

CSA – GTP

Référentiel de certification

Juillet 2020



Table des matières

Introduction.....	4
1. Responsabilité de l'opérateur	7
a. Enregistrement des opérateurs.....	7
b. Responsabilité et autorité	7
c. Ressources humaines	7
d. Gestion des non-conformités / réclamations clients	7
e. Audits internes.....	7
2. Management de la sécurité des aliments	8
a. Documentation	8
b. HACCP	8
c. Veille réglementaire	8
d. Plan de surveillance	8
e. Traçabilité	9
f. Métrologie	9
g. Fournisseurs, clients et prestataires de service.....	9
h. Amélioration	10
3. Bonnes pratiques générales	11
a. Les locaux.....	11
b. Comportement au travail	11
c. Nettoyage	11
d. Entretien / Maintenance	12
e. Marchandises relevant de régimes spécifiques	12
f. Environnement extérieur	12
g. Lutte contre les nuisibles.....	13
h. Stockage des échantillons.....	13
i. Déchets	13
4. Collecte auprès des agriculteurs	14
a. Réception des marchandises	14
b. Contrôles à réception	14
5. Stockage	15
a. Prévention des contaminations croisées.....	15
b. Pré-stockage	15

c.	Séchage.....	15
d.	Stockage.....	15
e.	Prestations de stockage.....	16
6.	Opérations mécaniques simples	16
7.	Commercialisation.....	16
a.	Achats de grains en l'état ou ayant subi des opérations mécaniques simples	16
b.	Achats de matières premières (hors grains) et d'aliments composés pour l'alimentation animale	17
c.	Achats d'autres produits agricoles ayant subi des opérations mécaniques simples à destination de l'alimentation humaine	17
d.	Suivi qualité	17
e.	Documents commerciaux.....	18
8.	Expédition / Livraison / Transport.....	19
a.	Règles générales (applicables à tous types de transport)	19
b.	Transport par route	20
c.	Transport maritime, fluvial et ferroviaire.....	20
9.	Expéditions directes ferme.....	22
a.	Gestion du système	22
b.	Vérification du système par l'opérateur.....	22
	Annexe 1 : Extraits du <i>Codex alimentarius</i> concernant l'HACCP.....	24
	Annexe 2 : Déclaration des marchandises non conformes	28
	Annexe 3 : Expéditions directes ferme.....	30
	Bonnes pratiques agriculteurs.....	30
	Annexe 4 : Expéditions directes ferme.....	32
	Etat des lieux des installations des agriculteurs stockeurs et des conditions de conservation des grains	32
	Annexe 5 : Termes et définitions.....	34
	Annexe 6 : Schémas bénéficiant d'une reconnaissance mutuelle ou considérés comme équivalents au CSA-GTP	37
	Annexe 7 – Exigences minimales sur les modalités de sélection, de suivi et d'évaluation des fournisseurs de matières premières (hors grains) et d'aliments composés pour l'alimentation animale	38

Introduction

Les entreprises de collecte et de stockage assurent la collecte, le stockage et la commercialisation de plus de 60 millions de tonnes de grains en France. Par leur travail, elles permettent :

- Un approvisionnement régulier du marché ;
- Une conservation des marchandises ;
- La mise en conformité des lots commercialisés avec la réglementation et les exigences spécifiques des clients.

Leur rôle, au sein de la chaîne alimentaire – alimentation humaine ou animale – est de ce fait primordial.

Les entreprises qui collectent, stockent et commercialisent des céréales, des graines oléagineuses ou protéagineuses, disposent d'un guide de bonnes pratiques validé par les pouvoirs publics français : le [Guide des Bonnes Pratiques d'hygiène pour la collecte, le stockage, la commercialisation et le transport de céréales oléagineux et protéagineux](#). Ce guide d'application volontaire peut servir de base de travail pour l'application du présent référentiel.

Les entreprises qui réalisent des opérations mécaniques simples sur les céréales, les graines oléo-protéagineuses et les « issues » peuvent se servir du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène de la nutrition animale (GBPNA) comme base de travail pour l'application du présent référentiel

Lorsqu'un GBPH existe, il doit être pris en compte dans l'élaboration du système de management de la sécurité sanitaire des aliments pour animaux. En l'absence de GBPH, l'annexe 1 du GBPNA peut servir de base dans l'élaboration du système de management de la sécurité sanitaire des aliments pour animaux.

Afin de faire reconnaître les bonnes pratiques mises en œuvre pour assurer la qualité sanitaire des marchandises qu'ils mettent en marché, les opérateurs peuvent faire certifier leurs pratiques par un organisme certificateur selon les spécificités du présent référentiel CSA-GTP.

La certification permet aux opérateurs :

- Une vérification objective de la mise en œuvre de leurs bonnes pratiques de collecte, stockage, opérations mécaniques simples, commercialisation et transport des grains ;
- De manière optionnelle, une vérification objective de la mise en œuvre des bonnes pratiques d'achat, de stockage et de commercialisation
 - D'autres matières premières et produits agricoles ayant subi des opérations mécaniques simples à destination de l'alimentation humaine
 - D'autres matières premières et d'aliments composés pour l'alimentation animale
- De faire connaître leur conformité, vis-à-vis du référentiel, aux opérateurs d'amont et d'aval.

La présente certification concerne :

- les activités de collecte, stockage, commercialisation et transport des céréales, graines oléagineuses et protéagineuses et de manière optionnelle les « issues » et les opérations mécaniques simples.

- de manière optionnelle, les activités d'achat, de stockage et de commercialisation de matières premières et produits agricoles ayant subi des opérations mécaniques simples à destination de l'alimentation humaine et/ou les activités d'achat, de stockage et de commercialisation de matières premières et d'aliments composés pour l'alimentation animale

Ce référentiel est la propriété de La coopération agricole – métiers du grain, de la FNA (Fédération du Négoce Agricole) et du SYNACOMEX.

Les opérateurs et les organismes certificateurs engagés dans la démarche de certification CSA-GTP respectent les exigences du présent référentiel et du règlement de certification. Il est vivement conseillé aux opérateurs de s'appuyer sur les guides de bonnes pratiques d'hygiène pour la mise en œuvre de ce référentiel.

L'application du présent référentiel nécessite le respect du règlement d'audit et de certification CSA-GTP.

Cette nouvelle version de la CSA-GTP est d'application obligatoire au 1^{er} janvier 2021

Aide à la bonne compréhension de ce référentiel :

- Le terme « issues » désigne les issues de céréales et/ou d'oléo-protéagineux
- Les termes « grains » se rapportent à l'ensemble des céréales, oléagineux, protéagineux (et « issues » si le périmètre de certificat le mentionne) commercialisés par un opérateur ;
- Le terme « agriculteur » correspond à la production primaire ;
- Le terme « opérateur » correspond à l'organisme qui applique le présent référentiel (coopératives, négoce, silos portuaires, etc.) ;
- Le terme « expéditions directes ferme » correspond à l'expédition directe de marchandises depuis les installations d'un agriculteur, auprès d'un client de l'opérateur demandant la certification CSA-GTP ou équivalente (l'expédition se fait pour le compte dudit opérateur certifié CSA-GTP). Cela ne concerne pas les cas de prestations chez un agriculteur.
- Les opérations mécaniques simples sur les céréales, les graines oléo-protéagineuses et les « issues » ne concernent que les activités (conformément au règlement 2017/1017) de :
 - Concassage : réduction de la taille des particules à l'aide d'un concasseur
 - Décorticage : élimination partielle ou totale des couches extérieures des grains
 - Dépelliculage/Ecossage/Mondage/Ecalage : élimination des enveloppes de fèves, de grains et graines, généralement par des procédés physiques
 - Granulation : traitement d'une matière première permettant d'obtenir une taille de particules et une consistance précise ;
 - Aplatissage/Laminage : réduction de la taille des particules par passage des grains entre des paires de rouleaux
 - Extrusion : Procédé thermique au cours duquel l'eau contenue dans le produit est évaporée rapidement, ce qui décompose celui-ci, suivi d'une mise en forme spécifique du produit par passage à travers une filière définie
- Les exigences accompagnées d'un astérisque (*) correspondent à des écarts critiques. Leur signification est indiquée dans le règlement d'audit et de certification CSA-GTP.

1. Responsabilité de l'opérateur

a. Enregistrement des opérateurs

1. L'opérateur est enregistré, au titre de ses activités dans les secteurs de l'alimentation humaine (règlement (CE) n°852/2004) et animale (règlement (CE) n°183/2005).
2. L'opérateur est à jour de ses obligations d'adhésion au Syndicat de Paris.

b. Responsabilité et autorité

1. L'opérateur doit formaliser un engagement relatif à la sécurité des aliments et doit le communiquer à l'ensemble du personnel concerné.
2. L'opérateur doit définir le périmètre d'application du référentiel, sites et activités, en se conformant notamment au règlement d'audit et de certification.
3. L'opérateur doit déterminer et fournir l'organisation et les ressources nécessaires à l'efficacité du système de sécurité des aliments.
4. L'opérateur doit fixer les attributions et les responsabilités liées à la sécurité des aliments.

c. Ressources humaines

1. L'ensemble du personnel concerné doit suivre une sensibilisation à l'hygiène, à la sécurité sanitaire des aliments et à la qualité y compris le personnel temporaire ou récemment embauché, le personnel de maintenance ou le personnel de transport ainsi que les intervenants extérieurs sur toutes les activités concernées par le système de sécurité des aliments.
2. Il existe des preuves de la réalisation de ces sensibilisations.
3. Les actions de sensibilisation doivent être renouvelées et doivent prendre en compte notamment les évolutions réglementaires et l'évolution des procédés de l'opérateur.

d. Gestion des non-conformités / réclamations clients

1. L'opérateur doit définir, formaliser et respecter les modalités de maîtrise du produit non-conforme.
2. L'opérateur doit définir, formaliser et respecter les modalités de traitement des réclamations clients.
3. L'opérateur doit prendre en compte ses obligations de notifications et de retrait/rappel.

e. Audits internes

1. L'opérateur doit définir et respecter ses modalités d'audits internes.
2. L'opérateur doit s'assurer que son programme d'audits est efficace.

2. Management de la sécurité des aliments

a. Documentation

1. L'opérateur doit établir un système documentaire et le gérer de manière à pouvoir prouver sa maîtrise de la sécurité des aliments **pour l'alimentation humaine et de la sécurité des aliments pour animaux**, des exigences réglementaires et des exigences de ses clients.
2. L'opérateur doit conserver les enregistrements et les données nécessaires pendant une durée appropriée.

b. HACCP

1. * L'opérateur doit disposer d'une étude HACCP **sur l'ensemble de ses activités et de ses produits agricoles couverts par la certification.**
2. Cette étude peut s'appuyer sur les 7 principes et 12 étapes décrits dans le *Codex alimentarius* (repris en annexe 1) ou sur le **GBPH collecte, stockage, commercialisation et transport de céréales, oléagineux et protéagineux ou sur le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène de la nutrition animale (GBPNA) pour les opérations mécaniques simples sur les céréales, les graines oléo-protéagineuses et les « issues »**.
3. * L'étude HACCP doit être revue *à minima* une fois par an.

c. Veille réglementaire

1. L'opérateur doit disposer d'un suivi permanent de l'évolution réglementaire et contractuelle en matière de qualité produit y compris de sécurité sanitaire **des aliments pour l'alimentation humaine et des aliments pour animaux.**

d. Plan de surveillance

1. L'opérateur doit formaliser sa méthode d'échantillonnage et la mettre en œuvre.
2. * L'opérateur doit définir, mettre en œuvre et respecter un plan de surveillance des dangers qui concernent son activité. Ce plan de surveillance est construit sur la base d'une analyse des risques.
3. Pour chaque contaminant sanitaire identifié par l'opérateur si fréquence (F) x la gravité (G) est supérieure ou égale à 6, chaque critère étant noté de 1 à 4, la formule suivante doit être utilisée pour calculer le nombre minimum d'analyses à réaliser :

$$\text{Nombre d'analyses} = \frac{\sqrt{\text{Volume} \times \text{Gravité} \times \text{Fréquence}}}{300}$$

Cette formule est à appliquer pour chaque couple contaminant/produit. Le terme produit peut rassembler plusieurs espèces si l'analyse de risque est identique. Le résultat doit être arrondi à l'entier supérieur.

Pour définir les niveaux de gravité et de fréquence des contaminants que l'opérateur a identifié dans le cadre de son analyse de risques, il peut se référer au guide de bonnes pratiques d'hygiène pour la collecte, le stockage, la commercialisation et le transport de céréales, oléagineux et protéagineux **et/ou au Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène de la nutrition animale (GBPNA)**. Dans tous les cas, 4 niveaux de critères doivent être définis. Le volume exprimé en tonnes, fait référence au volume annuel prévisionnel de la campagne en cours commercialisé par l'opérateur.

4. En cas d'incident constaté lors de la collecte ou du stockage des grains, l'opérateur devra, pour le(s) lot(s) concernés par l'incident, adapter son analyse de risques et mettre en place une surveillance spécifique.
5. Les résultats des contrôles doivent être enregistrés, interprétés et conservés.
6. L'opérateur doit mettre en place des actions correctives en cas de résultats d'analyses non-conformes.
7. En cas de dépassement des teneurs maximales réglementaires (cas de notification à l'administration française) sur une marchandise déjà mise sur le marché, l'opérateur doit informer le schéma de certification CSA-GTP puis l'organisme de certification. La notification doit comprendre *a minima* les éléments de l'annexe 2.

e. Traçabilité

1. L'opérateur doit définir et mettre en œuvre un système de traçabilité.
2. Les dispositions d'enregistrement des mouvements (réceptions et expéditions, y compris en transfert inter-silos) adaptées à chaque site, sont définies et appliquées.
3. Le système de traçabilité doit être testé tous les ans.

f. Métrologie

1. L'opérateur doit identifier les appareils de mesure nécessaires pour garantir la conformité du produit.
2. Les appareils de mesure doivent être vérifiés, ajustés, ou étalonnés à des fréquences spécifiées conformément à des normes/méthodes définies et reconnues. Les résultats de ces vérifications, ajustement, étalonnages doivent être documentés. Si nécessaire des actions correctives doivent être mises en œuvre.

g. Fournisseurs, clients et prestataires de service

1. L'opérateur doit définir ses conditions de réception et ses consignes et recommandations à l'égard de la sécurité sanitaire et les mettre à disposition de ses fournisseurs.
2. L'opérateur doit identifier et enregistrer les références de :
 - a. Ses fournisseurs
 - b. Ses clients
 - c. Ses prestataires de service en lien direct avec le travail du grain

h. Amélioration

3. * L'opérateur doit mettre en œuvre un plan d'amélioration qui peut s'appuyer notamment sur l'analyse des non-conformités, des dysfonctionnements et des évolutions réglementaires.

3. Bonnes pratiques générales

a. Les locaux

1. L'opérateur doit mettre à disposition du personnel des installations sanitaires. Ils doivent être maintenus en bon état de propreté.
2. Le personnel doit disposer de vestiaires ou placards personnels.
3. L'opérateur doit prévenir toute contamination par des corps étrangers.
4. La distribution d'eau non potable doit se faire dans un système de canalisation séparé.
5. Lors de la construction ou de la modification des bâtiments et équipements, la maîtrise des dangers sanitaires doit être un des critères de choix des investissements.
6. Un plan des installations est disponible sur chaque site. Il référence chaque cellule de stockage.

b. Comportement au travail

1. L'opérateur doit mettre à disposition du personnel, sur son lieu de travail, des instructions relatives au respect du référentiel selon le mode de diffusion approprié.
2. L'opérateur doit interdire de fumer dans les lieux de manutention et stockage et en rappeler l'obligation par des affiches ou consignes.

c. Nettoyage

1. L'opérateur doit définir un plan de nettoyage, l'appliquer et enregistrer la réalisation des opérations.
2. L'opérateur doit nettoyer les locaux de manutention, les locaux de stockage et les galeries.
3. Dans les zones où des témoins de poussières sont présents au sol, ces témoins doivent toujours rester visibles.
4. En cas de cellule initialement contaminée (insectes, moisissures), l'opérateur doit nettoyer et/ou traiter si nécessaire avant de faire transiter du grain sain. Ces opérations doivent être enregistrées.
5. Les points sensibles (fosses, pieds d'élévateurs) doivent être désinsectisés, si nécessaire. Ces opérations doivent être enregistrées.
6. L'opérateur doit mettre en place des consignes d'entretien pour les services internes et externes mentionnant le nettoyage systématique après travaux d'entretien et les faire appliquer.

d. Entretien / Maintenance

1. Les locaux doivent être maintenus en bon état et en particulier l'étanchéité des toitures.
2. L'entreprise doit déterminer et identifier les installations et matériels nécessaires à l'activité de l'opérateur.
3. L'entreprise doit formaliser et respecter les modalités de maintenance des installations et matériels, y compris si nécessaire l'utilisation de lubrifiants compatibles avec le contact alimentaire.
4. Les interventions de maintenance (préventives et correctives) doivent être enregistrées.
5. L'opérateur doit s'assurer que les opérations de maintenance ne génèrent pas de contamination pour les grains stockés, que ce soit pendant ou après l'intervention.

e. Marchandises relevant de régimes spécifiques

1. L'opérateur doit définir et appliquer ses modalités de gestion des marchandises relevant de régimes spécifiques, en cohérence avec la réglementation qui leur est applicable.
2. En cas de coexistence de marchandises à régimes spécifiques avec d'autres marchandises au sein d'un même opérateur ou d'un même site, l'opérateur doit :
 - a. Sensibiliser le personnel aux spécificités techniques et administratives des marchandises à régimes spécifiques
 - b. Tenir une comptabilité matière spécifique aux marchandises relevant d'un régime particulier.
 - c. Organiser la certification éventuelle et l'enregistrement des certificats.
 - d. Communiquer spécifiquement vers l'amont de l'opérateur (consignes, cahier des charges, contrats).
 - e. Prévoir des règles spécifiques pour l'étiquetage et les documents d'accompagnement du transport.

f. Environnement extérieur

1. Les abords immédiats des bâtiments doivent être entretenus.
2. L'opérateur doit assurer le bon écoulement des eaux de pluie et de ruissellement afin d'éviter la dégradation des grains et le cas échéant des autres matières premières pour l'alimentation humaine et des autres matières premières et aliments composés pour l'alimentation animale.

g. Lutte contre les nuisibles

1. L'accès des locaux aux animaux familiers doit être interdit.
2. Une lutte contre les volatiles doit être mise en place, selon les situations.
3. Un plan de dératisation doit être mis en place. L'opérateur veillera notamment à éviter toute contamination des grains par des produits de dératisation.
4. Les appâts doivent être contrôlés et renouvelés régulièrement. Le suivi du plan de dératisation doit être enregistré.
5. Les locaux de stockage, de manutention et les galeries doivent être nettoyés et désinsectisés, si nécessaire. Une attention particulière est portée à tous les points où la poussière et les grains peuvent stagner.
6. L'opérateur doit définir ses modalités de traitement insecticide et enregistrer la date et les traitements effectués tant sur grain que sur locaux.
7. L'opérateur doit surveiller, contrôler, régler, entretenir les dispositifs de désinsectisation (pompes, systèmes de dosage des insecticides, etc.) selon l'analyse de risques réalisée.

h. Stockage des échantillons

1. Les échantillons de grains et le cas échéant des autres matières premières pour l'alimentation humaine et des autres matières premières et aliments composés pour l'alimentation animale, doivent être stockés dans des lieux appropriés à la durée de stockage.
2. Ces lieux doivent être maintenus propres et à l'abri des déprédateurs en les nettoyant, désinsectisant, et organisant un plan de lutte contre les nuisibles si nécessaire.
3. L'opérateur doit définir et appliquer ses modalités de référencement et de conservation des échantillons.

i. Déchets

1. Les déchets doivent être entreposés dans un endroit séparé du stockage des grains et le cas échéant des autres matières premières pour l'alimentation humaine et des autres matières premières et aliments composés pour l'alimentation animale.
2. L'enlèvement des déchets doit être réalisé à une fréquence adaptée de manière à éviter toute contamination du grain ou le développement de ravageurs du grain.

4. Collecte auprès des agriculteurs

La collecte concerne tous les approvisionnements auprès des agriculteurs.

En cas d'« expédition directe ferme » (cf. définition en introduction), le chapitre 8 du présent référentiel s'applique.

a. Réception des marchandises

1. L'opérateur doit rappeler leurs obligations aux agriculteurs et aux transporteurs quant à la propreté intérieure et extérieure du moyen de transport et notamment leur demander de nettoyer la benne en cas de transport d'un produit autre que les céréales et les oléo-protéagineux.
2. En cas d'approvisionnement auprès d'un agriculteur stockeur, l'opérateur doit informer ces derniers des bonnes pratiques qui permettent de stocker les grains sans risques d'altération ou de contamination.

b. Contrôles à réception

1. Lors de la réception des produits, pour chaque livraison unitaire, l'opérateur doit :
 - a. Identifier la livraison (apporteur, produit...) et l'enregistrer,
 - b. Demander si des traitements insecticides de stockage ont été réalisés sur grains chez le producteur antérieurement à la réception chez l'opérateur,
 - c. Prélever un échantillon,
 - d. Contrôler olfactivement et visuellement le lot livré,
 - e. Analyser les teneurs en humidité du lot livré et les enregistrer.
2. L'opérateur définit ses modalités de classement et d'orientation des produits réceptionnés.

5. Stockage

a. Prévention des contaminations croisées

1. L'opérateur doit prévenir toute contamination croisée des grains et le cas échéant des autres matières premières pour l'alimentation humaine et des autres matières premières et aliments composés pour l'alimentation animale par les produits de traitements insecticides.
2. L'opérateur doit identifier les substances considérées comme dangereuses ou non comestibles, et les entreposer séparément des grains, et le cas échéant des autres matières premières pour l'alimentation humaine et des autres matières premières et aliments composés pour l'alimentation animale.
3. L'opérateur doit éviter le stationnement des véhicules dans les lieux de stockage.

b. Pré-stockage

1. L'opérateur doit définir, formaliser et appliquer les paramètres de maîtrise de son pré-stockage (notamment de la durée).

c. Séchage

1. L'opérateur doit définir ses paramètres de surveillance et de suivi de son séchage, les appliquer et les enregistrer.

d. Stockage

1. L'opérateur doit définir et appliquer les modalités de nettoyage des grains.
2. L'opérateur doit définir et appliquer les paramètres de pilotage de sa ventilation (notamment écart et objectifs de température).
3. A défaut de moyen de ventilation, l'opérateur doit définir ses modalités de conservation des grains (transilage, transfert...) et le cas échéant des autres matières premières pour l'alimentation humaine et des autres matières premières et aliments composés pour l'alimentation animale.
4. * L'opérateur doit définir et appliquer les paramètres de surveillance de son stockage.
5. L'opérateur doit enregistrer les opérations de ventilation, transilage et surveillance des grains

e. Prestations de stockage

1. Lorsque l'opérateur fait appel à un prestataire de stockage pour la marchandise dont il est propriétaire, l'opérateur doit respecter les exigences ci-dessous, cas 1 ou cas 2 :
 - a. Cas 1 : Prestation de stockage chez un agriculteur

Un cahier des charges reprenant les exigences du référentiel le concernant doit être transmis au prestataire. L'opérateur doit s'assurer du respect du cahier des charges.
 - b. Cas 2 : Prestation de stockage chez une structure hors agriculteur
 - i. Cas 2.1. : L'opérateur doit faire appel à un prestataire de stockage certifié CSA-GTP ou équivalent **selon l'Annexe 6;** ou
 - ii. Cas 2.2 : Un cahier des charges reprenant les exigences du référentiel le concernant doit être transmis au prestataire. L'opérateur doit s'assurer du respect du cahier des charges.
2. Pour les prestataires de stockage non certifiés, une visite préalable et formalisée de ses installations est recommandée.
3. Intégration du prestataire de stockage non certifié dans le périmètre de certification :
 - a. L'opérateur ne doit pas intégrer les sites du prestataire de stockage dans le périmètre de certification si celui-ci réalise une activité de collecte et/ou de stockage,
 - b. L'opérateur doit intégrer les sites du prestataire de stockage dans le périmètre de certification si celui-ci réalise une activité de collecte et/ou de stockage ainsi qu'une activité de chargement/expédition pour son compte. Ces sites seront potentiellement audités par l'OC comme un des sites de l'opérateur.

6. Opérations mécaniques simples

1. L'opérateur doit définir, formaliser et appliquer les paramètres de maîtrise de ses opérations mécaniques simples
2. * L'opérateur doit définir et appliquer les paramètres de surveillance de ses opérations mécaniques simples.

7. Commercialisation

- a. Achats de grains **en l'état ou ayant subi des opérations mécaniques simples**

1. La situation souhaitable est que tous les achats de céréales, de graines oléo-protéagineuses et « issues » (hors achats auprès des agriculteurs) se fassent auprès de fournisseurs certifiés CSA-

GTP ou équivalent. L'achat de céréales, les graines oléo-protéagineuses et les « issues » ayant subi des opérations mécaniques simples doivent se faire exclusivement auprès de fournisseurs certifiés CSA-GTP ou équivalent

2. En cas d'achat auprès d'un agriculteur l'opérateur se réfère au paragraphe 4. Collecte/Réception.
3. En cas d'achat auprès d'un fournisseur non certifié hors agriculteur, l'opérateur peut commercialiser cette marchandise dans le cadre d'un contrat requérant la certification CSA-GTP ou équivalent à condition que :
 - a. L'opérateur demande à son fournisseur d'entamer sans délai la mise en œuvre d'un système de contrôle qualité des aliments destinés à l'alimentation humaine et animale basé sur le référentiel CSA-GTP ou équivalent, afin d'être, certifié dans un délai de 18 mois. Un engagement écrit doit être transmis par le fournisseur à l'opérateur.
 - b. Dans l'attente de l'obtention d'une telle certification, l'opérateur s'assure par des contrôles supplémentaires et sur base d'une procédure d'échantillonnage et d'analyses découlant des résultats d'une analyse de risques, que les marchandises achetées respectent les normes et les exigences de la réglementation sanitaire européenne ;
 - c. S'il existe un débouché ne requérant pas la certification CSA-GTP ou équivalent, la marchandise peut provenir d'un fournisseur non certifié, sans contrôle supplémentaire. Dans ce cas, l'opérateur doit apporter la preuve que cette marchandise est bien vendue dans le cadre d'un contrat ne requérant pas la certification.

b. Achats de matières premières (hors grains) et d'aliments composés pour l'alimentation animale

1. * L'achat de matières premières (hors grains) et d'aliments composés pour l'alimentation animale doit être réalisé dans le respect de l'annexe 7 relative aux exigences minimales sur les modalités de sélection, de suivi et d'évaluation des fournisseurs pour l'alimentation animale.

c. Achats d'autres produits agricoles ayant subi des opérations mécaniques simples à destination de l'alimentation humaine

1. L'achat d'autres produits agricoles ayant subi des opérations mécaniques simples à destination de l'alimentation humaine est effectué exclusivement auprès de fournisseurs référencés

d. Suivi qualité

1. Le personnel d'expédition doit être informé des critères techniques requis pour l'exécution de chaque contrat.

2. Le personnel d'expédition doit s'assurer lors du contrôle avant expédition de la conformité de la marchandise chargée, a minima : humidité, présence d'insectes, flair, contrôle visuel.
3. Des échantillons doivent être prélevés à chaque réception et expédition commerciales.
4. Les échantillons d'expédition doivent être conservés à minima pendant 6 mois sans préjudice de la réglementation en vigueur.

e. Documents commerciaux

1. Chaque mouvement de marchandises doit être accompagné d'un document délivré en autant d'exemplaires que de contreparties concernées.
2. Ce document doit comporter a minima :
 - a. Les noms et adresse de l'expéditeur,
 - b. La date et le lieu d'expédition,
 - c. La nature de la marchandise,
 - d. Le poids chargé.

Le cas échéant les documents d'expédition font référence au contrat commercial auquel l'expédition se rapporte. Ils sont complétés des documents spécifiques au contrat.

8. Expédition / Livraison / Transport

Ces règles s'appliquent aux expéditions et transports pour commercialisation et transferts inter-sites de stockage.

a. Règles générales (applicables à tous types de transport)

1. L'opérateur doit s'assurer que la pluie et les projections ne peuvent pénétrer le conteneur au cours du transport.
2. L'opérateur doit désigner et former le personnel habilité à réaliser les contrôles des contenants avant chargement.
3. L'opérateur doit conserver les références du ou des moyens de transport utilisés pour chaque expédition.
4. L'opérateur doit vérifier avant chargement, de préférence visuellement, et enregistrer que les contenants :
 - a. Sont propres, secs, sans odeur et correctement entretenus,
 - b. Ne contiennent pas de parasites ou de rongeurs dans le sens le plus large du terme,
 - c. Sont exempts de résidus provenant de chargements précédents et/ou de produits de nettoyage,
 - d. Sont compatibles avec le chargement et le transport des produits spécifiques,
 - e. Sont appropriés au transport requis et forment un tout fermé.
5. En cas de non-conformité, l'opérateur doit enregistrer ces non-conformités et les actions correctrices demandées et/ou réalisées.
6. Les produits en vrac doivent être transportés conformément à l'Annexe « Transport » du présent référentiel, ou à des référentiels équivalents (par exemple : QUALIMAT Transport®, FCA Transport, QUALIWAG...).
7. Si le contrat de grains **et le cas échéant des autres matières premières pour l'alimentation humaine et des autres matières premières et aliments composés pour l'alimentation animale** exige une certification CSA-GTP ou équivalent, en cas de recours à un prestataire de transport, celui-ci devra être certifié selon un référentiel équivalent à l'Annexe « Transport » (par exemple : QUALIMAT Transport®, FCA Transport, QUALIWAG...).
8. Pour les transports affrétés par l'opérateur auprès de transporteurs extérieurs non certifiés, un cahier des charges doit être défini avec les prestataires de transport.
9. Ce cahier des charges doit préciser les obligations du prestataire de transport extérieur, notamment en ce qui concerne :
 - a. Les règles de successions de chargement,
 - b. La mise à disposition pour chaque matériel de l'enregistrement chronologique ou des documents permettant de retracer la nature des transports précédents,

- c. Le respect des règles d'hygiène et la mise en œuvre des moyens appropriés au maintien du matériel en parfait état de propreté et d'absence de risque de contamination,
 - d. La nécessité d'informer et de former au respect de ces règles le personnel de conduite et d'entretien des matériels de transport,
 - e. La nécessité d'inclure le respect de ces obligations dans les propres contrats du prestataire en cas de recours à la sous-traitance.
10. L'opérateur doit s'assurer de l'acceptation du cahier des charges par le transporteur extérieur.
 11. Dans le cas des contrats départ où le transport est à la charge de l'acheteur, le chargeur doit prévenir le donneur d'ordre en cas de doute sur le respect de l'annexe « Transport » avant chargement.

b. Transport par route

1. Pour tout transport par route, le chauffeur doit présenter le carnet de route ou tout autre document mentionnant les trois précédents chargements.
2. L'opérateur doit vérifier que les trois précédents chargements sont autorisés pour le transport de denrées alimentaires et/ou d'aliments pour animaux.
3. L'opérateur doit s'assurer de la compatibilité du dernier nettoyage effectué avec la matière précédemment transportée.
4. Ces informations doivent être enregistrées.
5. Pour les transports réalisés en propre par l'opérateur, ce dernier doit enregistrer et conserver, pour chaque contenant, l'historique des chargements et les opérations de nettoyage effectuées en cohérence avec l'annexe « transport »
6. Avant le chargement des produits, tous les résidus visibles du chargement précédent doivent être éliminés à l'extérieur du véhicule, y compris du châssis.
7. Avant le chargement des produits, l'opérateur doit vérifier visuellement l'absence de fuite de fluide hydraulique ou carburant.
8. Les contenants doivent être identifiés.
9. Les bâches utilisées doivent être propres et étanches.

c. Transport maritime, fluvial et ferroviaire

1. Les marinières et les wagonniers doivent présenter ou tenir à disposition un carnet de bord recensant les voyages successifs (nature de la marchandise, nature et date des nettoyages effectués).
2. La cale, les panneaux et les écoutilles des bateaux servant au transport des grains doivent être propres, étanches, secs, sans odeur et en parfait état d'entretien.

3. Les trémies intérieures des wagons servant au transport des grains doivent être propres, étanches, sèches, sans odeur et en parfait état d'entretien.
4. Avant de charger les produits, l'opérateur utilisant un navire ou un wagon agréé pour le transport de ses produits doit être informé du précédent chargement et du nettoyage effectué.
5. Lorsque les produits font l'objet d'un transport maritime, fluvial ou ferroviaire sous la responsabilité de l'opérateur, une inspection du compartiment de chargement (LCI) ou l'émission d'un certificat de propreté du compartiment, y compris une description du chargement précédent disponible, doit être réalisé avant le début du chargement.

9. Expéditions directes ferme

Les « expéditions directes ferme » correspondent à l'expédition directe de marchandises depuis les installations d'un agriculteur, auprès d'un client de l'opérateur demandant la certification CSA-GTP ou équivalente (l'expédition se fait pour le compte dudit opérateur certifié CSA-GTP). Ce paragraphe ne concerne pas les cas de prestations chez un agriculteur, cas déjà pris en compte dans les précédents chapitres du présent référentiel.

a. Gestion du système

1. L'opérateur établit une liste des agriculteurs auprès desquels il réalise des « expéditions directes ferme ».
2. L'opérateur maintient à jour cette liste. La liste est gérée par campagne. Au cours d'une même campagne, l'opérateur est libre d'ajouter des agriculteurs à cette liste. Il est également libre d'en retirer sauf s'il a réalisé au cours de la campagne une expédition en directe vers un client exigeant une certification CSA-GTP ou équivalent.
3. Pour chaque agriculteur de la liste, l'opérateur dispose des documents suivants :
 - a. D'un engagement de l'agriculteur à respecter les bonnes pratiques précisées en annexe 3 du présent référentiel ;
 - b. D'un état des lieux des installations de l'agriculteur-stockeur et des conditions de conservation des grains. Cet état des lieux reprend a minima les éléments de l'annexe 4 du présent référentiel.
4. L'opérateur doit disposer de ces documents avant la livraison de la marchandise à son client.
5. Ces documents sont valables 3 ans maximum.
6. L'opérateur doit intégrer à son plan de surveillance les volumes de grains expédiés des sites de stockage des agriculteurs engagés.

b. Vérification du système par l'opérateur

1. L'opérateur doit s'assurer de la mise en œuvre par l'agriculteur des bonnes pratiques précisées dans l'annexe 3 du présent référentiel, sur site chez l'agriculteur. Le nombre annuel minimal de sites agriculteurs à vérifier par l'opérateur est défini dans le tableau ci-dessous :

Nombre d'agriculteurs inclus dans la liste agriculteurs (cf. 8. a. 1)	Nombre de sites agriculteurs à vérifier annuellement par l'opérateur
1->2	1
3->6	2
7->12	3
13->20	4
21->24	5
25->50	2+VX, arrondi à l'entier supérieur
51->74	3+VX, arrondi à l'entier supérieur
75->100	5+VX, arrondi à l'entier supérieur
>100	6+VX, arrondi à l'entier supérieur

X représentant le nombre d'agriculteurs inclus dans la liste agriculteurs (cf. 8. a. 1)

2. L'opérateur définit les sites agriculteurs à vérifier sur la base d'une analyse de risque

Cette analyse de risque peut prendre en compte :

- a. Le résultat de l'état des lieux des installations de l'agriculteur-stockeur et des conditions de conservation des grains (cf. annexe 4 du présent référentiel) et notamment :
 - Le type de stockage
 - La capacité de stockage
 - Le type de grain
 - L'équipement de l'agriculteur en termes de ventilation
 - Etc.
- b. L'identification d'écarts lors de la dernière vérification (vis-à-vis des bonnes pratiques définies en annexe 3 du présent référentiel)
- c. L'absence de vérification interne récente par l'opérateur

3. L'opérateur doit formaliser les critères utilisés pour élaborer son analyse de risque
4. Dans la mesure du possible, les sites agriculteurs vérifiés en interne doivent être différents d'une année sur l'autre (sauf si des écarts ont été identifiés lors de la précédente vérification).
5. Le personnel responsable du suivi des vérifications des sites des agriculteurs doit être qualifié / disposer des compétences adéquates (formation et/ou expérience).
6. En cas d'identification d'écarts vis-à-vis des bonnes pratiques agriculteurs définies en annexe 3 du présent référentiel, l'opérateur doit définir un plan d'action avec l'agriculteur

Remarque : Les sites agriculteurs ayant été vérifiés dans le cadre de la norme V30-001 « bonnes pratiques de culture et de stockage à la ferme » peuvent être considérés comme ayant été vérifiés par l'opérateur dans le cadre du présent chapitre. Si nécessaire, l'opérateur se réserve tout de même le droit de vérifier les bonnes pratiques mises en place pour la partie transport des bonnes pratiques définies dans l'annexe 3 du présent référentiel (exemple : en cas de réclamation client, de doute, etc.).

L'opérateur devra néanmoins pour chaque agriculteur investi dans le cadre de la norme V30-001 et qu'il souhaite ajouter à sa liste d'agriculteurs (cf. 8.a.1) disposer :

- a. D'un engagement de l'agriculteur à respecter les bonnes pratiques précisées en annexe 3 du présent référentiel
- b. D'un état des lieux des installations de l'agriculteur-stockeur et des conditions de conservation des grains. Cet état des lieux reprend a minima les éléments de l'annexe 4 du présent référentiel.

La caractérisation poids et qualité des expéditions directes ferme est cadrée par les dispositions contractuelles qui lient acheteurs/vendeurs

Annexe 1 : Extraits du *Codex alimentarius* concernant l'HACCP

(CAC/RCP 1-1969, rév. 3 (1997), amendé en 1999)

PRINCIPES DU SYSTEME HACCP

Le système HACCP repose sur les sept principes suivants :

1. Procéder à une analyse des risques.
2. Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP).
3. Fixer le ou les seuil(s) critique(s).
4. Mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP.
5. Déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé.
6. Appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.
7. Constituer un dossier dans lequel figureront toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application.

APPLICATION

L'application des principes HACCP consiste en l'exécution des tâches suivantes, telles qu'elles sont décrites dans la séquence logique d'application du système HACCP.

1. Constituer l'équipe HACCP

L'entrepreneur devrait s'assurer qu'il dispose d'experts et de techniciens spécialisés dans le produit en cause pour mettre au point un plan HACCP efficace. En principe, il devrait constituer à cet effet une équipe multidisciplinaire. Si de tels spécialistes ne sont pas disponibles sur place, il faudrait s'adresser ailleurs. La portée du plan HACCP doit être définie. Cette portée doit décrire le segment de la chaîne alimentaire concerné ainsi que les classes générales de dangers à couvrir (par exemple couvre-t-il toutes les classes de dangers ou uniquement certains dangers ?).

2. Décrire le produit

Il est nécessaire de procéder à une description complète du produit, notamment de donner des instructions concernant sa sécurité d'emploi telles que composition, structure physique/chimique (y compris Aw, pH, etc.), traitements microbicides/statiques (par exemple traitements thermiques, congélation, saumure, fumage, etc.), emballage, durabilité, conditions d'entreposage et méthodes de distribution.

3. Déterminer son utilisation prévue

L'usage auquel est destiné le produit doit être défini en fonction de l'utilisateur ou du consommateur final. Dans certains cas, il peut être nécessaire de prendre en considération les groupes vulnérables de population (par exemple restauration collective).

4. Établir un diagramme des opérations

C'est l'équipe HACCP qui doit être chargée d'établir un tel diagramme, qui comprendra toutes les étapes des opérations. En appliquant le système HACCP à une opération donnée, il faudra tenir compte des étapes qui la précèdent et de celles qui lui font suite.

5. Confirmer sur place le diagramme des opérations

L'équipe HACCP devrait comparer en permanence le déroulement des activités au diagramme des opérations et, le cas échéant, modifier ce dernier.

6. Énumérer tous les dangers potentiels associés à chacune des étapes, effectuer une analyse des risques et définir les mesures permettant de maîtriser les dangers ainsi identifiés (VOIR PRINCIPE 1)

L'équipe HACCP devrait énumérer tous les dangers auxquels on peut raisonnablement s'attendre à chacune des étapes – production primaire, transformation, fabrication, distribution et consommation finale. L'équipe HACCP devrait ensuite procéder à une analyse des risques, afin d'identifier les dangers dont la nature est telle qu'il est indispensable de les éliminer, ou de les ramener à un niveau acceptable, si l'on veut obtenir des aliments salubres. Lorsqu'on procède à l'analyse des risques, il faut tenir compte, dans la mesure du possible, des facteurs suivants :

- Probabilité qu'un danger survienne et gravité de ses conséquences sur la santé,
- Évaluation qualitative et/ou quantitative de la présence de dangers,
- Survie ou prolifération des micro-organismes dangereux,
- Apparition ou persistance dans les aliments de toxines, de substances chimiques ou d'agents physiques,
- Facteurs à l'origine de ce qui précède.

L'équipe HACCP doit alors envisager les éventuelles mesures à appliquer pour maîtriser chaque danger. Plusieurs interventions sont parfois nécessaires pour maîtriser un danger spécifique, et plusieurs dangers peuvent être maîtrisés à l'aide d'une même intervention.

7. Déterminer les points critiques pour la maîtrise (VOIR PRINCIPE 2)

Il peut y avoir plus d'un CCP où une opération de maîtrise est appliquée pour traiter du même danger. La détermination d'un CCP dans le cadre du système HACCP peut être facilitée par l'application d'un arbre de décision qui présente un raisonnement fondé sur la logique. Il faut faire preuve de souplesse dans l'application de l'arbre de décision, selon que l'opération concerne la production, l'abattage, la transformation, l'entreposage, la distribution, etc. Il doit être utilisé à titre indicatif lorsqu'on détermine les CCP. L'arbre de décision donné en exemple ne s'applique pas forcément à toutes les situations. D'autres approches peuvent être utilisées. Il est recommandé de dispenser une formation afin de faciliter l'application de l'arbre de décision. Si un danger a été identifié à une étape où un contrôle de sécurité est nécessaire et qu'aucune mesure d'intervention n'existe au niveau de cette étape ou de toute autre, il faudrait alors modifier le produit ou le procédé correspondant à cette étape, ou à un stade antérieur ou ultérieur, de manière à prévoir une intervention.

8. Fixer des seuils critiques pour chaque CCP (voir PRINCIPE 3)

Il faut fixer, et valider si possible, des seuils correspondant à chacun des points critiques pour la maîtrise des dangers. Dans certains cas, plusieurs seuils critiques sont fixés pour une étape

donnée. Parmi les critères choisis, il faut citer la température, la durée, la teneur en humidité, le pH, le pourcentage d'eau libre et le chlore disponible, ainsi que des paramètres organoleptiques comme l'aspect à l'œil nu et la consistance.

9. Mettre en place un système de surveillance pour chaque CCP (voir PRINCIPE 4)

Un tel système de surveillance permet de mesurer ou d'observer les seuils critiques correspondant à un CCP. Les procédures appliquées doivent être en mesure de détecter toute perte de maîtrise. En outre, les renseignements devraient en principe être communiqués en temps utile pour procéder aux ajustements nécessaires, de façon à éviter que les seuils critiques ne soient dépassés. Dans la mesure du possible, il faudra procéder à des ajustements de procédés lorsque les résultats de surveillance indiquent une tendance en direction d'une perte de contrôle à un CCP. Ces ajustements devront être effectués avant qu'aucun écart ne survienne. Les données obtenues doivent être évaluées par une personne expressément désignée à cette fin et possédant les connaissances et l'autorité nécessaires pour mettre en œuvre, au besoin, des mesures correctives. Si la surveillance n'est pas continue, les contrôles exercés doivent alors être suffisamment fréquents et approfondis pour garantir la maîtrise du CCP. La plupart de ces contrôles doivent être effectués rapidement, car ils portent sur la chaîne de production et l'on ne dispose pas du temps nécessaire pour procéder à des analyses de longue durée. On préfère généralement relever les paramètres physiques et chimiques plutôt que d'effectuer des essais microbiologiques, car ils sont plus rapides et permettent souvent d'indiquer aussi l'état microbiologique du produit. Tous les relevés et comptes rendus résultant de la surveillance des CCP doivent être signés par la ou les personne(s) chargée(s) des opérations de surveillance, ainsi que par un ou plusieurs responsables de l'entreprise.

10. Prendre des mesures correctives (voir PRINCIPE 5)

Des mesures correctives spécifiques doivent être prévues pour chaque CCP, dans le cadre du système HACCP, afin de pouvoir rectifier les écarts, s'ils se produisent. Ces mesures doivent garantir que le CCP a été maîtrisé. Elles doivent également prévoir le sort qui sera réservé au produit en cause. Les mesures ainsi prises doivent être consignées dans les registres HACCP.

11. Appliquer des procédures de vérification (voir PRINCIPE 6)

On peut avoir recours à des méthodes, des procédures et des tests de vérification et d'audit, notamment au prélèvement et à l'analyse d'échantillons aléatoires, pour déterminer si le système HACCP fonctionne correctement. De tels contrôles devraient être suffisamment fréquents pour confirmer le bon fonctionnement du système. Par exemple il faudrait :

- Passer en revue le système HACCP et les dossiers dont il s'accompagne,
- Prendre connaissance des écarts constatés et du sort réservé au produit,
- Vérifier que les CCP sont bien maîtrisés. Dans la mesure du possible, les mesures de validation devront comprendre des activités permettant de confirmer l'efficacité de tous les éléments d'un plan HACCP.

12. Constituer des dossiers et tenir des registres (voir PRINCIPE 7)

La tenue de registres précis et rigoureux est indispensable à l'application du système HACCP. Les procédures HACCP devraient être documentées et devraient être adaptées à la nature et à l'ampleur de l'opération.

Exemples de dossiers :

- Analyse des dangers,
- Détermination du CCP,
- Détermination du seuil critique.

Exemples de registres :

- Activités de surveillance des CCP,
- Écarts et mesures correctives associées,
- Modifications apportées au système HACCP.

Annexe 2 : Déclaration des marchandises non conformes

(Cf. Exigence 2.d.7)

A qui transmettre l'information ?

La déclaration des marchandises non conformes doit se faire auprès du schéma de certification CSA-GTP, à l'adresse suivante csa-gtp@incograin.com puis auprès de l'organisme de certification. Les propriétaires de la CSA-GTP ainsi que la personne en charge de la gestion de la CSA-GTP au syndicat de Paris traiteront les informations en toute confidentialité et ne diffuseront aucune information relative à l'entreprise (nom, adresse, n° certificat, contact, téléphone, mail) ou encore au département du lieu où a été notifiée la non-conformité. De même le bulletin d'analyse ne sera pas diffusé.

Quelles informations transmettre au CSA-GTP ?

L'information peut être transmise sous deux formes :

- La transmission de formulaire ci-dessous. Un fichier Excel à compléter est disponible sur le site Incograin.

	A compléter par l'opérateur
<i>L'entreprise</i>	
Nom de l'entreprise	
Adresse	
N° Certificat CSA-GTP	
Contact- Nom Prénom de l'interlocuteur	
Téléphone	
Mail	
<i>La non-conformité</i>	
Non-conformité identifiée	
Date de l'analyse	
Date de l'échantillonnage	
Résultat d'analyse (joindre les bulletins d'analyse)	
<i>La marchandise</i>	
Marchandise (blé, orge, etc.)	
Débouché (alimentation humaine, animale,)	
Pays de destination de la marchandise	
<i>L'alerte</i>	
Le client a-t-il été alerté ?	
La marchandise a-t-elle été expédiée vers un débouché requérant une certification GMP-FCA, GMP+, QS, AIC, EFISC-GTP, OQUALIM ?	
Date de la notification auprès de l'administration	
Département du lieu où a été notifié la non-conformité	
<i>La gestion interne</i>	

Quelles mesures en interne ont été prises ?	
---	--

- OU la transmission de la [fiche de transmission d'une alerte d'origine alimentaire de la DGCCRF](#) avec en complément les éléments suivants (si non précisés dans la fiche) :
 - Le n° de certificat CSA-GTP
 - Le débouché de la marchandise
 - Le pays de destination de la marchandise
 - L'expédition ou non de la marchandise vers un débouché requérant une certification GMP-FCA, GMP+, QS, AIC, EFISC-GTP

Quelles informations pourront être transmises aux propriétaires des schémas de certification bénéficiant d'une reconnaissance mutuelle avec la certification CSA-GTP ?

Les informations suivantes pourront être transmises aux propriétaires des schémas de certification bénéficiant d'une reconnaissance mutuelle avec la certification CSA-GTP (cf. annexe 6) :

- Date de l'analyse
- Pays
- Non-conformité identifiée
- Marchandise concernée
- Débouché

Ces informations ne seront transmises que si un opérateur certifié sur la base d'un schéma de certification bénéficiant d'une reconnaissance mutuelle avec la certification CSA-GTP est concerné.

Annexe 3 : Expéditions directes ferme

Bonnes pratiques agriculteurs

(Cf. Paragraphe 8)

Stockage des grains

Préparation du stockage

L'agriculteur doit :

1. Soigner l'entretien des abords immédiats des bâtiments et/ou cellules de stockage.
2. Assurer le bon écoulement de l'eau de pluie et de ruissellement afin d'éviter la dégradation des grains.
3. Disposer d'installations de stockage évitant tout mélange possible du grain avec d'autres produits (semences, aliments du bétail, produits phytopharmaceutiques...), matériaux ou déchets.
4. Maintenir en bon état les installations de stockage et le matériel de manutention afin d'éviter les risques de contamination par des corps étrangers et de prévenir le développement de moisissures et d'insectes.
5. Nettoyer le matériel de manutention et les installations de stockage avant leur utilisation
6. Identifier les cellules.
7. Désinsectiser si besoin les locaux de stockage vides dans le respect de la réglementation et des cahiers des charges éventuels.
8. Enregistrer les opérations de désinsectisation réalisées (date, produit de désinsectisation, installation traitée).
9. Mettre en place un plan de dératisation en veillant notamment à éviter toute contamination des grains par des produits de dératisation.
10. Mettre en place, selon les situations, une lutte contre les volatiles.
11. Informer l'opérateur de toute modification substantielle de ses installations de stockage pouvant avoir un impact sur la qualité des grains.

Mise en stockage

Suivant les préconisations de l'opérateur, l'agriculteur doit :

1. S'assurer avant mise en stockage que l'humidité du grain est apte à un stockage dans de bonnes conditions.
2. Si nécessaire, sécher le grain.
3. Si nécessaire, procéder à une désinsectisation des grains dans le respect de la réglementation et des cahiers des charges éventuels.
4. Enregistrer les opérations de désinsectisations réalisées (date, produit, dose, lot, tonnage traité) et les communiquer sur base des préconisations de l'opérateur.

Stockage, surveillance du stockage

Suivant les préconisations de l'opérateur, l'agriculteur doit :

1. Respecter les préconisations de l'opérateur en ce qui concerne la ventilation.
2. En cas de stockage de longue durée (> 4 mois à compter de la date de récolte), relever la température du grain.
3. Dans ce cas, enregistrer le relevé de température.
4. Contrôler régulièrement le stockage (flair, contrôle visuel, présence d'insectes).
5. Signaler à l'opérateur tout incident de conservation susceptible de compromettre la qualité des grains.

Transport / Expédition vers le client de l'opérateur

En cas d'expédition en directe de marchandises des installations d'un agriculteur vers le client de l'opérateur, l'agriculteur doit :

1. Avant expédition, signaler à l'opérateur tout incident de conservation ayant été susceptible de compromettre la qualité des grains.
2. Contrôler avant expédition la marchandise chargée (a minima : présence d'insectes, flair, contrôle visuel).
3. Vérifier avant chargement, de préférence visuellement, que les contenants :
 - a. Sont propres, secs, sans odeur et correctement entretenus,
 - b. Ne contiennent pas de parasites ou de rongeurs dans le sens le plus large du terme,
 - c. Sont exempts de résidus visibles provenant de chargements précédents et/ou de produits de nettoyage,
 - d. Sont compatibles avec le chargement et le transport des produits spécifiques,
 - e. Sont appropriés au transport requis et forment un tout fermé.
4. Vérifier la nature du dernier chargement et s'assurer qu'il ne fait pas partie de la liste des marchandises interdites définies dans l'annexe transport du référentiel CSA-GTP.
5. Vérifier que le niveau de nettoyage est approprié en fonction du dernier chargement et s'assurer qu'il est conforme à l'annexe transport du référentiel CSA-GTP.
6. Avant chargement, prévenir l'opérateur en cas de doute sur la conformité des contenants et/ou du respect de l'annexe transport CSA-GTP.
7. Constituer un échantillon représentatif de chaque expédition, l'identifier et le conserver dans des conditions appropriées. Les échantillons d'expédition doivent être conservés pendant 6 mois sans préjudice de la réglementation en vigueur.
8. S'assurer que la pluie et les projections ne peuvent pénétrer le conteneur au cours du transport.
9. Les bâches utilisées doivent être propres et étanches.
10. Les contenants doivent être identifiés.
11. Conserver les références du ou des moyens de transport utilisés pour chaque expédition.

Annexe 4 : Expéditions directes ferme

Etat des lieux des installations des agriculteurs stockeurs et des conditions de conservation des grains

(Cf. Paragraphe 8)

Raison sociale :

N° SIRET :

NOM – Prénom :

Adresse de l'exploitation :

Adresse du site :

Date :

Capacité totale de stockage (en t) :

Questions	Réponses	Commentaires éventuels
RECEPTION		
1. Comment remplissez-vous vos installations de stockage :		
1.1. Fosse de réception ?	Oui / Non	
1.1.1. Si oui, est-elle abritée ?	Oui / Non / NA	
1.2. Vidange directement dans le bâtiment ?	Oui / Non	
PREPARATION DU STOCKAGE		
2. Nettoyez-vous vos installations de stockage avant utilisation ?	Oui / Non	
3. Avez-vous mis en place un système de lutte contre les rongeurs ?	Oui / Non	
3.1. Si oui, utilisez-vous des rodenticides ?	Oui / Non / NA	
4. Avez-vous mis en place une lutte contre l'accès des volatiles aux locaux de stockage ?	Oui / Non	
5. Disposez-vous de matériel de désinsectisation des installations de stockage (à vide) ?	Oui / Non	
5.1. En cas de désinsectisation, enregistrez-vous ces opérations ?	Oui / Non / NA	
MISE EN STOCKAGE		
6. Contrôlez-vous l'humidité du grain avant mise en stockage ?	Oui / Non	
7. Disposez-vous d'un séchoir ?	Oui / Non	
STOCKAGE		
8. Stockez-vous le grain :		
8.1. A plat ?	Oui / Non	
8.1.1. Si oui, quelle est la capacité de stockage (en t) ?		
8.1.2. Si oui, le stockage à plat est-il dédié uniquement aux grains (céréales, oléagineux, protéagineux) ?	Oui / Non / NA	
8.1.2.1. S'il n'est pas dédié aux grains, quelle(s) autre(s) activité(s) ?		
8.1.2.2. Existe-t-il une séparation physique ou temporelle de cette (ces) autre(s) activité(s) avec l'activité de stockage des grains ?	Oui / Non / NA	
8.2. En cellule ?	Oui / Non	
8.2.1. Si oui, quelle est la capacité de stockage (en t) ?		
9. Identifiez-vous le contenu (type de grain) de vos différentes cellules de stockage ?	Oui / Non	
10. Quels grains stockez-vous ?		

11. Stockez-vous le grain à l'abri des intempéries et autres sources d'humidité ?	Oui / Non	
12. Disposez-vous de matériel de nettoyage des grains ?	Oui / Non	
12.1. Si oui, l'utilisez-vous systématiquement ?	Oui / Non / NA	
13. Etes-vous équipés d'un système de ventilation ?	Oui / Non	
14. Disposez-vous de matériel de désinsectisation des grains ?	Oui / Non	
14.1. En cas de désinsectisation, enregistrez-vous ces opérations ?	Oui / Non / NA	
SURVEILLANCE AU COURS DU STOCKAGE		
15. Au cours du stockage, contrôlez-vous :		
15.1. Le flair ?	Oui / Non	
15.2. La présence d'insectes ?	Oui / Non	
15.3. La température du grain ?	Oui / Non	
15.3.1. Si oui, disposez-vous de relevés de température du grain stocké ?	Oui / Non / NA	

Annexe 5 : Termes et définitions

Action corrective : action visant à éliminer la cause d'une non-conformité et à éviter qu'elle ne réapparaisse.

Action d'amélioration : action visant à éliminer la cause d'une non-conformité potentielle ou d'une autre situation potentielle indésirable

Aliment composé : Mélange d'au moins deux matières premières pour aliments des animaux, comprenant ou non des additifs pour l'alimentation animale, qui est destiné à l'alimentation animale par voie orale, sous la forme d'un aliment complet pour animaux ou d'un aliment complémentaire pour animaux (Règlement 767/2009).

Analyse des dangers : Démarche consistant à rassembler et à évaluer les données concernant les dangers et les conditions qui entraînent leur présence afin de décider lesquels d'entre eux sont significatifs au regard de la sécurité des aliments et par conséquent devraient être pris en compte dans le plan H.A.C.C.P.

Audit : processus méthodique, indépendant et documenté, permettant d'obtenir des preuves objectives et de les évaluer de manière objective pour déterminer dans quelle mesure les critères d'audit sont satisfaits

Audit interne : les audits internes sont réalisés par, ou pour le compte de l'organisme lui-même, ils peuvent servir de base à la déclaration de conformité de l'organisme. Dans la mesure du possible, l'indépendance est démontrée par l'absence de responsabilité directe vis-à-vis de l'activité à auditer.

Auxiliaire technologique : Toute substance qui n'est pas consommée comme un aliment pour animaux en tant que tel, utilisée délibérément dans la transformation d'aliments pour animaux ou de matières premières pour aliments des animaux pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation et pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle mais techniquement inévitable de résidus de cette substance ou de ses dérivés dans le produit final, à condition que ces résidus n'aient pas d'effet néfaste sur la santé animale, la santé humaine ou l'environnement, et n'aient pas d'effet technologique sur le produit fini (Règlement 1831/2003).

Cahier des charges : Document de nature indicative ou contractuelle entre un fournisseur et son client qui détermine des objectifs de qualité d'un produit ou d'un service et des critères d'évaluation de cette qualité (exigences en matière d'hygiène...).

CCP (point critique pour la maîtrise) : Etape à laquelle une mesure de maîtrise peut être exercée et est indispensable pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable

Cellule : Élément individualisé d'un stockage de grains, de capacité variable, dans laquelle les céréales et les oléo-protéagineux sont stockés.

Contamination : introduction ou présence d'un contaminant dans un aliment ou dans un environnement alimentaire.

Contaminant : tout agent biologique ou chimique, toute matière étrangère ou toute autre substance n'étant pas ajoutée intentionnellement aux produits alimentaires et pouvant compromettre la sécurité ou la salubrité

Danger : agent biologique, biochimique ou physique ou état de l'aliment ayant potentiellement un effet nocif sur la santé.

Déchets : tout matériau, produit ou plus généralement tout bien meuble abandonné ou que son détenteur destine à l'abandon (carton, emballage, ferraille, pièces métalliques)

Désinsectisation : Opération consistant à appliquer des insecticides sous forme solide, liquide ou gazeuse sur des grains ou sur des parois de silo.

Enregistrement : Document faisant état de résultats obtenus ou apportant la preuve de la réalisation d'une activité.

Entreprise garde barrière : une entreprise certifiée qui se fournit auprès d'un fournisseur non certifié dans le respect d'un protocole spécifique.

Etalonnage : Opération permettant de vérifier par une procédure appropriée qu'un appareil de mesure indique une valeur exacte

Expéditions directes ferme : Expédition directe de marchandises depuis les installations d'un agriculteur, auprès d'un client de l'opérateur demandant la certification CSA-GTP ou équivalente (l'expédition se fait pour le compte dudit opérateur certifié CSA-GTP). Cela ne concerne pas les cas de prestations chez un agriculteur.

Flair : Odeur anormale (autre que l'odeur habituelle du grain).

HACCP : Système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments.

Hygiène des aliments : Ensemble des conditions et mesures nécessaires pour assurer la sécurité et la salubrité des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire.

Limite critique (ou seuil critique) : Critère qui distingue l'acceptabilité de la non-acceptabilité

Maintenance : La maintenance consiste à conserver un outil en état de fonctionnement pour qu'il puisse rendre le service pour lequel il a été conçu. Deux types de maintenance sont pratiqués, la corrective qui consiste à réparer au fur et à mesure, et la préventive qui est planifiée, programmée.

Marchandises à régime spécifique : il s'agit par exemple des produits issus de l'agriculture biologique, des produits OGM, des marchandises destinées à la production de semences certifiées ou autres spécialités (cf. GBPH)

Matières premières pour aliments des animaux : Les produits d'origine végétale ou animale dont l'objectif principal est de satisfaire les besoins nutritionnels des animaux, à l'état naturel, frais ou conservés, et les dérivés de leur transformation industrielle, ainsi que les substances organiques ou inorganiques, comprenant ou non des additifs pour l'alimentation animale, qui sont destinés à être utilisés pour l'alimentation des animaux par voie orale, soit directement en l'état, soit après

transformation, ou pour la préparation d'aliments composés pour animaux ou en tant que supports des prémélanges, (Règlement 767/2009).

Mesures de maîtrise : Actions et activités auxquelles on peut avoir recours pour prévenir ou éliminer un danger qui menace la sécurité des aliments ou pour le ramener à un niveau acceptable.

Non-conformité : non-satisfaction d'une exigence

Nuisibles : Volatiles, rongeurs, insectes et autres animaux susceptibles de contaminer directement ou indirectement les denrées alimentaires.

OGM : Organisme génétiquement modifié

Opérateur : Entreprise exerçant une activité de collecte, de stockage et/ou de commercialisation

Pré stockage : (en référence au Guide des bonnes pratiques d'hygiène pour la collecte, le stockage, la commercialisation et le transport de céréales, oléagineux et protéagineux) étape du process qui consiste à pré-stocker une marchandise humide en vue de son séchage.

Procédure : manière spécifiée de réaliser une activité ou un processus

Risque : Fonction de la probabilité d'un effet néfaste sur la santé et de la gravité de cet effet résultant d'un ou de plusieurs dangers dans un aliment

Surveillance : détermination de l'état d'un système, d'un processus, d'un produit, d'un service ou d'une activité

Témoin de poussière : Forme (Croix ou disque par exemple) peinte sur le sol (en contraste avec la couleur du sol) afin d'évaluer la présence de poussières.

Traçabilité : aptitude à retrouver l'historique, la mise en œuvre ou l'emplacement d'un objet

Transilage : Opération qui consiste à faire passer une masse de grains d'une cellule à une autre, par exemple dans le but d'homogénéiser ou d'éviter une prise en masse.

Triage : Opération mécanique qui opère un tri entre deux espèces différentes. (Exemple : triage d'un lot de blé contenant du colza).

Validation : confirmation par des preuves objectives que les exigences pour une utilisation spécifique ou une application prévue ont été satisfaites

Vérification : confirmation par des preuves objectives que les exigences spécifiées ont été satisfaites

Ventilation : Opération ayant pour objectif de refroidir le grain et de le maintenir à une température suffisamment basse pour assurer une bonne conservation. La ventilation est réalisée par circulation forcée d'air ambiant à travers une masse de céréales (l'air est pulsé ou aspiré à l'aide d'un ventilateur, amené dans le grain à l'aide de conduites, puis réparti dans la masse par un système de gaines de distribution).

Volume commercialisé : le volume commercialisé correspond à l'ensemble des tonnages mis en marché c'est-à-dire le volume de collecte et le volume des achats extérieurs.

Annexe 6 : Schémas bénéficiant d'une reconnaissance mutuelle ou considérés comme équivalents au CSA-GTP

Schémas de certification considérés comme équivalents par le CSA-GTP et bénéficiant d'une reconnaissance mutuelle avec le CSA-GTP :

Les schémas de certification ci-dessous sont considérés comme équivalents au CSA-GTP sur base d'une comparaison des référentiels respectifs. Une reconnaissance mutuelle entre les deux schémas a été signée.

Schémas de certification	Périmètre de la reconnaissance		
	Activités	Produits	Destination
QUALIMAT Transport (de QUALIMAT) – France	Transport routier pour compte propre	Céréales, oléagineux, protéagineux, « issues »	Alimentation humaine et animale
FCA (d'OVOCOM) – Belgique	Collecte, stockage, commercialisation, transport	Céréales, oléagineux, protéagineux	Alimentation animale

Schémas de certification considérés comme équivalents par le CSA-GTP mais ne bénéficiant pas de reconnaissance mutuelle avec le CSA-GTP

- EFISC-GTP (d'EFISC-GTP) – Belgique
- GMP+ (de GMP+ International) – Pays-Bas
- QS scheme (QS) - Allemagne
- UFAS – FEMAS – TASCC (AIC) – Royaume-Uni
- QUALIWAG (de Qualiwig) – France
- **OQUALIM - France**

Annexe 7 – Exigences minimales sur les modalités de sélection, de suivi et d'évaluation des fournisseurs de matières premières (hors grains) et d'aliments composés pour l'alimentation animale

I- Objectif

Définir le socle d'exigences communes auxquelles doivent répondre les fournisseurs de matières premières et d'aliments composés pour l'alimentation animale des opérateurs certifiés CSA-GTP.

II- Champ d'application

L'annexe achats applicable au CSA-GTP définit les critères minimums de référencement
- des fournisseurs de matières premières et d'aliments composés à destination des fabricants d'aliments pour animaux.

CAS DES PRODUITS PRIMAIRES AGRICOLES :

Les produits primaires agricoles (tubercules, racines ...), qui sont fournis directement par l'agriculteur, ne sont pas tenus d'obtenir une certification selon un référentiel de sécurité sanitaire des aliments.

Le producteur de produits primaires agricoles doit respecter le règlement (CE) n°183/2005. Il doit être enregistré comme opérateur de la nutrition animale auprès des autorités compétentes.

Les impacts possibles des produits agricoles primaires sur la sécurité des aliments pour animaux doivent être pris en compte dans l'étude HACCP de l'entreprise certifiée CSA-GTP (notamment la concentration en substances indésirables dans les matières premières pour aliments des animaux).

Lorsque la livraison de produits agricoles primaires est réalisée directement par des agriculteurs, les fabricants définiront les exigences applicables, en particulier en ce qui concerne la propreté du véhicule de transport, et vérifieront leur respect.

III- Critères de référencement par type de produits

III-1. Aliments composés pour aliments des animaux

Pour les achats d'aliments composés, l'entreprise certifiée CSA-GTP doit s'assurer que le fournisseur :

- est certifié selon une certification « feed » en reconnaissance mutuelle. La certification du fournisseur doit couvrir l'aliment composé concerné. La liste des certifications « feed » reconnues est présente « dans le Tableau 1.

Tableau 1. Liste des certifications compatibles pour les fournisseurs d'aliments composés

Certifications agréées – champs d'application
OQUALIM – RCNA- Fabrication, distribution, mise sur le marché sans fabrication, négoce d'aliments composés ou de prémélanges,
GMP+ B1 – Fabrication d'aliments composés ' <i>production of compound feed</i> '- GMP+ B1 – Vente d'aliments composés ' <i>trade in compound feed</i> '- GMP+ B3 – Vente d'aliments composés ' <i>trade in compound feed</i> '. Le fournisseur doit toujours communiquer par écrit le statut (certifié ou non) de l'aliment pour animaux, soit dans le contrat de vente, la confirmation de commande, la facture ou l'étiquette ou tout autre document d'accompagnement selon une des formules définies par GMP+ International
FCA -BC-02-MP Fabrication d'aliments composés - FCA -BC-03-MH Vente d'aliments composés
QS « <i>Fabrication ou négoce d'aliment composé</i> », l'aliment composé doit être dans le champ couvert par la certification. QS « <i>Fabrication ou Négoce de prémélanges</i> », le prémélange doit être dans le champ couvert par la certification.
UFAS – 'Compound feed' - UFAS – 'Merchant'
FAMI-QS – Certification selon le 'European Code of Practice for Animal Feed Additive and Premixture Operators' pour le champ de certification des prémélanges.

III-2. Matières Premières pour aliments des animaux

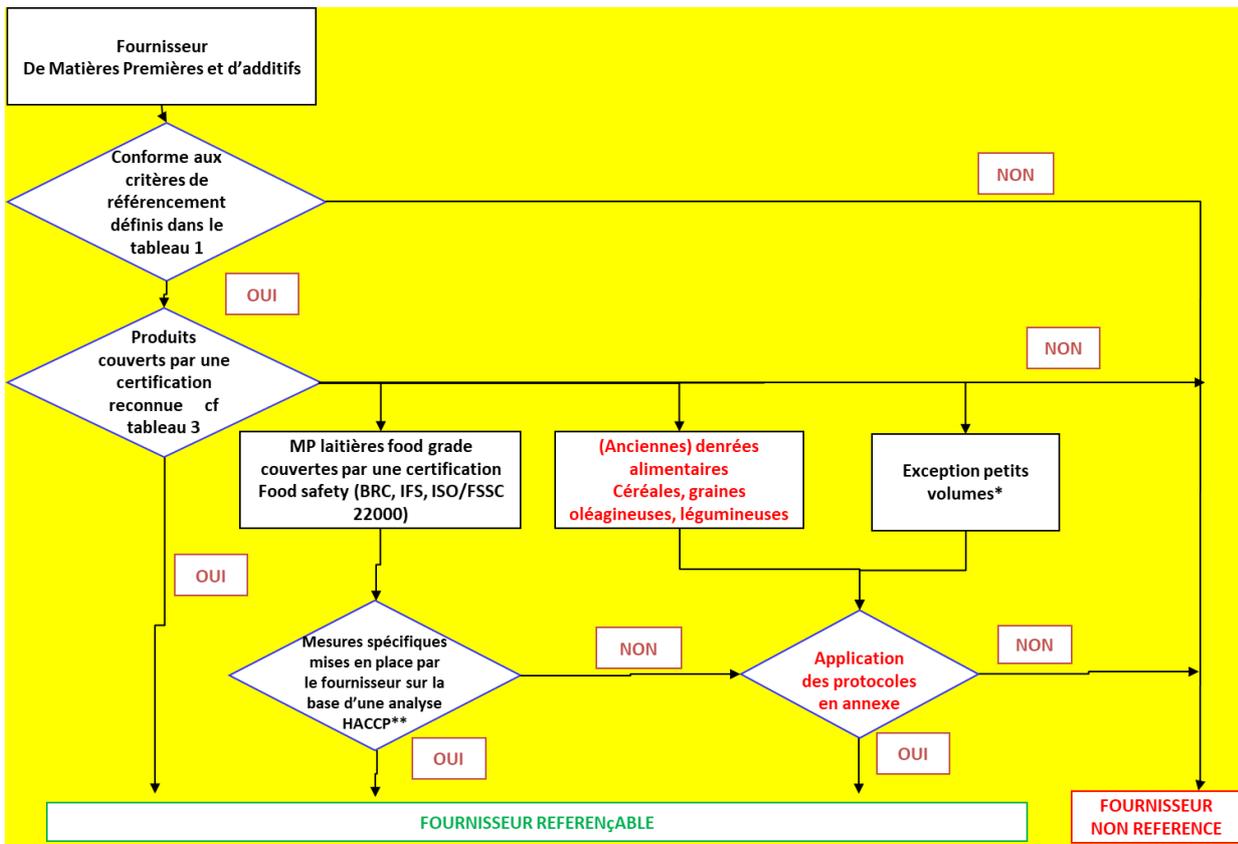
Les fournisseurs de matières premières doivent mettre en place une analyse HACCP de toutes leurs matières premières en s'appuyant sur le GBPH s'il existe, en l'absence de GBPH, l'annexe 1 du GBPNA peut servir de base dans l'élaboration de l'analyse HACCP matières premières

Les mesures de maîtrises spécifiques mises en place par le fournisseur de matières premières ou le fournisseur de matières premières pour animaux devront être cohérentes avec les résultats de l'analyse HACCP matières premières.

L'entreprise certifiée CSA-GTP doit s'assurer que le fournisseur :

- est certifié selon une certification reconnue. La certification du fournisseur doit couvrir la matière première concernée. ; la liste des certifications reconnues est présente « dans le Tableau 2.

Le référencement du fournisseur de matières premières pour aliments des animaux ou d'additifs doit suivre le logigramme suivant :



* Fournisseurs irréguliers ou occasionnels de petites quantités (2 tonnes/mois ou 30 tonnes/an maximum) destinées à la fabrication ou référencement de nouveaux fournisseurs dont l'activité n'est pas l'alimentation animale.

**L'entreprise certifiée CSA-GTP procède à une analyse de dangers de la 'matière première pour aliments des animaux' ou de l'additif. Cette analyse est basée sur la méthode HACCP. L'entreprise doit disposer des documents décrivant les procédés de fabrication de son fournisseur et le produit qu'elle achète (par exemple diagrammes de production, rapports d'évaluation sur place, limites de contrôle, programme de monitoring et fréquence des activités de surveillance, fiches techniques, certificats d'analyse, etc). L'entreprise met en place un plan de contrôle de la matière première ou de l'additif basé sur le résultat de l'analyse des dangers qu'elle a réalisée.

Lors de l'audit, l'auditeur vérifiera le respect de cette analyse, les documents associés et la pertinence de l'ensemble en cas d'achat de ce type.

Tableau 2. Liste des certifications compatibles pour les fournisseurs de matières premières pour l'alimentation animale

Certification permettant de s'assurer du respect des critères
<p>CSA-GTP : collecte, stockage, mise sur le marché et transport de céréales et oléoprotéagineux.</p> <p>EFISC GTP pour les matières premières pour aliments des animaux issues des secteurs de l'industrie des tourteaux et huiles végétales ou de l'industrie de l'amidon ainsi que . collecte, stockage, négoce et transport de céréales, oléoprotéagineux et co-produits en résultant.</p> <p>Fami-QS : production et négoce d'additifs feed.</p> <p>FCA - 'BC-02-GP : production de matières premières pour aliments des animaux', FCA BC-03-GH : Négoce de matières premières pour aliments des animaux', FCA BC-02 –TP Fabrication d'additifs, FCA BC-03-TH Vente d'additifs, FCA - 'BC-02-VWH et GPVW pour « Production et mise sur le marché de «flux connexes à transformer ».</p> <p>FEMAS pour la "matière première pour aliments des animaux' mentionnée sur le certificat.</p> <p>GMP+ FSA -référentiel B2 production de matière première pour aliments des animaux' 'Production of Feed Materials''- GMP+ B1 – Fabrication de matières premières pour aliments des animaux 'production of feed materials'- GMP+ B1 – Vente de matières premières pour aliments des animaux 'trade in feed materials' - GMP+ B3 – Vente de matières premières pour aliments des animaux 'trade in feed materials - ' GMP+ B1 – Fabrication d'additifs 'production of additives'- GMP+ B1 – Vente d'additifs 'trade in additives' - GMP+ B2 Fabrication d'additifs 'Production of additives -GMP+ B3 – Vente d'additifs 'trade in additives'. Le fournisseur doit toujours communiquer par écrit le statut (certifié ou non) de l'aliment pour animaux, soit dans le contrat de vente, la confirmation de commande, la facture ou l'étiquette ou tout autre document d'accompagnement selon une des formules définies par GMP+ International</p> <p>QS « Fabrication ou négoce de matières premières pour aliments des animaux, « Fabrication ou négoce d'additifs QS. Lors de la commande, il sera spécifié clairement que l'aliment pour animaux commandé doit tomber dans le champ d'application du certificat QS.</p> <p>RCNA "Distribution ou négoce de matières premières pour aliments des animaux», "Distribution ou négoce d'additifs », « Fabrication et mise sur le marché d'aliments composés » pour les matières premières pour aliments des animaux floconnées, laminées, extrudées.</p> <p>UFAS 'Merchants'</p> <p>RCF : Référentiel de certification des fournisseurs de matières premières à destination des fabricants d'aliments pour animaux</p>

Exigences applicables aux fournisseurs d'auxiliaires technologiques

Les acheteurs de produits chimiques doivent, lors de la commande, mentionner expressément que les produits achetés seront utilisés dans la production d'aliments pour animaux en tant qu'auxiliaires technologiques.

Les fabricants utilisant des auxiliaires technologiques doivent réaliser dans leur plan HACCP une évaluation des risques sanitaires que présentent les résidus de ces auxiliaires ou de leurs dérivés lorsque leur présence résiduelle dans l'aliment pour animaux est techniquement inévitable. Ils doivent offrir les garanties que l'utilisation des auxiliaires technologiques ne présente pas de risques pour la sécurité sanitaire des aliments pour animaux. A cet effet, le fabricant demandera les informations suivantes à son fournisseur pour effectuer une évaluation correcte des risques :

- les impuretés présentes dans l'auxiliaire technologique, et obligatoirement les contaminants potentiels et substances indésirables pour l'alimentation animale,
- les interactions entre les substances,
- les substances pouvant se former au regard du processus de fabrication,
- la réactivité chimique de l'auxiliaire technologique,
- la teneur en résidus après réaction.

Le fabricant devra s'assurer auprès de son fournisseur que :

- les producteurs et distributeurs garantissent la traçabilité des auxiliaires technologiques,
- les producteurs connaissent la provenance, les procédés et les applications de leurs produits,
- les distributeurs connaissent la provenance et les applications de leurs produits,

- les producteurs ne mettent sur le marché que des auxiliaires technologiques avec des spécifications sur la base d'une évaluation des dangers axée sur les applications.

La liste des sites certifiés RCF est disponible sur le site : <https://oqualim.com>

La liste des sites certifiés CSA-GTP est disponible sur le site : <https://charte.incograin.com>

La liste des sites certifiés EFISC GTP et le champ d'application de la certification sont disponibles sur le site : www.efisc-gtp.eu

La liste des sites d'additifs certifiés Fami-QS est disponible sur le site : www.fami-qs.org

La liste des sites certifiés FCA est disponible sur le site : www.ovocom.be

La liste des sites certifiés GMP+ est disponible sur le site : www.gmpplus.org

La liste des sites certifiés QS est disponible sur le site : www.q-s.de

La liste des sites certifiés UFAS ou FEMAS est disponible sur le site : www.aictradeassurance.org.uk

IV- Critères minimum de référencement pour la mise en place de protocoles

Garde Barrière

Une entreprise garde barrière est une entreprise certifiée qui se fournit auprès d'un fournisseur non certifié.

Responsabilités et exigences pour l'entreprise garde-barrière

L'entreprise garde-barrière a pour responsabilité :

- d'assurer que la matière première pour l'alimentation animale qui va entrer dans la chaîne de l'alimentation animale est sûre,
- de respecter les protocoles établis. En cas de non-conformité, la certification de l'entreprise est affectée.

L'entreprise doit :

- établir un contrat clair et sans ambiguïté avec son fournisseur concernant :

- le respect de toutes les conditions applicables du protocole,
- les responsabilités (« qui fait quoi »),
- la transmission d'informations pertinentes, incluant celles requises dans le protocole,

- surveiller l'avancement de la mise en place d'un système de management de la sécurité sanitaire des aliments pour animaux. Les résultats de cette surveillance doivent être évalués et si nécessaire des mesures de contrôle doivent être prises,

- détenir des données et éléments pertinents relatifs à l'application du protocole.

Les critères minimums de référencement de tous les fournisseurs rentrant dans le cadre de protocoles Garde Barrière sont détaillés dans le Tableau 3.

Tableau 3 - Critères de référencement

<u>Critères de référencement</u> (hors production primaire)
Le fournisseur européen doit être agréé ou enregistré comme opérateur de la nutrition animale auprès des autorités compétentes au sens du règlement (CE) n°183/2005. Les fournisseurs français respecteront l'arrêté du 28 février 2000 modifié. http://agriculture.gouv.fr/alimentation-animale-0
Les intrants sont autorisés et étiquetés conformément à la réglementation en vigueur (catalogue des matières premières pour aliments des animaux UE 68/2013, Règlement (CE) n°1831/2003 relatif aux additifs destinés à l'alimentation des animaux, Règlement (CE) n°767/2009 relatif à la mise sur le marché et utilisation des aliments pour animaux...).
Pour les produits d'origine animale, le fournisseur est autorisé au titre du règlement (CE) n°1069/2009. Un document d'accompagnement commercial caractérisant le produit d'origine animale est fourni.
Le fournisseur a mis en place une analyse des risques HACCP explicite pour les intrants à destination de la nutrition animale.
Le fournisseur met en place, applique et met à jour une ou des procédures écrites permanentes fondées sur les 7 principes HACCP sur la base des 12 étapes du Codex Alimentarius . Si un guide des bonnes pratiques d'hygiène existe pour son activité, il est utilisé comme support par le fournisseur.
Le fournisseur a mis en place une traçabilité au sens du règlement (CE) n°178/2002.
Le fournisseur a défini la gestion des produits non conformes ainsi que les procédures de retrait/rappel au titre du règlement (CE) n°178/2002.
Le fournisseur s'engage à mettre en place des mesures de maîtrise adaptées en fonction de son analyse HACCP afin de respecter la réglementation "substances indésirables" (directive 2002/32/CE) liée à son activité et à son débouché nutrition animale (ex : microbiologie (directives zoonose), résidus de « pesticides » ...).
Lorsque le client a des exigences spécifiques relatives à la maîtrise d'un danger identifié dans son analyse de dangers, il doit obtenir l'engagement de son fournisseur à les respecter.

Les exigences réglementaires en vigueur dans l'Union européenne et également applicables aux fournisseurs situés dans des pays tiers souhaitant approvisionner le marché européen doivent être appliquées par ces derniers.

« Dans le cas des substances importées en Europe en provenance de Pays Tiers et soumises à l'application de l'article 24 du règlement n°183/2005(CE), le fournisseur doit s'assurer ou obtenir l'autorisation à l'importation. »

Les distributeurs, négociants doivent s'approvisionner auprès de fournisseurs (hors production primaire) respectant les exigences présentes dans le tableau ci-dessus.

Application des principes HACCP

L'entreprise garde-barrière doit réaliser une analyse des dangers, décider des mesures à prendre et de leur contrôle.

Données pour l'analyse des dangers

Toutes information sur le produit, les procédés de production et leur environnement, influençant la sécurité sanitaire doivent être recueillies.

Informations essentielles :

-Spécification produit,

-Process de production (existe-t-il un diagramme de production ?),

- Quels intrants et quels auxiliaires technologiques sont utilisés,
- Etude HACCP : Identification des dangers liés aux MP et à la production, quelles mesures de maîtrise ont été prises, quelle surveillance est effectuée ?
- Quelles garanties le producteur apporte-t-il ? Mesures normées mises en place, a minima l'HACCP ?
- Exigence légale d'enregistrement,
- Fiches de données sécurité sanitaire, ...

Sur la base de cette évaluation, l'entreprise garde barrière doit définir des mesures nécessaires pour assurer la sécurité sanitaire et les mettre en œuvre.

Un audit fournisseur permet obtenir des informations complémentaires, de confirmer les éléments fournis, de vérifier le niveau de sécurité sanitaire effectif sur site.

Annexe 7.1 : Protocole (Anciennes) denrées alimentaires

1. Domaine d'application

Ce protocole de garde-barrière définit les exigences applicables à l'achat de denrées alimentaires ou d'anciennes denrées alimentaires destinées à l'alimentation animale auprès d'entreprises non certifiées selon un schéma reconnu.

Ce protocole ne s'applique pas aux matières premières laitières de qualité alimentaire.

Ce protocole n'est pas applicable lorsque la (ancienne) denrée alimentaire provient d'une entreprise certifiée selon un schéma de certification en alimentation animale reconnu. Cette entreprise doit inclure la production de la (ancienne) denrée alimentaire dans son périmètre de certification au cas où il souhaiterait vendre la (ancienne) denrée alimentaire à d'autres entreprises du secteur de l'alimentation animale.

L'entreprise garde barrière a l'intention de transformer les (anciennes) denrées alimentaires en aliment pour animaux. Par conséquent, le champ "Fabrication" est nécessaire.

Il peut toutefois y avoir une étape de négoce et une seule entre le fournisseur d'(anciennes) denrées alimentaires et l'entreprise garde-barrière qui a une activité de fabrication. Les informations pertinentes doivent être fournies.

Ce protocole ne concerne pas :

- Les co-produits provenant de l'industrie alimentaire (par exemple, pulpe de betterave, céréales de brasserie, etc.) et destinés à l'alimentation animale,
- les matières premières pour denrées alimentaires
- les additifs pour l'alimentation animale
- les produits interdits.

2. Définitions

Terme	Définition
Denrées alimentaires	Toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain. Ce terme recouvre les boissons, les gommes à mâcher et toute substance, y compris l'eau, intégrée intentionnellement dans les denrées alimentaires au cours de leur fabrication, de leur préparation ou de leur traitement (cf. Règlement (CE) 178/2002).
Anciennes denrées alimentaires	Les denrées alimentaires autres que les déchets de cuisine et de table fabriquées à des fins de consommation humaine dans le plein respect de la législation de l'Union applicable aux denrées alimentaires mais qui ne sont plus destinées à la consommation humaine pour des raisons pratiques ou logistiques ou en raison de défauts de fabrication, d'emballage ou autres et dont l'utilisation en tant qu'aliments pour

	animaux n'entraîne aucun risque sanitaire (cf. Règlement (UE) N° 68/2013).
Produits interdits	Produits qui ne sont plus destinés à la consommation humaine en raison de défauts entraînant un risque pour la santé humaine et / ou dont la mise sur le marché ou l'utilisation dans l'alimentation animale sont interdites.

3. Exigences pour le garde-barrière

3.1 Evaluation du fournisseur

-Pour référencer le fournisseur, l'entreprise garde-barrière procède à une évaluation documentaire du fournisseur pour s'assurer des mesures spécifiques à la (ancienne)denrée alimentaire sur la base d'une analyse HACCP.

L'évaluation des risques est effectuée par (groupe) de (ancienne) denrée alimentaire par l'entreprise agroalimentaire en concertation avec l'entreprise d'alimentation animale acheteuse.

L'évaluation des risques doit englober toutes les opérations et activités, depuis la production initiale de la (ancienne) denrée jusqu'à la livraison à l'entreprise achetant la (ancienne) denrée alimentaire, et doit permettre de traiter et de maîtriser tous les risques liés aux (anciennes) denrées alimentaires. Les résultats de cette évaluation des risques doivent être consignés dans une fiche de données de sécurité sanitaire. (FDSS, Exemple au point 4).

La FDSS des (anciennes) denrées alimentaires vise à fournir des informations afin d'évaluer les risques éventuels et de décider de l'utilisation appropriée en alimentation animale. La FDSS donne une description et une spécification des (anciennes) denrées alimentaires destinées à l'alimentation animale (la raison de la mise sur le marché en alimentation animale, des données d'identification et de production, des informations provenant de l'analyse HACCP, les ingrédients utilisés, des indications sur la composition chimique, instructions de stockage et de transport, contrôle, etc.).

La FDSS est mise à jour en cas de modification du produit et / ou du processus de production, et au moins une fois tous les trois ans.

3.2 Fréquence des contrôles

Chaque année l'entreprise garde-barrière effectue un audit de l'entreprise agro-alimentaire. Si le fournisseur est certifié BRC, IFS, ISO/FSSC 22000 1 audit / 2 ans est suffisant.

L'entreprise garde-barrière effectue un audit avant toute commande de (anciennes) denrées alimentaires et en cas de modifications importantes du produit et / ou du processus de production.

Les auditeurs internes doivent être qualifiés pour assurer cette mission et ne doivent pas présenter de conflit d'intérêt avec le fournisseur afin d'assurer l'indépendance du processus d'audit.

L'entreprise qui souhaite procéder à l'audit du fournisseur mais ne dispose pas d'auditeur fournisseur qualifié, peut déléguer la conduite de ces audits.

Le plan de contrôle est adapté en fonction de l'analyse de risque.

-Audit tierce partie

L'entreprise garde-barrière coopère pleinement à la réalisation d'audits fournisseurs par son organisme de certification.

L'auditeur de l'organisme de certification doit être indépendant vis-à-vis du fournisseur audité. Aucun audit tierce partie ne sera effectué en audit initial du fournisseur.

Le nombre minimum d'audits tierce partie par an dépend du nombre de fournisseurs en garde-barrière par l'entreprise.

- 1-10 fournisseurs = 1 audit tierce partie / 3 ans
- 11 à 50 fournisseurs = 1 audit tierce partie / 2 ans
- 51-100 fournisseurs = 1 audit tierce partie / an
- Plus de 100 fournisseurs = 2 audits tierce partie / an

L'auditeur de l'organisme de certification choisit, en fonction des risques et en consultation avec l'entreprise garde-barrière, les fournisseurs visités. Les raisons logistiques devraient être un critère de sélection important. De préférence, l'audit tierce partie sera effectué lors d'un audit de certification.

Aucun audit tierce partie n'est requis si l'audit du fournisseur est effectué par un auditeur qualifié d'un organisme de certification.

3.3 Enregistrements

Chaque lot acheté de (ancienne) denrée alimentaire destiné à être utilisé comme aliment pour animaux doit être accompagné d'un document commercial faisant référence à la FDSS ou à un document équivalent.

L'entreprise acheteuse dispose d'un accord écrit de l'entreprise agro-alimentaire de respecter les exigences spécifiées dans le présent protocole.

L'acheteur garde-barrière d'(anciennes) denrées alimentaires qui ne conviennent pas encore à l'alimentation des animaux doit d'abord transformer le produit en une matière première pour l'alimentation animale. Un traitement ou un nettoyage validé doit être effectué pour éliminer les contaminants physiques (verre, plastique, métal, par exemple) avant que les (anciennes) denrées alimentaires puissent être destinés à l'alimentation animale. Le traitement ou le nettoyage doivent être conforme aux exigences des schémas de certification.

La revente d'une (ancienne) denrée alimentaire qui doit faire l'objet d'un traitement ou d'un nettoyage validé pour éliminer les contaminants physiques (verre, plastique, métal, par exemple) avant de devenir apte à l'alimentation animale est possible dans les conditions suivantes :

- sous le périmètre « Négoce »

- à une entreprise avec un périmètre de production pour une transformation ultérieure en une matière première pour l'alimentation animale ;

- Il existe un accord clair entre ce "garde-barrière" et le producteur final. Cet accord donne des garanties sur les responsabilités d'achat conformément aux exigences de ce protocole et sur la transformation nécessaire en un aliment pour animaux ;

- Toutes les informations pertinentes sur la transformation nécessaire de la (ancienne) denrée alimentaire en une matière première pour aliments des animaux doivent être fournies (= la (ancienne) denrée alimentaire est accompagnée de la FDSS et toutes les informations nécessaires conformément aux exigences énoncées à l'annexe VIII du règlement (CE) n ° 767/2009.)

- Le transformateur de la (ancienne) denrée alimentaire doit être associé à l'audit du fournisseur de l'entreprise alimentaire concernée.

4. Exemple de Fiche de Données de Sécurité Sanitaire (FDSS)

L'exemple de fiche ci-après peut être utilisé par l'entreprise acheteuse et l'entreprise fournisseur de (anciennes) denrées alimentaires pour réaliser leur propre fiche de sécurité. L'exemple ci-après contient les renseignements minimums à fournir.

	FDSS	0.1 Produit	
	Fiche Données Sécurité Sanitaire	0.2 Statut	
		0.3 Version	
		0.4 Date	
1. Responsable de la FDSS			
1.1	Nom de l'entreprise fournisseur des (anciennes) denrées alimentaires	Nom	
	Contact	Adresse:	
		Telephone	
		E-mail	
		Website	
1.2	Approuvé par (Nom et poste du signataire pour l'entreprise produisant les anciennes denrées alimentaires)		
1.3	Nom de l'entreprise commercialisant les (anciennes) denrées alimentaires (négoce si applicable))	Nom	
	Contact	Adresse:	
		Telephone	
		E-mail	
		Website	
1.4	Approuvé par (Nom et poste du signataire pour l'entreprise commercialisant les anciennes denrées alimentaires)		
1.5	Nom de l'entreprise, fabricant des aliments	Nom	

	composés ou des prémélanges		
	Contact	Adresse:	
		Telephone	
		E-mail	
		Website	
1.6	Approuvé par (Nom et poste du signataire pour l'entreprise fabricant des aliments composés ou des prémélanges)		
2. Identification des produit			
2.1.	Nom du produit	<i>La dénomination généralement utilisée, de préférence celle reprise dans la législation</i>	
2.2.	Nom commercial	<i>La dénomination sous laquelle le produit est commercialisé</i>	
2.3.	Code article	<i>Le code du produit</i>	
2.4.	Numéro d'autorisation (si applicable)		
2.5	Catégorie de produit	<i>La dénomination de la catégorie conformément au catalogue des matières premières pour aliments des animaux</i>	
2.6	Description du produit	<i>Description des caractéristiques du produit. Les informations obligatoires et facultatives de l'étiquette sont reprises.</i>	
2.7.	Procedé de production	<i>Dans la description du processus de production, un récapitulatif du processus de production est donné. Cette description doit être suffisamment détaillée afin de permettre le lien avec l'analyse des dangers et le contrôle.</i>	
2.8.	Ingrédients et substances auxiliaires utilisées (incluant les additifs feed et les auxiliaires technologiques)		
2.9.	Procédés logistiques (transport, stockage, conditionnement)		
2.10.	Durée de conservation		

2.11	Analyse indicative	Paramètre	Unité	Moyenne	Min.	Max.
3. Normes / exigences						
3.1	Normes et exigences	<i>Il est indiqué les paramètres qui, du fait de l'analyse des dangers (voir plus loin), sont considérés comme importants.</i>				
3.2	Exigences pertinentes pour le produit (chimiques, physiques, microbiologiques)	Paramètre	Unité	Réglementaire	Contractuelle	Interne
3.3	Utilisation prévue + raison de l'orientation vers l'alimentation animale					
3.4	Process produit	indiquer si la (ancienne) denrée alimentaire nécessite une transformation ou si elle est utilisable en tant que matière première de l'alimentation animale				
3.5	Etapes de fabrication et instructions	<i>Pour une bonne compréhension du processus de production de la (ancienne) denrée alimentaire, une vue schématique est indispensable. Celle-ci doit, de préférence, être donnée sous forme d'un diagramme de fabrication. Les différentes étapes sont clairement numérotées de telle sorte que l'on puisse y faire référence.</i>				
3.6	Exigences stockage	<i>Le stockage doit se dérouler conformément aux règles applicables dans le référentiel. Des indications pour l'utilisateur peuvent également être reprises afin d'utiliser le produit de façon optimale.</i>				

3.7	Exigences transport	Le transport doit se dérouler conformément aux exigences Qualimat Transport. Si nécessaire, des mesures particulières p.ex. en termes de nettoyage à réaliser ou de précédents transportés et, liées à la matière première pour aliments des animaux à transporter doivent également être mentionnées.				
4. Etiquetage						
5. HACCP						
5.1 Danger	5.2. Analyse des risques				5.3. Mesures de maîtrise	5.4. Cause
	Categorie (C, M, P)	Probabilité d'occurrence	Gravité	Risque		
6. Controle						
6.1 Paramètre		6.2 Echantillonnage (lieu, moment)			6.3. Fréquence d'analyse	
7. Communication en cas de non-conformité						
Si le lot ne correspond pas à la FDSS ou si une suspicion existe de mise en danger de la santé des animaux ou la sécurité sanitaire des aliments pour animaux/des denrées alimentaires, cela doit être reporté sans délai au garde-barrière.						
8. Remarques						
9. Signatures						
<p>.....</p> <p>JJ / MM / AA</p> <p>Entreprise (Acheteur, garde-barrière)</p>				<p>.....</p> <p>JJ/ MM / AA</p> <p>Entreprise non certifiée (Fournisseur)</p>		

Annexe 7.2 : Protocole Achat de céréales, graines oléagineuses, légumineuses

1. Domaine d'application

- a) Achat de céréales, graines oléagineuses, légumineuses non transformées auprès de fournisseurs non certifiés selon un schéma reconnu par Oqualim dans tous pays à l'exception de l'Allemagne, l'Autriche, la Belgique, le Canada, le Danemark, la France, le Royaume-Uni, la Grèce, l'Irlande, l'Italie, le Luxembourg et les Pays-Bas où ce garde-barrière ne s'applique pas.
- b) Achat de céréales de stocks d'intervention.

Chaque année, Oqualim évalue avec les parties prenantes concernées les pays d'origine éligibles dans ce protocole garde barrière.

Les produits primaires directement achetés auprès de producteurs primaires ne sont pas concernés.

Les entreprises certifiées RCF qui achètent des céréales, graines oléagineuses ou légumineuses auprès de fournisseurs non certifiés par un schéma reconnu dans les pays concernés par le domaine d'application ci-dessus, doivent appliquer ce protocole.

Ces céréales, graines oléagineuses ou légumineuses peuvent être transportées par voie d'eau (via navires, caboteurs ou péniches), par le rail ou par la route.

L'entreprise appliquant ce protocole garde barrière, doit le signaler à Oqualim et à son organisme de certification. Un courriel envoyé à contact@oqualim.fr et à l'OC, reprenant la mention de la matière première pour aliments des animaux et de son origine, est suffisant.

2. Surveillance

2.1 Echantillonnage

Toute réception de céréales, graines oléagineuses, légumineuses, doit être échantillonnée. La fréquence d'analyse varie selon le moyen de transport.

Transport	Echantillon	Contrôle
Navire	1 par cale et par 500 tonnes	Chaque échantillon
Caboteur/péniche:	1 par caboteur:péniche	Chaque échantillon
Train	1 par train	Chaque échantillon
Camion.	1 par véhicule	Tous les 20 échantillons

Lorsqu'il peut être démontré qu'un même lot, est livré subdivisé en différentes livraisons (ou envois), une

analyse réalisée sur le lot lors de la première livraison est suffisante.

2.2 Analyses

La société certifiée RCF effectue sa propre analyse des risques pour l'ensemble du processus préliminaire (culture, récolte, collecte, transport). Sur la base de cette analyse des risques et des

garanties fournies par les maillons précédents de la chaîne, la société certifiée RCF sélectionne le fournisseur et établit un programme de contrôle au moins conforme aux exigences du présent protocole.

Une attention particulière sera accordée aux nouvelles origines ou aux nouveaux fournisseurs.

Les niveaux de mycotoxines peuvent varier considérablement d'une saison à l'autre et doivent faire l'objet d'une attention particulière notamment au début de chaque saison.

Les paramètres énumérés dans le tableau ci-après sont les paramètres génériques à rechercher pour les céréales, graines oléagineuses ou légumineuses concernées par le protocole garde barrière.

Paramètres	Remarques, précisions
Pesticides	Cf liste pesticides définies pour les laboratoires référencés.
Métaux lourds (Arsenic, Plomb, Mercure, Cadmium)	Selon analyse des risques
En cas de séchage artificiel direct avec un combustible autre que le gaz : <ul style="list-style-type: none"> - Dioxines - Somme des dioxines et PCB de type dioxine - PCB autres que ceux de type dioxine HAPs 	Si l'entreprise qui achète dispose d'une déclaration écrite de l'entreprise responsable du séchage artificiel indiquant que le combustible utilisé est du gaz ou qu'un séchage indirect a été appliqué, le plan de contrôle peut être réduit selon l'étude HACCP. Le lot en question doit être tenu à l'écart des autres lots, sauf si ces derniers ont été analysés et approuvés.
Acide cyanhydrique	Sur graines de lin
Ergot du seigle	Sur blé, seigle, triticales
Salmonelles	Selon analyse des risques
Mycotoxines <ul style="list-style-type: none"> - Aflatoxines B1 - Déoxynivalénol (DON) - Zéaralénone (ZEA) - Ochratoxine A (OTA) 	<ul style="list-style-type: none"> - Au minimum d'application pour le maïs - Au minimum d'application pour toutes les céréales - Au minimum d'application pour toutes les céréales et les fèves de soja - Au minimum d'application pour toutes les céréales

2.3 Communication des résultats

Chaque livraison réalisée sous ce protocole doit faire l'objet d'une communication à Oqualim, conjointement avec les résultats d'analyse.

Lorsqu'un lot est livré à plusieurs entreprises, il suffit que l'une de ces entreprises communique les résultats d'analyse. Dans ce cas, toutes les entreprises qui se sont approvisionnées sur la base de ce protocole doivent être reprises. Il n'est pas obligatoire de bloquer les matières premières pour aliments des animaux jusqu'à ce que les résultats d'analyse soient connus.

Annexe 7.3 : Protocole Petits volumes

3. Objectif

Ce protocole de garde-barrière définit les exigences applicables à l'achat auprès d'entreprises non certifiées selon un schéma permettant de maîtriser les fournisseurs de petits volumes.

4. Définitions

Fournisseurs de petits volumes : fournisseurs irréguliers ou occasionnels de petites quantités (2 tonnes/mois ou 30 tonnes/an maximum) destinées à la fabrication ou référencement de nouveaux fournisseurs dont l'activité n'est pas l'alimentation animale

5. Exigences

L'entreprise certifiée RCF doit procéder à une analyse de dangers de la 'matière première pour aliments des animaux' ou de l'additif.

Cette analyse est basée sur la méthode HACCP. L'entreprise doit disposer des documents décrivant les procédés de fabrication de son fournisseur et le produit qu'elle achète (par exemple diagrammes de production, rapports d'évaluation sur place, limites de contrôle, programme de monitoring et fréquence des activités de surveillance, fiches techniques, certificats d'analyse, etc.). L'entreprise doit mettre en place un plan de contrôle de la matière première ou de l'additif basé sur le résultat de l'analyse des dangers qu'elle a réalisée.

L'entreprise certifiée RCF doit informer son Organisme de Certification et Oqualim du recours à ce type de fournisseur, de l'analyse des dangers effectuée et du plan de contrôle mis en place.

Lors de l'audit, l'auditeur vérifiera le respect de cette analyse, les documents associés et la pertinence de l'ensemble en cas d'achat de ce type.

Annexe 7.4 Protocole Matières Premières transformées

1. Domaine d'application

Ce protocole définit les exigences pour l'achat de matières premières transformées auprès de fournisseurs non certifiés selon un schéma reconnu par OQUALIM.

Ce protocole ne s'applique pas aux matières premières pour lesquelles préexiste un protocole (anciennes denrées alimentaires et petits volumes).

- les (anciennes) denrées alimentaires (voir Annexe 1.1)
- les petits volumes (voir annexe 1.3).

L'application de ce protocole est soumise à des restrictions selon l'origine des sources d'approvisionnement.

Chaque année, OQUALIM évaluera avec les parties prenantes concernées les pays d'origine éligibles et la liste des matières premières transformées concernées. L'Espagne, la France, l'Italie et la Pologne seront les prochains pays évalués.

Ce protocole est en cours d'harmonisation avec d'autres schémas de certification de sécurité sanitaire en alimentation animale. Il pourra être soumis à évolution en cours d'année.

2. Définitions

Matière première non-transformée : Tout type de de matière première dont l'état original i.e. physique, chimique ou nutritionnel, n'a pas été altéré. Une exception est faite pour les procédés qui garantissent un stockage stable des matières premières. Lorsque de tels procédés sont réalisés, la matière première est toujours considérée comme étant non transformée. (Exemples : Séchage, réfrigération, tri / tamisage, emballage).

Matière première transformée : Tout type de de matière première dont l'état original i.e. physique, chimique ou nutritionnel, a été modifié. (Exemples : pression, broyage, granulation, cuisson, extrusion, fermentation, extraction, décorticage).

3. Exigences

Les matières premières transformées sont ici divisées en 2 groupes auxquels des exigences différentes s'appliquent : les matières premières transformées spécifiques et les matières premières transformées classiques.

Le protocole s'applique sauf pour les matières premières transformées dans les pays listés ci-dessous :

Type de MP transformée	Pays concernés
Toutes les MP transformées	Allemagne, Pays Bas, Belgique, Luxembourg, Royaume-Uni, Autriche
Farines de poisson	Pérou
Pulpe de citron et tourteaux d'oléagineux	Brésil
Tourteaux d'oléagineux	Argentine
Mélasses	Pakistan
Tourteaux de palmiste	Malaisie
Tourteaux de palmiste	Indonésie

Ce protocole peut être appliqué uniquement par un fabricant.

L'échantillonnage lot par lot est **obligatoire**.

Les analyses doivent être réalisées sur chaque lot, pour les paramètres fixés dans le tableau ci-après.

Les enregistrements et tout document relatif à l'application de ce protocole doit être conservé. Ils doivent être disponibles pour l'auditeur et si demandé par le schéma de certification.

Cela inclut les informations suivantes :

- les matières premières brutes, les méthodes de production, les processus de flux et l'environnement associés à l'aliment pour animaux, nécessaire à l'évaluation des risques,
- Nom, adresse du producteur,
- Nom de la matière première pour l'alimentation animale achetée,
- Enregistrement de chaque lot acheté,
- Résultats d'analyses
- Toute information pertinente.

Dans le cadre de l'application des principes de l'HACCP, l'absence d'une ou plusieurs informations requises mentionnées ci-dessus pourrait conduire à définir des mesures de contrôles et de surveillance supplémentaires.

L'entreprise garde-barrière appliquant ce protocole devra signaler à OQUALIM (via l'adresse contact@oqualim.fr) et à son organisme de certification le type et l'origine de chaque nouvelle matière transformée.

Tableau des paramètres d'analyses requis par matières premières transformées dans le cadre du protocole

Paramètre / Matières premières transformées	Dioxines et PCB DL	PCB NDL	HAP	Pesticides	4 Métaux lourds (As,Cd,Pb,Hg)	5 Métaux lourds (As,Cd,Pb,Hg,F)	Nickel	Aflatoxine B1	DON	ZEA	Fumonisines	OTA	T2/HTZ	Salmonelles	Clostridium sp.	Acide hydro cyanique	Antibiotiques	Méthanol	Impuretés insolubles
Céréales et coproduits	X	X		X	X				X	X		X	X ^a	X					
Graines ou fruits oléagineux (ou autres) et produits dérivés	X	X		X	X			X		X				X		X (graines de lin)			
légumineuses co-produits et dérivés	X ^c	X ^c	X ^c	X	X									X					
Produits dérivés de la production d'amidon de maïs	X	X		X	X			X ^b	X	X	X ^b	X		X					
Produits dérivés de la production d'amidon de blé	X	X		X	X				X	X		X		X					
Produits dérivés de la production d'amidon de pomme de terre	X	X	X ^c	X	X									X (protéines)	X si livré directement en ferme				
Sucres et dérivés de la production de sucre	X	X	X ^c	X	X					X				X					
Produits dérivés de la production de bière	X ^c	X ^c		X	X									X			X (levures si procédé inconnu)		
Produits dérivés du maltage	X	X		X	X				X	X		X		X					
Produits dérivés de la brasserie	X	X		X	X				X	X		X		X					
Produits minéraux	X	X				X													
Produits issus de la production laitière	X prod gras	X prod gras			X									X					
Glycérine produite à partir de graine oléagineuse	X	X	X	X	X													X	
Fourrages séchés et produits dérivés	X	X	X	X	X									X					
Fruits et produits dérivés	X	X	X	X	X			X amande et abricot								X amande et abricot			
Graisses et huiles (graisses animales incluses)	X	X	X huile végétale	X			X gras seulement												X gras d'origine animale (non-ruminant)
Poissons animaux marins et dérivés	X	X	X	X	X									X			X uniquement Poisson crevette hors EU		

a : uniquement avoine et ses co-produits
b : uniquement maïs et ses co-produits
c : sec uniquement