

LA PRÉPARATION D'ALIMENTS POUR ANIMAUX EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE



CAB/CERT09/GT11-1
Mise à jour le : 08/02/2022

Attention, ce document ne remplace pas
la réglementation en vigueur



Application du règlement bio européen
et de ses textes secondaires

SOMMAIRE

-  LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR
-  LES REGLES DE FABRICATION DES ALIMENTS
-  LES TYPES DE CERTIFICATION DES ALIMENTS
-  LA GESTION DES UNITÉS DE FABRICATON
-  PRÉPARER SON AUDIT BIO QUALISUD



LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR

Règlements européens et français :

- Règlement cadre (UE) N° 2018/848 et ses actes d'exécution - R(UE) 2020/464 et 2021/1165 ainsi que modifié, amendé, complété par un corpus de texte secondaires
- Cahier des charges français et ses avenants

Autres documents de référence :

- Guide de lecture de l'INAO pour l'application des règlements

Vous trouverez l'ensemble des textes sur le site de Qualisud : www.qualisud.fr

PRÉAMBULE



RCE 183/2005

Les fabricants d'aliment pour animaux sont soumis au respect de la réglementation générale avant de l'être à la réglementation de l'agriculture biologique.

Il est donc obligatoire de s'assurer du respect :

- ✓ des conditions et modalités concernant l'enregistrement et l'agrément des établissements - N° d'enregistrement
- ✓ des règles du paquet hygiène et autres règles générales en matière d'hygiène des aliments pour animaux;
- ✓ des conditions et modalités assurant la traçabilité des aliments pour animaux

Champ d'application :

La réglementation européenne relative à la fabrication d'aliment pour animaux s'applique à partir du 01/01/2022 pour les aliments destinés aux animaux d'élevage, aux animaux d'aquaculture ainsi qu'aux animaux de compagnie.

Définitions :

Ration journalière = ensemble des éléments Protéiques, Glucidiques, Lipidiques et minéraux essentiels pour couvrir les besoins nutritionnels d'une typologie d'animaux fonction de l'état physiologique, de l'espèce et de l'âge

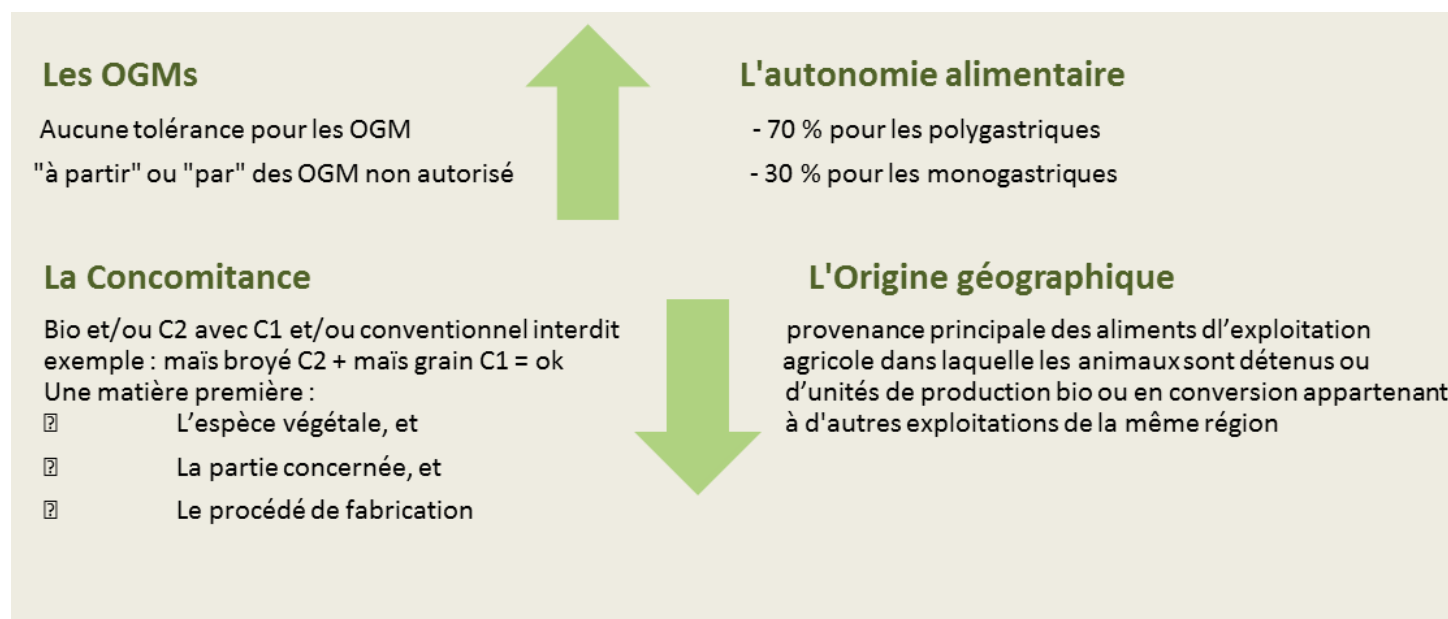
Pré-mélange d'additifs = additifs ajoutés aux matières premières classiques et simples tels que les tourteaux, les céréales, ...

LES REGLES DE FABRICATION DES ALIMENTS POUR ANIMAUX EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

LES PRINCIPES DE L'ALIMENTATION ANIMALE

 RCE 2018/848 _ Annexe II Partie V et Art. 8 et Art.17

Les grands principes du règlement biologique européen induisent :



On note que dans le cadre du lien de la production au sol, le critère de l'autonomie alimentaire est à respecter. Il correspond à la part de matières premières provenant de l'exploitation ou, si cela n'est pas possible, d'autres unités de production biologique (ou conversion) provenant de la même région dans la ration annuelle totale. La région est définie comme la région administrative, ou, à défaut le territoire national.

Herbivores	Ovins, caprins, bovins, équins	60% (et 70% à partir du 1er janvier 2024)
	Cervidés	60% (et 70% à partir du 1er janvier 2024)
	Lapins	70%
Granivores	Porcins	30%
	Volailles	30%

LES PROCESSUS

○ Méthodes de transformation

■ RCE 2018/848 _ Art. 8

Les substances et méthodes de transformation susceptibles d'induire en erreur quant à la véritable nature du produit sont interdites.

Il est préférable de recourir à des méthodes biologiques, mécaniques et physiques.

Tous les procédés de transformation utilisés, comme le fumage, respectent les principes relatifs aux **bonnes pratiques de fabrication**.



LES MATIERES PREMIERES

○ Non concomitance lors de la préparation

■ RCE 2018/848 _ Annexe II Partie V § 2.1

Les matières premières biologiques pour aliments des animaux ou les matières premières en conversion pour aliments des animaux et les mêmes matières premières pour aliments des animaux produites selon des modes non biologiques n'entrent pas simultanément dans la composition de l'aliment biologique pour animaux.

○ Ingrédients interdits

■ RCE 2018/848 _ Annexe II Partie V § 2.2 - Partie II

Les solvants **de synthèse sont interdits** ainsi que **les facteurs de croissance et les acides aminés de synthèse sont interdits**

○ Les ingrédients d'origine agricole



RCE 2018/848 _ Annexe II Partie V § 2.3 & Partie II

INGREDIENTS AGRICOLES BIO (hors indisponibilité)

Les sels marins et autres sels doivent être conforme au RCE 2018/848 (préparés sans solvants et liants ; issus de chlorure) ; biologiques ou non biologiques

La farine, l'huile et les autres matières premières pour aliments des animaux provenant de poissons ou d'autres animaux aquatiques sont autorisées pour les animaux non herbivores. Elles doivent être issues de pêcheries durables (règlement 1380/2013) et préparées sans solvant chimique de synthèse.

Les levures doivent être biologiques (en effet, les levures font désormais partie des matières premières agricoles). Néanmoins, si les levures biologiques ne sont pas disponibles, il est possible d'utiliser les levures conventionnelles listées dans l'Annexe III Partie A du règlement 2021/1165 : *Saccharomyces cerevisiae* ou *Saccharomyces carlsbergensis*, inactivée entraînant l'absence de micro-organismes vivants.

INGREDIENTS AGRICOLES NON BIO

Les épices, herbes aromatiques et mélasses R(UE) 68/2013 §7

- Bio certifiées
- Non bio si indisponibilité, produites ou préparées sans solvants chimiques et leur utilisation soit limitée à 1% de la ration alimentaire d'une espèce, calculée chaque année en pourcentage de matière sèche des aliments pour animaux d'origine agricole
- ➔ *Epices, herbes aromatiques, mélasses (pas de solvant chimique, Σ 1% max de la ration annuelle en % de MS)*
- ➔ *Charbon végétal interdit*

○ Les ingrédients d'origine non agricole

■ RCE 2021/1165 _ Art. 3 & 4

Les listes de produits et substances autorisés destinés à être utilisés comme aliments pour animaux ou pour la production d'aliments pour animaux sont recensées dans le règlement (UE) n°2021/1165 en annexe III et répartis comme suit :

Partie A : Matières premières non biologiques autorisées pour aliments des animaux provenant de plantes, d'algues, d'animaux ou de levures, ou matières premières pour aliments des animaux d'origine microbienne ou minérale _ RCE 2021/1165 - Annexe III - Partie A

1. Matières premières d'origine **minérale** pour aliments des animaux
2. **Autres** matières premières pour aliments des animaux

Partie B : Additifs pour l'alimentation animale autorisés et auxiliaires technologiques _ RCE 2021/1165 - Annexe III - Partie B

1. Additifs technologiques
 - a) Agents conservateurs
 - b) Antioxydants
 - c) Émulsifiants et stabilisateurs, épaississants et gélifiants
 - d) Liants et agents antimottants
 - e) Additifs pour l'ensilage
2. Additifs sensoriels
3. Additifs nutritionnels
 - f) Vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies
 - g) Composés d'oligo-éléments
 - h) Acides aminés, leurs sels et produits analogues
4. Additifs zootechniques

On y retourne de manière notable :

- ❖ les micro-organismes et enzymes sont autorisés avec une attestation non OGM, ;
- ❖ **Additifs technologiques, sensoriels, nutritionnels, zootechniques autorisés**
- ❖ **Vitamines de synthèse** si identiques aux molécules naturelles : monogastriques et poly-gastriques (uniquement A, D, E pour ces derniers)
- ❖ **Farine de poisson** issu de pêche durable autorisé dans certaines conditions & **Huile de foie de morue** non raffinée

LES TYPES DE CERTIFICATION DES ALIMENTS POUR ANIMAUX

Selon leur composition, les aliments peuvent entrer dans différents types de certification :

- Les aliments biologiques ;
- Les aliments utilisables en agriculture biologique : composés à moins de 95% de matières premières agricoles biologiques ou composés ne comprenant aucun ingrédient agricole ;
- Les aliments en conversion vers l'agriculture biologique.

Une autorisation provisoire existe par ailleurs concernant l'utilisation d'aliment protéique non biologique pour les jeunes granivores, en cas d'indisponibilité en bio.

LES ALIMENTS BIO



RCE 2018/848 _ Art. 30 & 32 et Annexe II Partie V

○ Les informations d'intérêt :

Les informations suivantes doivent figurer sur l'étiquette :

- ▶ le nom et de l'adresse de l'opérateur et, s'ils sont différents, du nom et de l'adresse du propriétaire ou du vendeur du produit ;
- ▶ le nom du produit ;
- ▶ le nom ou du numéro de code de l'autorité de contrôle ou de l'organisme de contrôle dont l'opérateur dépend ; et
- ▶ le cas échéant, la marque d'identification du lot, apposée conformément à un système de marquage agréé au niveau national ou convenu avec l'autorité de contrôle ou l'organisme de contrôle et permettant d'établir le lien entre le lot et les registres visés à l'article 34, paragraphe 5 du règlement 2018/848.
- ▶ le cas échéant, en poids de matière sèche :
 - le pourcentage total de matières premières biologiques pour aliments des animaux ;
 - le pourcentage total de matières premières en conversion pour aliments des animaux ;
 - le pourcentage total de matières premières conventionnelles pour aliments des animaux ;
 - le pourcentage total d'aliments pour animaux d'origine agricole ;

Quel que soit la mention relative à l'aliment il est essentiel de retrouver inscrit es quantités d'ingrédients d'origine agricole issus du mode de production biologique et ceux en conversion vers l'agriculture biologique.

○ Aliment composé contenant plus de 95% d'ingrédients issus de l'AB

Mention « issu de l'agriculture biologique » ou « biologique » : lorsque au moins 95 % de la matière sèche totale du produit² est constitué par de(s) matière(s) première(s) pour aliments des animaux provenant de l'agriculture biologique.

La composition :

- Issus de l'agriculture biologique
- % obligatoires sur l'étiquette et le bon de livraison :
 - ✓ Le poids en matière sèche issue de l'AB/ la part agricole
 - ✓ Le poids en matière sèche en conversion vers l'AB/ la part agricole
 - ✓ Le poids en matière sèche conventionnelle/ la part agricole ou le poids en matière sèche des matières premières non bio et non en conversion/la part agricole
 - ✓ Le poids en matière sèche des produits d'origine agricole/ le total des ingrédients

Les mentions et inscriptions obligatoires doivent être conformes et lisibles. A savoir :

- Le logo communautaire / bio Européen : il doit se trouver au moins une fois sur le produit (étiquette, contre-étiquette). La couleur Pantone de référence est le vert Pantone N° 376 et le vert (50% cyan + 100% jaune) en cas de recours à la quadrichromie voire le noir et blanc lorsqu'il n'est pas possible de l'appliquer en couleur. La charte graphique doit être dûment respectée.
 
- La dénomination bio ou biologique
- Le code de l'Organisme Certificateur : FR-BIO-16 pour QUALISUD
- L'origine X des matières premières agricoles
 - ✓ « Agriculture UE » Si 95 % d'origine européenne
 - ✓ « Agriculture non UE » si 95 % d'origine pays-tiers
 - ✓ « Agriculture UE/non UE » en cas de mélange
 - ✓ « Agriculture X » si 95% provenant de X, X étant soit le pays, soit la région.
- Le logo AB ainsi que celui de l'organisme certificateur sont facultatifs. Pour rappel, l'usage du logo AB est indiqué sur la page de l'Agence Bio <https://www.agencebio.org/vos-outils/utiliser-les-logos/>



Attention, les étiquettes devront être validées par le service bio de Qualisud bio@qualisud.fr

LES ALIMENTS UTILISABLES EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Mention « peut être utilisé en agriculture biologique conformément au règlement (UE) n° 2018/848 » : lorsque les aliments comprennent des matières premières biologiques, et/ou des matières premières en conversion vers l'agriculture biologique et/ou des matières premières non biologiques en quantités variables.

○ Aliment composé < 95% d'ingrédients issus de l'AB

- Peut-être utilisé en agriculture biologique conformément aux règlements en vigueur
- Pour les aliments contenant une quantité d'aliments conventionnels et C2 à un taux supérieur à celui autorisé : « Cet aliment ne peut être distribué aux animaux qu'en complément d'autres matières premières issues de l'agriculture biologique ».
- % obligatoires sur l'étiquette et le bon de livraison :
 - ✓ Le poids en matière sèche issue de l'AB/ la part agricole
 - ✓ Le poids en matière sèche en conversion vers l'AB/ la part agricole
 - ✓ Le poids en matière sèche conventionnelle/ la part agricole
 - ✓ Le poids en matière sèche des produits d'origine agricole/ le total des ingrédients

○ Aliments composés minéraux ne comportant aucun ingrédient d'origine agricole

- Peut-être utilisé en agriculture biologique conformément aux règlements en vigueur
- Pour les aliments contenant une quantité d'aliments conventionnels et C2 à un taux supérieur à celui autorisé : « Cet aliment ne peut être distribué aux animaux qu'en complément d'autres matières premières issues de l'agriculture biologique ».
- Mention obligatoire : « 100% minéraux et 0% de matières premières d'origine agricole »

LES ALIMENTS EN CONVERSION VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



RCE 2018/848 _ Annexe II Partie II

○ C1 - issus de production en 1eme année de conversion vers l'AB

Pour les aliments en conversion 1ere année : pas de vente possible.

Ce type d'aliment équivaut à des aliments conventionnels.

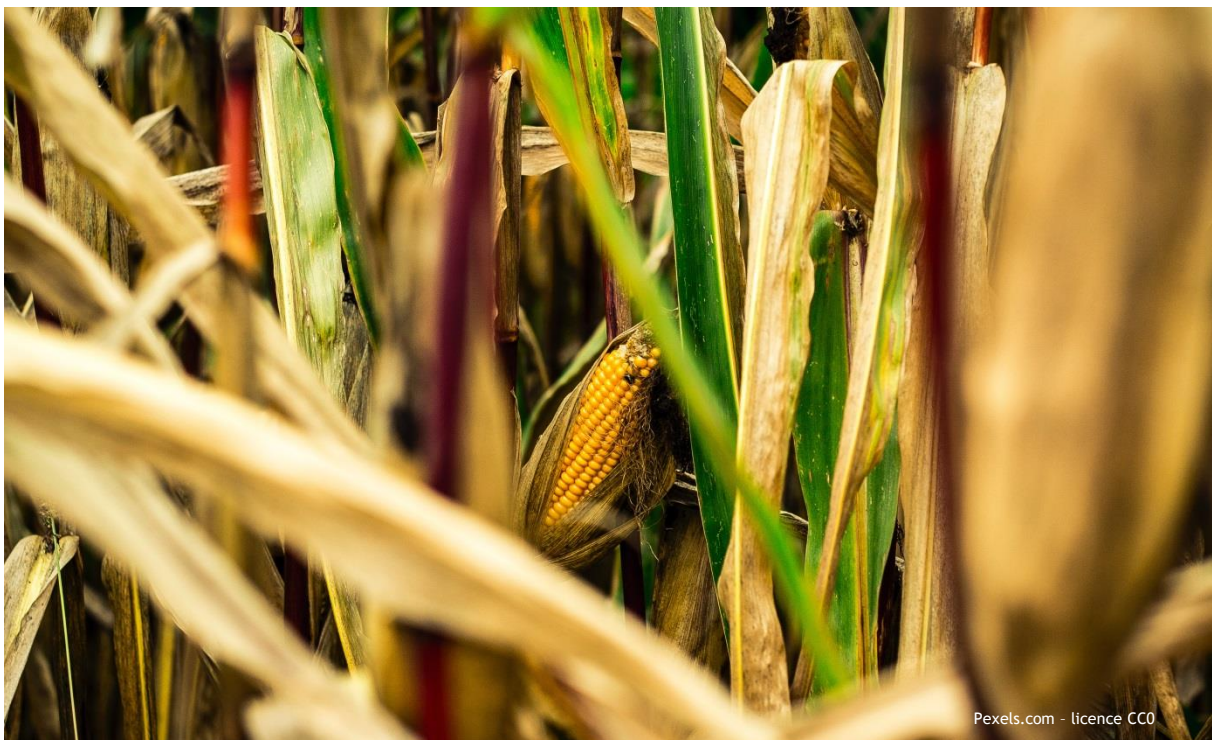
Seule l'autoproduction permet l'utilisation d'aliments en 1ere année de conversion.

○ C2 - issus de production en 2eme année de conversion vers l'AB

Pour les aliments en conversion 2eme année : il est possible pour un éleveur d'en acheter auprès d'un fournisseur/fabricant d'aliments.

Soit l'aliment est ;

- **Un aliment complet** : Cet aliment assure la complétude de la ration alimentaire des animaux d'intérêt. Dans ce cas, le fabricant doit respecter la règle des 25% maximum de C2 en % de matière sèche sur la ration annuelle.
- **Un aliment complémentaire** : Cet aliment est amené en complément d'autres aliments. le taux de C2 diffère et l'éleveur doit faire le calcul pour que son plan d'alimentation ne dépasse pas une incorporation de plus de 25% de C2 en % de matière sèche sur l'année.



Pexels.com - licence CC0

CAS DES ALIMENTS PROTEIQUES NON BIOLOGIQUES

Dans un cadre dérogatoire pour les granivores, il est autorisé d'utiliser des aliments agricoles non biologiques. En effet, lorsque les agriculteurs ne sont pas en mesure d'obtenir des aliments protéiques pour animaux exclusivement à partir de la production biologique et que l'autorité compétente a confirmé que les aliments protéiques biologiques ne sont pas disponibles en quantité suffisante, des aliments protéiques non biologiques peuvent être utilisés pour autant que les conditions suivantes soient remplies :

- ✓ ils ne sont pas disponibles sous forme biologique;
- ✓ ils sont produits ou préparés sans solvants chimiques;
- ✓ leur utilisation est limitée à l'alimentation des porcelets de 35 kg maximum ou jeunes volailles (18 semaines pour les poulets/poulettes/pintades & 28 semaines pour les dindes/canards/oies) avec des composés protéiques spécifiques; et
- ✓ le pourcentage maximal autorisé par période de 12 mois pour ces animaux ne dépasse pas 5 %. Le pourcentage de matière sèche des aliments pour animaux d'origine agricole est calculé.

Les matières premières riches en protéines utilisables dans le cadre de ces 5% non biologiques (hors cadre concomitant avec un ingrédient biologique) sont :

- ✓ concentrés protéiques
- ✓ gluten de maïs
- ✓ protéines de pommes de terre
- ✓ insectes vivants (quel que soit le stade de développement)
- ✓ les levures non biologiques non listées à l'annexe III du règlement 2021/1165

Attention, les graines de soja toastées ou extrudées et les tourteaux d'oléagineux ne font plus partie de la dérogation, car l'INAO considère qu'ils sont disponibles en biologique.

Cette autorisation est validée jusqu'au 31/12/2026.



LA GESTION DES UNITÉS DE FABRICATION —

GESTION DES RISQUES ET UNITÉS MIXTES

○ Mesures préventives et de précaution & séparation

■ RCE 2018/848 _ Art.9 § 6, Art. 10, Art. 28 & Art. 38 - Annexe II Partie V

Des mesures préventives et des mesures de précaution sont prises, si nécessaire, à chaque étape de la production, de la préparation et de la distribution. Tout opérateur se doit d'identifier les **étapes critiques** et à risque de ses interventions.

Lorsque, les unités de production d'une exploitation ne sont pas toutes gérées conformément aux règles de la production biologique, les opérateurs doivent séparer les produits utilisés pour les unités de production biologique et en conversion des produits utilisés pour les unités de production non biologique ; séparer les produits obtenus respectivement dans les unités de production biologique, en conversion et non biologique et, tiennent **des registres permettant d'attester la séparation effective des unités de production et des produits.**

○ Le stockage

■ RCE 2018/848 _ Annexe III

Le stockage des matières premières et des produits finis bio doit être réalisé dans un espace préalablement **identifié et marqué** et en l'absence de produits conventionnels.

En cas d'activité Mixte Bio/non bio : l'entreprise doit assurer une identification et une **séparation physique entre les produits bio et non bio** (identification des produits et des zones de stockage, de la réception à l'expédition des produits)

○ Le transport

■ RCE 2018/848 _ Annexe III

Les différents moyens de conditionnement :

Le **transport de préemballés** doit être effectué avec des produits suffisamment emballés et fermés de manière à éviter toute substitution avec une identification et un étiquetage conforme au R(UE) 2018/848.

Lors du **transport vrac** des mesures doivent être prises pour éviter le mélange ou les contaminations croisées entre les produits bio et non bio. Des garanties peuvent être apportées par des certificats de lavage, et précisées dans les contrats des transporteurs.

Une gestion particulière et supplémentaire doit être mise en place lors des tournées mixtes ; les risques étant plus modérés dans le cadre de gestion de tournées dédiées au bio.

La notion de « cachet » :

Durant le transport il est essentiel de veiller à ce qu'aucune substitution et/ou modification du contenu ne soit possible via un emballage approprié.

Par ailleurs, il faut également se prémunir de tout endommagement du cachet et des documents d'accompagnement de la marchandise.

Il s'agit de pouvoir retrouver les informations relatives aux cordonnées identifiant l'opérateur ainsi que le code ou le nom de l'organisme certificateur et le cas échéant, de la marque d'identification du lot, apposée conformément à un système de marquage agréé au niveau national ou convenu avec l'autorité de contrôle ou l'organisme de contrôle et permettant d'établir le lien entre le lot et les registres de fabrication.

GESTION DES RISQUES ET PROCEDURES

 RCE 2018/848 _ Art. 24 & RCE 2021/1165 _ Art. 5

○ Schéma de fabrication

Des schémas de production descriptifs permettent de mettre en évidence toutes les interventions réalisées sur les denrées à certifier.

Dans un cas de mixité, les opérations doivent être effectuées après nettoyage complet du matériel enregistré sur une procédure, avec séparation physique ou dans le temps, d'opérations similaires concernant des produits conventionnels.

Il est d'usage que lorsque le nettoyage du matériel ne peut être complet, le déclassement en non bio des premiers produits fabriqués (en réalisant un enregistrement des quantités déclassées) soit effectué.

○ Hygiène & nettoyage

Les règles d'hygiène obligatoires (en vous basant sur les principes du système H.A.C.C.P et/ ou les guides de bonnes pratiques) sont de rigueur pour maîtriser les points critiques au niveau sanitaire. Un contrôle périodique de l'efficacité des mesures de nettoyage après rinçage l'est également.

Lors du contrôle il sera vérifié l'existence de procédures permettant de garantir d'une part l'absence de contamination entre les produits bio et non bio via des procédures de nettoyage et de séparation effective dans l'espace ou dans le temps et par tout autre agent comme dans un process de fabrication d'une denrée alimentaire destinée à la consommation humaine ; d'autre part l'absence de contaminants extérieurs (dératisation, appel à des sociétés tiers pour du nettoyage, ...).

Un nettoyage approprié des circuits et du matériel de fabrication doit être effectué avant toute fabrication de produits bio, en recourant, le cas échéant, à des produits autorisés en Annexe VII du RCE 889/2008 jusqu'en 31/12/2023 puis en Annexe IV du RCE 1165/2021.

DE LA RECEPTION A LA CONCEPTION : DES ENREGISTREMENTS OBLIGATOIRES

☐ RCE 2018/848 _ Annexe III et RCE 2021/279

Des enregistrements sont nécessaires pour garantir le suivi de la traçabilité des matières premières et des produits fabriqués, ainsi que les balances entrées/sorties.

○ Les garanties fournisseurs :

- Enregistrement des contrôles à réception : documents des fournisseurs, date de réception et état des marchandises bio réceptionnées
- Certificats Bio, BL/facture mentionnant « Bio » avec le Code de l'Organisme certificateur du fournisseur obligatoire sur les documents d'accompagnement
- Présence d'une étiquette et identification des produits bio réceptionnés
- Additifs et/ ou auxiliaires technologiques autorisés
- Garantie non OGM et d'absence d'ionisation obligatoire pour levures, bactéries et matières premières non bio, et autres ingrédients potentiellement à risque (maïs, soja, ...)
- Indication sans additif ou la présence d'un additif est dûment justifiée pour les sels

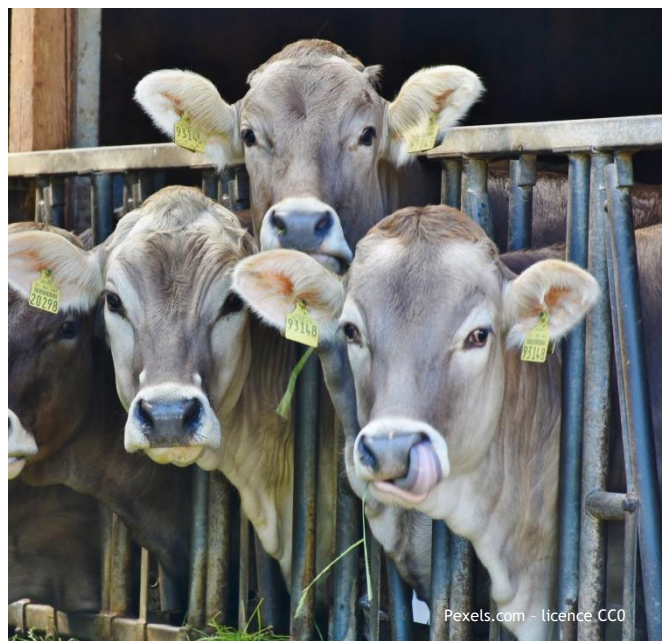
○ Description des process et fiches recettes :

- Rédaction des fiches recettes mises en œuvre avec le détail des ingrédients, de leurs pourcentages, de leurs origines
- Recueil descriptif des process utilisés
- Recueil des fiches procédures utilisées pour le nettoyage du matériel
- Recueil des mouvements des marchandises permettant d'effectuer le suivi comptabilité matière et traçabilité

○ Enregistrement des fabrications

Ils sont nécessaires à tous les stades ; mentionnant :

- les dates de fabrication
- la nature des denrées, ingrédients et matières premières utilisés dans les process
- les numéros de lot ou tout autre indicatif d'identification des éléments utilisés
- la quantité des matières premières/ingrédients mis en œuvre
- les quantités de produits finis fabriqués
- les opérations de nettoyage



ZOOM SUR LES PET FOOD – ALIMENTATION DES ANIMAUX DE COMPAGNIE

○ Les textes réglementaires de référence

🚩 RCE 2018/848 _ Art. 30.6



Conformément au champ d'application du règlement biologique européen ; est désormais possible la certification des aliments pour animaux de rente.

Ainsi, la formulation des aliments pour animaux de compagnie doit suivre les mêmes règles que celles pour les animaux de rente, et doivent se référer à l'Annexe III du RUE 2021/1165 et la Partie V de l'Annexe II du RUE 2018/848.

○ Les règles de validation des recettes biologiques

🚩 Guide de Lecture de l'INAO

1) Les aliments pour animaux de compagnie doivent respecter :

- Les règles de production générales du RUE 2018/848
- Les règles spécifiques aux aliments pour animaux à savoir les règles de production détaillées (partie V de l'annexe II du RUE n°2018/848) ainsi que la liste des intrants et substances autorisés (annexe III du RUE 2021/1165)

2) Tous les ingrédients d'origine agricole doivent être bio

3) Au moins 95% de la matière sèche du produit doit être bio

Les États-Membres peuvent adopter des règles nationales, mais sous réserve que :

- Elles soient plus strictes que les règles européennes relatives aux aliments pour animaux (moins d'additifs par exemple)
- Elles ne s'imposent qu'aux opérateurs qui font le choix de produire suivant le cahier des charges national

ZOOM SUR L'ALIMENTATION D'ANIMAUX NON SEVRÉS

○ La nutrition lactée des jeunes animaux

■ Guide de Lecture de l'INAO

Durant les périodes minimales d'allaitement maternel fixées dans le règlement d'exécution RUE 2020/464 pour chaque espèce animale concernée, les animaux sont nourris de préférence au lait maternel.

Néanmoins, en cas d'impossibilité, ils peuvent être nourris avec un lait biologique :

- d'une mère de la même espèce provenant de l'exploitation
- d'une mère de la même espèce provenant d'une autre exploitation biologique ou d'une mère d'une autre espèce provenant de l'exploitation ou d'une autre exploitation biologique.



L'utilisation de lait en poudre certifié bio est autorisée, à condition qu'il ne contienne pas de composants chimiques de synthèse ou de composants d'origine végétale.

Nourrir les jeunes avec du lait non bio constitue un manquement aux règles de la production biologique quand bien même cela serait effectué dans le cadre de la prophylaxie contre les maladies transmissibles par le lait maternel et sous justification vétérinaire.

○ L'âge de sevrage minimum par catégorie d'animaux

■ RCE 2020/464

CATEGORIE D'ANIMAUX	AGE MINIMUM
Bovin, équins, cervidés	90 jours
Ovins, équins	45 jours
Porcin	40 jours
Lapins	42 jours

Les aliments complémentaires destinés aux animaux non sevrés doivent être soumis à prescription vétérinaire.

PRÉPARER LES CONTRÔLES QUALISUD

LES ENREGISTREMENTS

■ RCE 2021/279 & RCE 2021/1691

La tenue des registres suivants est nécessaire. Ils doivent contenir toutes les interventions effectuées permettant de concevoir les produits d'intérêt, permettant d'assurer la traçabilité et la comptabilité matière :

- ✓ registres concernant l'utilisation de ces produits, y compris la ou les date(s) à laquelle/ auxquelles le produit a été utilisé, le nom du produit, la quantité utilisée ainsi que des informations sur les lots
- ✓ registres de tout intrant utilisé dans la production de denrées alimentaires. En cas de production de produits composés, les recettes/formulations complètes indiquant les quantités d'intrants et de produits obtenus sont enregistrées.

LES GARANTIES A PRESENTER

■ RCE 2018/848 & RCE 2021/279

Tout ingrédient d'origine non agricole doit être accompagné de sa fiche technique et de l'**attestation non OGM**. Le cas échéant, les catégories concernées sont les suivantes :

- ✓ Additifs alimentaires, y compris les supports pour additifs alimentaires
- ✓ Auxiliaires technologiques
- ✓ Préparation de micro organismes et d'enzymes

Tout ingrédient d'origine agricole non bio doit être accompagné d'un document attestant de son caractère **non OGM et non issus d'un traitement avec des rayonnements ionisants**.

LE CONTRÔLE

■ RCE 2018/848 & 2021/279

Les principaux documents nécessaires pour un contrôle d'activité de préparation :

- Les **fiches recettes** doivent être disponibles afin de savoir quels sont les éléments utilisés et en quelles quantités pour chaque produit et les **dérogations**
- Les **certificats fournisseurs pour chaque ingrédient**
- La **liste des fournisseurs**
- Le **numéro d'agrément sanitaire**

Les documents relatifs à tout contrôle officiel :

- Les **documents fournisseurs** (factures, bon de livraison, ...) avec mention UAB/AB pour les éléments achetés et/ou vendus
- Les **documents comptables et de traçabilité** à jour

Ainsi que tout autre document jugé pertinent pour la réalisation du contrôle !

L'accès doit être laissé au contrôleur pour la visite de l'ensemble des locaux et bâtiments de l'entreprise, y compris des unités non biologiques.



VOS OUTILS DU QUOTIDIEN :



www.qualisud.fr



05 53 20 35 60



bio@qualisud.fr