

## MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE

**Décret n° 94-333 du 21 avril 1994 modifiant le décret n° 86-1037 du 15 septembre 1986 portant application de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne la commercialisation des produits et substances destinés à l'alimentation animale**

NOR : ECOC940020D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre d'Etat, ministre des affaires sociales, de la santé et de la ville, du ministre d'Etat, garde des sceaux, ministre de la justice, du ministre de l'économie, du ministre de l'industrie, des postes et télécommunications et du commerce extérieur et du ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu le code de la consommation, notamment son article L. 214-1 ;

Vu la directive (C.E.E.) n° 79-373 du Conseil des communautés européennes du 2 avril 1979 concernant la commercialisation des aliments composés pour animaux, modifiée notamment par la directive (C.E.E.) n° 90-44 du Conseil des communautés européennes du 22 janvier 1990 et la directive (C.E.E.) n° 91-681 du Conseil des communautés européennes du 19 décembre 1991 ;

Vu la directive (C.E.E.) n° 92-87 de la Commission des communautés européennes du 26 octobre 1992 établissant une liste non exclusive des principaux ingrédients normalement utilisés et commercialisés pour la préparation d'aliments composés destinés à des animaux autres que les animaux familiers ;

Vu le décret n° 86-1037 du 15 septembre 1986 portant application de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur les fraudes et falsifications

en matière de produits ou de services en ce qui concerne la commercialisation des produits et substances destinés à l'alimentation animale, modifié par le décret n° 92-687 du 19 juillet 1992 ;

Le Conseil d'Etat (section des finances) entendu,

Décrète :

Art. 1<sup>er</sup>. – Le libellé de la section 1 du titre II du décret du 15 septembre 1986 susvisé est remplacé par le libellé suivant :

« Ingrédients et aliments simples. »

Art. 2. – Le premier alinéa de l'article 8 du même décret est remplacé par les dispositions suivantes :

« Les impuretés botaniques des ingrédients et des aliments simples ne doivent pas dépasser 5 p. 100 sauf si une teneur différente est prévue dans les annexes I et III.

« Les teneurs exprimées pour les ingrédients se réfèrent au poids du produit tel que celui-ci est présenté à la vente. »

Art. 3. – Le premier alinéa du *d* de l'article 15 du même décret est remplacé par les dispositions suivantes :

« Dans le cas des produits et substances destinés à des animaux élevés pour la consommation ou pour leur fourrure, cette liste est constituée par l'énumération des ingrédients dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale. Les ingrédients énumérés à l'annexe III ne peuvent être désignés que sous les dénominations qui y sont prévues et s'ils répondent aux caractéristiques correspondantes définies dans cette annexe. »

Art. 4. – A la suite de l'annexe II du même décret, il est ajouté une annexe III ainsi rédigée :

## ANNEXE III

## DISPOSITIONS RELATIVES AUX INGRÉDIENTS

## I. - Dispositions générales

## 1. Dispositions concernant les dénominations

Lorsque le nom d'un ingrédient comprend un ou plusieurs termes entre parenthèses, ce terme peut être mentionné ou omis, au choix ; par exemple, l'huile (de graines) de soja peut être déclarée sous forme d'huile de graines de soja ou d'huile de soja.

## 2. Dispositions concernant le glossaire

Le glossaire ci-après décrit les principaux procédés utilisés pour la fabrication des ingrédients mentionnés dans la partie B de l'annexe.

Si la dénomination de ces ingrédients comporte un nom ou un qualificatif, le procédé de fabrication utilisé doit correspondre à la définition qui en est donnée par ce glossaire.

| PROCÉDÉ                            | DÉFINITION  | NOM COMMUN - QUALIFICATIF   |
|------------------------------------|---|---|
| Concentration.                     | Accroissement de certaines teneurs par élimination de l'eau ou d'autres composants.   | Concentré.  |
| Décortiquage (1).                  | Élimination des couches extérieures des grains, graines, fruits, noix, etc.   | Décortiqué.   |
| Séchage.                           | Déshydratation artificielle ou naturelle en vue de conserver le produit.  | Séché (au soleil ou artificiellement).  |
| Extraction.                        | Enlèvement soit à l'aide d'un solvant organique de la matière grasse ou de l'huile de certaines substances, soit à l'aide d'un solvant aqueux du sucre ou d'autres composants hydrosolubles. En cas d'utilisation d'un solvant organique, l'ingrédient qui en résulte doit être techniquement exempt de ce solvant. | Tourteau d'extraction (pour les substances oléagineuses). Mélasse, pulpe (pour les produits contenant du sucre ou d'autres composants hydrosolubles). |
| Extrusion.                         | Compression ou propulsion sous pression d'une substance au travers d'orifices. Voir aussi Prégélatinisation.  | Extrudé.  |
| Floconnage.                        | Aplatissage d'un produit traité par la chaleur humide.  | Flocons.  |
| Mouture sèche.                     | Traitement physique du grain en vue de réduire la taille des particules et de faciliter la séparation des composants du grain (notamment la farine, le son et les remoulages).  | Farine, son, remoulages.  |
| Traitement thermique ou chauffage. | Terme général couvrant divers traitements thermiques effectués sous certaines conditions particulières afin d'influencer la valeur nutritionnelle ou la structure de la substance.  | Toasté, cuit, soufflé, traité thermiquement.  |
| Hydrogénation.                     | Traitement appliqué aux huiles et graisses en vue d'en augmenter le point de fusion.  | Hydrogéné.  |
| Hydrolyse.                         | Dégradation en constituants chimiques simples par traitement approprié à l'eau et, éventuellement, soit avec des enzymes, soit avec un acide ou une base.   | Hydrolysé.  |
| Pressage.                          | Enlèvement par pressage mécanique (presse à vis ou autre), éventuellement, sous léger traitement thermique, de la matière grasse ou de l'huile des substances oléagineuses, ou encore du jus de fruits ou d'autres produits végétaux.   | Tourteau de pression (2) (dans le cas des substances oléagineuses). Pulpe, marc (pour les fruits, etc.).  |
| Agglomération-granulation.         | Tassement dans un moule de présentation.  | Granulé.  |
| Prégélatinisation.                 | Modification de l'amidon pour accroître significativement sa capacité de gonflement dans l'eau froide.  | Prégélatinisé.  |
| Raffinage.                         | Élimination d'impuretés dans les sucres, les huiles ou d'autres substances naturelles par un traitement chimique ou physique.   | Raffiné.  |
| Mouture humide.                    | Séparation mécanique des éléments constitutifs du noyau ou du grain après trempage à l'eau contenant éventuellement de l'anhydride sulfureux en vue de l'extraction de l'amidon.  | Germe, gluten, amidon.  |

## II. - Liste non exclusive des principaux ingrédients

## 1. Grains de céréales, leurs produits et sous-produits

| NUMÉRO | DÉNOMINATION                 | DESCRIPTION  |
|--------|------------------------------|--|
| 1.01   | Avoine.                      | Grains de <i>Avena sativa</i> L. et d'autres espèces cultivées d'avoine sp.  |
| 1.02   | Flocons d'avoine.            | Produit obtenu par traitement à la vapeur et aplattissage d'avoine décortiquée. Il peut contenir une faible proportion de téguments d'avoine.  |
| 1.03   | Issues d'avoine décortiquée. | Sous-produit obtenu lors de la transformation d'avoine préalablement nettoyée et décortiquée en gruaux et farine. Il est constitué principalement de son d'avoine et d'une partie de l'endosperme. |
| 1.04   | Issues d'avoine.             | Sous-produit obtenu lors de la transformation d'avoine préalablement nettoyée en gruaux d'avoine. Il est constitué essentiellement des enveloppes externes et de son d'avoine.                     |
| 1.05   | Orge.                        | Grains de <i>Hordeum vulgare</i> L.  |
| 1.06   | Issues d'orge.               | Sous-produit obtenu lors de la transformation de l'orge préalablement nettoyée et décortiquée en orge perlée, en semoule ou en farine.   |
| 1.07   | Brisures de riz.             | Sous-produit de la préparation de riz poli ou glacé, <i>Oryza sativa</i> L. Il est constitué principalement de petits grains brisés.   |

| NUMÉRO | DÉNOMINATION                                   | DESCRIPTION   |
|--------|--|---|
| 1.08   | Son de riz (farine fourragère brune de riz).   | Sous-produit obtenu lors du premier polissage du riz cargo. Il est constitué de pellicules argentées, de particules de la couche d'aleurone, d'endosperme et de germes.   |
| 1.09   | Son de riz (farine fourragère blanche de riz). | Sous-produit obtenu lors du second polissage du riz cargo. Il est constitué principalement de particules d'endosperme, de la couche d'aleurone et de germes.  |
| 1.10   | Son de riz contenant du carbonate de calcium.  | Sous-produit obtenu lors du polissage du riz cargo. Il est constitué principalement de pellicules argentées, de particules de la couche d'aleurone, d'endosperme, de germes et, dans une faible mesure, de carbonate de calcium provenant du processus de fabrication.                  |
| 1.11   | Farine fourragère de riz précuit.              | Sous-produit obtenu lors du polissage du riz cargo précuit. Il est constitué principalement de pellicules argentées, de particules de la couche d'aleurone, d'endosperme, de germes et, dans une faible mesure, de carbonate de calcium provenant du processus de fabrication.          |
| 1.12   | Tourteau de pression de germes de riz.         | Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de germes de riz auxquels des parties de l'endosperme et du testa adhèrent encore.   |
| 1.13   | Tourteau d'extraction de germes de riz.        | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de germes de riz auxquels des parties de l'endosperme et du testa adhèrent encore.   |
| 1.14   | Amidon de riz.                                 | Amidon de riz techniquement pur.  |
| 1.15   | Millet.  | Grains de <i>Panicum Miliaceum</i> L.   |
| 1.16   | Seigle.  | Grains de <i>Secale cereale</i> L.  |
| 1.17   | Remoulage de seigle.                           | Sous-produit de la fabrication de farine, obtenu à partir de seigle nettoyé. Il est constitué principalement de particules d'endosperme et aussi de fins fragments d'enveloppes et de quelques débris de grains.  |
| 1.18   | Rebulet de seigle.                             | Sous-produit de la fabrication de farine, obtenu à partir de seigle nettoyé. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains débarrassées de l'endosperme dans une moindre mesure que le son de seigle.                                      |
| 1.19   | Son de seigle.                                 | Sous-produit de la fabrication de farine à partir de seigle nettoyé. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains débarrassées de la plus grande partie de l'endosperme.  |
| 1.20   | Sorgho.  | Grains de <i>Sorghum bicolor</i> L. Moench s.i.   |
| 1.21   | Blé.   | Grains de <i>Triticum aestivum</i> L. <i>Triticum durum</i> Desf. et d'autres grains nus d'espèces cultivées de blé.  |
| 1.22   | Farine basse de blé.                           | Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine à partir de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de particules d'endosperme et aussi de fins fragments d'enveloppes et de quelques débris de grains.                    |
| 1.23   | Remoulage de blé.                              | Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine à partir de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains dont on a enlevé moins d'endosperme que dans le son de blé. |
| 1.24   | Son de blé (3).                                | Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine à partir de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains dont la plus grande partie de l'endosperme a été enlevée.   |
| 1.25   | Germes de blé.                                 | Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine constitué essentiellement de germes de blé, aplatis ou non, auxquels peuvent encore adhérer des fragments d'endosperme et d'enveloppes.  |
| 1.26   | Gluten de blé.                                 | Sous-produit séché de l'amidonnerie de blé. Il est constitué principalement de gluten obtenu lors de la séparation de l'amidon.   |
| 1.27   | Aliment de gluten de blé.                      | Sous-produit séché de la fabrication de l'amidon de blé. Il est constitué de son et de gluten, auxquels peuvent être ajoutés les composants des eaux de trempé et le germe, dont l'huile a pu être extraite.  |
| 1.28   | Amidon de blé.                                 | Amidon de blé techniquement pur.  |
| 1.29   | Epeautre.                                      | Grains d'épeautre <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum diocuum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> .  |
| 1.30   | Triticale.                                     | Grains de l'hybride <i>Triticum X Secale</i> .  |
| 1.31   | Mais.  | Grains de <i>Zea mays</i> L.  |
| 1.32   | Farine fourragère de maïs.                     | Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine ou de la semoule de maïs. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et de particules de grains dont on a enlevé moins d'endosperme que dans le son de maïs.  |
| 1.33   | Son de maïs.                                   | Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine ou de la semoule de maïs. Il est constitué principalement d'enveloppes et de quelques fragments de germes de maïs, et de fragments d'endosperme.   |
| 1.34   | Tourteau de pression de germes de maïs.        | Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de germes de maïs transformés par voie sèche ou humide, auquel des parties de l'endosperme et du testa peuvent encore adhérer.  |
| 1.35   | Tourteau d'extraction de germes de maïs.       | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de germes de maïs transformés par voie sèche ou humide, auquel des parties de l'endosperme et du testa peuvent encore adhérer.  |
| 1.36   | Drèches de maïs enrichies (4).                 | Sous-produit séché de l'amidonnerie de maïs. Il est constitué de son et de gluten auxquels peuvent être ajoutés des composants des eaux de trempé, et éventuellement le germe, dont l'huile a pu être extraite.   |
| 1.37   | Gluten de maïs.                                | Sous-produit séché de l'amidonnerie de maïs. Il est constitué principalement de gluten résultant de la séparation de l'amidon.  |
| 1.38   | Amidon de maïs.                                | Amidon de maïs techniquement pur.   |
| 1.39   | Amidon de maïs pré-gélatinisé (5).             | Amidon de maïs modifié par un traitement thermique qui présente la propriété de gonfler au contact de l'eau froide.   |
| 1.40   | Radicelles de malt.                            | Sous-produit de malterie constitué essentiellement de radicules séchées de céréales germées.  |

| NUMÉRO | DÉNOMINATION                        | DESCRIPTION   |
|--------|-------------------------------------|---|
| 1.41   | Drèches séchées de brasserie.       | Sous-produit de brasserie obtenu par séchage des résidus de céréales maltées ou non maltées et d'autres produits amylacés.  |
| 1.42   | Drèches séchées de distillerie.     | Sous-produit de la distillation de l'alcool obtenu par séchage des résidus de grains fermentés.   |
| 1.43   | Drèches foncées de distillerie (6). | Sous-produit de distillerie obtenu par séchage des résidus de grains fermentés auquel une partie du sirop ou des résidus évaporés des eaux de trempé ont été ajoutés. |

## 2. Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits

| NUMÉRO | DÉNOMINATION  | DESCRIPTION   |
|--------|---|---|
| 2.01   | Tourteau de pression d'arachides partiellement décortiquées.              | Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines d'arachides partiellement décortiquées <i>Arachis hypogaea</i> L. et autres espèces d' <i>Arachis</i> (teneur maximale en cellulose brute 16 % sur matière sèche).   |
| 2.02   | Tourteau d'extraction d'arachides partiellement décortiquées.             | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines d'arachides partiellement décortiquées (teneur maximale en cellulose brute 16 % sur matière sèche).  |
| 2.03   | Tourteau de pression d'arachides décortiquées.                            | Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines d'arachides décortiquées.  |
| 2.04   | Tourteau d'extraction d'arachides décortiquées.                           | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines d'arachides décortiquées.  |
| 2.05   | Graines de colza (7).   | Graines de colza <i>Brassica napus</i> L. spp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., de sarson indien <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz et de navette <i>Brassica campestris</i> L. spp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. (teneur minimale en pureté botanique 94 %). |
| 2.06   | Tourteau de pression de colza (7).  | Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de colza (teneur minimale en pureté botanique 94 %).   |
| 2.07   | Tourteau d'extraction de colza (7).                                       | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de colza (teneur minimale en pureté botanique 94 %).   |
| 2.08   | Pellicules de colza.  | Sous-produit obtenu lors du dépelliculage des graines de colza.   |
| 2.09   | Tourteau d'extraction de graines de carthame, partiellement décortiquées. | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de carthame partiellement décortiquées <i>Carthamus tinctorius</i> L.  |
| 2.10   | Tourteau de pression de coprah.   | Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de l'amande séchée (endosperme) et de l'enveloppe (tégument) de la noix du cocotier <i>Cocos nucifera</i> L.  |
| 2.11   | Tourteau d'extraction de coprah.  | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de l'amande séchée (endosperme) et de l'enveloppe (tégument) de la noix du cocotier.  |
| 2.12   | Tourteau de pression de palmiste.   | Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de noix de palme <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (H.B.K.) L.H. Bailey ( <i>Elaeis melanococca</i> auct.), débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses.  |
| 2.13   | Tourteau d'extraction de palmiste.  | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de noix de palme, débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses.   |
| 2.14   | Soja, cuit.   | Graine de soja <i>Glycine max.</i> (L.) Merr. ayant subi un traitement thermique approprié.   |
| 2.15   | Tourteau d'extraction de soja, cuit.                                      | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de soja ayant subi un traitement thermique approprié (teneur maximale en cellulose brute 8 % sur matière sèche).   |
| 2.16   | Tourteau d'extraction de soja, dépelliculé, cuit.                         | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de soja dépelliculées et ayant subi un traitement thermique approprié.   |
| 2.17   | Concentré protéique de soja.  | Produit obtenu par extraction de graines de soja dépelliculées ayant subi une nouvelle extraction pour réduire le taux d'extractif non azoté.   |
| 2.18   | Huile (de graine) de soja.  | Produit composé d'huile de graines de soja.   |
| 2.19   | Pellicules (de graines) de soja.  | Enveloppes externes enlevées lors du dépelliculage des graines de soja.   |
| 2.20   | Graines de coton.   | Graines de coton <i>Gossypium</i> spp. dont les fibres ont été enlevées.  |
| 2.21   | Tourteau d'extraction de graines de coton partiellement décortiquées.     | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de coton débarrassées de leurs fibres et partiellement décortiquées (teneur maximale en cellulose brute 22,5 p. 100 sur matière sèche).  |
| 2.22   | Tourteau de pression de graines de coton.                                 | Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de coton débarrassées de leurs fibres.   |
| 2.23   | Tourteau de pression de graines de niger.                                 | Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de niger <i>Guizotia abyssinica</i> (L.F.) Cass.   |
| 2.24   | Graines de tournesol.   | Graines de tournesol <i>Helianthus annuus</i> L.  |
| 2.25   | Tourteau d'extraction de tournesol.                                       | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de tournesol.  |
| 2.26   | Tourteau d'extraction de tournesol partiellement décortiqué.              | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction des graines de tournesol débarrassées partiellement de leurs coques (teneur maximale en cellulose brute 27,5 p. 100 sur matière sèche).   |
| 2.27   | Graines de lin.   | Graines de lin <i>Linum usitatissimum</i> L. (teneur minimale en pureté botanique 93 p. 100).   |
| 2.28   | Tourteau de pression de graines de lin.                                   | Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de lin (teneur minimale en pureté botanique 93 p. 100).  |
| 2.29   | Tourteau d'extraction de graines de lin.                                  | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de lin (teneur minimale en pureté botanique 93 p. 100).  |
| 2.30   | Tourteau d'extraction (grignon) d'olives.                                 | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction d'olives pressées <i>Olea europaea</i> L., débarrassées autant que possible des débris de noyaux.   |
| 2.31   | Tourteau de pression de graines de sésame.                                | Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de sésame <i>Sesamum indicum</i> L.  |
| 2.32   | Tourteau d'extraction de cacao partiellement décortiqué.                  | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de fèves séchées et grillées de cacao <i>Theobroma cacao</i> L. débarrassées partiellement de leurs coques.   |

## 3. Graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits

| NUMÉRO | DÉNOMINATION                                | DESCRIPTION   |
|--------|---|---|
| 3.01   | Pois chiches.                               | Graines de <i>Cicer arietinum</i> L.  |
| 3.02   | Farine d'extraction de guar.                | Sous-produit obtenu par extraction du mucilage à partir des graines de <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> L. Taub.  |
| 3.03   | Ers.  | Graines de <i>Ervum ervilia</i> L.  |
| 3.04   | Gesse (8).                                  | Graines de <i>Lathyrus sativus</i> L., soumises à un traitement thermique approprié.  |
| 3.05   | Lentilles                                   | Graines de <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.  |
| 3.06   | Lupin doux.                                 | Graines de <i>Lupinus</i> spp., à faible teneur en matières amères.   |
| 3.07   | Haricots, cuits.                            | Graines de <i>Phaseolus</i> ou <i>Vigna</i> spp. soumises à un traitement thermique approprié destiné à détruire les lectines toxiques.                               |
| 3.08   | Pois.                                       | Graines de <i>Pisum</i> spp.  |
| 3.09   | Issues de pois (farine fourragère de pois). | Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine de pois. Il est constitué essentiellement de particules d'endosperme et, dans une moindre mesure, de pellicules. |
| 3.10   | Son de pois.                                | Sous-produit obtenu lors du broyage des pois. Il est constitué essentiellement de pellicules provenant du dépelliculage et du nettoyage des pois.                     |
| 3.11   | Fèves et féveroles.                         | Graines de <i>Vicia faba</i> L. spp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. et var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.  |
| 3.12   | Jarosse.                                    | Graines de <i>Vicia monanthos</i> Desf.   |
| 3.13   | Vesce.                                      | Graines de <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>Sativa</i> et d'autres variétés.  |

## 4. Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits

| NUMÉRO | DÉNOMINATION                            | DESCRIPTION  |
|--------|---|--|
| 4.01   | Pulpe de betterave (sucrière).          | Sous-produit de la fabrication du sucre constitué de morceaux extraits et séchés de betterave sucrière <i>Beta vulgaris</i> L. spp. <i>vulgaris altissima</i> Doell.       |
| 4.02   | Mélasse de betterave (sucrière).        | Sous-produit constitué par le résidu sirupeux recueilli lors de la fabrication ou du raffinage du sucre de betterave sucrière.   |
| 4.03   | Pulpe de betterave (sucrière) mélassée. | Sous-produit de la fabrication du sucre constitué de pulpe de betterave sucrière séchée à laquelle on a ajouté de la mélasse.  |
| 4.04   | Vinasse de betterave (sucrière).        | Sous-produit obtenu après fermentation de la mélasse de betterave sucrière lors de la production d'alcool, de levures, d'acide citrique ou d'autres substances organiques. |
| 4.05   | Sucre (de betterave) (9).               | Sucre extrait à partir de betterave sucrière.  |
| 4.06   | Patate douce.                           | Tubercules de <i>Ipomoea batatas</i> L. Poir, quelle qu'en soit la présentation.   |
| 4.07   | Manioc.                                 | Racines de <i>Manihot esculenta</i> Crantz, quelle qu'en soit la présentation.   |
| 4.08   | Amidon de manioc pré-gélatinisé.        | Amidon obtenu à partir des racines de manioc, fortement expansé par l'application d'un traitement thermique approprié.   |
| 4.09   | Pulpe de pommes de terre.               | Résidu solide de l'extraction de la féculé de pomme de terre <i>Solanum tuberosum</i> L.   |
| 4.10   | Féculé de pommes de terre.              | Féculé de pomme de terre techniquement pure.   |
| 4.11   | Protéine de pommes de terre.            | Sous-produit séché de féculerie constitué essentiellement de substances protéiques résultant de la séparation de la féculé.  |

## 5. Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits

| NUMÉRO | DÉNOMINATION         | DESCRIPTION  |
|--------|----------------------|--|
| 5.01   | Gousses de caroubes. | Produit obtenu par concassage des fruits séchés (gousses) et dénoyautés du caroubier <i>Ceratonia siliqua</i> L.         |
| 5.02   | Pulpe d'agrumes.     | Sous-produit obtenu par pression d'agrumes <i>Citrus</i> spp. lors de la fabrication de jus d'agrumes.                   |
| 5.03   | Pulpe de pomme.      | Sous-produit obtenu par pression des pommes <i>Malus</i> spp. lors de la fabrication de jus de pomme.                    |
| 5.04   | Pulpe de tomate.     | Sous-produit obtenu par pression des tomates <i>Solanum lycopersicum</i> Karst. lors de la fabrication de jus de tomate. |
| 5.05   | Marc de raisins.     | Sous-produit de la transformation du raisin <i>Vitis vinifera</i> L. après pressurage du jus.                            |
| 5.06   | Pépins de raisins.   | Sous-produit de la transformation du raisin composé des pépins de raisins, pratiquement exempt d'autres composants.      |

## 6. Fourrages, y compris les fourrages grossiers

| NUMÉRO | DÉNOMINATION            | DESCRIPTION  |
|--------|-------------------------|--|
| 6.01   | Farine de luzerne (10). | Produit obtenu par séchage et mouture de jeunes plantes de luzerne <i>Medicago sativa</i> L. et <i>Medicago varia</i> Martyn. (teneur minimale en pureté botanique 80 p. 100). |
| 6.02   | Marc de luzerne.        | Sous-produit séché obtenu après séparation de jus de luzerne par pression.   |

| NUMÉRO | DÉNOMINATION                    | DESCRIPTION  |
|--------|---------------------------------|--|
| 6.03   | Concentré protéique de luzerne. | Produit obtenu par séchage artificiel de fractions de jus de presse de luzerne, centrifugé et traité thermiquement pour en précipiter les protéines. |
| 6.04   | Farine de trèfle (10).          | Produit obtenu par séchage et mouture de jeunes plantes de trèfle <i>Trifolium</i> spp. (teneur minimale en pureté botanique 80 p. 100).             |
| 6.05   | Farine d'herbe (10).            | Produit obtenu par séchage et mouture de jeunes plantes fourragères.   |
| 6.06   | Paille de blé.                  | Paille de blé.   |
| 6.07   | Paille de blé (11) traitée.     | Produit obtenu par un traitement approprié de la paille de blé.  |

#### 7. Autres plantes, leurs produits et sous-produits

| NUMÉRO | DÉNOMINATION               | DESCRIPTION   |
|--------|----------------------------|---|
| 7.01   | Mélasses de canne à sucre. | Sous-produit constitué par le résidu sirupeux recueilli lors de la fabrication ou du raffinage du sucre provenant de la canne à sucre <i>Saccharum officinarum</i> L.   |
| 7.02   | Vinasse de canne à sucre.  | Sous-produit obtenu après fermentation de la mélasse de sucre de canne lors de la production d'alcools, de levures, d'acide citrique ou d'autres substances organiques. |
| 7.03   | Sucre (de canne) (12).     | Sucre extrait de la canne à sucre.  |
| 7.04   | Farine d'algues marines.   | Produit obtenu par séchage et broyage d'algues marines et en particulier d'algues brunes. Ce produit peut avoir subi un lavage destiné à en réduire la teneur en iode.  |

#### 8. Produits laitiers

| NUMÉRO | DÉNOMINATION                                   | DESCRIPTION   |
|--------|--|---|
| 8.01   | Lait écrémé, en poudre.                        | Produit obtenu par séchage du lait dont la plus grande partie de la matière grasse a été séparée.                                       |
| 8.02   | Babeurre en poudre.                            | Produit obtenu par séchage du liquide séparé durant le barattage du beurre.   |
| 8.03   | Lactosérum en poudre.                          | Produit obtenu par séchage du liquide résiduel de la fabrication du fromage, du fromage blanc, de la caséine ou de procédés similaires. |
| 8.04   | Lactosérum en poudre partiellement délac-tosé. | Produit obtenu par séchage du lactosérum, dont une partie du lactose a été extraite.  |
| 8.05   | Protéine de lactosérum en poudre (13).         | Produit obtenu par séchage des composés protéiques extraits du lactosérum ou du lait par traitement chimique ou physique.               |
| 8.06   | Caséine (de lait) en poudre.                   | Produit obtenu à partir du lait écrémé ou du babeurre par séchage de la caséine précipitée au moyen d'acides ou de présure.             |
| 8.07   | Lactose en poudre.                             | Le sucre séparé du lait ou du lactosérum par purification et séchage.   |

#### 9. Produits d'animaux terrestres

| NUMÉRO | DÉNOMINATION                         | DESCRIPTION  |
|--------|--------------------------------------|--|
| 9.01   | Farine de viande (14).               | Produit obtenu par chauffage, séchage et mouture d'animaux ou de parties d'animaux terrestres à sang chaud, le cas échéant partiellement dégraissés par extraction ou séparation physique. Il doit être pratiquement exempt de corne, de soies, de poils et de plumes ainsi que du contenu de l'appareil digestif (teneur minimale en protéine brute 50 p. 100 sur matière sèche). |
| 9.02   | Farine de viande osseuse (14).       | Produit obtenu par chauffage, séchage et mouture d'animaux ou parties d'animaux terrestres à sang chaud, le cas échéant partiellement dégraissés par extraction ou séparation physique. Il doit être pratiquement exempt de corne, de soies, de poils et de plumes ainsi que du contenu de l'appareil digestif.  |
| 9.03   | Farine d'os.                         | Produit obtenu par chauffage, séchage et mouture très fine d'os largement dégraissés par extraction ou séparation physique, provenant d'animaux terrestres à sang chaud. Le produit doit être pratiquement exempt de corne, de soies, de poils et de plumes ainsi que du contenu de l'appareil digestif.   |
| 9.04   | Cretons de viande.                   | Produit résiduaire de la fabrication de suif ou d'autres graisses d'origine animale extraites ou séparées physiquement.  |
| 9.05   | Déchets d'abattage de volaille (14). | Produit obtenu par séchage et mouture de déchets de volailles abattues. Il doit être pratiquement exempt de plumes.  |
| 9.06   | Farine de plumes hydrolysées.        | Produit obtenu par hydrolyse, séchage et mouture de plumes de volaille.  |
| 9.07   | Farine de sang.                      | Produit obtenu par séchage du sang d'animaux de boucherie à sang chaud. Le produit doit être pratiquement exempt de substances étrangères.   |
| 9.08   | Graisses animales.                   | Produit constitué de graisses d'animaux terrestres à sang chaud.   |

## 10. Poissons, autres animaux marins, leurs produits et sous-produits

| NUMÉRO | DÉNOMINATION                             | DESCRIPTION   |
|--------|--|---|
| 10.01  | Farine de poissons (15).                 | Produit obtenu par transformation de poissons entiers ou de parties de poissons dont une partie de l'huile peut être enlevée, mais auquel on peut restituer les solubles de poissons. |
| 10.02  | Soluble de poissons concentré.           | Produit stabilisé composé du jus obtenu lors de la fabrication de farine de poissons, dont une grande partie de l'huile et une certaine proportion d'eau ont été enlevées.            |
| 10.03  | Huile de poissons.                       | Huile obtenue à partir de poissons.   |
| 10.04  | Huile de poissons, raffinée, hydrogénée. | Huile obtenue à partir de poissons, raffinée et soumise à hydrogénation.  |

## 11. Minéraux

| NUMÉRO | DÉNOMINATION                          | DESCRIPTION  |
|--------|---------------------------------------|--|
| 11.01  | Carbonate de calcium (16).            | Produit obtenu par mouture de sources de carbonate de calcium, telles que roche calcaire, coquille d'huître ou de moule, ou par précipitation à partir d'une solution acide. |
| 11.02  | Carbonate de calcium et de magnésium. | Mélange naturel de carbonate de calcium et de magnésium.   |
| 11.03  | Algues marines calcaires (maërl).     | Produit d'origine naturelle obtenu à partir d'algues marines calcaires broyées ou transformées en granulés.  |
| 11.04  | Oxyde de magnésium.                   | Oxyde de magnésium techniquement pur (MgO).  |
| 11.05  | Kiesérite.                            | Sulfate de magnésium naturel (MgSO <sub>4</sub> ·H <sub>2</sub> O).  |
| 11.06  | Phosphate bicalcique (17).            | Hydrogénophosphate de calcium précipité à partir d'os ou de matières inorganiques (CaHPO <sub>4</sub> ·xH <sub>2</sub> O).   |
| 11.07  | Phosphate monobicalcique.             | Produit obtenu chimiquement et composé de quantités égales de phosphate bicalcique et de phosphate monocalcique.   |
| 11.08  | Phosphate naturel défluoré.           | Produit obtenu par mouture de phosphates naturels purifiés et convenablement défluorés.  |
| 11.09  | Farine d'os dégratinisés.             | Os dégraissés, dégratinisés, stérilisés et moulus.   |
| 11.10  | Phosphate monocalcique.               | Bis- (dihydrogénophosphate) de calcium techniquement pur [Ca(H <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> ·xH <sub>2</sub> O].  |
| 11.11  | Phosphate de calcium et de magnésium. | Phosphate de calcium et de magnésium techniquement pur.  |
| 11.12  | Phosphate monoammonique.              | Phosphate monoammonique techniquement pur (NH <sub>4</sub> H <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> ).   |
| 11.13  | Chlorure de sodium (18).              | Chlorure de sodium techniquement pur ou produit obtenu par broyage de sources naturelles de chlorure de sodium, telles que le sel gemme et les sédiments marins.             |

## 12. Divers

| NUMÉRO | DÉNOMINATION             | DESCRIPTION   |
|--------|--------------------------|---|
| 12.01  | Résidus de boulangerie.  | Sous-produit obtenu lors de la fabrication de biscuits, gâteaux ou pain.  |
| 12.02  | Résidus de confiserie.   | Sous-produit obtenu lors de la fabrication de chocolat, sucreries et autres produits de confiserie.   |
| 12.03  | Acides gras.             | Sous-produit obtenu lors de la désacidification, au moyen de lessive ou par distillation, d'huiles et graisses d'origine végétale ou animale non spécifiée. |
| 12.04  | Sels d'acides gras (19). | Produit obtenu par saponification d'acides gras à l'aide d'hydroxyde de calcium, de sodium ou de potassium.   |

*Prescriptions complémentaires à l'annexe III*

(1) Le terme : « décorticage » peut selon le cas être remplacé par : « dépelliculage » ou « écosage ». Dans ce cas, le qualificatif commun : « dépelliculé » ou « écosé » devrait être utilisé.

(2) Si nécessaire, l'expression : « tourteau de pression » peut être remplacée par le simple terme : « tourteau ».

(3) Si le son de blé a été broyé plus finement, l'adjectif « fin » peut être ajouté à l'appellation ou cette dernière peut être remplacée par une dénomination correspondante.

(4) La dénomination : « drèches de maïs enrichies » peut être remplacée par : « gluten feed de maïs ».

(5) La dénomination : « amidon de maïs pré-gélatinisé » peut être remplacée par : « amidon de maïs extrudé ».

(6) La dénomination : « drèches foncées de distillerie » peut être remplacée par : « drèches et solubles de distillerie ».

(7) S'il y a lieu, la mention : « à faible teneur en glucosinolates » peut être ajoutée aux dénominations : « graines de colza », « tourteau de pression de colza », « tourteau d'extraction de colza ». Cette faible teneur est celle qui est définie dans la législation communautaire.

(8) La dénomination : « gesse » doit être complétée par l'indication de la nature du traitement thermique effectué.

(9) La dénomination : « sucre (de betterave) » peut être remplacée par : « saccharose ».

(10) Le terme : « farine » peut être remplacé par « agglomérés ». La désignation de la méthode de séchage peut être ajoutée à la dénomination.

(11) La dénomination : « paille de blé traitée » doit être complétée par l'indication de la nature du traitement chimique effectué.

(12) La dénomination : « sucre (de canne) » peut être remplacée par : « saccharose ».

(13) La dénomination : « protéine de lactosérum en poudre » peut être remplacée par : « lactalbumine en poudre ».

(14) Les produits contenant plus de 13 p. 100 de matières grasses dans la matière sèche doivent être qualifiés de « gras ».

(15) Les produits dont la matière sèche contient plus de 75 p. 100 de protéines brutes peuvent être qualifiés de « riches en protéines ».

(16) La nature du produit d'origine peut remplacer la dénomination ou s'ajouter à celle-ci.

(17) Le procédé de fabrication peut être inclus dans la dénomination.

(18) La nature de la source peut remplacer la dénomination ou s'ajouter à celle-ci.

(19) La dénomination : « sels d'acides gras » peut être complétée par l'indication du sel utilisé.

Art. 5. — Le ministre d'Etat, ministre des affaires sociales, de la santé et de la ville, le ministre d'Etat, garde des sceaux, ministre de la justice, le ministre de l'économie, le ministre de l'industrie, des postes et télécommunications et du commerce extérieur et le ministre de l'agriculture et de la pêche sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 21 avril 1994.

ÉDOUARD BALLADUR

Par le Premier ministre :

*Le ministre de l'économie,*

EDMOND ALPHANDÉRY

*Le ministre d'Etat, ministre des affaires sociales,  
de la santé et de la ville,*

SIMONE VEIL

*Le ministre d'Etat, garde des sceaux,*

*ministre de la justice,*

PIERRE MÉHAIGNERIE

*Le ministre de l'industrie, des postes  
et télécommunications et du commerce extérieur,*

GÉRARD LONGUET

*Le ministre de l'agriculture et de la pêche,*

JEAN PUECH