

Prescriptions applicables aux entreprises du secteur de l'alimentation animale n'exerçant pas d'activités de production primaire d'aliments pour animaux ou aux entreprises de la production primaire qui sont enregistrées ou agréées selon les art. 47 et 48 OSALA

Définitions

- a. L'expression «produits dérivés d'huiles et de graisses» désigne tout produit qui est élaboré, directement ou indirectement, à partir d'huiles et de graisses brutes ou récupérées par transformation oléochimique ou par transformation de biodiesel, par distillation ou par raffinage chimique ou physique, autre que:
 - l'huile raffinée;
 - les produits dérivés de l'huile raffinée; et
 - les additifs pour l'alimentation animale.
- b. L'expression «huile ou graisse raffinée» désigne une huile ou une graisse qui a subi un procédé de raffinage, tel que décrit à l'entrée n° 53 de l'annexe 1.4.

Installations et équipements

1. Les installations, les équipements, les conteneurs, les caisses et les véhicules pour la transformation et l'entreposage des aliments pour animaux et leurs environs immédiats doivent être maintenus en état de propreté; des programmes efficaces de lutte contre les organismes nuisibles doivent être mis en œuvre.
2. Par leur agencement, leur conception, leur construction et leurs dimensions, les installations et équipements doivent:
 - a. pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés;
 - b. permettre de réduire au minimum le risque d'erreur et d'éviter la contamination, la contamination croisée et, d'une manière générale, tout effet néfaste sur la sécurité et la qualité des produits. Les machines entrant en contact avec les aliments pour animaux doivent être séchées après tout nettoyage humide.
3. Les installations et équipements qui doivent servir aux opérations de mélange et/ou de fabrication doivent faire régulièrement l'objet de vérifications appropriées, conformément à des procédures écrites préétablies par le fabricant pour les produits.

¹ Mise à jour selon le ch. II al. 2 de l'O du DEFR du 15 mai 2013 (RO **2013** 1739), le ch. II al. 5 de l'O du DEFR du 21 mai 2014 (RO **2014** 1621) et le ch. II al. 1 de l'O du DEFR du 16 sept. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2016 (RO **2016** 3351).

- a. L'ensemble des balances et dispositifs de mesure utilisés pour la fabrication des aliments pour animaux doivent être appropriés pour la gamme de poids ou de volumes à mesurer, et leur précision doit être contrôlée régulièrement;
 - b. Tous les dispositifs de mélange utilisés dans la fabrication d'aliments pour animaux doivent être appropriés pour la gamme de poids ou de volumes mélangés et doivent pouvoir fabriquer des mélanges et dilutions homogènes. Les exploitants doivent démontrer l'efficacité des dispositifs de mélange quant à l'homogénéité.
4. Les installations doivent comporter un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant.
 5. Les systèmes d'évacuation des eaux résiduelles doivent être adaptés à l'usage auxquels ils sont destinés; ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination des aliments pour animaux.
 6. L'eau utilisée dans la fabrication des aliments pour animaux doit être d'un niveau de qualité adéquat pour les animaux; les conduites d'eau doivent être composées de matériaux inertes.
 7. L'évacuation des eaux d'égout, des eaux usées et des eaux de pluie doit s'effectuer de manière à préserver les équipements ainsi que la sécurité sanitaire et la qualité des aliments pour animaux. La détérioration et la poussière doivent être évitées pour prévenir l'invasion d'organismes nuisibles.
 8. Les fenêtres et autres ouvertures doivent, au besoin, être à l'épreuve des organismes nuisibles. Les portes doivent être bien ajustées et, lorsqu'elles sont fermées, elles doivent être à l'épreuve des organismes nuisibles.
 9. Au besoin, les plafonds, faux plafonds et autres équipements suspendus doivent être conçus, construits et parachevés de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissures indésirables et le déversement de particules pouvant nuire à la sécurité et à la qualité des aliments pour animaux.

Personnel

Les entreprises du secteur de l'alimentation animale doivent disposer d'un personnel en nombre suffisant et possédant les compétences et les qualifications nécessaires pour la fabrication des produits concernés. Un organigramme précisant les qualifications (par exemple les diplômes, l'expérience professionnelle spécifique) et les responsabilités du personnel d'encadrement doit être établi et mis à la disposition des autorités compétentes chargées du contrôle. L'ensemble du personnel doit être clairement informé par écrit de ses fonctions, responsabilités et compétences, et ce, notamment lors de chaque modification, de manière à obtenir la qualité recherchée des produits.

Production

1. Une personne qualifiée responsable de la production doit être désignée.
2. Les exploitants du secteur de l'alimentation animale doivent veiller à ce que les différentes étapes de la production soient exécutées selon des procédures et instructions écrites préétablies visant à définir, à vérifier et à maîtriser les points critiques dans le processus de fabrication.
3. Des mesures à caractère technique ou organisationnel doivent être prises pour éviter ou limiter, au besoin, la contamination croisée et les erreurs. Des moyens suffisants et appropriés doivent être en place pour effectuer des vérifications au cours de la fabrication.
4. Une surveillance doit être assurée pour détecter la présence d'aliments pour animaux, de substances indésirables et d'autres contaminants interdits pour des raisons liées à la santé humaine ou animale, et des stratégies de contrôle appropriées visant à réduire le risque au minimum doivent être mises en place.
5. Les déchets et les matières ne convenant pas pour l'alimentation animale doivent être isolés et identifiés. Toutes les matières contenant des quantités dangereuses de médicaments vétérinaires ou de contaminants, ou présentant d'autres risques, doivent être éliminées d'une manière appropriée et ne doivent pas être utilisées comme aliments pour animaux.
6. Les exploitants du secteur de l'alimentation animale prennent les mesures appropriées pour assurer un traçage effectif des produits.
7. Les établissements de mélange d'huiles ou de graisses qui commercialisent des produits destinés aux aliments pour animaux les conservent en un lieu physiquement distinct des produits destinés à d'autres fins, à moins que ces produits ne soient conformes aux exigences de l'annexe 10.
8. L'étiquette des produits fait clairement apparaître s'ils sont destinés à des aliments pour animaux ou à d'autres fins. Si un certain lot de produit est déclaré comme non destiné à des aliments pour animaux, cette déclaration ne doit pas être modifiée ultérieurement par un exploitant intervenant plus en aval dans la chaîne.
9. L'étiquetage des matières premières pour aliments des animaux doit utiliser, lorsqu'elles existent, les dénominations qui figurent dans l'annexe 1.4.

Contrôle de la qualité

1. S'il y a lieu, une personne qualifiée responsable du contrôle de la qualité doit être désignée.
2. Les entreprises du secteur de l'alimentation animale doivent, dans le cadre d'un système de contrôle de la qualité, avoir accès à un laboratoire doté d'un personnel et des équipements adéquats.

3. Un plan de contrôle de la qualité doit être établi par écrit et mis en œuvre; il doit comporter, en particulier, des vérifications des points critiques du processus de fabrication, des procédures et fréquences d'échantillonnage, des méthodes d'analyse et leur fréquence, le respect des spécifications – ainsi que la destination à donner aux produits en cas de non-conformité – entre le stade des matières premières transformées et celui des produits finaux.
4. Les documents relatifs aux matières premières utilisées pour la fabrication du produit final doivent être conservés par le fabricant afin de garantir la traçabilité. Ces documents doivent être mis à la disposition des autorités compétentes pendant une période adaptée à l'usage pour lequel les produits sont mis sur le marché. En outre, des échantillons d'ingrédients et de chaque lot de produits fabriqués et mis sur le marché ou de chaque fraction spécifique de la production (dans le cas d'une production en continu) doivent être prélevés en quantité suffisante, suivant une procédure préétablie par le fabricant, et doivent être conservés afin d'assurer la traçabilité (ces prélèvements doivent être périodiques dans le cas d'une fabrication répondant uniquement aux besoins propres du fabricant). Les échantillons doivent être scellés et étiquetés de manière à être identifiés aisément; ils doivent être entreposés dans des conditions empêchant toute modification anormale de leur composition ou toute altération. Ils doivent être tenus à la disposition des autorités compétentes pendant une période adaptée à l'usage auquel sont destinés les aliments pour animaux mis sur le marché. Dans le cas d'aliments destinés à des animaux de compagnie, le producteur d'aliments ne doit garder que des échantillons du produit fini.

Surveillance de la dioxine pour les huiles, les graisses et les produits dérivés

1. Les exploitants du secteur de l'alimentation animale qui commercialisent des graisses, des huiles ou des produits dérivés destinés à être utilisés dans des aliments pour animaux font analyser ces produits dans des laboratoires accrédités, afin que ceux-ci en déterminent la somme des dioxines et PCB de type dioxine, conformément à l'annexe 9.
2. En complément du système HACCP de l'exploitant du secteur de l'alimentation animale, les analyses visées au ch. 1 sont réalisées au moins dans les proportions suivantes (sauf mention autre, un lot de produits à analyser n'excède pas les 1000 tonnes):
 - 2.1 Exploitants du secteur de l'alimentation animale transformant des graisses et huiles végétales brutes
 - 2.1.1 100 % des lots de produits dérivés d'huiles et de graisses d'origine végétale, excepté la glycérine, la lécithine, les gommes et les produits visés au ch. 2.1.2.
 - 2.1.2 les huiles acides issues d'un raffinage chimique, les pâtes de neutralisation (soap-stocks), les auxiliaires de filtration usagés, la terre décolorante usée et

les lots entrants d'huile de coco brute sont analysés et documentés dans le cadre du système HACCP.

- 2.2 Exploitants du secteur de l'alimentation animale produisant des graisses animales, y compris les établissements de transformation des graisses animales
 - 2.2.1 Une analyse représentative pour 5000 tonnes avec au moins une analyse représentative par an de graisses animales et de produits dérivés appartenant aux matières de catégorie 3, conformément à l'art. 7 de l'ordonnance du 25 mai 2011 concernant l'élimination des sous-produits animaux (OESPA)² ou provenant d'un établissement agréé du secteur alimentaire.
- 2.3 Exploitants du secteur de l'alimentation animale produisant de l'huile de poisson
 - 2.3.1 100 % des lots d'huile de poisson si l'huile est fabriquée:
 - à partir de produits dérivés d'huile de poisson autre qu'une huile de poisson raffinée;
 - dans des poissonneries qui n'ont pas encore fait l'objet d'un suivi, dont l'origine est indéterminée ou qui sont situées sur la mer Baltique;
 - à partir de sous-produits de la pêche issus d'établissements fabriquant des produits de la pêche destinés à la consommation humaine qui ne bénéficient pas de l'agrément selon la législation sur les denrées alimentaires;
 - à base de merlan bleu ou de menhaden.
 - 2.3.2 100 % des lots sortants de produits dérivés d'huile de poisson autre qu'une huile de poisson raffinée sont analysés.
 - 2.3.3 Une analyse représentative est réalisée par tranche de 2000 tonnes d'huile de poisson non visée au ch. 2.3.1.
 - 2.3.4 Les huiles de poisson décontaminées à l'aide d'un traitement bénéficiant d'un agrément officiel sont analysées selon les principes généraux HACCP, en conformité avec l'art. 44 OSALA.
- 2.4 Secteurs de l'oléochimie et du biodiesel
 - 2.4.1 Secteur de l'oléochimie mettant des aliments pour animaux sur le marché
 - 2.4.1.1 100 % des lots entrants de graisses animales autres qu'aux ch. 2.2 ou 2.7, d'huile de poisson autre qu'aux ch. 2.3 ou 2.7, d'huiles et de graisses récupérées auprès d'exploitants du secteur des denrées alimentaire et de graisses et huiles mélangées.
 - 2.4.1.2 100 % des lots de produits dérivés d'huiles et de graisses mis sur le marché en tant qu'aliments pour animaux, excepté:
 - la glycérine;
 - les acides gras distillés purs obtenus par cassage;
 - les produits visés au ch. 2.4.1.3.

² RS 916.441.22

- 2.4.1.3 Les acides gras bruts obtenus par cassage, les acides gras estérifiés au glycérol, les monoglycérides et diglycérides d'acides gras, les sels d'acides gras et les lots entrants d'huile de coco brute sont analysés et documentés dans le cadre du système HACCP.
- 2.4.2 Secteur du biodiesel mettant des aliments pour animaux sur le marché
- 2.4.2.1 100 % des lots entrants de graisses animales autres qu'aux ch. 2.2 ou 2.7, d'huile de poisson autre qu'aux ch. 2.3 ou 2.7, d'huiles et de graisses récupérées auprès d'exploitants du secteur des denrées alimentaire et de graisses et d'huiles mélangées;
- 2.4.2.2 100 % des lots de produits dérivés d'huiles et de graisses mis sur le marché en tant qu'aliments pour animaux, excepté:
- la glycérine;
 - les acides gras distillés purs obtenus par cassage;
 - les produits visés au ch. 2.4.2.3.
- 2.4.2.3 Les acides gras bruts obtenus par cassage, les acides gras estérifiés au glycérol, les monoglycérides et diglycérides d'acides gras, les sels d'acides gras et les lots entrants d'huile de coco brute sont analysés et documentés dans le cadre du système HACCP.
- 2.5 Etablissements de mélange de graisses
- 2.5.1 100 % des lots entrants d'huile de coco brute, de graisses animales autres qu'aux ch. 2.2 ou 2.7, d'huile de poisson autre qu'aux ch. 2.3 ou 2.7, d'huiles et de graisses récupérées auprès d'exploitants du secteur des denrées alimentaires, de graisses et d'huiles mélangées et de produits dérivés d'huiles et de graisses, excepté:
- la glycérine;
 - la lécithine;
 - les gommes;
 - les produits visés au ch. 2.5.2.
- 2.5.2 Les huiles acides issues d'un raffinage chimique, les acides gras bruts obtenus par cassage, les acides gras distillés purs obtenus par cassage, les auxiliaires de filtration, la terre décolorante et les pâtes de neutralisation (soap-stocks) sont analysés et documentés dans le cadre du système HACCP; ou
- 2.5.3 100 % des lots de graisses et d'huiles mélangées destinés à l'alimentation animale.
- L'exploitant du secteur de l'alimentation animale informe l'autorité compétente de l'option qu'il choisit.
- 2.6 Producteurs d'aliments composés pour animaux d'élevage autres que ceux mentionnés au ch. 2.5
- 2.6.1 100 % des lots entrants d'huile de coco brute, de graisses animales autres qu'aux ch. 2.2 ou 2.7, d'huile de poisson autre qu'aux ch. 2.3 ou 2.7, d'huiles et de graisses récupérées auprès d'exploitants du secteur des

denrées alimentaires, de graisses et d'huiles mélangées et de produits dérivés d'huiles et de graisses, excepté:

- la glycérine;
- la lécithine;
- les gommes;
- les produits visés au ch. 2.6.2.

2.6.2 Les huiles acides issues d'un raffinage chimique, les acides gras bruts obtenus par cassage, les acides gras distillés purs obtenus par cassage, les auxiliaires de filtration, la terre décolorante et les pâtes de neutralisation (soap-stocks) sont analysés et documentés dans le cadre du système HACCP.

2.6.3 1 % des lots d'aliments composés pour animaux contenant des produits visés aux ch. 2.6.1 et 2.6.2.

2.7 Importateurs mettant des aliments pour animaux sur le marché

2.7.1 100 % des lots importés d'huile de coco brute, de graisses animales, d'huile de poisson, d'huiles et de graisses récupérées auprès d'exploitants du secteur alimentaire, de graisses et d'huiles mélangées, de tocophérols extraits d'huile végétale et d'acétate d' α -tocophéryle qui en est dérivé, ainsi que de produits dérivés d'huiles et de graisses, excepté:

- la glycérine;
- la lécithine;
- les gommes;
- les produits visés au ch. 2.7.2.

2.7.2 Les huiles acides issues d'un raffinage chimique, les acides gras bruts obtenus par cassage, les acides gras distillés purs obtenus par cassage et les pâtes de neutralisation (soap-stocks) sont analysés et documentés dans le cadre du système HACCP.

3. Les graisses et les huiles qui ont été raffinées par un procédé reconnu suffisant pour que les valeurs maximales fixées dans l'annexe 10, partie 1 (section V de la directive 2002/32/CE³) soient respectées sont analysées selon les principes généraux HACCP, en conformité avec l'art. 44 OSALA.

4. S'il est prouvé que le volume d'un chargement homogène est plus important que la taille maximale autorisée pour un lot conformément au ch. 2 et si le lot a fait l'objet d'un prélèvement représentatif, les résultats de l'analyse de l'échantillon ayant été dûment prélevé et scellé seront considérés comme acceptables.

5. Tout lot de produits analysé conformément au ch. 2 est accompagné d'un document justificatif attestant que ces produits, ou l'ensemble de leurs composants, ont été analysés ou ont été soumis pour analyse à un laboratoire accrédité visé au ch. 1, excepté les lots de produits visés aux ch. 2.1.2, 2.2.1, 2.3.3, 2.3.4, 2.4.1.3, 2.4.2.3, 2.5.2, 2.6.2 et 2.7.2.

³ Cf. note de bas de page relative à l'annexe 10, partie 1

La preuve de l'analyse doit clairement établir le lien entre la livraison et le(s) lot(s) analysé(s). Ce lien est décrit dans le système de traçabilité documenté qui est en place dans les locaux du fournisseur. En particulier, lorsque la livraison concerne plus d'un lot ou composant, le document justificatif à fournir couvre chacun des composants de la livraison. Si le contrôle est réalisé sur le produit sortant, la preuve que le produit a été analysé est fournie par le rapport d'analyse.

Toute livraison de produits visée au ch. 2.2.1 ou au ch. 2.3.2 est accompagnée d'un justificatif attestant que ces produits sont conformes aux exigences du ch. 2.2.1 ou du ch. 2.3.2. Si nécessaire, la preuve de l'analyse portant sur le ou les lots livrés doit être transmise au destinataire lorsque l'exploitant reçoit l'analyse des laboratoires autorisés.

6. Lorsqu'un exploitant du secteur de l'alimentation animale dispose d'un document justificatif prouvant qu'un lot de produit ou que l'ensemble des composants d'un lot de produit, tel que visé au ch. 2, qui entre dans son établissement a déjà été analysé au préalable durant la phase de production, de transformation ou de distribution, l'exploitant en question est déchargé de sa responsabilité d'analyser ce lot.
7. Si l'ensemble des lots de produits entrants visés au ch. 2.6.1 qui sont intégrés dans un processus de production a été analysé conformément aux exigences du présent règlement et s'il est possible de s'assurer que le processus de production, de manipulation et d'entreposage n'entraîne aucune augmentation de la contamination à la dioxine, l'exploitant du secteur de l'alimentation animale est déchargé de sa responsabilité d'analyser le produit sortant et procède plutôt à l'analyse conformément au système HACCP.
8. Lorsqu'un exploitant du secteur de l'alimentation animale demande à un laboratoire de réaliser une analyse telle que prévue au ch. 1, il donne instruction au laboratoire de communiquer les résultats de cette analyse à l'autorité compétente, au cas où les plafonds de teneurs en dioxine visés à la partie 1 de l'annexe 10 (section V, ch. 1 et 2 de la directive 2002/32/CE⁴) seraient dépassés.

Si un exploitant du secteur de l'alimentation animale fait appel à un laboratoire situé dans un pays tiers pour une analyse prévue au ch. 1, il en informe l'OFAG.

Entreposage et transport

1. Les aliments pour animaux transformés doivent être séparés des matières premières non transformées et des additifs afin d'éviter toute contamination croisée des aliments transformés; des matériaux d'emballage appropriés doivent être utilisés.

⁴ Cf. note de bas de page relative à l'annexe 10, partie 1

2. Les aliments pour animaux doivent être entreposés et transportés dans des conteneurs appropriés. Ils doivent être entreposés dans des lieux conçus, adaptés et entretenus de manière à assurer de bonnes conditions d'entreposage, dont l'accès est réservé aux personnes autorisées par les exploitants du secteur de l'alimentation animale.
3. Les aliments pour animaux doivent être entreposés et transportés de manière à pouvoir être facilement identifiés, afin d'éviter toute confusion ou contamination croisée et de prévenir leur détérioration.
4. Les conteneurs et équipements utilisés pour le transport, l'entreposage, l'acheminement, la manutention et le pesage des aliments pour animaux doivent être maintenus en état de propreté. Des plans de nettoyage doivent être instaurés et la présence de traces de détergents et de désinfectants doit être réduite au minimum.
5. Toute souillure doit être réduite au minimum et maîtrisée afin de limiter l'invasion par des organismes nuisibles.
6. S'il y a lieu, les températures doivent être maintenues au niveau le plus bas possible pour éviter toute condensation et toute souillure.
7. Conteneurs
 - 7.1 Les conteneurs qui servent à l'entreposage ou au transport de graisses mélangées, d'huiles d'origine végétale ou de produits dérivés qui sont destinés à des aliments pour animaux ne sont pas utilisés pour l'entreposage ou le transport d'autres produits, à moins que ces produits ne soient conformes aux exigences de la présente ordonnance.
 - 7.2 En cas de risque de contamination, ils sont conservés séparément de toute autre marchandise.
 - 7.3 Lorsqu'il n'est pas possible de procéder à cette séparation, les conteneurs sont à nettoyer soigneusement de manière à faire disparaître toute trace de produit, dans les cas où ces conteneurs auraient été utilisés auparavant pour des produits qui ne sont pas conformes aux exigences de l'annexe 10.
 - 7.4 Conformément aux dispositions de l'annexe 4, ch. 21 à 24 de l'ordonnance du 25 mai 2011 concernant l'élimination des sous-produits animaux (OESPA)⁵, les graisses animales de catégorie 3 destinées à être utilisées dans la fabrication d'aliments pour animaux sont entreposées et transportées conformément aux exigences de l'OESPA.

Tenue de registres

1. Tous les exploitants du secteur de l'alimentation animale, y compris ceux qui agissent uniquement en qualité de commerçants sans jamais détenir les produits dans leurs installations, doivent conserver dans un registre les données pertinentes, y compris celles relatives aux achats, à la

⁵ RS 916.441.22

production et aux ventes qui permettront un traçage effectif entre la réception et la livraison, y compris l'exportation jusqu'à la destination finale.

2. Les exploitants du secteur de l'alimentation animale, à l'exception de ceux qui agissent uniquement en qualité de commerçants sans jamais détenir les produits dans leurs installations, doivent conserver dans un registre:

- a. Documents relatifs au processus de fabrication et aux contrôles:

Les entreprises du secteur de l'alimentation animale doivent disposer d'un système de documentation conçu pour définir et maîtriser les points critiques du processus de fabrication ainsi que pour établir et mettre en œuvre un plan de contrôle de la qualité. Elles doivent conserver les résultats des contrôles effectués. Ce jeu de documents doit être conservé pour permettre de retracer l'historique de la fabrication de chaque lot de produits mis en circulation et d'établir les responsabilités en cas de réclamation.

- b. Documents relatifs à la traçabilité, en particulier:

- i. pour les additifs pour aliments pour animaux:

- la nature et la quantité des additifs produits, leurs dates de fabrication respectives et, lorsqu'il y a lieu, le numéro du lot ou de la fraction spécifique de la production, en cas de production en continu,
- le nom et l'adresse de l'établissement auquel les additifs sont livrés, la nature et la quantité des additifs livrés et, lorsqu'il y a lieu, le numéro du lot ou de la fraction spécifique de la production, en cas de production en continu;

- ii. pour les produits visés par la directive 82/471/CEE:

- la nature des produits et la quantité produite, leurs dates de fabrication respectives et, lorsqu'il y a lieu, le numéro du lot ou de la fraction spécifique de la production, en cas de production en continu,
- le nom et l'adresse des établissements ou utilisateurs (établissements ou exploitants agricoles) auxquels ces produits ont été livrés, ainsi que des précisions sur la nature et la quantité des produits livrés et, lorsqu'il y a lieu, le numéro du lot ou de la fraction spécifique de la production, en cas de production en continu;

- iii. pour les prémélanges:

- le nom et l'adresse des fabricants ou fournisseurs d'additifs, la nature et la quantité des additifs utilisés et, lorsqu'il y a lieu, le numéro du lot ou de la fraction spécifique de la production, en cas de production en continu,
- la date de fabrication du prémélange et, lorsqu'il y a lieu, le numéro du lot,
- le nom et l'adresse de l'établissement auquel le prémélange est livré, la date de livraison, la nature et la quantité du prémélange livré et, lorsqu'il y a lieu, le numéro du lot;

- iv. pour les aliments composés/matières premières d'aliments pour animaux:
 - le nom et l'adresse des fabricants ou des fournisseurs d'additifs/de prémélanges, la nature et la quantité du prémélange utilisé et, lorsqu'il y a lieu, le numéro du lot,
 - le nom et l'adresse des fournisseurs des matières premières d'aliments pour animaux et des aliments complémentaires pour animaux et la date de livraison,
 - le type, la quantité et la formulation des aliments composés pour animaux,
 - la nature et la quantité de matières premières d'aliments pour animaux ou d'aliments composés fabriqués ainsi que la date de fabrication, et le nom et l'adresse de l'acheteur (par exemple un exploitant agricole ou d'autres exploitants du secteur de l'alimentation animale).

Réclamations et rappel des produits

1. Les exploitants du secteur de l'alimentation animale doivent mettre en œuvre un système d'enregistrement et de traitement des réclamations.
2. Ils doivent mettre en place, lorsque cela s'avère nécessaire, un système permettant le rappel rapide des produits se trouvant dans le réseau de distribution. Ils doivent définir, par des procédures écrites, la destination de tout produit rappelé et, avant que de tels produits soient remis en circulation, ces produits doivent faire l'objet d'un nouveau contrôle de la qualité.