

Louvain, le 16 mai 2011

SOUS-PRODUITS ANIMAUX NON DESTINES A LA CONSOMMATION HUMAINE – RÈGLEMENT UE 1069/2009 ET 142/2011: QUESTIONS & ANSWERS

I. Introduction

Le Règlement (CE) n°1069/2009 et le Règlement (UE) n°142/2011 sont applicables depuis le 4 mars 2011. Ensemble, ces deux règlements remplacent le Règlement (CE) n°1774/2002 et le Règlement (CE) n°79/2005.

Vous trouverez ci-dessous un aperçu des principales questions reçues par la CBL suite à la publication de ces deux Règlements. En effet, nombreux sont ceux qui ont encore du mal à voir clair dans ce dédale législatif. En publiant ce Q&A, la CBL souhaite aider ses membres à mieux comprendre cette législation. Les réponses à ces questions ont été approuvées par l'AFSCA.

Il n'est pas question dans ce Q&A du système GMP étant donné qu'il s'agit d'un système commercial. Au sens strict, le système GMP ne possède pas de valeur légale.

Au cas où vous auriez encore des questions, n'hésitez pas à les communiquer à la CBL. En effet, ce Q&A peut être encore élargi.

Nous espérons que ce Q&A constituera pour vous et votre entreprise un instrument pratique et utile!

II. Disclaimer

La CBL s'est efforcée de vous fournir des réponses pratiques et précises, basées sur les textes de loi actuellement en vigueur. Il se peut pourtant que ces textes soient encore modifiés ou que l'interprétation donnée dans le présent document change encore. En tant qu'utilisateur de ce document, il est donc très important pour vous suiviez cette évolution et respectiez en tout temps la réglementation modifiée.

Ce document a un caractère purement informatif et a été conçu en tant qu'auxiliaire. Il ne possède pas de valeur juridique. En cas de discussion sur les points sujets à interprétation, la réglementation prime.

En qualité d'autorité compétente pour la chaîne alimentaire, l'AFSCA a relu ce document et validé les réponses. Cependant, l'AFSCA n'est pas l'instance compétente pour de nombreux sous-produits animaux (par exemple s'il s'agit de déchets).

III. Pour de plus amples informations

Conseils: katrien.dhooghe@bcz-cbl.be

- Site internet CBL (<http://www.bcz-cbl.be>):

réglementation des denrées alimentaires -> actualités UE -> sous-produits animaux

législation -> réglementation des denrées alimentaires-> législation UE -> sous-produits animaux

collecte de lait -> transport et chauffeurs -> collecte et transformation de sous-produits animaux

- Site internet de l'AFSCA (<http://www.afsca.be>):

secteurs professionnels -> production animale -> sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine

- Site internet de l'OVAM (www.ovam.be)

afval en materialen -> afvalstromen -> dierlijke bijproducten

- Site internet Office wallon des déchets (www.environnement.wallonie.be)

IV. Questions et réponses

1. *Qu'est-ce qu'un sous-produit animal?*

Les sous-produits animaux sont des produits d'origine animale qui ne sont pas destinés à la consommation humaine. Il peut y avoir deux raisons à cela: soit la législation n'autorise pas que le produit soit affecté à la consommation humaine, soit il s'agit d'une décision des propriétaires. Les sous-produits animaux ne peuvent pas (la plupart du temps) être affectés directement à l'alimentation animale.

2. *Qu'est-ce qu'un produit dérivé?*

Les produits dérivés sont des produits obtenus moyennant un ou plusieurs traitements, ou une ou plusieurs transformations ou étapes de transformation de sous-produits animaux.

D'ordinaire, seuls les produits dérivés peuvent être utilisés en tant que tels dans l'alimentation animale. Un produit d'origine animale peut aussi devenir directement un produit dérivé sans avoir été catégorisé préalablement comme un sous-produit animal (par ex. de la poudre de lait déclarée impropre à la consommation humaine pour des raisons commerciales).

3. *Quelle est la classification du lait et des produits laitiers qui relèvent du champ d'application du Règ. (CE) n° 1069/2009? Quelles sont les destinations correspondantes?*

Vous trouverez ci-dessous une liste des produits les plus courants. La liste n'est pas exhaustive. Les destinations ont été listées du point de vue de l'établissement laitier et n'indiquent que les destinations au départ de l'établissement laitier et non les éventuelles étapes suivantes.

Matières de catégorie 1:

- lait ou produits à base de lait provenant d'animaux auxquels des hormones ou des produits thyrostatiques ont été administrés (interdits en vertu de la Directive 96/22/CE)
- lait ou produits à base de lait provenant d'animaux qui ont subi un traitement illégal, par ex. des composés comme le chloramphénicol, les nitrofuranes et autres, citées à l'annexe IV du Règlement (CEE) n° 2377/90.

- lait ou produits à base de lait contenant des résidus de contaminants présents dans l'environnement au-delà de la norme établie pour l'alimentation humaine: organochlorés (dont les PCB), organophosphorés, éléments chimiques (par ex. métaux lourds), mycotoxines, colorants et autres.
- mélanges de matières de catégorie 1 avec des matières de catégorie 2 et/ou de catégorie 3

Les matières de catégorie 1 peuvent :

- être évacuées vers une installation d'incinération
- être évacuées vers une installation de co-incinération
- être évacuées vers un transformateur de matières de catégorie 1
- brûlées comme combustibles
- utilisées pour la fabrication de produits dérivés aux termes des articles 33, 34 ou 36 du Règ. (CE) n° 1069/2009

Vous pouvez consulter la liste des établissements agréés 1069/2009 sur le site internet de l'AFSCA: www.afsca.be > secteurs professionnels > production animale > sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine > établissements agréés sous-produits animaux

Matières de catégorie 2:

- lait et produits à base de lait contenant des substances antibactériennes, y compris les sulfonamides & quinolones au-delà de la norme établie pour l'alimentation humaine
- lait et produits à base de lait contenant les médicaments vétérinaires suivants: vermicides, anticoccidiens y compris les nitro-imidazoles, carbamates & pyréthroïdes, tranquillisants, produits pharmaceutiques anti-inflammatoires non-stéroïdiens & autres substances exerçant une action pharmacologique
- lait et produits à base de lait importés de pays tiers et qui, bien que ne répondant pas aux critères vétérinaires, demeurent dans l'UE (autres que les matières de catégorie 1)
- produits altérés
- lait et produits à base de lait ne relevant pas des catégories 1 et 3
- lait et produits à base de lait impropres à la consommation humaine en raison de la présence d'éléments étrangers au produit
- mélanges de matières de catégories 2 & 3

Les matières de catégorie 2 peuvent (à côté des méthodes prévues pour les matières de catégorie 1):

- être évacuées vers un établissement de transformation de matières de catégorie 2
- s'il n'y a pas risque de propagation d'une maladie transmissible:
 - être utilisées comme engrais biologique ou amendement du sol après transformation préalable dans un établissement agréé

- être transformées en plante biogaz ou être compostées
- être épandues sur les terres: en Belgique, ceci n'est pas autorisé par les autorités environnementales!

La liste des établissements agréés 1069/2009 est disponible sur le site internet de l'AFSCA: www.afsca.be
 > secteurs professionnels > production animale > sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine > établissements agréés sous-produits animaux

Matières de catégorie 3:

- anciens produits laitiers n'étant plus destinés à la consommation humaine (raisons commerciales, défauts de fabrication ou d'emballage ou autres défauts) et qui ne comportent aucun danger pour l'homme ni pour l'animal.
- lait et les produits à base de lait obtenus lors de la production de produits destinés à la consommation humaine, entre autres les boues issues de centrifugeuses ou de séparateurs
- lait cru provenant d'animaux ne présentant pas de symptômes cliniques d'une maladie transmissible à l'homme ou à l'animal via ce produit

Les matières de catégorie 3 peuvent (à côté des méthodes prévues pour les matières de catégories 1 & 2):

- être transformées en aliments pour animaux domestiques
- être écoulées vers l'alimentation animale
 - directement selon les normes nationales telles que mentionnées à l'annexe X, chapitre II, section 4, partie II
 - après transformation (stérilisation ou pasteurisation, parfois suivie d'une déshydratation ou d'une acidification du produit) aux termes de l'annexe X, chapitre II, section 4, partie I.

La liste des établissements agréés 1069/2009 est disponible sur le site internet de l'AFSCA: www.afsca.be
 > secteurs professionnels > production animale > sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine > établissements agréés sous-produits animaux

4. Existe-t-il des produits laitiers qui ne relèvent pas du champ d'application du Règlement (CE) n° 1069/2009?

Le Règlement (CE) n° 1069/2009 ne s'applique pas au lait cru ni au colostrum ni à leurs produits dérivés qui sont obtenus, conservés, éliminés ou utilisés dans l'exploitation d'origine. Par conséquent, le lait et les produits laitiers d'une ferme peuvent être aussi retournés à l'agriculteur en vue de l'alimentation des animaux de la ferme (dont le lait provient). Le lait présent dans un établissement de traitement du lait autre que la ferme ne peut toutefois être retourné à l'agriculteur et y être donné aux animaux sans tenir compte du Règ. (CE) n° 1069/2009. Dès que le lait quitte la ferme, le Règ. (CE) n° 1069/2009 est applicable.

5. Les boues de centrifugeuses ou de séparateurs peuvent-elles être évacuées comme aliments pour animaux?

Oui. Les conditions suivantes sont applicables:

- Traitement thermique d'au moins 60 minutes à 70°C; ou
- Traitement thermique d'au moins 30 minutes à 80°C

6. Comment le lait et les produits laitiers peuvent-ils être écoulés vers l'alimentation animale?

6.1. Via une étape de transformation (annexe X, chapitre II, section 4, partie I)

Le lait, les produits laitiers et les dérivés du lait peuvent être écoulés vers l'alimentation animale conformément au Règ. (CE) n° 142/2011, s'ils ont d'abord été transformés. Soit le traitement des produits laitiers dans l'établissement laitier répond aux critères mentionnés à la partie I et la transformation a donc déjà eu lieu. Dans ce cas, l'établissement laitier n'a besoin que d'un enregistrement (et pas d'un agrément). Autrement dit, on se base sur l'agrément consommation humaine. Soit le traitement ne satisfait pas aux critères de la partie I ou il n'y a pas eu de traitement. Dans ce cas, le lait, les produits laitiers et les dérivés du lait doivent être transformés par un transformateur agréé par l'autorité régionale compétente comme transformateur de catégorie 3. Après transformation, cet "aliment" peut être utilisé dans des aliments pour ruminants et non ruminants. Aucune restriction n'est imposée en matière de débit; ces matières de catégorie 3 transformées peuvent être vendues et utilisées dans l'ensemble de l'UE avec seulement un document commercial.

6.2. Directement vers l'alimentation animale (annexe X, chapitre II, section 4, partie I)

Certains laits et produits laitiers peuvent être aussi écoulés directement vers l'alimentation animale à condition d'avoir subi un certain traitement:

- les anciens produits laitiers qui ne sont plus destinés à la consommation humaine (raisons commerciales, défauts à la production ou au conditionnement ou autres défauts) et qui ne comportent aucun danger pour l'homme ni pour l'animal, par ex. le yaourt avec une "off-flavour", un emballage erroné, ...
- le lait et les produits à base de lait obtenus lors de la production de produits destinés à la consommation humaine, à l'exception des boues de centrifugeuses ou de séparateurs, par ex. le sérum du fromage
- le lait cru provenant d'animaux ne présentant pas de symptômes cliniques d'une maladie transmissible à l'homme ou à l'animal via ce produit (par ex. le lait cru refusé à son arrivée à l'établissement laitier en raison d'un pH trop faible)

La vente des produits aux termes de l'annexe X, chapitre II, section 4, partie II est certes limitée au territoire belge et néerlandais et dépend du type de traitement thermique subi par le produit. Ce point est approfondi à la question 12.

7. Quelles sont les conditions en matière de transport?

Le transport des sous-produits animaux et des produits dérivés relève des dispositions générales de l'annexe VIII du Règ. (CE) n°142/2011 et ce, que les produits aient été écoulés directement ou via une étape de transformation. Les conditions du Règ. (CE) n°142/2009 ne sont pas applicables (seule la

législation relative aux denrées alimentaires l'est) uniquement lorsqu'un établissement laitier réceptionne des produits chez des clients et les retransporte à l'établissement laitier.

Les conditions suivantes sont applicables:

1. Identification

- les matières de catégorie 1, de catégorie 2 et de catégorie 3 doivent être séparées et le rester pendant la collecte et le transport;
- durant le transport, les produits transformés doivent être et rester séparés et identifiables;
- durant le transport, une étiquette mentionnant clairement la catégorie et les termes "pas pour la consommation humaine" doit être fixée sur les véhicules, les récipients, les boîtes ou autres emballages
- durant le transport de sous-produits animaux et de produits dérivés entre différents Etats membres, le code couleur suivant doit être fixé de manière bien visible et indélébile sur la surface (ou une partie de la surface) d'un emballage, récipient ou véhicule ou sur une étiquette qui y est attachée:
 - Couleur noire pour les matières de catégorie 1
 - Couleur jaune pour les matières de catégorie 2
 - Couleur verte pour les matières de catégorie 3

2. Véhicules et récipients

- les sous-produits animaux et les produits dérivés doivent être rassemblés et transportés dans des emballages neufs fermés ou des récipients ou véhicules étanches couverts;
- les matériaux d'emballage doivent être incinérés ou éliminés d'une autre manière selon les instructions des autorités régionales;
- les véhicules et récipients qui peuvent être réutilisés et tout l'équipement ou appareillage à réutiliser qui entre en contact avec des sous-produits animaux ou des produits dérivés, doivent être maintenus dans un bon état de propreté. S'ils ne sont pas destinés à un sous-produit animal ou à un produit dérivé spécifique ou s'ils sont utilisés d'une telle manière que la contamination croisée ne peut être exclue, ils doivent aussi:
 - pour autant que nécessaire être nettoyés, rincés et/ou désinfectés, et
 - être propres et secs avant leur utilisation;
- les récipients qui peuvent être réutilisés doivent être spécifiquement destinés au transport d'un certain produit, pour autant que cela soit nécessaire pour prévenir la contamination croisée (déplacement).

3. Documents commerciaux

- chaque envoi de sous-produits animaux et de produits dérivés doit être accompagné d'un document commercial:
 - Pour les transports internationaux, il s'agit du document commercial du Règ. (UE) n° 142/2011, annexe VIII, chapitre III

- Pour les transports nationaux, il n'est pas obligatoire d'utiliser ce document commercial européen, mais cela est conseillé.

Vous trouverez de plus amples informations au sujet de l'utilisation des documents commerciaux dans la circulaire de l'AFSCA: www.afsca.be -> secteurs professionnels -> production animale -> pas pour consommation humaine -> informations scientifiques et techniques -> instructions pratiques

4. Administration

- une administration doit être conservée et mise à disposition des autorités compétentes pendant au moins 2 ans (il peut s'agir de documents, ils ne doivent pas être nécessairement électroniques);
- l'administration des produits envoyés doit comporter les données suivantes:
 - la date de l'enlèvement
 - la description des matières
 - l'espèce animale des matières de catégorie 3 et de leurs produits dérivés qui sont destinés aux aliments pour animaux
 - la quantité de ces matières
 - le nom et l'adresse du transporteur et si d'application le numéro d'enregistrement
 - le nom et l'adresse du destinataire et si d'application le numéro d'agrément ou d'enregistrement.
- l'administration des produits transportés doit contenir les données suivantes:
 - la date de l'enlèvement
 - la description des matières
 - l'espèce animale des matières de catégorie 3 et de leurs produits dérivés qui sont destinés aux aliments pour animaux
 - la quantité de matières
 - le lieu de provenance des matières
 - le nom et l'adresse du destinataire et si d'application le numéro d'agrément ou d'enregistrement du destinataire.

5. Prescriptions en matière de température

- Durant le transport, les sous-produits animaux et leurs dérivés doivent être conservés à une température adéquate afin de prévenir les risques en matière de santé animale ou humaine;
- Les matières de catégorie 3 non transformées destinées à la production d'aliments pour animaux ou d'aliments pour animaux de compagnie doivent être transportées réfrigérées (max +7°C) ou congelées, à moins d'être transformées dans les 24 heures suivant leur départ;
- Les véhicules frigorifiques utilisés pour le transport doivent être conçus de sorte que la température puisse être maintenue à un niveau adéquat durant toute la période du transport.

8. Existe-t-il en Belgique des transformateurs agréés catégorie 3 pour les produits laitiers ?

La liste des transformateurs agréés catégorie 3 peut être consultée sur le site internet de l'AFSCA:

www.afsca.be -> secteurs professionnels -> production animale -> sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine -> établissements agréés sous-produits animaux

9. Les matières de catégorie 3 peuvent-elles être transformées par un transformateur étranger agréé ?

C'est permis à condition de répondre aux critères du Règlement (CE) 142/2011 relatif au transport. Ces conditions sont décrites à la question 7.

10. Quelles sont les possibilités en matière de fermentation en Belgique?

La liste des usines de production de biogaz agréées 1069/2009 est disponible sur le site internet de l'AFSCA: www.afsca.be > secteurs professionnels > -> production animale -> sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine -> établissements agréés sous-produits animaux

11. Des conditions microbiologiques sont-elles applicables?

Des critères microbiologiques ne sont pas applicables pour les produits qui doivent encore subir une étape de transformation. Des conditions microbiologiques sont cependant applicables pour les produits dérivés:

- Salmonella: absence dans 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0
- Enterbacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 dans 1 g

12. Quelles sont les possibilités de débouchés directs pour le lait et les produits laitiers?

Le lait et les produits laitiers convenant pour l'alimentation directe des animaux sont classés en trois groupes. Cette classification repose sur le risque pour la santé animale ou l'intensité de la méthode de traitement thermique. L'eau de nettoyage ("white water") est classée dans la même catégorie que la catégorie de risque la plus élevée avec laquelle elle a été en contact ou que la méthode suivant laquelle elle a été traitée. Seuls les établissements agréés comme établissement laitier aux termes du Règlement (CE) n°853/2004 peuvent vendre du lait et des produits laitiers pour l'alimentation directe des animaux. Pour les produits du groupe 2 et 3, l'établissement laitier doit demander une autorisation à l'AFSCA. Au moyen de ce formulaire, l'établissement laitier demande en même temps une autorisation pour les fermiers qui souhaitent alimenter le bétail avec les produits décrits au Règ. (UE) n° 142/2011, annexe X, chapitre II, section 4, partie II.

Groupe 1. Le lait UHT, le lait stérilisé ($F_c \geq 3$ ou au moins 115°C pour 15 min. ou équivalent), le lait en poudre (ou un produit à base de poudre de lait) provenant de lait pasteurisé ou stérilisé ainsi que les produits laitiers acidifiés (pH <6 pour au moins 1 heure) provenant de lait pasteurisé ou stérilisé peuvent être utilisés en Belgique et aux Pays-Bas comme aliment pour animaux. Les établissements concernés (établissement laitier et fermier) sont responsables de la traçabilité.

Groupe 2. Le lait pasteurisé ou le petit lait provenant de produits laitiers non traités thermiquement (attendre 16 heures après le caillage et pH inférieur à 6) peut être envoyé à maximum 10 élevages porcins non mixtes (à déterminer séparément pour chaque site transformateur de lait). Ces 10 élevages porcins doivent posséder une autorisation (via la demande d'une autorisation faite par l'établissement laitier) et se

situer dans un rayon de 50 km à vol d'oiseau autour de l'établissement laitier concerné. En outre, la distance entre les élevages porcins ne peut excéder 10 km. L'établissement laitier est responsable de la traçabilité.

Groupe 3. Les produits crus (par ex. lait cru acide) et autres produits peuvent être envoyés à maximum 2 élevages porcins non mixtes (à déterminer séparément pour chaque site transformateur de lait). Ces fermes doivent posséder une autorisation (via la demande d'une autorisation faite par l'établissement laitier). Ces 2 élevages porcins se situent dans un rayon de 50 km à vol d'oiseau autour de l'établissement laitier concerné. En outre, la distance entre les élevages porcins ne peut excéder 10 km. Les animaux d'une telle exploitation peuvent être uniquement envoyés directement vers un abattoir en Belgique ou vers une autre exploitation en Belgique, après quoi ils peuvent uniquement être envoyés à l'abattoir ou, si cette exploitation est un élevage n'utilisant aucun produit du groupe 3 pour l'alimentation animale, les animaux peuvent être vendus "librement" après un temps d'attente de 21 jours. L'établissement laitier est responsable de la traçabilité.

13. *Lorsqu'un établissement laitier vend des sous-produits animaux à une tierce partie, l'usage qui sera fait de ces produits (par ex. poudre de lait, sérum du fromage, ...) n'est pas toujours connu. Quelle est la partie qui décide si le produit est une matière de catégorie 3? A quels critères l'établissement laitier doit-il répondre dans ce cas?*

Il existe ici 3 possibilités:

- L'établissement laitier vend le produit comme "propre à la consommation humaine" à une autre "entreprise consommation humaine" (avec les agréments, autorisations ou enregistrement nécessaires pour pouvoir détenir ces produits pour consommation humaine) et doit donc satisfaire uniquement à la législation relative aux denrées alimentaires. L'acheteur prend alors une décision : vendre à son tour le produit comme denrée alimentaire ou comme sous-produit animal. L'acheteur doit respecter la législation en vigueur en fonction de la situation (consommation humaine ou non humaine). Ceci vaut aussi pour les produits qui, par exemple, sont refusés commercialement, mais qui demeurent propres à la consommation humaine.
- L'établissement laitier vend le produit à un "établissement consommation non humaine" (avec les agréments, autorisations ou enregistrement nécessaires pour pouvoir détenir ces sous-produits animaux) et doit donc satisfaire aux critères du Règ. (CE) n° 1069/2009 et du Règ. (UE) n°142/2011.
- L'établissement laitier décide personnellement qu'un produit devient une matière de catégorie 3 et qu'il doit alors satisfaire aux critères du Règ. (CE) n° 1069/2009 et du Règ. (UE) n°142/2011.

14. *Le sérum doux du fromage peut-il être écoulé vers l'alimentation animale?*

Lorsqu'on souhaite écouler du sérum doux de fromage vers l'alimentation animale, il faut toujours procéder préalablement à une acidification supplémentaire: pH <6 pour 1 heure au moins.

Si on souhaite écouler directement le sérum doux du fromage vers l'alimentation animale, l'entreprise laitière doit réaliser personnellement cette acidification (les conditions figurant au Règ. (UE) n° 142/2011, annexe X, chapitre II, section 4, partie II sont applicables).

Si le sérum doux du fromage est vendu à un commerçant intermédiaire, l'établissement laitier peut vendre le sérum doux du fromage comme denrée alimentaire (ce commerçant intermédiaire doit alors disposer des agréments, autorisations ou enregistrements nécessaires pour pouvoir détenir ces produits pour consommation humaine). Le commerçant intermédiaire est alors responsable de l'acidification supplémentaire à effectuer avant de vendre le produit comme aliment pour animaux.

15. *Si des matières de catégorie 3 sont évacuées via un établissement d'entreposage agréé de sous-produits animaux, l'établissement laitier doit-il disposer d'une autorisation supplémentaire de l'AFSCA?*

Si des matières de catégorie 3 sont écoulées via un établissement d'entreposage agréé vers la filière des aliments pour animaux sans qu'une étape de transformation supplémentaire ne soit intervenue, les conditions du Règ. (UE) n° 142/2011, annexe X, chapitre II, section 4, partie II sont applicables à l'établissement laitier. L'établissement laitier doit demander une autorisation à l'AFSCA pour les produits des groupes 2 et 3 (voir question 12). L'établissement laitier est aussi responsable de la traçabilité de ces flux, étant donné que l'établissement d'entreposage n'est qu'un intermédiaire.

16. *Quelles sont les possibilités pour les flux secondaires liquides ou les flux secondaires en vrac pour lesquels des garanties microbiologiques ne peuvent être données?*

Ce produit peut être écoulé uniquement via le Règ. (UE) n° 142/2011, annexe X, chapitre II, section 4, partie I. Avant de pouvoir être écoulé vers la filière des aliments pour animaux, ce produit doit subir une étape de transformation supplémentaire auprès d'un transformateur agréé catégorie 3. Si un établissement laitier dispose d'un agrément aux termes du Règ. (CE) n° 1069/2009, l'établissement laitier peut aussi, en sa fonction de transformateur de catégorie 3, réaliser personnellement une étape de transformation supplémentaire afin de répondre aux garanties microbiologiques.

17. *Quelles sont les possibilités pour le lait cru acide?*

Le lait cru peut être écoulé aux termes du Règ. (UE) n° 142/2011, annexe X, chapitre II, section 4, partie II. Les conditions pour ce faire sont décrites à la question 12, groupe 3.

Une autre possibilité consiste à écouler ce type de produit via:

- fermentation
- compostage
- destruction

Ce type de produit ne peut être évacué via l'installation d'épuration des eaux de l'établissement laitier (voir question 28).

18. *Parfois, les produits secondaires de l'établissement laitier ne contiennent pas de lait – par exemple les produits secondaires provenant de la production de boissons à base de riz ou de jus de fruits. Est-il tout de même permis de les mélanger avec des matières de catégorie 3?*

C'est permis, à condition de répondre pour le mélange à tous les critères applicables pour les matières de catégorie 3.

19. *Quel est le niveau requis de traçabilité pour les matières de catégorie 3?*

Dans un établissement produisant différentes boissons lactées, il est fréquent qu'un très grand nombre de petites quantités de différents produits soient déversées dans un même tank (par ex. après déchirement d'un emballage, en cas de palette mal empilée, ...). Qui plus est, des flux retour y sont aussi ajoutés (période de validité dépassée, ...). Il n'est pas possible pour un établissement de tenir à jour un registre pour ces toutes ces petites quantités avec numéro de lot,

Selon le Règ. (CE) n° 1069/2009, une traçabilité interne et l'administration connexe ne sont pas nécessaires. Il faut certes avoir la certitude qu'il s'agit de matières de catégorie 3. L'AR belge d'autocontrôle va un pas plus loin. Selon cet AR, la traçabilité interne pour les matières de catégorie 3 avec comme destination l'alimentation pour animaux est exigée. Lorsque ces matières sont transmises à un transformateur externe de catégorie 3, la traçabilité interne n'est pas exigée.

20. *Quelles sont les possibilités pour les emballages ayant subi des tests de stérilité?*

- a. Retour à l'établissement (si ceci est autorisé par la législation relative aux denrées alimentaires)
- b. Catégorie 3 alimentation animale (si non avarié)
- c. Catégorie 3 fermentation/compostage
- d. Matières de catégorie 2 (par ex. matières avariées)

21. *Un traçage est-il requis pour les produits éliminés via compostage ou fermentation?*

Le compostage et la fermentation sont des compétences régionales. Le traçage est nécessaire.

22. *Quand peut-on écouler des matières de catégorie 3 en dehors de la Belgique?*

Les matières de catégorie 3 qui sont écoulées aux termes du Règ. (UE) n° 142/2011, annexe X, chapitre II, section 4, partie II peuvent être écoulées uniquement en Belgique et aux Pays-Bas.

On ne peut écouler des matières de catégorie 3 en dehors de la Belgique et des Pays-Bas que si on répond aux conditions du Règ. (UE) n° 142/2011 et si une étape de transformation supplémentaire est effectuée par un transformateur agréé catégorie 3. Ce dernier peut se situer tant en Belgique que dans un autre Etat-membre européen. Un document commercial européen est toujours nécessaire à cet effet.

23. *Les sous-produits animaux doivent-ils être notifiés à l'OVAM dans le registre des déchets?*

Les sous-produits animaux doivent être repris dans le registre des déchets de l'OVAM uniquement si le Règlement flamand en matière de prévention et de gestion des déchets (VLAREA) est applicable.

24. *Les produits qui dépassent les critères microbiologiques pour l'alimentation humaine peuvent-ils être retravaillés en interne en produits conformes à l'alimentation tant humaine qu'animale?*

Les produits peuvent être retravaillés en interne en produits conformes à l'alimentation humaine uniquement si la réglementation relative aux denrées alimentaires l'autorise. Le remaniement des produits en produits conformes à l'alimentation animale ne peut se faire en interne, ce n'est permis qu'en externe.

25. Lors, par ex., du conditionnement de poudre de lait en "big bags", chaque "big bag" doit-il être étiqueté séparément "catégorie 3: pas pour la consommation humaine"?

Le Règ. (UE) n° 142/2011 impose l'étiquetage adéquat durant le transport et le stockage. La mention 'catégorie 3 : pas pour consommation humaine' doit clairement y être apportée. Cette mention peut être apportée sur les big bags séparés, par palette ou sur le container. Il est fortement recommandé d'apporter séparément cet étiquetage sur chaque big bag, afin qu'il soit toujours très clair quel lot n'est pas destiné à la consommation humaine. Il n'est pas autorisé d'indiquer cette mention uniquement sur les documents d'accompagnement !

26. Quand un établissement laitier doit-il disposer d'un agrément aux termes du Règ. (CE) n° 1069/2009?

Lorsque sont préparés dans un établissement laitier – en même temps que la production pour la consommation humaine ou à d'autres moments – du lait, des produits laitiers ou des dérivés du lait à base de lait de qualité alimentaire (important) destinés à une autre utilisation que la consommation humaine (par ex. poudre de lait, (poudre de) lait battu, (poudre de) sérum du fromage,...) selon les normes de transformation reprises au Règ. (UE) 142/2011, annexe X, chapitre II, section 4, partie I, une agrégation supplémentaire aux termes du Règ. n° 1069/2009 n'est pas requise pour ces produits, mais bien un enregistrement. Cet enregistrement est nécessaire parce que toutes les transformations pour la consommation non humaine ne satisfont pas aux normes de transformation reprises au Règ. (UE) n° 142/2011, annexe X, chapitre II, section 4, partie I. Les produits qui en résultent sont considérés comme des produits dérivés aux termes du Règ. (CE) n°1069/2009. Il va sans dire que ces opérations ne peuvent pas causer la contamination des produits pour lesquels un agrément aux termes du Règ. (CE) n° 853/2004 a été octroyé. Actuellement, les régions sont encore compétentes pour ces "entreprises de transformation catégorie 3". A l'avenir, l'AFSCA inclura vraisemblablement cette compétence dans les entreprises de denrées alimentaires.

Lorsque sont préparées dans un établissement laitier – en même temps que la production pour la consommation humaine ou à des moments différents - des denrées alimentaires autres que celles propres à la consommation humaine ou d'autres produits à base de lait de qualité alimentaire (important) destinés à des aliments pour animaux de compagnie (par ex. lait pour chats, ...), une agrégation supplémentaire aux termes du Règ. (UE) n° 1069/2009 (entreprise pour la production d'aliments pour animaux de compagnie (art. 24, point 1, e) du Règ. (CE) 1069/2009)) est bel et bien requise pour ces produits. Bien entendu, ces opérations ne peuvent entraîner une contamination des produits pour lesquels une agrégation aux termes du Règ. (CE) n° 853/2004 a été octroyée. Une agrégation aux termes du Règ. n°1069/2009 en tant qu'entreprise pour la production d'aliments pour animaux de compagnie doit être demandée à l'AFSCA.

27. Un établissement laitier peut-il transformer des matières de catégorie 2 et/ou 3 dans sa propre installation de biogaz?

Une installation de biogaz peut être utilisée pour la transformation de matières de catégorie 2 et de catégorie 3. Un établissement laitier peut utiliser sa propre installation de biogaz s'il a obtenu pour ce faire une agrégation des autorités régionales en vertu du Règ. (CE) n° 1069/2009.

28. *Quelles sont les possibilités d'utilisation de l'installation d'épuration des eaux de l'établissement laitier?*

Le Règ. (CE) n° 1069/2009 ne prévoit pas cette possibilité pour la transformation de matières de catégories 1, 2 ou 3; cela n'est donc pas autorisé!

Des restes de lait et de produits laitiers peuvent se retrouver dilués dans l'installation des eaux usées uniquement si cela est techniquement inévitable (par ex. lors du nettoyage).

Il y a une exception à cette règle : l'élimination des boues de centrifugeuses et de séparateurs. Elles peuvent être éliminées via le système d'épuration des eaux si le traitement suivant est appliqué:

- Traitement thermique d'au moins 60 minutes à 70°C; ou
- Traitement thermique d'au moins 30 minutes à 80°C

29. *Les produits laitiers destinés à l'alimentation animale peuvent-ils être produits sur la même ligne que les produits laitiers destinés à la consommation humaine?*

Le Règ. (UE) n° 142/2011 exige que la ligne FEED soit complètement séparée de la ligne FOOD, à moins que toutes les matières premières ne conviennent à la production de denrées alimentaires. En pratique, ceci signifie que cela ne sera donc pas nécessaire pour la plupart des entreprises laitières. Mais attention en ce qui concerne les aliments pour animaux auxquels des additifs sont ajoutés (par ex. lait pour chats). Ces additifs doivent être également autorisés pour les denrées alimentaires, sans quoi l'exigence d'une séparation complète de la ligne FEED par rapport à la ligne FOOD est bel et bien applicable!

K. D'HOOGHE