

ATTESTATION QUALITE - SKRETTING FRANCE

Le site de production de Skretting France, situé à Fontaine-Les-Vervins, est agréé comme établissement de fabrication d'aliments pour poissons et crevettes (Alpha FR 02 321 001) en application de l'arrêté ministériel du 28 février 2000.

Les aliments fabriqués par Skretting France sont conformes à l'arrêté du 18 juillet 2006 modifié par l'arrêté du 30 janvier 2008 publié le 2 février 2008 au Journal Officiel de la République Française relatif à l'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 à la Directive 2002/32/CE du Parlement Européen sur les substances indésirables dans les aliments pour animaux (modifiée en dernier lieu par le Règlement (UE) 2019/1869).

De plus, conformément à la réglementation, les aliments fabriqués par Skretting France ne contiennent aucun activateur de croissance (additif antibiotique, promoteur de croissance).

Tous les aliments sont produits dans une usine soumise à un plan de contrôle bactériologique, approuvé et supervisé par la Direction Départementale de la Protection des Populations. Dans ce plan de contrôle, les échantillons sont examinés toutes les deux semaines par un laboratoire certifié et sont conformes à la norme suivante : - *Salmonella* : absence dans 25 g.

Le site de production est certifié ISO 9001-2015, RCNA, GLOBALG.A.P. et GLOBALG.A.P. NON-OGM. Ces certifications couvrent notamment la maîtrise de la traçabilité et la démarche HACCP.

Les aliments fabriqués par Skretting France ne contiennent aucune matière première d'origine végétale génétiquement modifiée (seuil analytique $\leq 0.9\%$, résultat exprimé en quantification de l'ADN transgénique par rapport à l'ADN total de chaque végétal considéré, hors contamination fortuite par des végétaux non utilisés dans la formule) conformément aux Règlement (UE) 1829/2003 (modifié en dernier lieu par le Règlement (UE) 2019/1381) et 1830/2003 (modifié en dernier lieu par le Règlement (UE) 2019/1243).

Un échantillon représentatif de tous les aliments produits est conservé au moins jusqu'à la date de durabilité minimale de l'aliment. Les échantillons sont générés par lot (cycle de fabrication) où des prélèvements sont effectués sur chaque tonne produite puis mélangés pour donner un échantillon final. Une quantité minimale de 500 g est ainsi conservée dans des conditions de stockage adaptées (frais, sec et sombre). Les échantillons sont conservés dans des boîtes en plastique fermées, avec une copie de l'étiquette. Pour aider nos clients à se conformer aux exigences relatives à la conservation des échantillons spécifiée dans les normes, programmes et codes de bonnes pratiques de l'aquaculture, Skretting s'engage à mettre ses échantillons conservés à disposition sur demande.

Un échantillon de chaque lot de matière première est conservé selon notre procédure interne afin de pouvoir réaliser des analyses supplémentaires si nécessaire.

Tous les sacs ou big-bags utilisés par Skretting France sont neufs et fabriqués avec de nouvelles matières premières (polyéthylène pour les sacs et polypropylène pour Big-Bags) et sont aptes à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Les farines de poisson et huiles de poisson incorporées dans les aliments fabriqués par Skretting France sont conformes à la politique d'approvisionnement de Nutreco sur les matières premières marines qui exige ce qui suit :

- Les fournisseurs doivent documenter les espèces utilisées pour la production de farine et d'huile de poisson livrées à Skretting et la teneur en sous-produits dans les farines fournies le cas échéant.

- Les pêches et productions de farines de poisson et d'huiles de poisson sont conformes aux lois et règlements du pays de production aux lois régionales relatives aux pêches. Les prises ne proviennent pas de pêcheries illégales, non réglementées ou non déclarées ;
- Aucune espèce de la liste des espèces menacées de l'ONU (CITES : Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction) ou classée en danger critique d'extinction ou classée en danger sur la liste rouge de l'UICN n'est capturée, débarquée ou transformée par le fournisseur.

Les protéines animales utilisées ne proviennent pas des espèces auxquelles l'aliment est destiné.

L'aliment de tourteau d'extraction de soja et le concentré protéiques de soja inclus dans les aliments produits par Skretting France sont conformes à la politique d'approvisionnement en ingrédients de soja de Nutreco : Skretting s'approvisionne en ingrédients de soja dans des régions à faible risque ou à haut risque avec une certification vérifiant qu'aucune déforestation illégale n'a eu lieu.

Les aliments Skretting France qui suivent les cahiers des Charges CIPA, FQC, PAQ et Label Rouge (listes des gammes disponibles sur demande) sont formulés sans matières premières provenant d'animaux terrestres ni protéines animales transformées à l'exclusion de celles provenant des farines de poissons.

Tous les aliments fournis sont contrôlés et surveillés par le service vétérinaire compétent français par échantillonnage de contrôle, garantissant que les produits sont conformes aux directives du Conseil de l'Union européenne.

Fait à Fontaine-les-Vervins, le 06/01/2026

Elise MAUDENS
Responsable Qualité



SKRETTING FRANCE
24, Le Pont de Pierre
02140 FONTAINE LES VERVINS
FRANCE
Tél : +33 (0)3 23 91 34 34
Fax : +33 (0)3 23 98 22 17
E-mail : skrettingfrance@skretting.com