

Fiche technique activité		TRA – ACT 114 Version n° 07 04/01/2023
Description brève	Fabricant collagène	
	Description	Code
Lieu	Fabricant	PL43
Activité	Fabrication ou (re)conditionnement	AC40
Produit	Collagène alimentaire	PR46
Ag/Au/E	Agrément	1.2.5.
Type de n° Agr/Aut	B99999999	
Guide autocontrôle	Pas de guide	
Collagène : produit à base de protéines dérivés des os, peaux, tendons et nerfs des animaux (R 853/2004 annexe I 7.8).		
Activité obligatoire (= activité devant obligatoirement être présente pour pouvoir exercer l'activité de la fiche)		
NA		
Activités implicites (= activités qui font partie de l'activité principale et qui sont couvertes par l'activité de la fiche et n'ont donc pas besoin d'être enregistrées séparément)		
Transport et entreposage des matières premières pour la production de collagène alimentaire : os, peaux de ruminants d'élevage, peaux de porc, peaux de volaille, tendons et nerfs, peaux de gibier sauvage, peaux et arêtes de poissons.		
Emballage et commerce de gros de collagène alimentaire.		
Transport et stockage de collagène alimentaire pour son propre compte		
Production et entreposage de sous-produits animaux non transformés issus de sa production.		
Activités subséquentes (= activités qui ne peuvent être exercées seules et qui découlent de l'activité de la fiche et doivent être enregistrées séparément)		
NA		
Activités liées (= activités que l'on trouve souvent associées à l'activité de la fiche et qui doivent être enregistrées séparément)		
ACT 119 : Usine gélatine PL43 - Fabricant AC40 - Fabrication ou (re)conditionnement PR71 - Gélatine alimentaire		
ACT 251 : Fabricant matières premières feed PL43 - Fabricant, AC39 - Fabrication, PR96 - Matières premières pour l'alimentation des animaux		
ACT 261 : Fabricant d'aliments critiques PL43 - Fabricant, AC39 - Fabrication, PR213 - Produits critiques visés dans l'arrêté royal du 21 février 2006.		
ACT 125 : Fabricant engrais sous-produits animaux PL43 - Fabricant, AC39 - Fabrication, PR128 - Engrais, amendements de sol, substrats de culture et produits connexes constitués en tout ou partie de sous-produits d'origine animale		
Base juridique		
A.R. du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire.		
Autres documents requis par la demande (en dehors du formulaire de demande)		
Plan de l'établissement.		

Fiche technique activité	TRA – ACT 114 Version n° 07 04/01/2023
Visite(s) d'inspection nécessaires à l'attribution d'Ag/Au et check-liste(s) à utiliser pour attribuer l'Agr/Aut	
<p>Visite obligatoire.</p> <p>Etablissement pas encore agréé : première inspection : check-liste : TRA 3884 – Scope Thématique Agrément</p> <p>Etablissement agréé : inspection après agrément conditionnel : check-listes : TRA 3866 – Scope de base TRA 3771 – Scope Thématique Traçabilité TRA 3804 – Scope Thématique Autocontrôle TRA 3814 – Scope Thématique Analyses TRA 3796 – Scope Thématique Contrôle documentaire TRA 3229 – Notification obligatoire TRA 3342 – Emballage et étiquetage (Y compris normes de commercialisation) TRA 3834 – Scope Thématique Sous-produits animaux (si d'application) http://www.afsca.be/checklists-fr/transformation.asp</p>	
Conditions pour attribuer l'Agr/Aut	
http://www.favv-afsca.fgov.be/agrements/conditionsagrement/annexe2.asp	
Informations complémentaires et/ou remarques	
NA	
Autocontrôle	
-	
Financement	
<p><u>Contribution AFSCA</u> : secteur de facturation = transformation. S'il s'agit de l'activité économique principale de l'unité d'établissement, la contribution AFSCA est due suivant les tarifs du secteur transformation, sur base du nombre de personnes occupées. Le nombre de personnes occupées comprend éventuellement aussi le personnel occupé dans d'autres activités de l'unité d'établissement, qui tombent sous la compétence de contrôle de l'AFSCA.</p> <p><u>Rétributions</u> : Le nombre d'inspections payantes est fixé selon les critères de l'AR du 22/12/2005, et dépend aussi de la présence ou l'absence dans l'établissement d'un système d'autocontrôle validé, des résultats d'inspection obtenus dans l'établissement au cours des trois années précédentes et des mesures répressives ou administratives encourues au cours des deux années précédentes par l'établissement ou son exploitant.</p>	