



Exigences minimales pour les échantillonnages et les analyses

GMP+ BA 4

Version FR: 15 décembre 2020

GMP+ Feed Certification scheme



Historique du document

Révision n°/ Date d'homologation	Modifications	Concerne	Date de mise en œuvre finale
0.0 / 10-2009	Les versions précédentes se trouvent dans Historique		20-10-2010
0.1 / 09-2010			01-01-2011
2.0 / 06-2014	<p>Changements éditoriaux : Tous les changements éditoriaux sont réunis dans une factsheet</p> <p>Partie B : Les protocoles de mesure du report est déplacé dans GMP+ BA2 <i>Contrôle des résidus</i></p>	Totalité du document	01-01-2015
2.1 / 12-2016	Le protocole monitoring de l'Aflatoxine B1 est publié sur le portail GMP+ en tant que document séparé.	2.3	09.01.2017
3.0 / 01-2017	Ce document a été rédigé conformément au Règlement (UE) n° 2015/1905	2.2	01.03.2017
	Ce règlement met en évidence les conditions légales pour les commerçants.	2.2	01.03.2017
	Les acheteurs doivent savoir si le fournisseur effectue les analyses représentatives. Les acheteurs seront périodiquement informés des résultats.	2.2	01.03.2017
	Pour l'étiquetage des matières premières pour aliments des animaux qui sont soumises à la surveillance de la dioxine, il convient d'utiliser, si possible, les dénominations définies dans le Règlement (UE) n° 68/2013	2.2.3	01.03.2017
3.1 / 03-2017	Ajouter une note en bas de page n°. 7	2.2.3 Table 3	01.03.2017
4.0 / 05-2018	Un lien vers GMP+ B11 <i>Protocole pour l'enregistrement GMP+ destiné aux laboratoires</i> a été ajouté	2.1 2.2.1.2 2.2.5.2 Aflatoxine B1 protocole 2.4.6 Protocole P1 Protocole P2 Protocole P4 Protocole P7 Annexe 1	01-07-2019
5.0 / 11-2020	Les conditions relatives à la taille maximale des lots sont conformes à la législation.	2.2	15-12-2020
	Les conditions de contrôle des matières grasses mélangées sont conformes à la législation.	2.2. Table 4	15-12-2020

Remarque rédactionnelle :

Toutes les modifications apportées à cette version du document sont visibles. Voici comment vous pouvez distinguer :

- Le nouveau texte
- L'ancien texte

Les modifications doivent être appliquées par l'adhérent au plus tard à la dernière date de mise en œuvre.

TABLE DES MATIÈRES

1	INTRODUCTION	4
1.1	GÉNÉRALITÉS	4
1.2	STRUCTURE DU PROGRAMME DE CERTIFICATION GMP+.....	5
1.3	ÉCHANTILLONNAGE ET TESTS DANS L'ENTREPRISE.....	6
2	ÉCHANTILLONNAGE ET ANALYSE DES MATIÈRES PREMIÈRES DESTINÉES À L'ALIMENTATION ANIMALE.....	7
2.1	EXIGENCES GÉNÉRALES.....	7
2.2	EXIGENCES SPÉCIFIQUES RELATIVES AU CONTRÔLE DES DIOXINES ET PCB DE TYPE DIOXINE DANS LES HUILES ET LES MATIÈRES GRASSES	11
2.2.1	<i>Champ d'application.....</i>	11
2.2.2	<i>Définitions.....</i>	14
2.2.3	<i>Fréquence des contrôles.....</i>	17
2.2.4	<i>Contrôle libérateur.....</i>	28
2.2.5	<i>Échantillonnage et analyse.....</i>	33
2.3	PROTOCOLE MONITORING DE L'AFLATOXINE B1.....	34
2.4	MONITORING DE L'AFLATOXINE B1 DANS LES MATIÈRES PREMIÈRES DESTINÉES À L'ALIMENTATION DES TROUPEAUX LAITIERS.....	35
2.4.1	<i>Introduction.....</i>	35
2.4.2	<i>Champ d'application.....</i>	35
2.4.3	<i>Conditions générales complémentaires.....</i>	35
2.4.4	<i>Fréquence d'inspection.....</i>	35
2.4.5	<i>Méthode d'échantillonnage.....</i>	36
2.4.6	<i>Méthode d'analyse.....</i>	36
2.4.7	<i>Actions correctives supplémentaires en cas de non-conformité.....</i>	36
2.4.8	<i>Communication des résultats d'analyse.....</i>	37
3	ÉCHANTILLONNAGES ET ANALYSES À EFFECTUER SUR LES ALIMENTS COMPOSÉS POUR ANIMAUX.....	38
3.1	PROCÉDURES À SUIVRE POUR LA DÉTECTION DES SALMONELLES	38
3.2	PROTOCOLE P1 : ÉCHANTILLONNAGE ET ANALYSE DES SALMONELLES ET ENTÉROBACTÉRIES DANS LES ALIMENTS POUR VOLAILLES.....	39
3.3	PROTOCOLE 2 : ÉCHANTILLONNAGE ET ANALYSE POUR LA DÉTECTION DES SALMONELLES ET ENTÉROBACTÉRIES DANS LES ALIMENTS COMPOSÉS DESTINÉS AUX PORCS, BOVINS ET AUTRES ESPÈCES ANIMALES (À L'EXCEPTION DES VOLAILLES)	45
3.4	PROCÉDURE P4 : ÉCHANTILLONNAGE ET ANALYSE SUR LES ALIMENTS POUR ANIMAUX PRÉSENTANT UN RISQUE ÉLEVÉ DE CONTAMINATION PAR LES SALMONELLES (MATIÈRES PREMIÈRES).....	47
3.4.1	<i>Procédure 4A: Échantillonnage et analyse sur les aliments pour animaux présentant un risque élevé de contamination par les salmonelles.....</i>	47
3.4.2	<i>« Bonus/malus » sur les exigences pour les prélèvements et les analyses de matières premières destinées à l'alimentation animale présentant un risque élevé de contamination par les salmonelles.....</i>	48
4	AUTRES PROCÉDURES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE.....	50
4.1	PROCÉDURE P7 : ÉCHANTILLONNAGES ET ANALYSES POUR LA DÉTECTION DE PROTÉINES ANIMALES.....	50
	ANNEXE 1 : PROCÉDURE POUR LE SÉROTYPAGE DES SALMONELLES.....	51

1 Introduction

1.1 Généralités

Le programme de certification GMP+ a été développé et mis en place en 1992 par les fabricants néerlandais d'aliments pour animaux, en réponse à un certain nombre de crises sanitaires liées à la contamination de matières premières destinées à l'alimentation animale. Ce programme initialement destiné à l'industrie néerlandaise est devenu un programme international géré par GMP+ International en collaboration avec les différents acteurs du secteur au niveau mondial.

Bien que le programme de certification GMP+ soit destiné en priorité à garantir la sécurité sanitaire des aliments pour animaux, un volet responsabilité a été ajouté en 2013. A cette fin, deux modules ont été mis en place : l'Assurance Qualité GMP+ (couvrant les exigences relatives à la sécurité sanitaire des aliments pour animaux) et l'Assurance Responsabilité GMP+ (couvrant les exigences relatives à la production responsable d'aliments pour animaux).

Le GMP+ Feed Safety Assurance est un module complet garantissant la sécurité alimentaire des aliments pour animaux à toutes les étapes de la chaîne de production. La certification selon un programme d'assurance qualité est un prérequis pour la vente dans un grand nombre de pays, et l'adhésion au module GMP+ FSA permet de faciliter cette démarche. Sur la base d'observations effectuées sur le terrain, de nombreux points ont été intégrés au module GMP+ FSA, comme par exemple : les exigences relatives au feed safety management system, le principe HACCP, la traçabilité, le contrôle qualité, les programmes prérequis, une approche globale de la chaîne de production dans son ensemble et un système d'alerte précoce : le Early Warning System.

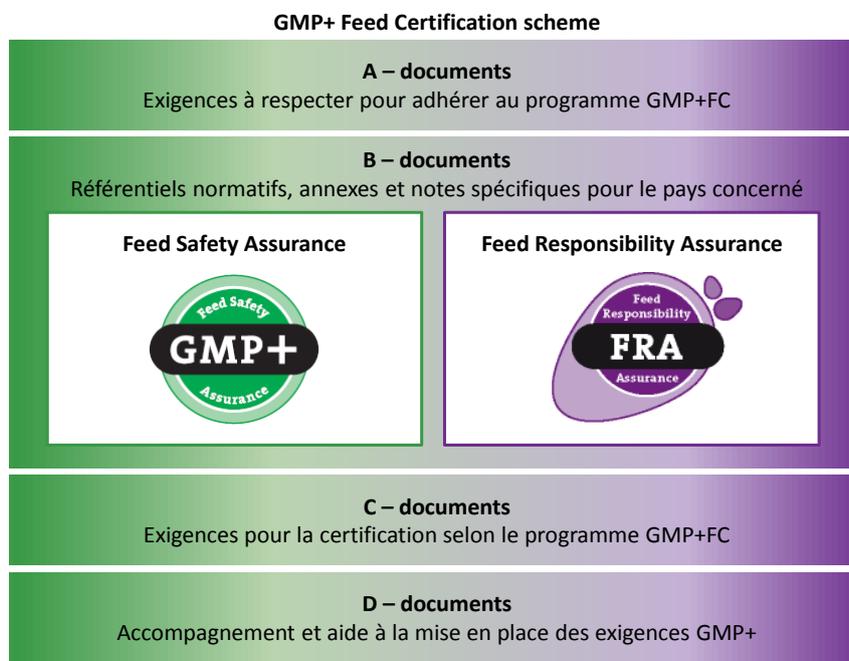
Avec la mise en place du module GMP+ Feed Responsibility Assurance, GMP+ International répond à la demande de ses adhérents. En effet, l'industrie de l'alimentation animale est désormais soumise à une exigence de responsabilité. Notamment s'agissant de l'utilisation du soja et des farines de poissons, qui doivent être produits de façon responsable et sans risques pour les humains, les animaux et l'environnement. En optant pour la certification GMP+ Feed Responsibility Assurance, les entreprises sont en mesure de démontrer qu'elles s'engagent dans une démarche de production responsable. GMP+ International aide à répondre à la demande du marché en facilitant la délivrance de la certification par des organismes indépendants.

En concertation avec ses partenaires, GMP+ International a défini des exigences claires et transparentes dans le cadre du Feed Certification scheme. Les organismes de certification sont habilités à délivrer la certification GMP+ en toute indépendance.

GMP+ International accompagne ses adhérents en mettant à leur disposition des outils d'information pratiques et utiles : documents (de catégorie D), bases de données, newsletters, listes FAQ et séminaires.

1.2 Structure du Programme de Certification GMP+

Les documents du Programme de Certification GMP+ sont divisés en plusieurs catégories. Le schéma sur la page suivante synthétise la structure du contenu du Programme de Certification GMP+ :



Tous ces documents sont disponibles sur le site internet GMP+ International (www.gmpplus.org).

Ce document est référencé en tant qu'Annexe GMP+ BA4 *Exigences minimales pour les échantillonnages et les analyses* et a une structure propre. Il fait partie du module GMP+ FSA.

1.3 Échantillonnage et tests dans l'entreprise

Les normes GMP+ prévoient que l'adhérent doit contrôler l'efficacité du plan HACCP. Ce contrôle repose essentiellement sur l'échantillonnage et l'analyse des aliments pour animaux. Le terme général de contrôle est utilisé ci-dessous pour désigner ces échantillonnages et ces analyses.

La nature et l'intensité de ces contrôles doivent être déterminées sur la base des résultats des analyses de risque effectuées par l'adhérent. Dans tous les cas, ces contrôles doivent être appliqués aux aliments pour animaux et aux produits entrants (« fournisseurs et chaîne d'approvisionnement »), la chaîne de fabrication des produits en interne, et les produits finis livrés aux clients.

Un des éléments essentiels de ces contrôles est l'analyse des échantillons. Les exigences à respecter pour l'analyse des matières premières destinées à l'alimentation animale sont indiquées dans le chapitre 2, partie A de cette annexe : GMP+ BA4 *Exigences Minimales pour les Échantillonnages et les Analyses*. Les exigences à respecter pour l'analyse des aliments composés sont indiquées dans les chapitres 3 et 4.

L'adhérent doit obligatoirement inclure ces analyses dans son plan de contrôle. Les exigences définies pour les analyses permettent à l'adhérent de mettre en place un plan de contrôle en toute transparence.

Remarque : les analyses servant à détecter les substances indésirables ne sont pas incluses dans les exigences GMP+, mais sont obligatoire dans le cadre de la législation alimentaire. L'adhérent est donc tenu de respecter la législation en vigueur et d'effectuer ces analyses.

2 Échantillonnage et analyse des matières premières destinées à l'alimentation animale

2.1 Exigences générales

Tout adhérent qui produit, vend, transforme et stocke des matières premières destinées à l'alimentation animale doit mettre en place et appliquer un plan de contrôle défini sur la base d'une évaluation des risques.

Le plan de contrôle doit être validé sur la base d'une évaluation des risques qui soit sérieuse et fiable, et corroboré par des résultats d'analyse sur des échantillons représentatifs, et doit être clairement documenté.

Le plan de contrôle doit vérifier le bon fonctionnement des systèmes d'alerte (EWS, RASFF, etc.), et doit être adapté en conséquence. La fréquence des analyses doit permettre d'assurer la maîtrise de tous les risques identifiés.

Les contrôles doivent être documentés, et les documents en question doivent être mis à jour.

Informations complémentaires

Les contrôles et analyses doivent garantir la maîtrise des risques identifiés liés au processus de fabrication et à l'intégrité sanitaire des ingrédients destinés aux aliments pour animaux.

Les informations enregistrées dans le Feed Support Products (FSP) de GMP+ International (et consultables sur le site internet GMP+ International) permettent à l'adhérent:

- *de définir les risques,*
- *d'établir des mesures de contrôle, et*
- *de mettre en place un plan de contrôle adapté afin de vérifier l'efficacité des mesures de contrôle.*

Des recommandations concernant la fréquence des analyses figurent dans l'encadré en fin de section.

Ces exigences doivent inciter l'adhérent à être vigilant et conscient des risques, et prêt à agir en conséquence afin de garantir la sécurité des aliments pour animaux à toutes les étapes de la chaîne.

Cependant, ces exigences doivent autoriser une certaine flexibilité, afin de permettre à l'adhérent de mettre en place un plan de contrôle sur la base de l'évaluation des risques effectuée par ce dernier.

Remarque :

- a. L'évaluation des risques doit intégrer toutes les étapes de la chaîne d'approvisionnement.
- b. L'adhérent est autorisé à utiliser des résultats d'analyses effectuées sur des échantillons représentatifs par une entreprise tierce (par exemple : le fournisseur). Notamment les résultats d'analyse pour les substances indésirables, dont les limites maximales restent théoriquement inchangées : métaux lourds, pesticides, et dioxine.
Remarque : un « échantillon représentatif » n'est pas nécessairement un échantillon « prélevé sur l'un des lots livrés ».
- c. Les produits présentant un risque de contamination microbiologique doivent faire l'objet d'un contrôle accru. Exemple : les risques de contamination microbiologique en post-production. En l'absence de risques de contamination microbiologique en post-production, l'adhérent est autorisé à utiliser les résultats d'analyses effectuées en amont de la post-production.
Exemple : si des matières premières destinées à l'alimentation animale font l'objet d'une transaction commerciale tout en restant stockées au même endroit.
- d. La conformité des échantillons analysés doit être contrôlée :
 - résultats d'analyse communiqués par les fournisseurs : compétence du laboratoire, méthode utilisée, seuil de détection, etc.
 - qualité de l'échantillonnage et des échantillons (méthode utilisée, les échantillons sont-ils réellement représentatifs, etc.).
Remarque : Les échantillons prélevés selon les normes Gafta et Fosfa fournissent une garantie supplémentaire s'agissant de la conformité des méthodes d'échantillonnage, et de la représentativité des échantillons.
En cas de doute, l'adhérent doit obligatoirement vérifier la conformité des échantillons.
- e. Certaines matières premières peuvent être achetées dans le cadre du dispositif Gatekeeper. Pour plus d'informations à ce sujet, veuillez consulter le GMP+ BA10 *Exigences Minimales d'Achat*, annexe 4 (céréales, semences et légumineuses d'origine non certifiée), annexe 5 (céréales provenant de stocks publics), et annexe 6 (huile de palme). Les exigences relatives aux analyses et contrôles prévues dans ces annexes prévalent sur les autres.
- f. Les analyses être effectuées par un laboratoire approuvé en la matière en vertu du module GMP+ FSA. Voir GMP+ BA10 *Exigences minimales d'achat*.
- g. Pour les produits fabriqués de façon ponctuelle ou saisonnière, les analyses doivent être effectuées en début de production, sur le premier lot.
- h. Si la présence de salmonelles est détectée, les salmonelles en question doivent être analysées et classées (sérotipe, phage). La procédure à respecter est indiquée dans l'Annexe I.
- i. Le Comité International d'Experts GMP+ International contrôle en permanence l'efficacité et le bon fonctionnement du module GMP+ FSA.

Les modifications et volets complémentaires apportés au module GMP+ FSA, font l'objet d'études et d'évaluations approfondies, et sont mis en œuvre sur la base de la synthèse des résultats d'audits effectués auprès des adhérents. Dans le cadre de cette démarche, GMP+ International peut demander aux adhérents de communiquer les résultats de leurs contrôles.

- j. Les adhérents GMP+ FSA sont autorisés à effectuer leurs contrôles dans le cadre d'un plan collectif. Dans ce cas, ils doivent se conformer aux exigences ci-dessous :
1. Définir le champ d'application du plan de contrôle collectif (aliments pour animaux concernés) et les entreprises participantes.
 2. Le plan de contrôle collectif doit être adapté aux aliments pour animaux fabriqués, transformés et vendus par les entreprises participantes. Ce dernier point doit pouvoir être démontré.
 3. Les résultats des analyses doivent être communiqués à l'ensemble des entreprises participantes.
 4. Le plan de contrôle collectif doit se conformer aux exigences GMP+ indiquées ci-dessus et autres exigences applicables. Le respect des exigences indiquées ci-dessus sera vérifié dans le cadre des audits.

Fréquence des analyses

La formule ci-dessous permet de déterminer la fréquence annuelle des analyses

$$\text{Fréquence} = \frac{\sqrt{\text{Volume de production}} * \text{« risque »} * \text{« dangerosité »}}{100}$$

Variable	Explication
Fréquence	Nombre d'échantillons à analyser par an
Volume	<p>Volume exprimé en tonnes d'aliments pour animaux par an. En principe, le nombre d'échantillons à analyser est basé sur la quantité d'aliments pour animaux produits, transformés ou vendus. Plus le volume d'aliments pour animaux est important, plus le nombre des échantillonnages par tonne diminue.</p> <p>Ce volume est exprimé en kg pour les matières premières produites, transformées ou vendues en petites quantités sur une année.</p>
Risque	<ol style="list-style-type: none"> a. Le seuil de base est 1. L'adhérent GMP+ FSA peut, s'il est en mesure de justifier cette décision, augmenter ou réduire ce seuil, notamment sur la base des éléments suivants : Synthèse des résultats d'analyses des produits concernés : voir ci-dessous b. Risques saisonniers c. Risque de recontamination. Ceci s'applique en particulier aux paramètres microbiologiques. d. Nouvelle source d'approvisionnement / nouveau fournisseur e. Incidents récents. <p>C'est à l'adhérent de décider si oui ou non le seuil de risque peut être réduit.</p>

Variable	Explication																												
	<p>L'adhérent ne peut sélectionner un seuil de risque inférieur à 1 que sur la base de la synthèse des résultats d'analyse des produits concernés. Les exigences suivantes doivent également être respectées :</p> <p>a. Les analyses doivent être effectuées sur des échantillons représentatifs. Les échantillons pris en compte pour la synthèse peuvent varier en fonction de la nature des substances indésirables. For some undesirable substances the testing results for an area can be considered to be representative while, for other undesirable substances, only testing results for the same production location is representative.</p> <p>b. Les résultats d'analyse enregistrés dans la base de données GMP+ International peuvent être utilisés afin de déterminer la fréquence des analyses, si l'adhérent est en mesure de démontrer que les échantillons sont représentatifs.</p>																												
Dangerosité	<p>Ce facteur exprime le niveau de dangerosité des substances indésirables. La base de données Feed Support Products (FSP) distingue les niveaux suivants :</p> <table data-bbox="683 869 1173 965"> <tr> <td>Dangerosité élevée</td> <td>Niveau 5</td> </tr> <tr> <td>Dangerosité modérée</td> <td>Niveau 3</td> </tr> <tr> <td>Dangerosité faible</td> <td>Niveau 1</td> </tr> </table> <p>Les valeurs suivantes sont donc applicables :</p> <table border="1" data-bbox="592 1055 1452 1413"> <thead> <tr> <th>Substances indésirables</th> <th>Niveaux</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Métaux lourds</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Pesticides</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Insecticides</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Substances médicamenteuses</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Mycotoxines</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Salmonelles</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Moisissures</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Composés d'origine animale</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Dioxines</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Nitrites</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table> <p>Ces niveaux sont tous élevés étant donné que les substances indésirables en question sont toutes dangereuses.</p>	Dangerosité élevée	Niveau 5	Dangerosité modérée	Niveau 3	Dangerosité faible	Niveau 1	Substances indésirables	Niveaux	Métaux lourds	5	Pesticides	5	Insecticides	5	Substances médicamenteuses	5	Mycotoxines	5	Salmonelles	5	Moisissures	3	Composés d'origine animale	5	Dioxines	5	Nitrites	5
Dangerosité élevée	Niveau 5																												
Dangerosité modérée	Niveau 3																												
Dangerosité faible	Niveau 1																												
Substances indésirables	Niveaux																												
Métaux lourds	5																												
Pesticides	5																												
Insecticides	5																												
Substances médicamenteuses	5																												
Mycotoxines	5																												
Salmonelles	5																												
Moisissures	3																												
Composés d'origine animale	5																												
Dioxines	5																												
Nitrites	5																												
	<p><u>Remarque :</u></p> <p>a. Le résultat obtenu après calcul de la fréquence des analyses doit être arrondi au chiffre supérieur. La fréquence minimum est de 1.</p> <p>b. Le calcul de la fréquence des analyses à respecter pour les aliments liquides ou humides s'effectue sur la base d'un taux de 88% de matière sèche.</p>																												

2.2 Exigences spécifiques relatives au contrôle des dioxines et PCB de type dioxine dans les huiles et les matières grasses



Remarque : Cette section a été préparée en étroite collaboration avec Ovocom vzw, et fait partie du FCA Standard (Feed Chain Alliance)

2.2.1 Champ d'application

2.2.1.1 *Produits*

Ce chapitre définit les exigences spécifiques¹ relatives au contrôle des dioxines et PCB de type dioxine dans les huiles et les matières grasses,

- obtenues à partir de la transformation des oléagineux, du raffinage des huiles végétales et de la transformation des matières grasses d'origine animale, et
- qui sont destinées à l'alimentation animale, et
- qui sont produites, vendues, stockées, transportées ou utilisées par des entreprises certifiées GMP+.

De plus, ces exigences s'appliquent également aux huiles et matières grasses importées et vendues aux entreprises produisant des aliments pour animaux et/ou des 'flux connexes à transformer'.

Ces exigences doivent être intégrées dans le plan de contrôle à mettre en œuvre par l'entreprise certifiée GMP+.

2.2.1.2 *Metteurs sur le marché*

Les metteurs sur le marché d'huiles/matières grasses et/ou produits dérivés destinés à l'alimentation animale, y compris les aliments composés pour animaux, doivent faire analyser ces huiles/matières grasses de la somme des dioxines et PCB de type dioxine² par un laboratoire approuvé en la matière en vertu du module GMP+ FSA. Voir GMP+ BA10 *Exigences minimales d'achat*. Pour plus de détails, veuillez consulter la section 2.2.5 Échantillonnage et Analyse.

Ces exigences s'appliquent aux producteurs, aux négociants et aux importateurs. Cependant, les négociants et importateurs sont dispensés d'effectuer ces analyses si:

1. des résultats d'analyse sont fournis avec le/les lots achetés (le numéro du/des lots doit figurer sur le rapport d'analyse) et, si sur la base du système de contrôle interne en conformité avec les exigences HACCP, il a été déterminé que de nouvelles analyses n'étaient pas nécessaires.

¹ Ces exigences sont basées sur la législation UE en conformité avec le Règlement (UE) n° 183/2005 (Annexe II) dont les modifications en vertu du Règlement (UE) n° 2015/1905.

² En conformité avec le Règlement (CE) no 152/2009, dont les modifications en vertu du Règlement (UE) n° 691/2013.

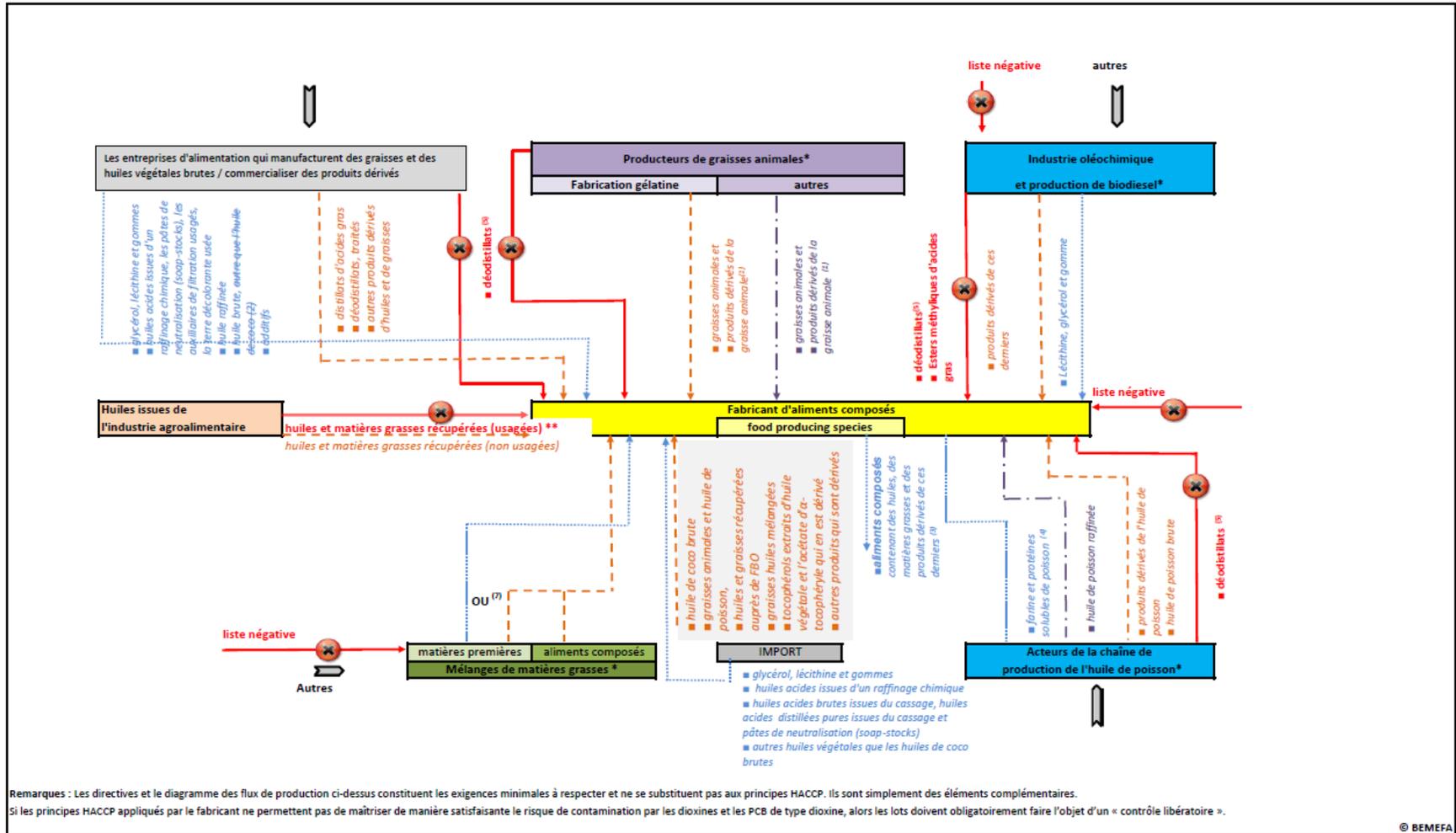
2.2.1.3 Synthèse

Le tableau ci-dessous présente une synthèse des différentes étapes et maillons de la chaîne de production des huiles et matières grasses. Synthèse rédigée par Bemefa, Belgique. ([Lien vers le document pdf](#))

Règlement (UE) 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 le dépistage de la dioxine des huiles, des graisses et des produits dérivés

MODALITÉS D'APPLICATION	
*	Négociants /metteurs sur le marché
**	Toutes les huiles et matières grasses récupérées et qui sont usagées (ne provenant pas exclusivement de l'industrie agroalimentaire) sont inscrites sur la liste négative
(1)	ex : acides gras, distillats d'acides gras, soapstocks, huiles acides, ...
(3)	La fréquence d'analyse de 1% applicable aux lots d'aliments composés contenant de l'huile, des matières grasses et des produits dérivés ne s'applique pas si les aliments en question sont achetés à des fournisseurs qui répondent à cette obligation. Un contrôle en conformité avec les principes HACCP n'est obligatoire que si le procédé de fabrication accroît le risque de contamination (dioxines et PCB de type dioxine).
(4)	En Belgique, ces matières premières sont soumises à des analyses obligatoires de détection des dioxines (somme des dioxines et dioxines de type PCB), mais ne sont pas concernées par le champ d'application du règlement (CE) 225/2012
(5)	traités et non traités
	Flux entrants en conformité avec la réglementation 225/2012
	Liste négative
	Une analyse par lot (volume maximum par lot : 1000 tonnes) (« contrôle libératoire positif »)
	1 analyse représentative pour 2000 tonnes (« contrôle obligatoire »)
	1 analyse représentative pour 5000 tonnes (« contrôle obligatoire »)
	HACCP
	«niveau I» «niveau II» «niveau III» - 2000 T «niveau III» - 5000 T «niveau IV»
Contrôle libératoire positif : voir 2.2.4	
	(A) Le metteur sur le marché est responsable d'effectuer les échantillonnages et les analyses. La livraison n'est autorisée que si les résultats d'analyse sont conformes (ces résultats doivent être fournis avec le/les lot(s) en question (B) L'acheteur est responsable d'effectuer les échantillonnages et les analyses, mais ne peut utiliser les aliments/matières premières qu'après réception des résultats d'analyse démontrant la conformité des aliments/matières premières en question. Cette dérogation ne s'applique qu'en cas d'accord préalable avec l'acheteur et après information des autorités compétentes. Sous réserve d'un accord écrit entre le fournisseur et l'acheteur. (C) Le metteur sur le marché est responsable d'effectuer les échantillonnages et les analyses. Les aliments/matières premières ne peuvent être livrés et utilisés qu'après réception des résultats d'analyse démontrant que les aliments/matières premières en question sont conformes (les résultats d'analyse doivent être fournis avec les lots en question). Cette dérogation ne s'applique qu'en cas d'accord préalable avec l'acheteur et après information des autorités compétentes. Sous réserve d'un accord écrit entre le fournisseur et l'acheteur.
(7)	Mélange de matière (A) Mélange d'au moins deux matières premières destinées à l'alimentation animale (= aliment composé, d'où application des limites maximales pour les aliments composés) : ► Un « contrôle libératoire positif » est obligatoire. (B) S'il s'agit uniquement de matières premières (application des limites maximales pour les matières premières) : 1. Les huiles et matières grasses de récupération et leurs produits dérivés doivent être achetés auprès de fournisseurs répondant à leurs obligations (et en mesure de fournir les documents attestant de ce fait) ► Un « contrôle libératoire positif » n'est pas obligatoire (application des principes HACCP), <u>sauf</u> si le procédé de fabrication accroît le risque de contamination (dioxines et PCB de type dioxine). Les documents doivent être remis à l'acheteur (matières premières destinées à l'alimentation animale) et la composition du mélange doit être précisée (au plus tard au moment de la livraison). En cas d'accord entre le fournisseur et l'acheteur, une attestation de conformité peut être fournie. 2. Si les huiles/matières grasses récupérées et/ou leurs produits dérivés sont achetés auprès de fournisseurs n'ayant pas rempli leurs obligations (ou qui ne sont pas en mesure de fournir les documents exigés) ► Un « contrôle libératoire positif » est obligatoire
Analyse:	Le contrôle de la somme des dioxines et des PCB de type dioxine doit être effectué par un laboratoire agréé en conformité avec le Règlement (CE) N° 152/2009.

Exigences minimales pour les échantillonnages et les analyses - BA 4



2.2.2 Définitions

Terme	Description	Observations
Lot	Désigne un volume identifié d'aliments pour animaux présentant les mêmes caractéristiques en termes d'origine, de variété, d'emballage et d'étiquetage, et ayant été produits et emballés sur le même site de production avec les mêmes paramètres, ou faisant partie d'un seul lot de production ou d'une même série de lots, et stockés ensemble dans les mêmes conditions.	<p>Un volume jusqu'à 1000 tonnes est autorisé pour les lots soumis à un contrôle de niveau 2.</p> <p>S'il est prouvé que le volume d'un chargement homogène est plus important que la taille maximale autorisée pour un lot et si le lot a fait l'objet d'un prélèvement représentatif, les résultats de l'analyse de l'échantillon ayant été dûment tiré et scellé seront considérés comme acceptables.</p> <p><i>Pour plus d'informations sur les niveaux de contrôle, veuillez consulter la section 2.2.3.</i></p>
Produits dérivés d'huiles et de graisses	<p>Tout produit qui est directement ou indirectement dérivé d'huiles et de graisses brutes ou récupérées du procédé oléochimique ou de la production de biodiesel, de la distillation, du raffinage chimique ou physique, autre que :</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'huile raffinée, • les produits dérivés de l'huile raffinée et • les additifs. 	
Assemblages de matières grasses	<p>La production d'aliments composés pour animaux ou, si tous les éléments relèvent de la même mention dans la PARTIE C de l'Annexe au Règlement (UE) n° 68/2013 de la Commission qui sont dérivés de la même plante ou espèce animale, de matières premières pour aliments des animaux par le mélange d'huiles brutes, d'huiles raffinées, de graisses animales, d'huiles récupérées auprès du secteur alimentaire, qui entrent dans le champ d'application du Règlement (CE) n° 852/2004, ou de produits qui en sont dérivés pour la production d'huile ou de graisse mélangées, à l'exception de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • entreposage exclusif de lots successifs, et • mélange exclusif d'huiles raffinées ; 	<p>Les assemblages de matières grasses sont autorisés dans le cadre de la législation européenne, sous réserve d'une autorisation préalable en conformité avec les exigences définies dans le Règlement (CE) n° 183/2005.</p> <p>Une citerne (de collecte) peut être utilisée pour la récupération des huiles ou matières grasses provenant d'une même unité de production. Dans ce cas précis, l'huile/matière grasse récupérée est considérée comme faisant partie d'un seul lot, même si la citerne est remplie de façon discontinue. Il ne s'agit pas d'un assemblage et une autorisation préalable n'est donc pas exigée. Voir section 2.2.4, Option 3</p>

Exigences minimales pour les échantillonnages et les analyses - BA 4

Terme	Description	Observations
Contrôle libératoire positif des lots	Les résultats d'analyse des dioxines et PCB de type dioxine doivent être fournis avec les lots de matières premières destinés aux aliments composés et/ou prémélanges.	Pour plus d'informations sur les exigences à respecter concernant le contrôle libératoire des lots, veuillez consulter la section 2.2.4.
Huile ou graisse raffinées	Huile ou graisse qui a subi le procédé de raffinage, comme mentionné au n° 53 du Glossaire des procédés repris dans la partie B de l'Annexe au Règlement (UE) n° 68/2013.	
Analyse représentative pour un lot de 2000 tonnes	<p>La notion d'analyse représentative ne définit pas le volume d'un lot, mais la fréquence minimum des analyses.</p> <p>Une analyse représentative pour un lot de 2000 tonnes ne prend pas en compte le volume exact du lot, puisque le lot en question peut avoir un volume inférieur ou supérieur à 2000 tonnes. Simplement, le volume ne peut pas excéder 2000 tonnes.</p> <p>Un échantillon est considéré comme représentatif, s'il présente les mêmes caractéristiques que le lot analysé</p>	<p>Une analyse représentative par 2000 tonnes est d'application pour les producteurs et, éventuellement, pour les commerçants (voir paragraphe 2.2.1.2) d'huile de poisson. Ceci est indiqué dans les tableaux des procédés et produits du paragraphe 2.2.3 ci-dessous.</p> <p>S'il est prouvé que le volume d'un chargement homogène est plus important que la taille maximale autorisée pour un lot et si le lot a fait l'objet d'un prélèvement représentatif, les résultats de l'analyse de l'échantillon ayant été dûment tiré et scellé seront considérés comme acceptables.</p> <p>Au plus tard au moment de la livraison, l'acheteur reçoit une déclaration que les analyses représentatives ont été effectuées. L'acheteur sera périodiquement informé des résultats de ces analyses.</p>
Analyse représentative par 5000 tonnes	<p>Ce concept ne définit pas la taille du lot mais bien une fréquence d'analyse minimale.</p> <p>Une analyse représentative par 5000 tonnes est indépendante de la définition de la taille du lot. Un lot peut enfin être plus petit ou plus grand que 5000 tonnes, alors que la limite maximale</p>	<p>Une analyse représentative par 5000 tonnes est d'application pour les produits et, si nécessaire, les commerçants (voir paragraphe 2.2.1.2) de graisse animale et de produits qui en sont dérivés relevant de la catégorie 3, matière.</p>

Terme	Description	Observations
	<p>d'une analyse représentative est de 5000 tonnes.</p> <p>Un échantillon est considéré représentatif s'il possède les mêmes caractéristiques que les produits analysés.</p>	<p>Ceci est indiqué dans les tableaux des procédés et produits du paragraphe 2.2.3 ci-dessous.</p> <p>S'il est prouvé que le volume d'un chargement homogène est plus important que la taille maximale autorisée pour un lot et si le lot a fait l'objet d'un prélèvement représentatif, les résultats de l'analyse de l'échantillon ayant été dûment tiré et scellé seront considérés comme acceptables.</p> <p>Au plus tard au moment de la livraison, l'acheteur reçoit une déclaration que les analyses représentatives ont été effectuées. L'acheteur sera périodiquement informé des résultats de ces analyses.</p>
<p>Échantillon représentatif: (source: ISO 5555 : Échantillonnage des huiles végétales et matières grasses animales).</p>	<p>Réaliser un échantillonnage représentatif consiste à prélever un échantillon représentatif sur un lot, de sorte que cet échantillon reflète le plus fidèlement possible les caractéristiques du lot en question. Le lot doit être échantillonné en prenant, à plusieurs reprises, des prélèvements à différents endroits dans le lot. Ces prélèvements doivent être mélangés afin de former un échantillon global à partir duquel des échantillons de laboratoire représentatifs doivent être préparés par division.</p>	

2.2.3 Fréquence des contrôles

La fréquence minimum à respecter pour les contrôles dépend de la catégorie de matière grasse/huile. Voir le tableau ci-dessous :

Catégorie	1	2	3	4
	<p>Non autorisé dans l'alimentation animale. Mentionné dans les tableaux par souci de transparence et d'exhaustivité.</p> <p>Voir également GMP+ BA3 «Exigences Minimales Liste Négative»</p>	Autorisé dans l'alimentation animale.	Autorisé dans l'alimentation animale.	Autorisé dans l'alimentation animale.
Fréquence des contrôles ³	Non applicable. Produits non autorisés dans l'alimentation animale.	<p>Présence possible de dioxine et de dioxines de type PCB :</p> <p>Contrôle libératoire positif 100%</p> <p>Analyse par lot (max.1000 tonnes⁴)</p>	<p>Présence de dioxine et de dioxines de type PCB hautement improbable :</p> <p>Analyse représentative pour 2000 tonnes ou 5000 tonnes⁵ (avec un minimum d'une analyse représentative par an)</p>	Le contrôle des dioxines et PCB de type dioxine doit être réalisé sur la base de l'évaluation des risques effectuée par l'entreprise ⁶

³ Sauf spécification plus précise, un lot de produits à analyser ne peut pas faire plus de 1000 tonnes.

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

⁵ Une seule analyse représentative par 2000 tonnes pour les huiles de poisson spécifiques et par 5000 tonnes pour les graisses animales spécifiques (cat-3) avec un minimum d'une seule analyse représentative par an. Voir tableaux ci-dessous. S'il est prouvé que le volume d'un chargement homogène est plus important que la taille maximale autorisée pour un lot et si le lot a fait l'objet d'un prélèvement représentatif, les résultats de l'analyse de l'échantillon ayant été dûment tiré et scellé seront considérés comme acceptables.

⁶ Les contrôles indiqués dans le tableau ci-dessous ne se substituent pas au système HACCP et ne dispensent pas l'adhérent d'appliquer les principes HACCP, notamment le plan de contrôle qui doit au minimum intégrer les analyses indiquées dans les tableaux figurant sur les pages suivantes.

Pour l'étiquetage des matières premières pour aliments des animaux qui sont soumis à cette surveillance, il convient, si possible, d'utiliser les dénominations reprises dans le Règlement (UE) n° 68/2013 (Catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux).

Une telle dénomination permet d'identifier avec certitude le produit et de déterminer avec certitude la surveillance à laquelle cet aliment pour animaux est soumis (classe 1, 2, 3 ou 4). Si la dénomination utilisée figure dans le Règlement (UE) n° 68/2013, seule la surveillance selon la classe de produit 1 (produits interdits) ou de classe 2 peut être appliquée (voir tableaux au point 2.2.3). La surveillance de classe 3 ou de classe 4 ne peut être appliquée que pour les produits dont la dénomination figure dans le Catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux et pour lesquels un produit de classe 3 ou 4 a été identifié dans les tableaux, figurant au point 2.2.3.

Exemple

Au moment du départ de chez un fabricant de biodiesel, l'analyse de la Glycérine n'est pas nécessaire. Cependant, pour ce document (GMP+ BA4), elle doit cependant être identifiée comme telle. Si un produit sortant identique porte une dénomination différente de celle du Catalogue des matières premières pour aliments des animaux (« produit x » au lieu de « glycérine »), il entrera dans la catégorie de « Tous les autres produits dérivés des huiles et graisses », ce qui suppose une surveillance de classe 2.

Pour illustration, le tableau ci-dessous contient quelques dénominations et définitions qui sont reprises dans le Catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux (Règlement (UE) n° 68/2013) :

Nu-méro	Dénomination	Description
2.20.1	Huiles et matières grasses végétales ⁽²⁾	Huiles et matières grasses obtenues à partir de végétaux (à l'exclusion de l'huile de ricin); elles peuvent subir une démulcination, un raffinage et/ou une hydrogénation.
2.21.1	Lécithines brutes	Produit obtenu pendant la démulcination dans l'eau d'huile brute de graines et fruits oléagineux. De l'acide citrique, de l'acide phosphorique ou de l'hydroxyde de sodium peuvent être ajoutés pendant la démulcination de l'huile brute.
9.2.1	Graisse animale	Produit constitué de graisses d'animaux terrestres à sang chaud. S'il est extrait aux solvants, le produit peut contenir jusqu'à 0,1 % d'hexane.
10.4.6	Huile de poisson	Huile obtenue à partir de poissons ou de parties de poissons, centrifugée pour en extraire l'eau (peut comporter des détails spécifiques à l'espèce, par ex. huile de foie de morue).
10.4.7	Huile de poissons hydrogénée	Huile obtenue par hydrogénation d'huile de poissons.
13.6.1	Huiles acides issues d'un raffinage chimique ⁽³⁾	Produit obtenu pendant la désacidification d'huiles et de matières grasses d'origine végétale ou animale au moyen d'un alcalin, suivie d'un traitement à l'acide puis d'une séparation de la phase aqueuse, et contenant des acides gras libres, des huiles ou matières grasses et des composants naturels de graines, de fruits ou de tissus animaux tels que des monoglycérides, des diglycérides, de la lécithine et de la cellulose.

13.6.2	Acides gras estérifiés au glycérol ⁽⁴⁾	Glycérides obtenus par estérification de glycérol avec des acides gras. Le produit peut contenir jusqu'à 50 ppm de nickel après hydrogénation.
13.6.4	Sels d'acides gras ⁽⁴⁾	Produit obtenu par réaction d'acides gras comportant au moins quatre atomes de carbone avec des hydroxydes, oxydes ou sels de calcium, de magnésium, de sodium ou de potassium. Le produit peut contenir jusqu'à 50 ppm de nickel après hydrogénation.
13.6.5	Distillats d'acides gras issus d'un raffinage physique ⁽³⁾	Produit obtenu pendant la désacidification d'huiles et de matières grasses d'origine végétale ou animale au moyen d'une distillation et contenant des acides gras, huiles ou matières grasses libres et des composants naturels de graines, de fruits ou de tissus animaux tels que des monoglycérides, des diglycérides, des stérols et des tocophérols.
13.6.6	Acides gras bruts obtenus par cassage ⁽³⁾	Produit du cassage d'huiles/de matières grasses. Par définition, il est constitué d'acides gras bruts en C ₆ –C ₂₄ , aliphatiques, linéaires, monocarboxyliques, saturés et insaturés. Le produit peut contenir jusqu'à 50 ppm de nickel après hydrogénation.
13.6.7	Acides gras distillés purs obtenus par cassage ⁽³⁾	Produit de distillation d'acides gras bruts issus du cassage d'huiles/de matières grasses, éventuellement suivie d'une hydrogénation. Par définition, il est constitué d'acides gras bruts en C ₆ –C ₂₄ , aliphatiques, linéaires, monocarboxyliques, saturés et insaturés. Le produit peut contenir jusqu'à 50 ppm de nickel après hydrogénation.
13.6.8	Pâte de neutralisation (soap-stock) ⁽²⁾	Produit obtenu pendant la désacidification d'huiles et de matières grasses végétales au moyen d'une solution aqueuse d'hydroxyde de calcium, de magnésium, de sodium ou de potassium et contenant des sels d'acides gras, huiles ou matières grasses et des composants naturels de graines, de fruits ou de tissus animaux tels que des monoglycérides, des diglycérides, de la lécithine et de la cellulose.
13.6.9	Monoglycérides et diglycérides d'acides gras estérifiés par des acides organiques ^{(4) (5)}	Monoglycérides et diglycérides d'acides gras comprenant au moins quatre atomes de carbone, estérifiés par des acides organiques.
13.6.10	Sucroesters d'acides gras ⁽⁴⁾	Esters de saccharose et d'acides gras. Sucres
13.6.11	Sucroglycérides d'acides gras ⁽⁴⁾	Mélange d'esters de saccharose et de monoglycérides et diglycérides d'acides gras.
13.8.1	Glycérine brute	Sous-produit dérivé : - du procédé oléochimique de cassage d'huiles/de matières grasses, produisant des acides gras et de l'eau sucrée suivie de la concentration de l'eau sucrée produisant du glycérol brut, ou d'une transestérification (le produit pouvant contenir jusqu'à 0,5 % de méthanol) d'huiles/matières grasses naturelles, produisant des esters méthyliques d'acides gras et de l'eau douce, suivie de la concentration de l'eau douce produisant du glycérol brut;

		<ul style="list-style-type: none"> - de la fabrication de biodiesel (esters méthyliques ou éthyliques d'acides gras) par transestérification d'huiles et de matières grasses d'origine végétale et animale non spécifiée. La glycérine peut encore contenir jusqu'à 7,5 % de sels minéraux et organiques. <p>Le produit peut contenir jusqu'à 0,5 % de méthanol et jusqu'à 4 % de matières organiques « non glycérol » (MONG) composée d'esters méthyliques et éthyliques d'acides gras, d'acides gras libres ainsi que de glycérides ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - de saponifications d'huiles/matières grasses d'origine végétale ou animale, en principe par réaction avec des alcalins/terres alcalines, en vue d'obtenir des savons. <p>Le produit peut contenir jusqu'à 50 ppm de nickel après hydrogénation.</p>
13.8.2	Glycérine	<p>Produit dérivé :</p> <ul style="list-style-type: none"> - du procédé oléochimique a) de cassage d'huiles/de matières grasses suivie de la concentration des eaux douces et d'un raffinage par distillation (voir partie B, «Glossaire des procédés», entrée n o 20) ou par un procédé à échange d'ions; ou b) d'une transestérification d'huiles/matières grasses naturelles produisant des esters méthyliques d'acides gras et de l'eau douce brute suivie de la concentration de l'eau douce produisant du glycérol brut et d'un raffinage par distillation ou par un procédé à échange d'ions; - de la fabrication de biodiesel (esters méthyliques ou éthyliques d'acides gras) par transestérification d'huiles et de matières grasses d'origine végétale et animale non spécifiée, suivie du raffinage de la glycérine (teneur minimale en glycérol: 99 % de la matière sèche); - — de saponifications d'huiles/matières grasses d'origine végétale ou animale, en principe par réaction avec des alcalins/terres alcalines, en vue d'obtenir des savons, suivies du raffinage du glycérol brut et d'une distillation. <p>Le produit peut contenir jusqu'à 50 ppm de nickel après hydrogénation.</p>
<p>(2) La dénomination doit être complétée par l'indication de l'origine botanique.</p> <p>(3) La dénomination doit être complétée par l'indication de l'origine botanique ou animale.</p> <p>(4) La dénomination doit être modifiée ou complétée de manière à spécifier les acides gras utilisés.</p> <p>(5) La dénomination doit être modifiée ou complétée de manière à spécifier l'acide organique.</p>		

Pour toutes les matières premières pour aliments des animaux qui ont une dénomination qui correspond à celle dans le catalogue, la surveillance est effectuée conformément à la classe mentionnée dans le tableau ci-dessous :

1. Entreprises qui produisent les produits suivants (par le traitement des graines oléagineuses) et/ou qui mettent les produits suivants sur le marché des aliments pour animaux																	
Processus et produits ^a	Description	Palme	Palmiste	Colza	Soja	Tournesol	Coprah	Arachide	Lin	Maïs	Karité	Carthame	Sésame	Noix	Coton	Ricin	Autre
Pression et extraction																	
Huile/matière grasse brute	Huiles et matières grasses obtenues par pression/extraction	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Dégommage																	
Lécithine, glycérol et gomme		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Stockage																	
Résidus provenant de cuves de stockage ("tank bottom") ^b	Résidus visqueux et solides qui se déposent au fond des cuves de stockage	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Général ^c																	
Produits dérivés des huiles - autres que ceux mentionnés dans ce tableau 1.	Tout produit qui est directement ou indirectement dérivé d'huiles et de graisses brutes ou récupérées du procédé oléochimique, de la distillation, du raffinage chimique ou physique, autre que l'huile raffinée, les produits dérivés de l'huile raffinée et les additifs	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Auxiliaires de filtration usagés & terre décolorante usée		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Raffinage physique																	
Huiles/matières grasses raffinées ^d	Huiles/matières grasses décolorées et désodorisées	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Additifs		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Distillats d'acides gras	Distillats de la désodorisation des huiles brutes ayant subi un raffinage chimique	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Raffinage chimique																	
Huiles/matières grasses raffinées ^d	Huiles/matières grasses décolorées et désodorisées	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Additifs		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4

Exigences minimales pour les échantillonnages et les analyses - BA 4

Soapstock et huiles acides	Neutralisation avec de la soude caustique (afin de séparer les acides gras pour la fabrication de savon)	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Déodistillats traités	Sous-produits de la désodorisation des huiles brutes ayant subi un raffinage chimique	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2

- a) *Volume maximum pour un lot soumis à un contrôle de niveau 2 : 1000 tonnes. ⁴*
- b) *Toute entreprise, qui fabrique ou manipule ce type de produit, doit l'avoir défini au sein de son système documentaire interne. Un système de traçabilité doit être mis en place (volumes entrants et volumes sortants)*
- c) *Les tourteaux d'extraction ne sont pas considérés comme étant des produits dérivés des huiles végétales*
- d) *Y compris les produits dérivés des huiles raffinées*

2. Entreprises qui produisent les produits suivants (de la production de graisse animale) et/ou qui mettent les produits suivants sur le marché des aliments pour animaux, y compris produits importés	Graisses animales provenant d'animaux terrestres						Huiles de poisson
	Suif	Lard	Graisse de porc	Graisse de ruminant	Graisse de volaille	Graisse animale	Huile de poisson
Procédés et produits ^a							
Processus d'obtention							
Matières grasses transformées, matières grasses et huiles destinées à la consommation humaine et animale, (Règlement (CE) 853/2004)	3	3	3	3	3	3	
cat. 3-exploitants, matières grasses et huiles (Règlement (CE) 1069/2009)	3	3	3	3	3	3	
Raffinage chimique							
Huiles acides & soapstocks	3	3	3	3	3	3	
Distillats de la désodorisation des huiles brutes ayant subi raffinage chimique	3	3	3	3	3	3	
Raffinage mécanique							
Distillats d'acides gras	3	3	3	3	3	3	
Production de gélatine							
Matières grasses issues de la production de gélatine ^b	2	2	2	2	2	2	
Processus d'obtention des huiles de poisson ^b							
Huile de poisson brute							2
Huile de poisson d'origine et de qualité non-certifiée, ou provenant de poissons de la mer Baltique.							2
Soapstocks et huiles acides obtenus à partir de l'huile de poisson							2
Huiles, issues de (sous-)produits de la pêche, en provenance d'établissements fabriquant des produits de la pêche destinés à la consommation humaine et ne bénéficiant pas de l'agrément UE							2
Huiles de poisson issues du merlan bleu ou du hareng (menhaden)							2
Produits (lots sortants) dérivés d'huile de poisson brute, autre que l'huile de poisson raffinée – autres que les produits mentionnés dans ce tableau sous l'intitulé « transformation des huiles de poisson ».							2
Huile de poisson raffinée (et autres huiles de poisson non mentionnées ci-dessus).							3 ^c

- a) *Producteurs et, le cas échéant, commerçants de graisse animale : si soumis à une surveillance de Classe 3, une seule analyse représentative par 5000 tonnes doit être exécutée, avec un minimum d'une seule analyse représentative par an. Au plus tard au moment de la livraison, l'acheteur reçoit une déclaration que les analyses représentatives ont été effectuées. L'acheteur sera périodiquement informé des résultats de ces analyses.*
- b) *Producteurs d'huile de poisson ou de gélatine : si soumis à une surveillance de Classe 2, un lot peut être constitué de maximum 1000 tonnes d'huile de poisson ou de graisse.⁴*
- c) *Producteurs et, le cas échéant, commerçants : Si soumis à une surveillance de Classe 3, une seule analyse représentative par 2000 tonnes doit être exécutée.⁵ Au plus tard au moment de la livraison, l'acheteur reçoit une déclaration que les analyses représentatives ont été effectuées. L'acheteur sera périodiquement informé des résultats de ces analyses.*

3 Entreprises qui produisent les produits suivants (traitement oléochimique et production de biodiesel) et/ou qui mettent les produits suivants sur le marché des aliments pour animaux, y compris les produits importés	Corps gras d'origine végétale et animale utilisés comme matières premières pour l'oléochimie et la production de biodiesel								
Procédés et produits ^a	Voir GMP+ BA3 Exigences Minimales Liste Négative, corps gras interdits dans l'alimentation animale	Huile de coprah (brute)	Tous les autres produits dérivés de l'huile végétale	Autres huiles végétales (brutes et raffinées)	Huiles et graisses récupérées auprès du secteur alimentaire	huiles acides et pâtes de neutralisation (soap-stocks)	Lécithine, glycérol et gommes et les autres produits ⁷	Matières grasses animales et huiles de poisson (à l'exception de celles déjà analysées)	Assemblages
Lots ENTRANTS	1	4	2	4	2	4	4	2	2
Produits dérivés de l'oléochimie (SORTANTS)									
Produits dérivés de la transformation des produits indiqués	1	4	2	2		4	4	2	2
Produits dérivés de la production de biodiesel (SORTANTS)									
Acides gras sous forme d'ester de méthyle (matière grasse) ^b	1	1	1	1			1	1	1
Tous les autres produits dérivés de la transformation des produits indiqués	1	4	2	2		4	4	2	2

a) Volume maximum des lots soumis à un contrôle de niveau II : 1000 tonnes. ⁴

b) Les acides gras sous forme d'ester de méthyle (matière grasse) issus de la récupération du méthanol (fabrication de biodiesel) sont interdits dans l'alimentation animale car les additifs lipophiles utilisés pour la fabrication du biodiesel se retrouvent concentrés dans les acides gras

ATTENTION : Si les produits dérivés sont issus de plusieurs sources et que l'une de ces sources est un sous-produit de catégorie 1 ou 2 (issu de l'industrie agroalimentaire ou autre), alors les produits dérivés en question sont interdits dans l'alimentation animale.

⁷ Huiles acides issues d'un raffinage chimique, acides gras bruts obtenus par cassage, acides gras distillés purs obtenus par cassage et Soapstocks

4 Entreprises qui produisent les produits suivants (mélange de graisses) et/ou qui mettent les produits suivants sur le marché des aliments pour animaux.	Assemblages d'huiles/de matières grasses et produits dérivés							
Procédé et produits transformés ^a	Voir GMP+ BA3 Exigences Minimales Liste Négative, corps gras interdits dans l'alimentation animale	Huile de coprah (brute)	Tous les autres produits dérivés de l'huile et des graisses	Autres huiles végétales (brutes et raffinées)	Huiles et graisses récupérées au près du secteur alimentaire	Lécithine, glycérol et gommes ^c	Matières grasses animales et huiles de poisson (à l'exception de celles déjà analysées par le fournisseur)	Assemblages
Lots ENTRANTS	1	2	2	4	2	4	2	2
OU ^b								
Lots d'assemblages de matières grasses destinés à l'alimentation animale (SORTANTS)	1							2

- a) Volume maximum des lots soumis à un contrôle de niveau II : 1000 tonnes. ⁴
- b) Si le mélange consiste en un aliment composé (cf. Règlement (CE) n° 767/2009), il doit être conforme avec toutes les exigences pertinentes (légales) et l'option 'Lots de graisses mélangées destinés à l'alimentation animale (SORTANTS)' est toujours d'application. Dans le cas où le mélange ne consiste pas en un aliment composé, Le mélangeur de graisses doit déclarer (à l'autorité compétente, et éventuellement à OVO-COM), quelle alternative (Lots entrants ou lots sortants) il choisira dans le cadre de son évaluation des risques.
- c) Huiles acides issues d'un raffinage chimique, acides gras bruts obtenus par cassage, acides gras distillés purs obtenus par cassage et Soaps-tocks

5 Importation ^a		Commercialise les produits d'aliment pour animaux suivants :						
Procédé et produit ^b	Huile de coco (brute)	Distillats d'acides gras et déodistillats, tocophérols extraits d'huile végétale et l'acétate d' α -tocophéryle qui en est dérivé	autres produits qui sont dérivés d'huiles et de graisses	Autre huile végétale (brute et raffinée)	Huiles et graisses récupérées auprès du secteur alimentaire	Lécithine, glycérol et gommes, et autres produits ^c	Graisse animale et huile de poisson (à l'exception de celles qui ont déjà été testées par les fournisseurs)	Mélanges ^d
Lots ENTRANTS	2	2	2	4	2	4	2	2

- a) Par importation, il faut entendre : 1) l'importation provenant de l'extérieur de l'Union européenne (UE) vers l'UE, et 2) l'importation entre des États qui ne sont pas membres de l'UE.
- b) Si soumis à une surveillance de Classe 2, un lot peut être constitué de maximum 1000 tonnes. ⁴
- c) Huiles acides issues d'un raffinage chimique, acides gras bruts obtenus par cassage, acides gras distillés purs obtenus par cassage et Soapstocks
- d) Graisses huiles mélangées

2.2.4 Contrôle libératoire

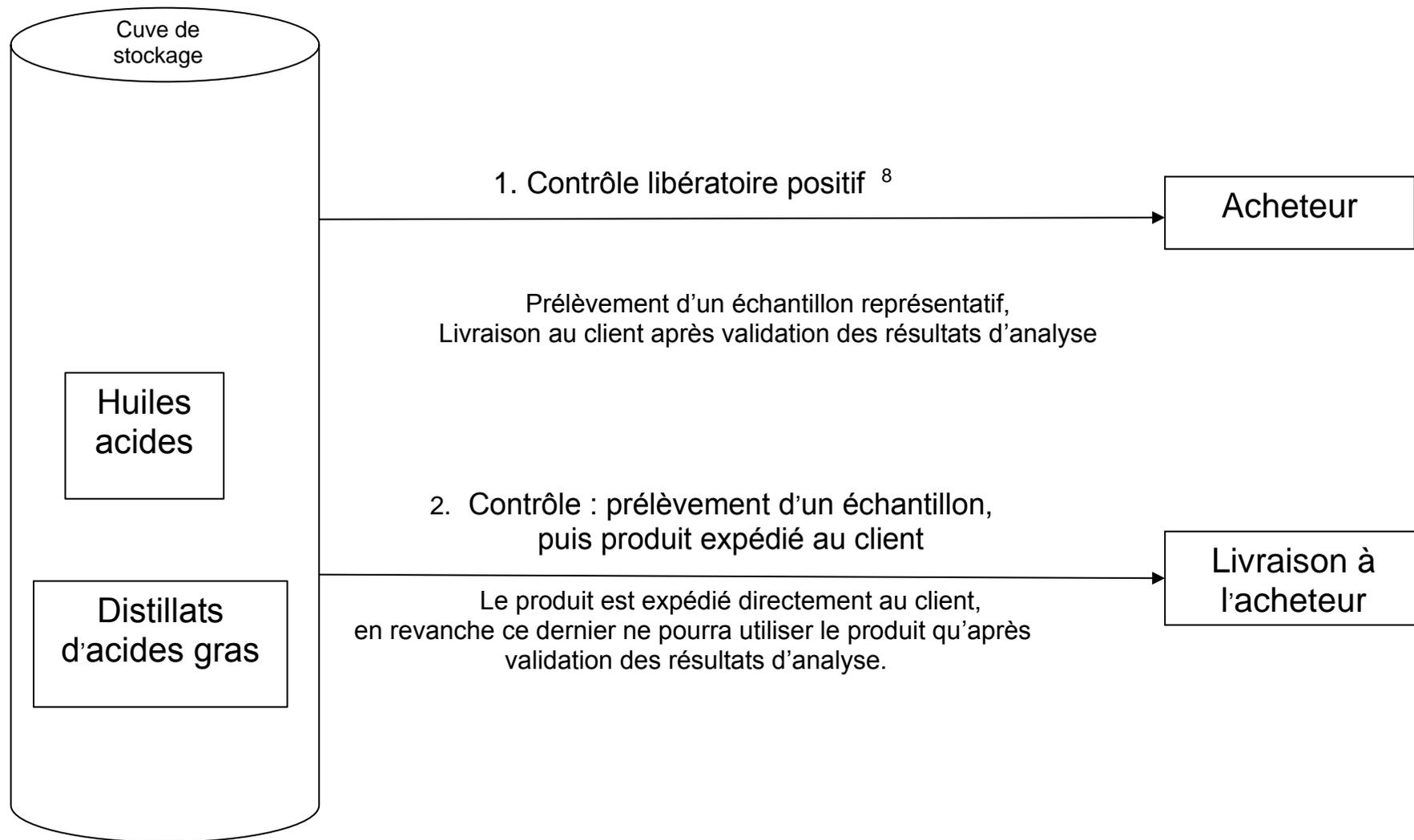
Les entreprises (producteurs et, le cas échéant, commerçants, voir paragraphe 2.2.1.2) incluses dans la chaîne d'approvisionnement disposent de plusieurs options pour le contrôle libératoire. Cette section présente les différentes options possibles. Les entreprises certifiées GMP+ peuvent choisir entre ces différentes options. A noter que les entreprises doivent également se plier aux exigences réglementaires et aux exigences formulées par leurs clients.

Remarque : le terme « expédié » signifie que les marchandises ont été transférées du site du fournisseur vers (par exemple) une cuve de stockage, située sur le site de l'acheteur. Les marchandises restent la propriété du fournisseur, et sous la responsabilité de ce dernier. Le terme « livré » signifie non seulement que les marchandises ont été expédiées à l'acheteur, mais que la propriété de ces marchandises a également été transférée vers l'acheteur.

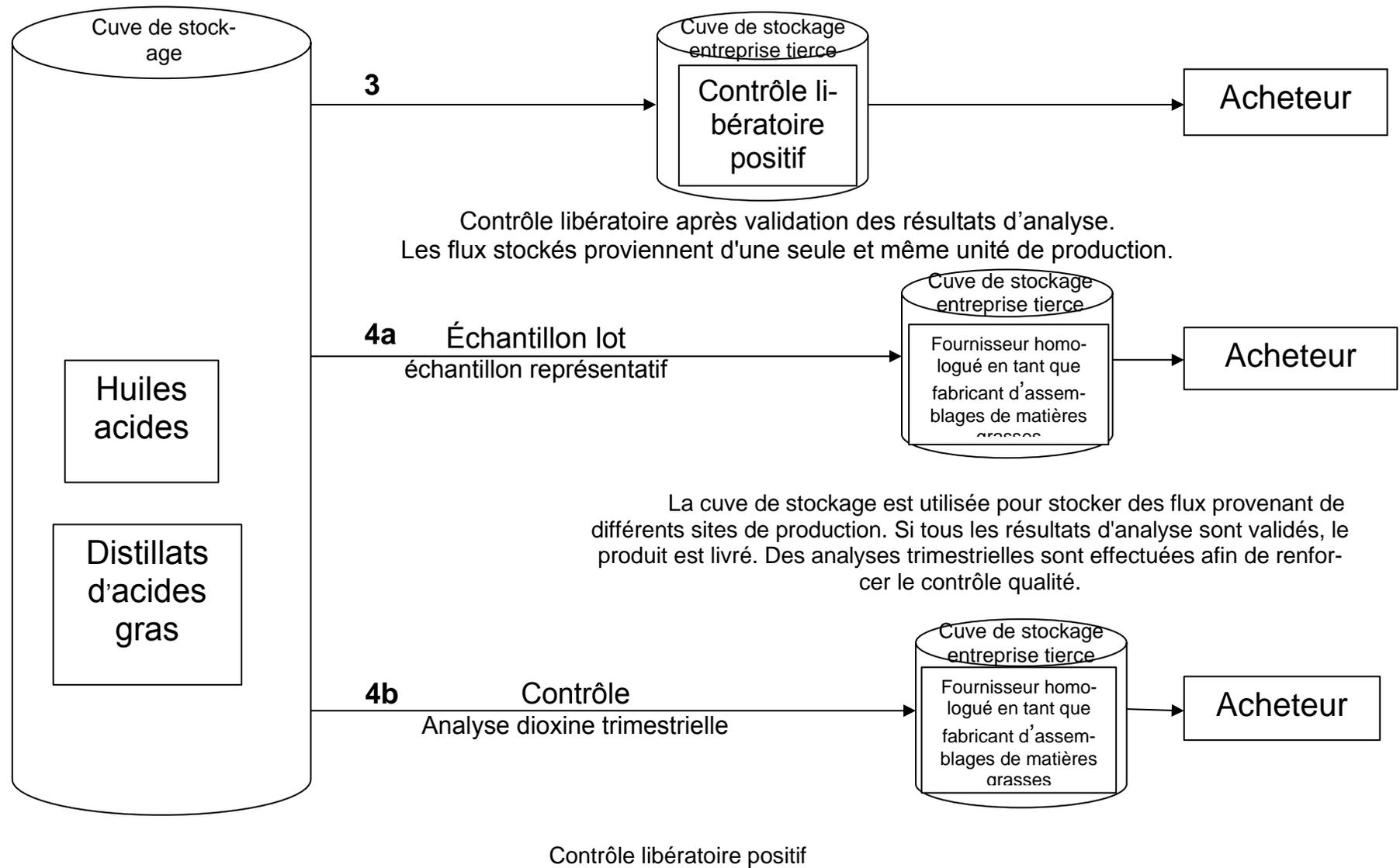
N°	Option	Observations
1	Le fournisseur prélève un échantillon représentatif du produit stocké et l'envoie à un laboratoire pour analyse des dioxines et PCB de type dioxine. Une fois que les résultats sont validés, le produit est expédié et livré à l'acheteur.	<ul style="list-style-type: none"> - Pour plus d'informations sur les échantillonnages et les analyses, veuillez consulter la section 2.2.5. - Les résultats d'analyse sont communiqués par écrit au client
2	Le fournisseur prélève un échantillon représentatif du produit stocké et l'envoie à un laboratoire pour analyse des dioxines et PCB de type dioxine. Entre-temps, le produit est expédié à l'acheteur. Cependant, la livraison (transfert de propriété) ne sera effective qu'après validation des résultats d'analyse.	<ul style="list-style-type: none"> - Pour plus d'informations sur les échantillonnages et les analyses, veuillez consulter la section 2.2.5. - L'option 2 est soumise à un accord préalable entre le fournisseur et l'acheteur. - Les résultats d'analyse sont communiqués par écrit au client
3	Le fournisseur expédie le produit (à partir de son site) vers une cuve de stockage (située sur un autre site). Cette cuve peut être située sur un autre site appartenant au fournisseur ou sur un site appartenant à une entreprise tierce. Cette cuve peut être remplie de façon discontinue (par exemple, par camion ou bateau), mais les flux stockés doivent être issus de la production continue d'une seule et même unité de production.	<ul style="list-style-type: none"> - Un seul type d'huile/de matière grasse - Un producteur unique/une unité de production unique - Même si le produit est stocké sur un site appartenant à une entreprise tierce, il appartient au fournisseur d'effectuer les contrôles et analyses en conformité avec la réglementation. Il doit également mettre en œuvre les actions correctives qui s'imposent en cas de dépassement des limites maximales autorisées. - La cuve de stockage peut être située hors du territoire national.

N°	Option	Observations
		<ul style="list-style-type: none"> - Le fournisseur doit être en mesure de maîtriser l'ensemble des opérations liées au stockage, ou avoir signé un accord dans ce sens avec l'entreprise de stockage. - Les données relatives aux flux produits, transportés et stockés doivent être enregistrées de façon claire et détaillée. - Pour plus d'informations sur les échantillonnages et les analyses, veuillez consulter la section 2.2.5. - Les résultats d'analyse sont communiqués par écrit au client
4a	<p>Avant expédition du produit, le fournisseur prélève un échantillon représentatif du produit stocké et l'envoie à un laboratoire pour analyse des dioxines et PCB de type dioxine. Le produit est transféré vers une cuve de stockage (qui peut être située sur un autre site appartenant au fournisseur ou sur un site appartenant à une entreprise tierce). Une fois que la cuve est remplie et que les résultats d'analyse correspondant aux flux stockés ont été validés, le contenu de la cuve de stockage est livré à l'acheteur.</p> <p>Dans le but de renforcer le contrôle qualité, le fournisseur doit également prélever des échantillons sur le contenu de la cuve de stockage tous les trimestres, et envoyer ces échantillons à un laboratoire pour analyse des dioxines et PCB de type dioxine.</p> <p>Si les flux stockés dans la cuve ne proviennent pas d'une même et seule unité de production (option 3), alors l'entité morale gérant la cuve de stockage doit être homologuée en tant que fabricant d'assemblages de matières grasses.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cette option n'est applicable que si le produit livré à l'acheteur est une matière première destinée à l'alimentation animale. S'il s'agit d'un aliment composé, l'option 4a n'est pas applicable. - Les flux stockés dans la cuve peuvent provenir de chez différents fournisseurs. - Même si le produit est stocké sur un site appartenant à une entreprise tierce, il appartient au fournisseur d'effectuer les contrôles et analyses en conformité avec la réglementation. Il doit également mettre en œuvre les actions correctives qui s'imposent en cas de dépassement des limites maximales autorisées. - La cuve de stockage peut être située hors du territoire national. - Le fournisseur doit être en mesure de maîtriser l'ensemble des opérations liées au stockage, ou avoir signé un accord dans ce sens avec l'entreprise de stockage. - Les données relatives aux flux produits, transportés et stockés doivent être enregistrées de façon claire et détaillée. - Les données relatives aux analyses doivent être claires et détaillées. - Les résultats d'analyse et le détail de la composition de l'assemblage (proportion des différents composants) doivent être communiqués par écrit au client. En cas d'accord préalable,

N°	Option	Observations
		<p>le fournisseur pourra communiquer ces résultats au client sous forme d'une note de conformité.</p> <p>Les données concernant les lots et analyses doivent être présentées de façon claire et détaillée (numéro de lot, références des analyses, etc.)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il appartient au fournisseur d'effectuer les analyses trimestrielles.
4b	<p>Assemblages de matières grasses : chaque producteur/fournisseur transfère ses produits vers une cuve de stockage appartenant au fabricant d'assemblages de matières grasses. Une fois que la cuve est remplie, les échantillons sont prélevés sur le contenu de la cuve.</p> <p>Tous les trimestres, chaque producteur/fournisseur doit effectuer des prélèvements et des analyses sur les produits qu'il transfère vers la cuve de stockage (en complément des analyses obligatoires), et doit communiquer le résultat de ces analyses au fabricant d'assemblages de matières grasses.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cette option est obligatoire, s'il s'agit d'un aliment composé. - L'assemblage peut être composé d'un seul type d'huile/de matière grasse, ou de plusieurs types d'huiles/de matières grasses. - Le produit est la propriété du fabricant d'assemblages de matières grasses. - La cuve de stockage peut être située hors du territoire national. - Le fournisseur doit être en mesure de maîtriser l'ensemble des opérations liées au stockage, ou avoir signé un accord dans ce sens avec l'entreprise de stockage. - Il appartient au fabricant d'assemblages de matières grasses d'effectuer les analyses trimestrielles. - Les données relatives aux flux produits, transportés et stockés doivent être enregistrées de façon claire et détaillée. - Les données relatives aux analyses doivent être claires et détaillées. - Les résultats d'analyse sont communiqués par écrit au client.



⁸ Exemples de 1 à 4b : résultat positif non nécessaire si le mélange est constitué à 100% d'huiles acides.



2.2.5 Échantillonnage et analyse

2.2.5.1 *Échantillonnage*

Les échantillonnages doivent être effectués en conformité avec les exigences GMP+. Pour l'échantillonnage des huiles et matières grasses, il existe plusieurs techniques et procédures. Les échantillons doivent être représentatifs du lot sur lequel ils sont prélevés. Les échantillons doivent être prélevés sur des lots uniformes et clairement identifiés.

2.2.5.2 *Analyse*

Les analyses de contrôle des dioxines et PCB de type dioxine doivent être effectuées par un laboratoire approuvé en la matière en vertu du module GMP+ FSA. Voir GMP+ BA10 *Exigences minimales d'achat*.

Le laboratoire doit utiliser une méthode d'analyse homologuée en conformité avec le Règlement (CE) N° 152/2009, dont les modifications en vertu du Règlement (UE) n° 691/2013. Les résultats d'analyse doivent clairement indiquer les taux relevés de dioxine et de PCB de type dioxine. Les taux de ces deux substances ne doivent pas excéder les limites maximales autorisées (voir GMP+ BA1 *Limites Spécifiques de Sécurité Alimentaire*).

Les résultats d'analyse doivent être enregistrés dans la GMP+ Monitoring database sous un délai d'un mois, conformément à la procédure GMP+.

En fonction de la législation en vigueur, informer ou non les autorités compétentes.

2.2.5.3 *Volumes des lots*

Les volumes maximums autorisés pour les lots sont indiqués dans les tableaux. Si le volume d'un lot dépasse le volume maximum autorisé (indiqué dans le tableau = max. 1000 tonnes), mais que l'adhérent est en mesure de démontrer que les analyses ont été effectuées sur un échantillon représentatif, alors l'analyse en question sera considérée comme valable.

2.2.5.4 *Autres exigences/observations*

- Les analyses doivent être effectuées par un laboratoire agréé, et les données relatives aux lots et aux analyses doivent être présentées de façon claire et détaillée (numéro de lot, références des analyses, etc.).
- Des exigences complémentaires s'appliquent pour les produits à base d'huile de palmiste. Ces exigences sont définies dans GMP+ BA10 'Exigences Minimales d'Achat', annexe 6.

2.3 Protocole monitoring de l'aflatoxine B1

Le protocole monitoring de l'Aflatoxine B1 se trouve [ici](#).

Le protocole monitoring de l'Aflatoxine B1 est publié sur le portail GMP+ en tant que document séparé. Cela est dû aux mises à jour régulières du protocole à la suite de la répartition des pays de récolte dans les profils de risques (Élevé, Moyen, Faible). Publier le protocole en tant que document séparé permet d'éviter d'adapter la date de la version de GMP+ BA4 après chaque modification du protocole. En modifiant régulièrement la date de la version de GMP+ BA4, les adhérents pourraient éprouver des difficultés à distinguer les conditions qui ont été modifiées.

Le protocole monitoring de l'Aflatoxine B1 doit être considéré comme le paragraphe 2.3 de GMP+ BA4 *Exigences minimales pour les échantillonnages et les analyses* et est obligatoire.

2.4 Monitoring de l'aflatoxine B1 dans les matières premières destinées à l'alimentation des troupeaux laitiers

2.4.1 Introduction

Ce volet définit les exigences à respecter pour l'échantillonnage et les analyses liés au contrôle de l'aflatoxine B1 dans les matières premières destinées à l'alimentation et à la fabrication d'aliments composés pour troupeaux laitiers.

2.4.2 Champ d'application

2.4.2.1 *Entreprises*

Cette procédure est applicable aux fabricants d'aliments composés GMP+ et aux producteurs de matières premières destinées à l'alimentation des troupeaux laitiers.

Remarque : Une entreprise peut utiliser les résultats d'analyse communiqués par le fournisseur en accord avec ce dernier.

2.4.2.2 *Matières premières*

Cette procédure s'applique aux matières premières destinées à l'alimentation et à la fabrication d'aliments composés pour troupeaux laitiers.

2.4.3 Conditions générales complémentaires

-

2.4.4 Fréquence d'inspection

Les exigences ci-dessous doivent être respectées pour le contrôle de l'aflatoxine B1 dans les matières premières destinées à l'alimentation et à la fabrication d'aliments composés pour troupeaux laitiers.

L'adhérent GMP+ qui fournit des matières premières destinées à l'alimentation des troupeaux laitiers doit disposer d'un certificat d'analyse/rapport analytique pour chacun des lots livrés.

Dans le cas contraire, il doit procéder aux échantillonnages et analyses nécessaires à l'obtention dudit certificat.

L'adhérent GMP+ qui fournit des aliments composés destinés à l'alimentation des troupeaux laitiers, doit disposer d'un certificat d'analyse/rapport analytique pour chacun des lots livrés par le fournisseur. Dans le cas contraire, il doit procéder aux échantillonnages et analyses nécessaires à l'obtention dudit certificat.

Matières premières de catégorie 1	Chacun des lots doit être analysé. Le volume du lot ne doit pas excéder 500 tonnes.
	La catégorie 1 comprend les matières premières suivantes : <ol style="list-style-type: none"> 1. Tourteau d'extraction d'arachides et tourteau d'extraction d'arachides, toutes provenances 2. Tourteau de pression de Kapok, toutes provenances 3. Tourteau d'extraction de coton et tourteau de pression de coton, toutes provenances

	<ol style="list-style-type: none"> 4. Sous-produits du coprah, toutes provenances 5. Maïs et produits dérivés du maïs (lots non analysés selon les exigences définies au point 2.3), toutes provenances sauf UE et USA. 6. Huile de palme et sous-produits de l'huile de palme, dont la provenance n'est pas connue 7. Graine de carthame, toutes provenances
--	---

Informations complémentaires

Si le maïs et/ou les produits dérivés du maïs ont déjà été analysés selon les exigences définies dans les conditions du point 2.3, les résultats de ces analyses peuvent être utilisés afin d'établir la conformité des conditions du point 2.4.

Matières premières de catégorie 2	Chacun des lots doit être analysé. Le volume du lot ne doit pas excéder 3000 tonnes.
	<p>La catégorie 2 comprend les matières premières suivantes :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Huile de palme et produits dérivés de l'huile de palme, toutes provenances, sauf Indonésie et Malaisie 2. Sous-produits du riz, toutes provenances

2.4.5 Méthode d'échantillonnage

La/les personne(s) réalisant les échantillonnages doivent prélever des échantillons représentatifs suivant la méthode indiquée dans les conditions générales de GMP+ FSA, comme stipulé dans GMP+ BA13 *Échantillonnage*.

Pour le maïs, l'échantillonnage doit être réalisé conformément à la méthode décrite dans le Règlement (CE) n° 152/2009, y compris les modifications déterminées par le Règlement (UE) n° 691/2013, selon les conditions suivantes :

- l'échantillonnage doit être réalisé sur l'ensemble du lot. L'échantillonnage d'une simple partie du lot n'est pas acceptable dans le cadre de ce protocole. Si l'ensemble du lot au sein de l'entrepôt n'est pas accessible pour l'échantillonnage, un plan d'échantillonnage couvrant la partie accessible du lot doit être élaboré et documenté. La partie du lot qui n'a pas encore été échantillonnée et analysée doit être échantillonnée dès que possible, et dès que son accès est sécurisé.
- Les échantillons globaux ne peuvent jamais peser moins de 10 kg.

2.4.6 Méthode d'analyse

Les échantillons doivent être analysés pour l'aflatoxine B1

Ces analyses doivent être réalisées par un laboratoire approuvé en la matière en vertu du module GMP+ FSA. Voir GMP+ BA10 *Exigences minimales d'achat*.

2.4.7 Actions correctives supplémentaires en cas de non-conformité

Si un échantillon global excède le seuil autorisé pour l'aflatoxine B1 (voir GMP+ BA1 *Limites Spécifiques de Sécurité Alimentaire*), alors le lot est considéré comme étant non-conforme.

Dans ce cas, la procédure prévue par GMP+ pour les produits non conformes doit être appliquée. L'adhérent GMP+ doit notamment : informer ses clients et envoyer un rapport EWS à GMP+ International, et le cas échéant informer les autorités compétentes.

2.4.8 Communication des résultats d'analyse

Les résultats d'analyse doivent être enregistrés dans la base de données GMP+ Monitoring Database et mis à la disposition (de manière anonyme) de l'ensemble des adhérents GMP+.

3 Échantillonnages et analyses à effectuer sur les aliments composés pour animaux

3.1 Procédures à suivre pour la détection des Salmonelles

Les procédures ci-dessous indiquent les règles à respecter pour la détection et l'analyse des Salmonelles et Entérobactéries dans les aliments composés pour volailles, porcs, bovins et autres animaux.

Les résultats de l'analyse doivent être partagés avec la communauté GMP+ dans la base de données GMP+ Monitoring.

Classification des échantillons positifs aux salmonelles

Si la présence de salmonelles est détectée, les salmonelles en question doivent être analysées et classées (sérotipe, phage). La procédure à respecter est indiquée dans l'Annexe I. Les aliments concernés doivent être clairement identifiés (aliments pour volailles, bovins ou porcs).

3.2 Protocole P1 : Échantillonnage et analyse des Salmonelles et Entérobactéries dans les aliments pour volailles

1. Groupe cible

Fabricants d'aliments composés destinés aux aviculteurs.

2. Produits

Aliments composés pour volailles.

3. Exigences générales complémentaires

Si les échantillons analysés sont positifs aux salmonelles, les salmonelles en question doivent être isolées et classées conformément à l'Annexe 1.

4. Fréquence des analyses

S'agissant d'aliments pour animaux destinés aux aviculteurs, on distingue les situations suivantes :

- 4.1 Aliments composés destinés aux volailles et transformés par des procédés techniques
 - A) Livrés seuls
 - B) Livrés avec d'autres aliments pour animaux
- 4.2 Aliments composés destinés aux volailles et non transformés par des procédés techniques
- 4.3 Contrôle des produits finis

Les exigences relatives au contrôle des produits entrants, des procédés de fabrication et du transport sont établies en fonction de ces critères. La fréquence des contrôles dépend des résultats antérieurs obtenus à la suite de ces contrôles.

4.1 Aliments composés transformés par des procédés techniques

Les aliments destinés aux volailles doivent être exempts de salmonelles.

- 4.1.A. Les exigences suivantes doivent être respectées par les producteurs d'aliments destinés aux volailles et transformés par des procédés techniques (par exemple, agglomération, acidification, etc.)
1. Le fabricant d'aliments composés, doit démontrer qu'il réalise bien le test de réduction du taux d'entérobactéries par son processus de traitement thermique avec au moins un facteur de 1000. Ce seuil doit servir de paramètre de base dans le cadre de la production d'aliments destinés aux volailles et transformés par des procédés techniques. Ce test de réduction d'entérobactéries doit être effectué au moins deux fois par an. Le fabricant d'aliments composés doit pouvoir démontrer qu'il respecte ces paramètres à toutes les étapes de la ligne de production.
 2. Chaque entreprise définit les points critiques de contrôle en fonction de ses besoins spécifiques et détermine un plan minimum d'échantillonnage et d'analyse. Ce plan doit inclure. Ce plan doit inclure un diagramme du procédé d'échantillonnage indiquant les points critiques de contrôle.

Le fabricant doit mettre en œuvre les contrôles nécessaires au niveau des points critiques afin de maîtriser les risques de contamination par les Salmonelles, notamment au niveau :

- a. Des refroidisseurs, générant de la condensation
- b. La sortie d'air provenant du refroidisseur aux endroits où l'air aspiré
- c. Des lignes de production, en aval de la presse, aux endroits où il existe un risque de contamination (poussière, enzymes, etc.)
- d. Du sommet du silo contenant les produits finis
- e. Des étapes en post-production où il existe un risque de contamination, endroits à découvert, chargement.
- f. Du transport et de la livraison des produits finis chez le client.

Un nombre représentatif d'échantillons (min.10 échantillons par ligne de production) doit être prélevé et analysé au niveau des points critiques de contrôle mentionnés ci-dessus.

3. Dans des conditions normales, les échantillonnages doivent être effectués en conformité avec les règles établies dans le paragraphe § 6 de la présente procédure P1. Si pour des raisons pratiques, il n'est pas possible d'appliquer cette procédure (poussière, moyen de transport), alors un prélèvement peut être effectué à l'aide d'une éponge. Une surface (et non un volume) minimum de 200 cm² doit être prélevée.
4. La présence de Salmonelles doit être recherchée au niveau des points critiques. Ces analyses doivent être effectuées une fois par mois. Si les résultats sont négatifs pendant 6 mois consécutifs alors la fréquence de ces analyses peut être réduite à une fois tous les deux mois. En cas de résultat positif, les analyses devront à nouveau être effectuées tous les mois pendant au moins 6 mois consécutifs. Les échantillons positifs doivent être analysés et classés en fonction du sérotype de Salmonella.
5. En cas de contamination, des mesures correctives adaptées doivent immédiatement être mises en œuvre jusqu'à ce que les normes soient à nouveau respectées.
6. A la demande de l'aviculteur, les résultats des analyses ci-dessus doivent lui être communiqués.

- 4.1.B. Pour les producteurs d'aliments pour volaille avec broyage séparé des matières premières, des exigences complémentaires s'appliquent à ces matières premières (voir 4.1.A).
1. Seules les matières premières qui ne sont pas sensibles aux Salmonelles, peuvent être broyées séparément. Pour plus d'informations sur les aliments pour animaux présentant un risque élevé de contamination par les salmonelles, voir GMP+ BA4 *Exigences Minimales pour les Échantillonnages et les Analyses (Annexe 3.5 Procédure 4)*
 2. Durant la réception, le transport et le stockage, toutes les mesures doivent être mises en œuvre pour éviter la contamination (par les salmonelles) des aliments pour animaux ne présentant pas un risque élevé de contamination par les salmonelles. Des contrôles doivent être effectués tous les mois⁹ au niveau des points critiques où il existe un risque de contamination par les Salmonelles. Ces points critiques de contrôle doivent être indiqués dans le diagramme du procédé d'échantillonnage (voir section A2). Ils doivent obligatoirement inclure les étapes de réception, de transport interne et de stockage des produits (= logistique).
 3. Un nombre représentatif d'échantillons (min. 3 échantillons) doit être prélevé et analysé au niveau des points critiques de contrôle mentionnés ci-dessus.
 4. La présence de Salmonelles doit être recherchée au niveau des points critiques. Ces analyses doivent être effectuées une fois par mois. Si les résultats sont négatifs pendant 6 mois consécutifs alors la fréquence de ces analyses peut être limitée à une fois tous les deux mois. En cas de résultat positif, les analyses doivent à nouveau être effectuées tous les mois pendant au moins 6 mois consécutifs. Les échantillons positifs doivent être analysés et classés en fonction du sérotype de Salmonella.
 5. En cas de contamination, des actions correctives adaptées doivent immédiatement être mises en œuvre jusqu'à ce que les normes soient à nouveau respectées.
 6. A la demande de l'aviculteur, les résultats des analyses ci-dessus doivent lui être communiqués.
- 4.1.C. Entreprises dont la production annuelle d'aliments pour volailles est égale ou inférieure à 7500 tonnes.

Une entreprise dont la production annuelle d'aliments pour volailles est égale ou inférieure à 7500 tonnes peut choisir de se conformer aux exigences indiquées dans cette section C plutôt que celles indiquées dans les sections 4.2A et 4.2B.

Une entreprise dont la production annuelle d'aliments pour volailles est égale ou inférieure à 7500 tonnes doit procéder à un contrôle 4 x par an (ou par lot de production) et des échantillons doivent être prélevés au niveau de 5 points critiques de contrôle. Un échantillon mixte obtenu à partir de ces 5 échantillons est ensuite analysé. A noter que la procédure d'échantillonnage doit respecter les normes ISO. 4 contrôles par an doivent être réalisés.

⁹ Ces contrôles concernent aussi bien les points critiques au niveau du système logistique que les points critiques au niveau du système de production, tel qu'indiqué dans la section A2.

En cas de résultat positif, les 5 échantillons doivent être analysés séparément afin d'identifier la source de contamination.

Si l'échantillon mixte est négatif, alors il peut servir d'échantillon pour le produit fini.

4.2 Aliments composés pour animaux non transformés par des procédés techniques

Les aliments pour volailles doivent être exempts de Salmonelles.

Les exigences suivantes doivent être respectées dans le cadre du contrôle des produits entrants (aliments pour animaux) :

1. Le fabricant d'aliments composés pour animaux doit établir une distinction entre deux catégories de matières premières destinées à la production d'aliments pour volailles non transformés par des procédés techniques :
 - les matières premières présentant un risque élevé de contamination par les salmonelles, et
 - les matières premières ne présentant pas un risque élevé de contamination par les salmonellesUn lot de matières premières ne présentant pas un risque élevé de contamination par les salmonelles peut être transformé sans analyses préalables. En revanche, avant de pouvoir transformer des matières premières présentant un risque élevé de contamination par les salmonelles, le fabricant doit effectuer des échantillonnages et des analyses afin de vérifier que le lot en question est exempt de salmonelles. Ces analyses sont de la responsabilité du fabricant d'aliments composés pour animaux.
 - a. Une exception à cette règle prévoit que le fabricant est autorisé à utiliser un lot de matières premières présentant un risque élevé de contamination par les salmonelles sans analyses préalables, s'il est en mesure d'identifier son fournisseur (=origine) et/ou de démontrer que le lot en question a été traité de façon à réduire le risque de contamination par les salmonelles (pour atteindre un seuil de risque égal aux matières premières ne présentant pas un risque élevé de contamination par les salmonelles). Cette disposition n'est applicable qu'après 10 livraisons consécutives de lots de matières premières négatives aux Salmonelles.
 - b. Une fois cette condition vérifiée, seul 1 lot sur 5 est soumis à des échantillonnages et des analyses. En cas de résultat positif, tous les lots seront à nouveau soumis à des échantillonnages et des analyses jusqu'à 10 livraisons consécutives de lots négatifs aux Salmonelles.
2. Procédure à appliquer pour l'échantillonnage :
 - a. Les échantillonnages de matières premières présentant ou ne présentant pas un risque élevé de contamination par les salmonelles doivent être effectués en conformité avec la procédure décrite dans le paragraphe § 6 de la présente procédure P1.
 - b. Ces échantillonnages sont de la responsabilité du fabricant d'aliments composés pour animaux. (N.B. les échantillonnages peuvent être effectués ailleurs que chez le fabricant, par exemple, pendant le chargement chez le fournisseur)
 - c. Pour les lots jusqu'à 100 tonnes, au moins 1 échantillonnage doit être réalisé, pour les lots de plus de 100 tonnes, au moins 5 échantillonnages doivent être réalisés. Dans ce dernier cas, un échantillon mixte peut être utilisé pour les analyses.

Les exigences suivantes sont à respecter dans le cadre de la procédure de contrôle applicable à la production d'aliments pour volailles :

3. Chaque entreprise définit ses points critiques de contrôle (représentatifs) en fonction de ses besoins spécifiques et détermine un plan minimum d'échantillonnage et d'analyse. Ce plan doit inclure un diagramme du procédé d'échantillonnage indiquant les points critiques de contrôle.

Les points critiques de contrôle pour la prévention des salmonelles peuvent par exemple inclure :

- a. le transport interne à partir du point de réception des marchandises
- b. les lignes de production, en aval du broyeur/mélangeur, aux endroits où il existe un risque de contamination (poussière, enzymes, etc.)
- c. au sommet du silo contenant les produits finis
- d. les étapes en post-production où il existe un risque de contamination, endroits à découvert, chargement.
- e. le transport et la livraison des produits finis chez le client.

Un nombre représentatif d'échantillons (min. 5 échantillons par ligne de production) doit être prélevé au niveau des points de contrôle de la ligne de production et analysé afin de détecter une éventuelle contamination aux salmonelles.

4. Dans des conditions normales, les échantillonnages doivent être effectués en conformité avec les règles établies dans le paragraphe § 6 de la présente procédure P1. Si pour des raisons pratiques, il n'est pas possible d'appliquer cette procédure (poussière, moyen de transport), alors les échantillonnages peuvent être effectués à l'aide d'une éponge. Une surface (et non pas un volume) minimum de 200 cm² doit être prélevée.
5. La présence de Salmonelles doit être recherchée au niveau des points critiques. Ces analyses doivent être effectuées une fois par mois. Si les résultats sont négatifs pendant 6 mois consécutifs alors la fréquence de ces analyses peut être réduite à une fois tous les deux mois. En cas de résultat positif, les analyses devront à nouveau être effectuées tous les mois pendant au moins 6 mois consécutifs. Les échantillons positifs doivent être analysés et classés en fonction du sérotype de Salmonella.
6. En cas de contamination, des actions correctives adaptées doivent immédiatement être mises en œuvre jusqu'à ce que les normes soient à nouveau respectées.
7. A la demande de l'aviculteur, les résultats des analyses ci-dessus doivent lui être communiqués.
8. Une entreprise dont la production annuelle d'aliments pour volailles est inférieure à 7500 tonnes peut choisir de se conformer aux exigences indiquées dans la section 4.2 C plutôt que celles indiquées dans la présente section 3.

4.3 Aliments composés pour volailles (produits finis)

Le tableau ci-dessous indique la fréquence (unité de production de l'entreprise) des échantillonnages et des analyses à effectuer pour les différentes catégories de produits finis.

Catégories d'aliments composés pour animaux	Nombre minimum d'échantillonnages et d'analyses, calculé pour 24 tonnes livrées
Elevage poulets de chair de sélection ¹⁰	1 lot sur 2 (50%)
Elevage poules reproductrices ¹¹	1 lot sur 5 (20%)
Elevage ¹¹	1 lot sur 10 (10%)
Poulets de chair	1 lot sur 20 (5%)
Poules pondeuses et poules reproductrices	1 lot sur 20 (5%)
Elevage dindes reproductrices	1 lot sur 5 (20%)
Elevage dindes	1 lot sur 10 (10%)
Dindes de chair	1 lot sur 30 (3 1/3%)

5. Actions correctives complémentaires en cas de résultat positif aux salmonelles

-

6. Méthode d'échantillonnage

Les échantillons à utiliser pour la détection des Entérobactéries doivent être prélevés juste avant le point de remplissage du contenant ou des sacs utilisés pour le transport. Des échantillons d'au moins 60g doivent être prélevés, soit une quantité suffisante pour composer un échantillon et un échantillon doublon de 25 g chacun. Les échantillons d'aliments composés pour animaux doivent être prélevés dans le flux juste avant le point de remplissage du contenant ou des sacs utilisés pour le transport, ou s'il s'agit d'échantillonnages effectués sur la ligne de production, aussi près que possible des points critiques de contrôle.

7. Méthode d'analyse

Les analyses doivent être effectuées par un laboratoire approuvé en la matière en vertu du module GMP+ FSA. Voir GMP+ BA10 *Exigences minimales d'achat*.

8. Communication des résultats des analyses

8.1 Le GMP+ Monitoring database

Les résultats des analyses doivent être enregistrés au moins une fois par mois dans la GMP+ Monitoring database. Les résultats de l'analyse doivent être partagés avec la communauté GMP+ dans la base de données GMP+ Monitoring.

8.2 Organisme de certification

A chaque fois qu'une contamination par *Salmonella enteritidis* (S.e.) et *Salmonella typhimurium* (S.t.) est constatée, l'adhérent doit immédiatement s'adresser à son organisme de certification afin d'évaluer l'efficacité des mesures déjà mises en place.

¹⁰ Producteurs de poulets de chair et producteurs d'œufs, respectivement

¹¹ Si sur une période ininterrompue de deux ans, les contrôles ne révèlent aucun échantillon positif aux Salmonelles, alors la fréquence des échantillonnages peut être limitée à 1 échantillon pour 30 lots (31/3%).

3.3 Protocole 2 : Échantillonnage et analyse pour la détection des Salmonelles et Entérobactéries dans les aliments composés destinés aux porcs, bovins et autres espèces animales (à l'exception des volailles)

1. Groupe Cible

Fabricants d'aliments composés et d'assemblages de coproduits humides, à l'exception des aliments destinés aux volailles.

2. Produits

Autres aliments composés à l'exception des aliments composés destinés aux volailles (incluant l'assemblage d'autres coproduits humides).

3. Exigences générales complémentaires

Si les analyses donnent un résultat positif aux salmonelles, les salmonelles doivent être analysées et classées conformément à l'Annexe 1.

4. Fréquence des analyses

La fréquence minimum (par unité de production de l'entreprise) à respecter pour les analyses des différents produits finis est indiquée ci-dessous. Elle dépend notamment des mesures mises en œuvre pour réduire le risque de contamination aux Salmonelles

4.1 Situation où des mesures ont été mises en œuvre pour réduire le risque de contamination par les Salmonelles

Même si des mesures ont été mises en œuvre pour réduire le risque de contamination par les Salmonelles, des analyses doivent tout de même être réalisées pour détecter la présence d'Entérobactéries et de Salmonelles.

4.1.1 Salmonelles

Afin de réaliser les analyses pour la détection des salmonelles, des échantillonnages doivent être effectués sur les aliments composés. Le tableau ci-dessous indique le nombre d'échantillons à prélever.

Production annuelle d'aliments composés pour animaux autres que les volailles par unité de production (pour les assemblages humides, les quantités de matière sèche)	Nombre d'échantillons par trimestre
jusqu'à 2000 tonnes	2
jusqu'à 4000 tonnes	2
jusqu'à 6000 tonnes	3
jusqu'à 8000 tonnes	4
jusqu'à 10 000 tonnes	5
jusqu'à 20 000 tonnes	10
jusqu'à 30 000 tonnes	15
jusqu'à 40 000 tonnes	20
plus de 40 000 tonnes	25

4.1.2 Entérobactéries

Si des analyses sont réalisées pour détecter la présence d'Entérobactéries, elles doivent être effectuées pour chacune des lignes de production sur lesquelles des mesures ont été mises en œuvre pour réduire le risque de contamination par les Salmonelles.

- a. Des échantillonnages et des analyses doivent être réalisés deux fois par an, au niveau des points critiques de contrôle de la ligne de production, afin de déterminer l'évolution du niveau d'entérobactéries pour tester le processus de production (traitement thermique),
- b. 5 échantillons doivent être prélevés sur les produits finis pour chaque ligne de production (par trimestre) et analysés.

En plus des analyses pour la détection des entérobactéries, des échantillonnages et des analyses doivent être réalisés, au moins deux fois par an, au niveau des points critiques de contrôle de la ligne de production pour détecter la présence de Salmonelles.

4.2 Situation où aucune mesure n'a été mise en œuvre pour réduire le risque de contamination par les Salmonelles

Si aucune mesure particulière n'a été mise en œuvre pour réduire le risque de contamination par les Salmonelles, alors des échantillonnages et des analyses doivent être effectués conformément aux indications dans le paragraphe § 4.1.1.

4.3 Aliments composés humides

A la place des analyses pour la détection des Salmonelles, l'adhérent GMP+FSA peut réaliser des tests pour évaluer le pH ou la température. Dans ce cas, l'adhérent doit prélever et analyser au moins un échantillon par produit, par trimestre.

Si le pH mesuré respecte le pH maximum indiqué dans la norme GMP+ BA01 Normes Produits, alors les échantillonnages et les analyses pour la détection des Salmonelles ne sont pas obligatoires.

5. Actions correctives complémentaires en cas de résultat positif aux salmonelles

Si un échantillon prélevé sur un produit fini se révèle positif aux Salmonelles, alors des échantillonnages et des analyses pour la détection des Salmonelles doivent être effectués au niveau des points critiques de contrôle de la ligne de production.

6. Méthode d'échantillonnage

Les échantillons d'aliments composés pour animaux doivent être prélevés dans le flux juste avant le point de remplissage du contenant ou des sacs utilisés pour le transport, ou s'il s'agit d'échantillonnages effectués sur la ligne de production, aussi près que possible des points critiques de contrôle. Pour la détection des Entérobactéries, les échantillons de produits finis doivent être prélevés au niveau de la ligne de production juste avant le point de remplissage du contenant ou des sacs utilisés pour le transport. Des échantillons de 60g doivent être prélevés, soit une quantité suffisante pour composer un échantillon et un échantillon doublon de 25 g chacun.

7. Méthode d'analyse

Les analyses doivent être effectuées par un laboratoire approuvé en la matière en vertu du module GMP+ FSA. Voir GMP+ BA10 *Exigences minimales d'achat*.

8. Communication des résultats des analyses

Les résultats des déterminations doivent être fournis au moins une fois par mois dans la base de données GMP+ Monitoring. Les résultats de l'analyse doivent être partagés avec la communauté GMP+ dans la base de données GMP+ Monitoring.

3.4 Procédure P4 : Échantillonnage et analyse sur les aliments pour animaux présentant un risque élevé de contamination par les salmonelles (matières premières)

Introduction

A la base de l'échantillonnage et des résultats d'analyse au niveau des contrôles à l'expédition par les producteurs/importateurs/transporteurs de matières premières destinées à l'alimentation animale et des contrôles à la réception chez les fabricants d'aliments composés certifiés GMP+ International, il a été défini la liste suivante d'aliments pour animaux présentant un risque élevé de contamination par les salmonelles.

Aliments pour animaux présentant un risque élevé de contamination par les salmonelles

A l'heure actuelle, aucune matière première n'est considérée comme présentant un risque élevé de contamination par les salmonelles.

3.4.1 Procédure 4A: Échantillonnage et analyse sur les aliments pour animaux présentant un risque élevé de contamination par les salmonelles

1. Groupe cible

Producteurs de matières premières destinées à l'alimentation animale présentant un risque élevé de contamination par les salmonelles

2. Produits

Matières premières présentant un risque élevé de contamination par les salmonelles.

Tous les ans, une liste des matières premières destinées à l'alimentation animale présentant un risque élevé de contamination par les salmonelles est établie sur la base du rapport « de surveillance et de contrôle des salmonelles ».

3. Exigences générales complémentaires

Les informations suivantes doivent être renseignées au niveau du site de production.

- a. nombre de véhicules utilisés pour le transport
- b. quantité livrée par bateau
- c. identification des véhicules de transport sur lesquels les échantillonnages ont été effectués
- d. nombre d'échantillonnages par bateau
- e. date d'envoi des échantillons au laboratoire
- f. résultats (en cas de résultat positif, les salmonelles doivent être analysées et classées).

Ces informations doivent être enregistrées et mises à la disposition des inspecteurs appartenant à l'organisme de certification.

Si les échantillons analysés sont positifs aux salmonelles, les salmonelles doivent être analysées et classées conformément à l'Annexe 1.

4. Fréquence des analyses

Pour chaque site de production, au moins un échantillon doit être prélevé au moment du chargement (par l'entreprise) et analysé.

5. Actions correctives complémentaires

-

6. Méthode d'échantillonnage

Pour chaque site de production, un échantillon d'au moins 25 g doit être prélevé au moment du chargement du premier véhicule (première livraison de la journée), puis tous les quatre véhicules. Si le transport est effectué par bateau, alors un échantillon par 500 tonnes doit être prélevé ou une partie de ces 500 tonnes.

Les échantillonnages doivent être effectués à l'aide d'une louche d'échantillonnage dans le flux pendant le chargement, et les échantillons prélevés doivent être conservés dans des flacons stériles. Le fabricant doit envoyer ces échantillons au laboratoire sous 2 jours ouvrables et demander à ce qu'un échantillon mixte soit composé et analysé.

7. Méthode d'analyse

Les analyses doivent être effectuées par un laboratoire approuvé en la matière en vertu du module GMP+ FSA. Voir GMP+ BA10 *Exigences minimales d'achat*.

8. Communication des résultats des analyses

Les résultats des déterminations doivent être fournis au moins une fois par mois dans la base de données GMP+ Monitoring. Les résultats de l'analyse doivent être partagés avec la communauté GMP+ dans la base de données GMP+ Monitoring.

3.4.2 « Bonus/malus » sur les exigences pour les prélèvements et les analyses de matières premières destinées à l'alimentation animale présentant un risque élevé de contamination par les salmonelles

Les producteurs de matières premières destinées à l'alimentation animale présentant un risque élevé de contamination par les salmonelles doivent effectuer les échantillonnages et les analyses obligatoires prévus dans le cadre de la procédure. En cas de résultats favorables pour les échantillonnages et les analyses, le producteur peut sous certaines conditions en réduire la fréquence. Les conditions à respecter sont les suivantes :

- a. Au cours de l'année écoulée, le producteur doit avoir scrupuleusement effectué les échantillonnages et les analyses obligatoires prévus par la Procédure P4 inscrite dans la norme GMP+ BA04 *Exigences Minimales pour les Échantillonnages et les Analyses*. Ce qui signifie qu'il doit avoir respecté la fréquence d'exécution des échantillonnages et des analyses et enregistré les résultats dans la GMP+ Monitoring database en conformité avec les instructions fournies par GMP+.
- b. Le taux de Salmonelles détecté dans les matières premières destinées à l'alimentation animale au cours des 4 trimestres précédents doit être inférieur à 3% par trimestre sur la base des échantillonnages et des analyses effectués et évalués comme suit :
 1. Le seuil de 3% de Salmonelles se rapporte aux produits analysés avant expédition,
 2. Le seuil de 3% de Salmonelles se rapporte aux Salmonelles (toutes souches confondues)

3. Le taux de Salmonelles est calculé en fonction de la fréquence des échantillonnages prévus dans le cadre de la Procédure P4 inscrite dans la norme GMP+ BA04 *Exigences Minimales pour les Échantillonnages et les Analyses*.
- c. Au cours de l'année écoulée, le producteur doit avoir procédé à un contrôle de la ligne de production, identifié de façon claire et précise les points critiques de contrôle et mis en œuvre les mesures de contrôle nécessaires (en conformité avec le système HACCP).

Si le fabricant répond à l'ensemble de ces exigences (points a à c), alors il peut réduire la fréquence des analyses et des échantillonnages obligatoires à condition de respecter les points suivants :

Le fabricant doit effectuer des échantillonnages et des analyses pour détecter la présence de Salmonelles en conformité avec les normes HACCP s'appliquant aux contrôles internes.

Il doit respecter la fréquence minimum d'échantillonnage et d'analyse indiquée dans le Chapitre 2 de la norme GMP+ BA4 *Exigences Minimales pour les Échantillonnages et les Analyses* en appliquant la formule suivante :

$$\text{Freq.} = \frac{\sqrt{\text{Volume de production}} * 1 * 5 * 5}{100}$$

Pour plus d'explications concernant cette formule, veuillez consulter l'Annexe 2 de ce document GMP+ BA4 *Exigences Minimales pour les Échantillonnages et les Analyses*. Dans l'exemple ci-dessus, la formule se base sur un facteur 1 pour l'historique et un facteur 5 pour la nocivité.

Cette formule a été développée à partir d'une formule de base qui tient compte du volume de production annuel et applique un facteur de correction en fonction de l'historique des produits, des risques de nouvelles contaminations et leur gravité potentielle.

- a. Si un incident au cours du trimestre est lié à un seuil de salmonelles plus élevé que 3% (dans le produit fini), alors le producteur peut réappliquer sa méthode de surveillance comme spécifiée au point a. Il s'agit d'un incident, si le seuil de Salmonelles du produit fini après constat de l'incident :
 1. Excède 3% au cours d'une période maximum de 1 mois (30 jours),
 2. Et qu'un résultat positif aux Salmonelles soit constaté au cours d'une période de 14 jours.
- b. Pas plus d'un résultat positif aux Salmonelles sur 2 trimestres successifs.
- c. Si le seuil de Salmonelles des produits finis excède 3% au cours de 2 trimestres successifs (et n'est pas le résultat d'un incident), alors le producteur doit informer son organisme de certification des mesures qu'il a mis en œuvre.
- d. Si le fabricant ne répond pas à l'ensemble des exigences a. à d., alors il doit se conformer aux exigences d'échantillonnage et d'analyse prévues par la norme GMP+ BA04 *Exigences Minimales pour les Échantillonnages et les Analyses* pour les matières premières destinées à l'alimentation animale présentant un risque élevé de contamination par les salmonelles.

4 Autres procédures d'échantillonnage et d'analyse

4.1 Procédure P7 : Échantillonnages et Analyses pour la détection de protéines animales

1. Groupe cible

Fabricants d'aliments composés incluant des assemblages humides pour ruminants.

2. Produits

Aliments composés incluant des assemblages humides pour ruminants.

3. Exigences générales complémentaires

-

4. Fréquence des analyses

Le nombre des échantillonnages à effectuer pour les aliments destinés aux ruminants est indiqué dans le tableau ci-dessous. Ces échantillons doivent être analysés en laboratoire afin de détecter la présence éventuelle de protéines animales dérivées de mammifères.

Nombre des échantillonnages à effectuer par site de production dans le cadre du contrôle de l'encéphalopathie spongiforme bovine.

Production en tonnes par an	Échantillons / Trimestre
< 5.000	1
5.000 < < 10.000	1
10.000 < < 20.000	2
20.000 < < 30.000	2
30.000 < < 40.000	2
>40.000	3

5. Mesures correctives complémentaires en cas de dépassement des seuils

En conformité avec la réglementation applicable à l'alimentation animale

6. Méthode d'échantillonnage

-

7. Méthode d'analyse

Les analyses doivent être effectuées par un laboratoire approuvé en la matière en vertu du module GMP+ FSA. Voir GMP+ BA10 *Exigences minimales d'achat*.

8. Communication des résultats des analyses

Les résultats des déterminations doivent être fournis au moins une fois par mois dans la base de données GMP+ Monitoring. Les résultats de l'analyse doivent être partagés avec la communauté GMP+ dans la base de données GMP+ Monitoring.

ANNEXE 1 : PROCÉDURE POUR LE SÉROTYPAGE DES SALMONELLES

En cas de résultat positif aux salmonelles, les adhérents GMP+ FSA doivent obligatoirement faire analyser les échantillons positifs afin d'identifier le sérotype exact des salmonelles.

Le sérotype des Salmonelles présentes dans les matières premières destinées à l'alimentation des volailles, des bovins et des porcs doit être parfaitement connu. Il convient notamment de déterminer si les Salmonelles appartiennent à l'un ou l'autre des sérotypes suivants : Enteritidis, Typhimurium, Infantis, Virchow, Hadar, Java ou Agona. Le sérotypage doit être effectué par RIVM (Institut National Hollandais pour la Santé), ou par un laboratoire approuvé en la matière en vertu du module GMP+ FSA. Voir GMP+ BA10 *Exigences minimales d'achat*. Le coût de ces analyses est à la charge du fabricant d'aliments pour animaux.

Le sérotypage des Salmonelles sert à déterminer avec précision le lien entre les différents sérotypes Salmonella et les matières premières contaminées, les aliments composés fabriqués à partir de ces matières premières, les animaux qui les consomment et les produits finis contaminés. Ces données permettent de détecter et d'identifier d'éventuelles sources de contamination en aval de la ligne de production.

Procédure d'envoi à respecter :

- a. Les nouveaux adhérents doivent tout d'abord contacter le RIVM par téléphone au numéro suivant : 030-2742126.
- b. Le RIVM leur fera parvenir un colis accompagné du matériel nécessaire pour l'envoi des échantillons. Soit un matériel d'échantillonnage standard RIVM accompagné d'un formulaire blanc/rose. Ces formulaires doivent être remplacés par des formulaires verts pour les échantillons d'aliments pour animaux. Ces formulaires verts sont envoyés séparément aux nouveaux adhérents.
- c. A chaque fois que les adhérents envoient des échantillons à faire analyser, ils reçoivent par retour du nouveau matériel d'échantillonnage ainsi qu'un nouveau colis. Pour obtenir les formulaires verts, les nouveaux adhérents doivent téléphoner au numéro suivant : 030-2742126. Désormais, les autres adhérents doivent également téléphoner à ce numéro pour obtenir des formulaires verts.
- d. Le formulaire vert doit être dûment complété et renvoyé au RIVM avec les cultures de Salmonelles. Les informations suivantes doivent figurer sur le formulaire :
 1. Nom et adresse de l'expéditeur,
 2. Nom de l'entreprise sollicitant le sérotypage (si possible sous forme de code),
 3. Identification des matières premières sur lesquelles les Salmonelles ont été prélevées.
 4. Pays d'origine des matières premières.

Lors du premier envoi, préciser la procédure utilisée pour isoler les Salmonelles et pour les envois ultérieurs, les éventuelles modifications apportées à la procédure.



GMP+ International

Braillelaan 9
2289 CL Rijswijk
The Netherlands

t. +31 (0)70 – 307 41 20 (Office)
+31 (0)70 – 307 41 44 (Help Desk)
e. info@gmpplus.org

Clause de non-responsabilité:

Cette publication vise à informer les parties concernées des normes GMP+. La publication sera régulièrement mise à jour. GMP+ International B.V. n'est pas responsable des éventuelles inexactitudes que pourrait contenir cette publication.

© GMP+ International B.V.

Tous droits réservés. Les informations contenues dans ce document peuvent être consultées sur un ordinateur, téléchargées et imprimées à condition d'être utilisées à des fins personnelles et non commerciales. Toute utilisation hors de ce cadre doit faire l'objet d'un accord écrit préalable de la part de GMP+ International B.V.