

8 FEVRIER 1999. - Arrêté royal relatif au commerce et à l'utilisation des [produits destinés à l'alimentation des animaux]. <AR 2003-05-23/49, art. 4, 010; En vigueur : 01-08-2003>
(NOTE : Consultation des versions antérieures à partir du 21-04-1999 et mise à jour au 29-06-2006)

Source : CLASSES MOYENNES.AGRICULTURE

Publication : 21-04-1999 numéro : 1999016055 page : 12969 IMAGE

Dossier numéro : 1999-02-08/38

Entrée en vigueur : 01-05-1999

CHAPITRE I- Définitions.

Article 1. Pour l'application du présent arrêté et de ses arrêtés d'exécution, il faut entendre par:

1° (produits destinés à l'alimentation des animaux: les matières premières, les prémélanges, les additifs, les aliments et tout autre produit destiné à être utilisé ou utilisé dans les aliments pour animaux;) <AR 2003-05-23/49, art. 1, 010; En vigueur : 01-08-2003>

2° aliments des animaux: les produits d'origine végétale ou animale à l'état naturel, frais ou conservés et les dérivés de leur transformation industrielle ainsi que les substances organiques ou inorganiques, simples ou en mélanges, comprenant ou non des additifs qui sont destinés à l'alimentation animale par voie orale;

3° (additifs : des substances, micro-organismes ou préparations, autres que les matières premières pour aliments des animaux et les prémélanges, délibérément ajoutés aux aliments pour animaux ou à l'eau pour remplir notamment une ou plusieurs des fonctions suivantes :

- a) avoir un effet positif sur les caractéristiques des aliments pour animaux;
- b) avoir un effet positif sur les caractéristiques des produits d'origine animale;
- c) avoir un effet positif sur la couleur des poissons ou oiseaux d'ornement;
- d) répondre aux besoins nutritionnels des animaux;
- e) avoir un effet positif sur les conséquences environnementales de la production animale;
- f) avoir un effet positif sur la production, le rendement ou le bien-être des animaux, notamment en influençant la flore gastro-intestinale ou la digestibilité des aliments pour animaux;
- g) avoir un effet coccidiostatique ou histomonostatique.) <AR 2006-05-03/48, art. 1, 1°, 014; En vigueur : 02-07-2006>

4° (...) <AR 2006-05-03/48, art. 1, 2°, 014; En vigueur : 02-07-2006>

5° (...) <AR 2006-05-03/48, art. 1, 2°, 014; En vigueur : 02-07-2006>

6° responsable de la mise en circulation: la personne physique ou morale qui assume la responsabilité de la conformité de l'additif ayant fait l'objet de l'autorisation communautaire et de sa mise en circulation;

7° matières premières pour aliments des animaux: les différents produits d'origine végétale ou animale à l'état naturel, frais ou conservés et les dérivés de leur transformation industrielle, ainsi que les substances organiques ou inorganiques comprenant ou non des additifs, qui sont destinés à être utilisés pour l'alimentation des animaux par voie orale, soit directement tels quels, soit après transformation pour la préparation d'aliments composés pour animaux ou en tant que support des prémélanges;

8° aliments composés: mélanges de matières premières pour aliments des animaux comprenant ou non des additifs, qui sont destinés à l'alimentation animale par voie orale sous forme d'aliments complets ou d'aliments complémentaires;

9° ration journalière: la quantité totale d'aliments, rapportée à une teneur en humidité de 12 p.c., nécessaire en moyenne par jour à un animal d'une espèce, d'une catégorie d'âge et d'un rendement déterminés pour satisfaire l'ensemble de ses besoins;

10° aliments complets: les mélanges d'aliments des animaux qui, grâce à leur composition, suffisent à assurer une ration journalière;

11° aliments complémentaires: les mélanges d'aliments des animaux qui contiennent des taux élevés de certaines substances et qui, en raison de leur composition, n'assurent la ration journalière que s'ils sont associés à d'autres aliments des animaux;

12° aliments d'allaitement: les aliments composés administrés à l'état sec ou après dilution dans une quantité donnée de liquide, destinés à l'alimentation de jeunes animaux en complément ou en remplacement du lait maternel post-colostral ou à des veaux de boucherie;

13° aliments minéraux: les aliments complémentaires constitués principalement de minéraux et contenant au moins 40 p.c. de cendres brutes;

14° aliments mélasses: les aliments complémentaires préparés à partir de mélasse et contenant au moins 14 p.c. de sucres totaux exprimés en saccharose;

15° prémélanges: les mélanges d'additifs entre eux ou les mélanges d'un ou de plusieurs additifs avec des substances constituant des supports, qui sont destinés à la préparation d'aliments pour animaux;

16° emballages: des contenants tels que les sacs, boîtes, fûts;

17° récipients: des contenants tels que les containers et les compartiments de camions-citernes;

18° sucres et amidon: la somme de la teneur en sucres totaux, exprimés en saccharose, et de la teneur en amidon;

19° animaux: les animaux appartenant à des espèces normalement nourries et détenues ou consommées par l'homme ainsi que les animaux vivant en liberté dans la nature dans le cas où ils sont nourris avec des aliments pour animaux;

20° animaux familiers: les animaux appartenant à des espèces normalement nourries et détenues, mais non consommées par l'homme, à l'exception des animaux élevés pour leur fourrure;

21° (mise en circulation ou circulation : le fait de détenir des produits destinés à l'alimentation des animaux dans le but de les vendre, y compris le fait de les mettre en vente, ou toute autre forme de transfert, à titre gracieux ou non, à des tiers, ainsi que la vente ou d'autres formes de transfert proprement dites;) <AR 2003-05-23/49, art. 1, 010; En vigueur : 01-08-2003>

22° date de durabilité-minimale d'un aliment composé: la date jusqu'à laquelle cet aliment conserve ses propriétés spécifiques dans les conditions de conservation appropriées;

23° agréation: l'agréation comme indiquée aux articles 2 et 3 de l'arrêté royal du 30 octobre 1998 concernant l'agréation et l'enregistrement des fabricants et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation des animaux;

24° enregistrement: l'enregistrement comme indiqué aux articles 7 et 8 de l'arrêté royal du 30 octobre 1998 concernant l'agréation et l'enregistrement des fabricants et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation des animaux;

25° (Ministre: le Ministre qui a la santé publique dans ses attributions;) <AR 2003-05-23/49, art. 1, 010; ED : 01-08-2003>

(26° substance indésirable: toute substance ou tout produit, à l'exception des agents pathogènes, qui est présent dans et/ou sur le produit destiné à l'alimentation des animaux et qui présente un risque potentiel pour la santé animale ou la santé humaine ou l'environnement ou qui serait susceptible de nuire à la production animale;) <AR 2003-05-23/49, art. 1, 010; En vigueur : 01-08-2003>

CHAPITRE II. - Dispositions générales.

Art. 2. Les dispositions du présent arrêté s'appliquent aux (produits destinés à l'alimentation des animaux), à l'exclusion: <AR 2003-05-23/49, art. 4, 010; En vigueur : 01-08-2003>

1° des produits récoltés à la ferme sauf pour ce qui concerne les dispositions des articles 3 et 5, à moins qu'il ne s'agisse de fourrages produits et utilisés tels quels dans la même exploitation agricole et que la non conformité aux dispositions des articles 3 et 5 s'avère inévitable eu égard à des conditions particulières, sans toutefois qu'aucun effet nocif ne puisse en résulter pour la santé animale ou humaine ou pour l'environnement;

2° des produits voyageant en transit ou destinés à l'exportation, sauf pour ce qui concerne les dispositions de l'article 3 et de l'article 34, 2e alinéa, et à condition que les envois soient accompagnés de documents justificatifs ou, si les produits se trouvent dans des usines, des ateliers de préparation, des magasins, des dépôts, ou des entrepôts, qu'il soit placé auprès de ces produits un écriteau bien apparent portant la mention "Exportation" et que le propriétaire ou le détenteur puisse, au moyen de documents probants, fournir la preuve de cette destination au plus tard au moment de la livraison.

Art. 3. <AR 2003-05-23/49, art. 2, 010; En vigueur : 01-08-2003> Les produits destinés aux aliments pour animaux ne peuvent être importés en provenance de pays tiers aux fins de leur utilisation dans la Communauté, et/ou être mis en circulation et/ou utilisés que :

- s'ils sont de qualité saine, loyale et marchande;
- si lorsqu'ils sont utilisés correctement, ils ne présentent aucun danger pour la santé humaine, la santé animale ou l'environnement;- s'ils ne sont pas susceptibles de nuire à la production animale;
- s'ils répondent aux prescriptions reprises dans l'annexe du présent arrêté;
- d'une manière qui ne soit pas de nature à induire en erreur.

Art. 4. <AR 2006-05-03/48, art. 2, 014; En vigueur : 02-07-2006> § 1er. A côté des dispositions concernant la mise en circulation ou l'utilisation dans l'alimentation des animaux de substances et produits d'origine animale, conformément aux dispositions :

- de l'article 7 du règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles, et
- du règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine, il est interdit de mettre en circulation ou d'utiliser comme matières premières pour aliments des animaux des ingrédients repris au point 8 du chapitre V de l'annexe ou de les incorporer dans des aliments composés ou des prémélanges.

§ 2. Tout aliment composé ou prémélange doit être mélangé de façon homogène.

Art. 5. <AR 2003-05-23/49, art. 3, 010; En vigueur : 01-08-2003> En particulier, les produits destinés à l'alimentation des animaux sont considérés comme non conformes à l'article 3 si :

- 1° leur teneur en substances indésirables dépasse les teneurs maximales fixées par le Ministre;
- 2° ils contiennent: des poussières dégagées par les aspirateurs utilisés lors de la manipulation des grains, des poussières et des matières terreuses dégagées par le tarare ou tout autre appareil de nettoyage et, en général, toute substance toxique ou nuisible à la santé des hommes ou des animaux.

Art. 6. Chaque importateur ou fabricant ou autre personne, qui du fait de ses activités professionnelles, possède, a possédé ou a eu affaire avec un lot de matières premières pour aliments des animaux ou d'aliments pour animaux, dispose d'informations indiquant que ce lot est impropre à l'utilisation dans l'alimentation des animaux parce que:

- le lot n'est pas de qualité saine, loyale et marchande et présente donc un danger grave pour la santé animale ou humaine;
- le lot n'est pas conforme aux teneurs maximales fixées par le Ministre pour les substances et produits indésirables et n'est pas destiné pour un fabricant d'aliments composés agréé à cet effet; respectivement le lot de matière première pour aliments des animaux n'est pas conforme aux teneurs maximales absolues fixées le cas échéant par le Ministre pour les substances et produits indésirables et de ce fait présente un danger grave pour la santé animale ou humaine, doit en informer aussitôt le Ministre, même si la destruction du lot est envisagée.

Art. 7. § 1er. Il est interdit de mettre en circulation ou d'utiliser des composés azotés particuliers destinés à l'alimentation des animaux qui n'ont pas été autorisés conformément à l'article 7 de la directive 82/471/CEE du 30 juin 1982 du Conseil de la Communauté économique européenne, concernant certains produits utilisés dans l'alimentation des animaux, et qui ne sont pas repris au chapitre II, partie B, de l'annexe de cet arrêté. Il est interdit de mettre en circulation une substance destinée à l'alimentation des animaux qui contient un composé azoté particulier qui n'a pas été autorisé selon la procédure précitée ou qui ne répond pas à la description et aux exigences de composition reprises au chapitre II, partie B, de l'annexe.

Il est également interdit d'utiliser une telle substance contenant un composé azoté particulier admis sans que soient respectées les conditions d'emploi reprises au chapitre II, partie B, de l'annexe.

§ 2. La demande d'admission d'un produit protéique obtenu à partir de bactéries ou de levures relevant des points 1.1. et 1.2. de l'annexe de la directive 82/471/CEE précitée doit être accompagnée d'un dossier établi selon les lignes directrices fixées à l'annexe de la directive 83/228/CEE du 18 avril 1983, du Conseil de la Communauté économique européenne, concernant la fixation de lignes directrices pour l'évaluation de certains produits utilisés dans l'augmentation des animaux.

§ 3. Le Ministre peut admettre aux conditions qu'il détermine des dérogations sur les dispositions du § 1er pour des essais scientifiques et techniques à l'échelle d'exploitation.

Art. 8. <AR 2006-05-03/48, art. 3, 014; En vigueur : 02-07-2006> § 1er. Le Ministre détermine les substances ou les préparations qui peuvent être mises en circulation comme additifs et qui peuvent être additionnées aux aliments des animaux comme additifs, ainsi que leurs conditions d'utilisation.

Outre les substances et préparations autorisées en application du règlement (CE) n° 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 relatif aux additifs destinés à l'alimentation des animaux, seules peuvent être admises les substances et préparations autorisées en application de la Directive n° 70/524/CEE du Conseil des Communautés européennes du 23 novembre 1970 concernant les additifs dans l'alimentation des animaux. Les conditions auxquelles leur utilisation est subordonnée sont celle fixées en application de la Directive précitée ou du règlement précité.

§ 2. Le Ministre ou son délégué peut, conformément à l'article 3, alinéa 2, du règlement (CE) n° 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003, relatif aux additifs destinés à l'alimentation des animaux, admettre aux conditions qu'il détermine des dérogations sur les dispositions du § 1er pour l'utilisation des additifs à des fins de recherche scientifique.

§ 3. Il est interdit de commercialiser ou d'utiliser une substance destinée à l'alimentation des animaux contenant un additif non autorisé conformément à la Directive n° 70/524/CEE précitée ou au règlement (CE) n° 1831/2003.

Il est également interdit d'utiliser une telle substance contenant un additif admis sans que soient respectées les conditions d'emploi fixées conformément à la même Directive ou au règlement.

Art. 9. Le Ministre peut, aux conditions qu'il détermine, soumettre l'importation et la commercialisation pour la première fois à l'intérieur du pays de matières premières pour aliments des animaux à une déclaration préalable. Cette déclaration doit être adressée au Ministre, sous la forme qu'il détermine.

Art. 10. Il est interdit de mettre en circulation ou d'utiliser des (produits destinés à l'alimentation des animaux) contenant des substances à activité hormonale ou antihormonale. <AR 2003-05-23/49, art. 4, 010; En vigueur : 01-08-2003>

Art. 11. Les produits qui se trouvent dans l'usine, le magasin, l'atelier de préparation, le dépôt d'un, fabricant, d'un intermédiaire ou d'un préparateur d'aliments des animaux, sont réputés, sauf preuve du contraire, détenus en vue de la commercialisation pour l'alimentation des animaux à l'intérieur du pays.

CHAPITRE III. - Mise en circulation des matières premières pour aliments des animaux.

Art. 12. § 1er. Pour la mise en circulation des matières premières pour aliments des animaux les indications énumérées d'après doivent figurer sur le document d'accompagnement ou, le cas échéant, sur l'emballage ou le récipient, ou sur une étiquette fixée à celui-ci:

- 1° les termes " matière première pour aliments des animaux ";
- 2° le nom de la matière première pour aliments des animaux;
- 3° dans le cas des matières premières pour aliments des animaux énumérées dans la partie B du chapitre 1 de l'annexe, les indications prévues dans la quatrième colonne de cette partie B;
- 4° dans le cas des matières premières pour aliments des animaux non énumérées dans la partie B du chapitre 1 de l'annexe, les indications prévues dans la deuxième colonne du tableau de la partie C du chapitre 1 de l'annexe;
- 5° le cas échéant, les indications prévues dans la partie A du chapitre 1 de l'annexe;
- 6° le cas échéant, les déclarations prescrites par le Ministre concernant les additifs;

7° le poids net, pour les produits liquides le volume net ou le poids net, et pour les produits habituellement commercialisés à la pièce soit le nombre d'unités soit le poids net;

8° le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social du producteur, du conditionneur, de l'importateur, du vendeur ou du distributeur établi à l'intérieur de l'Union européenne qui a fait figurer les déclarations visées au présent article.

(9° lorsque le producteur doit être agréé conformément à la directive 90/667/CE, le numéro d'agrément du producteur et le numéro de référence du lot) <AR 2001-06-10/54, art. 1, 006; En vigueur : 26-07-2001>

§ 2. D'autres informations peuvent être données sur l'étiquette, pour autant que ces informations se rapportent à des éléments objectifs ou mesurables qui puissent être justifiés, et qu'elles ne puissent induire le consommateur en erreur. Ces informations doivent être séparées des informations visées au § 1er.

§ 3. Les matières premières pour aliments des animaux énumérées dans la partie B du chapitre 1 de l'annexe ne peuvent circuler que sous les dénominations qui y sont prévues et à condition qu'elles correspondent aux descriptions qui y sont données.

Les matières premières pour aliments des animaux autres que celles visées à l'alinéa 1er sont admises à la circulation à condition qu'elles circulent sous des dénominations et/ou avec des qualificatifs différents et à condition qu'ils ne puissent induire l'acheteur en erreur quant à l'identité réelle du produit qui lui est offert.

§ 4. Pour des quantités de matières premières pour aliments des animaux inférieures ou égales à 10 kilogrammes et destinées à l'utilisateur final, les indications prévues aux §§ 1er et 2 peuvent être fournies à l'acheteur par un affichage approprié au point de vente.

§ 5. Si un lot fait l'objet d'un fractionnement au cours de sa circulation, les indications prévues au § 1er, avec une référence au lot initial, sont à reprendre sur l'étiquette de chacune des fractions du lot.

§ 6. En cas de modification de la composition d'une matière première pour aliments des animaux en circulation, les indications visées au § 1er doivent être modifiées en conséquence sous la responsabilité de la personne fournissant les nouvelles indications.

§ 7. Par dérogation au § 1er, lors de la mise en circulation de viande, des déchets de viande, des déchets d'abattage, y compris des déchets d'abattage de volailles, du poisson ou des déchets de poissons, à l'état frais ou conservé, comme matière première pour aliments des animaux, pour l'alimentation des chiens et chats, les prescriptions suivantes sont d'application:

1° ces produits doivent être approuvés et traités conformément aux lois et arrêtés relatifs à l'expertise et au commerce de ces produits pour la consommation humaine et doivent être entre autre exempts de toute détérioration;

2° les produits doivent toujours être emballés dans des emballages scellés munis de l'étiquette et protégeant les produits contre des contaminations externes, microbiennes ou autres;

3° les indications suivantes doivent figurer sur l'étiquette:

- la dénomination "matière première pour aliments des animaux";
- la nature: viande, déchets de viande, déchets d'abattage, poisson ou déchets de poisson avec indication, le cas échéant, du procédé de conservation;
- l'espèce ou la catégorie d'animaux à laquelle le produit est destiné;
- le cas échéant, les déclarations prescrites par le Ministre concernant les additifs;
- le poids net et pour les produits habituellement commercialisés à la pièce le nombre d'unités soit le poids net;
- la date limite d'utilisation;
- le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social du producteur, du conditionneur, de l'importateur, du vendeur ou du distributeur établi à l'intérieur de l'Union européenne qui a fait figurer les déclarations visées au présent article.

4° Si ces produits sont conservés par surgélation, ils doivent avoir, dès le moment de la surgélation jusqu'au moment de la livraison à l'utilisateur, une température ne dépassant pas -18 °C dans la masse.

Une augmentation de la température jusque -15 °C est autorisée pendant le transport et dans les cellules de commerce de détail à condition que cette hausse de température soit passagère et due à des facteurs extérieurs imprévus.

Art. 13. § 1er. Par dérogation à l'article 12, les indications visées à l'article 12 § 1er, 3° et 4°, et à la partie A du chapitre Ier de l'annexe, rubrique V, points 2 et 3 ne sont pas requises:

1° si, avant chaque transaction, l'acheteur a renoncé par écrit à ces informations;

2° lorsqu'il s'agit de la mise en circulation de matières premières pour aliments des animaux d'origine animale ou végétale, fraîches ou conservées, soumises ou non à un traitement physique simple, en quantités inférieures ou égales à 10 kg, destinées à des animaux familiers et livrées directement à l'utilisateur final.

§ 2. Par dérogation à l'article 12:

1° les indications visées à l'article 12, § 1er ne sont pas requises pour des matières premières pour aliments des animaux qui sont cédées par un agriculteur-producteur à un éleveur-utilisateur pour autant que tous les deux soient établis sur le territoire du Royaume de Belgique et pour autant qu'il s'agisse de matières premières pour aliments pour animaux, d'origine végétale ou animale, à l'état naturel, frais ou conservés, soumise ou non à un traitement physique simple et non traitées avec des additifs autres que des conservateurs.

2° les indications visées à l'article 12, § 1er, points 3°, 4°, 5°, excepté, le cas échéant, les déclarations visées sous les rubriques VII et VIII de la partie A du chapitre Ier de l'annexe, et 7° ne sont pas requises s'il s'agit de la mise en circulation de sous-produits d'origine végétale ou animale issus d'un procédé de transformation agro-industrielle ayant une teneur en eau supérieure à 50 %.

CHAPITRE IV. - Mise en circulation des composés azotés particuliers.

Art. 14. Quiconque veut procéder à la fabrication ou, en tant qu'intermédiaire, à la mise en circulation de composés azotés particuliers, doit, le cas échéant, préalablement être agréé par le Ministre.

Art. 15. Lors de la mise en circulation de composés azotés particuliers, les indications énumérées ci-après doivent figurer sur l'emballage, sur le récipient ou sur une étiquette fixée à celui-ci, ou dans le cas des marchandises en vrac sur un document d'accompagnement:

1° le cas échéant, les indications pour le produit reprises dans la partie B, colonne 7, du chapitre II de l'annexe;

2° le poids net, pour les produits liquides le volume net ou le poids net;

3° le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social du producteur, du conditionneur, de l'importateur, du vendeur ou du distributeur établi à l'intérieur de l'Union européenne qui a fait figurer les déclarations visées au présent article.

(4° le cas échéant, les indications prévues dans la rubrique 2 de la partie A du chapitre II de l'annexe.)
<AR 2004-05-04/38, art. 1, 013; En vigueur : 27-05-2004>

CHAPITRE V. - Mise en circulation des additifs.

Art. 16. Quiconque veut procéder à la fabrication ou, en tant qu'intermédiaire, à la mise en circulation d'additifs, doit, le cas échéant, préalablement être agréé ou enregistré par le Ministre.

Art. 17. <AR 2006-05-03/48, art. 4, 014; En vigueur : 02-07-2006> § 1er. Les additifs sont étiquetés et emballés conformément aux prescriptions de l'article 16 du règlement (CE) n° 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003, relatif aux additifs destinés à l'alimentation des animaux.

§ 2. A côté des indications obligatoires conformément au § 1er, les indications suivantes peuvent être mentionnées sur l'étiquette :

- la dénomination commerciale;

- le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social du fabricant si celui-ci n'est pas responsable des indications sur l'étiquette visées au présent article.

Des informations autres que celles prescrites ou admises en vertu du présent article peuvent figurer sur l'étiquette à condition qu'elles n'induisent pas en erreur l'utilisateur ou le consommateur et qu'elles soient nettement séparées des mentions de marquage susvisées.

Art. 18. (Abrogé) <AR 2006-05-03/48, art. 5, 014; ED : 02-07-2006>

CHAPITRE VI. - Mise en circulation des prémélanges.

Art. 19. Quiconque veut procéder à la fabrication ou, en tant qu'intermédiaire, à la mise en circulation des prémélanges doit, le cas échéant, préalablement être agréé ou enregistré par le Ministre.

Art. 20. <AR 2006-05-03/48, art. 6, 014; En vigueur : 02-07-2006> § 1er. Les prémélanges sont étiquetés et emballés conformément aux conditions de l'article 16 du règlement (CE) n° 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003, relatif aux additifs destinés à l'alimentation des animaux.

§ 2. A côté des indications obligatoires conformément au § 1er, les indications suivantes peuvent être mentionnées sur l'étiquette :

- la dénomination commerciale;

- le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social du fabricant si celui-ci n'est pas responsable des indications sur l'étiquette visées au présent article.

En outre, peuvent être déclarées les garanties figurant au chapitre IV de l'annexe.

Des informations autres que celles prescrites ou admises en vertu du présent article peuvent figurer sur l'étiquette à condition qu'elles n'induisent pas en erreur l'utilisateur ou le consommateur et qu'elles soient nettement séparées des mentions de marquage susvisées.

Art. 21. (Abrogé) <AR 2006-05-03/48, art. 7, 014; En vigueur : 02-07-2006>

CHAPITRE VII. - Mise en circulation des aliments composés.

Art. 22. Quiconque veut procéder à la fabrication d'aliments composés doit, le cas échéant, préalablement être agréé ou enregistré par le Ministre.

Art. 23. § 1er. Il est interdit de mettre en circulation des aliments composés s'ils ne se trouvent pas dans des emballages ou récipients scellés et munis de l'étiquette.

§ 2. Par dérogation au § 1er, les aliments composés peuvent être commercialisés en vrac ou en emballages ou récipients non scellés, non munis de l'étiquette, s'il s'agit:

- 1° de livraisons entre fabricants d'aliments composés;

- 2° de livraisons de fabricants d'aliments composés à des entreprises de conditionnement;

- 3° d'aliments composés obtenus par le mélange de graines ou de fruits entiers;

- 4° de blocs ou de pierres à lécher;

- 5° de petites quantités d'aliments composés d'un poids n'excédant pas 50 kg, destinées à l'utilisateur final dans la mesure où elles proviennent directement d'un emballage ou d'un récipient scellé.

§ 3. Par dérogation au § 1er, les aliments composés peuvent être commercialisés en vrac ou en récipients non scellés, sans étiquette, mais en aucun cas en emballages non scellés sans étiquette, s'il s'agit:

- 1° d'aliments composés livrés directement du fabricant d'aliments à l'utilisateur final;

- 2° d'aliments mélasses constitués au maximum de trois matières premières pour aliments des animaux;

- 3° d'aliments agglomérés se présentant sous forme de pellets.

Art. 24. Pour les aliments composés, l'étiquette doit mentionner dans un cadre réservé à cet effet:

- 1° selon le cas la dénomination: "aliment complet", "aliment complémentaire", "aliment minéral", "aliment mélasse", "aliment complet d'allaitement", "aliment complémentaire d'allaitement";

- 2° l'espèce animale ou la catégorie d'animaux à laquelle l'aliment composé est destiné;

- 3° le mode d'emploi indiquant la destination précise de l'aliment et permettant un usage approprié de celui-ci;

- (4° les matières premières pour aliments des animaux, à déclarer conformément au § 3 de l'article 26; <AR 2004-02-20/39, art. 1, 011; En vigueur : 09-03-2004>

- 5° le cas échéant, les déclarations visées (aux points 1, 2 et 4) du chapitre V de l'annexe; <AR 1999-12-20/42, art. 5, 002; En vigueur : 18-01-2000>

6° selon le cas, les déclarations prévues à l'annexe, chapitre V, point 5, dans les colonnes 1, 2 et 3;
7° le cas échéant, les déclarations prévues à la partie B, colonne 7, du chapitre II de l'annexe;
8° le cas échéant, les déclarations prescrites par le Ministre concernant les additifs;
9° la quantité nette exprimée en unité de masse pour les produits solides et en unité de volume ou de masse pour les produits liquides;

10° la date de durabilité minimale à indiquer conformément au § 1er de l'article 26;

(11° le numéro de référence du lot;) <AR 2003-04-10/33, art. 1, 009; En vigueur : 06-11-2003>

12° le nom et la raison sociale et l'adresse ou siège social du fabricant, du conditionneur, de l'importateur, du vendeur ou du distributeur établi à l'intérieur de l'Union européenne, qui est responsable des déclarations visées au présent article;

13° selon le cas, le numéro d'agrément ou le numéro d'enregistrement du fabricant.

14° (...) <AR 2006-05-24/57, art. 1, 015; En vigueur : 29-06-2006>

Dans le cas d'aliments composés constitués au plus de trois matières premières pour aliments des animaux, les déclarations visées sous les points 2 et 3 ne sont pas requises si les matières premières pour aliments des animaux utilisées apparaissent clairement dans la dénomination.

(Dans le cas de mélanges de grains entiers, les déclarations visées sous les points 5 et 6 ne sont pas requises. Toutefois, elles peuvent être mentionnées. Les indications visées au point 4.3 du chapitre V de l'annexe sont toutefois obligatoires.) <AR 2006-05-03/48, art. 8, 014; En vigueur : 02-07-2006>

Dans le cas d'aliments composés pour animaux familiers, les dénominations en langue néerlandaise "mengvoeder", "aanvullend diervoeder" et "volledig diervoeder" peuvent être remplacées respectivement par les dénominations "samengesteld voeder", "aanvullend samengesteld voeder" et "volledig samengesteld voeder".

Pour les aliments destinés à des animaux familiers autres que les chiens et les chats, les dénominations "aliment complet" ou "aliment complémentaire" peuvent être remplacées par la dénomination "aliment composé". Dans ce cas, les déclarations requises ou admises par le présent article sont celles prévues pour les aliments complets.

Art. 25. En relation avec les indications prévues à l'article 24, seules les indications supplémentaires énumérées ci-après peuvent être portées dans le cadre prévu à cet effet à l'article 24:

1° la marque d'identification ou la marque commerciale du responsable des indications d'étiquetage;

2° le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social du fabricant, si celui-ci n'est pas responsable des indications d'étiquetage;

3° (...) <AR 2003-04-10/33, art. 2, 009; En vigueur : 06-11-2003>

4° le pays de production ou de fabrication;

5° le prix du produit;

6° la dénomination ou la marque commerciale du produit;

7° (...) <AR 2003-04-10/33, art. 1, 009; En vigueur : 06-11-2003>

8° les indications concernant l'état physique de l'aliment ou le traitement spécifique qu'il a subi;

9° le cas échéant, les déclarations visées aux points 1 et 2 du chapitre V de l'annexe;

10° selon le cas, les déclarations prévues à l'annexe, chapitre V, point 5, dans les colonnes 1, 2 et 4;

11° la date de fabrication à indiquer conformément au § 2 de l'article 26.

Art. 26. § 1er. La date de durabilité minimale doit être annoncée par les mentions ci-après:

- "à utiliser avant...", suivie de l'indication de la date (jour, mois et année), pour les aliments microbiologiquement très périssables;

- "à utiliser de préférence avant...", suivie de l'indication de la date (mois et année) pour les autres aliments.

(Dans le cas où d'autres dispositions du présent arrêté requièrent l'indication d'une date de durabilité minimale ou d'une date limite de garantie, seule la date de durabilité minimale visée au 1er alinéa doit être indiquée, en ne prenant en considération que la date qui vient à échéance la première) <AR 2001-06-10/54, art. 2, 006; En vigueur : 26-07-2001>

§ 2. La date de fabrication doit être annoncée par la mention ci-après: "Fabriqué ... (X jours, mois ou années) avant la date de durabilité minimale indiquée".

(La date de durabilité minimale, la date de fabrication, la quantité nette, le numéro de référence du lot, ainsi que le numéro d'agrément ou d'enregistrement peuvent être mentionnés en dehors du cadre

pour les déclarations exigé à l'article 24; dans ce cas, les mentions précitées seront accompagnées de l'indication de l'endroit où elles figurent.) <AR 2003-04-10/33, art. 3, 009; En vigueur : 06-11-2003>

(§ 3. 1) Toutes les matières premières entrant dans la composition de l'aliment composé pour animaux sont énumérées sous leur nom spécifique.

2) L'énumération des matières premières pour aliments des animaux est soumise aux règles suivantes :

a) aliments composés destinés à des animaux autres que les animaux familiers :

i) énumération des matières premières pour aliments des animaux, avec indication par ordre décroissant, des pourcentages et poids présents dans l'aliment composé;

ii) en ce qui concerne les pourcentages précités, une tolérance de + 15 % de la valeur déclarée est autorisée;

b) aliments composés destinés aux animaux familiers : liste des matières premières pour aliments des animaux avec indication de la quantité contenue ou énumération des matières premières par ordre de poids décroissant.

3) Dans le cas d'aliments composés destinés aux animaux familiers, l'indication du nom spécifique de la matière première pour aliments des animaux peut être remplacée par le nom de la catégorie à laquelle la matière première pour aliments des animaux appartient, en suivant les catégories regroupant plusieurs matières premières établies conformément aux point 7 du chapitre V de l'annexe.

Le recours à l'une de ces deux formes de déclaration exclut le recours à l'autre, sauf lorsqu'une des matières premières pour aliments des animaux n'appartient à aucune des catégories qui ont été définies : dans ce dernier cas, la matière première pour aliments des animaux, désignée par son nom spécifique, est citée dans son ordre décroissant de poids par rapport aux catégories.

4) L'étiquetage des aliments composés pour animaux familiers peut également attirer l'attention, par une déclaration spécifique, sur la présence ou la faible teneur d'une ou plusieurs des matières premières pour aliments des animaux qui sont essentielles pour la caractérisation d'un aliment. Dans ce cas, la teneur minimale ou maximale, exprimée en pourcentage du poids de la (des) matière(s) première(s) incorporée(s), est clairement indiquée soit à côté de la déclaration mettant en relief la (les) matière(s) première(s), soit dans la liste des matières premières, en mentionnant la (les) matière(s) première(s) et le (les) pourcentage(s) en poids concerné(s) à côté de la catégorie correspondante de matières premières.) <AR 2003-04-10/33, art. 3, 009; En vigueur : 06-11-2003>

Art. 27. En dehors des déclarations prescrites ou autorisées en vertu des articles 12,15, 24 et 25, le Ministre peut admettre, aux conditions qu'il détermine, de mentionner d'autres déclarations sur les étiquettes, les emballages, les documents d'accompagnement et les écriteaux.

Art. 28. D'autres déclarations que celles prescrites ou autorisées en vertu des articles 24 et 25 et les déclarations qui sont éventuellement admises par le Ministre en application de l'article 27 sont uniquement admises sur les étiquettes, les emballages, les documents d'accompagnement et les écriteaux à condition que ces informations:

- ne visent pas à déclarer la présence ou la teneur de constituants analytiques, ou à déclarer des valeurs, autres que ceux dont la déclaration est prévue aux articles 24 et 25 ou qui sont éventuellement admises en vertu de l'article 27;

- ne peuvent pas induire l'utilisateur en erreur, notamment en attribuant à l'aliment des effets ou propriétés qu'il ne posséderait pas ou en suggérant que l'aliment possède des caractéristiques particulières alors que tous les aliments similaires possèdent ces mêmes caractéristiques;

- ne se réfèrent pas à des propriétés de prévention, de traitement ou de guérison d'une maladie;

- se rapportent à des éléments objectifs ou mesurables qui peuvent être démontrés;

- sont nettement séparées de toutes les indications visées aux articles 24 et 25.

CHAPITRE VIII. - Dispositions générales relatives à l'emballage et l'étiquetage.

Art. 29. L'emballage ou le récipient est réputé scellé au sens du présent arrêté si le scellé porte le nom ou la marque de celui dont le nom doit figurer sur l'étiquette et est apposé de manière à assurer la fermeture de l'emballage ou du récipient et qu'il est impossible d'ouvrir celui-ci sans détériorer

irréremédiablement le système de fermeture et que l'étiquette est fixée de telle manière qu'il est impossible de la remplacer.

Art. 30. Par dérogation à l'article 29 sont également scellés:

1° les emballages dont la couture de fermeture est faite à la machine, pour autant que l'étiquette ou la ligature avec laquelle elle fait corps soit prise dans cette couture;

2° les emballages ou récipients lorsque l'étiquette ou une bande de sûreté portant le nom ou la marque de celui dont le nom doit figurer sur l'étiquette, est collée sur l'emballage ou le récipient de telle façon qu'elle en assure la fermeture;

3° les sacs à valve.

Art. 31. L'étiquette n'est pas requise pour les emballages ou récipients sur lesquels sont imprimés d'une façon claire, lisible et indélébile, les indications prescrites pour l'étiquette.

Art. 32. Dans les cas où les aliments des animaux peuvent être commercialisés en vrac ou en récipients ou emballages scellés ou non scellés, sans étiquette, il est interdit de transporter ou de livrer ces aliments des animaux sans document d'accompagnement sur lequel figurent les déclarations prescrites pour l'étiquette.

Dans ces cas lorsqu'il s'agit de petites quantités d'aliments composés destinés au dernier utilisateur, il suffit que ces déclarations soient portées à la connaissance de l'acheteur par un affichage approprié.

Le vendeur est obligé de remettre à l'acheteur un exemplaire du document d'accompagnement.

Art. 33. Il est interdit au revendeur qui a ouvert un emballage ou récipient, de modifier ou de réutiliser l'étiquette et le scellé d'origine.

Art. 34. Toutes les déclarations prescrites ou autorisées doivent figurer sur l'étiquette ou le document d'accompagnement d'une manière bien apparente, sans abréviation, écrites à l'encre ou imprimées en caractères bien lisibles et indélébiles, et au moins dans la ou les langues de la région linguistique où le produit est commercialisé.

Pour les produits à exporter vers un autre Etat membre de l'Union européenne, les déclarations prescrites ou autorisées dans cet Etat, doivent être rédigées au moins dans une, des langues nationales ou officielles du pays destinataire.

Art. 35. Les déclarations prescrites sont obligatoires même s'il s'agit de produits préparés suivant les instructions ou les formules de l'acheteur.

Art. 36. Les teneurs garanties, imposées ou autorisées, doivent être exprimées séparément pour chaque qualité substantielle, par un seul nombre, représentant le pourcentage en poids des qualités substantielles se trouvant dans le produit et pour l'état dans lequel l'aliment des animaux est mis dans le commerce.

Art. 37. La déclaration obligatoire ou facultative d'une teneur ou d'un nombre en qualité substantielle ou additif, constitue la garantie de la conformité de l'aliment à la déclaration.

Le manquant sur une teneur garantie en une qualité déterminant la valeur ne peut être compensé par un excédent sur la valeur garantie d'une autre qualité déterminant la valeur, ni par le manquant sur la teneur garantie d'un constituant dépréciant la valeur.

L'excédent sur la teneur garantie en un constituant dépréciant la valeur ne peut être compensé par un manquant sur la teneur garantie d'un autre constituant dépréciant la valeur, ni par un excédent sur une teneur garantie en une qualité déterminant la valeur.

Art. 38. Les factures, catalogues, circulaires, prospectus, prix courants, offres de vente, contrats de vente et autres documents analogues doivent porter, abstraction faite des déclarations relatives aux matières premières pour aliments des animaux, pour les aliments composés, les mêmes déclarations que celles qui sont prescrites pour l'étiquette. Ces documents et la publicité ne peuvent contenir d'autres déclarations que celles qui sont prescrites ou autorisées pour l'étiquette.

Toutefois, pour les aliments composés et les prémélanges, les déclarations peuvent être remplacées sur les factures par un numéro d'ordre donné par le fabricant, numéro qui doit figurer dans ce cas sur l'étiquette.

Pour les aliments composés pour animaux familiers, les déclarations obligatoires doivent figurer uniquement sur les étiquettes ou sur les emballages.

Pour les prémélanges, ces déclarations peuvent également être remplacées par un numéro d'ordre sur les prix courants, pour autant qu'elles soient portées à la connaissance de l'acheteur par un autre document.

Art. 39. L'emploi de toute déclaration ou signe susceptible d'induire l'acheteur en erreur en ce qui concerne la nature, la provenance, la pureté, la garantie ou l'utilisation des substances visées par le présent arrêté est interdit.

CHAPITRE IX. - Dispositions pénales et contrôles.

Art. 40. Les infractions aux prescriptions du présent arrêté sont recherchées, constatées, poursuivies et punies conformément aux dispositions de la loi du 11 juillet 1969 relative aux pesticides et aux matières premières pour l'agriculture, l'horticulture, la sylviculture et l'élevage, et conformément aux dispositions de l'arrêté royal du 8 novembre 1998 concernant le contrôle officiel des (produits destinés à l'alimentation des animaux). <AR 2003-05-23/49, art. 4, 010; En vigueur : 01-08-2003>

Art. 41. Les fabricants, préparateurs, intermédiaires, acheteurs et vendeurs doivent conserver la facture d'achat, une copie de la facture de vente et les documents de transport, pendant cinq ans, à partir du 1er janvier de l'année qui suit leur date, afin de les soumettre aux agents chargés du contrôle, à leur demande et sans déplacement supplémentaire.

Art. 42. Sans préjudice de la responsabilité civile entre contractants, les écarts suivants sont tolérés au point de vue pénal entre la teneur garantie en qualité substantielle et la teneur constatée à l'analyse:

1. Pour les matières premières aliments pour animaux:

1.1. Protéine brute:

- 2 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 20 %;
- 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 20 % (jusqu'à 10 %);
- 1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 10 %;

1.2. Sucres totaux, sucres réducteurs, saccharose, lactose, glucose (dextrose):

- 2 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 20 %;
- 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 20 % (jusqu'à 5 %);
- 0,5 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 5 %;

1.3. Sucres et amidon, amidon, inuline:

- 3 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 30 %;
- 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 30 % (jusqu'à 10 %);
- 1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 10 %;

1.4. Matières grasses brutes:

- 1,8 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 15 %;
- 12 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 15 % (jusqu'à 5 %);
- 0,6 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 5 %;

1.5. Cellulose brute:

- 2,1 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 14 %;
- 15 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 14 % (jusqu'à 6 %);
- 0,9 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 6 %;

1.6. Humidité, cendres brutes:

- 1 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 10 %;
- 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 10 % (jusqu'à 5 %);
- 0,5 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 5 %;

1.7. Phosphore total, sodium, carbonate de calcium, calcium, magnésium, indice d'acide, substances insolubles dans l'éther de pétrole:

- 1,5 unité pour les teneurs (valeurs) déclarées égales ou supérieures à 15 % (15) selon le cas;
- 10 % de la teneur (valeur) déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 15 % (15) selon le cas, jusqu'à 2 % (2);
- 0,2 unité pour les teneurs (valeurs) déclarées inférieures à 2 % (2) selon le cas;
- 1.8. Cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique, chlorures exprimés en NaCl:
 - 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 3 %;
 - 0,3 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 3 %;
- 1.9. Carotène, vitamine A, xanthophylles:
 - 30 % de la teneur déclarée;
- 1.10. Méthionine, lysine, bases azotées volatiles:
 - 20 % de la teneur déclarée.
- 2. Pour les aliments composés, à l'exception de ceux pour des animaux familiers, et les prémélanges:
 - 2.1. Si la teneur constatée est inférieure à la teneur déclarée:
 - 2.1.1. Protéine brute:
 - 2 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 20 %;
 - 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 20 % (jusqu'à 10 %);
 - 1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 10 %;
 - 2.1.2. Sucres totaux:
 - 2 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 20 %;
 - 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 20 % (jusqu'à 10 %);
 - 1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 10 %;
 - 2.1.3. Amidon, sucres et amidon:
 - 2,5 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 25 %;
 - 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 25 % (jusqu'à 10 %);
 - 1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 10 %;
 - 2.1.4. Matières grasses brutes:
 - 1,5 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 15 %;
 - 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 15 % (jusqu'à 8 %);
 - 0,8 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 8 %;
 - 2.1.5. Magnésium, sodium, potassium:
 - 1,5 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 15 %;
 - 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 15 % (jusqu'à 7,5 %);
 - 0,75 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 7,5 % (jusqu'à 5 %);
 - 15 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 5 % (jusqu'à 0,7 %);
 - 0,1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 0,7 %;
 - 2.1.6. Phosphore total, calcium:
 - 1,2 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 16 %;
 - 7,5 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 16 % (jusqu'à 12 %);
 - 0,9 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 12 % (jusqu'à 6 %);
 - 15 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 6 % (jusqu'à 1 %);
 - 0,15 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 1 %;
 - 2.1.7. Méthionine, lysine, thréonine:
 - 15 % de la teneur déclarée;
 - 2.1.8. Cystine, tryptophane:
 - 20 % de la teneur déclarée;
 - 2.1.9. Valeur énergétique des aliments composés:
 - pour volailles: 0,6 MJ;
 - pour vaches laitières: 60 VEM;
 - 2.2. Si la teneur constatée est supérieure à la teneur déclarée:
 - 2.2.1. Humidité:
 - 1 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 10 %;
 - 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 10 % (jusqu'à 5 %);
 - 0,5 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 5 %;
 - 2.2.2. Cendres brutes:
 - 1 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 10 %;

- 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 10 % (jusqu'à 5 %);
- 0,5 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 5 %;

2.2.3. Cellulose brute:

- 1,8 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 12 %;
- 15 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 12 % (jusqu'à 6 %);
- 0,9 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 6 %;

2.2.4. Cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique:

- 1 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 10 %;
- 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 10 % (jusqu'à 4 %);
- 0,4 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 4 %;

2.3. Si l'écart constaté est opposé à l'écart correspondant visé ci-dessus:

2.3.1. Protéine brute, matières grasses brutes, sucres totaux, amidon, sucres plus amidon : tolérance double de celle admise pour ces substances sous les points 2.1.1., 2.1.2., 2.1.3. et 2.1.4.;

2.3.2. Phosphore, calcium, potassium, magnésium, sodium, cendres brutes, cellulose brute: tolérance triple de celle admise pour ces substances sous les points 2.1.5., 2.1.6., 2.2.2. et 2.2.3.;

2.3.3. Valeur énergétique des aliments composés:

- pour volailles: 0,8 MJ;
- pour vaches laitières: 60 VEM;

3. Pour les aliments composés pour des animaux domestiques:

3.1. Si la teneur constatée est inférieure à la teneur déclarée:

3.1.1. Protéine brute:

- 3,2 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 20 %;
- 16 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 20 % (jusqu'à 12,5 %);
- 2 unités pour les teneurs déclarées inférieures à 12,5 %;

3.1.2. Matières grasses brutes:

- 2,5 unités de la teneur déclarée;

3.1.3. Sodium:

- 1,5 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 15 %;
- 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 15 % (jusqu'à 7,5 %);
- 0,75 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 7,5 % (jusqu'à 5%);
- 15 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 3 % (jusqu'à 0,7 %);
- 0,1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 0,7 %;

3.1.4. Phosphore total, calcium:

- 1,2 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 16 %;
- 7,5 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 16 % (jusqu'à 12 %);
- 0,9 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 12 % (jusqu'à 6 %);
- 15 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 6 % (jusqu'à 1 %);
- 0,15 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 1 %;

3.2. Si la teneur constatée est supérieure à la teneur déclarée:

3.2.1. Humidité:

- 3 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 40 %;
- 7,5 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 40 % (jusqu'à 20 %);
- 1,5 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 20 %;

3.2.2. Cendres brutes:

- 1,5 unité de la teneur déclarée;

3.2.3. Cellulose brute:

- 1 unité de la teneur déclarée;

3.3. Si l'écart constaté est opposé à l'écart correspondant visé ci-dessus:

3.3.1. Protéine brute: tolérance double de celle admise pour cette substance sous le point 3.1.1.;

3.3.2. Matières grasses brutes: même tolérance que celle admise pour cette substance sous le point 3.1.2.;

3.3.3. Phosphore, calcium, sodium, cendres brutes, cellulose brute:

tolérance triple de celle admise pour ces substances sous les points 3.1.3., 3.1.4., 3.2.2. et 3.2.3.

Le présent article ne s'applique pas aux teneurs figurant aux rubriques II et V de la partie A du chapitre I, aux teneurs figurant à la colonne 3 de la partie B du chapitre 1 de l'annexe ni aux teneurs

visées aux points 1 et 2 du chapitre V de l'annexe.

Il est interdit de mettre les tolérances systématiquement à profit.

CHAPITRE X. - Dispositions abrogatoires et modificatives.

Art. 43. § 1er. l'arrêté royal du 10 septembre 1987 relatif au commerce et à l'utilisation des (produits destinés à l'alimentation des animaux), modifié par les arrêtés royaux des 17 avril 1991, 21 février 1992, 18 janvier 1994, 23 mai 1997 et 15 décembre 1997 est abrogé. <AR 2003-05-23/49, art. 4, 010; En vigueur : 01-08-2003>

§ 2. Les emballages et les étiquettes qui satisfont à la réglementation visée au § 1er peuvent encore être utilisés pendant une période d'un an à partir de l'entrée en vigueur du présent arrêté.

Art. 44. Dans l'arrêté royal du 30 mars 1995 relatif aux prémélanges et aliments médicamenteux pour animaux, les modifications suivantes sont apportées:

A) à l'article 37, § 1er, le texte sous 2° est remplacé par la disposition suivante:

" 2° des matières qui répondent aux exigences de l'arrêté royal du 8 février 1999 et de l'arrêté ministériel du 12 février 1999 relatifs au commerce et à l'utilisation des (produits destinés à l'alimentation des animaux) et qui peuvent être mélangées aux prémélanges médicamenteux pour constituer un produit stable et homogène ". <AR 2003-05-23/49, art. 4, 010; En vigueur : 01-08-2003>

B) à l'article 37, § 2, le texte sous 10° est remplacé par la disposition suivante:

" 10° de fabriquer et, de commercialiser des aliments médicamenteux pour animaux dont les lots sont homogènes et stables et qui répondent aux exigences des articles 3 et 5 de l'arrêté royal du 8 février 1999 précité; "

C) à l'article 39, § 2, 7° les mots "par l'arrêté royal du 10 septembre 1987 et l'arrêté ministériel du 11 septembre 1987 précités" sont remplacés par les mots "par l'arrêté royal du 8 février 1999 et l'arrêté ministériel du 12 février 1999 précités ".

Art. 45. Dans l'arrêté royal du 20 juillet 1995 concernant les aliments pour animaux destinés à une alimentation particulière les modifications suivantes sont apportées:

A) dans tous les cas, les mots "arrêté royal du 10 septembre 1987" sont remplacés par les mots "arrêté royal du 8 février 1999".

B) dans tous les cas, les termes "ingrédient(s)" sont remplacés par les termes " matière(s) première(s) pour aliments des animaux ".

Art. 46. Dans l'arrêté royal du 30 octobre 1998 concernant l'agrèation et l'enregistrement des fabricants et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation des animaux, les modifications suivantes sont apportées:

A) à l'article 2, § 2 le texte sous 4° est remplacé par la disposition suivante:

" 4° procédant à la fabrication, en vue de leur mise en circulation, d'aliments composés contenant des matières premières pour aliments des animaux visées à l'article 3, §§ 2 et 3 de l'arrêté ministériel du 8 février 1999 relatif au commerce et à l'utilisation des (produits destinés à l'alimentation des animaux), qui contiennent des teneurs élevées en substances ou produits indésirables, doit satisfaire aux conditions minimales prévues à l'annexe, chapitre I. 3. b); "; <AR 2003-05-23/49, art. 4, 010; En vigueur : 01-08-2003>

B) dans l'annexe, sous le chapitre 1.1er a) à la rubrique " Composés azotés particuliers " le texte " tous les produits relevant du groupe (excepté le sous-groupe 3.1.2.1) " est remplacé par la disposition suivante: " tous les produits relevant du groupe (excepté le sous-groupe 1.2.1) ";

C) dans l'annexe, dans tous les cas les mots " l'arrêté royal du, 10 septembre 1987 " et " l'arrêté ministériel du 11 septembre 1987 " sont remplacés respectivement par les mots " arrêté royal du 8 février 1999 " et " l'arrêté ministériel du 12 février 1999 ".

Art. 47. Dans l'arrêté ministériel du 18 avril 1994 relatif à la commercialisation et à l'utilisation des enzymes, des micro-organismes et de leurs préparations destinés à l'alimentation des animaux, les modifications suivantes sont apportées:

A) à l'article 1er les mots "l'arrêté ministériel du 11 septembre 1987" sont remplacés par les mots "l'arrêté ministériel du 12 février 1999".

B) à l'article 2 les mots " Par dérogation à l'article 10 de l'arrêté ministériel du 11 septembre 1987 " sont remplacés par les mots " Par dérogation à l'article 10 de l'arrêté ministériel du 12 février 1999 ".

Art. 48. A l'article 4 de l'arrêté ministériel du 4 juillet 1997 relatif à certaines mesures d'urgence en matière de protection contre l'encéphalopathie spongiforme (B.S.E.), modifié par l'arrêté ministériel du 9 janvier 1998, les mots " de l'article 24 de l'arrêté royal du 10 septembre 1987 " sont remplacés par les mots " de l'article 12 de l'arrêté royal du 8 février 1999 ".

CHAPITRE XI. - Dispositions finales.

Art. 49. Le Ministre peut adapter, modifier et étendre l'annexe de cet arrêté pour la rendre conforme aux actes des institutions des Communautés européennes.

Art. 50. Notre Ministre de l'Agriculture et des Petites et Moyennes Entreprises est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 8 février 1999.

ALBERT

Par le Roi:

Le Ministre de l'Agriculture
et des Petites et Moyennes Entreprises,
K.PINXTEN

Annexes.

Art. N1. Annexe 1.

Art. 1N1. CHAPITRE I. - Matières premières pour aliments des animaux.

Partie A - Généralités.

I. NOTES EXPLICATIVES.

1. Les matières premières pour aliments des animaux sont énumérées et dénommées à la partie B conformément aux critères suivants:

- l'origine du produit/sous-produit, par exemple, végétale, animale, minérale,
- la partie du produit/sous-produit utilisée, par exemple, la totalité, les graines, les tubercules, les os,
- le procédé auquel le produit/sous-produit a été soumis, par exemple, le décorticage, l'extraction, le chauffage et/ou le produit/sous-produit obtenu, par exemple, des flocons, du son, de la pulpe, des matières grasses,
- la maturité du produit/sous-produit et/ou la qualité du produit/sous-produit, par exemple, "à faible teneur en glucosinolate", "riche en matières grasses", "à faible teneur en sucre".

2. La liste figurant à la partie B est divisée en douze chapitres:

1. Grains de céréales, leurs produits et sous-produits
2. Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits
3. Graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits
4. Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits
5. Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits
6. Fourrages, y compris les fourrages grossiers
7. Autres plantes, leurs produits et sous-produits
8. Produits laitiers
9. Produits d'animaux terrestres
10. Poissons, autres animaux marins, leurs produits et sous-produits
11. Minéraux
12. Divers

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PURETE BOTANIQUE ET CHIMIQUE.

1. Sans préjudice des dispositions de l'article 3, les matières premières pour aliments des animaux doivent, autant que le permettent de bonnes pratiques d'élaboration, être exemptes d'impuretés chimiques provenant de l'utilisation lors de leur processus de fabrication, d'auxiliaires technologiques, à moins que pour une matière première pour aliments des animaux déterminée, il soit fixé une teneur maximale particulière dans la partie B de l'annexe.

2. La pureté botanique des produits et sous-produits énumérés aux parties B et C de l'annexe doit atteindre au moins 95 %, sauf si une teneur différente y est mentionnée.

Sont considérées comme impuretés botaniques:

a) les impuretés naturelles mais inoffensives (par exemple la paille ou les débris de paille, les graines d'autres espèces cultivées ou les graines de mauvaises herbes);

b) les résidus inoffensifs d'autres graines ou fruits oléagineux provenant d'un processus de fabrication antérieur, pour autant que leur teneur n'excède pas 0,5 %.

3. Les teneurs exprimées, relatives à la pureté botanique, se réfèrent au poids du produit et du sous-produit tels quels.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LES DENOMINATIONS.

Lorsque le nom d'une matière première pour aliments des animaux reprise à la partie B comprend un ou plusieurs termes entre parenthèses, ce(s) terme(s) peut (peuvent) être mentionné(s) 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.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LE GLOSSAIRE

Le glossaire ci-après décrit les principaux procédés utilisés pour la fabrication des matières premières pour aliments des animaux mentionnées dans les parties B et C de la présente annexe. Si la dénomination des matières premières pour aliments des animaux comporte un nom ou un qualificatif cité à la quatrième colonne du glossaire, le procédé de fabrication utilisé doit correspondre à la définition qui en est donnée dans ce glossaire.

N (1)	Procédé (2)	Définition (3)	Nom commun/qualificatif (4)
1	Concentration	Accroissement de certaines teneurs par élimination de l'eau ou d'autres composants	Concentre
2	Décortiquage (1)	Elimination partielle ou totale des couches extérieures des grains, graines, fruits, noix, etc.	Décortique, partiellement Décortique
3	Séchage	Déshydratation artificielle ou naturelle	Sèche (au soleil ou artificiellement)
4	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, le produit 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 hydro-solubles).
5	Extrusion	Compression ou propulsion sous pression d'un produit à travers un orifice (voir aussi pregelatinisation).	Extrude
6	Floconnage	Aplatissage d'un produit traité par la chaleur humide	Flocons

- 7 Mouture seche Traitement physique du grain Farine, son, farine
 en vue de reduire la taille basse (2), remoulage
 des particules et de faciliter
 la separation des composants
 du grain (notamment la farine,
 le son et les remoulages).
- 8 Chauffage Terme général couvrant divers Grille; cuit; traite
 traitements thermiques thermiquement
 effectues sous certaines
 conditions particulières afin
 d'influencer la valeur
 nutritionnelle ou la structure
 de la substance.
- 9 Hydrogénation Transformation des glycérides Hydrogène,
 insaturés en glycérides partiellement
 satures (durcissement des hydrogène
 huiles et des graisses)
- 10 Hydrolyse Dégradation en constituants Hydrolyse
 chimiques simples par
 traitement approprié à l'eau
 et, éventuellement, soit avec
 des enzymes, soit avec un
 acide ou une base.
- 11 Pressage(3) Enlèvement par pression Tourteau de
 (presse à vis ou autre), pression (4)
 éventuellement sous léger (dans le cas des
 traitement thermique, de la substances
 matière grasse ou de l'huile oléagineuses)
 des substances oléagineuses, Pulpe, marc (dans
 ou encore du jus de fruits. le cas des fruits,
 ou d'autres produits végétaux. etc.) Cossettes de
 betteraves pressées
 dans le cas des
 betteraves sucrières)
- 12 Agglomération Mise en forme spéciale par Agglomère
 compression au moyen d'un
 passage par une filière
- 13 Pregelatinisation Modification de l'amidon pour Pregelatinise,
 accroître significativement gonfle
 sa capacité de gonflement
 dans l'eau froide.
- 14 Raffinage Elimination totale ou partielle Raffine,
 des impuretés dans les sucres, partiellement
 les huiles, les graisses ou raffine
 d'autres substances naturelles
 par un traitement chimique/
 physique.
- 15 Mouture humide Separation mécanique des Kiem, gluten,
 éléments constitutifs du zetmeel.
 noyau/grain, le cas échéant
 après trempage à l'eau
 contenant éventuellement de
 l'anhydride sulfureux en vue
 de l'extraction de l'amidon.
- 16 Broyage Transformation mécanique des Broyé, broyage

grains ou d'autres Matières
premières pour aliments des
animaux en vue de la réduction
de leur taille

- 17 Dessucrage Extraction totale ou partielle Dessucre,
des mono- ou disaccharides partiellement
de la mélasse et d'autres dessucre
substances contenant du sucre
par des procédés chimiques ou
physiques

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TENEURS INDIQUEES OU A DECLARER CONFORMEMENT AUX PARTIES B ET C

1. Les teneurs indiquées ou à déclarer se réfèrent au poids de la matière première pour aliments des animaux telle quelle, sauf indication contraire.

2. Sous réserve des dispositions de l'article 3 et de l'article 13 § 2, 2° de l'arrêté et pour autant qu'une autre teneur n'est pas fixée à la partie B et à la partie C de l'annexe, la teneur en eau de la matière première pour aliments des animaux doit être déclarée dans les cas où elle dépasse 14 % poids de la matière première pour aliments des animaux. Dans le cas de matières premières pour aliments des animaux dont le taux d'humidité ne dépasse pas la limite susmentionnée, ce taux doit être déclaré à la demande de l'acheteur.

3. Sous réserve des dispositions de l'article 3 de l'arrêté et pour autant qu'une autre teneur n'est pas fixée à la partie B et à la partie C de la présente annexe, la teneur en cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique des matières premières pour aliments des animaux doit être déclarée dans les cas où elle dépasse 2,2 % de la matière sèche.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LES AGENTS DENATURANTS OU LIANTS

Lorsque les produits visés dans la colonne 2 de la partie B ou la colonne 1 de la partie C de la présente annexe sont utilisés pour dénaturer ou lier des matières premières pour aliments des animaux, les indications suivantes doivent être données:

- agents dénaturants: nature et quantité des produits utilisés,
- agents liants: nature des produits utilisés.

Pour ce qui est des agents liants, la quantité utilisée ne doit pas dépasser 3 % du poids total.

(VII. Dispositions concernant l'étiquetage des matières premières pour aliments des animaux obtenues à partir de (substances et produits d'origine animale conformément aux prescriptions du règlement (CE) n° 999/2001). <AR 2004-02-20/39, art. 2, 011; En vigueur : 09-03-2004>

L'étiquetage des matières premières pour aliments des animaux constitués de (substances et produits d'origine animale) visées au chapitre V, rubrique 8, point 9, de l'annexe du présent arrêté doit comprendre l'indication suivante : " Cette matière première pour aliments des animaux est constituée de (substances et produits d'origine animale) interdites pour l'alimentation des animaux dont la chair ou les produits sont destinés à la production de denrées alimentaires.) <AR 2000-12-14/31, art. 2, 004; En vigueur : 01-01-2001> <AR 2004-02-20/39, art. 2, 011; En vigueur : 09-03-2004>

VIII. (DISPOSITIONS CONCERNANT L'ETIQUETAGE DES MATIERES PREMIERES QUI CONTIENNENT DES O.G.M. OU CONSISTENT EN DE TELS ORGANISMES, QUI SONT PRODUITS A PARTIR DE CEUX-CI OU QUI CONTIENNENT DES INGREDIENTS PRODUITS A PARTIR DE TELS ORGANISMES.

Les matières premières qui contiennent des O.G.M. ou consistent en de tels organismes, qui sont produits à partir de ceux-ci ou qui contiennent des ingrédients produits à partir de tels organismes, doivent être étiquetées conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés, et du règlement (CE) n° 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE.) <AR 2004-05-04/38, art. 4, 013; En vigueur : 27-05-2004>

Art. 1bisN1. (Article fictif pour motifs techniques.)

PARTIE B - Liste non exclusive des principales matières pour aliments des animaux

1	2	3	4
Numero	Denomination	Description	Declarations obligatoires
1. GRAINS DE CEREALES, LEURS PRODUITS ET SOUS-PRODUITS			
1.01	Avoine	Grains de Avena sativa L. et d'autres espèces cultivées d'avoine	
1.02	Flocons d'avoine	Produit obtenu par traitement à la vapeur et aplatissage d'avoine decortiquée. Il peut contenir une faible proportion de téguments d'avoine.	Amidon
1.03	Issues d'avoine décortiquée	Sous-produit obtenu lors de la transformation d'avoine Préalablement nettoyée et décortiquée en gruaux et farines. Il est constitué principalement de son d'avoine et d'une partie de l'endosperme.	Cellulose brute
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.	Cellulose brute
1.05	Orge	Grains de Hordeum vulgare 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	Cellulose brute
1.07	Protéine d'orge	Sous-produit sec de l'amidonnerie d'orge. Il est constitué principalement de protéine obtenue lors de la séparation de l'amidon	Protéine brute Amidon
1.08	Brisures de riz	Sous-produit de la préparation de riz poli ou glace, Oryza sativa L. Il est constitué principalement de petits grains brisés.	Amidon
1.09	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.	Cellulose brute
1.10	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.	Cellulose brute
1.11	Sons de riz contenant du	Sous-produit obtenu lors du polissage du riz cargo. Il est	Cellulose brute Carbonate de

- carbonate de calcium constitue principalement de pellicules argentées, de particules de la couche d'aleurone, d'endosperme, de germes et, de quantités variables de carbonate de calcium provenant du processus de fabrication calcium
- 1.12 Farine fourragère Sous-produit obtenu lors du polissage du riz cargo étuvé. Il est constitué principalement de pellicules argentées, de particules de la couche d'aleurone, d'endosperme, de germes et, de quantités variables de carbonate de calcium provenant du processus de fabrication Cellulose brute
Carbonate de calcium
- 1.13 Riz fourrager moulu Produit obtenu par la mouture de riz fourrager constitué soit par des grains verts non-mûrs ou crayeux, obtenus par tamisage, lors de l'usinage du riz Décortiqué, soit par des grains de riz normalement constitués, tachetés ou jaunes Zetmeel
- 1.14 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 Protéine brute
Graisses brutes
Cellulose brute
- 1.15 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 Protéine brute
- 1.16 Amidon de riz pur Amidon de riz techniquement pur Amidon
- 1.17 Millet Grains de *Panicum miliaceum* L.
- 1.18 Seigle Grains de *Secale céréale* L. Amidon
- 1.19 Farine basse de seigle (5) Sous-produit de la fabrication de farine, 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.
- 1.20 Remoulage 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 débarrassés de l'endosperme dans une moindre mesure que le son de seigle. Cellulose brute
- 1.21 Son de seigle Sous-produit de la fabrication de farine à partir de seigle Cellulose brute

nettoyé. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains débarrassés de la plus grande partie de l'endosperme.

- | | | | |
|------|---------------------|--|-----------------------------------|
| 1.22 | Sorgho | Grains de Sorghum bicolor (L.) Moench s.l. | |
| 1.23 | Blé | Grains de Triticum aestivum L., Triticum durum Desf. et d'autres grains nus espèces cultivées de blé. | |
| 1.24 | Farine basse de blé | Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine basse de blé à partir de grains de blé ou d'épeautre Décortique, Prealablement nettoyés. Il est constitué principalement de particules d'endosperme et aussi de fins fragments d'enveloppes et de quelques débris de grains. | Amidon |
| 1.25 | Remoulage de blé | Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine à partir de grains de blé ou épeautre Décortique, 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 | Cellulose brute |
| 1.26 | Son de blé (7) | Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine à partir de grains de blé ou épeautre Décortique, Prealablement nettoyés Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains dont la plus grande partie de l'endosperme à été enlevée. | Cellulose brute |
| 1.27 | Germes de blé | Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine constituée essentiellement de germes de blé, aplatis ou non, auxquels peuvent encore adhérer des fragments d'endosperme et d'enveloppes | Protéine brute
Graisses brutes |
| 1.28 | Gluten de blé | Sous-produit sèche de l'amidonnerie de blé Il est constitué principalement de gluten obtenu lors de la separation de l'amidon. | Protéine brute |
| 1.29 | Aliment de gluten | Sous-produit obtenu lors de la fabrication d'amidon et de gluten de blé Il est constitué de son, dont on à partiellement enlevé ou | Protéine brute
Amidon |

non le germe, et de gluten, auxquels de très faibles quantités de brisures de blé résultant du criblage des grains et de très faibles quantités de résidus de l'hydrolyse de l'amidon peuvent être ajoutés.

- | | | | |
|------|---|---|---|
| 1.30 | Amidon de blé | Amidon de blé techniquement pur. | Amidon |
| 1.31 | Amidon de blé | Produit composé d'amidon de blé, pregelatinisé largement pregelatinisé par traitement thermique. | Amidon |
| 1.32 | Epeautre | Grains épeautre <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum diococcum</i> , Schrank, <i>Triticum monococcum</i> | |
| 1.33 | Triticale | Grains de l'hybride <i>Triticum X Secale</i> | |
| 1.34 | Mais | Grains de <i>Zea mays</i> L. | |
| 1.35 | Farine | 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. | Cellulose brute |
| 1.36 | 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. | Cellulose brute |
| 1.37 | Tourteau de pression de germes de maïs | Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de germes de maïs transformés par voie sèche ou humide, auxquels des parties de l'endosperme et du testa peuvent encore adhérer | Protéine brute
Graisses brutes |
| 1.38 | Tourteau d'extraction de germes de maïs | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de germes de maïs transformés par voie sèche ou humide, auxquels des parties de l'endosperme ou du testa peuvent encore adhérer | Protéine brute |
| 1.39 | Aliment de gluten de maïs (9) | Sous-produit de l'amidonnerie de maïs obtenu selon le procédé de la voie humide. Il est constitué de son, de gluten, et de l'ajout des résidus du criblage du maïs, dans une proportion n'excédant pas 15 % en poids, et/ou des résidus provenant de l'eau de trempe du maïs, utilisée pour la production de l'alcool ou d'autres dérivés de l'amidon. Le produit peut, en outre, contenir des résidus de l'extraction de l'huile de germes | Protéine brute
Amidon
Graisses brutes, si > 4,5 % |

de maïs obtenus également par voie humide.

- 1.40 Gluten de maïs Sous-produit sec de l'amidonnerie de maïs. Il est constitué principalement de gluten résultant de la séparation de l'amidon. Protéine brute
- 1.41 Amidon de maïs Amidon de maïs techniquement pur. Amidon
- 1.42 Amidon de maïs Produit constitué d'amidon de maïs, largement pregélatinisé (10) par traitement thermique Amidon
- 1.43 Radicelles de malt Sous-produit de malterie constitué essentiellement de radicules séchées de céréales germées Protéine brute
- 1.44 Drêches séchées de brasserie Sous-produit de brasserie obtenu par séchage des résidus de céréales maltées ou non maltées et d'autres produits amyliques Protéine brute
- 1.45 Drêches séchées de distillerie (11) Sous-produit de la distillation de l'alcool obtenu par séchage des résidus de grains fermentés Protéine brute
- 1.46 Drêches foncées de distillerie (12) Sous-produit de distillerie obtenu par séchage des résidus de grains fermentés auxquels une partie du sirop ou des résidus évaporés des eaux de trempage ont été ajoutés Protéine brute

2. GRAINES OU FRUITS OLEAGINEUX, LEURS PRODUITS ET SOUS-PRODUITS

- 2.01 Tourteau de pression d'arachides partiellement décortiqué Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines d'arachides partiellement décortiquées Arrachis hypogaea L. et autres espèces Arrachis (teneur maximale en cellulose brute: 16 % de la matière sèche) Protéine brute
Graisses brutes
Cellulose brute
- 2.02 Tourteau d'extraction d'arachides partiellement décortiqué Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines d'arachides partiellement décortiquées (teneur maximale en cellulose brute: 16 % de la matière sèche) Protéine brute
Cellulose brute
- 2.03 Tourteau de pression d'arachides décortiqué Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines d'arachides décortiquées Protéine brute
Graisses brutes
Cellulose brute
- 2.04 Tourteau d'extraction d'arachides décortiqué Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines d'arachides décortiquées Protéine brute
Cellulose brute
- 2.05 Graines de colza (13) Graines de colza Brassica napus L. ssp. oleifera (Metzg.) Sinsk., de sarson si Brassica napus L. Var, Glauca (Roxb.) O.E. Schulz et de navette Brassica napus ssp. (Metzg) Sinsk. (Pureté botanique minimale)

94 %)

- | | | | |
|------|---|---|--|
| 2.06 | Tourteau de pression de colza (9) | Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de colza (pureté botanique minimale 94 %) | Protéine brute
Graisses brutes
Cellulose brute |
| 2.07 | Tourteau d'extraction de colza (9) | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de colza (pureté botanique minimale 94 %) | Protéine brute |
| 2.08 | Pellicules de colza | Sous-produit obtenu lors du dépelliculage des graines de colza | Cellulose brute |
| 2.09 | Tourteau d'extraction de graines de carthame, partiellement décortiquée | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de carthame partiellement décortiquée
<i>Carthamus tinctorius</i> L. | Protéine brute
Cellulose brute |
| 2.10 | Tourteau de pression de coprah | Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de l'amande séchée (endosperme) et de l'enveloppe (tegument) de la noix du cocotier
<i>Cocos nucifera</i> L. | Protéine brute
Graisses brutes
Cellulose brute |
| 2.11 | Tourteau d'extraction de coprah | Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de l'amande séchée (endosperme) et de l'enveloppe (tegument) de la noix du cocotier | Protéine brute |
| 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> (HBK) L. H. Bailey (<i>Elaeis melanococca</i> auct.) débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses | Protéine brute
Graisses brutes
Cellulose brute |
| 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 | Protéine brute
Cellulose brute |
| 2.14 | Graines de soja cuites | Graines de soja <i>Glycine max.</i> L. Merr ayant subi un traitement thermique approprié. (Activité ureasique max. 0,4 mg N/g.Min) | |
| 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 (Activité ureasique max. 0,4 mg N/g Min) | Protéine brute
Cellulose brute
si > 8 % |
| 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. (Teneur maximale en cellulose brute: 8 % de la matière sèche). (Activité ureasique max. 0,5 mg N/g Min) | Protéine brute |
| 2.17 | Concentre protéique de soja | Produit obtenu par extraction de graines de soja dépelliculées, ayant subi une nouvelle extraction pour réduire le taux d'extractif non azote | Protéine brute |

- 2.18 Huile végétale (14) Huile obtenue à partir de végétaux si > 1 % Humidité,
- 2.19 Pellicules de graines de soja Enveloppes externes enlevées lors du dépelliculage des graines de soja Cellulose brute
- 2.20 Graines de coton Graines de coton *Gossypium* ssp. dont les fibres ont été enlevées Protéine brute
Graisses brutes
Cellulose brute
- 2.21 Tourteau d'extraction de graines de coton Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de coton débarrassées de leurs fibres et partiellement décortiquée (teneur maximale en cellulose brute: 22,5 % de la matière sèche) Protéine brute
Cellulose brute
- 2.22 Tourteau de pression de graines de coton Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de coton débarrassées de leurs fibres Protéine brute
Graisses brutes
Cellulose brute
- 2.23 Tourteau de pression de graines de niger Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de niger *Guizotia abyssinica* (Lf) Cass. Protéine brute
Graisses brutes
Cellulose brute
Cendres insolubles dans HCl: au maximum 3,4 %)
- 2.24 Graines de tournesol Graines de tournesol *Helianthus annuus* L
- 2.25 Tourteau d'extraction de tournesol Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de tournesol Protéine brute
- 2.26 Tourteau d'extraction de tournesol partiellement décortiqué Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de tournesol débarrassées partiellement de leurs coques (teneur maximale en cellulose brute: 27,5 % de la matière sèche) Protéine brute
Cellulose brute
- 2.27 Graines de lin Graines de lin *Linum usitatissimum* L. (Teneur minimale en pureté botanique 93 %)
- 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 %) Protéine brute
Graisses brutes
Cellulose brute
- 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 %) Protéine brute
- 2.30 Tourteau d'extraction (grignon) d'olives Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction d'olives pressées *Olea europaea* L., débarrassées autant que possible des débris de noyaux Protéine brute
Cellulose brute
- 2.31 Tourteau de pression de graines de sésame Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de sésame *Sesavum indicum* L. cendres insolubles dans HCl: au maximum 5 %) Protéine brute
Cellulose brute
Graisses brutes
- 2.32 Tourteau d'extraction de graines Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de fèves séchées et grillées de cacao *Theobroma* Protéine brute
Cellulose brute

- de cacao cacao L. débarrassées partiellement
partiellement de leur coques
Décortique
- 2.33 Coques de cacao Teguments des fèves séchées et Cellulose brute
grillées du cacao Theobroma cacao L.

3. GRAINES DE LEGUMINEUSES, LEURS PRODUITS ET SOUS-PRODUITS

- 3.01 Pois chiches Graines de Cicer arietinum L. Protéine brute
- 3.02 Farine Sous-produit obtenu par extraction
d'extraction du mucilage à partir des graines de
de guar cyamopsis tetragonoloba (L.) Taub.
- 3.03 Ers Graines de Ervum ervilia L.
- 3.04 Gesse (15) Graines de Lathyrus sativus L.,
soumises à un traitement thermique
approprié
- 3.05 Lentilles Graines de Lens culinaris à.o. Medik.
- 3.06 Lupin doux Graines de Lupinus ssp., à faible
teneur en Matières amères
- 3.07 Haricots, Graines de Phaseolus ou Vigna ssp.
cuits soumises à un traitement thermique
approprié destiné à détruire les
lectines toxiques
- 3.08 Pois Graines de Pisum ssp.
- 3.09 Issues de pois Sous-produit obtenu lors de la Protéine brute
(farine fourragère fabrication de farine de pois. II Cellulose brute
de pois) est constituée essentiellement de
particules d'endosperme et, dans
une moindre mesure, de pellicules.
- 3.10 Son de pois Sous-produit obtenu lors du broyage Cellulose brute
des pois. Il est constitué
essentiellement de pellicules
provenant du dépelliculage et du
nettoyage des pois.
- 3.11 Fèves et Graines de Vicia faba L. ssp. faba
feveroles Var. equina Pers. et var. minuta
(Alef.) Mansf.
- 3.12 Jarosse Graines de Vicia monanthos Desf.
- 3.13 Vesce Graines de Vicia sativa L. var.
sativa et d'autres variétés

4. TUBERCULES ET RACINES, LEURS PRODUITS ET SOUS-PRODUITS

- 4.01 Pulpe de Sous-produit de la fabrication Cendres
betterave du sucre constituée de morceaux insolubles
extraits et séchés de betterave dans HCl, si
sucrière Beta vulgaris L. ssp. > 3,5 % de la
vulgaris var altissima Doell. matière sèche
(Teneur maximale en cendres Sucres totaux
insolubles dans HCl: 4,5 % de la exprimes en
matière sèche) saccharose,
si > 10,5 %
- 4.02 Mélasse de Sous-produit constituée par le Sucres totaux
betterave résidu sirupeux recueilli lors exprimes en
(sucrière) de la fabrication ou du raffinage saccharose

	du sucre de betterave sucrière	Humidité si > 28 %	
4.03	Pulpe de betterave (sucrière) mélasse	Sous-produit de la fabrication du sucre constitué de pulpe de betterave sucrière séchée à laquelle on a ajouté de la mélasse (Teneur maximale en cendres insolubles dans HCl: 4,5 % de la matière sèche).	Sucres totaux exprimés en saccharose Cendres insolubles dans HCl, si 3,5 % de la matière sèche
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	Protéine brute Humidité, si > 35 %
4.05	Sucre (de betterave) (16)	Sucre extrait à partir de betterave sucrière	Saccharose
4.06	Patate douce	Tubercules de Ipomée patates (L.) Poire, quelle qu'en soit la présentation	Amidon
4.07	Manioc (17)	Racines de Manihot esculenta Crantz, quelle qu'en soit la présentation. (Teneur maximale en cendres insolubles dans HCl: 4,5 % de la matière sèche)	Amidon Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
4.08	Amidon de manioc	Amidon obtenu à partir des racines de manioc, fortement pregelatinisé par l'application d'un traitement thermique approprié	Amidon
4.09	Pulpe de pommes de terre	Résidu solide de la féculerie de pommes de terre Solanum tuberosum L.	
4.10	Fécule de pommes de terre	Fécule de pommes de terre techniquement pure	Amidon
4.11	Protéine de pomme de terre	Sous-produit de féculerie constitué essentiellement de substances protéiques résultant de la séparation de la fécule	Protéine brute
4.12	Flocons de pomme	Produit obtenu par Séchage rotatif de pommes de terre lavées, épluchées ou non épluchées et étuvées.	Amidon Cellulose brute
4.13	Jus de pommes de terre concentré	Résidu de la féculerie de pommes de terre, dont une partie des protéines et de l'eau ont été extraites	Protéine brute Cendres brutes
4.14	Fécule de pommes de terre gonflée	Produit constitué de fécule de pommes de terre, largement pregelatinisée	Amidon

5. AUTRES GRAINES ET FRUITS, LEURS PRODUITS ET SOUS-PRODUIT

- 5.01 Gousses de caroubes Produit obtenu par concassage de fruits séchés (gousses) et dénoyautes du caroubier *Ceratonia siliqua* L. Cellulose brute
- 5.02 Pulpe d'agrumes Sous-produit obtenu par pression d'agrumes *Citrus* ssp. Lors de la fabrication de jus d'agrumes Cellulose brute
- 5.03 Marc de fruit (19) Sous-produit obtenu par pression lors de la fabrication de jus de fruits à pépins ou à noyau Cellulose brute
- 5.04 Pulpe de tomate Sous-produit obtenu par pression des tomates *Solanum Lycopersicum* Karst lors de la fabrication de jus de tomate Cellulose brute
- 5.05 Tourteaux de pépins Sous-produit obtenu lors de l'extraction de l'huile des pépins de raisin Cellulose brute, si > 45 %
- 5.06 Pulpes de raisin Marc de raisin, séché rapidement après extraction de l'alcool et débarrassé autant que possible des rafles et pépins de raisins Cellulose brute, si > 25 %
- 5.07 Pépins de raisin Pépins extraits du marc de raisin, non deshuiles Graisses brutes
Cellulose brute, si > 45 %

6. FOURRAGES, Y COMPRIS FOURRAGES GROSSIERS

- 6.01 Farine de luzerne (20) Produit obtenu par Séchage et mouture de jeunes plantes de luzerne *Medicago sativa* L. et *Medicago varia* Martyn, pouvant toutefois contenir jusqu'à 20 % de jeunes plantes de trèfle ou d'autres plantes fourragères ayant subi un Séchage et une mouture en même temps que la luzerne Protéine brute
Cellulose brute
Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
- 6.02 Marc de luzerne Sous-produit sèche obtenu après separation de jus de luzerne par extraction mécanique Protéine brute
- 6.03 Concentre protéique de luzerne Produit obtenu par Séchage artificiel de fractions de jus de presse de luzerne, centrifuge et traite thermiquement pour en précipiter les protéines Carotène
Protéine brute
- 6.04 Farine de trèfle (16) Produit obtenu par Séchage et mouture de jeunes plantes de trèfle *Trifolium* spp, pouvant toutefois contenir jusqu'à 20 % de jeunes plantes de luzerne ou d'autres plantes fourragères ayant subi un Séchage et une mouture en même temps que le trèfle Protéine brute
Cellulose brute
Cendres insolubles dans Hcl, Si > 3,5 % de la matière sèche

- 6.05 Farine d'herbe (16) Produit obtenu par Séchage et mouture de jeunes plantes fourrageres Protéine brute
Cellulose brute
Cendres insolubles dans HCl, Si > 3,5 % de la matière seche
- 6.06 Paille de céréales (22) Paille de céréales
- 6.07 Paille de céréales traitée (23) Produit obtenu par un traitement approprié de la paille de cereales Sodium en cas de traitement au NaOH

7. AUTRES PLANTES, LEURS PRODUITS ET SOUS-PRODUITS

- 7.01 Mélasse de canne à sucre Sous-produit constitue par le résidu sirupeux recueilli lors de la fabrication ou du raffinage du sucre provenant de la canne à sucre Saccharum officinarum L. Sucres totaux exprimes en saccharose Humidité si > 30 %
- 7.02 Vinasse de canne à sucre Sous-produit obtenu apes fermentation de la mélasse de sucre de canne lors de la production d'alcools, de levures, d'acide citrique ou d'autres substances organiques Protéine brute Humidité si > 35 %
- 7.03 Sucre (de canne)(24) Sucre extrait de la canne à sucre Saccharose
- 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 destine à en reduire la teneur en iode. Cendres brutes

8. PRODUITS LAITIERS

- 8.01 Lait écrémé en poudre Produit obtenu par Séchage du lait dont la plus grande partie de la matière grasse à été séparée Protéine brute Humidité, si > 5 %
- 8.02 Babeurre en poudre Produit obtenu par Séchage du liquide séparé durant le barattage du beurre protéine brute Graisses
brutes
Lactose Humidité, si > 6 %
- 8.03 Lactoserum en poudre Produit obtenu par Séchage du liquide résiduel de la fabrication du fromage, du fromage blanc, de la caséine ou de procédés similaires Protéine brute Lactose Humidité, si > 8 %
Cendres brutes
- 8.04 Lactoserum en poudre partiellement delactose Produit obtenu par Séchage du lactoserum, dont une partie du lactose à été extraite Protéine brute Lactose Humidite, si > 8 %
Cendres brutes

- | | | | |
|------|---------------------------------------|--|---------------------------------------|
| 8.05 | Protéine de lactoserum en poudre (25) | Produit obtenu par Séchage des Séchage des composés protéiques extraits du lactoserum ou du lait par traitement chimique ou physique | Protéine brute
Humidité, si > 8 % |
| 8.06 | Caseine (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. | Protéine brute
Humidité, si > 10 % |
| 8.07 | Lactose en poudre | Sucre séparé du lait ou du lactoserum par purification et Séchage | Lactose Humidité, si > 5 % |

9. PRODUITS D'ANIMAUX TERRESTRES

- | | | | |
|------|--|--|---|
| 9.01 | Farine de viande (France)/ farine animale (Belgique)(26) | 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 % de la matière sèche)
(Teneur maximale du phosphore total: 8 %) | Protéine brute
Graisses brutes
Cendres brutes
Humidité, si > 8 % |
| 9.02 | Farine de viande osseuse (22) | 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. | Protéine brute
Graisses brutes
Cendres brutes
Humidité, si > 8 % |
| 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 cornes, de soies, de poils et de plumes ainsi que du contenu de l'appareil digestif. | Protéine brute
Cendres brutes
Humidité, si > 8 % |
| 9.04 | Cretons | Produit résiduaire de la fabrication de suif, saindoux, | Protéine brute
Graisses brutes |

- ou d'autres graisses d'origine animale extraites ou séparées physiquement Humidité, si > 8 %
- 9.05 Farine de volaille (22) Produit obtenu par chauffage, Séchage et mouture de sous-produits de volailles abattues. Il doit être pratiquement exempt de plumes. Protéine brute Graisses brutes Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl si > 3,3% Humidité, si > 8 %
- 9.06 Farine de plumes hydrolysées Produit obtenu par hydrolyse, Séchage et mouture de plumes de volaille Protéine brute Cendres insolubles dans HCl si > 3,4% Humidité, si > 8 %
- 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. Protéine brute Humidité, si > 8 %
- 9.08 Graisses animales (27) Produit constitue de graisses d'animaux terrestres à sang chaud Humidité si > 1 %

10. POISSONS, AUTRES ANIMAUX MARINS, LEURS PRODUITS ET SOUS-PRODUITS

- 10.01 Farine de poisson (28) Produit obtenu par transformation de poissons entiers ou de parties de poissons dont une partie d'huile peut être enlevée, mais auquel on peut restituer les solubles de poissons Protéine brute Graisses brutes Cendres brutes, si > 20 % Humidité si > 8 %
- 10.02 Soluble de poissons concentre Produit obtenu lors de la fabrication de farine de poissons et qui à été séparé et stabilisé par acidification ou par Séchage Protéine brute Graisses brutes Humidité si > 5 %
- 10.03 Huile de poissons Huile obtenu à partir de poissons ou de parties de poissons Humidité si > 1 %
- 10.04 Huile de poissons, raffinée, hydrogénée Huile obtenu à partir de poissons ou de parties de poissons, raffinée et soumise à Hydrogénation Indice l'iode Humidité si > 1 %

11. MINERAUX

- 11.01 Carbonate de calcium (29) 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 Calcium Cendres insolubles dans le HCl si > 5 %
- 11.02 Carbonate de calcium et Magnesium Mélange naturel de carbonate de calcium et de magnesium Calcium Magnesium
- 11.03 Algues marines calcaires (maerl) Produit d'origine naturelle obtenu à partir d'algues marines calcaires broyées ou transformées en granules insolubles dans le HCl si > 5 %

11.04	Oxyde de magnésium	Oxyde de magnésium techniquement pur (MgO)	Magnesium
11.05	Sulfate de magnésium de magnésium	Sulfate de magnésium ($MgSO_4 \cdot 7H_2O$) techniquement pur	Magnesium Soufre
11.06	Phosphate bicalcique (30)	Hydrogenophosphate de calcium précipité à partir d'os ou de Matières inorganiques ($CaHPO_4 \cdot H_2O$)	Calcium Phosphore total
11.07	Phosphate mono bicalcique	Produit obtenu chimiquement et compose de quantités égales de phosphate bicalcique et de phosphate monocalcique ($CaHPO_4 \cdot Ca(H_2PO_4) \cdot 2H_2O$)	Phosphore total Calcium
11.08	Phosphate naturel defluore	Produit obtenu par mouture de phosphates naturels purifiés et convenablement defluores	Phosphore total Calcium
11.09	Farine d'os dégelatinisés	Os dégraissés, degelatinisés, stérilisés et moulus	Phosphore total Calcium
11.10	Phosphate monocalcique	Bis-(dihydrogenophosphate) de calcium techniquement pur $Ca(H_2PO_4)_2 \cdot xH_2O$	Phosphore total Calcium
11.11	Phosphate de calcium et de magnésium	Phosphate de calcium et de magnésium techniquement pur	Calcium Magnesium Phosphore total
11.12	Phosphate monoammonique	Phosphate monoammonique techniquement pur ($NH_4H_2PO_4$)	Azote total Phosphore total
11.13	Chlorure de sodium ²⁵	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	Sodium
11.14	Propionate de magnésium	Propionate de magnésium techniquement pur	Magnesium
11.15	Phosphate de magnésium	Produit constitue de dimagnesium phosphate ($MgHPO_4 \cdot xH_2O$) techniquement pur	Phosphore total Magnesium
11.16	Phosphate de sodium, de calcium et de magnésium	Produit constitue de phosphate de sodium, de calcium et de magnésium	Phosphore total Magnesium Calcium Sodium
11.17	Phosphate monosodique	Phosphate monosodique ($NaH_2PO_4 \cdot H_2O$) techniquement pur	Phosphore total Sodium
11.18	Bicarbonate de sodium	Bicarbonate de sodium ($NaHCO_3$) techniquement pur	Sodium

12. DIVERS

12.01	Produits et sous-produits de boulangerie ou de la fabrication de pâtes	Produit ou sous-produit obtenu lors de la fabrication des pains, y compris les produits de boulangerie fine, biscuits et	Amidon Sucres totaux exprimés en saccharose
-------	--	--	--

- pâtes (31)
- 12.02 Produits et sous-produits de confiserie (27) Produit ou sous-produit obtenu lors de la fabrication de sucres, y compris de chocolat Sucres totaux exprimés en saccharose
- 12.03 Produits et sous-produits de pâtisserie et de glacerie (27) Produit ou sous-produit obtenu lors de la fabrication de la pâtisserie, gateaux ou crèmes glacées Amidon
Sucres totaux exprimés en saccharose
Graisses brutes
- 12.04 Acides gras desacidification, au moyen de lessive ou par distillation, d'huiles et graisses d'origine végétale ou animale non spécifiée Sous-produit obtenu lors de la Graisses brutes
Humidité si > 1 %
- 12.05 Sels d'acides gras (32) Produit obtenu par saponification d'acides gras à l'aide d'hydroxyde de calcium, de sodium ou de potassium Graisses brutes
Ca (ou Na ou K, selon le cas)

PARTIE C - Dispositions concernant la dénomination et la déclaration relative à certaines matières premières ne figurant pas dans la liste

Pour ce qui est des matières pour aliments des animaux mises en circulation et ne figurant pas dans la liste de la partie B de la présente annexe, les composants indiqués dans la colonne 2 du tableau ci-dessous doivent obligatoirement être déclarés conformément à l'article 12 § 1 point 4° de l'arrête.

Les matières premières pour aliments des animaux qui ne figurent pas dans la liste de la partie B, doivent être dénommées conformément aux critères cités à la partie A.I.1 de la présente annexe.

Catégorie de Matières premières 1	Déclarations obligatoires 2
1. Grains de céréales	
2. Produits et sous-produits de grains de cereales	Amidon si > 20 % Proteine brute si > 10 % Graisses brutes si > 5 % Cellulose brute
3. Graines ou fruits oleagineux	
4. Produits et sous-produits de graines ou fruits oleagineux	Protéine brute, si > 10 % Graisses brutes si > 5 % Cellulose brute
5. Graines de légumineuses	
6. Produits et sous-produits de graines de legumineuses	Protéine brute, si > 10 Cellulose brute
7. Tubercules et racines	
8. Produits et sous-produits de tubercules et racines	Amidon Cellulose brute Cendres insolubles dans le HCl si > 3,5 %
9. Autres produits et sous-produits de la transformation de la betterave sucrière	Cellulose brute, si > 15 % Sucres totaux exprimés en saccharose Cendres insolubles dans le HCl si > 3,5 %
10. Autres graines et fruits, leurs produits	Protéine brute

et sous-produits	Cellulose brute
	Graisses brutes, si > 10 %
11. Fourrages, y compris les fourrages grossiers	Protéine brute, si > 10 %
	Cellulose brute
12. Autres plantes, leurs produits et sous-produits	Protéine brute, si > 10 %
	Cellulose brute
13. Produits et sous-produits de la transformation de la canne à sucre	Cellulose brute, si > 15 %
	Sucres totaux exprimés en saccharose
14. Produits et sous-produits laitiers	Protéine brute
	Humidité, si > 5 %
	Lactose, si > 10 %
15. Produits d'animaux terrestres	Protéine brute si > 10 %
	Graisses brutes si > 5 %
	Humidité si > 8 %
16. Poissons, autres animaux marins, leurs produits et sous-produits	Protéine brute si > 10 %
	Graisses brutes si > 5 %
	Humidité si > 8 %
17. Minéraux	Minéraux utilisés
18. Divers	Protéine brute si > 10 %
	Cellulose brute
	Graisses brutes si > 10 %
	Amidon si > 30 %
	Sucres totaux exprimés en saccharose si > 10 %

Art. 2N1. CHAPITRE II. - Composés azotés particuliers.

PARTIE A. - Généralités

1. Les exigences prévues à la colonne 5 de la liste reprise à la partie B du présent chapitre se réfèrent aux produits tels quels.

(2. Dispositions concernant l'étiquetage des composés azotés particuliers qui contiennent des O.G.M. ou consistent en de tels organismes, qui sont produits à partir de ceux-ci ou qui contiennent des ingrédients produits à partir de tels organismes.

Les composés azotés particuliers qui contiennent des O.G.M. ou consistent en de tels organismes, qui sont produits à partir de ceux-ci ou qui contiennent des ingrédients produits à partir de tels organismes, doivent être étiquetés conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés, et du règlement (CE) n° 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE.) <AR 2004-05-04/38, art. 4, 013; En vigueur : 27-05-2004>

PARTIE B. - Liste des composés azotés particuliers. (Liste non reprise pour des raisons techniques. Voir M.B. 21/04/1999, p. 12998 à 13006)

Modifiée par :

<AR 2004-02-20/41, art. 1, 012; En vigueur : 15-03-2004; M.B. 15-03-2004>

<AR 2005-05-04/36, art. 1; En vigueur : 12-06-2005; M.B. 02-06-2005, p. 25679-80>

Art. 3N1. CHAPITRE III. - Additifs. (Abrogé) <AR 2006-05-03/48, art. 9, 014; En vigueur : 02-07-2006>

Art. 4N1. CHAPITRE IV. - Prémélanges. <AR 2006-05-03/48, art. 10, 014; En vigueur : 02-07-2006>

Déclarations selon l'article 20, § 2 :

Teneurs en :

- protéine brute;
- matières grasses brutes;
- amidon;
- sucres totaux, exprimés en saccharose;
- sucres et amidon;
- humidité;
- cellulose brute;
- cendres brutes;
- cendres insolubles dans HCl dans le cas où cette teneur est supérieure à 3,3 % dans la matière sèche;
- calcium;
- phosphore;
- sodium;
- magnésium;
- cystine;
- lysine;
- méthionine. "

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 3 mai 2006 modifiant l'arrêté royal du 8 février 1999 relatif au commerce et à l'utilisation des produits destinés à l'alimentation des animaux.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

R. DEMOTTE

Art. 5N1. CHAPITRE V. - Aliments composés.

1. La teneur en eau de l'aliment doit être déclarée dans les cas où elle dépasse:

- 7 % dans les aliments d'allaitement et autres aliments composés ayant une teneur en produits laitiers supérieure à 40 %;
- 5 % dans les aliments minéraux ne contenant pas de substances organiques;
- 10 % dans les aliments minéraux contenant des substances organiques;
- 14 % dans les autres aliments composés.

Dans le cas d'aliments composés dont la teneur en humidité ne dépasse pas les limites mentionnées dans les alinéas précédents, cette teneur peut également être déclarée. (NOTE : ceci ne concorde pas avec le texte néerlandais.)

2. La teneur en cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique ne doit pas dépasser 3,3 % par rapport à la matière sèche, dans le cas des aliments composés contenant plus de 50 % de sous-produits de riz, et 2,2 % par rapport à la matière sèche dans les autres cas.

Toutefois, la teneur de 2,2 % peut être dépassée dans le cas:

- d'aliments composés contenant des agents liants minéraux autorisés;
- d'aliments minéraux;
- d'aliments composés contenant plus de 50 % de cossettes ou de pulpes de betteraves sucrières ou de paillettes de lin;
- d'aliments composés destinés aux poissons d'élevage et contenant une teneur en farine de poisson supérieure à 15 %;

et pour autant que cette teneur soit déclarée en pourcentage exprimé par rapport à l'aliment tel quel.

Dans les cas d'aliments composés dont la teneur en cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique ne dépasse pas les limites mentionnées dans les alinéas précédents, cette teneur peut également être déclarée.

3. La teneur en fer des aliments d'allaitement pour veaux d'un poids vif intérieur ou égal à 70 kilogrammes doit atteindre au moins 30 milligrammes par kilogramme d'aliment complet ramené à une teneur en humidité de 12 %.

4. Incorporation de substances particulières.

4.1. L'acide sulfurique peut être incorporé dans les aliments complémentaires liquides jusqu'à un pH non inférieur à 3,5.

4.2. (...) <AR 2001-01-10/40, art. 1, 005; En vigueur : 07-02-2001>

4.3. (Dispositions concernant l'étiquetage des aliments composés qui contiennent des O.G.M. ou consistent en de tels organismes, qui sont produits à partir de ceux-ci ou qui contiennent des ingrédients produits à partir de tels organismes.

Les aliments composés qui contiennent des O.G.M. ou consistent en de tels organismes, qui sont produits à partir de ceux-ci ou qui contiennent des ingrédients produits à partir de tels organismes, doivent être étiquetés conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés, et du règlement (CE) n° 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE.) <AR 2004-05-04/38, art. 4, 013; En vigueur : 27-05-2004>

5. Déclarations selon l'article 24, 6°, et 25,10°.

Aliments pour animaux	Constituants analytiques et teneurs	Espece animale ou categorie d'animaux Declarations obligatoires selon l'article 24,6	Declarations facultatives selon l'article 25,10
1	2	3	4
Aliments complets	- Protéine brute	Tous les animaux, à l'exception des animaux familiers autres que les chiens et les chats	Animaux familiers autres que les chiens et les chats
	- Matières grasses brutes	Tous les animaux, à l'exception des animaux familiers autres que les chiens et les chats	Animaux familiers autres que les chiens et les chats
	- Cellulose brute	Tous les animaux, à l'exception des animaux familiers autres que les chiens et les chats	Animaux familiers autres que les chiens et les chats
	- Cendres brutes	Tous les animaux, à l'exception des animaux familiers autres que les chiens et les chats	Animaux familiers autres que les chiens et les chats
	- Lysine	Porcs	Animaux autres que les porcs
	- Methionine	Volailles	Animaux autres que les volailles
	- Cystine	Tous les animaux	
	- Threonine	Tous les animaux	
	- Tryptophane	Tous les animaux	
	- Valeur énergétique	Volailles (selon la methode CEE,exprimée en megajoules par	

		kg d'aliment)
	- Valeur energetique	Vaches laitieres (déclaration selon la methode officielle nationale, exprimée en VEM sous forme d'un multiple de 30)
	- Amidon	Tous les animaux
	- Sucres totaux saccharose)	Tous les animaux
	- Sucres totaux + amidon	Tous les animaux
	- Calcium	Tous les animaux
	- Sodium	Tous les animaux
	- Phosphore	Poissons, à l'exception des poissons d'ornement
		Tous les animaux autres que les poissons, à l'exception des poissons d'ornement
	- Magnesium	Tous les animaux
	- Potassium	Tous les animaux
Aliments mineraux	- Protéine brute	Tous les animaux
	- Cellulose brute	Tous les animaux
	- Cendres brutes	Tous les animaux
	- Matières grasses brutes	Tous les animaux
	- Lysine	Tous les animaux
	- Methionine	Tous les animaux
	- Cystine	Tous les animaux
	- Threonine	Tous les animaux
	- Tryptophane	Tous les animaux
	- Calcium	Tous les animaux
	- Phosphore	Tous les animaux
	- Sodium	Tous les animaux
	- Magnesium	Ruminants que les ruminants
		Animaux autres
	- Potassium	Tous les animaux
Aliments melasses	- Protéine brute	Tous les animaux
	- Cellulose brute	Tous les animaux
	- Sucres totaux (saccharose)	Tous les animaux
	- Cendres brutes	Tous les animaux
	- Matières grasses brutes	Tous les animaux

- Calcium	Tous les animaux
- Phosphore	Tous les animaux
- Sodium	Tous les animaux
- Potassium	Tous les animaux
- Magnesium $\geq 0,5 \%$	Ruminants Animaux autres que les ruminants
< 0,5 %	Tous les animaux
Autres aliments complémentaires	- Protéine brute
	Tous les animaux à l'exception des animaux familiers autres que les chiens et les chats
	Animaux familiers autres que les chiens et les chats
- Matières grasses brutes	Tous les animaux à l'exception des animaux familiers autres que les chiens et les chats
	Animaux familiers autres que les chiens et les chats
- Cellulose brute	Tous les animaux à l'exception des animaux familiers autres que les chiens et les chats
	Animaux familiers autres que les chiens et les chats
- Cendres brutes	Tous les animaux à l'exception des animaux familiers autres que les chiens et les chats
	Animaux familiers autres que les chiens et les chats
- Calcium ? 5 %	Animaux autres que les animaux familiers
< 5 %	Tous les animaux
- Phosphore ? 2 %	Animaux autres que les animaux familiers
> 2 %	Tous les animaux
- Magnesium ? 0,5 %	Ruminants Animaux autres que les ruminants
< 0,5 %	Tous les animaux
- Sodium	Tous les animaux
- Potassium	Tous les animaux
- Valeur énergétique	Volailles (selon la méthode CEE,

		exprimee en mégajoules par kg d'aliments) Vaches laitières (déclaration selon la méthode officielle nationale, exprimee en VEM sous forme d'un multiple de 30)
- Lysine	Porcs	Animaux autres que les porcs
- Methionine	Volailles	Animaux autres que les volailles
- Cystine		Tous les animaux
- Threonine		Tous les animaux
- Tryptophane		Tous les animaux
- Amidon		Tous les animaux
- Sucres totaux (saccharose)		Tous les animaux
- Sucres totaux + amidon		Tous les animaux

6. (...) <AR 2003-04-10/33, art. 4, 009; En vigueur : 06-11-2003>

7. Catégories d'ingrédients pouvant remplacer l'indication individuelle des ingrédients lors du marquage des aliments composés destinés à des animaux familiers, telles que prévues à l'article 26 § 3, 3°.

Designation de la catégorie	Definition
1. Viandes et sous-produits animaux	Toutes les parties carnées d'animaux terrestres à sang chaud abattus, à l'état frais ou conservées par un traitement approprié, et tous les produits et sous-produits provenant de la transformation du corps ou de parties du corps d'animaux terrestres à sang chaud.
2. Lait et produits de laiterie	Tous les produits laitiers à l'état frais ou conserves par un traitement approprié, ainsi que les sous-produits de leur transformation.
3. Oeufs et produits d'oeufs	Tous les produits d'oeufs à l'état frais ou conserves par un traitement approprié, ainsi que les sous-produits de leur transformation.
4. Huiles et graisses	Toutes les huiles et graisses animales ou végétales.
5. Levures	Toutes les levures dont les cellules ont été tuées et séchées.
6. Poissons et sous-produits de poissons	Les poissons ou les parties de poisson, à l'état frais ou conserves par un traitement approprié, ainsi que les sous-produits de leur transformation
7. Céréales	Toutes les espèces de céréales quelle que soit leur présentation ou les produits obtenus par la transformation de l'amande farineuse des céréales.
8. Légumes	Toutes les espèces de légumes et de légumineuses à l'état frais ou conservées par un traitement

- appropriée.
9. Sous-produits d'origine végétale Sous-produits provenant du traitement des produits végétaux, en particulier des céréales, des légumes des légumineuses et des graines oléagineuses.
 10. Extraits de protéines végétales Tous les produits d'origine végétale dont les protéines ont été concentrées par un traitement approprié qui contiennent au moins 50 % de protéine brute par rapport à la matière sèche et qui peuvent avoir été restructurées.
 11. Substances minérales Tous les substances inorganiques propres à l'alimentation animale.
 12. Sucres Tous les types de sucre.
 13. Fruits Toute les variétés de fruits, à l'état frais ou conserves par un traitement approprié.
 14. Noix Toutes les amandes des fruits à coque.
 15. Graines Toutes les graines à l'état entier ou grossièrement moulues.
 16. Algues Toutes les espèces d'algues, à l'état frais ou conservées par un traitement approprié.
 17. Mollusques et crustacés Tous les mollusques, crustacés et coquillages, à l'état frais ou conserves par un traitement approprié, ainsi que les sous-produits de leur transformation.
 18. Insectes Toutes les espèces d'insectes à tous les stades de leur développement.
 19. Produits de la boulangerie Tous les produits de la boulangerie: pain, gâteaux ainsi que les pâtes.

(8. Liste d'ingrédients dont la mise en circulation ou l'utilisation aux fins de l'alimentation animale est interdite, telle que prévue à l'article 4, § 1er.

1. Matières fécales, urine ainsi que le contenu isolé de l'appareil digestif obtenu lors de la vidange ou de la séparation de l'appareil digestif, quelle que soit la nature du traitement auquel ils ont été soumis ou le mélange réalisé.

2. Peaux traitées par des substances tannantes y compris leurs déchets.

3. Semences, plantes et autres matériaux de multiplication de végétaux qui, après récolte, ont subi un traitement particulier par des produits phytopharmaceutiques en raison de leur destination, ainsi que leurs dérivés.

4. Bois, sciure et produits dérivés du bois lorsqu'ils ont été traités par des agents de protection tels que définis à l'annexe V de la Directive 98/8/CE du Parlement européen et du Conseil.

5. Tous les déchets obtenus au cours des différentes étapes du procédé de traitement des eaux usées urbaines, domestiques et industrielles (Comme spécifié à l'article 2 de la Directive 91/271/CEE du Conseil du 21 mai 1991 relative au traitement des eaux urbaines résiduaires (JO L 135 du 30.5.1991, p. 40)), quel que soit le procédé de traitement auquel ils ont pu être soumis ultérieurement et quelle que soit l'origine des eaux usées.

Les termes " eaux usées " ne renvoient pas aux " eaux de traitement ", c'est-à-dire aux eaux provenant de circuits indépendants, intégrés dans les industries des produits destinés à l'alimentation humaine et animale; lorsque ces circuits sont alimentés en eau, aucune eau ne peut être utilisée aux fins de l'alimentation animale si elle n'est pas salubre et propre (Comme spécifié à l'article 4 de la Directive 98/83/CE du Conseil du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine (JO L 330 du 5.12.1998, p. 32)). Dans le cas des industries de la pêche, les circuits concernés peuvent également être alimentés en eau de mer propre (Telle que définie à l'article 2 de la Directive 91/493/CEE du Conseil du 22 juillet 1991 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche (JO L 268 du 24.9.1991, p. 15)).

Les eaux de traitement ne peuvent être utilisées aux fins de l'alimentation animale que si elles contiennent des matières destinées à l'alimentation animale ou humaine et sont techniquement

exemptes d'agents nettoyants, de désinfectants ou d'autres substances interdites par la législation sur l'alimentation animale.

Les matières d'origine animale présentes dans les eaux de traitement sont traitées conformément au règlement (CE) 1774/2002.

6. Déchets solides urbains tels que les ordures ménagères (Le terme " déchets solides urbains " ne renvoie pas aux déchets de cuisine et de table tels que définis dans le règlement (CE) n° 1774/2002.).

7. Emballages et parties d'emballages provenant de l'utilisation de produits de l'industrie agro-alimentaire.

8. Des huiles et des graisses d'origine végétale qui ne sont pas de premier emploi ou issues directement des usines de production de denrées alimentaires.) <AR 2006-05-03/48, art. 11, 014; En vigueur : 02-07-2006>

Art. N2. Annexe 2. Notes.

(1) "Décorticage" peut, selon le cas, être remplacé par "dépelliculage" ou "écossage". Dans ce cas, le qualificatif commun "dépelliculé" ou "écossé" devrait être utilisé.

(2) Dans la version française, le nom "issues" peut être utilisé.

(3) Dans la version française, "Pressage" peut selon le cas, être remplacé par "Extraction mécanique".

(4) Si nécessaire, l'expression "tourteau de pression" peut être remplacée par le simple terme "tourteau".

(5) Les produits contenant plus de 40 % d'amidon peuvent être qualifiés de "riches en amidon".

(6) Les produits contenant plus de 40 % d'amidon peuvent être qualifiés de "riches en amidon".

(7) Si cet ingrédient a été broyé plus finement, l'adjectif "fin" peut être ajouté à l'appellation ou cette dernière peut être remplacée par une dénomination correspondante.

(8) Les produits contenant plus de 40 % d'amidon peuvent être qualifiés de "riches en amidon".

(9) Cette dénomination peut être remplacée par "Gluten feed de maïs".

(10) Cette dénomination peut être remplacée par "Amidon de maïs extrudé".

(11) L'espèce de céréale peut être ajoutée à la dénomination.

(12) Cette dénomination peut être remplacée par "Drèches et solubles de distillerie". L'espèce de céréale peut être ajoutée à la dénomination.

(13) S'il y a lieu, la mention "à faible teneur en glucosinolates" peut être ajoutée la dénomination. Cette faible teneur est celle qui est définie dans la législation communautaire.

(14) L'espèce végétale doit être ajoutée à la dénomination.

(15) Cette dénomination doit être complétée par la nature du traitement thermique effectuée.

(16) Cette dénomination peut être remplacée par "saccharose".

(17) Cette dénomination peut être remplacée par "tapioca".

(18) Cette dénomination peut être remplacée par "amidon de tapioca".

(19) L'espèce de fruit peut être ajoutée à la dénomination.

(20) Le terme "farine" peut être remplacé par le terme "agglomérés". La désignation de la méthode de séchage peut être ajoutée à la dénomination.

(21) L'espèce des plantes fourragères peut être indiquée dans la dénomination.

(22) L'espèce de céréale doit être indiquée dans la dénomination.

(23) La dénomination doit être complétée par la nature du traitement chimique effectué.

(24) Cette dénomination peut être remplacée par "saccharose".

(25) Cette dénomination peut être remplacée par "lactalbumine en poudre".

(26) Les produits contenant plus de 13 % de matières grasses dans la matière sèche doivent être qualifiés de "gras".

(27) Cette dénomination peut être complétée par une indication plus précise du type de graisse animale en fonction de son origine ou de son mode d'obtention (suif, saindoux, graisse d'os, etc.)

(28) Les produits dont la matière sèche contient plus de 75 % de protéines brutes peuvent être qualifiés de "riches en protéines".

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

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

(31) La dénomination doit être modifiée ou complétée de façon à préciser le procédé agro-alimentaire dont la matière première pour aliments des animaux est issue.

(32) La dénomination peut être complétée par l'indication du sel obtenu.