

**Arrêté du 23 avril 2007**  
**relatif aux agréments et autorisation des établissements du secteur de**  
**l'alimentation animale et modifiant notamment l'arrêté du 28 février 2000**  
**modifié relatif à l'agrément et à l'enregistrement de certains établissements et**  
**intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale**

modifié par :

\*1\* Arrêté du 7 avril 2008 (JORF du 20/04/2008)

\*2\* Arrêté du 10 mars 2010 (JORF du 17/04/2010)

Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de l'agriculture et de la pêche et le ministre de la santé et des solidarités,

Vu le règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 modifié fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles ;

Vu le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 modifié établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;

Vu le règlement (CE) n° 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 modifié relatif aux additifs destinés à l'alimentation des animaux ;

Vu le règlement (CE) n° 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil du 17 novembre 2003 modifié sur le contrôle des salmonelles et d'autres agents zoonotiques spécifiques présents dans la chaîne alimentaire ;

Vu le règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 modifié relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux ;

Vu le règlement (CE) n° 1831/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux ;

Vu le règlement (CE) n° 141/2007 de la Commission du 14 février 2007 concernant une exigence relative à l'agrément conformément au règlement (CE) n° 1831/2005 du Parlement européen et du Conseil des établissements du secteur de l'alimentation animale qui fabriquent et mettent sur le marché des additifs pour l'alimentation animale de la catégorie des « coccidiostatiques et histomonostatiques » ;

Vu le code rural, notamment ses articles L. 235-1, L. 235-2, L. 236-1 et R. 235-1 ;

Vu le code de la consommation, notamment son livre II ;

Vu le code de la santé publique, notamment le titre IV du livre Ier de la cinquième partie ;

Vu la loi n° 78-753 du 17 juillet 1978 modifiée portant diverses mesures d'amélioration des relations entre l'administration et le public ;

Vu la loi n° 79-587 du 11 juillet 1979 modifiée relative à la motivation des actes administratifs et à l'amélioration des relations entre l'administration et le public ;

Vu la loi n° 2000-321 du 12 avril 2000 modifiée relative au droit des citoyens dans leurs relations avec les administrations ;

Vu le décret n° 73-1101 du 28 novembre 1973 modifié portant application de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires, en ce qui concerne les additifs destinés à l'alimentation des animaux ;

Vu le décret n° 79-834 du 22 septembre 1979 modifié portant application de l'article 9 de la loi n° 78-753 du 17 juillet 1978 en ce qui concerne la liberté d'accès aux documents administratifs ;

Vu l'arrêté du 27 août 1987 modifié concernant certains produits azotés utilisés dans l'alimentation des animaux ;

Vu l'arrêté du 28 février 2000 relatif à l'agrément et à l'enregistrement de certains établissements et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale, modifié en dernier lieu par l'arrêté du 12 janvier 2004 ;

Vu l'arrêté du 18 juillet 2006 modifié portant interdiction de l'emploi de certaines protéines, phosphates et graisses d'origine animale dans l'alimentation et la fabrication d'aliments des animaux d'élevage et fixant des conditions supplémentaires aux échanges, aux importations et aux exportations de certains produits d'origine animale destinés à l'alimentation et à la fabrication d'aliments des animaux d'élevage ;

Vu l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 6 février 2007,

Arrêtent :

CHAPITRE I<sup>er</sup>

Champ d'application et définitions

Art. 1<sup>er</sup>. – Le présent arrêté fixe les règles concernant certains établissements du secteur de l'alimentation animale relatives à :

- leur agrément au titre de l'article L. 235-1 du code rural, de l'article 10 du règlement (CE) n° 1831/2005 susvisé, de l'article 1<sup>er</sup> du règlement (CE) n° 141/2007 1<sup>er</sup> susvisé, et à certaines de leurs obligations particulières ;
- leur agrément « salmonelles » dans le cadre du programme national de contrôle de *Salmonella* conformément à l'article 5 du règlement (CE) n° 2160/2003 susvisé ;
- l'agrément des établissements situés dans les pays tiers pour être autorisés à importer certains aliments pour animaux au titre de l'article 24 du règlement (CE) n° 1831/2005 précité ;
- leur autorisation pour utiliser certaines matières premières d'origine animale.

Il s'applique sans préjudice des dispositions du code de la santé publique en ce qui concerne le médicament vétérinaire, notamment les aliments médicamenteux, ni de celles des textes pris pour leur application.

Art. 2. – Aux fins du présent arrêté, sont applicables les définitions suivantes fixées par :

- le règlement (CE) n° 178/2002 précité pour « aliment pour animaux » et « exploitant du secteur de l'alimentation animale » ;
- le règlement (CE) n° 1831/2003 précité pour « auxiliaire technologique », « prémélanges »,

- « aliments complémentaires des animaux »,
- « aliments composés pour animaux » et
- « aliments complets pour animaux » ;
- le règlement (CE) n° 183/2005 précité pour
- « additifs pour l'alimentation animale »,
- « établissement » et « production primaire
- d'aliment pour animaux ».

## CHAPITRE II

### Agréments au titre des règlements (CE) N° 183/2005 et n° 141/2007 susvisés

**Art. 3.** - Pour être agréé conformément à l'article 1<sup>er</sup> du présent arrêté, l'exploitant de l'établissement dépose auprès du directeur départemental des services vétérinaires du lieu d'implantation de l'établissement une demande d'agrément selon le modèle figurant en annexe I du présent arrêté.

Cette demande est accompagnée d'un dossier d'agrément composé des pièces définies à l'annexe II du présent arrêté (sans préjudice des autres documents demandés, notamment à l'article 7 et à l'annexe II du règlement [CE] n° 183/2005 susvisé). Les exploitants des établissements tiennent à jour une copie de ce dossier d'agrément et la mettent à la disposition des services de contrôle sur le site. Les pièces sont conservées pendant une durée minimale de cinq ans.

**Art. 4.** - L'agrément est délivré par l'autorité administrative compétente du département d'implantation, sur proposition du directeur départemental des services vétérinaires.

Il ne peut être accordé qu'aux établissements dont le dossier d'agrément est complet et jugé recevable, et pour lesquels la conformité aux conditions sanitaires des installations, des équipements, du fonctionnement et du transport fixées par la réglementation a été constatée sur place par le directeur départemental des services vétérinaires.

L'instruction du dossier d'agrément se fait conformément aux dispositions prévues à l'article 13 du règlement (CE) n° 183/2005 susvisé.

Conformément à l'article 17 du règlement (CE) n° 183/2005 susvisé, dans le cas où un établissement exerce exclusivement une activité de cession à titre gratuit ou onéreux des aliments pour animaux, sans pour autant les détenir physiquement dans ses locaux, l'agrément peut être accordé sans visite sur place, pour autant que l'exploitant joigne au dossier d'agrément visé à l'article 3 une déclaration selon le modèle présenté en annexe III du présent arrêté.

**Art. 5.** - L'agrément délivré porte une référence au règlement (CE) n° 183/2005 susvisé, à l'article L. 235-1 du code rural, et, le cas échéant, au règlement (CE) n° 141/2007 susvisé. Il précise les catégories de produits et le type d'activité pour lesquels il est accordé. Il attribue un numéro d'agrément à l'établissement selon la codification suivante :

- le caractère  $\alpha$  ;
- le code FR ;
- le numéro d'identification.

Le numéro d'identification est composé dans l'ordre :

- du numéro de codification du département ;
- du numéro de codification de la commune, ou, pour Paris, Lyon et Marseille, de l'arrondissement ;
- du numéro d'ordre de l'établissement dans la commune, ou, pour Paris, Lyon et Marseille, dans l'arrondissement.

**Art. 6.** - L'exploitant d'un établissement agréé est tenu d'informer au préalable le directeur départemental des services vétérinaires de son lieu d'implantation de toute modification de cet établissement, en particulier : la fabrication, la commercialisation ou la distribution d'une nouvelle catégorie de produit entrant dans le champ de l'agrément mais ne figurant pas dans l'agrément en cours,

toute modification importante dans l'installation des locaux, de leur aménagement, des principaux équipements ou de leur affectation, une modification importante des procédures de maîtrise des points critiques. Il transmet à cet effet au directeur départemental des services vétérinaires du lieu d'implantation les pièces nécessaires pour la mise à jour du dossier d'agrément.

L'agrément est, le cas échéant, modifié selon les conditions définies à l'article 4, notamment si l'établissement a démontré ses capacités à se livrer à une nouvelle activité.

**Art. 7.** - A tout moment conformément à l'article L. 235-1 du code rural, en cas de constat de manquement aux dispositions des législations communautaire, nationale ou de réglementations prises pour leur application, en termes d'hygiène, de commercialisation des aliments pour animaux notamment, ou en l'absence d'actualisation des pièces essentielles constitutives du plan de maîtrise sanitaire mentionné à l'annexe II du présent arrêté, l'agrément peut être, après mise en demeure, suspendu, voire retiré, selon les dispositions prévues aux articles 14 et 15 du règlement (CE) n° 183/2005 susvisé, par l'autorité administrative compétente du département d'implantation sur proposition du directeur départemental des services vétérinaires.

**Art. 8.** - La liste des établissements agréés avec leur numéro d'agrément est rendue publique par le ministère en charge de l'agriculture. Les modifications, suspensions et retraits d'agrément sont également rendus publics.

## CHAPITRE III

### Agrément « salmonelles »

**Art. 9.** - En application des articles 10 du règlement (CE) n° 183/2005 susvisé et L. 235-1 du code rural, un agrément spécifique peut être délivré aux établissements de fabrication d'aliments composés destinés aux troupeaux de plus de 250 volailles de reproduction de l'espèce *Gallus gallus* \*2 ou de l'espèce *Meleagris gallopavo* 2\*. Il a pour objet de garantir le respect d'éléments de maîtrise du danger *Salmonella* dans la fabrication et la distribution d'aliments composés destinés aux reproducteurs de l'espèce *Gallus gallus* \*2 ou de l'espèce *Meleagris gallopavo* 2\* dans le cadre du programme national de contrôle de *Salmonella* prévu à l'article 5 du règlement (CE) n° 2160/2003 susvisé.

**Art. 10.** - Une demande d'agrément rédigée selon le modèle figurant à l'annexe I du présent arrêté doit être déposée par l'exploitant de l'établissement auprès du directeur départemental des services vétérinaires du lieu d'implantation de l'établissement. Cette demande est accompagnée d'un dossier d'agrément comportant, outre les pièces définies à l'annexe II s'il n'est pas déjà agréé conformément à l'article 3 du présent arrêté, celles mentionnées à l'annexe V.

L'agrément est délivré par l'autorité administrative compétente du département d'implantation, sur proposition du directeur départemental des services vétérinaires. Il ne peut être accordé qu'aux établissements pour lesquels le plan de maîtrise sanitaire présenté permet de garantir que les conditions sanitaires, d'équipement, de fonctionnement et de transport fixées par l'annexe II du règlement (CE) n° 183/2005 susvisé, ainsi que celles définies à l'annexe IV du présent arrêté, sont mises en œuvre et permettent d'assurer que l'aliment produit respecte les critères relatifs à la maîtrise microbiologique définis à ladite annexe IV.

L'agrément délivré fait référence au règlement (CE) n° 2160/2003 susvisé.

Les procédures d'attribution, de modification, de suspension et de retrait de l'agrément et les modalités de publication de la liste des établissements agréés et de sa mise à jour sont identiques à celles des articles 4, 6, 7 et 8 du présent arrêté.

**Art. 11.** - La mention « Agr. Salm. », complémentaire au numéro d'agrément, est inscrite sur l'étiquette ou sur le

préemballage des aliments destinés aux animaux reproducteurs de l'espèce *Gallus gallus* \*2 ou de l'espèce *Meleagris gallopavo* 2\*, et fabriqués par l'établissement agréé \*2 conformément 2\* aux critères présentés à l'annexe IV.

#### CHAPITRE IV

##### Autorisation des établissements utilisant certaines matières premières d'origine animale

**Art. 12. - I. -** Les établissements utilisant les matières premières d'origine animale visées aux points b et c du paragraphe II (A) de l'annexe IV du règlement (CE) n° 999/2001 pour la fabrication d'aliments composés ou prémélanges destinés à l'alimentation animale doivent être autorisés à cet effet par le préfet du département d'implantation, sur proposition du directeur départemental des services vétérinaires après avis du directeur départemental de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, sous réserve du respect des conditions d'utilisation fixées par le règlement (CE) n° 999/2001.

**II. -** Pour demander l'autorisation prévue au paragraphe I du présent article, l'exploitant de l'établissement doit déposer auprès du directeur départemental des services vétérinaires du lieu d'implantation de l'établissement une demande selon le modèle figurant en annexe I du présent arrêté.

#### CHAPITRE V

##### Agrément des établissements situés dans un pays tiers

**Art. 13. -** Les additifs, prémélanges, aliments composés et matières premières spécifiques mentionnées à la partie I de l'annexe VI du présent arrêté, en provenance de pays tiers, ne peuvent être importés, commercialisés ou distribués que s'ils proviennent d'un établissement :

- situé dans un pays tiers figurant sur la liste de pays tiers prévue à l'article 23 du règlement (CE) n° 183/2005 susvisé ;
- figurant sur la liste d'établissements prévue à l'article 23 du règlement (CE) n° 183/2005 susvisé.

**Art. 14. -** Par dérogation à l'article 13, dans l'attente de décisions communautaires établissant les listes prévues à l'article 23 du règlement (CE) n° 183/2005 susvisé, les additifs, prémélanges, aliments composés et matières premières spécifiques mentionnées à la partie I de l'annexe VI du présent arrêté et en provenance de pays tiers ne peuvent être importés, commercialisés ou distribués que lorsqu'ils proviennent d'établissements autorisés ayant un représentant établi dans la Communauté qui :

- s'il est situé en France, a rempli les conditions fixées à l'article 15 du présent arrêté ; ou
- s'il est situé dans un autre Etat membre, a rempli des conditions équivalentes auprès des autorités compétentes dudit Etat membre.

**Art. 15. -** Un exploitant du secteur de l'alimentation animale établi en France peut représenter un établissement situé dans un pays tiers afin que ce dernier soit autorisé à importer les additifs, prémélanges, aliments composés et matières premières spécifiques visés à la partie I de l'annexe VI. L'autorisation est délivrée par le ministre en charge de l'agriculture (direction générale de l'alimentation). A cet effet, le représentant doit transmettre, par courrier, une déclaration à la direction générale de l'alimentation (mission de coordination sanitaire internationale) selon le modèle figurant à la partie II de l'annexe VI du présent arrêté.

S'il est constaté, notamment à partir de vérifications chez le représentant, dans l'établissement situé dans le pays tiers ou sur les additifs, prémélanges, aliments composés et matières premières spécifiques importés, que les engagements visés à l'annexe VI ne sont pas respectés, et si l'établissement ou son représentant ne les remplissent pas

dans un délai raisonnable, l'autorisation peut être, après mise en demeure, suspendue ou retirée par le ministre en charge de l'agriculture (direction générale de l'alimentation) conformément à l'article L. 235-1 du code rural.

Lorsqu'un exploitant du secteur de l'alimentation animale représente plusieurs établissements situés dans des pays tiers, les dispositions du présent article s'appliquent pour chacun de ces établissements.

Les dispositions du présent article s'appliquent sans préjudice des obligations auxquelles l'exploitant du secteur de l'alimentation animale visé au premier alinéa peut être soumis en tant qu'établissement au titre du présent arrêté.

La liste des établissements autorisés des pays tiers \*1 supprimé 1\* est rendue publique par le ministre en charge de l'agriculture (direction générale de l'alimentation). Les modifications, suspensions et retraits d'autorisation sont également rendus publics.

**Art. 16. -** Les dispositions du présent arrêté ne s'appliquent pas aux additifs, prémélanges, aliments composés et matières premières spécifiques destinés à l'alimentation animale en provenance et à destination de pays tiers et n'ayant pas le statut de marchandises communautaires.

#### CHAPITRE VI

##### Modalités particulières applicables aux établissements du secteur de l'alimentation animale

**Art. 17. -** Les fabricants d'additifs ou de prémélanges, d'une part, et les fabricants d'aliments composés, d'autre part, doivent, chacun pour ce qui les concerne, prélever et conserver dans des conditions appropriées pour les tenir à la disposition des services de contrôle :

- les échantillons des matières premières, des ingrédients, des auxiliaires technologiques et des autres produits ou substances utilisés lors de la préparation et de la production des additifs, prémélanges ou aliments pour animaux. Conformément à l'annexe II du règlement (CE) n° 183/2005 susvisé, cette obligation ne s'applique pas aux fabricants d'aliments destinés aux animaux non producteurs de denrées alimentaires ;
- les échantillons de chaque lot d'aliments pour animaux fabriqués et mis sur le marché ;
- les échantillons de chaque fraction spécifique de la production (dans le cas d'une production en continu).

Pour chaque échantillon, cette obligation vaut :

- pour les additifs et les prémélanges jusqu'à la date limite de garantie de la teneur ou jusqu'à expiration de la durée de conservation à compter de la date de fabrication, et en tout état de cause pendant une période minimale d'un an après la commercialisation ou la distribution des produits correspondants ;
- pour les aliments composés le respect, le cas échéant, de la date limite de consommation (DLC) ou de la date limite d'utilisation optimale (DLUO) et en tout état de cause pour les produits appertisés les composés secs et les produits congelés pendant une période minimale de six mois après la fabrication ;
- pour les autres cas énumérés au premier alinéa pendant une période minimale de six mois après le prélèvement.

**Art. 18. -** Dans l'attente de la réévaluation de chaque additif par la Commission européenne au titre du règlement (CE) n° 1831/2003 susvisé et conformément à l'article 10 de celui-ci, les additifs visés au chapitre 2 de l'annexe IV du règlement (CE) n° 183/2005 ne peuvent être incorporés aux aliments composés que s'ils ont été préalablement préparés, sous forme de prémélanges, par un établissement agréé au titre de

l'article 3 du présent arrêté pour la fabrication de tels prémélanges.

Ces prémélanges ne peuvent être incorporés aux aliments composés que dans une proportion supérieure ou égale à 0,2 % en poids et par des établissements agréés ou enregistrés pour la fabrication d'aliments composés à partir de tels prémélanges. Toutefois, ces prémélanges peuvent être incorporés dans une proportion moindre allant jusqu'à 0,05 % minimum, pour autant qu'ils aient une composition quantitative et qualitative le permettant et à condition que l'établissement effectuant l'incorporation bénéficie d'un agrément ou d'un enregistrement qui prévoit de telles proportions. Pour obtenir un agrément ou un enregistrement accordant cette possibilité, l'établissement doit démontrer au préalable que ses installations et équipements, son personnel, les modalités techniques et organisationnelles de sa production, ainsi que son contrôle de la qualité permettent de répartir d'une manière homogène le prémélange et de respecter les teneurs en additifs prescrites pour l'aliment complet.

**Art. 19.** – Dès lors que les établissements agréés au titre de l'arrêté du 28 février 2000 ont adressé au directeur départemental des services vétérinaires de leur lieu d'implantation le formulaire prévu à cet effet par instruction du ministre en charge de l'agriculture, leurs agréments restent valables au titre de l'article 3 du présent arrêté.

Ces établissements doivent mettre à jour leur dossier sur site conformément à l'annexe II du présent arrêté avant le 1<sup>er</sup> janvier 2008.

De même, les autorisations délivrées au titre de l'arrêté du 18 juillet 2006 restent valables au titre du présent arrêté.

## CHAPITRE VII

### Dispositions finales

**Art. 20.** – Les décisions de suspension et de retrait intervenant en application du présent arrêté sont prises conformément aux dispositions fixées par l'article 54 du règlement (CE) n° 882/2004 du 29 avril 2004 précité et par les lois n° 79-587 du 11 juillet 1979 modifiée et n° 2000-321 du 12 avril 2000 modifiée susvisées.

**Art. 20 bis.** – L'arrêté du 28 février 2000 est modifié comme suit :

I. – Dans le titre de l'arrêté, les mots : « à l'agrément et » sont supprimés.

II. – Au premier alinéa de l'article 1er les mots : « à l'agrément ou » sont supprimés.

III. – Les dispositions de l'article 3 sont abrogées.

IV. – Au point 1 de l'article 4, les mots : « et qui ne sont pas visés au 1 du premier alinéa de l'article 3 » sont remplacés par les mots : « et appartenant aux catégories suivantes : substances aromatiques et apéritives, agents émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants, agents conservateurs, agents liants antimottants et coagulants, régulateurs d'acidité ; liants de radionucléides, matières colorantes excepté les caroténoïdes et les xanthophylles ».

V. – Dans le titre du chapitre II, les mots : « agréé ou » sont supprimés.

VI. – L'article 5 est ainsi rédigé :

« Art. 5. – Les informations mentionnées au paragraphe intitulé "Tenue de registres" de l'annexe II du règlement (CE) n° 183/2005 du 12 janvier 2005 et les pièces visées à l'annexe IV du présent arrêté sont à mettre à disposition des services de contrôle pendant une durée minimale de cinq ans. »

VII. – Les dispositions des articles 6, 7, 8, 9 et 10 sont abrogées.

VIII. – Dans le titre du chapitre III, les mots : « de l'agrément et » sont supprimés.

IX. – L'article 13 est modifié comme suit :

1. Au premier alinéa de l'article 13, les mots : « , enregistré ou agréé, » sont remplacés par le mot : « enregistré, ».

2. Aux deux premiers alinéas de l'article 13, les mots : « L'agrément ou » sont supprimés.

3. Au dernier alinéa de l'article 13, les mots : « d'un agrément ou » sont supprimés.

X. – L'article 14 est modifié comme suit :

1. Les mots : « d'agrément ou » sont supprimés.

2. Les mots : « aux articles 9 et 11 » sont remplacés par les mots : « à l'article 11 ».

3. Les mots : « – le caractère \_ si l'établissement ou l'intermédiaire est agréé ; » sont supprimés.

XI. – L'article 15 est modifié comme suit :

1. Les mots : « La liste des établissements et intermédiaires agréés est publiée au *Journal officiel* de la République française. » sont supprimés.

2. Les mots : « peut également être publiée au *Journal officiel* de la République française ou diffusée par circulaire du ministre de l'agriculture. » sont remplacés par les mots : « est rendue publique ».

3. Les mots : « agrément ou » sont supprimés.

XII. – Les dispositions des chapitres IV, V, VI, et les annexes I B, II, III et V sont abrogées.

XIII. – L'annexe IA est modifiée comme suit :

1. Dans son titre, les mots : « l'article 10 ou 12 de » et « à l'agrément et » sont supprimés.

2. En note de bas de page no 1 le mot : « Antibiotiques, » est supprimé, les mots : « autres substances médicamenteuses » sont remplacés par « histomonostatiques », et les mots : « facteurs de croissance » remplacés par les mots : « Difomiate de potassium », et les mots : « , acides aminés, leurs sels et produits analogues, urée et ses dérivés. » sont ajoutés.

3. Les mots : « les matières premières utilisées présentent-elles toujours des teneurs en substances et produits indésirables inférieures à celles fixées à l'annexe I de l'arrêté du 16 mars 1989 modifié fixant les teneurs maximales pour les substances et produits indésirables dans l'alimentation animale ? », « acides aminés et leurs sels » et « analogues hydroxylés des acides aminés » sont supprimés.

4. Les mots : « 8 juillet 1996 » sont remplacés par les mots : « 18 juillet 2006 ».

XIV. – L'annexe IV est modifiée comme suit :

1. Dans son titre, les mots : « à joindre à la demande d'agrément ou » sont supprimés.

2. Les mots : « (Conformément aux dispositions des articles 10 et 12 de l'arrêté du 28 février 2000 relatif à l'agrément et à l'enregistrement de certains établissements et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale) » sont supprimés.

3. Le point 7 est remplacé par les mots : « Les modalités d'approvisionnement en eau ».

4. Au point 10, les mots : « des activités visées dans les conditions d'agrément » sont supprimés.

**Art. 21.** – L'article 4 bis de l'arrêté du 18 juillet 2006 est abrogé.

**Art. 22.** – Le directeur général de l'alimentation au ministère de l'agriculture et de la pêche, le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes au ministère de l'économie, des finances et de l'industrie sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 23 avril 2007.

*Le ministre de l'agriculture et de la pêche*, Pour le ministre et par délégation : *Le directeur général de l'alimentation*, J.-M. BOURNIGAL

*Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie*, Pour le ministre et par délégation : *Le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes*, G. CERUTTI

*Le ministre de la santé et des solidarités, Pour le ministre et  
par délégation: Le directeur général de la santé, D.  
HOUSSIN*

ANNEXE I

MINISTERE DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA PECHE

PREFECTURE DE :

DIRECTION DEPARTEMENTALE DES SERVICES VETERINAIRES

Demande d'agrément / d'autorisation \*

*Article 10 du R (CE) n° 183/2005  
Article 1 du R (CE) n°141/2007  
Article L 235-1 du code rural  
Articles 1, 3, 9 et 12 de l'arrêté du .....*

A renvoyer à l'adresse suivante :

*IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT*

<u>1) Exploitant de l'établissement</u>	
Nom : .....	Téléphone : .....
Prénom : .....	Télécopie : .....
Fonction dans l'établissement : .....	Adresse électronique : .....
<u>2) Coordonnées de l'établissement</u>	
NOM (Raison Sociale) : .....	Adresse de l'établissement : .....
ENSEIGNE (Nom commercial) : .....	.....
Statut juridique : .....	Code postal : ..... Commune : .....
Téléphone : .....	Date d'entrée en
Télécopie : .....	activité : .....
Date d'ouverture de l'établissement : ... / ... / .....	Adresse de courrier (si différente de
.....	l'adresse de l'établissement) : .....
Code APE/NAF : .....	.....
SIRET : .....	.....
SIREN : .....	Code postal : ..... Commune : .....
N° immatriculation du navire : .....	Adresse du siège social (si différente de
	l'adresse de l'établissement) : .....
	.....
	.....
	Code postal : ..... Commune : .....

*II – Demande d’agrément / d’autorisation \* :*

Je soussigné(e).....exploitant de l’établissement ci-dessus sollicite :  
- un agrément \*.

Pour les catégories de produits et les activités exercées dans mon établissement, listées en annexe de ma demande. Je m’engage à mettre en place un plan de maîtrise sanitaire, tel que défini en annexe II de l’arrêté du ..... ;

- une autorisation pour l’utilisation de certaines matières premières d’origine animale \*.

Je m’engage à mettre en place un plan de maîtrise sanitaire tel que défini aux annexes II et V (agrément salmonelles) de l’arrêté du....

*Je joins à ma demande les pièces du dossier définies à l’article 3 et/ou 10 et/ou 12 de l’arrêté du .....*

<u>SIGNATURE DU DECLARANT</u>	<u>RECEPISSE DE DECLARATION</u>
Le... / ... / .....	(cadre réservé à l’administration)
Nom - Prénom du signataire :.....	Déclaration reçue le... / ... / .....
Cachet de l’établissement	Numéro d’identification unique : .....
Signature	Signature                      Cachet du service
	<b>Ce récépissé n’a pas valeur d’attribution d’agrément</b>

*Ce document en retour doit être conservé et présenté à toutes réquisitions des agents des services de contrôle officiels.*

**\* : rayer les mentions inutiles**

TYPES D'ACTIVITE – NATURE DES PRODUITS

FABRICATION ET/OU COMMERCIALISATION D'ADDITIFS ET DE CERTAINS PRODUITS AZOTES	
NATURE DES PRODUITS	ACTIVITES CONCERNEES
COCCIDIOSTATIQUES ET HISTOMONOSTATIQUES	Fabrication <input type="checkbox"/> Entreposage <input type="checkbox"/> Distribution <input type="checkbox"/>
ADDITIFS ZOOTECHNIQUES (dont diformiate de potassium, enzymes et microorganismes)	Fabrication <input type="checkbox"/> Entreposage <input type="checkbox"/> Distribution <input type="checkbox"/>
ADDITIFS NUTRITIONNELS • Vitamines, provitamines et substances analogues • Oligo-éléments • Acides aminés, leurs sels et produits analogues • Urée et ses dérivés	Fabrication <input type="checkbox"/> Entreposage <input type="checkbox"/> Distribution <input type="checkbox"/>
ADDITIFS TECHNOLOGIQUES • Antioxygènes avec teneur maximale réglementaire	Fabrication <input type="checkbox"/> Entreposage <input type="checkbox"/> Distribution <input type="checkbox"/>
ADDITIFS TECHNOLOGIQUES • Autres additifs technologiques (préciser)	Fabrication <input type="checkbox"/> Entreposage <input type="checkbox"/> Distribution <input type="checkbox"/>
ADDITIFS SENSORIELS • Caroténoïdes et xanthophylles	Fabrication <input type="checkbox"/> Entreposage <input type="checkbox"/> Distribution <input type="checkbox"/>
ADDITIFS SENSORIELS • Autres additifs sensoriels (préciser)	Fabrication <input type="checkbox"/> Entreposage <input type="checkbox"/> Distribution <input type="checkbox"/>
PRODUITS AZOTES (ARRETE DU 27/08/1987) • Protéines obtenues à partir de micro-organismes appartenant au groupe des bactéries, levures, algues, champignons inférieurs (à l'exception des levures cultivées sur substrat d'origine animale ou végétale) • Coproduits de la fabrication d'acides aminés obtenus par fermentation	Fabrication <input type="checkbox"/> Entreposage <input type="checkbox"/> Distribution <input type="checkbox"/>
PRODUITS AZOTES (ARRETE DU 27/08/1987) • Autres produits azotés	Fabrication <input type="checkbox"/> Entreposage <input type="checkbox"/> Distribution <input type="checkbox"/>

FABRICATION ET/OU COMMERCIALISATION DE PREMELANGES D'ADDITIFS	
NATURE DES ADDITIFS MIS EN œuvre	ACTIVITES CONCERNEES
COCCIDIOSTATIQUES ET HISTOMONOSTATIQUES <sup>(2)</sup>	Fabrication <input type="checkbox"/> Entreposage <input type="checkbox"/> Distribution <input type="checkbox"/>
ADDITIFS ZOOTECHNIQUES • Diformiate de Potassium	Fabrication <input type="checkbox"/> Entreposage <input type="checkbox"/> Distribution <input type="checkbox"/>







*Indications sur les produits fabriqués, commercialisés ou distribués  
(selon le cas, situation existante ou prévisionnelle)*

NATURE	QUANTITÉ INDICATIVE de produits fabriqués, commercialisés ou distribués par an
Additifs .....	En kilogrammes.
Prémélanges .....	En tonnes.
Aliments composés .....	En tonnes.
Produits azotés .....	En tonnes.
Suppléments nutritionnels .....	En tonnes.

ANNEXE II

DOSSIER D'AGRÉMENT  
AU TITRE DU RÈGLEMENT (CE) n° 183/2005

*1° Note de présentation de la société*

- 1.1. Organisation générale.
- 1.2. Un extrait K bis du registre du commerce et des sociétés, original et datant de moins de trois mois.
- 1.3. Les informations relatives à la propriété ou à la location des locaux et outils de production, ainsi que leurs actes d'acquisition.

*2° Note de présentation de l'établissement*

- 2.1. Organisation générale et répartition des différentes catégories de personnel.
- 2.2. Organigramme fonctionnel du personnel d'encadrement.

*3° Description des activités de l'établissement*

- 3.1. Le diagramme synoptique des installations et des équipements de fabrication.
- 3.2. Les tonnages ou les volumes de production annuels et les capacités journalières maximale et minimale.
- 3.3. La capacité de stockage des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finis.
- 3.4. Un plan de situation coté à une échelle appropriée indiquant les tenants et les aboutissants de l'établissement, ses délimitations, ses sources d'approvisionnement en eau.
- 3.5. Un plan d'ensemble de l'établissement coté à une échelle appropriée selon la taille des locaux, indiquant la disposition des locaux de travail et des locaux à usage du personnel.
- 3.6. La description détaillée d'un point de vue sanitaire de l'ensemble des locaux, de l'équipement et du matériel utilisé, ainsi que des conditions de fonctionnement.

*4° Le plan de maîtrise sanitaire*

Le plan de maîtrise sanitaire décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, chimiques et physiques.

Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :

- des bonnes pratiques d'hygiène ou prérequis ;
- du plan d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (plan HACCP) fondé sur les principes du *Codex Alimentarius* ;
- de la gestion des produits non conformes et de la traçabilité ;
- des mesures de retrait et de rappel (cf. article 20 du règlement [CE] 178/2002).

Pour établir ces documents, les professionnels pourront, le cas échéant, se référer au guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP validé pour le secteur concerné.

Le plan de maîtrise sanitaire comprend :

- 4.1. Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène concernant :

- 4.1.1. Le personnel :
  - qualification du personnel encadrant (diplômes et expérience professionnelle) ;
  - plan de formation du personnel.
- 4.1.2. Mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production :
  - plan de nettoyage-désinfection ;
  - instructions relatives à l'hygiène.
- 4.1.3. Le plan de lutte contre les nuisibles.

4.1.4. Le plan de contrôle de la qualité tel que décrit à l'annexe II du règlement (CE) n° 183/2005 susvisé – « Contrôle de la qualité ».

- 4.2. Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP :

4.2.1. Champ d'application de l'étude.

4.2.2. Documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures préventives associées (principe n° 1).

4.2.3. Documents relatifs aux points critiques pour la maîtrise (CCP) :

- la liste argumentée des CCP (principe n° 2).

Pour chaque CCP :

- détermination argumentée des limites critiques (principe n° 3) ;
- procédures de surveillance (principe n° 4) ;
- description des actions correctives (principe n° 5) ;
- enregistrements de la surveillance des CCP et des actions correctives (principe n° 7).

4.2.4. Documents relatifs à la vérification (principe n° 6).

4.3. Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (réclamations, retrait, rappel...).

### ANNEXE III

#### MODÈLE DE DÉCLARATION DES ÉTABLISSEMENTS DU SECTEUR DE L'ALIMENTATION ANIMALE QUI AGISSENT UNIQUEMENT EN QUALITÉ DE COMMERÇANTS PROPRIÉTAIRES DE LA MARCHANDISE, MAIS SANS JAMAIS DÉTENIR LES PRODUITS DANS LEURS INSTALLATIONS

(A joindre à la demande d'agrément)

Je soussigné, ....., responsable de l'établissement ..... localisé ..... atteste que :

- les aliments pour animaux mis sur le marché ne sont jamais détenus physiquement dans des locaux sous contrôle de l'établissement précité ;
- les aliments pour animaux mis sur le marché sont conformes aux prescriptions du règlement (CE) n° 1831/2003 du 22 septembre 2003 relatif à l'hygiène des aliments pour animaux, et en particulier proviennent d'établissements agréés ou enregistrés le cas échéant.

Fait le ..... à .....

Signature

### ANNEXE IV

#### PRESCRIPTIONS SPÉCIFIQUES RELATIVES À L'AGRÈMENT SALMONELLES

##### *Le plan de maîtrise sanitaire*

1. Le plan de contrôle de la qualité incluant la surveillance de la qualité microbiologique des aliments comprend au moins des autocontrôles de la contamination bactérienne des entérobactéries (30 °C) par dénombrement et de la présence de *Salmonella enterica*. La fréquence d'échantillonnage des matières premières et des aliments composés est fonction du risque estimé de contamination et notamment de l'origine des matières premières et des conditions de réalisation de leur transport.

Des mesures correctives spécifiques sont définies dans le plan HACCP de l'établissement et mises en œuvre en cas de résultats non satisfaisants, en particulier en cas de dépassement des critères microbiologiques « entérobactéries » définis ci-dessous, ou en cas d'isolement des sérotypes Enteritidis, Typhimurium, Hadar, Virchow et Infantis de *Salmonella enterica* dans le cadre du schéma d'autocontrôles à partir d'un échantillon homogène d'au moins 100 g prélevé en plusieurs points au chargement des camions de distribution. Les recherches de *Salmonella* et des entérobactéries (30 °C) sont réalisées suivant des méthodes normalisées ou des méthodes de routine validées.

2. Le plan de maîtrise sanitaire doit prendre en compte les risques spécifiques des dispositifs de captage d'air et de ventilation pour le refroidissement des aliments destinés aux reproducteurs *Gallus gallus* \*2 ou *Meleagris gallopavo* 2\* au regard du risque de recontamination de l'aliment par *Salmonella enterica*.

3. En cas d'isolement de *Salmonella enterica* dans l'environnement des outils de production, dans les outils de production ou dans les aliments composés, le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement comporte une procédure de nettoyage-désinfection spécifique et ciblée de l'établissement pour maîtriser le danger.

4. Le plan de maîtrise sanitaire englobe les opérations de transport de l'aliment composé \*2 relevant de l'agrément 2\* vers les élevages de reproduction de l'espèce *Gallus gallus* \*2 ou de l'espèce *Meleagris gallopavo* 2\* lorsqu'elles sont assurées par le fabricant d'aliment ou par un prestataire pour le compte de celui-ci.

##### *Critères relatifs à la maîtrise microbiologique*

1. Les aliments composés \*2 destinés 2\* aux reproducteurs de l'espèce *Gallus gallus* \*2 ou de l'espèce *Meleagris gallopavo* 2\* subissent un traitement validé comme garantissant une réduction minimale de la contamination microbienne en entérobactéries de 3 Log.

2. Le plan HACCP de l'établissement fixe comme limite maximale (seuil de non-conformité) applicable aux aliments composés \*2 destinés 2\* aux troupeaux de reproduction de l'espèce *Gallus gallus* \*2 ou de l'espèce *Meleagris gallopavo* 2\* une contamination en entérobactéries (30 °C) de 103 ufc/g d'un échantillon homogène de 100 g d'aliment fini prélevé au chargement des camions de distribution.

Pour ces mêmes aliments, un seuil d'intervention donnant lieu à des actions correctives, mais sans pour autant que l'aliment soit déclaré non conforme, est fixé à une contamination en entérobactéries (30 °C) supérieure à 102 ufc/g d'un échantillon homogène de 100 g d'aliment fini prélevé au chargement des camions de distribution.

ANNEXE V

PIÈCES COMPLÉMENTAIRES À L'ANNEXE II  
POUR LE DOSSIER D'AGRÈMENT SALMONELLES

1. Une description du dispositif de captage d'air et du système de refroidissement.
2. Le plan de nettoyage-désinfection spécifique au danger *Salmonella*.
3. Le plan de contrôle de la qualité des aliments comprenant les procédures mises en place précisant les modalités de fixation de la fréquence des contrôles, la méthode des analyses mises en œuvre dans le cadre de l'agrément salmonelles ainsi que les coordonnées du ou des laboratoires.

ANNEXE VI

PARTIE I : ADDITIFS, PRÉMÉLANGES, ALIMENTS COMPOSÉS ET MATIÈRES PREMIÈRES SPÉCIFIQUES SOUMIS À L'APPLICATION DE L'ARTICLE 13 DU PRÉSENT ARRÊTÉ

Légende :

Oui = l'autorisation de l'établissement pays tiers est nécessaire.

Non = l'autorisation de l'établissement pays tiers n'est pas nécessaire.

CODE RÉFÉRENCE	LIBELLÉ FRANÇAIS règlement (CE) n° 1831/2003, annexe I	ADDITIF	PRÉMÉLANGE	ALIMENT composé
1a	Conservateurs : substances ou, le cas échéant, micro-organismes qui protègent les aliments pour animaux des altérations dues aux microorganismes ou à leurs métabolites.	Oui (si teneur maximale fixée dans l'aliment complet).	Non.	Non.
1b	Antioxygènes : substances prolongeant la durée de conservation des aliments pour animaux et des matières premières pour aliments des animaux en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation.	Oui (si teneur maximale fixée dans l'aliment complet).	Oui (si teneur maximale fixée dans l'aliment complet).	Oui (si teneur maximale fixée dans l'aliment complet).
1c	Emulsifiants : substances qui, ajoutées à un aliment pour animaux, permettent de réaliser ou de maintenir le mélange homogène de deux ou plusieurs phases non miscibles.	Oui (si teneur maximale fixée dans l'aliment complet).	Non.	Non.
1d	Stabilisants : substances qui, ajoutées à un aliment pour animaux, permettent de maintenir son état physico-chimique.	Oui (si teneur maximale fixée dans l'aliment complet).	Non.	Non.
1e	Epaississants : substances qui, ajoutées à un aliment pour animaux, en augmentent la viscosité.	Oui (si teneur maximale fixée dans l'aliment complet).	Non.	Non.
1f	Géifiants : substances qui, ajoutées à un aliment pour animaux, lui confèrent de la consistance par la formation d'un gel.	Oui (si teneur maximale fixée dans l'aliment complet).	Non.	Non.
1g	Liants : substances qui, ajoutées à un aliment pour animaux, augmentent l'agglutination des particules.	Oui (si teneur maximale fixée dans l'aliment complet).	Non.	Non.
1h	Substances pour le contrôle de contamination de radionucléides : substances qui suppriment l'absorption des radionucléides ou en favorisent l'excrétion.	Oui (si teneur maximale fixée dans l'aliment complet).	Non.	Non.
1i	Antiagglomérants : substances qui, dans un aliment pour animaux, limitent l'agglutination des particules.	Oui (si teneur maximale fixée dans l'aliment complet).	Non.	Non.
1j	Correcteurs d'acidité : substances qui modifient le pH d'un aliment	Oui (si teneur maximale fixée dans l'aliment	Non.	Non.

	pour animaux.	complet).		
1k	Additifs pour l'ensilage : substances, y compris les enzymes ou les micro-organismes, destinées à être incorporées dans les aliments pour animaux afin d'améliorer la production d'ensilage.	Oui (si teneur maximale fixée dans l'aliment complet).	Non.	Non.
1l	Dénaturants : substances qui, utilisées dans la fabrication d'aliments transformés pour animaux, permettent de déterminer l'origine de matières premières pour denrées alimentaires ou aliments pour animaux spécifiques.	Oui (si teneur maximale fixée dans l'aliment complet).	Non.	Non.
2a	Colorants : substances qui ajoutent ou redonnent de la couleur à des aliments pour animaux/substances qui, utilisées dans l'alimentation animale, ajoutent de la couleur à des denrées alimentaires d'origine animale/substances qui ont un effet positif sur la couleur des poissons ou oiseaux d'ornement.	Oui (si teneur maximale fixée dans l'aliment complet) et tous les additifs relevant du groupe caroténoïdes et xanthophylles.	Oui pour tous les additifs relevant du groupe caroténoïdes et xanthophylles.	Oui pour tous les additifs relevant du groupe caroténoïdes et xanthophylles.
2b	Substances aromatiques : substances qui, ajoutées à un aliment pour animaux, en augmentent l'odeur et la palatabilité.	Oui (si teneur maximale fixée dans l'aliment complet).	Non.	Non.
3a	Vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies.	Oui.	Oui.	Oui.
3b	Composés d'oligo-éléments.	Oui.	Oui.	Oui.
3c	Acides aminés, leurs sels et produits analogues.	Oui.	Non.	Non.
3d	Urée et ses dérivés.	Oui.	Non.	Non.
4a	Substances qui, utilisées dans l'alimentation animale, renforcent la digestibilité du régime alimentaire, par leur action sur certaines matières premières pour aliments des animaux.	Oui.	Oui.	Oui.
4b	Micro-organismes ou autres substances chimiquement définies qui, utilisés dans l'alimentation animale, ont un effet bénéfique sur la flore intestinale.	Oui.	Oui.	Oui.
4c	Substances qui ont un effet positif sur l'environnement.	Oui.	Non.	Non.
4d	Autres additifs zootecniques.	Oui (si teneur maximale fixée dans l'aliment complet) et toutes les enzymes et tous les micro-organismes autorisés selon la directive 70/524/CEE.	Non, sauf enzymes et micro-organismes autorisés selon la directive 70/524/CEE.	Non, sauf enzymes et micro-organismes autorisés selon la directive 70/524/CEE.
Article 6, point e	Toutes substances appartenant à la catégorie des coccidiostatiques et histomonostatiques.	Oui.	Oui.	Oui.

\*1

CODE	LIBELLÉ FRANÇAIS directive 82/471/CEE, annexe	MATIÈRE PREMIÈRE SPÉCIFIQUE (produits azotés au sens de l'article 18 du décret n° 86-1037 du 15 septembre 1986)	ALIMENT Composé
Point 1 de l'annexe à l'exception du point 1.2.1.	Produits protéiques obtenus à partir des microorganismes appartenant au groupe des bactéries, algues, champignons inférieurs et levures, excepté les levures cultivées sur substrat d'origine animale ou végétale.	Oui.	Non.

Point 2.3 de l'annexe	Coproduits de la fabrication d'acides aminés par fermentation.	Oui.	Non.
-----------------------	--	------	------

1\*

PARTIE II : MODÈLE DE DÉCLARATION DU REPRÉSENTANT D'UN ÉTABLISSEMENT SITUÉ DANS UN PAYS TIERS, EN APPLICATION DE L'ARTICLE 24 DU RÈGLEMENT (CE) n°183/2005 (1)

I. - *Le représentant*

Nom (raison sociale) : .....  
 Adresse : .....  
 Numéro (agrément/enregistrement) : .....  
 Immatriculation SIRET : .....

II. - *Le représenté*

Nom : .....  
 Adresse : .....  
 Pays : .....

\*1 III. - *Le produit*

Nom du produit : .....  
 Description du produit (joindre une fiche descriptive détaillée).  
 Code référence de la partie I (produit soumis) : .....  
 Forme \* : .....  
 . additif  
 . prémélange  
 . aliment composé  
 Espèces concernées \* :  
 . bovin  
 . ovin  
 . caprin  
 . porc  
 . volaille  
 . lapin  
 . autres 1\*

IV. - *Les volumes*

Quantité annuelle prévisionnelle : ..... kg

V. - *La demande*

Je soussigné ....., responsable de l'établissement désigné au point I (le représentant), demande à représenter l'établissement désigné au point II (le représenté) pour l'importation des additifs, prémélanges, aliments composés et matières premières spécifiques désignés au point III.

VI. - *L'engagement*

Agissant en qualité de ....., (fonction), représentant de l'exploitant de l'établissement au sens de l'article 3.3 du règlement (CE) n° 178/2002, engage mon établissement à :

- veiller au respect, par le représenté, des exigences au moins équivalentes à celles fixées par le règlement (CE) n° 183/2005 ;
- tenir un registre des lots importés sur le territoire communautaire qui indique pour chaque lot la date d'introduction ainsi que la quantité ;
- mettre à disposition des services de contrôle dans les plus brefs délais la quantité annuelle des lots importés calculée sur la base du registre mentionné ci-dessus ;
- informer dans les plus brefs délais le ministère de l'agriculture pour toute modification des éléments figurant dans la présente.

(1) Règlement (CE) n° 183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux.

(2) Rayer la mention inutile.

**Champ d'application simplifié des obligations d'autorisations imposées par la réglementation nationale et communautaire**

Catégorie de produits selon le R(CE)n° 1831/2003 sauf exceptions	• Coccidiostatiques • Histomonostatiques	• Additifs nutritionnels : * Vitamines A et D * Oligoéléments : cuivre et sélénium	• Additifs technologiques : antioxydants pour lesquels une teneur maximale est fixée dans l'aliment • Additifs sensoriels : caroténoïdes et xanthophylles • Additifs nutritionnels : autres vitamines et oligo-éléments • Additifs zootechniques : (autres que celles citées en 2 <sup>ème</sup> colonne et les substances ayant un effet positif sur l'environnement) dont enzymes et micro-organismes	• Additifs nutritionnels : * urée et ses dérivés * acides aminés, leurs sels et produits analogues • Additifs zootechniques • substances ayant un effet positif sur l'environnement	Matières premières spécifiques (AM 27/08/1987) * Protéines obtenues à partir de bactéries, algues, champignons inférieurs et levures exceptées celles cultivées sur substrat d'origine animale ou végétale * Coproduits de la fabrication d'acides aminés obtenus par fermentation	Autres additifs pour lesquels une teneur maximale dans l'aliment complet est fixée * Substances aromatiques et apéritives * agents émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants * agents liants antimoussants et coagulants * régulateurs d'acidité * liants de radionucléides * matières colorantes excepté les caroténoïdes et les xanthophylles	Agents d'ensilage et/ou matières premières et/ou aliments complémentaires  A titre d'exemple : Aliments minéraux, suppléments nutritionnels, « noyaux », ...
Opérateurs	* Diformiate de potassium * Acide benzoïque * préparation de Pediococcus acidilactici CNCM MA 18/5M * Sorbiflore (préparation de Lactobacillus rhamnosus (CNCM-I-3698) et de Lactobacillus farciminis (CNCM-I-3699) )						
Fabrication et/ou mise sur le marché d'additifs	A	A	A	A	A	E 28/02/2000	
Fabrication et/ou mise sur le marché de prémélanges	A	A	E 28/02/2000	E	E	E	
Fabrication et mise sur le marché d'aliments composés	A	E 28/02/2000	E 28/02/2000	E	E	E	
Fabrication à la ferme d'aliments composés pour les besoins exclusifs de l'élevage		E 28/02/2000	E 28/02/2000	E	E	E	E
Mise sur le marché d'aliments composés	E	E	E	E	E	E	annexe I

Légende : A: agrément au titre de l'AM 23/04/2007 ; E 28/02/2000 : enregistrement au titre de l'AM 28/02/2000 ; E : enregistrement (avis au JORF du 12/01/2006 : n° SIRET) ; annexes du R (CE) n° 1831/2005