de la filière de l'alimentation animale et la note de service n2005-8287 du 14 décembre 2005.

Il convient de rappeler qu'un établissement n'est titulaire que d'**une seule autorisation**, et que si un opérateur exerce différentes activités soumises à des régimes d'autorisations différents, c'est toujours l'autorisation la plus contraignante (l'agrément) qui doit être délivrée à l'opérateur.

Les FAFeurs peuvent être classés de manière **simplifiée** et non exhaustive dans l'un des trois «groupe» suivants au regard du règlement (CE) n183/2005, et en particulier de son annexe IV-chapitre 3 :

<u>- groupe A</u>: les ateliers fabriquant des aliments composés à partir d'aliments complémentaires et de matières premières <u>sans ajout</u> d'additifs ou de prémélanges d'additifs (hors additifs d'ensilage).

Ces ateliers sont **enregistrés** (au titre de l'avis JORF du 12/01/06) par leur numéro SIRET. Ils relèvent de **l'annexe I du règlement (CE) n183/2005**.

<u>- groupe B</u>: les ateliers fabriquant des aliments composés à partir d'additifs purs ou de prémélanges d'additifs n'appartenant pas à l'annexe IV-chapitre 3 du règlement (CE) n183/2005 (exemple : prémélanges de vitamines et d'oligoéléments, urée pure).

Ces ateliers sont **enregistrés** (au titre de l'avis JORF du 12/01/06) par leur numéro SIRET, <u>ou au titre de l'arrêté du 28/02/00</u> par leur n FR 11 222 333 suivant les additifs utilisés – cf. annexe 2 de la présente note). Ils relèvent de l'annexe II du règlement (CE) n183/2005.

<u>- groupe C</u>: les ateliers fabriquant des aliments composés à partir de prémélanges d'additifs appartenant à l'annexe IV-chapitre 3 du règlement (CE) n183/2005 (exemple : prémélange contenant des coccidiostatiques).

Ces ateliers sont **agréés** (au titre de l'arrêté du AM 23/04/07) par le numéro alpha FR 11 222 333. Ils relèvent de **l'annexe II du règlement (CE) n183/2005.**

Remarques:

- le cas des FAFeurs agréés « Salmonelles » est volontairement exclu pour simplifier l'approche. Si un
 FAFeur était agréé « Salmonelles », il faudrait le traiter comme les FAFeurs du groupe C;
- les fabricants à la ferme cédant tout ou partie de leur production d'aliments composés sont à considérer comme des industriels et ne sont pas visé par la présente note.

Un tableau à l'annexe 1 récapitule les caractéristiques de ces 3 groupes.

I.3. Les contrôles officiels :

D'après le protocole de coopération interministérielle signé le 29 décembre 2006, les DDSV sont chargées du contrôle officiel au titre du « paquet hygiène » des FAFeurs. De façon concomitante à la présente note, une note de service pour action vous présentera les modalités de saisie dans SIGAL de l'ensemble des FAFeurs visés par le règlement (CE) n183/2005 (et non plus seulement ceux soumis aux arrêtés du 28 février 2000 et du 23 avril 2007). Cette saisie sera réalisée à partir des différentes informations disponibles dans vos services : suites d'inspections, retours des visites sanitaires bovines, retours des enquêtes chez les FAFeurs élevant des poules pondeuses...

La sécurisation de l'échelon « FAFeurs » est bien un élément indispensable pour la filière de l'alimentation animale. Vos services seront de plus en plus conduits à sensibiliser et à contrôler ces opérateurs. Ces contrôles s'effectueront selon une programmation fondée sur une analyse du risque qui vous sera présentée ultérieurement, et qui prendra en compte le cas spécifique des FAFeurs.

Néanmoins, la mise en œuvre des exigences de haut niveau du paquet hygiène est plus délicate dans ce secteur, composé de très petites « entreprises », par rapport au secteur « industriel » qui est concerné par la réglementation « hygiène » depuis plusieurs années. C'est ainsi que les éleveurs de ruminants qui utilisent traditionnellement de l'urée pure, récemment classée comme additif nutritionnel (cf. IV), doivent réglementairement mélanger l'urée pure avec un matériel spécifique tout en répondant notamment aux obligations de l'annexe II du règlement (CE) n183/2005 susvisé : HACCP notamment.

Dès lors, une mise en œuvre progressive et pragmatique du règlement (CE) n183/2005 est proposée pour les FAFeurs nouvellement soumis aux règles du paquet hygiène.

II. MISE EN PLACE DE L'HACCP CHEZ LES FAFEURS :

II.1. Les difficultés des opérateurs :

Depuis le 1^{er} janvier 2006, l'article 5 point 2 du règlement (CE) n183/2005 susvisé impose aux éleveurs fabriquant des aliments pour animaux à la ferme pour les besoins exclusifs de leurs propres animaux

(FAFeurs), et utilisant des additifs purs ou des prémélanges d'additifs, de mettre en œuvre les exigences de l'annexe II du dit règlement. Les objectifs de résultats de cette annexe s'appliquent de façon identique aux industriels de la nutrition animale. On peut concevoir néanmoins que les moyens de les atteindre et/ou de les vérifier soient différents en application du **principe de flexibilité** pour les petites structures (cf. considérant n15 du dit règlement). En effet, l'article 6 du dit règlement impose également aux FAFeurs de mettre en place un système HACCP qui va engendrer un nombre important d'enregistrements documentaires.

Ces exigences sont nouvelles pour la grande majorité des FAFeurs, car peu d'entre eux étaient agréés ou enregistrés au titre de l'ancienne Directive n95/69/CE¹ transposée par l'arrêté du 28/02/2000. La mise en œuvre de l'annexe II, et en corollaire de l'HACCP, est ainsi **réellement difficile** à appliquer en élevage comparativement aux outils industriels.

Les raisons en sont nombreuses :

- le chef d'exploitation est le plus souvent **seul**. Il est à la fois le directeur, le responsable de la production et le responsable qualité de l'activité de fabrication ;
- la mise en œuvre de l'HACCP n'est pas obligatoire **pour les autres activités** présentes dans un élevage : production primaire animale ou végétale et leurs activités connexes (transport de céréales vers le collecteur..);
- la difficulté d'avoir une approche **analytique et objective**, car ce sont leurs propres animaux qu'ils nourrissent avec le produit de leurs propres outils de fabrication ;
- la mise en œuvre de l'HACCP demande des mesures de contrôles en terme d'analyses des aliments pour animaux, **ce qui est nouveau**.
- les guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) en élevage en cours de rédaction par les professionnels **ne traitent pas toujours des activités de FAF**, et ce par choix des auteurs. C'est le cas du guide des « élevages de ruminants », où les activités de FAF n'ont pas été considérées comme majoritaires par la filière (au contraire de la filière porcine).

Ainsi, les éleveurs n'ont donc pas été en mesure de respecter la date du 1^{er} janvier 2008 (période transitoire introduite par l'art. 18) en ce qui concerne la mise en place de l'annexe II et d'un système HACCP pour certaines de leurs activités de FAF. De plus, la méthode d'inspection du plan HACCP développée par la DGAL dans le secteur de l'alimentation humaine n'est pas totalement adaptée aux FAFeurs, notamment à cause de l'absence de GBPH validé explicitant pour ces activités particulières les dispositions de la réglementation. Cette situation risquant de perdurer pour certaines filières, il convient dès lors de mettre en œuvre de manière progressive et pédagogique le règlement (CE) n183/2005.

II.2. La position des services de contrôles :

La DGAL développe actuellement des méthodes d'inspection dans tous ses secteurs de compétence. Les grilles d'inspection qui sont la base des rapports que reçoivent les opérateurs sont publiques et disponibles auprès des DDSV, alors que leurs vademecum sont à usage des services de contrôle et donc maintenus confidentiels.

Une méthode d'inspection des ateliers de fabrication d'aliments composés pour animaux, conçue pour inspecter les usines et les ateliers de FAF, est en cours de test dans les départements. Cette méthode d'inspection couvre la majorité des points de contrôle de l'annexe II : Locaux et abords, Equipements, Personnel, Matières, Fonctionnement, Eléments documentaires, Plan HACCP, Contrôle de la qualité.

Une fois les remarques des inspecteurs prises en compte, la méthode pourra officiellement être rendue obligatoire dans le référentiel « métier » de la DGAL. Ceci devrait intervenir **avant janvier 2009** et vous sera annoncé par un **message de la cellule Assurance Qualité**.

La grille d'inspection en cours de test possède donc bien **un chapitre HACCP** fondé sur la méthode d'inspection des établissements du secteur de l'alimentation humaine (cf. note de service DGAL/SDSSA/N2006-8138 susvisée). Or, malgré les éléments de flexibilité prévus dans le vademecum de ladite note, cette méthode **n'est pas applicable en l'état aux FAFeurs.**

Aussi, je souhaite vous informer des dispositions adaptées prises au niveau national.

1

Directive n° 95/69/CE du Conseil établissant les conditions et modalités applicables à l'agrément et à l'enregistrement.

III. UNE APPLICATION ADAPTEE DU REGLEMENT (CE) n183/2005 :

<u>III.1 – Cas des FAFeurs appartenant au groupe A</u>: utilisation uniquement d'additifs d'ensilage (acide méthyl-propionique, etc..) et/ou de mélange d'aliments complémentaires et de matières premières.

L'intention du législateur a été d'exclure délibérément ces opérations des obligations de l'annexe II, si et seulement si les FAFeurs n'utilisent pas d'additifs purs ou de prémélanges d'additifs (à l'exception des additifs d'ensilage).

Le mélange d'aliments complémentaires par l'éleveur pour les besoins exclusifs de son élevage est seulement soumis aux exigences de l'annexe I, et l'éleveur n'est pas obligé de mettre en œuvre des procédures fondées sur les principes HACCP mais seulement de mettre en oeuvre des guides de bonnes pratiques d'hygiène.

Le contrôle de cette activité de FAF sera développé dans la méthode d'inspection relative à la production primaire animale en cours d'élaboration par la DGAL/SDSPA.

<u>III.2 – Cas des FAFeurs appartenant au groupe B ET N'entrant PAS dans le champ de l'arrêté du 28 février 2000 :</u> utilisation d'additifs autres que ceux entrant dans le champ décrit au III.3 ci-dessous (urée, acides aminés..), y compris via des prémélanges en contenant (cf. **annexe 2** de la présente note).

Pour ces opérateurs, la période transitoire quant au respect de l'annexe II du règlement (CE) n183/2005, ainsi que la mise en place stricte de l'HACCP, est <u>reportée au 1^{er} juillet 2009</u>.

En effet, pour les raisons évoquées ci-dessus, les FAFeurs n'ont pas encore les outils professionnels (guides de bonnes pratiques, formations professionnelles, etc..) d'aide à la mise en place de ces exigences nouvelles.

<u>III.3 – Cas des FAFeurs appartenant aux groupes B et C, ET entrant dans le champ de l'arrêté du 23 avril 2007 OU de l'arrêté du 28 février 2000 :</u> utilisation d'additifs « sensibles » notamment coccidiostatiques, vitamines et oligo-éléments, y compris via des prémélanges en contenant (cf. **annexe 2** de la présente note).

Pour ces opérateurs, qui sont soumis à des autorisations délivrées par les DDSV depuis le début des années 2000, l'exigence du respect de l'annexe II et de la mise en place de l'HACCP est **strictement requise depuis le 1**^{er} **janvier 2008**. En effet, le respect de l'annexe II et la mise en place d'un plan HACCP sont **des conditions obligatoires pour l'attribution des autorisations administratives précitées**.

Le non-respect de ces exigences devra entraîner la suspension, voire le retrait, des dites autorisations administratives (y compris de l'enregistrement), et donc l'arrêt in fine des activités de FAF.

Les contrôles officiels chez ces opérateurs devront donner lieu systématiquement à des rapports circonstanciés fondés sur le référentiel métier « alimentation animale » en vigueur, et suivre la méthode d'inspection de la SDSSA pour le contrôle de l'HACCP.

Dans l'attente d'orientations nationales, les éléments de flexibilité sont alors à **l'appréciation du contrôleur**. Il est donc **fortement recommandé** que l'inspecteur ait suivi une formation relative à l'inspection du plan HACCP (sessions régionales « alimentation humaine » ou sessions inter-régionales spécifiques « alimentation animale »).

IV. CAS PARTICULIER DE l'UREE EN ELEVAGE DE RUMINANTS :

L'utilisation de l'urée comme apport en azote dans l'alimentation des animaux est une pratique courante chez les éleveurs de ruminants. Cependant, cette substance azotée a été classée en tant qu'additif nutritionnel (catégorie 3 – groupe fonctionnel d) par le règlement (CE) n 1831/2003 susvisé relatif aux additifs destinés à l'alimentation des animaux.

Ainsi, le règlement (CE) n183/2005 susvisé considère aujourd'hui les éleveurs de ruminants qui utilisent de l'urée pure comme des opérateurs soumis à l'annexe II, car ayant l'obligation de pratiquer un mélange d'aliments pour animaux avec un additif nutritionnel.

Néanmoins, les pratiques actuelles sont telles que les éleveurs ne réalisent pas de mélange avec un matériel spécifique. En effet, les éleveurs distribuent les aliments à leurs animaux par superposition de « couches » d'aliments pour animaux. Dès lors, les exigences réglementaires, et en particulier celles de l'annexe II, ne peuvent pas être respectés.

Une saisine de l'Afssa a été faite par la DGAL pour clarifier cette problématique. L'Afssa a rendu un avis le 15 juillet 2008 (www.afssa.fr) concluant favorablement qu'une dérogation à l'annexe II pour l'urée ne serait pas contraire à l'objectif élevé du règlement (CE) n183/2005 de protection de la santé humaine et animale, et de l'environnement.

Néanmoins, seule une action au niveau communautaire permettra d'avancer sur cette problématique de façon satisfaisante sur un plan réglementaire. Dans cette attente, il convient d'appliquer le règlement (CE) n183/2005 en l'état et de continuer à sensibiliser les éleveurs sur la nécessite d'utiliser du matériel spécifique de mélange lors de l'ajout d'urée pure.

Remarque: à titre d'information, il s'avère que de nombreux distributeurs d'urée pure commercialisent désormais des aliments complémentaires (par exemple des associations « sel-urée ») contenant une forte teneur en urée. Des taux atteignant 70-80% sont tout à fait envisageables, dans la mesure où aucune teneur maximale en urée n'est fixée pour les aliments complets pour animaux.

Cette information est validée par la DGCCRF (informations disponibles sur son site internet). Néanmoins, l'éleveur devra veiller à intégrer dans la ration totale de ses animaux la part d'urée éventuellement apportée en sus par d'autres aliments pour animaux, comme l'ensilage notamment.

Dans ce cas, les éleveurs de ruminants qui mélangent de tels aliments complémentaires à haute teneur en urée ne sont soumis qu'à l'annexe I du règlement (CE) n183/2005 (bonnes pratiques d'hygiène), et n'ont pas l'obligation de mettre en oeuvre une démarche HACCP.

A partir du 1^{er} juillet 2009, les services de contrôle assureront des contrôles adaptés au niveau de ces différentes exigences <u>chez tous les FAFeurs</u> soumis au règlement (CE) n183/2005. Tout comme pour les établissements autorisés par les DDSV, ces contrôles pourront donner suite à des sanctions administratives ou pénales. A ce propos, je vous informe que le **décret dit « sanctions »** au titre du paquet hygiène est toujours en cours de consultations interministérielles.

Pour conclure, un tableau récapitulatif de ces orientations est joint en annexe 3 de la présente note.

Je vous demande de bien vouloir m'informer des difficultés que vous seriez amenés à rencontrer dans l'application de la présente note.

L'adjoint à la sous-directrice de la santé et de la protection animales

Yves DOUZAL

Annexe 1 : Tableau récapitulatif des groupes de FAFeurs présentés à la partie I

Groupe	Activité	Exemples	Autorisations possibles	Numéro d'autorisation	Exigences en matière d'hygiène (règlement (CE) n183/2005)
Α	Fabrication d'aliments composés à partir d'aliments complémentaires et de matières premières sans ajout d'additifs ou de prémélanges d'additifs (hors additifs d'ensilage)	Mélange d'aliments minéraux et de matières premières végétales, suppléments nutritionnels saupoudrés sur du fourrage,	enregistrement au titre de l'avis aux opérateurs paru au JORF du 12/01/06	numéro SIRET	Annexe I
В	Fabrication d'aliments composés à partir d'additifs purs ou de prémélanges d'additifs n'appartenant pas à l'annexe IV- chapitre 3	Fabrication d'aliments composés en élevage de porcs par mélange à sec dans du matériel dédié avec ajout d'acides aminés et de matières premières, fabrication d'aliments composés en élevage avicole avec ajout de prémélanges de vitamines,	enregistrement au titre de l'avis aux opérateurs paru au JORF du 12/01/06 ou enregistrement au titre de l'arrêté du 28/02/00 (suivant les additifs manipulés - cf. annexe 2 de la présente note)	numéro SIRET Ou numéro FR 11 222 333	Annexe II + HACCP
С	Fabrication d'aliments composés à partir de prémélanges d'additifs appartenant à l'annexe IV- chapitre 3	Fabrication d'aliments composés en élevage avicole avec ajout de prémélanges de coccidiostatiques,	<u>agrément</u> au titre de l'arrêté du 23/04/07	numéro alpha FR 11 222 333	Annexe II + HACCP

Annexe 2 : champ d'application simplifié des obligations d'autorisations imposées par la réglementation nationale et communautaire

Catégorie de produits utilisés Opérateurs	Coccidiostatiques Histomonostatiques Cas particuliers du Diformiate de Potassium et de l'Acide Benzoïque (4d - autres additifs zootechniques – à effet facteur de croissance) Attention: tous les additifs 4d n'ont pas forcément d'effets « facteurs de croissance ». Seul le règlement d'autorisation de l'additif le mentionne le cas échéant.	Additifs technologiques: antioxydants pour lesquels une teneur maximale est fixée dans l'aliment Additifs sensoriels: caroténoïdes et xanthophylles Additifs nutritionnels: vitamines et oligoéléments Additifs zootechniques (autres que le Diformiate de Potassium et les substances ayant un effet positif sur l'environnement) dont enzymes et microorganismes.	Tout autre additif (hors agents d'ensilage) A titre d'exemple: Additifs nutritionnels: urée et ses dérivés acides aminés, leurs sels et produits analogues Additifs zootechniques: substances ayant un effet positif sur l'environnement	Agents d'ensilage et/ou matières premières et/ou aliments complémentaires A titre d'exemple: aliments minéraux, suppléments nutritionnels, « noyaux », etc
FAFeurs	Agrément au titre de l'arrêté	Enregistrement au titre de	Enregistrement au titre de l'avis au JORF	Enregistrement au titre de l'avis au JORF
	du 23/04/07	l'arrêté du 28/02/2000	du 12/01/06	du 12/01/06
	Groupe C	Groupe B	Groupe B	Groupe A
	(annexe II – HACCP)	(annexe II – HACCP)	(annexe II – HACCP)	(annexe I – pas d'HACCP)

Période transitoire prolongée pour ces opérateurs

<u>D'ici au 1^{er}/07/09 :</u>

FAFeurs utilisant des additifs ou des prémélanges d'additifs (hors additifs d'ensilage)	Conformité attendue avec l'annexe II et la mise en place d'un plan HACCP	Outils de contrôle des DDSV	
Groupe B et C:	TOTALE	Référentiel métier «	
Ateliers agréés au titre de l'arrêté du 23/04/2007 (nalpha FR 11 222 333) OU enregistrés au titre de l'arrêté du 28/02/2000 (nFR 11 222 333)	Depuis le 1 ^{er} /01/08	+ Note de service SDSSA n2006-8138 du 7 juin 2006 relative à l'inspection du plan HACCP (éléments de	
Groupe B : Ateliers enregistrés au titre du règlement (CE) n183/2005 (n SIRET)	PARTIELLE	flexibilité à l'appréciation de l'inspecteur)	

Après le 1^{er}/07/09 :

FAFeurs utilisant des additifs ou des prémélanges d'additifs (hors additifs d'ensilage)	Conformité avec l'annexe Il et la mise en place d'un plan HACCP	Outils de contrôle des DDSV
Groupe B et C: Ateliers agréés au titre de l'arrêté du 23/04/2007 (nalpha FR 11 222 333) OU enregistrés au titre de l'arrêté du 28/02/2000 (nFR 11 222 333) OU enregistrés au titre du règlement (CE) n183/2005 (n SIRET)	TOTALE	Référentiel métier « alimentation animale » + Note de service SDSSA n2006-8138 du 7 juin 2006 relative à l'inspection du plan HACCP QUI AURA ETE ADAPTEE AUX FAFEURS