



Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

DG Politique de Contrôle

Direction Santé des Animaux et Sécurité des Produits Animaux

Votre correspondant : Dr Lic. Michel GOUFFAUX

Tél : 02-208.38.52

Fax : 02-208.38 66

E-mail : michel.gouffaux@afsca.be

Circulaire à Mesdames et Messieurs les exploitants des :

- établissements agréés ou enregistrés sur base des lois du 5 septembre 1952 et du 15 avril 1965 ;
- débits de viande ou de poisson visés aux arrêtés royaux des 12 décembre 1955 ou 30 avril 1976.

<i>vos lettres du</i>	<i>vos références</i>	<i>nos références</i>	<i>annexes</i>	<i>date</i>
		PCCB/S2/MGX/BVE/PPS/68942	6	24.08.2004

Objet : Sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine - Application du Règlement (CE) N° 1774/2002 du 3 octobre 2002.

La présente circulaire a pour but de préciser les obligations, qui incombent aux exploitants des entreprises produisant des denrées alimentaires d'origine animale destinées à la consommation humaine, relatives à la collecte, à l'entreposage, à la manipulation, à la transformation et à l'utilisation ou l'élimination des sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine, ci après dénommés sous-produits animaux.

Cette circulaire intègre les principes et objectifs de la convention relative aux déchets animaux dans les secteurs des viandes et des produits de la pêche qui a été conclue le 10.01.2003 entre le Ministre de la Santé publique et les trois Ministres régionaux compétents en matière d'Environnement et publiée au Moniteur belge du 21.02.2003.

Elle intègre également les dispositions du règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine.

Elle comporte en annexe les différents modèles de bordereaux de traçabilité imposés par les réglementations régionales.

Elle abroge et remplace la circulaire administrative, datée du 27 mai 2003 et référencée 30/sous-produits/BVE/119735, relative aux «Sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine - Application du Règlement (CE) N° 1774/2002 ».

Les principales modifications apportées par rapport à la version précédente ont pour objet de préciser :

- l'interprétation à donner aux définitions des matières de catégorie 2 et 3 de l'appareil digestif (chapitre Ier) ;



- les modalités de l'identification des matières des trois catégories et des sous-produits animaux destinés à l'alimentation directe de certains animaux (chapitre II et annexe I) ;
- l'exclusion de la tartrazine en tant que substance autorisée pour la dénaturation des matières de catégorie 1 (annexe I) ;
- l'exclusion du champ d'application de cette circulaire des matières premières destinées à la gélatine alimentaire, au collagène alimentaire et aux « autres issues traitées d'origine animale » (chapitre X).

Ces modifications sont marquées par un trait continu en marge gauche du texte qui suit.

Chapitre Ier. – Définitions des sous-produits animaux.

Les sous-produits animaux sont les cadavres entiers ou parties d'animaux ou produits d'origine animale visés aux titres 1 à 3 ci-dessous, **non destinés à la consommation humaine.**

1. Matières de catégorie 1.

Les matières de catégorie 1 comprennent les sous-produits animaux correspondant aux descriptions visées ci-après, ou toute matière contenant de tels sous-produits:

a. EST – MRS

Toutes les parties du corps, y compris les peaux, des animaux suspects d'être infectés par une EST conformément au règlement (CE) no 999/2001 ou pour lesquels la présence d'une EST a été officiellement confirmée.

Les matériels à risque spécifiés, et lorsque, au moment de l'élimination, les matériels à risque spécifiés n'ont pas été enlevés, les cadavres entiers d'animaux morts contenant des matériels à risque spécifiés.

L'ensemble des matériaux devant être traités comme des M.R.S. sont décrits au point 1 « définitions » de la circulaire ministérielle référencée 30/SA/MRS/MGX/119490 du 12.05.2003 relative aux « MRS. – traçabilité – registres ».

b. Hormones et contaminants environnementaux

Les produits dérivés d'animaux auxquels ont été administrées des substances interdites aux termes de la directive 96/22/CE : stilbènes, leurs sels et esters, β agonistes, thyrostatiques, oestrogènes, androgènes et gestagènes.

Les produits d'origine animale contenant des résidus de contaminants dangereux pour l'environnement et d'autres substances inscrites au groupe B, point 3, de l'annexe I, de la directive 96/23/CE du Conseil du 29 avril 1996 relative aux mesures de contrôle à mettre en œuvre à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et leurs produits et abrogeant les directives 85/358/CEE et 86/469/CEE et les décisions 89/187/CEE et 91/664/CEE, si ces résidus sont présents à des concentrations excédant les niveaux autorisés par la législation communautaire ou, à défaut, par les législations nationales : composés organochlorés, y compris les PCB's, composés organophosphorés, éléments chimiques, mycotoxines, colorants et autres.

c. Autres.

Les matières d'origine animale recueillies lors du traitement des eaux résiduaires des locaux où sont enlevés les matériels à risque spécifiés (abattoirs de ruminants, atelier de découpe de viandes de bovins, locaux affectés au désossage et à la découpe des viandes fraîches dans les ateliers de fabrication de viandes hachées, de préparations de viandes ou de produits à base de viande et locaux affectés au désossage et à la découpe des viandes fraîches dans les débits de viandes fraîches spécialement agréés) notamment les déchets de dégrillage, les déchets de dessablage, les mélanges de graisses et d'huiles, les boues, ainsi que les matières provenant des égouts de ces installations, sauf si ces matières ne contiennent aucun matériel à risque spécifiés ni des parties de ce matériel.

Les déchets de cuisine et de table provenant de moyens de transport opérant au niveau international.

Les mélanges de matières de catégorie 1 et de matières des catégories 2 et/ou 3, y compris toute matière destinée à être transformée dans une usine de transformation de catégorie 1.

2. Matières de catégorie 2.

Les matières de catégorie 2 comprennent les sous-produits animaux correspondant aux descriptions visées ci-après, ou toute matière contenant de tels sous-produits:

a) le lisier et le contenu de l'appareil digestif des mammifères et des ratites, qu'il soit isolé ou non de l'appareil digestif ;

b) toutes les matières d'origine animale recueillies lors du traitement des eaux résiduaires des abattoirs autres que ceux relevant des matières de catégorie 1 notamment les déchets de dégrillage, les déchets de dessablage, les mélanges de graisses et d'huiles, les boues, ainsi que les matières provenant des égouts de ces installations ;

c) les produits d'origine animale contenant des résidus de médicaments vétérinaires et de contaminants inscrits au groupe B, points 1) et 2), de l'annexe I de la directive 96/23/CE, si ces résidus sont présents à des concentrations excédant les niveaux autorisés par la législation communautaire ; à savoir :

GROUPE B - Médicaments vétérinaires et contaminants

1) Substances antibactériennes, y compris sulfamides, quinolones ;

2) Autres médicaments vétérinaires :

a) Anthelmintiques ;

b) Anticoccidiens, y compris nitroimidazoles ;

c) Carbamates et pyréthroïdes ;

d) Tranquillisants ;

e) Anti-inflammatoires non stéroïdiens (AINS) ;

f) Autres substances exerçant une activité pharmacologique.

d) les produits d'origine animale, autres que les matières de catégorie 1, qui sont importés de pays tiers et qui, lors des contrôles prévus par la législation communautaire, ne satisfont pas aux exigences vétérinaires requises pour leur importation dans la Communauté, sauf s'ils sont renvoyés ou si leur importation est acceptée sous réserve des restrictions prévues par la législation communautaire ;

e) les animaux ou parties d'animaux, autres que ceux considérés comme des matières de catégorie 1, qui meurent autrement que par abattage pour la consommation humaine, y compris les animaux abattus en vue d'éradiquer une épizootie ;

- f) les mélanges de matières des catégories 2 et 3, y compris toute matière destinée à être transformée dans une usine de transformation de catégorie 2, et
- g) les sous-produits animaux autres que les matières de catégorie 1 ou 3.

3. Matières de catégorie 3.

Les matières de catégorie 3 comprennent les sous-produits animaux correspondant aux descriptions ci-après, ou toute matière contenant de tels sous-produits:

- a) les parties d'animaux abattus qui sont propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire, mais ne sont pas destinées à la consommation humaine pour des raisons commerciales ;
- b) les parties d'animaux abattus qui ont été déclarées impropres à la consommation humaine, mais sont exemptes de tout signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux et sont issues de carcasses propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire ;
- c) les peaux, les sabots et les cornes, les soies de porcs et les plumes issus d'animaux mis à mort à l'abattoir après avoir été déclarés, à la suite d'une inspection *ante mortem*, propres à être abattus à des fins de consommation humaine conformément à la législation communautaire ;
- d) le sang issu d'animaux autres que des ruminants mis à mort à l'abattoir après avoir été déclarés, à la suite d'une inspection *ante mortem*, propres à être abattus à des fins de consommation humaine conformément à la législation communautaire ;
- e) les sous-produits animaux dérivés de la fabrication des produits destinés à la consommation humaine, y compris les os dégraissés et les cretons ;
- f) les anciennes denrées alimentaires d'origine animale ou contenant des produits d'origine animale, autres que les déchets de cuisine et de table, qui ne sont plus destinées à la consommation humaine pour des raisons commerciales ou en raison de défauts de fabrication ou d'emballage ou d'autres défauts n'entraînant aucun risque pour la santé humaine ou animale ; (*pas les produits issus de la boulangerie*)
- g) les poissons ou autres animaux marins, à l'exception des mammifères, capturés en haute mer aux fins de la production de farines ;
- h) les sous-produits frais de poissons qui proviennent d'usines fabriquant des produits à base de poisson destinés à la consommation humaine ;
- i) les déchets de cuisine et de table autres que ceux de catégorie 1 ;
- j) l'appareil digestif des animaux autres que les mammifères et les ratites, qu'il soit vidé ou non ;
- k) l'appareil digestif vidé des mammifères et des ratites non destiné à la consommation humaine, pour autant qu'il ait été vidé dans le respect des conditions fixées pour la vi dange de ces organes lorsqu'ils sont destinés à la consommation humaine.

Chapitre II. – Production de sous-produits animaux.

Si l'opération ou la circonstance de production de sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine résulte de la décision d'un vétérinaire, d'un inspecteur ou d'un contrôleur, de reconnaître ou déclarer ces sous-produits nuisibles ou impropres à la consommation humaine, celui-ci n'est en aucun cas considéré comme le producteur.

Le vétérinaire, l'inspecteur ou le contrôleur qui prend la décision précitée informe le producteur en lui remettant le document « attestation de saisie » dont le modèle figure en annexe II à la présente circulaire. Le cas échéant, un seul document est remis pour les décisions prises au cours d'une même journée d'activités.

Conformément aux dispositions de l'arrêté royal du 5 juin 2004 relatif à l'interdiction de l'utilisation et de mise en circulation des sous-produits animaux et des huiles et graisses destinées à l'alimentation animale, les matières de catégorie 2, à condition qu'elles proviennent d'animaux qui n'ont pas été abattus ou qui ne sont pas morts à la suite de la présence ou de la présence suspectée d'une maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux, ainsi que les matières de catégorie 3 produites dans un abattoir peuvent être utilisées pour l'alimentation directe des animaux de zoo, des animaux de cirque, des reptiles et des rapaces autres que les animaux de zoo ou de cirque, des animaux à fourrure, des animaux sauvages dont la viande n'est pas destinée à la consommation humaine, des chiens d'élevage ou de meute reconnus, et des asticots destinés à servir d'appâts de pêche.

Les matières présentées en carcasses, demi-carcasses, quartiers ou autres morceaux, sont pourvues sur chaque pièce de la marque de salubrité attestant que les viandes sont impropres à la consommation humaine ainsi que d'une étiquette mentionnant au moins le numéro SANITEL, l'abattoir d'origine, la date d'abattage et la mention « **Impropre à la consommation humaine. Destiné à l'alimentation de.....** » complétée par le nom de(s) (l')espèce(s) spécifique(s) d'animal/animaux au(x)quel(s) la matière est destinée.

S'il s'agit d'autres matières de catégorie 2 ou 3, elles sont emballées ; chaque emballage est scellé par le vétérinaire de l'Agence et muni d'une étiquette portant les mêmes mentions.

Chapitre III. – Établissements de production de sous-produits animaux

Les établissements et autres lieux où sont produits des sous-produits animaux sont ceux visés au chapitre III de la convention déchets animaux.

Chapitre IV. – Dénaturation des sous-produits animaux.

En l'attente d'une liste de substances utilisables pour la dénaturation des matières de catégorie 2 et 3 destinées aux différentes filières de traitement, seules les matières de catégorie 1, autres que des cadavres entiers, doivent être dénaturées au fur et à mesure de leur production.

Les substances, compatibles avec les technologies de traitement des sous-produits et avec les exigences en matière d'Environnement, qui doivent être utilisées dans les établissements de production en vue de la dénaturation des matières de catégorie 1 figurent à l'annexe I, point C, de la présente circulaire.

Dans l'établissement de production, la dénaturation incombe à l'exploitant ou à son préposé, qui en assume totalement la charge financière.

Selon le lieu et les circonstances, le contrôle officiel de la dénaturation est effectué par les personnes compétentes, soit de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, soit du Ministère régional de l'Environnement concerné.

Dans des conditions spéciales, liées au volume ou à l'état des sous-produits animaux ou à la nature du contenant, le vétérinaire, l'inspecteur ou le contrôleur peut autoriser qu'il soit dérogé à l'obligation de dénaturation pour autant que les sous-produits soient collectés en container ou moyen de transport scellé par lui et que le numéro du scellé soit mentionné au « bordereau de traçabilité des sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine » dont le modèle figure à l'annexe III ou IV de la présente

circulaire.

A part cette exception, il est interdit à un producteur de remettre à un transporteur enregistré ou à un collecteur agréé des sous-produits animaux qui ne sont pas dénaturés, sauf s'il s'agit de matières de catégorie 2 ou de matières de catégorie 3. De même, il est interdit à un transporteur enregistré ou à un collecteur agréé de prendre en charge de tels sous-produits animaux s'ils ne sont pas dénaturés.

Chapitre V. – Obligation de notification

Dès que des sous-produits animaux sont produits, notification doit en être faite dans les vingt-quatre heures par le producteur à un collecteur agréé.

La notification est faite par l'envoi d'une télécopie du « bordereau de traçabilité des sous-produits animaux » dont le modèle figure à l'annexe III, IV ou V de la présente circulaire, dont les rubriques 1 à 4 sont dûment complétées.

Le choix du collecteur est laissé à la discrétion du producteur des sous-produits animaux, dans le respect des listes de collecteurs agréés établies conformément aux dispositions du chapitre VI de la présente circulaire.

L'exploitant est dispensé de l'obligation de notification pour les sous-produits animaux dont la production est prévisible et la collecte organisée d'avance en vertu d'accords contractuels conclus entre le producteur et le collecteur agréé. Dans ce cas, la périodicité des collectes doit être suffisante pour préserver les conditions du fonctionnement hygiénique de l'établissement de production ; elle doit être fixée compte tenu de la nature et du volume des activités.

Chapitre VI. – Collecte et transport des sous-produits animaux

En Belgique, comme la plupart des matières de catégorie 2 ont la même destination que les matières de catégorie 1, elles sont en général collectées simultanément par un même collecteur.

Les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine ne peuvent être collectés et transportés que par des opérateurs enregistrés ou agréés à cette fin par les Autorités régionales compétentes.

Les listes de transporteurs enregistrés et de collecteurs agréés sont consultables sur les sites Internet des Services régionaux compétents :

- Région flamande :

<http://www.ovam.be/jahia/Jahia/pid/378>

- Région wallonne :

<http://mrw.wallonie.be/cgi/dgrne/owd/anicoll.idc>

- Région Bruxelles-Capitale :

http://www.ibgebim.be/francais/pdf/entreprise/agrement/web_FR_0000200.htm

Les opérateurs autorisés à opérer dans la Région de Bruxelles-Capitale sont à ce jour ceux agréés par les Régions flamande et wallonne.

La collecte et le transport des sous-produits animaux doivent être effectués conformément aux réglementations régionales.

Chapitre VII. – Traçabilité des sous-produits animaux

La traçabilité de l'enlèvement des sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine, à l'exclusion du lisier et du contenu de l'appareil digestif destiné à l'épandage sur les sols, est assurée par l'utilisation des « *bordereaux de traçabilité* » dont les modèles figurent aux annexes III à VI de la présente circulaire.

Ces documents comportent les informations relatives à la provenance, la nature, la quantité, la destination, le regroupement, l'utilisation ou le traitement des sous-produits.

Un bordereau distinct est établi pour chaque enlèvement.

Chaque bordereau comporte un seul feuillet. Il est établi conformément à la réglementation relative à l'emploi des langues en matière administrative.

Les différents modèles de bordereaux sont pré-imprimés sur papier autocopiant, en trois exemplaires :

- l'exemplaire original accompagnant les sous-produits lors de leur cheminement jusqu'au premier établissement de traitement ;
- une copie destinée au collecteur ;
- une copie destinée à l'établissement de production.

Chaque personne responsable complète la rubrique qui lui incombe et conserve une copie durant trois ans au moins, pour la présenter à toute requête d'une Autorité compétente.

En vue de l'identification de l'établissement de production et des sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine à collecter, le producteur complète les rubriques 1 et 3 du bordereau.

La quantité des matières de chaque catégorie constituant le lot à collecter est mentionnée à chaque ligne correspondante de la rubrique 3 du bordereau, sous la forme d'un poids exprimé en kg et fondé sur une pesée effective. De plus, chaque fois que les matières peuvent être individualisées, le nombre d'unités constituant le lot à collecter est aussi mentionné.

Un bordereau séparé est établi pour chaque animal, carcasse, denrée ou lot de ceux-ci saisi et pour lequel un procès-verbal a été établi.

Dans le cas de matières de catégorie 2 et 3 destinées à l'alimentation directe de certains animaux, le vétérinaire de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire complète sur le bordereau destiné à cette fin la rubrique 3bis relative à la certification vétérinaire.

Lorsqu'il est nécessaire de notifier la production à un collecteur agréé, le producteur complète la rubrique 4. Il adresse par fax au collecteur agréé une copie du document ainsi complété.

Au moment de l'enlèvement des matières, le préposé du collecteur complète la rubrique 5 du document.

L'exemplaire original ainsi que la copie destinée au collecteur accompagnent le transport jusqu'à l'établissement de regroupement, de traitement ou d'utilisation, tandis qu'une copie est laissée au producteur qui la tient à la disposition du vétérinaire, de l'inspecteur ou du contrôleur pendant trois ans au moins.

L'établissement de regroupement, de traitement ou d'utilisation établit la facturation de la collecte à l'adresse du producteur en mentionnant formellement et de manière univoque la référence des bordereaux de

traçabilité concernés ainsi que la catégorie, la nature et la quantité des sous-produits concernés.

En outre, la facture doit comporter *in extenso* le texte suivant : « *Le responsable de l'établissement agréé pour la collecte de sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine visés à la présente facture atteste qu'ils ont été remis en totalité à un établissement agréé pour leur regroupement, traitement ou utilisation* ».

Le producteur des sous-produits animaux qui reçoit la facture attestant du fait que les sous-produits animaux ont bien reçu la destination qui leur était assignée joint une copie à celle du bordereau de traçabilité qu'il a conservé ; il conserve ces deux documents durant au moins trois ans de manière à pouvoir les présenter sur toute requête d'une Autorité compétente.

Si la collecte des sous-produits animaux visés au présent chapitre ne donne pas lieu à facturation par le collecteur, celui-ci transmet au producteur un document comportant les mentions prescrites aux alinéas 2 à 5 du présent chapitre.

Pour les sous-produits animaux dont la traçabilité est assurée au moyen des bordereaux dont les modèles figurent aux annexes V et VI, le responsable de l'établissement d'utilisation informe le producteur des sous-produits de leur utilisation conforme à la réglementation par le renvoi de l'exemplaire original du bordereau de traçabilité dont la rubrique 6 est dûment complétée. Il en conserve lui-même une copie durant trois ans au moins.

Dès réception de ce document, le responsable de l'établissement de production complète la rubrique 7, attestant ainsi avoir pris connaissance du fait que les sous-produits animaux ont bien reçu la destination qui leur était assignée. Il conserve ce document durant trois ans au moins de manière à pouvoir le présenter sur toute requête d'une Autorité compétente.

Le producteur est tenu d'avertir systématiquement et par écrit tant le vétérinaire, l'inspecteur ou le contrôleur de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire que l'Autorité régionale compétente de l'absence soit, dans le cas des bordereaux dont les modèles figurent aux annexes III et IV, des mentions sur la facture décrivant les sous-produits et attestant de leur regroupement, traitement ou utilisation, soit, dans le cas des bordereaux dont les modèles figurent aux annexes V et VI, de l'absence de retour de l'exemplaire original du bordereau de traçabilité.

L'Agence exerce un contrôle régulier sur le respect de ces prescriptions, conformément aux dispositions du chapitre IX de la présente circulaire.

Chapitre VIII. – Traitement et utilisation des sous-produits animaux

Les sous-produits animaux ne peuvent être utilisés, regroupés ou traités que par des opérateurs autorisés, enregistrés ou agréés à cette fin par les Autorités régionales compétentes, conformément aux dispositions réglementaires fixées par les Autorités européennes, fédérales et régionales.

Les sous-produits animaux d'une certaine catégorie de risque doivent être utilisés, regroupés ou traités selon les conditions fixées pour l'utilisation, le regroupement ou le traitement des sous-produits animaux de ladite catégorie ou d'une catégorie de risque plus élevée.

Les autorisations, enregistrements et agréments par les Autorités régionales compétentes des utilisateurs, des centres de regroupement et des établissements de traitement mentionnent la nature et la catégorie de risque des sous-produits animaux qui peuvent être utilisés, regroupés ou traités. Certains de ces autorisations, enregistrements et agréments peuvent ne prendre effet qu'en période de crise.

Les listes de ces établissements autorisés, enregistrés ou agréés sont régulièrement mises à jour et communiquées pour information par les Autorités régionales compétentes aux Administrations concernées. Elles sont mises à la disposition sur les sites Internet des autorités régionales compétentes. (voir point VI)

A titre d'information, les utilisations autorisées pour les sous-produits animaux sont décrites aux articles

suyvants du règlement N° (CE) 1774/2002 du 3 octobre 2002 :

1. Matières de catégorie 1 : art. 4, § 2 ;
2. Matières de catégorie 2 : art. 5, § 2 ;
3. Matières de catégorie 3 : art. 6, § 2.

Chapitre IX. – Rôle de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

Les personnes, membres du personnel de l'Agence, désignées en application des lois du 5 septembre 1952, du 15 avril 1965 ou du 24 janvier 1977, surveillent l'application de ces lois, qui prévoient notamment que les produits impropres à la consommation humaine sont remis à un établissement agréé à cette fin.

A la faveur de leurs prestations dans les établissements de production placés sous leur contrôle, les personnes visées à l'alinéa précédent sont chargées :

- d'apporter, le cas échéant, leur concours technique au tri des sous-produits dans les différentes catégories de risque, conformément au chapitre I de la présente circulaire ;
- de contrôler que les sous-produits animaux ne contaminent pas les produits propres à la consommation humaine, ne passent ni ne retournent dans la filière des produits propres à la consommation humaine et ne contaminent pas des sous-produits animaux d'une catégorie de risque inférieure ;
- de remettre à l'exploitant de l'établissement de production chaque fois que de besoin le document « Attestation de saisie » dont le modèle figure en annexe II à la présente circulaire en vue de l'avertir de la production des matières de catégorie 1 et 2 résultant d'une décision d'expertise ou de contrôle sanitaire ;
- de compléter, pour ce qui concerne les experts vétérinaires, la rubrique 3bis du « bordereau » dont le modèle figure à l'annexe V de la présente circulaire ;
- de contrôler régulièrement l'utilisation et la conservation des bordereaux de traçabilité attestant que les sous-produits animaux sont effectivement collectés et regroupés ou traités par des opérateurs autorisés, enregistrés ou agréés à cette fin et d'assortir régulièrement ces contrôles de recoupements entre les bordereaux et les factures émises par les collecteurs ;
- de signaler aux Autorités régionales compétentes tout manquement constaté ou toute infraction suspectée en relation avec les procédures exposées à la présente circulaire et qui relèvent des réglementations régionales.

Les coordonnées de ces autorités sont les suivantes :

▪ **Région flamande :**

*De heer F. PARENT, Leidend ambtenaar.
Openbare Vlaamse AfvalMaatschappij (OVAM).
110, Stationstraat, 2800 Mechelen
Tel. : 015 28 42 84 - Fax : 015 20 32 75*

▪ **Région wallonne :**

- Pour les questions administratives :

*Mr R. FONTAINE, Inspecteur général.
Ministère de la Région wallonne,
Office Régional Wallon des Déchets (OWD).
15, Avenue Prince de Liège, 5100 Jambes.
Tél. : 081 33 65 75 - Fax : 081 33 65 22*

- Pour les questions relatives aux contrôles :

*Mr S. GODFROID, Inspecteur général.
Ministère de la Région wallonne,
Division Police de l'Environnement (DPE).
15, Avenue Prince de Liège, 5100 Jambes.
Tél. : 081 33 60 21 - Fax : 081 33 60 22*

▪ **Région de Bruxelles - Capitale :**

*Mr J.-P. HANNEQUART, directeur général.
Institut bruxellois pour la gestion de l'Environnement (IBGE).
100, Gulledele, 1200 Bruxelles
Tel : 02 775 75 11 - Fax : 02 775 76 21*

Dans des cas spéciaux, les vétérinaires experts de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire peuvent aussi être chargés, par voie d'instruction de Service, de certifier certaines conditions sanitaires particulières relatives aux animaux dont proviennent les sous-produits, notamment leur conformité à certaines dispositions réglementaires européennes.

Les personnes visées au premier alinéa de ce chapitre attestent des contrôles qu'elles effectuent en application des dispositions du présent chapitre par l'apposition sur les documents concernés de la date et de leur cachet et signature.

Elles font rapport des informations qu'elles adressent aux Autorités régionales en application des dispositions du présent chapitre.

L'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire dresse un rapport annuel des informations transmises. La Commission permanente d'évaluation visée au chapitre XIII de la Convention procède à l'évaluation du rapport annuel.

Chapitre X. – Dispositions diverses

[...]

La présente circulaire ne s'applique pas aux matières premières destinées à la fabrication de certaines denrées alimentaires, pour lesquelles sont seules applicables les conditions fixées :

- pour la **gélatine alimentaire**, aux articles 6 et 7 de l'arrêté royal du 5 décembre 2000 relatif à la gélatine alimentaire ;
- pour le **collagène alimentaire**, aux articles 5 et 6 de l'arrêté royal du 17 décembre 2003 relatif au collagène alimentaire ;
- pour les **autres issues traitées d'origine animale**, à l'article 1^{er} de l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif à la production et au commerce de produits à base de viande et des autres issues traitées d'origine animale et à l'article 35 et à l'annexe II, chapitre VI, point 2, de l'arrêté royal du 4 juillet 1996 relatif aux conditions générales et spéciales d'exploitation des abattoirs et d'autres établissements.

Sous le contrôle de l'Agence, ces matières premières sont récoltées et entreposées dans les établissements de production et collectées par ou pour le compte des établissements de transformation, aux conditions fixées par ces réglementations, de manière totalement séparée des sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine.

Les dispositions des chapitres IV à VI de la présente circulaire ne s'appliquent pas aux sous-produits animaux destinés à des fins de diagnostic, d'éducation et de recherche, à condition que, au terme de ces recherches, les sous-produits qui n'auraient pas été utilisés reçoivent la destination qui leur est assignée par la réglementation régionale.

Les utilisations visées à l'alinéa précédent sont subordonnées à une autorisation spécifique de l'Administration régionale compétente, accordée, s'il s'agit de matières de catégorie 1, après avis de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

L'utilisation des sous-produits animaux visés au présent chapitre ne peut avoir lieu qu'à l'intervention d'établissements détenteurs de l'autorisation visée à l'alinéa précédent et selon des conditions particulières fixées au cas par cas par l'Administration régionale, le cas échéant, après avis de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire. Ces conditions concernent aussi la destination des sous-produits qui ne seraient pas utilisés.

L'autorisation mentionne aussi les conditions éventuelles pour la dénaturation, les établissements de production autorisés ainsi que les transporteurs et collecteurs qui seuls sont habilités.

Le « bordereau de traçabilité des sous-produits animaux » à utiliser pour les sous-produits visés au présent chapitre en application du chapitre VII de la présente circulaire est celui dont le modèle figure à son annexe VI.

La direction générale du contrôle de l'Agence surveille l'application de la présente circulaire.

Ir. Gilbert HOUINS, (s é .)

Directeur général.

ANNEXE I.

EXIGENCES RELATIVES A LA PRODUCTION DE SOUS-PRODUITS ANIMAUX NON DESTINES A LA CONSOMMATION HUMAINE

Dans les établissements agréés, les postes d'inspection frontaliers et les établissements de vente au détail, en dehors de la production proprement dite, les sous-produits animaux ne peuvent être manipulés, traités ni entreposés à l'aide d'équipements et dans des locaux ou emplacements destinés aux produits propres à la consommation humaine.

La production par un même établissement de sous-produits de catégories différentes implique que celui-ci dispose de circuits distincts, notamment en ce qui concerne les équipements et les locaux d'entreposage.

A défaut, tous les sous-produits produits dans l'établissement sont assimilés à ceux de la catégorie de risque la plus élevée qui y sont produits.

Cette disposition vaut également pour les matières de catégorie 3 produites sur des chaînes d'abattage qui ne disposeraient pas de moyens de stockage tampon permettant l'enlèvement séparé des sous-produits animaux provenant de carcasses déclarées impropres à la consommation humaine.

Les exploitants des établissements où sont produits des matériels à risque spécifiés sont tenus de prendre en considération les recommandations du Conseil supérieur d'Hygiène relatives à la protection du personnel manipulant des matériels à risque spécifiés.

En outre, les conditions suivantes seront en tout cas respectées :

A) Installations et équipements.

1. Tous les établissements.

Dans les établissements et autres lieux de production, à tous les stades de la récolte, de l'entreposage et de la remise au collecteur agréé, dans la mesure où elles sont destinées à être collectées séparément, les matières des catégories 1, 2 et 3 sont identifiées et séparées et le demeurent tout au long des opérations de récolte et d'entreposage.

Les mentions suivantes doivent obligatoirement apparaître sur les récipients ou emballages, en toutes lettres et de manière clairement lisible :

1° pour les matières de catégorie 3 : « **Catégorie 3 - Impropre à la consommation humaine** » ;

2° pour les matières de catégorie 2, autres que le lisier et le contenu de l'appareil digestif : « **Catégorie 2 - Impropre à la consommation animale** » ;

3° pour les matières de catégorie 1 : « **Catégorie 1 - Exclusivement pour élimination** ».

La mention «MRS», précédemment obligatoire sur les récipients et emballages destinés aux matériels à risque spécifiés, peut continuer de coexister avec la mention désormais obligatoire pour toutes les matières de catégorie 1.

Les récipients et emballages destinés aux sous-produits animaux doivent, dans chaque établissement, être d'une couleur déterminée en fonction de la catégorie de sous-produits animaux qu'ils contiennent et spécialement réservés à l'usage auquel ils sont destinés.

Tout établissement où sont produits des sous-produits animaux doit disposer d'équipements, fixes ou mobiles, permettant le pesage effectif des sous-produits de toute nature remis au collecteur agréé. Ces moyens doivent être adaptés à l'importance et à la nature des activités exercées dans l'établissement, de manière à satisfaire à l'exigence du pesage sans contrarier les opérations de collecte.

Les matières de catégorie 3 non transformées, destinées à la production de matières premières pour aliments des animaux ou d'aliments pour animaux familiers, doivent être entreposées réfrigérées ou congelées, à moins d'être transformées dans les 24 heures à compter de leur production.

2. Etablissements agréés pour les échanges intracommunautaires.

Tous ces établissements doivent comporter au moins des récipients spéciaux, étanches, en matériaux inaltérables, munis d'un couvercle et d'un système de fermeture empêchant les personnes non autorisées d'y puiser, destinés à recevoir des viandes fraîches, préparations de viandes, produits à base de viande ou autres issues traitées d'origine

animale, impropres à la consommation humaine, ou un local fermant à clé destiné à les recevoir si leur abondance le rend nécessaire ou s'ils ne sont pas enlevés ou détruits à la fin de chaque journée de travail ; lorsqu'ils sont évacués par des conduits, ces derniers doivent être construits et installés de manière à éviter tout risque de contamination.

Les abattoirs de volailles ou de lapins doivent comporter en outre un dispositif séparé, fermant à clé destiné à l'entreposage des carcasses, des morceaux de carcasses ou des abats reconnus ou déclarés impropres à la consommation humaine ou nuisibles, à moins que des récipients fermés ne soient présents à cet effet en dehors du bâtiment.

Les abattoirs d'animaux de boucherie doivent comporter en outre un local réfrigéré, séparé et fermant à clé destiné à l'entreposage des carcasses, des morceaux de carcasses ou des abats reconnus ou déclarés impropres à la consommation humaine ou nuisibles, éventuellement complété de récipients fermés se trouvant en dehors du bâtiment.

Les abattoirs doivent aussi comporter un local ou un aménagement spécifique pour la récupération des plumes ou des peaux.

3. Etablissements agréés de faible capacité.

Tous ces établissements doivent comporter au moins des récipients spéciaux, étanches, en matériaux inaltérables, munis d'un couvercle et d'un système de fermeture empêchant les personnes non autorisées d'y puiser, destinés à recevoir des viandes reconnues ou déclarées impropres à la consommation humaine ou nuisibles, et qui doivent être enlevées ou détruites.

Les abattoirs d'animaux de boucherie doivent comporter en outre un local fermant à clé destiné à l'entreposage des carcasses, des morceaux de carcasses ou des abats reconnus ou déclarés impropres à la consommation humaine ou nuisibles, éventuellement complété de récipients fermés se trouvant en dehors du bâtiment.

4. Etablissements de vente au détail.

Tous ces établissements doivent disposer au moins de récipients étanches clairement identifiables destinés à recueillir et entreposer les sous-produits animaux, et pourvus d'un moyen de fermeture empêchant les personnes non autorisées d'y puiser ou d'y ajouter des sous-produits.

Dans les débits de viandes fraîches où sont produits des matériels à risque spécifiés, tous les sous-produits animaux produits dans l'établissement, tels que les os, les graisses, les produits du parage et les matériels à risque spécifiés doivent être rassemblés et entreposés ensemble dans les mêmes récipients, la totalité des sous-produits animaux ainsi rassemblés devant être traitée comme matériels à risque spécifiés.

B) Exploitation.

1. Etablissements agréés.

Les locaux de travail ne peuvent être utilisés pour y manipuler, préparer, transformer, emballer ou entreposer des denrées impropres à la consommation humaine.

Les sous-produits et autres issues d'abattage non destinées à la consommation humaine, les viandes reconnues ou déclarées impropres à la consommation humaine ou nuisibles et les viandes à mettre en observation en vue d'un complément d'examen doivent être immédiatement évacués de manière à ne provoquer aucun risque de contamination ou de souillure des viandes propres à la consommation humaine. Ils ne peuvent entrer en contact avec ces viandes et doivent être placés dès que possible dans des équipements, des récipients ou des locaux respectivement et exclusivement destinés à ces fins, conçus et situés de manière à éviter toute contamination ou souillure des viandes propres.

Les carcasses, les morceaux de carcasses et les abats définitivement reconnus ou déclarés impropres à la consommation humaine ou nuisibles doivent être dénaturés, si nécessaire en présence et suivant les instructions de l'expert, par l'exploitant de l'abattoir ou de l'établissement où l'expertise a été effectuée. Les moyens nécessaires à cet effet sont également mis à disposition par l'exploitant.

Les récipients se trouvant dans les locaux de travail et destinés à collecter les sous-produits et les viandes impropres à la consommation humaine doivent être vidés chaque jour après utilisation, puis nettoyés et désinfectés.

Dans les locaux ou les endroits séparés pour l'entreposage de viandes reconnues impropres ou déclarées nuisibles, ne peuvent être entreposées ni des viandes reconnues propres, ni des viandes mises en observation en vue d'un complément d'examen, ni d'autres denrées alimentaires.

Le personnel doit recevoir de la part de l'exploitant l'information et la formation nécessaires à l'exécution des tâches qui lui incombent en vertu de la présente Convention.

2. Etablissements de vente au détail.

Les sous-produits doivent être manipulés et entreposés de manière hygiénique permettant d'éviter autant que possible la contamination des viandes, des outils, des équipements et des locaux.

| C) Liste des substances autorisées en vue de la dénaturation.

Substance chimique	Couleur	Solvant	Concentration minimale de la solution prête à l'emploi	
			gr/l	%
Bleu de méthylène hydraté	Bleu	Eau	5	0,5

ANNEXE II - Modèle

Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

ATTESTATION DE SAISIE

Information de l'exploitant de la production de sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine de catégorie 1 et 2 résultant d'une décision d'expertise vétérinaire ou de contrôle sanitaire

N° d'ordre⁽¹⁾

1. Etablissement de production de sous-produits animaux.					
Dénomination :					
Adresse :					
Catégorie d'établissement : N° d'agrément / d'autorisation ⁽²⁾ :					
2. Identification des matières de catégorie 1 / 2. ⁽³⁾					
Carcasses ou Cadavres					
Espèce animale	N° Registre des entrées	N° SANITEL	Poids		Motif de saisie
			Catégorie 1	Catégorie 2	
Autres					
Description	Nombre	Poids		Motif de saisie	
		Catégorie 1	Catégorie 2		
3. Attestation de saisie – Information de la production de matières de catégorie 2 ou de matières de catégorie 1.. ^(2,3)					
Je soussigné, vétérinaire / inspecteur / contrôleur ⁽⁴⁾ de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire certifie avoir ce jour reconnu / déclaré ⁽⁵⁾ nuisibles / impropres à la consommation humaine ⁽⁶⁾ les sous-produits décrits à la rubrique 2 ci-dessus et avoir procédé à leur saisie dans l'établissement visé à la rubrique 1. Ces sous-produits doivent être remis à un collecteur agréé ou enregistré pour la collecte de sous-produits animaux de catégorie 1 et 2, accompagnés du bordereau de traçabilité des sous-produits animaux prévu pour ces catégories de sous-produits animaux.					
Fait à, le ⁽⁴⁾					
<i>(Cachet et signature du vétérinaire, de l'inspecteur ou du contrôleur)</i>					
4. Visa de l'exploitant. ⁽⁶⁾					
Je soussigné, exploitant de l'établissement mentionné à la rubrique 1 ci-dessus, déclare avoir pris connaissance de la saisie des produits décrits à la rubrique 2. Je prends en charge la responsabilité de ces sous-produits animaux et de la destination qui doit leur être donnée.					
Fait à, le ⁽⁴⁾					
<i>(Cachet et signature de l'exploitant)</i>					
5. Destination.					
Références des bordereaux de traçabilité des sous-produits décrits au point 2 :					
Fait à, le ⁽⁴⁾					
<i>(Cachet et signature de l'exploitant)</i>					

¹ N° d'agrément ou d'autorisation, deux derniers chiffres du millésime et numéro de série ininterrompu propre au producteur des sous-produits animaux.

² Biffer la mention inutile.

³ L'exemplaire original dont les rubriques 1 à 3 sont dûment complétées est remis à l'exploitant qui complète ensuite la rubrique 4.

⁴ Le signataire conserve une copie du document durant trois ans.

⁵ L'exemplaire original dûment complété est remis par l'exploitant au vétérinaire, à l'inspecteur ou au contrôleur, qui le conserve durant trois ans.

BORDEREAU DE TRAÇABILITÉ DE MATIÈRES DE CATEGORIE 3

Exemplaire original / copie collecteur / copie producteur

Référence : / /⁽⁶⁾

1. Etablissement de production. Dénomination : Adresse : Catégorie : N° d'agrément / d'autorisation par l'AFSCA :	2. Collecteur / transporteur. Dénomination : Adresse : Catégorie : N° d'agrément / d'enregistrement par la Région :
--	--

3. Identification des sous-produits animaux à collecter.
Date(s) de production : Emballage (vrac, nature du contenant) :

CODE		NATURE		Matières de catégorie 3						POIDS		
				BOVINS	PORCS	OVINS/CAPRINS	SOLIPEDES	VOLAILE	POISSON	AUTRES	MELANGE	
		Peaux, cornes, onglons, laines, soies										
		Pattes d'animaux de boucherie										
		Pattes, têtes, plumes, abats blancs de volaille										
		Sang										
		Graisses : panne / crépine										
		Graisses : coupures										
		Os										
		Cartilages										
		Déchets de découpe										
		Sous-produits de boucherie non autorisée CV										
		Ecailles, coquilles, carapaces										
		têtes, queues, nageoires, arêtes										
		Poisson pêché pour fabrication de farine de poisson										
		Autres										

J'atteste que les matières décrites ci-dessus ne contiennent pas de matières de catégorie 1 et 2.

Fait à, le⁽⁷⁾

(Cachet et signature du responsable de l'établissement de production)

4. Notification de la production.⁽⁸⁾
Le présent document est adressé par fax le (date) à (heure) au collecteur de sous-produits animaux mentionné à la rubrique 2 en vue de la collecte, dans les délais prescrits, à l'adresse du producteur mentionné à la rubrique 1, des matières de catégorie 3 décrites à la rubrique 3.

Fait à, le⁽⁷⁾

(Cachet et signature du responsable de l'établissement de production)

5. Collecte.⁽⁹⁾
Je soussigné, préposé du collecteur de sous-produits animaux décrit à la rubrique 2, atteste avoir procédé à l'enlèvement des sous-produits animaux décrits à la rubrique 3.
N° d'immatriculation du moyen de transport :
Destinataire des sous-produits animaux : (centre de regroupement, établissement de traitement ou d'utilisation) :

J'atteste avoir averti le producteur de ces opérations au moyen de la facture portant la référence

Fait à, le⁽⁷⁾

(Cachet et signature du transporteur)

6. Regroupement, traitement ou utilisation.⁽¹⁰⁾
Je soussigné, responsable de l'établissement de regroupement / traitement / utilisation ⁽²⁾, des matières de catégorie 3 atteste par la présente avoir réceptionné en provenance de l'établissement de production visé à la rubrique 1 et à l'intervention du collecteur mentionné à la rubrique 2, les sous-produits animaux identifiés à la rubrique 3 et avoir procédé à leur regroupement / traitement / utilisation ⁽²⁾ conformément aux dispositions réglementaires européennes et régionales en vigueur.
Catégorie d'établissement : N° d'agrément / d'enregistrement :

J'atteste avoir averti le producteur / collecteur de ces opérations au moyen de la facture portant la référence

Fait à, le⁽⁷⁾

(Cachet et signature du responsable)

⁶ La référence est propre au document et se compose des identifiants suivants : Code identifiant le collecteur / numéro d'identification de la tournée / numéro de client attribué par le collecteur au producteur.

⁷ Le signataire conserve une copie du document durant trois ans.

⁸ Compléter cette rubrique uniquement si une notification est nécessaire, c'est-à-dire si la collecte n'est pas organisée d'avance en vertu d'accords contractuels entre le producteur et le collecteur.

⁹ L'exemplaire original dûment complété accompagne le transport des sous-produits animaux vers l'établissement de regroupement ou de traitement.

¹⁰ L'exemplaire original dûment complété est conservé durant trois ans au moins par l'établissement de regroupement, traitement ou utilisation.

BORDEREAU DE TRAÇABILITÉ DES MATIÈRES DE CATÉGORIE 1 OU 2.

Exemplaire original / copie collecteur / copie producteur

Référence : / /⁽¹¹⁾

1. Etablissement de production. Dénomination : Adresse : Catégorie : N° d'agrément / d'autorisation par l'AFSCA :	2. Collecteur / transporteur. Dénomination : Adresse : Catégorie : N° d'agrément / d'enregistrement ⁽¹²⁾ par la Région :
--	--

3. Identification des sous-produits animaux à collecter.
Date(s) de production : Emballage (vrac, nature du contenant) :

Matières de catégorie 2										
CODE	NATURE	N° SANITEL	Espèce	Nombre	Poids	NATURE	N° SANITEL	Espèce	Nombre	Poids
	Cadavres					Cadavres				
	Cadavres					Cadavres				
	Viandes					Viandes				
	Viandes					Viandes				
	Préparations de viandes					Préparations de viandes				
	Produits à base de viande					Produits à base de viande				
	Sang					Sang				
	Abats					Abats				
	Poisson					Poisson				
	Boucles auriculaires usagées					Boucles auriculaires usagées				
	Lisier - contenu de l'appareil digestif					Lisier - contenu de l'appareil digestif				
	Déchets de dégrillage					Déchets de dégrillage				
	Autres / mélange de catégories ⁽²⁾					Autres / mélange de catégories ⁽²⁾				

Matières de catégorie 1										
CODE	NATURE	N° SANITEL	Bovins	Nombre	Poids	NATURE	N° SANITEL	Ovins/caprin s	Nombre	Poids
	Cadavres					Cadavres				
	Cadavres					Cadavres				
	Viandes					Viandes				
	Viandes / peaux ⁽²⁾					Viandes / peaux ⁽²⁾				

NATURE	Espèce	Nombre	Poids	NATURE	Espèce	Nombre	Poids
Têtes entières				Têtes entières			
Crânes				Crânes			
Moelle épinière / amygdales / rates				Moelle épinière / amygdales / rates			
Intestins				Intestins			
Mésentères				Mésentères			
Abats				Abats			
Autres sous-produits de l'abattage				Autres sous-produits de l'abattage			
Sang				Sang			
Colonnes vertébrales				Colonnes vertébrales			
Sous-produits boucherie autorisée retrait CV	Colonne vertébrale Autres sous-produits			Sous-produits boucherie autorisée retrait CV	Colonne vertébrale Autres sous- produits		
Déchets de dégrillage				Déchets de dégrillage			
Autres / mélange de catégories ⁽²⁾				Autres / mélange de catégories ⁽²⁾			

Fait à, le⁽¹³⁾

(Cachet et signature du responsable de l'établissement de production)

4. Notification de la production.⁽¹⁴⁾
Le présent document est adressé par fax le (date) à (heure) au collecteur de sous-produits animaux mentionné à la rubrique 2 en vue de la collecte dans les délais prescrits à l'adresse du producteur mentionné à la rubrique 1 ci-dessus des matières de catégorie 1 / 2 ⁽²⁾ décrits à la rubrique 3.

Fait à, le⁽¹³⁾

(Cachet et signature du responsable de l'établissement de production)

5. Collecte.⁽¹⁵⁾
Je soussigné, préposé du collecteur de sous-produits animaux décrit à la rubrique 2, atteste avoir procédé à l'enlèvement des sous-produits animaux décrits à la rubrique 3.
N° d'immatriculation du moyen de transport :
Destinataire des sous-produits animaux : (centre de regroupement, établissement de traitement ou d'utilisation) :

J'atteste avoir averti le producteur de ces opérations au moyen de la facture portant la référence
Fait à, le⁽¹³⁾

(Cachet et signature du transporteur)

6. Regroupement, traitement ou utilisation.⁽¹⁶⁾
Je soussigné, responsable de l'établissement de regroupement / traitement / utilisation ⁽²⁾, des matières de catégorie 1 / 2 atteste par la présente avoir réceptionné en provenance de l'établissement de production visé à la rubrique 1, à l'intervention du collecteur mentionné à la rubrique 2, les sous-produits animaux identifiés à la rubrique 3, et avoir procédé à leur regroupement / traitement / utilisation ⁽²⁾ conformément aux dispositions réglementaires européennes et régionales en vigueur.
Catégorie d'établissement : N° d'agrément / d'enregistrement ⁽²⁾ :

J'atteste avoir averti le producteur / collecteur de ces opérations au moyen de la facture portant la référence
Fait à, le⁽¹³⁾

(Cachet et signature du responsable)

¹¹ La référence est propre au document et se compose des identifiants suivant : Code identifiant le collecteur / numéro d'identification de la tournée / numéro de client attribué par le collecteur au producteur.¹² Biffer la mention inutile.¹³ Le signataire conserve une copie du document durant trois ans¹⁴ Compléter cette rubrique uniquement si une notification est nécessaire, c'est-à-dire si la collecte n'est pas organisée d'avance en vertu d'accords contractuels entre le producteur et le collecteur.¹⁵ L'exemplaire original dûment complété accompagne le transport des sous-produits animaux vers l'établissement de regroupement ou de traitement.¹⁶ L'exemplaire original dûment complété est conservé durant trois ans au moins par l'établissement de regroupement, traitement ou utilisation.

BORDEREAU DE TRAÇABILITÉ DES SOUS -PRODUITS ANIMAUX DESTINES A L'ALIMENTATION DIRECTE DE CERTAINS ANIMAUX

Exemplaire original / copie collecteur / copie producteur

N° d'ordre(17)

1. Etablissement de production de sous-produits animaux . Dénomination : Adresse : Tél. : Fax : Catégorie d'établissement : N° d'agrément / d'autorisation ⁽¹⁸⁾ :						2. Collecteur utilisateur de sous-produits animaux. Dénomination : Adresse : Identification de l'établissement : Référence de l'autorisation par la Région :					
3. Identification des sous-produits animaux à collecter. Catégorie de risque ⁽¹⁹⁾ : matières de catégorie 2 <input type="checkbox"/> - matières de catégorie 3 <input type="checkbox"/> Date(s) de production des sous-produits animaux : Emballage (<i>vrac, nature du contenant</i>) :											
Matières de catégorie 2						Matières de catégorie 3					
Nature	Code	Poids	Nombre	Espèce(s)	N° SANITEL	Nature	Code	Poids	Nombre	Espèce(s)	N° SANITEL
Carcasses											
Viandes											
Abats											
Fait à, le ⁽²⁰⁾											
<i>(Cachet et signature du responsable de l'établissement de production)</i>											
3bis. Certification vétérinaire. Je soussigné, vétérinaire expert à l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, certifie qu'à ma connaissance les matières produites dans l'établissement visé à la rubrique 1 et décrits à la rubrique 3 proviennent exclusivement d'animaux qui n'ont pas été abattus en raison de la présence ou de la suspicion d'une maladie à déclaration obligatoire, qui n'ont pas fait l'objet d'une infraction à la loi du 15 juillet 1985 et qui ne contiennent pas, en quantité supérieure à celles autorisées, des contaminants ou des substances à effet pharmacologique ou de leurs résidus. Les sous-produits ne sont pas contaminés par des matières de catégorie 1 et n'en contiennent pas ; ils ne sont pas avariés et ne présentent pas de risque pour la santé des animaux auxquels ils sont destinés. <div style="text-align: right;">Fait à, le ⁽²⁰⁾</div> <div style="text-align: right;"><i>(Cachet et signature de l'expert)</i></div>											
4. Notification de la production. ⁽²¹⁾ Le présent document est adressé par fax le (<i>date</i>) à (<i>heure</i>) à l'établissement d'utilisation (<i>identification</i>) en vue de la collecte à l'adresse du producteur mentionné à la rubrique 1 les matières décrites à la rubrique 3. <i>Si ces matières ne sont pas collectées dans les vingt-quatre heures de la présente notification, elles seront dénaturées et remises à un collecteur en vue de leur destruction.</i> <div style="text-align: right;">Fait à, le ⁽²⁰⁾</div> <div style="text-align: right;"><i>(Cachet et signature du responsable de l'établissement de production)</i></div>											
5. Collecte. ⁽²²⁾ Je soussigné, préposé du collecteur de sous produit animaux décrit à la rubrique 2 ci-dessus, atteste avoir procédé à l'enlèvement des sous-produits animaux décrits à la rubrique 3. N° d'immatriculation du moyen de transport : Destinataire des sous-produits : (<i>établissement d'utilisation</i>) : <div style="text-align: right;">Fait à, le ⁽²⁰⁾</div> <div style="text-align: right;"><i>(Cachet et signature du transporteur)</i></div>											
6. Utilisation. ⁽²³⁾ Je soussigné, responsable de l'établissement d'utilisation (<i>identification</i>) atteste par la présente avoir réceptionné les matières identifiées à la rubrique 3 du présent document et les avoir utilisés exclusivement pour l'alimentation directe d'animaux de zoo ou de cirque, de reptiles et rapaces autres que les animaux de zoo et de cirque, d'animaux à fourrure, d'autres animaux sauvages dont la viande n'est pas destinée à la consommation humaine, de chiens d'élevage ou de meute reconnus, ou encore d'asticots destinés à servir d'appâts de pêche. Référence de l'autorisation par la Région : La partie éventuellement non-utilisée de ces sous-produits animaux sera remise sous ma responsabilité à un collecteur agréé ou enregistré pour la catégorie de matières considérée. J'avertis de ces opérations le producteur des sous-produits animaux par le renvoi de l'exemplaire original du présent document à l'exploitant de l'établissement de production mentionné à la rubrique 1. <div style="text-align: right;">Fait à, le ⁽²⁰⁾</div> <div style="text-align: right;"><i>(Cachet et signature du responsable)</i></div>											
7. Visa de l'exploitant de l'établissement de production. Je soussigné, exploitant de l'établissement de production mentionné à la rubrique 1, certifie avoir été informé par le retour du présent document dont la rubrique 6 est dûment complétée que les sous-produits animaux produits dans mon établissement et décrits à la rubrique 3 ont bien été utilisés dans l'établissement mentionné à ladite rubrique 6. Je tiens le présent document durant trois ans au moins à la disposition des Autorités chargées du contrôle. <div style="text-align: right;">Fait à, le ⁽²⁰⁾</div> <div style="text-align: right;"><i>(Cachet et signature de l'exploitant)</i></div>											

¹⁷ N° d'agrément ou d'autorisation, deux derniers chiffres du millésime et numéro de série ininterrompu propre au producteur des sous-produits animaux.

¹⁸ Biffer la mention inutile.

¹⁹ L'une de ces deux cases, et une seulement, doit impérativement être cochée.

²⁰ Le signataire conserve une copie du document durant trois ans.

²¹ Compléter cette rubrique uniquement si une notification est nécessaire.

²² L'exemplaire original dûment complété accompagne le transport des sous-produits animaux vers l'établissement autorisé.

²³ L'exemplaire original dûment complété est renvoyé au producteur des sous-produits animaux mentionné à la rubrique 1, qui le conserve durant trois ans.

ANNEXE VI - Modèle

Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

Ministères régionaux de l'Environnement

**BORDEREAU DE TRAÇABILITÉ DE SOUS -PRODUITS ANIMAUX DESTINES A DES FINS DE DIAGNOSTICS ,
D' EDUCATION, DE RECHERCHE OU A LA FABRICATION DE TROPHEES**

Exemplaire original / copie collecteur / copie producteur

N° d'ordre⁽²⁴⁾

1. Etablissement de production des sous-produits animaux. Dénomination : Adresse : Tél. : Fax : Catégorie d'établissement : N° d'agrément / d'autorisation ⁽²⁵⁾ :				2. Collecteur utilisateur des sous-produits animaux. Dénomination : Adresse : Identification de l'établissement : Référence de l'autorisation par la Région :		
3. Identification des sous-produits animaux à collecter. Date(s) de production des sous-produits : Emballage (<i>vrac, nature du contenant</i>) :						
Nature (<i>description complète</i>)	Poids	Nombre	N° SANITEL	Cat 1.	Cat 2.	Cat 3.
Fait à, le ⁽²⁶⁾						
(Cachet et signature du responsable de l'établissement de production)						
4. Notification de la production. ⁽²⁷⁾ Le présent document est adressé par fax le (<i>date</i>) à (<i>heure</i>) au collecteur de sous-produits animaux mentionné à la rubrique 2 en vue de la collecte à l'adresse du producteur mentionné à la rubrique 1 des sous-produits animaux décrits à la rubrique 3. <i>Si les sous-produits ne sont pas collectés dans les vingt-quatre heures de la présente notification, ils seront dénaturés et remis à un collecteur en vue de leur destruction.</i>						
Fait à, le ⁽²⁶⁾						
(Cachet et signature du responsable de l'établissement de production)						
5. Collecte. ⁽²⁸⁾ Transporteur (<i>nom, adresse</i>) : Référence de l'autorisation : Tél. Fax : N° d'immatriculation du moyen de transport : Destinataire (<i>établissement d'utilisation</i>) : Fait à, le ⁽²⁶⁾						
(Cachet et signature du transporteur)						
6. Utilisation. ⁽²⁹⁾ Je soussigné, responsable de l'établissement d'utilisation (<i>identification</i>)....., Référence de l'autorisation par la Région : atteste avoir réceptionné les sous-produits animaux identifiés à la rubrique 3 et les avoir utilisés exclusivement aux fins mentionnées dans mon autorisation. La partie non utilisée éventuelle de ces sous-produits sera remise sous ma responsabilité à un collecteur agréé ou enregistré pour la catégorie de sous-produits considérée. J'avertis de ces opérations le producteur des sous-produits animaux par le renvoi de l'exemplaire original du présent document à l'exploitant de l'établissement de production mentionné à la rubrique 1. Fait à, le ⁽²⁶⁾						
(Cachet et signature du responsable)						
7. Visa de l'exploitant. Je soussigné, exploitant de l'établissement de production mentionné à la rubrique 1, atteste avoir été informé par le retour du présent document dont la rubrique 6 est dûment complétée que les sous-produits animaux produits dans mon établissement et décrits à la rubrique 3 ont bien été utilisés dans l'établissement mentionné à ladite rubrique 6. Je tiens le présent document durant trois ans au moins à la disposition des Autorités chargées du contrôle. Fait à, le						
(Cachet et signature de l'exploitant)						

²⁴ N° d'agrément ou d'autorisation, deux derniers chiffres du millésime et numéro de série ininterrompu propre au producteur des sous-produits animaux.²⁵ Biffer la mention inutile.²⁶ Le signataire conserve une copie du document durant trois ans.²⁷ Compléter cette rubrique uniquement si une notification est nécessaire.²⁸ L'exemplaire original dûment complété accompagne le transport des sous-produits animaux vers l'établissement d'utilisation.²⁹ L'exemplaire original dûment complété est renvoyé au producteur des sous-produits animaux mentionné à la rubrique 1, qui le conserve durant trois ans.