

Règlement grand-ducal du 25 novembre 1994 concernant la fabrication et la commercialisation des aliments des animaux.

Nous JEAN, par la grâce de Dieu, Grand-Duc de Luxembourg, Duc de Nassau;

Vu la loi du 19 mai 1983 portant réglementation de la fabrication et de la commercialisation des aliments des animaux;

Vu la directive 77/101/CEE du Conseil du 23 novembre 1976 concernant la commercialisation des aliments simples pour animaux, modifiée en dernier lieu par la directive 90/654/CEE;

Vu la directive 79/373/CEE du Conseil concernant la commercialisation des aliments composés pour animaux, modifiée en dernier lieu par la directive 93/74/CEE;

Vu la directive 92/87/CEE de la Commission du 26 octobre 1992 établissant une liste non exclusive des principaux ingrédients normalement utilisés et commercialisés pour la préparation d'aliments composés destinés à des animaux autres que des animaux familiers;

Vu la directive 94/39/CEE de la Commission du 25 juillet 1994 établissant une liste des destinations des aliments pour animaux visant des objectifs nutritionnels particuliers;

Vu l'avis de la Chambre d'Agriculture;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

Vu l'article 27 de la loi du 8 février 1961 portant organisation du Conseil d'Etat et considérant qu'il y a urgence;

Sur le rapport de Notre Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural, de Notre Ministre de la Santé et de Notre Ministre de la Justice et après délibération du Gouvernement en Conseil;

Arrêtons:

Chapitre I. — Définitions et champ d'application

Art. 1^{er}. Le présent règlement s'applique sans préjudice des dispositions:

- a) du règlement grand-ducal du 29 mai 1970 concernant le contrôle des pesticides à usage agricole et des produits phytopharmaceutiques, tel qu'il fut modifié par la suite;
- b) du règlement grand-ducal du 28 janvier 1971 portant nouvelle réglementation de certaines substances destinées à l'alimentation des animaux, substances hormonales, antihormonales, arsénicales, antimoniales ou sulfamides;
- c) du règlement grand-ducal du 22 août 1983 concernant certains produits utilisés dans l'alimentation des animaux, tel qu'il fut modifié par la suite;
- d) du règlement grand-ducal du 18 mars 1987 concernant l'emploi et le contrôle des additifs dans l'alimentation des animaux, tel qu'il fut modifié par la suite;
- e) du règlement grand-ducal du 10 octobre 1988 concernant la fixation de teneurs maximales pour les substances indésirables dans les aliments des animaux;
- f) concernant les organisations du marché des produits agricoles;
- g) concernant le rapprochement des législations relatives au préconditionnement en masse ou en volume de certains produits en prémélange.

Art. 2. Au sens du présent règlement on entend par:

- a) «*aliments pour 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;
- b) «*aliments composés pour animaux*»: les mélanges composés de produits d'origine végétale ou animale à l'état naturel, frais ou conservés ou de dérivés de leur transformation industrielle ou de substances organiques ou inorganiques, comprenant ou non des additifs, qui sont destinés à l'alimentation animale par voie orale sous forme d'aliments complets ou d'aliments complémentaires;
- c) «*aliments pour animaux visant des objectifs nutritionnels particuliers*»: les aliments composés pour animaux qui, du fait de leur composition particulière ou du processus particulier de leur fabrication, se distinguent nettement tant des aliments courants que des produits définis par la directive 90/167/CEE du Conseil du 26 mars 1990, établissant les conditions de préparation, de mise sur le marché et d'utilisation des aliments médicamenteux pour animaux dans la Communauté, et sont présentés comme étant destinés à couvrir des besoins nutritionnels spécifiques;
- d) «*objectif nutritionnel particulier*»: un objectif qui vise à satisfaire les besoins nutritionnels spécifiques de certaines catégories d'animaux familiers ou de rente dont le processus de digestion, le processus d'absorption ou le métabolisme risquent d'être perturbés ou sont perturbés temporairement ou de manière irréversible et qui, de ce fait, peuvent tirer des bénéfices de l'ingestion d'aliments appropriés à leur état;
- e) «*aliments complets*»: les mélanges d'aliments des animaux qui, grâce à leur composition, suffisent à assurer une ration journalière;
- f) «*aliments complémentaires des animaux*»: les mélanges d'aliments 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;

- g) «*aliments minéraux*»: les aliments complémentaires constitués principalement de minéraux et contenant au moins 40% de cendres brutes;
- h) «*aliments melassés*»: les aliments complémentaires préparés à partir de mélasses et contenant au moins 14% de sucres totaux exprimés en saccharose;
- i) «*additifs*»: les substances qui, incorporées aux aliments des animaux, sont susceptibles d'influencer les caractéristiques de ceux-ci ou la production animale;
- j) «*substances et produits indésirables*»: les substances et les produits qui, sans être additionnés, se trouvent dans les aliments des animaux ou y adhèrent et qui sont susceptibles de nuire à la santé animale et à la qualité des produits d'origine animale;
- k) «*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 fabrication d'aliments pour animaux;
- l) «*animaux*»: les animaux appartenant à des espèces normalement nourries et détenues ou consommées par l'homme;
- m) «*animaux familiers*»: animaux appartenant à des espèces normalement nourries et détenues, mais non consommées par l'homme, à l'exception des animaux qui servent à la production de fourrures;
- n) «*ration journalière*»: la quantité totale d'aliments, rapportée à une teneur en humidité de 12%, nécessaire en moyenne par jour à un animal d'une espèce, d'une catégorie d'âge et d'un rendement déterminé pour satisfaire l'ensemble de ses besoins;
- o) «*date de durabilité minimale d'un aliment composé*»: la date jusqu'à laquelle cet aliment conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées.

Art. 3. Le présent règlement ne s'applique pas:

- a) aux produits à l'état naturel provenant de l'exploitation du producteur;
- b) aux aliments aqueux qui n'ont subi aucune préparation;
- c) aux marchandises en voie de fabrication, ainsi qu'à celles importées en vue de cette fabrication;
- d) aux déchets obtenus lors du nettoyage de grains, à moins qu'ils ne soient acheminés et traités, en vue de leur incorporation dans les aliments composés pour animaux, dans les usines spécialisées dans leur reconditionnement;
- e) aux marchandises en transit ou destinées à l'exportation vers des pays non-membres de l'Union Européenne, 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 entrepôts ou des dépôts, qu'ils soient marqués, par une signalisation apparente, portant l'indication «Exportation» et que le propriétaire ou le détenteur puisse, au moyen de documents probants, fournir la preuve de cette destination;
- f) aux aliments pour animaux, y compris les additifs, destinés à des buts scientifiques ou expérimentaux, pour autant que la personne qui utilise le produit à une de ces fins, ait reçu une autorisation des membres du Gouvernement ayant dans leurs attributions l'agriculture et la santé.

Chapitre II. — Conditions générales de commercialisation

Art. 4. Les aliments simples et les aliments composés, visés par le présent règlement, ne peuvent être commercialisés que s'ils sont sains, loyaux et de qualité marchande. A cet effet

- 1° ils ne doivent présenter aucun danger pour la santé animale et humaine, ne doivent pas contenir des ingrédients ajoutés qui sont inappropriés à leurs utilisations, ni être présentés ou commercialisés d'une manière qui soit de nature à induire en erreur l'acheteur;
- 2° ils ne doivent avoir subi aucun traitement modifiant leur nature ou la qualité dans une mesure telle que leur composition ne répond plus au produit normal;
- 3° ils doivent présenter un degré d'homogénéité dans les limites compatibles avec les conditions de fabrication;
- 4° ils ne doivent être, lors de leurs traitements techniques, additionnés d'aucune matière étrangère, non admise par le présent règlement, à l'exception d'eau dans la mesure où celle-ci est requise par le procédé de fabrication.

Art. 5. 1) Il est interdit de fabriquer, de préparer, d'importer, d'exporter dans un autre Etat membre, de détenir ou de transporter en vue de la commercialisation, d'offrir en vente, de céder à titre gratuit ou d'échanger des aliments des animaux qui:

- ne sont pas conformes aux prescriptions du présent règlement;
- ne figurent pas aux annexes du présent règlement;
- contiennent des additifs non autorisés;
- contiennent des substances hormonales, antihormonales, arsénicales, antimoniales et des sulfamides, à l'exception des aliments médicamenteux. Les membres du Gouvernement ayant dans leurs attributions l'agriculture et la santé peuvent, sur demande, accorder des dérogations.

2) Sont réputés détenus pour la commercialisation, les aliments se trouvant dans les usines, les ateliers de préparation, les magasins, les entrepôts et les dépôts de fabricants, importateurs, préparateurs ou vendeurs.

Art. 6. Par dérogation à l'article 5 du présent règlement, les membres du Gouvernement ayant dans leurs attributions l'agriculture et la santé peuvent:

- 1) dans des cas exceptionnels, admettre à la commercialisation, aux conditions qu'ils déterminent, des substances destinées à l'alimentation des animaux, qui ne sont pas mentionnées à l'annexe I, partie B, ou qui pour une cause accidentelle, ne satisfont pas aux prescriptions du présent règlement;
- 2) admettre à la commercialisation certains types d'aliments composés répondant à certaines caractéristiques d'ordre analytique.

Art. 7. Le présent règlement peut être modifié par règlement ministériel, compte tenu de l'évolution des connaissances scientifiques et techniques, soit à la suite de dispositions arrêtées par les instances communautaires, soit à l'initiative des membres du Gouvernement ayant dans leurs attributions l'agriculture et la santé, en ce qui concerne les questions suivantes:

- 1) l'établissement de catégories regroupant des ingrédients dont la déclaration est prévue à l'article 15, alinéas 1^{er} et 3;
- 2) les méthodes de calcul de la valeur énergétique des aliments composés;
- 3) la détermination de la qualité appropriée comme matières premières pour la composition des aliments pour animaux.

Chapitre III. — Conditions générales d'emballage et d'étiquetage

Art. 8. 1) Les aliments des animaux ne peuvent être commercialisés que dans des emballages fermés ou de récipients fermés. Sont également considérés comme emballages fermés ou récipients fermés, les wagons, les camions-citernes ou camions-silos, compartimentés ou non. Le système de fermeture des emballages et des récipients contenant des aliments des animaux doit être conçu de façon qu'il soit détérioré lors de l'ouverture et ne puisse être réutilisé.

2) Par dérogation à l'alinéa précédent, des aliments composés peuvent être commercialisés en vrac ou en emballage ou récipients non fermés s'il s'agit:

- a) de livraisons entre producteurs d'aliments composés;
- b) de livraisons par des producteurs d'aliments composés à des entreprises de conditionnement;
- c) d'aliments composés obtenus par mélange de graines ou de fruits entiers;
- d) de blocs ou de pierres à lécher;
- e) de petites quantités d'aliments composés destinés à l'utilisateur final et dont le poids n'excède pas 50 kilogrammes, dans la mesure où elles proviennent directement d'un emballage ou d'un récipient qui, avant l'ouverture, répondait aux dispositions de l'alinéa 1^{er} ci-dessus.

3) L'emballage fermé est toujours obligatoire s'il s'agit:

- a) d'aliments composés livrés directement du producteur d'aliments à l'utilisateur final;
- b) d'aliments melassés constitués au maximum de trois ingrédients;
- c) d'aliments agglomérés se présentant sous forme de granulés.

4) Les dérogations au principe du paragraphe 1, devant être admises au niveau communautaire, sont arrêtées pour autant que soient assurées l'identification et la qualité des aliments composés.

Art. 9. 1) Tout emballage ou récipient contenant un produit prévu à l'article 8 doit être muni d'une étiquette, apposée d'une façon durable et bien apparente.

2) L'étiquette n'est pas requise, lorsque l'emballage ou le récipient porte d'une manière bien apparente les indications imposées par l'étiquette.

3) Il est interdit aux revendeurs de modifier ou de réemployer l'emballage ou l'étiquette d'origine.

4) Lorsque les aliments des animaux sont commercialisés en vrac, les indications prescrites pour l'emballage, le récipient ou l'étiquette doivent figurer sur un document d'accompagnement.

5) Pour des livraisons fractionnées, les indications imposées peuvent figurer sur un seul document d'accompagnement à condition que sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette ainsi que le document d'accompagnement figure un même signe permettant l'identification de la livraison.

Chapitre IV. — Commercialisation des aliments simples

Art. 10. 1) Lors de la commercialisation des aliments simples, les dispositions générales de l'annexe I, partie A, sont applicables.

2) Les aliments simples, énumérés à l'annexe I, partie B, colonne 2, ne peuvent être commercialisés que sous les dénominations qui y sont prévues et à condition qu'ils répondent aux descriptions de la colonne 3.

3) Pour des aliments simples autres que ceux prévus à l'annexe I, partie B, des dénominations et descriptions peuvent être fixées par règlement ministériel. Le même règlement peut prescrire le respect des exigences telles qu'énumérées à l'annexe I, partie B, colonne 6 et fixer des exigences correspondantes pour d'autres aliments simples.

Art. 11. Les constituants essentiels à garantir pour les aliments simples sont ceux inscrits aux colonnes 4 et 5, partie B de l'annexe I.

Art. 12. 1) Les aliments simples énumérés à l'annexe I, partie B, colonne 2, ne peuvent être commercialisés que si les indications énumérées ci-après, qui engagent la responsabilité respective du producteur, du conditionneur, de l'importateur, du vendeur, du distributeur, sont portées sur l'emballage, sur le récipient ou sur l'étiquette fixée à celui-ci:

- a) les mots «Aliment simple»;
- b) la dénomination selon l'annexe I, partie B, colonne 2;
- c) les indications prévues à l'annexe I, partie A;
- d) les teneurs en constituants énumérés à l'annexe I, partie B, colonne 4;
- e) le poids net et, 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;
- f) le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social du responsable des indications visées au présent paragraphe.

2) Seules les indications supplémentaires énumérées ci-après, peuvent être portées sur l'emballage, le récipient, l'étiquette ou le document d'accompagnement des aliments simples:

- a) la marque d'identification ou la marque commerciale du responsable des indications visées au présent paragraphe;
- b) le numéro de référence du lot;
- c) le mode d'emploi et la date limite de conservation du produit;
- d) le pays de production ou de fabrication;
- e) le prix du produit;
- f) tout ou partie des teneurs en constituants énumérés à l'annexe I, partie B, colonne 5.

3) Pour la commercialisation des aliments simples sur le territoire du Grand-Duché de Luxembourg, le Ministre de l'Agriculture peut prescrire le respect des exigences telles qu'énumérées à l'annexe I, partie B, colonne 6, et fixer des exigences correspondantes pour d'autres aliments simples.

4) Toutes autres informations supplémentaires figurant, le cas échéant, sur les emballages, les récipients, les étiquettes et les documents d'accompagnement doivent être séparées des mentions visées aux paragraphes 1 à 3.

5) Au cas où il fait emploi des indications facultatives prévues sub 2) et 4) ci-dessus, la responsabilité des personnes physiques citées au paragraphe 1 du présent article est engagée. Dans ce cas, les indications fournies doivent être conformes aux critères analytiques contrôlables.

Art. 13. Le Ministre de l'Agriculture peut prescrire que les aliments simples, auxquels il est fait référence à l'annexe I, partie B, colonne 7, ne peuvent être commercialisés que dans des emballages ou récipients fermés, destinés directement aux utilisateurs finals; ces emballages et récipients doivent être fermés de telle manière que la fermeture soit détériorée lors de l'ouverture et ne puisse être réutilisée. Sont concernés les aliments simples suivants:

- 1) produits et sous-produits d'amidonnerie:
 - amidon de maïs pré-gélatinisé partiellement hydrolysé;
 - fécule de pommes de terre pré-gélatinisée, partiellement hydrolysée.
- 2) produits et sous-produits de la fabrication du sucre:
 - mélasses de betterave sucrière;
 - mélasses de canne à sucre;
 - levures séchées.
- 3) autres produits d'origine végétale.
- 4) produits d'origine animale:
 - lait écrémé en poudre spray, lait écrémé en poudre hatmaker ou roller;
 - babeurre en poudre;
 - sérum de lait en poudre, sérum de lait en grumeaux;
 - sérum de lait en poudre partiellement dé lactosé;
 - protéine de sérum de lait en poudre.
- 5) produits provenant de la transformation d'animaux terrestres.

Chapitre V. — Commercialisation des aliments composés

Art. 14. 1) Les aliments composés ne peuvent être commercialisés que si les indications ci-après — qui doivent être bien visibles, clairement lisibles et indélébiles — et qui engagent la responsabilité du fabricant ou du conditionneur, ou de l'importateur ou du vendeur, ou du distributeur, établi à l'intérieur de la Communauté sont reprises, dans un cadre réservé à cet effet, sur l'emballage, sur le récipient ou sur une étiquette fixée à celui-ci:

- a) la dénomination «aliment complet», «aliment complémentaire», «aliment minéral», «aliment melassé», «aliment complet d'allaitement», «aliment complémentaire d'allaitement», selon le cas;
- b) l'espèce animale ou la catégorie d'animaux à laquelle l'aliment composé est destiné;
- c) le mode d'emploi indiquant la destination précise de l'aliment et permettant un usage approprié de celui-ci;
- d) pour tous les aliments composés, à l'exception de ceux destinés à des animaux familiers autres que les chiens et chats, les ingrédients à déclarer conformément à l'article 15;
- e) le cas échéant, les déclarations des constituants analytiques dans les cas prévus à l'annexe II, partie A;
- f) selon le cas, les déclarations prévues à l'annexe II, partie B, dans les colonnes 1, 2 et 3;
- g) le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social du responsable des indications visées au présent paragraphe;

- h) la quantité nette exprimée en unité de masse pour les produits solides et en unité de volume ou de masse pour les produits liquides;
- i) la date de durabilité minimale, à indiquer conformément à l'article 16, paragraphe 1;
- j) le numéro de référence du lot si la date de fabrication n'est pas indiquée.

2) Lorsque les aliments composés sont commercialisés en camions-citernes ou véhicules similaires ou conformément aux dispositions de l'article 8, paragraphe 4, les indications visées au paragraphe 1 du présent article figurent sur un document d'accompagnement. Lorsqu'il s'agit de petites quantités d'aliments destinées au dernier utilisateur, il suffit que ces indications soient portées à la connaissance de l'acheteur par un affichage approprié sur le lieu de vente.

3) En relation avec les indications prévues au paragraphe 1, seules les indications supplémentaires énumérées ci-après peuvent être portées dans le cadre prévu à cet effet au paragraphe 1:

- a) la marque d'identification ou la marque commerciale du responsable des indications d'étiquetage;
- b) 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;
- c) le cas échéant, le numéro de référence du lot;
- d) le pays de production ou de fabrication;
- e) le prix du produit;
- f) la dénomination ou la marque commerciale du produit;
- g) pour les aliments composés destinés à des animaux familiers autres que les chiens et les chats, les ingrédients à déclarer conformément à l'article 15;
- h) le cas échéant, les indications recommandant des types d'aliments composés répondant à certaines caractéristiques d'ordre analytique;
- i) les indications concernant l'état physique de l'aliment ou le traitement spécifique qu'il a subi;
- j) le cas échéant, les déclarations des constituants analytiques dans les cas prévus à l'annexe II, partie A;
- k) les déclarations prévues à l'annexe II, partie B dans les colonnes 1, 2 et 4;
- l) la date de fabrication à indiquer conformément à l'article 16, paragraphe 2.

4) Pour les aliments produits et commercialisés sur le territoire du Grand-Duché il est permis:

- a) d'inscrire les indications visées au paragraphe 1 points b) à f) et point h) uniquement sur un document d'accompagnement;
- b) d'identifier par un numéro de code officiel le fabricant lorsque celui-ci n'est pas responsable des indications d'étiquetage.

5) Il est admis que:

- a) dans le cas d'aliments composés constitués au plus de trois ingrédients, les indications visées au paragraphe 1 points b) et c) ne sont pas requises si les ingrédients utilisés apparaissent clairement dans la dénomination;
- b) dans le cas de mélanges de grains entiers, les déclarations visées au paragraphe 1 points e) et f) ne sont pas requises; toutefois, elles peuvent être fournies;
- c) les dénominations «aliment complet» ou «aliment complémentaire» pour les aliments destinés à des animaux familiers autres que les chiens et chats 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;
- d) la date de durabilité minimale, la quantité nette et le numéro de référence du lot peuvent être mentionnés en dehors du cadre réservé aux indications de marquage prévu au paragraphe 1; dans ce cas, les mentions précitées seront accompagnées de l'indication de l'endroit où elles figurent.

6) Dans le cas d'aliments composés pour animaux familiers, les dénominations:

- a) en langue anglaise «compound feedingstuff», «complementary feedingstuff» et «complete feedingstuff» peuvent être remplacées respectivement par les dénominations «compound pet food», «complementary pet food» et «complete pet food»;
- b) en langue espagnole «pienso» peut être remplacée par la dénomination «alimento»;
- c) 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».

Art. 15. 1) Dans la mesure où la déclaration des ingrédients est fournie, tous les ingrédients doivent être cités.

2) L'énumération des ingrédients est soumise aux règles ci-après:

- a) aliments composés destinés à des animaux autres que les animaux familiers: énumération des ingrédients dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale;
- b) aliments composés destinés à des animaux familiers: énumération des ingrédients soit en indiquant leur teneur, soit en les mentionnant dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale.

3) Les ingrédients sont désignés par leur nom spécifique. Toutefois, des catégories regroupant plusieurs ingrédients seront établies conformément à l'article 22; dans ce cas, l'indication du nom spécifique de l'ingrédient pourra être remplacée par la mention de la catégorie à laquelle l'ingrédient appartient. Le recours à l'une de ces deux formes de déclaration exclut l'autre sauf lorsque l'un des ingrédients utilisés n'appartient à aucune des catégories qui ont été définies; dans ce cas, l'ingrédient désigné par son nom spécifique, est cité dans son ordre d'importance pondérale par rapport aux catégories.

4) Pour autant qu'aucune mesure n'ait été arrêtée selon l'article 22, sont maintenues les catégories d'ingrédients fixées et l'indication des ingrédients par des catégories est admise.

5) L'étiquetage des aliments composés pour animaux familiers peut, en outre, mettre en relief la présence ou la faible teneur d'un ou de plusieurs ingrédients qui sont essentiels pour la caractérisation d'un aliment. Dans ce cas, la teneur minimale ou la teneur maximale exprimée en pourcentage de poids, dans laquelle le ou les ingrédients ont été mis en oeuvre, doit être clairement indiquée, soit en regard de la déclaration mettant en relief le ou les ingrédients indiqués, soit dans la liste des ingrédients, soit en mentionnant le ou les ingrédients et le ou les pourcentages en poids en regard de la catégorie d'ingrédients correspondante.

Art. 16. 1) La date de durabilité minimale est 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 communautaires concernant les aliments composés pour animaux requièrent l'indication d'une date de durabilité minimale, une seule date doit être indiquée, à savoir celle qui vient à échéance la première.

2) La date de fabrication est annoncée par la mention ci-après: «Fabriqué . . . (X jours, mois ou année(s) avant la date de durabilité minimale indiquée». En cas d'application de l'article 14, paragraphe 5, point d), la mention précitée est suivie de l'indication de l'endroit où la date de durabilité figure.

Art. 17. Des informations autres que celles prévues par le présent règlement peuvent être fournies par le responsable des indications d'étiquetage de l'aliment composé.

Toutefois, ces informations:

- ne peuvent viser à déclarer la présence ou la teneur de constituants analytiques autres que ceux dont la déclaration est prévue aux articles 14 et 15 ou autres que ceux dont la déclaration est prévue à l'article 27 du présent règlement,
- ne doivent pas induire l'utilisateur en erreur, notamment en attribuant à l'aliment des effets ou propriétés qu'il ne posséderait pas ou suggérant que l'aliment possède des caractéristiques particulières alors que tous les aliments similaires possèdent ces mêmes caractéristiques,
- ne doivent pas se référer à des propriétés de prévention, de traitement ou de guérison d'une maladie,
- doivent se rapporter à des éléments objectifs ou mesurables qui peuvent être justifiés,
- doivent être nettement séparées de toutes les indications visées aux articles 14, 15 et 16.

Art. 18. 1) Un règlement ministériel dérogeant aux prescriptions des annexes peut:

- a) établir des catégories regroupant plusieurs ingrédients;
- b) établir une liste non exclusive des principaux ingrédients normalement utilisés et commercialisés pour la préparation des aliments composés destinés à des espèces autres que les animaux familiers; pour chacun des produits, cette liste fixe une dénomination et une description communes; en outre, dans certains cas, des exigences minimales de composition peuvent être également arrêtées dans la mesure où de telles dispositions se révèlent nécessaires pour permettre une meilleure identification des ingrédients;
- c) fixer la liste des ingrédients dont l'utilisation est interdite dans les aliments composés pour des raisons de protection de la santé humaine et animale;
- d) déterminer les méthodes de calcul de la valeur énergétique des aliments composés.

2) Les ingrédients énumérés sur la liste visée au paragraphe 1, point b) ne peuvent être déclarés en tant que tels que sous les dénominations qui y sont prévues et à condition qu'ils répondent aux descriptions et aux éventuelles exigences minimales de composition qui y sont données.

3) Sans préjudice des dispositions visées au paragraphe 1, point c) des ingrédients autres que ceux repris dans la liste visée au paragraphe 1, point b) peuvent également être commercialisés à condition qu'ils soient de qualité saine, loyale et marchande et qu'ils soient déclarés sous d'autres dénominations qui ne puissent induire l'acheteur en erreur.

Art. 19. Lors de la commercialisation des aliments composés, les dispositions générales visées à l'annexe II, partie A, sont d'application.

Art. 20. 1) Les indications et mentions visées aux articles 10, 12, 14, 15 et 16 doivent être bien visibles, clairement lisibles et indélébiles. Elles engagent la responsabilité soit du producteur, soit du conditionneur, soit de l'importateur, soit du vendeur ou du distributeur, établi à l'intérieur de la Communauté.

2) Les indications et mentions sont rédigées soit en langue française soit en langue allemande.

3) Toute indication supplémentaire autorisée, relative à la composition et à la valeur nutritive, tient lieu de garantie.

Art. 21. Sur les emballages, les étiquettes, les documents d'accompagnement, les documents commerciaux et publicitaires, il est interdit:

- 1) d'utiliser des qualifications ou de faire état de qualités qui ne sont pas prescrites ou autorisées par le présent règlement;
- 2) d'utiliser une indication ou un signe quelconque susceptible de prêter à confusion en ce qui concerne la nature, la provenance, la composition, la qualité, la pureté ou l'utilisation des produits visés par le présent règlement.

Chapitre VI. — Catégories, ingrédients et ingrédients non autorisés

Art. 22. 1) Pour les aliments composés pour animaux autres que des animaux familiers, et dans le cas où, conformément à l'article 15, alinéa 3, l'indication du nom spécifique d'un ingrédient est remplacée par la mention de la catégorie à laquelle l'ingrédient appartient, seules les catégories définies à l'annexe III peuvent être indiquées sur l'emballage, sur le récipient ou sur l'étiquette.

2) Pour les aliments composés destinés à des animaux familiers, seules les catégories définies à l'annexe IV peuvent être indiquées sur l'emballage, sur le récipient ou sur l'étiquette des aliments composés pour animaux familiers.

Art. 23. Dans le cas d'aliments composés destinés à des animaux autres que les animaux familiers, les ingrédients énumérés à la partie B de l'annexe V ne peuvent être déclarés sur l'emballage, sur le récipient ou sur l'étiquette fixée à celui-ci que sous les dénominations qui y sont prévues et pour autant qu'ils répondent aux prescriptions qui y sont données ainsi qu'aux exigences de composition éventuellement fixées.

En outre, les dispositions de la partie A «Généralités» de l'annexe V doivent être respectées.

Art. 24. Conformément à l'article 18, alinéa 1c, l'utilisation des ingrédients énumérés à l'annexe VI est interdite dans les aliments composés pour animaux.

Cette interdiction s'applique sans préjudice des dispositions concernant les microorganismes dans les aliments des animaux, des mesures nationales visées à l'article 1^{er}, paragraphe 2 de la directive N° 90/667/CEE, ainsi que des articles 16 et 20 du présent règlement.

Chapitre VII. — Aliments diététiques

Art. 25. Les aliments pour animaux visant des objectifs nutritionnels particuliers ne peuvent être mis sur le marché que:

- s'ils satisfont aux conditions visées à l'article 26,
- s'ils sont étiquetés conformément à l'article 27 et
- si la destination est citée dans la partie B de l'annexe VII, conformément à l'article 28, et qu'ils satisfont aux conditions définies dans ladite partie B. Les dispositions de la partie A: «Dispositions générales» de l'annexe VII doivent être respectées.

Art. 26. La nature ou la composition des aliments visés à l'article 25, doit être telle qu'ils soient appropriés à l'objectif nutritionnel particulier auquel ils sont destinés.

Art. 27. Outre les dispositions en matière d'étiquetage prévues à l'article 14 du présent règlement, les dispositions suivantes sont applicables:

1) les mentions supplémentaires ci-après doivent figurer, dans le cadre réservé à cet effet, sur l'emballage, sur le récipient ou sur l'étiquette des aliments visés à l'article 25:

- a) le qualificatif «diététique» accompagnant la dénomination de l'aliment;
- b) la destination précise, à savoir l'objectif nutritionnel particulier;
- c) l'indication des caractéristiques nutritionnelles essentielles de l'aliment;
- d) les déclarations prévues à la colonne 4 de l'annexe VII et concernant l'objectif nutritionnel particulier;
- e) la durée d'utilisation recommandée de l'aliment.

2) des indications autres que celles visées au point 1 peuvent être fournies, dans le cadre prévu à cet effet, à condition qu'elles soient prévues à l'article 28.

3) sans préjudice des dispositions de l'article 14, alinéa 3, l'étiquetage des aliments visés à l'article 25 peut se faire de référence à un état pathologique spécifique, dans la mesure où cet état correspond à l'objectif nutritionnel défini dans la liste de destinations établie en vertu de l'article 28.

4) l'étiquette ou le mode d'emploi des aliments visés à l'article 25, doit porter la mention «Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un spécialiste».

Il peut, toutefois, être stipulé dans la liste des destinations figurant à l'annexe VII que cette déclaration est remplacée, pour des aliments diététiques déterminés, par une recommandation visant à solliciter l'avis préalable d'un vétérinaire.

5) les dispositions de l'article 14, alinéa 3 s'appliquent également aux aliments visés à l'article 25 destinés à des animaux autres que les animaux familiers;

6) l'étiquetage des aliments visés à l'article 25 peut, en outre, mettre en relief la présence ou la faible teneur d'un ou de plusieurs constituants analytiques qui caractérisent l'aliment. Dans ce cas, la teneur minimale ou la teneur maximale du ou des constituants analytiques exprimée en pourcentage en poids de l'aliment doit être clairement indiquée dans la liste des constituants analytiques déclarés;

7) le qualificatif «diététique» est réservé aux seuls aliments pour animaux visés à l'article 25.

8) nonobstant les dispositions de l'article 14, alinéa 3, la déclaration des ingrédients peut être fournie sous forme de catégories regroupant plusieurs ingrédients, même si la déclaration de certains ingrédients par leur nom spécifique est requise pour justifier les caractéristiques nutritionnelles de l'aliment.

Art. 28. La liste des destinations figure à l'annexe VII.

Art. 29. Les aliments pour animaux visés par l'article 25, ne peuvent faire l'objet, pour des raisons liées aux dispositions figurant dans le présent règlement, de restrictions de commercialisation autre que celles qui sont prévues par le présent règlement.

Art. 30. Si les Ministres de l'Agriculture ou de la Santé constatent que l'emploi d'un aliment visé à l'article 25, ou son utilisation dans les conditions prévues, présente un danger pour la santé animale ou humaine ou pour l'environnement, ils en informent immédiatement la Commission, sur la base d'une motivation circonstanciée.

Art. 31. Au cours de la fabrication ou de la commercialisation, le contrôle officiel du respect des conditions prévues par le présent règlement est effectué par sondage.

Il peut être demandé au responsable de la mise sur le marché la présentation de données et d'informations justifiant la conformité des aliments aux dispositions du présent règlement.

Si ces données ont fait l'objet d'une publication facilement accessible, une référence à celle-ci suffit.

Chapitre VIII. — Dispositions transitoires

Art. 32. Les aliments composés pour animaux qui ont été fabriqués avant la date de la parution du présent règlement, conformément à la réglementation alors en vigueur et ne répondant pas aux dispositions du présent règlement, peuvent encore être commercialisés pendant un délai de trois mois à partir de l'entrée en vigueur du présent règlement.

Art. 33. Les personnes qui font le commerce d'aliments des animaux disposent d'un délai de trois mois à partir de l'entrée en vigueur du présent règlement pour écouler leurs stocks non conformes à la nouvelle réglementation.

Chapitre IX. — Surveillance et sanctions pénales

Art. 34. La surveillance des mesures prévues au présent règlement est assurée, sous l'autorité des membres du Gouvernement ayant dans leurs attributions l'agriculture et la santé, et sans préjudice des dispositions concernant les agents de la police générale et locale, par les experts et agents suivants qui, à cet effet, sont investis des pouvoirs spéciaux, prévus aux articles 3 et 4 de la loi du 19 mai 1983 portant réglementation de la fabrication et de la commercialisation des aliments des animaux:

Experts:

- 1) les ingénieurs du service de la production animale et les ingénieurs de la division des laboratoires de contrôle et d'essais auprès de l'Administration des services techniques de l'agriculture;
- 2) les vétérinaires de l'Administration des services vétérinaires;
- 3) les pharmaciens-inspecteurs.

Agents:

- 1) les agents techniques du service de la production animale et les agents techniques de la division des laboratoires de contrôle et d'essais auprès de l'Administration des services techniques de l'agriculture;
- 2) les agents sanitaires de l'Administration des services vétérinaires.

Art. 35. Pour autant que les instances communautaires aient arrêté des méthodes d'échantillonnage et d'analyse pour le contrôle officiel des aliments des animaux, ces méthodes sont d'application. Pour autant que cela ne soit pas le cas, un règlement ministériel peut fixer de telles méthodes.

Art. 36. Les annexes du présent règlement peuvent être modifiées par règlement ministériel.

Art. 37. Les infractions aux dispositions du présent règlement sont punies d'un emprisonnement de huit jours à six mois et d'une amende de deux mille cinq cent un à trois cent mille francs, ou d'une de ces peines seulement. Les dispositions du code pénal, livre premier, ainsi que celles de la loi du 18 juin 1879, modifiée par la loi du 16 mai 1904, portant attribution aux cours et tribunaux de l'appréciation de circonstances atténuantes sont applicables.

Les tribunaux peuvent prononcer la confiscation des produits non conformes aux dispositions du présent règlement.

Art. 38. Le règlement grand-ducal du 13 mars 1993 concernant la fabrication et la commercialisation des aliments des animaux est abrogé.

Art. 39. Notre Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural, Notre Ministre de la Santé et Notre Ministre de la Justice sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial.

Le Ministre de l'Agriculture,
de la Viticulture
et du Développement rural,
Marie-Josée Jacobs
Le Ministre de la Santé,
Johnny Lahure
Le Ministre de la Justice,
Marc Fischbach

Château de Berg, le 25 novembre 1994.
Jean

A) Références Directives CEE

- 1) Directive du Conseil 77/101/CEE du 23.11.76 J.O.L. 32/1 du 3.2.77
- 2) Directive du Conseil 79/373/CEE du 2.4.79 J.O.L. 86/30 du 6.4.79
- 3) Directive de la Commission 87/234/CEE du 31.3.1977 J.O.L. 102/31 du 14.4.87
- 4) Directive du Conseil 91/681/CEE du 19.12.91 J.O.L. 376/20 du 31.12.91
- 5) Directive du Conseil 90/167/CEE du 26.3.90 J.O.L. 92/42 du 7.4.90
- 6) Directive du Conseil 90/667/CEE du 27.11.90 J.O.L. 363/51 du 27.12.90
- 7) Directive du Conseil 93/74/CEE du 13.9.93 J.O.L. 237/23 du 22.9.93
- 8) Règlement CEE N° 2658/87 du Conseil, J.O.L. 256/1 du 7.9.87
- 9) Directive 90/44 du 22.1.1990 J.O.L. 27/35 du 31.1.90
- 10) Directive de la Commission 92/87/CEE du 26.10.92 J.O.L. 319/19 du 4.11.92
- 11) Directive du Conseil 65/65/CEE du 26.1.65 J.O.L. 22/369 du 9.2.65
- 12) Décision de la Commission 70/372/CEE J.O.L. 170/1 du 3.8.70

B) Directives considérées pour la présente révision

- 1) Directive 92/87/CEE de la Commission du 26 octobre 1992; J.O.L. 319/19 du 4 novembre 1992.
 - 2) Directive 93/74/CEE du Conseil du 13 septembre 1993; J.O.L. 237/23 du 22 septembre 1993.
 - 3) Directive 94/39/CEE de la Commission du 25 juillet 1994; J.O.L. 207/20 du 10 août 1994.
-

ANNEXE I

Aliments simples

Partie A

Dispositions générales

1) Dispositions générales concernant la dénomination

- 1.1. Si l'aliment simple a subi un traitement et que celui-ci n'apparaît pas dans la dénomination, celle-ci doit être complétée par une indication relative au traitement appliqué, au mode d'obtention et, le cas échéant, à la forme de présentation, indication telle que "pressé", "aplati", "concassé", "moulu".
- 1.2. S'agissant des aliments simples énumérés à la partie B aux points 2.1.1. à 2.1.3., il peut être prescrit que la dénomination doit être complétée par l'indication de la ou des espèces de blé dont il s'agit: blé tendre, blé dur ou blé tendre et blé dur.
- 1.3. S'agissant des aliments simples énumérés à la partie B aux points 2.9.2. et 3.2.8., il peut être prescrit que la dénomination doit être accompagnée d'une indication précisant l'espèce végétale ou animale à partir de laquelle le produit a été obtenu.

2) Dispositions générales concernant les déclarations obligatoires et les exigences.

- 2.1. Les teneurs indiquées ou à déclarer selon la partie B se réfèrent:
 - au poids de l'aliment simple tel quel en ce qui concerne les colonnes 4 et 5;
 - au poids de matière sèche de l'aliment simple en ce qui concerne la colonne 6, à l'exception de la teneur en humidité et des points 2.6.5. (mélasse de betteraves sucrières), 2.6.6. (mélasse de canne à sucre), 2.9.2. (graisse végétale, huile végétale), 3.2.8. (graisses animales) et 3.3.2. (huile de foie de morue).
- 2.2. Lorsque des produits visés à la partie B, colonne 2, sont utilisés pour dénaturer ou lier les aliments simples, les déclarations suivantes doivent être données:
 - dénaturants: nature et quantité des produits utilisés;
 - liants: nature des produits utilisés.
 S'agissant des liants, la quantité des produits utilisés ne peut pas dépasser 3 % du poids total.
- 2.3. Sans préjudice des dispositions prévues à l'article 4 et pour autant que d'autres valeurs n'aient pas été fixées, la pureté botanique des produits et sous-produits énumérés à la partie B aux points 1 et 2 doit, dans le cadre des exigences de composition prévues à la colonne 6, atteindre au moins 95 %.
- 2.4. 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 %.
- 2.5. Si, à la suite des contrôles officiels des aliments simples prescrits par les articles 3 et 4 de la loi du 19 mai 1983 portant réglementation de la fabrication et du commerce des aliments des animaux, on constate un écart constituant une moins-value du produit entre le résultat du contrôle et une teneur déclarée, les tolérances minimales suivantes sont admises:
 - a) pour la 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 %.

- b) pour les sucres totaux, les sucres réducteurs, le saccharose, le lactose et le 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 %;
- c) pour l'amidon et l'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 %;
- d) pour les 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 %;
- e) pour la cellulose brute:
 2,1 unité 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 %;
- f) pour l'humidité et les 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 %;
- g) pour le phosphore total, le sodium, le carbonate de calcium, le magnésium, l'indice d'acide et les substances insolubles dans l'éther de pétrole:
 1,5 unités pour les teneurs (valeurs) déclarées égales ou supérieures à 15 % (15) selon le cas;
 10 % de la teneur (valeur) déclarée pour les teneurs (valeurs) 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;
- h) pour les cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique et les 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 %;
- i) pour le carotène, la vitamine A et les xanthophylles:
 30 % de la teneur déclarée;
- j) pour la méthionine, la lysine et les bases azotées volatiles:
 20 % de la teneur déclarée;
- 2.6. Sans préjudice des dispositions prévues à l'article 4 du règlement précédent, la teneur en cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique ne doit pas dépasser 2 % dans le cadre des exigences de composition prévues à la partie B, colonne 6, sauf si une teneur différente y a été admise.

PARTIE B

DISPOSITIONS PARTICULIERES

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7

1. TOURTEAUX

1.1	Tourteaux de pression d'amandes de palme de macoya	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines séparées de leur pulpe des espèces suivantes de palmier macoya: <i>Acrocomia sclerocarpa</i> Mart. et <i>Acrocomia totai</i> Mart.	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute min. 29.5 % Humidité max. 12 % Cendres brutes max. 8 %	
1.2	Tourteaux d'extraction d'amandes de palme de macoya	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines séparées de leur pulpe des espèces de palmier macoya	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brute min. 32 % Matières grasses brutes max. 2.3 % Cendres brutes max. 8 % Humidité max. 12 %	
1.3	Tourteau de pression de pulpe de palme de macoya	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de pulpes de palme de macoya	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute min. 11,5 % Humidité max. 12 % Cellulose brute max. 24 % Cendres brutes max. 9 %	

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7

1.4.	Tourteau de pression d'arachide décortiquée	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines d'arachides <i>Arachis hypogaea</i> et d'autres espèces d' <i>Arachis</i> décortiquées	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 49 % max. 12 % max. 7 % max. 7 %	
1.5.	Tourteau d'extraction d'arachide décortiquée	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines d'arachides décortiquées	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute Cendres brutes Humidité	min. 52,5 % max. 2,3 % max. 8 % max. 7 % max. 12,5 %	
1.6.	Tourteau de pression d'arachide partiellement décortiquée	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines d'arachides partiellement décortiquées	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 40 % max. 12 % max. 16 % max. 8 %	
1.7.	Tourteau d'extraction d'arachide partiellement décortiquée	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction, à partir de graines d'arachides partiellement décortiquées	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute Cendres brutes Humidité	min. 43 % max. 2,3 % max. 16 % max. 8 % max. 12,5 %	

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7

1.8	Tourteau de pression de colza	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de colza <i>Brassica napus L. ssp. oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., de sarson indien <i>Brassica napus L. var. glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz, ainsi que de navette <i>Brassica campestris L. ssp. oleifera</i> (Metzg.) Sinsk.	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute min. 36 % Humidité max. 12 % Cendres brutes max. 9,5 % Pureté botanique min. 94 %	
1.9.	Tourteau d'extraction de colza	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction, à partir de graines de colza, de sarson indien ainsi que de navette	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brute min. 38,5 % Matières grasses brutes max. 3 % Cendres brutes max. 10 % Humidité max. 12,5 % Pureté botanique min. 94 %	
1.10.	Tourteau de pression de coprah	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir d'amandes (endosperme) séchées recouvertes de l'enveloppe de la graine (tégument) du cocotier <i>Cocos nucifera L.</i>	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute min. 20,5 % Humidité max. 12 % Cendres brutes max. 8 %	
1.11.	Tourteau d'extraction de coprah	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir d'amandes (endosperme) séchées recouvertes de l'enveloppe de la graine (tégument) du cocotier	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brute min. 22,5 % Matières grasses brutes max. 3,3 % Cendres brutes max. 8 % Humidité max. 12,5 %	

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7

1.12.	Tourteau de pression de palmiste	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de noix de palme débarassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses des espèces de palmier à huile <i>Elaeis guineensis</i> Jacq. et <i>Corozo oleifera</i> (H.B.K.) - L.H. Bailey (<i>Elaeis melanococca</i> auct.)	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute min. 17 % Humidité max. 12 % Cendres brutes max. 5,5 %	
1.13.	Tourteau d'extraction de palmiste	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de noix de palme débarassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses des espèces de palmier à huile	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brute min. 18 % Matières grasses brutes max. 2,3 % Cendres brutes max. 5,5 % Humidité max. 12,5 %	
1.14.	Tourteau de pression de soja	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de soja Glycine max (L.) Merr.	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute min. 47,5 % Humidité max. 12 % Cellulose brute max. 8 % Cendres brutes max. 7,5 %	
1.15.	Tourteau d'extraction de soja cuit	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines de soja ayant subi un traitement thermique approprié	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brute min. 50 % Humidité max. 12,5 % Cellulose brute max. 8 % Cendres brutes max. 7,5 % Activité uréasique max. 0,4 % Matières grasses brutes max. 2,3 %	

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7

1.16.	Tourteau d'extraction de soja cuit dépelliculé	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines de soja dépelliculés ayant subi un traitement thermique approprié	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brutes min. 54,5 % Humidité max. 12,5 % Cellulose brute max. 4 % Cendres brutes max. 7 % Activité uréasique max. 0,4 % Matières grasses brutes max. 2,3 %	
1.17.	Tourteau de pression de coton décortiqué	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de coton débarrassées de leurs fibres et de leurs coques appartenant aux espèces <i>Gossypium ssp.</i>	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute min. 45,5 % Humidité max. 12 % Cendres brutes max. 9 % Cellulose brute max. 12,5 %	
1.18.	Tourteau d'extraction de coton décortiqué	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines de coton débarrassées de leurs fibres et de leurs coques	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brute min. 47,5 % Matières grasses brutes max. 2,3 % Cellulose brute max. 13,5 % Cendres brutes max. 9 % Humidité max. 12,5 %	
1.19.	Tourteau de pression de coton partiellement décortiqué	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de coton débarrassées de leurs fibres et partiellement de leurs coques	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute min. 34 % Humidité max. 12 % Cellulose brute max. 22,5 % Cendres brutes max. 10 %	

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7

1.20.	Tourteau d'extraction de coton partiellement décortiqué	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines de coton débarrassées de leurs fibres et partiellement de leurs coques	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brute min. 36,5 % Matières grasses brutes max. 2,3 % Cellulose brute max. 22,5 % Cendres brutes max. 10 % Humidité max. 12,5 %	
1.21.	Tourteau de pression de niger	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de niger <i>Guizotia abyssinica (L.f.) Cass.</i>	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute min. 33 % Humidité max. 12 % Cendres brutes max. 9 % Cendres insolubles dans HCl max. 3,4 %	
1.22.	Tourteau de pression de tournesol décortiqué	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de tournesol <i>Helianthus annuus L.</i> , débarrassées autant que possible de leurs coques	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute min. 43 % Humidité max. 12 % Cellulose brute max. 16 % Cendres brutes max. 9 %	
1.23.	Tourteau d'extraction de tournesol décortiqué	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines de tournesol débarrassées autant que possible de leurs coques	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brute min. 45,5 % Matières grasses brutes max. 3 % Cendres brutes max. 9 % Cellulose brute max. 16 % Humidité max. 12,5 %	

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7

1.24.	Tourteau de pression de tournesol partiellement décortiqué	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de tournesol débarrassées partiellement de leurs coques	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 30,5 % max. 12 % max. 27,5 % max. 9 %	
1.25.	Tourteau d'extraction de tournesol partiellement décortiqué	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines de tournesol débarrassées partiellement de leurs coques	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute Cendres brutes Humidité	min. 32 % max. 3 % max. 27,5 % max. 9 % max. 12,5 %	
1.26.	Tourteau de pression de lin	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de lin <i>Linum usitatissimum L.</i>	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute Humidité Cendres brutes Pureté botanique	min. 34 % max. 12 % max. 8 % min. 93 %	
1.27.	Tourteau d'extraction de lin	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines de lin	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes Humidité Pureté botanique	min. 36,5 % max. 3,3 % max. 8 % max. 12 % min. 93 %	

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7

1.28.	Tourteau de pression de babassu	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de noix de palme, débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses, des palmiers babassu brésiliens <i>Orbignya oleifera Burr.</i> et d'autres espèces d' <i>Orbignya</i>	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute min. 22,5 % Humidité max. 12 % Cellulose brute max. 17 % Cendres brutes max. 7,5 %	
1.29.	Tourteau de pression de germes de riz	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de germes de riz <i>Oryza sativa L.</i> auxquels des parties de l'amande farineuse et du tégument adhérent encore	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute min. 25 % Humidité max. 12 % Cellulose brute max. 10 % Balles de riz max. 1 %	
1.30.	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'amande farineuse et du tégument adhérent encore	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brute min. 26 % Matières grasses brutes max. 2,3 % Cellulose brute max. 10 % Humidité max. 12,5 % Balles de riz max. 1 %	
1.31.	Tourteau de pression de sésame	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de sésame <i>Sesamum indicum L.</i>	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute min. 43 % Humidité max. 12 % Cendres brutes max. 15 % Cendres insolubles dans HCl max. 5 %	

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7

1.32.	Tourteau d'extraction de sésame	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines de sésame	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brute min. 45,5 % Matières grasses brutes max. 2,3 % Cendres brutes max. 15 % Humidité max. 12,5 % Cendres insolubles dans HCl max. 5 %	
1.33.	Tourteau d'extraction de cacao	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de fèves séchées et grillées de cacao <i>Theobroma cacao</i> L., débarrassées autant que possible de leurs coques	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brute min. 22,5 % Humidité max. 12,5 % Cellulose brute max. 13 % Cendres brutes max. 9 % Matières grasses brutes max. 2,3 %	
1.34.	Tourteau de pression de germes de blé	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de germes de blé, des espèces <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. et d'autres espèces cultivées de blé nu ou de grains d'épeautre décortiqués des espèces <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank., <i>Triticum monococcum</i> L., auxquels des parties de l'amande farineuse et du tégument adhérent encore	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute min. 28,5 % Humidité max. 12 % Cendres brutes max. 7 %	

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7

1.35.	Tourteau de pression de germes de maïs (maïserie)	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression et par voie sèche à partir de germes de maïs <i>Zea mays</i> L., auxquels des parties de l'amande farineuse et du tégument adhérent encore	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité Amidon	Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 12,5 % max. 12,5 % max. 8 % max. 9 %	
1.36.	Tourteau d'extraction de germes de maïs (maïserie)	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction et par voie sèche à partir de germes de maïs auxquels des parties de l'amande farineuse et du tégument adhérent encore	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes Amidon	Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes Matières grasses brutes	min. 13,5 % max. 12,5 % max. 8 % max. 9 % max. 2,3 %	
1.37.	Tourteau de pression de germes de maïs (amidonnerie)	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression et par voie humide à partir de germes de maïs auxquels des parties de l'amande farineuse et du tégument adhérent encore	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute Humidité Cendres brutes	min. 20 % max. 12,5 % max. 7,5 %	
1.38.	Tourteau d'extraction de germes de maïs (amidonnerie)	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction et par voie humide à partir de germes de maïs auxquels des parties de l'amande farineuse et du tégument adhérent encore	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes Humidité	min. 21,5 % max. 2,3 % max. 7,5 % max. 12,5 %	

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7

1.39.	Tourteau d'extraction d'olives	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir des fruits de l'olivier, <i>Olea Europea L.</i> , débarrassés autant que possible des débris de noyaux	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brute min. 12 % Matières grasses brutes max. 1,6 % Humidité max. 12,5 % Cendres brutes max. 6,5 % Cellulose brute max. 30 %	
-------	--------------------------------	---	-----------------------------------	---	--	--

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7

2. PRODUITS ET SOUS-PRODUITS DU TRAITEMENT DES SUBSTANCES VEGETALES

2.1 Sous-produits de meunerie

2.1.1	Son de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de la farine à partir de blé ou d'épeautre décortiqué préalablement nettoyés. Il est constitué essentiellement de fragments d'enveloppes et, d'autre part, des parties du grain débarrassées en grande partie de l'amande farineuse.	Cellulose brute	Cendres brutes Humidité	Humidité max. 14 % Cellulose brute max. 14,5 % Cendres brutes max. 8,5 %	
2.1.2.	Remoulage de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine à partir de blé ou d'épeautre décortiqué préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et, d'autre part, de parties du grain débarrassées de l'amande farineuse dans une moindre mesure que le son de blé	Cellulose brute	Amidon Cendres brutes Humidité	Amidon min. 21 % Humidité max. 14 % Cellulose brute max. 11,5 % Cendres brutes max. 7,5 %	

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7

2.1.3.	Farine basse de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de parties de l'amande farineuse et d'autre part, de fins fragments d'enveloppes et de quelques débris de grains	Cellulose brute	Amidon Cendres brutes Humidité	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 35 % max. 14 % max. 6 % max. 6,5 %	
2.14.	Germes de blé	Sous-produit de la meunerie constitué essentiellement de germes de blé aplatis ou non, auxquels adhèrent encore des parties de l'amande farineuse et des enveloppes	Cellulose brute	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes Humidité	Protéine brute Matières grasses brutes Humidité Cellulose brute	min. 28,5 % min. 8 % max. 12 % max. 4,5 %	
2.1.5.	Son de seigle	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine de seigle. <i>Secale cereale L.</i> , préalablement nettoyé. Il est constitué essentiellement de fragments d'enveloppes et, d'autre part, des parties du grain débarrassées en grande partie de l'amande farineuse.	Cellulose brute	Cendres brutes Humidité	Humidité Cellulose brute Cendres brutes	max. 14 % max. 10,5 % max. 6,5 %	

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7

2.1.6.	Rebulet de seigle (remoulage de seigle)	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine de seigle, préalablement nettoyé. Il est constitué principalement de fragments, d'enveloppes et, d'autre part, des parties du grain débarrassées de l'amande farineuse dans une moindre mesure que le son de seigle	Cellulose brute	Amidon Cendres brutes Humidité	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 21 % max. 14 % max. 7,5 % max. 7 %	
2.1.7.	Remoulage de seigle (farine basse de seigle)	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine de seigle, préalablement nettoyé. Il est constitué principalement de parties de l'amande farineuse et, d'autre part, de fins fragments d'enveloppes et de quelques débris de grains	Cellulose brute	Amidon Cendres brutes Humidité	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 3,5 % max. 14 % max. 4,5 % max. 4,5 %	

2.2. Produits et sous-produits de la fabrication de flocons, de gruaux et de grains décortiqués

2.2.1.	Farine fourragère d'avoine	Sous-produit riche en amidon obtenu lors de la transformation de l'avoine <i>Avena sativa L.</i> et d'autres espèces cultivées d'avoine nettoyées et décortiquées en gruaux ou en farine blutée d'avoine	Cellulose brute Amidon	Cendres brutes Humidité	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 46,5 % max. 14 % max. 8 % max. 5 %	
--------	----------------------------	--	---------------------------	----------------------------	---	--	--

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7

2.2.2.	Flocons d'orge	Produit obtenu par l'aplatissage de l'orge <i>Hordeum vulgare L.</i> , décortiquée traitée à la vapeur	Cellulose brute	Amidon Humidité	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 58 % max. 14 % max. 2,3 % max. 4,7 % max. 0,5 %	
2.2.3.	Farine fourragère d'orge	Sous-produit résultant de la transformation de l'orge préalablement nettoyée et décortiquée en orge perlée, en semoule ou en farine blutée d'orge	Cellulose brute Amidon	Cendres brutes Humidité	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 40,5 % max. 14 % max. 11,5 % max. 6,5 %	
2.2.4.	Flocons de maïs	Produit obtenu par l'aplatissage du maïs traité à la vapeur	Cellulose brute	Amidon Humidité	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 70 % max. 14 % max. 4,7 % max. 3,5 % max. 0,5 %	
2.2.5.	Issues de pois (farine fourragère de pois)	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de la farine de pois <i>Pisum sativum L.</i> Il est constitué essentiellement par des parties de l'endosperme et dans une moindre mesure par des pellicules	Protéine brute Cellulose brute	Matières grasses brutes Cendres brutes Humidité	Protéine brute Humidité Cellulose brute	min. 23,5 % max. 14 % max. 9,5 %	

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7

2.2.6.	Flocons de pommes de terre	Produit obtenu par le séchage de pommes de terre <i>Solanum tuberosum L.</i> , pelées ou non pelées, cuites à la vapeur ou à l'eau et écrasées	Cellulose brute	Amidon Humidité	Amidon min. 70 % Humidité max. 14 % Cendres brutes max. 7,5 % Cendres insolubles dans HCl max. 1,7 %	
--------	----------------------------	--	-----------------	--------------------	---	--

2.3. Sous-produits de maïserie

2.3.1.	Farine fourragère de maïs	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de la farine ou de la semoule de maïs	Amidon	Cellulose brute Cendres brutes Matières grasses brutes Humidité Protéine brute	Amidon min. 37 % Humidité max. 14 % Cellulose brute max. 9 % Cendres brutes max. 5 %	
2.3.2.	Sons de maïs	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de la farine ou de la semoule de maïs. Il est constitué principalement d'enveloppes ainsi que de germes de maïs et, dans une certaine mesure, de fragments de l'amande farineuse	Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes Protéine brute	Humidité max. 14 % Cellulose brute max. 15 % Cendres brutes max. 5 %	

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7

2.3.3.	Germes et sons de maïs	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de la farine, de la semoule ou de l'amidon de maïs. Il est constitué par des germes non extraits du son de maïs et quelques débris de l'amande farineuse	Protéine brute Matières grasses brutes	Humidité Cellulose brute Cendres brutes Amidon	Matières grasses brutes min. 11 % Humidité max. 13 % Cellulose brute max. 9 %	
--------	------------------------	---	---	---	---	--

2.4. Produits et sous-produits de rizerie

2.4.1.	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, décortiqués, tachetés ou jaunes	Amidon	Cellulose brute Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes Protéine brute	Amidon min. 76 % Humidité max. 14 % Cellulose brute max. 2,9 % Cendres brutes max. 3,5 % Cendres insolubles dans HCl max. 1 %	
2.4.2.	Brisures de riz	Sous-produit obtenu lors de la préparation de riz poli ou de riz glacé. Il est constitué essentiellement de petits grains ou de grains brisés	Amidon		Pureté botanique min. 99 % Humidité max. 14 % Cendres insolubles dans HCl max. 1 %	

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7

2.4.3.	Sons de riz (farine fourragère de riz brune)	Sous-produit obtenu lors du premier polissage du riz cargo sans utilisation de carbonate de calcium. Il est constitué de pellicules argentées, de particules de la couche d'aleurone, de l'amande farineuse et de germes	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute min. 13.5 % Matières grasses brutes min. 13.5 % Humidité max. 12 % Cellulose brute max. 12.5 % Cendres brutes max. 13 % Cendres insolubles dans HCl max. 1.7 % Balles de riz max. 3 %	
2.4.3. bis	Sons de riz (farine fourragère de riz brune) pauvres en carbonate de calcium	Sous-produit obtenu lors du premier polissage du riz cargo. Il est constitué de pellicules argentées, de particules de la couche d'aleurone, de l'amande farineuse et de germes; il contient, dans une faible mesure, du carbonate de calcium provenant du processus de polissage du riz.	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes Carbonate de calcium	Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute min. 13.5 % Matières grasses brutes min. 13.5 % Humidité max. 12 % Cellulose brute max. 12.5 % Cendres brutes max. 16 % Cendres insolubles dans HCl max. 1.7 % Balles de riz max. 3 % Carbonate de calcium max. 3 %	

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7

2.4.4.	Farine basse de riz (farine fourragère blanche de riz)	Sous-produit obtenu lors du deuxième polissage du riz cargo. Il est constitué principalement des particules de l'amande farineuse, de la couche d'aleurone et de germes.	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute min. 13.5 % Matières grasses brutes min. 13.5 % Humidité max. 12 % Cellulose brute max. 7 % Cendres brutes max. 9 % Cendres insolubles dans HCl max. 0.6 % Balles de riz max. 1 %	
--------	--	--	--	---	--	--

2.5. Produits et sous-produits d'amidonnerie et de féculerie

2.5.1.	Amidon de maïs	Amidon de maïs pratiquement pur	Amidon	Humidité Cendres brutes	Amidon min. 98 % Humidité max. 14 % Cendres brutes max. 0.6 %	
2.5.2.	Amidon de maïs pré-gélatinisé	Amidon de maïs pratiquement pur, largement éclaté par un traitement thermique approprié	Amidon	Humidité Cendres brutes	Amidon min. 98 % Humidité max. 10 % Cendres brutes max. 0.6 % Cendres insolubles dans HCl max. 0.5%	

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7

2.5.3.	Amidon de maïs prégelatinisé partiellement hydrolysé	Amidon de maïs pratiquement pur, largement prégelatinisé et partiellement hydrolysé	Amidon Sucres réducteurs exprimés en glucose	Humidité Cendres brutes	Sucres réducteurs exprimés en glucose Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 28 % max. 10 % max. 1.1 % max. 0.5 %	X
2.5.4.	Gluten de maïs	Sous-produit séché de l'amidonnerie de maïs. Il est constitué principalement par le gluten obtenu lors de la séparation de l'amidon	Protéine brute	Humidité Cellulose brute Cendres brutes Matières grasses brutes Xanthophylles	Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 67 % max. 13 % max. 5 % max. 3.5 % max. 0.5 %	
2.5.5.	Issues de maïs (France) ou aliment de gluten de maïs (Belgique)	Sous-produit séché de l'amidonnerie de maïs. Il est constitué par des sons et par une plus faible quantité de gluten. Les résidus séchés des eaux de trempage et les germes déshuilés peuvent y être ajoutés	Protéine brute	Humidité Cellulose brute Cendres brutes Matières grasses brutes	Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 20,5 % max. 13 % max. 11,5 % max. 10,5 %	
2.5.6.	Amidon de riz	Amidon de riz pratiquement pur	Amidon	Humidité Cendres brutes	Amidon Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 98 % max. 14 % max. 1,2 % max. 0,5 %	

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7

2.5.7.	Amidon de riz pré-gélatinisé	Amidon de riz pratiquement pur, largement éclaté par un traitement thermique approprié	Amidon	Humidité Cendres brutes	Amidon Humidité min. 94 % max. 10 % Cendres brutes max. 1,1 % Cendres insolubles dans HCl max. 0,5 %	
2.5.8.	Gluten de riz	Sous-produit séché de l'amidonnerie de riz constitué principalement de gluten	Protéine brute	Humidité Cellulose brute Cendres brutes Matières grasses brutes	Protéine brute min. 63 % Humidité max. 13 % Cellulose brute max. 2,3 % Cendres brutes max. 5 % Cendres insolubles dans HCl max. 0,5 %	
2.5.9.	Issues de sorgho (France) ou aliment de gluten de sorgho (Belgique)	Sous-produit séché de l'amidonnerie de sorgho <i>Sorghum bicolor (L.) Moench s.l.</i> Il est constitué par des sons et une plus faible quantité de gluten. Les résidus séchés des eaux de trempage et les germes peuvent y être ajoutés	Protéine brute	Humidité Cellulose brute Cendres brutes Matières grasses brutes	Protéine brute min. 20,5 % Humidité max. 13 % Cellulose brute max. 11 % Cendres brutes max. 9 %	
2.5.10.	Amidon de blé	Amidon de blé pratiquement pur	Amidon	Humidité Cendres brutes	Amidon min. 98 % Humidité max. 14 % Cendres brutes max. 0,6 % Cendres insolubles dans HCl max. 0,5 %	

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7

2.5.11.	Amidon de blé prégelatinisé	Amidon de blé pratiquement pur, largement prégelatinisé par un traitement thermique approprié	Amidon	Humidité Cendres brutes	Amidon Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 91 % max. 10 % max. 0,6 % max. 0,5 %	
2.5.12.	Amidon de blé prégelatinisé, partiellement hydrolysé	Amidon de blé pratiquement pur largement prégelatinisé et partiellement hydrolysé	Amidon Sucres réducteurs exprimés en glucose	Humidité Cendres brutes	Sucres réducteurs exprimés en glucose Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 28 % max. 10 % max. 1,1 % max. 0,5 %	
2.5.13.	Gluten de blé	Sous-produit séché de l'amidonnerie de blé. Il est constitué principalement par le gluten obtenu lors de la séparation de l'amidon	Protéine brute	Humidité Cendres brutes	Protéine brute Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 80 % max. 12 % max. 1,7 % max. 0,5 %	

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7

2.5.14.	Amidon de manioc	Amidon pratiquement pur obtenu à partir de racines de manioc <i>Manihot esculenta</i> Crantz	Amidon	Humidité Cendres brutes	Amidon Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 92 % max. 15 % max. 1,2 % max. 0,5 %	
2.5.15.	Amidon de manioc pré-gélatinisé	Amidon obtenu à partir de racines de manioc, largement pré-gélatinisé par un traitement thermique approprié	Amidon	Humidité Cendres brutes	Amidon Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 91 % max. 10 % max. 1,1 % max. 0,5 %	
2.5.16.	Fécule de pommes de terre	Fécule de pommes de terre pratiquement pure	Amidon	Humidité Cendres brutes	Amidon Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 98 % max. 20 % max. 1 % max. 0,5 %	
2.5.17.	Fécule de pommes de terre pré-gélatinisée	Fécule de pommes de terre pratiquement pure, largement pré-gélatinisée par un traitement thermique approprié	Amidon	Humidité Cendres brutes	Amidon Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 96 % max. 10 % max. 1,1 % max. 0,5 %	

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7

2.5.18.	Fécule de pommes de terre pré-gélatinisée, partiellement hydrolysée	Fécule de pommes de terre pratiquement pure, largement pré-gélatinisée et partiellement hydrolysée	Amidon Sucres réducteurs exprimés en glucose	Humidité Cendres brutes	Sucres réducteurs exprimés en glucose Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 28 % max. 10 % max. 1,5 % max. 0,5 %
2.5.19.	Protéine de pommes de terre	Sous-produit séché de la féculerie constitué principalement de substances protéiniques résultant de la séparation de la fécule	Protéine brute	Humidité Cendres brutes Matières grasses brutes Cellulose brute	Protéine brute Humidité Cendres insolubles dans HCl	min. 76 % max. 14 % max. 0,5 %
2.5.20.	Pulpes séchées de pommes de terre	Sous-produit séché de féculerie	Amidon	Humidité Cendres brutes Matières grasses brutes Cellulose brute	Amidon Humidité Cellulose brute	min. 40,5 % max. 14 % max. 21 %
2.5.21.	Dextrose (glucose)	Produit de la saccharification de l'amidon ou de la fécule constitué par du glucose purifié et cristallisé (avec ou sans eau de cristallisation)	Glucose	Humidité	Glucose Humidité	min. 99,5 % max. 10 %

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7

2.5.22.	Mélasse de dextrose	Sous-produit obtenu lors de la cristallisation du dextrose	Sucres réducteurs exprimés en glucose	Humidité Cendres brutes	Sucres réducteurs exprimés en glucose Humidité Cendres brutes	min. 60 % max. 40 % max. 4 %
---------	---------------------	--	---------------------------------------	----------------------------	---	------------------------------------

2.6. Produits et sous-produits de la fabrication du sucre

2.6.1.	Sucre (saccharose)	Sucres de betterave ou de canne à l'état solide	Saccharose	Cendres	Saccharose	min. 97 %
2.6.2.	Cossettes séchées de betteraves sucrières	Produit obtenu par séchage de cossettes provenant de betteraves sucrières <i>Beta vulgaris L. ssp. vulgaris var. altissima Doell.</i> , préalablement lavées	Sucres totaux exprimés en saccharose	Humidité Cendres brutes	Sucres totaux exprimés en saccharose Humidité Cendres brutes	min. 57 % max. 13 % max. 7 %
2.6.3.	Cossettes partiellement épuisées et séchées de betteraves sucrières	Produit obtenu par séchage de cossettes partiellement épuisées provenant de betteraves sucrières préalablement lavées	Sucres totaux exprimés en saccharose	Humidité Cendres brutes	Sucres totaux exprimés en saccharose Humidité Cendres brutes	min. 20,5 % max. 13 % max. 7 %

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7

2.6.4.	Pulpes séchées de betteraves sucrières	Sous-produit de la fabrication du sucre constitué de cossettes épuisées et séchées de betteraves sucrières		Cellulose brute	Sucres totaux exprimés en saccharose max. 10 % Humidité max. 13 % Cendres brutes max. 8 % Cendres insolubles dans HCl max. 3,5 %	
2.6.5.	Mélasse de betteraves sucrières	Sous-produit constitué par le résidu sirupeux recueilli lors de la fabrication ou du raffinage du sucre provenant de betteraves sucrières	Sucres totaux exprimés en saccharose		Sucres totaux exprimés en saccharose par rapport au produit tel quel min. 42 %	
2.6.6.	Mélasse de canne à sucre	Sous-produit constitué par le résidu sirupeux recueilli lors de la fabrication ou du raffinage du sucre provenant des cannes à sucre <i>Saccharum officinarum L.</i>	Sucres totaux exprimés en saccharose		Sucres totaux exprimés en saccharose par rapport au produit tel quel min. 47 %	

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7

2.7. Produits et sous-produits de malterie, de brasserie, de distillerie et de transformation de fruits ainsi que les levures fourragères séchées

2.7.1.	Radicelles de malt	Sous-produit de malterie constitué par les radicelles séchées de céréales germées	Protéine brute	Humidité Cendres brutes Cellulose brute	Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 26,5 % max. 12,5 % max. 18,5 % max. 8,5 %	
2.7.2.	Levures séchées	Levures en mélange ou non appartenant aux familles des <i>Saccharomycetaceae</i> , <i>Endomycetaceae</i> , <i>Cryptococcaceae</i> , cultivées sur les substrats suivants: jus et mélasses de betterave ou de canne, vinasses de distillerie ou de levurerie, lactosérum, graines de céréales et produits issus de leur transformation, liqueurs d'hydrolyse de matières celluloseuses et dont les cellules ont été tuées et séchées	Protéine brute	Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 49 % max. 10 % max. 9,5 % max. 1,1 %	

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7

2.7.3.	Drèches séchées de brasserie	Sous-produit de brasserie obtenu par séchage des résidus de céréales maltées ou non maltées ainsi que d'autres matières amylacées	Protéine brute	Humidité Cellulose brute	Protéine brute min. 23 % Solubilité de la protéine brute ⁽¹⁾ min. 70 % Humidité max. 12,5 % Cellulose brute max. 19,5 % Cendres brutes max. 6,5 %	
2.7.4.	Drèches séchées de distillerie	Sous-produit de distillerie obtenu par séchage des résidus de céréales travaillées ou d'autres matières amylacées	Protéine brute	Humidité Cellulose brute	Protéine brute min. 23 % Solubilité de la Protéine brute ⁽¹⁾ min. 70 % Humidité max. 12,5 % Cellulose brute max. 19,5 % Cendres brutes max. 6,5 %	
2.7.5.	Pulpes d'agrumes déshydratées	Sous-produit séché obtenu lors de la fabrication de jus d'agrumes		Humidité Cellulose brute	Humidité max. 13 % Acidité exprimée en acide citrique anhydre max. 4,6 %	

⁽¹⁾ Protéine brute solubilisée par la pepsine et l'acide chlorhydrique, exprimée en pourcentage de la protéine brute.

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7

2.8. Produits agricoles séchés artificiellement

2.8.1.	Farine d'herbe déshydratée	Produit obtenu par séchage artificiel ou, éventuellement par préséchage de jeunes plantes fourragères dont les enzymes activant l'oxydation ont été rendus pratiquement inactifs par le séchage	Protéine brute	Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl Cellulose brute Carotène Matières grasses brutes	Protéine brute min. 15,5 % Carotène min. 0,01 % Humidité max. 12 % Cendres brutes max. 15 % Cendres insolubles dans HCl max. 3,4 %	
2.8.2.	Farine de luzerne déshydratée	Produit obtenu par séchage artificiel ou, éventuellement par préséchage de jeunes plantes fourragères dont les enzymes activant l'oxydation ont été rendus pratiquement inactifs par le séchage. Ce produit peut contenir environ 20 % d'herbes ou de trèfle séchés artificiellement en même temps que la luzerne	Protéine brute	Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl Cellulose brute Carotène Matières grasses brutes	Protéine brute min. 17 % Carotène min. 0,01 % Humidité max. 12 % Cendres brutes max. 15 % Cendres insolubles dans HCl max. 3,4 %	

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7

2.8.3.	Farine de trèfle déshydraté	Produit obtenu par séchage artificiel, ou, éventuellement par préséchage de jeunes plantes fourragères dont les enzymes activant l'oxydation ont été rendus pratiquement inactifs par le séchage. Ce produit peut contenir environ 20 % d'herbes ou de luzerne séchées artificiellement en même temps que le trèfle	Protéine brute	Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl Cellulose brute Carotène Matières grasses brutes	Protéine brute min. 17 % Carotène min. 0,01 % Humidité max. 12 % Cendres brutes max. 15 % Cendres insolubles dans HCl max. 3,4 %	
2.8.4.	Collets et feuilles déshydratés de betteraves sucrières	Produit obtenu par séchage artificiel de collets et de feuilles de betteraves, hachés ou non et préalablement lavés		Protéine brute Sucres totaux exprimés en saccharose Humidité Cendres insolubles dans HCl Cellulose brute	Humidité max. 12 % Cendres insolubles dans HCl max. 4 %	
2.8.5.	Cossettes de topinambours ou farine de topinambours	Produit obtenu respectivement par concassage ou mouture de tubercules préalablement nettoyés et séchés de topinambours <i>Helianthus tuberosus</i> L.	Inuline.	Humidité Cendres brutes Cellulose brute Matières grasses brutes Protéine brute	Inuline min. 63 % Humidité max. 13 % Cellulose brute max. 6,5 % Cendres brutes max. 4,6 %	

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7

2.8.6.	Cossettes de patates douces ou farine de patates douces	Produit obtenu respectivement par concassage ou mouture de tubercules préalablement nettoyés et séchés de patates douces, <i>Ipomoea batatas (L.) Poir.</i>	Amidon	Humidité Cendres brutes Cellulose brute Matières grasses brutes Protéine brute	Amidon min. 57,5 % Humidité max. 13 % Cellulose brute max. 6,5 % Cendres brutes max. 4,6 %	
2.8.7.	Farine de manioc ou cossettes de manioc ou racines de manioc	Racines de manioc séchées et, si nécessaire, lavées et pelées, ainsi que les produits obtenus par concassage ou mouture	Amidon	Humidité Cendres brutes Cellulose brute Matières grasses brutes Protéine brute	Amidon min. 75 % Humidité max. 13 % Cellulose brute max. 5,2 % Cendres brutes max. 5,5 % Cendres insolubles dans HCl max. 3,3 %	
2.8.8.	Farine de manioc, type 55, ou cossettes de manioc type 55, ou racines de manioc type 55	Racines de manioc non pelées, séchées et le cas échéant lavées, ainsi que les produits obtenus par concassage ou mouture	Amidon	Humidité Cendres brutes Cellulose brute Matières grasses brutes Protéine brute	Amidon min. 63 % Humidité max. 13 % Cellulose brute max. 9 % Cendres brutes max. 6 % Cendres insolubles dans HCl max. 4 %	

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7

2.8.9.	Pulpe de manioc séchée	Déchets provenant de l'amidonnerie de manioc, séchés et moulus	Amidon	Humidité Cendres brutes Cellulose brute Matières grasses brutes Protéine brute	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 57,5 % max. 13 % max. 13 % max. 6 % max. 2,3 %
--------	------------------------	--	--------	--	--	---

2.9. Autres produits d'origine végétale

2.9.1.	Caroubes concassées	Produit obtenu par concassage des fruits séchés et dénoyautés du caroubier <i>Ceratonia siliqua L.</i>		Sucres totaux exprimés en saccharose Humidité Cendres brutes	Sucres totaux exprimés en saccharose Humidité Cendres brutes	min. 35 % max. 14 % max. 5 %
2.9.2.	Graisse végétale Huile végétale	Produit constitué de graisse ou d'huile d'origine végétale		Humidité Indice d'acide Substances insolubles dans l'éther de pétrole	Humidité Indice d'acide exprimé par rapport à la matière telle quelle Substances insolubles dans l'éther de pétrole	max. 1 % max. 12 % max. 1,5 %

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7

3. PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE

3.1. Produits laitiers

3.1.1.	Lait écrémé en poudre spray Lait écrémé en poudre hat-maker ou roller	Produit obtenu par élimination de l'eau contenue dans le lait écrémé, soit par vaporisation dans un courant d'air chaud (lait écrémé en poudre spray), soit par séchage sur cylindre (lait écrémé en poudre hatmaker ou roller)	Protéine brute	Humidité Lactose Matières grasses brutes Cendres brutes	Protéine brute min. 33,5 % Humidité max. 5 % Cendres brutes max. 9 % Matières grasses brutes max. 1,6 % Cendres insolubles dans HCl max. 0,5 %	x
3.1.2.	Babeurre en poudre	Produit obtenu soit par élimination de l'eau contenue dans le babeurre, soit par vaporisation dans un courant d'air chaud (babeurre en poudre spray) soit par séchage sur cylindre (babeurre en poudre hatmaker ou roller)	Protéine brute Matières grasses brutes Lactose	Humidité Cendres brutes	Humidité max. 6 % Protéine brute min. 32 % Cendres brutes max. 10,5 % Cendres insolubles dans HCl max. 0,5 %	x
3.1.3.	Sérum de lait en poudre Sérum de lait en grumeaux	Produits obtenus par élimination de l'eau contenue dans le sérum de lait	Protéine brute Lactose	Humidité Matières grasses brutes Chlorures exprimés en NaCl Cendres brutes Sodium	Lactose min. 60 % Humidité max. 8 % Chlorures exprimés en NaCl max. 4,9 % Cendres insolubles dans HCl max. 0,5 %	x

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7

3.1.4.	Sérum de lait en poudre partiellement délactosé	Produit obtenu par l'élimination de l'eau, contenue dans le sérum de lait dont une partie du lactose a été extraite	Lactose Protéine brute	Humidité Chlorures exprimés en NaCl Cendres brutes Matières grasses brutes Sodium	Lactose Humidité Chlorures exprimés en NaCl Protéine brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 32,5 % max. 8 % max. 6,5 % min. 19,5 % max. 31,5 % max. 0,5 %	x
3.1.5.	Protéine de sérum de lait en poudre Albumine de lait en poudre	Produits obtenus par séchage des composés protéiniques extraits du sérum de lait ou du lait par traitement chimique ou physique	Protéine brute	Humidité Cendres brutes Matières grasses brutes	Protéine brute Humidité Cendres insolubles dans HCl	min. 76 % max. 8 % max. 0,5 %	x

3.2. Produits provenant de la transformation d'animaux terrestres

3.2.1.	Farine de sang	Produit obtenu par séchage du sang d'animaux de boucherie y compris de volaille. Ce produit doit être pratiquement exempt de substances étrangères	Protéine brute	Humidité Cendres brutes	Protéine brute Solubilité de la protéine brute ⁽¹⁾ Humidité Cendres brutes	min. 89 % min. 90 % max. 10 % max. 5,5 %	x
--------	----------------	--	----------------	----------------------------	--	---	---

⁽¹⁾ Protéine brute solubilisée par la pepsine et l'acide chlorhydrique, exprimée en pourcentage de la protéine brute.

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7

3.2.2.	Farine de viande osseuse	Produit obtenu par séchage et mouture de morceaux de viande riches en os provenant d'animaux terrestres à sang chaud. Le produit doit être pratiquement exempt de poils, de soie, de plume, de corne, de sabot, de peau et de sang ainsi que du contenu de l'estomac et des viscères	Protéine brute Matières grasses brutes	Humidité Chlorures exprimés en NaCl Phosphore total Cendres brutes Méthionine Lysine Bases azotées volatiles	Protéine brute min. 40 % Solubilité de la protéine brute ⁽¹⁾ min. 87 % Phosphore total max. 9 % Humidité max. 10 % Matières grasses brutes max. 13,5 % Chlorures exprimés en NaCl max. 2,2 %	x
3.2.3.	Farine d'os	Produit obtenu par séchage et mouture d'os largement dégraissés provenant d'animaux terrestres à sang chaud. Le produit doit être pratiquement exempt de poil, de soie, de plume, de corne, de sabot, de peau et de sang ainsi que du contenu de l'estomac et des viscères. En outre, il doit être exempt d'esquilles et ne peut contenir de fragment d'os présentant des aspérités ou des rebords tranchants	Protéine brute	Humidité Cendres brutes Phosphore total Matières grasses brutes	Protéine brute min. 26,5 % Phosphore total min. 9 % Humidité max. 10 % Matières grasses brutes max. 5,5 %	x

⁽¹⁾ Protéine brute solubilisée par la pepsine et l'acide chlorhydrique, exprimée en pourcentage de la protéine brute.

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7
3.2.4.	Farine de viande (France) ou farine animale (Belgique) Les produits dont la teneur en matières grasses excède 11 % doivent être désignés comme riches en matières grasses	Produit obtenu par séchage et mouture de carcasses d'animaux terrestres à sang chaud, le cas échéant dégraissées par un procédé approprié	Protéine brute Matières grasses brutes	Humidité Phosphore total Chlorures exprimés en NaCl Cendres insolubles dans HCl Méthionine Lysine Bases azotées volatiles	Protéine brute min. 55 % Solubilité de la protéine brute ⁽¹⁾ min. 87 % Humidité max. 10 % Phosphore total max. 5,5 % Chlorures exprimés en NaCl max. 22 % Cendres insolubles dans HCl max. 2,2 %	x
3.2.5.	Cretons de viande	Produit provenant des résidus de la fabrication du suif et des autres matières grasses d'origine animale	Protéine brute	Humidité Chlorures exprimés en NaCl Matières grasses brutes Cendres brutes	Protéine brute min. 53,5 % Humidité max. 10 % Chlorures exprimés en NaCl max. 2,2 % Cendres insolubles dans HCl max. 0,5 %	x
3.2.6.	Déchets d'abattage de volaille séchées Les produits dont la teneur en matières grasses excède 12 % doivent être désignés comme "riches en matières grasses"	Produit obtenu par séchage et mouture de déchets de volailles abattues; il doit être pratiquement exempt de plumes	Protéine brute	Humidité Chlorures exprimés en NaCl Matières grasses brutes Cendres brutes	Protéine brute min. 55 % Solubilité de la protéine brute ⁽¹⁾ min. 80 % Humidité max. 10 % Chlorures exprimés en NaCl max. 2,2 % Cendres insolubles dans HCl max. 3,3 %	x

⁽¹⁾ Protéine brute solubilisée par la pepsine et l'acide chlorhydrique, exprimée en pourcentage de la protéine brute.

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7

3.2.7.	Farine de plumes hydrolysées	Produit obtenu par hydrolyse, séchage et mouture de plumes de volailles	Protéine brute	Humidité Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute min. 87 % Solubilité de la protéine brute ⁽¹⁾ min. 75 % Humidité max. 11 % Cendres insolubles dans HCl max. 3,4 %	x
3.2.8.	Graisses animales	Produit constitué par des graisses provenant d'animaux ou de parties d'animaux terrestres à sang chaud		Humidité Indice d'acide Substances insolubles dans l'éther de pétrole	Humidité max. 1 % Substances insolubles dans l'éther de pétrole max. 1,5 % Indice d'acide exprimé par rapport à la matière telle quelle max. 30 %	

⁽¹⁾ Protéine brute solubilisée par la pepsine et l'acide chlorhydrique. exprimée en pourcentage de la protéine brute.

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7

3.3. Produits provenant de la transformation de poissons ou d'autres animaux marins

3.3.1.	Farine de poisson Les produits dont la teneur en chlorures calculés en NaCl est inférieure à 2 % peuvent être désignés comme "pauvres en sel"	Produit obtenu par séchage et mouture de différents poissons entiers ou de parties de poissons auxquels le jus de pression peut être ajouté	Protéine brute Matières grasses brutes	Humidité Chlorures exprimés en NaCl Carbonate de calcium Phosphore total	Protéine brute Solubilité de la protéine brute ⁽¹⁾ Humidité Chlorures exprimés en NaCl Carbonate de calcium Cendres insolubles dans HCl	min. 61 % min. 87 % max. 10 % max. 4,4 % max. 2,8 % max. 2,2 %	x
3.3.2.	Huile de foie de morue	Huile obtenue à partir de foies frais de poissons de la famille des merluches (Gadidae)	Vitamine A	Humidité Indice d'acide Insolubles dans l'éther de pétrole	Vitamine A ⁽²⁾ Humidité Insolubles dans l'éther de pétrole ⁽²⁾ Indice de saponification Indice d'iode Indice d'acide ⁽²⁾	min. 750 UI/g max. 0,15 % max. 0,05 % 180/196 150/180 max. 6	

⁽¹⁾ Protéine brute solubilisée par la pepsine et l'acide chlorhydrique, exprimée en pourcentage de la protéine brute.

⁽²⁾ Teneur exprimée par rapport à la matière telle quelle.

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7

4. SUBSTANCES MINÉRALES

4.1.	Carbonate de calcium La nature du produit (colonne 3) doit être indiquée dans la dénomination	Carbonate de calcium précipité, roches calcaïques moulues, craie lavée, craie granulée, coquilles moulues d'huîtres ou de moules	Calcium Cendres insolubles dans HCl		Calcium min. 36 % Cendres insolubles dans HCl max. 5 %	
4.2.	Carbonate de calcium et de magnésium	Mélange naturel de calcium et de carbonate de magnésium	Calcium Magnésium		Calcium min. 19 % Magnésium min. 11 % Passage au travers d'un tamis à mailles de 0,25 mm min. 99,5 % Cendres insolubles dans HCl max. 2 %	x
4.3.	Algues marines calcaires (maërl)	Produit d'origine naturelle obtenu à partir d'algues marines calcaires moulues ou transformées en granulés	Calcium Cendres insolubles dans HCl		Calcium min. 33 % Cendres insolubles dans HCl max. 5 %	x
4.4.	Oxyde de magnésium	Oxyde de magnésium techniquement pur, MgO	Magnésium		Magnésium min. 50 %	x
4.5.	Kiesérite	Sulfate de magnésium naturel, $MgSO_4 \cdot H_2O$	Magnésium		Magnésium min. 15 %	x

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7

4.6.	Hydrogénophosphate de calcium (phosphate bicalcique)	Produit constitué d'hydrogénophosphate de calcium (phosphate bicalcique) techniquement pur	Phosphate total Chlorures exprimés en NaCl	Calcium	Phosphore total Chlorures exprimés en NaCl Rapport Ca / P	min. 16 % max. 1 % > 1,15	x
4.7.	Phosphate naturel défluoré	Produit obtenu par la mouture de phosphates naturels éventuellement purifiés et plus ou moins défluorés	Phosphore total	Calcium	Phosphore total	min. 14 %	x
4.8.	Farine d'os dégelatinisés	Os dégraissés, dégelatinisés, stérilisés et moulus	Phosphore total	Humidité Calcium	Phosphore total Humidité Passage au travers d'un tamis à mailles de 1 mm	min. 14,5 % max. 10 % min. 90 %	x
4.9.	Bis-(dihydrogénophosphate) de calcium (phosphate monocalcique)	Produit constitué de bis-dihydrogénophosphate de calcium (phosphate monocalcique) techniquement pur	Phosphore total	Calcium	Phosphore total Calcium Chlorures exprimés en NaCl Rapport Ca / P	min. 22 % min. 16 % max. 1 % < 0,8	x
4.10.	Monophosphate d'ammonium	Produit constitué principalement de monophosphate d'ammonium pur	Phosphore Azote	-	Phosphore	min. 25 %	-

ANNEXE II

Aliments composés

Partie A

Dispositions générales

1. Les teneurs indiquées ou à déclarer se réfèrent au poids de l'aliment composé tel quel, sauf indications contraires.
2. La teneur en eau de l'aliment doit être déclarée dans le 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.

3. 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 principalement des sous-produits du 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,
- 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 le 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.

4. La teneur en fer des aliments d'allaitement pour veaux d'un poids vif inférieur ou égal à 70 kilogrammes doit atteindre au moins 30 milligrammes par kilogramme d'aliment complet ramené à une teneur en humidité de 12 %.
5. Si, à la suite des contrôles officiels prescrits à l'article 34, on constate un écart entre le résultat du contrôle et la teneur déclarée, les tolérances appliquées en ce qui concerne les aliments composés à l'exception des aliments destinés aux animaux familiers sont, sous réserve des dispositions de l'article 4, au moins les suivantes:
 - 5.1. si la teneur constatée est inférieure à la teneur déclarée:
 - 5.1.1. 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 %;
 - 5.1.2. 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 %;

5.1.3. amidon et sucres totaux plus amidon:

- 2,5 unité 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 %;

5.1.4. 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 %;

5.1.5. sodium, potassium et magnésium:

- 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 %;

5.1.6. phosphore total et 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 %;

5.1.7. méthionine, lysine et thréonine:

- 15 % de la teneur déclarée;

5.1.8. cystine et tryptophane:

- 20 % de la teneur déclarée;

5.2. si la teneur constatée est supérieure à la teneur déclarée:

5.2.1. 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 %;

5.2.2. 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 %;

5.2.3. 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 %;

5.2.4. 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 %;

5.3. si l'écart constaté est opposé à l'écart correspondant visé aux points 5.1 et 5.2.:

5.3.1. - protéine brute, matières grasses brutes, sucres totaux, amidon: tolérance double de celle admise pour ces substances du point 5.1;

- phosphore total, calcium, potassium, magnésium, sodium, cendres brutes, cellulose brute: tolérance triple de celle admise pour ces substances des points 5.1 et 5.2.

6. Si, à la suite des contrôles officiels prescrits à l'article 34, on constate un écart entre le résultat du contrôle et la teneur déclarée, les tolérances appliquées en ce qui concerne les aliments composés destinés aux animaux familiers sont, sous réserve des dispositions de l'article 4, au moins les suivantes:
 - 6.1. si la teneur est inférieure à la teneur déclarée:
 - 6.1.1. 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 %;
 - 6.1.2. matières grasses brutes:
 - 2,5 unités de la teneur déclarée;
 - 6.2. si la teneur constatée est supérieure à la teneur déclarée:
 - 6.2.1. 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 %;
 - 6.2.2. cendres brutes:
 - 1,5 unité de la teneur déclarée;
 - 6.2.3. cellulose brute:
 - 1 unité de la teneur déclarée;
- 6.3. si l'écart constaté est opposé à l'écart correspondant visé aux points 6.1 et 6.2.:
 - 6.3.1. protéine brute:
 - tolérance double de celle admise pour cette substance sous 6.1.1.;
 - 6.3.2. matières grasses brutes:
 - tolérance identique à celle admise pour cette substance sous 6.1.2.;
 - 6.3.3. cendres brutes, cellulose brute:
 - tolérance triple de celle admise pour ces substances sous 6.2.2. et 6.2.3.

Aliments pour animaux	Constituants analytiques et teneurs	Espèce animale ou catégories d'animaux	
		Déclarations obligatoires selon l'article 14 paragraphe 1 point f)	Déclarations facultatives selon l'article 14 paragraphe 3 point k
1	2	3	4
Aliments complets	- Protéine brute	} Animaux, à l'exception des animaux familiers autres que les chiens et les chats Porcs	} Animaux familiers autres que les chiens et les chats
	- Matières grasses brutes		
	- Cellulose brute	}	} Animaux autres que les porcs Animaux autres que les volailles
	- Cendres brutes		
	- Lysine		
	- Méthionine	Volailles	
	- Cystine		} Tous les animaux
	- Thréonine		
	- Tryptophane		
	- Valeur énergétique		Volailles (déclaration selon la méthode CEE) Porcs et ruminants (déclaration selon la méthode officielle nationale)
Aliments complémentaires - Minéraux	- Amidon		} Tous les animaux
	- Sucres totaux (saccharose)		
	- Sucres totaux + amidon		
	- Calcium		
	- Sodium		
	- Phosphore		
	- Magnésium		
	- Potassium		
	- Protéine brute		} Tous les animaux
	- Cellulose brute		
	- Cendres brutes		
	- Matières grasses brutes		
	- Lysine		
	- Méthionine		
	- Cystine		
	- Théonine		
	- Tryptophane		
	- Calcium	} Tous les animaux	
	- Phosphore		
	- Sodium		
	- Magnésium	Ruminants	Animaux autres que les ruminants
	- Potassium		Tous les animaux

Aliments complémentaires - Mélasses	- Protéine brute - Cellulose brute - Sucres totaux (saccharose) - Cendres brutes	} Tous les animaux	}
	- Matières grasses brutes - Calcium - Phosphore - Sodium - Potassium		
	- Magnésium $\geq 0,5 \%$ $< 0,5 \%$		
Autres aliments complémentaires	- Protéine brute - Matières grasses brutes - Cellulose brute - Cendres brutes	} Animaux à l'exception des animaux familiers autres que les chiens et les chats	} Animaux familiers autres que les chiens et les chats
	- Calcium $\geq 5 \%$ $< 5 \%$		
	- Phosphore $\geq 2 \%$ $< 2 \%$		
	- Magnésium $\geq 0,5 \%$ $< 0,5 \%$	} Ruminants	} Animaux autres que les ruminants Tous les animaux
	- Sodium - Potassium		
	- Valeur énergétique		
	- Lysine	} Porcs	} Volailles (déclaration selon la méthode CEE) Porcs et ruminants (déclaration selon la méthode officielle nationale)
	- Méthionine		
	- Cystine - Thréonine - Tryptophane - Amidon - Sucres totaux (saccharose) - Sucres totaux + amidon		
		} Volailles	} Animaux autres que les porcs Animaux autres que les volailles
		} Tous les animaux	} Tous les animaux

ANNEXE III

Catégories d'ingrédients pouvant remplacer l'indication individuelle des ingrédients lors du marquage des aliments composés destinés à des animaux autres que des animaux familiers

Catégorie	Définition
1. Grains de céréales	Grains entiers de tout type de céréales (y compris le sarrasin), quelle que soit la forme de présentation, mais dont aucune fraction autre que le tégument n'a été retirée.
2. Produits et sous-produits de grains de céréales	Produits et sous-produits de fractionnement de grains de céréales autres que les huiles incluses dans la catégorie 15. Ces produits et sous-produits ne doivent pas contenir plus de 25 % de cellulose brute sur matière sèche.
3. Graines oléagineuses	Graines ou fruits oléagineux entiers, quelle que soit la forme de présentation, mais dont aucune fraction autre que le tégument ou la coque n'a été retirée.
4. Produits et sous-produits de graines oléagineuses	Produits et sous-produits de fractionnement de graines et fruits oléagineux autres que les huiles ou matières grasses incluses dans la catégorie 15. Ces produits et sous-produits ne doivent pas contenir plus de 25 % de cellulose brute sur matière sèche, à moins qu'ils ne contiennent plus de 5 % de matières grasses brutes sur matière sèche ou plus de 15 % de protéines brutes sur matière sèche.
5. Produits et sous-produits de graines de légumineuses	Graines entières et légumineuses, leurs produits et sous-produits autres que les graines oléagineuses de légumineuses incluses dans les catégories 3 et 4. Ces produits et sous-produits ne doivent pas contenir plus de 25 % de cellulose brute sur matière sèche.
6. Produits et sous-produits de tubercules et de racines	Produits et sous-produits dérivés de tubercules et de racines autres que les betteraves sucrières incluses dans la catégorie 7. Ces produits et sous-produits ne doivent pas contenir plus de 25 % de cellulose brute sur matière sèche.
7. Produits et sous-produits de la fabrication du sucre	Produits et sous-produits de la betterave sucrière et de la canne à sucre. Ces produits et sous-produits ne doivent pas contenir plus de 25 % de cellulose brute sur matière sèche.

Catégorie	Définition
8. Produits et sous-produits de la transformation des fruits	Produits et sous-produits de la transformation des fruits. Ces produits et sous-produits ne doivent pas contenir plus de 25 % de cellulose brute sur matière sèche, à moins qu'ils ne contiennent plus de 5 % de matières grasses brutes sur matière sèche ou plus de 15 % de protéines brutes sur matière sèche.
9. Fourrages séchés	Partie aérienne des plantes fourragères récoltées à l'état vert, séchées artificiellement ou naturellement. Ces produits ne doivent pas contenir plus de 25 % de cellulose brute sur matière sèche, à moins qu'ils ne contiennent plus de 15 % de protéines brutes sur matière sèche.
10. Produits cellulosiques	Ingrédients alimentaires contenant plus de 25 % de cellulose brute sur matière sèche, tels que les pailles, téguments et balles, autres que les produits inclus dans les catégories 4, 8 et 9.
11. Produits laitiers	Tous les produits dérivés de la transformation du lait, sauf les graisses séparées incluses dans la catégorie 15.
12. Produits d'animaux terrestres	Produits de la transformation de déchets d'animaux terrestres à sang chaud, tels que définis à l'article 2 de la directive 90/667/CEE du Conseil, à l'exclusion de la graisse incluse dans la catégorie 15, et qui sont pratiquement exempts de corne, de soies, de poils et de plumes non hydrolysés, ainsi que du contenu de l'appareil digestif des mammifères, à l'exclusion également des produits contenant plus de 50 % de cendres brutes sur matière sèche inclus dans la catégorie 14.
13. Produits de poisson	Poissons ou parties de poissons ou d'autres animaux marins à sang froid ainsi que les produits de leur transformation, autres que l'huile de poisson et ses dérivés inclus dans la catégorie 15, et à l'exclusion également des produits contenant plus de 50 % de cendres brutes sur matière sèche inclus dans la catégorie 14.
14. Minéraux	Substances inorganiques ou organiques contenant plus de 50 % de cendres brutes sur matière sèche, autres que des substances contenant plus de 5 % de cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique sur matière sèche.
15. Huiles et graisses	Huiles et graisses d'origine animale ou végétale et leurs dérivés.
16. Produits de la boulangerie et de la fabrication des pâtes alimentaires	Déchets et excédents de la boulangerie ou de la fabrication des pâtes alimentaires.

ANNEXE IV

Catégories d'ingrédients pouvant remplacer l'indication individuelle des ingrédients dans les aliments composés pour animaux familiers

Désignation de la catégorie	Définition
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 conservés 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 conservés 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 conservé 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 approprié.
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	Toutes les substances inorganiques propres à l'alimentation animale.
12. Sucres	Tous les types de sucre.
13. Fruits	Toutes les variétés de fruits, à l'état frais ou conservés par un traitement approprié.

Désignation de la catégorie	Définition
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 conservés 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

ANNEXE V

Ingrédients utilisés et commercialisés pour la préparation d'aliments composés

Partie A

I. Notes explicatives.

1. Les ingrédients sont énumérés et dénommés 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 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 pureté botanique.

1. La pureté botanique des produits et sous-produits énumérés à la partie B doit atteindre au moins 95 %, sauf si une teneur différente y est mentionnée.
2. 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 se réfèrent au poids du produit tel quel.

III. Dispositions concernant les dénominations.

Lorsque le nom d'un ingrédient 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 ingrédients mentionnés dans la partie B de l'annexe. Si la dénomination de ces ingrédients comporte un nom ou un qualificatif, le procédé de fabrication utilisé doit correspondre à la définition qui en est donné par ce glossaire.

Procédé	Définition	Nom commun / Qualificatif
Concentration	Accroissement de certaines teneurs par élimination de l'eau ou d'autres composants	Concentré
Décortilage ⁽¹⁾	Élimination des couches extérieures des grains, graines, fruits, noix, etc.	
Séchage	Déshydratation artificielle ou naturelle en vue de conserver le produit	Séché (au soleil ou artificiellement)
Extraction	Enlèvement soit à l'aide d'un solvant organique de la matière grasse ou de l'huile de certaines substances soit à l'aide d'un solvant aqueux du sucre ou d'autres composants hydrosolubles. En cas d'utilisation d'un solvant organique, l'ingrédient qui en résulte doit être techniquement exempt de ce solvant	Tourteau d'extraction (pour les substances oléagineuses) Mélasse, pulpe (pour les produits contenant du sucre ou d'autres composants hydrosolubles)
Extrusion	Compression ou propulsion sous pression d'une substance au travers d'orifices. Voir aussi prégélatinisation.	Extrudé
Floconnage	Aplatissage d'un produit traité par la chaleur humide	Flocons
Mouture sèche	Traitement physique du grain en vue de réduire la taille des particules et de faciliter la séparation des composants du grain (notamment la farine, le son et les remoulages)	Farine, son, remoulages
Traitement thermique / chauffage	Terme général couvrant divers traitements thermiques effectués sous certaines conditions particulières afin d'influencer la valeur nutritionnelle ou la structure de la substance.	Toasté, cuit, soufflé, traité thermiquement
Hydrogénation	Traitement appliqué aux huiles et graisses en vue d'en augmenter le point de fusion	Hydrogéné
Hydrolyse	Dégradation en constituants chimiques simples par traitement approprié à l'eau et, éventuellement, soit avec des enzymes, soit avec un acide ou une base	Hydrolysé
Pressage	Enlèvement par pressage mécanique (presse à vis ou autre), éventuellement, sous léger traitement thermique, de la matière grasse ou de l'huile des substances oléagineuses, ou encore du jus de fruits ou d'autres produits végétaux	Tourteau de pression (dans le cas des substances oléagineuses) ⁽²⁾ Pulpe, marc (pour les fruits, etc.)

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

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

Procédé	Définition	Nom commun / Qualificatif
Agglomération/ granulation	Tassement dans un moule de présentation	Granulé
Prégélatinisation	Modification de l'amidon pour accroître significativement sa capacité de gonflement dans l'eau froide	Prégélatinisé
Raffinage	Elimination d'impuretés dans les sucres, les huiles ou d'autres substances naturelles par un traitement chimique/physique	Raffiné
Mouture humide	Séparation mécanique des éléments constitutifs du noyau/grain après trempage à l'eau contenant éventuellement de l'anhydride sulfureux de soufre en vue de l'extraction de l'amidon	Germe, gluten, amidon

Partie B

Liste non exclusive des principaux ingrédients.

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

Numéro	Dénomination	Description
1.01	Avoine	Grains de <i>Avena sativa</i> L. et d'autres espèces cultivées d'avoine <i>sp.</i>
1.02	Flocons d'avoine	Produit obtenu par traitement à la vapeur et aplatissage d'avoine décortiquée. Il peut contenir une faible proportion de téguments d'avoine.
1.03	Issues d'avoine décortiquée	Sous-produit obtenu lors de la transformation d'avoine préalablement nettoyée et décortiquée en gruaux et farines. Il est constitué principalement de son d'avoine et d'une partie de l'endosperme.
1.04.	Issues d'avoine	Sous-produit obtenu lors de la transformation d'avoine préalablement nettoyée en gruaux d'avoine. Il est constitué essentiellement des enveloppes externes et de son d'avoine.
1.05.	Orge	Grains de <i>Hordeum vulgare</i> L.
1.06.	Issues d'orge	Sous-produit obtenu lors de la transformation de l'orge préalablement nettoyée et décortiquée en orge perlée, en semoule ou en farine.
1.07.	Brisures de riz	Sous-produit de la préparation de riz poli ou glacé. <i>Oryza sativa</i> L. Il est constitué principalement de petits grains brisés.
1.08.	Son de riz (farine fourragère brune de riz)	Sous-produit obtenu lors du premier polissage du riz cargo. Il est constitué de pellicules argentées, de particules de la couche d'aleurone, d'endosperme et de germes.
1.09.	Son de riz (farine fourragère blanche de riz)	Sous-produit obtenu lors du second polissage du riz cargo. Il est constitué principalement de particules d'endosperme, de la couche d'aleurone et de germes.
1.10.	Son de riz contenant du carbonate de calcium	Sous-produit obtenu lors du polissage du riz cargo. Il est constitué principalement de pellicules argentées, de particules de la couche d'aleurone, d'endosperme, de germes et, dans une faible mesure, de carbonate de calcium provenant du processus de fabrication.
1.11.	Farine fourragère de riz précuit	Sous-produit obtenu lors du polissage du riz cargo précuit. Il est constitué principalement de pellicules argentées, de particules de la couche d'aleurone, d'endosperme, de germes et, dans une faible mesure, de carbonate de calcium provenant du processus de fabrication.

1.12.	Tourteau de pression de germes de riz	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de germes de riz auxquels des parties de l'endosperme et du testa adhèrent encore.
1.13.	Tourteau d'extraction de germes de riz	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de germes de riz auxquels des parties de l'endosperme et du testa adhèrent encore.
1.14.	Amidon de riz	Amidon de riz techniquement pur.
1.15.	Millet	Grains de <i>Panicum milaceum</i> L.
1.16.	Seigle	Grains de <i>Secale cereale</i> L.
1.17.	Remoulage de seigle	Sous-produit de la fabrication de farine, obtenu à partir de seigle nettoyé. Il est constitué principalement de particules d'endosperme et aussi de fins fragments d'enveloppes et de quelques débris de grains.
1.18.	Rebulet de seigle	Sous-produit de la fabrication de farine, obtenu à partir de seigle nettoyé. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains débarrassées de l'endosperme dans une moindre mesure que le son de seigle.
1.19.	Son de seigle	Sous-produit de la fabrication de farine à partir de seigle nettoyé. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains débarrassées de la plus grande partie de l'endosperme.
1.20.	Sorgho	Grains de <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench s.i.
1.21.	Blé	Grains de <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. et d'autres grains nus d'espèces cultivées de blé
1.22.	Farine basse de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine à partir de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de particules d'endosperme et aussi de fins fragments d'enveloppe et de quelques débris de grains.
1.23.	Remoulage de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine à partir de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains dont on a enlevé moins d'endosperme que dans le son de blé.
1.24.	Son de blé ⁽¹⁾	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine à partir de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains dont la plus grande partie de l'endosperme a été enlevée.

⁽¹⁾ 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 détermination correspondante.

1.25.	Germes de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine constitué essentiellement de germes de blé, aplatis ou non, auquel peuvent encore adhérer des fragments d'endosperme et d'enveloppes.
1.26.	Gluten de blé	Sous-produit séché de l'amidonnerie de blé. Il est constitué principalement de gluten obtenu lors de la séparation de l'amidon.
1.27.	Aliment de gluten de blé	Sous-produit séché de la fabrication de l'amidon de blé. Il est constitué de son et de gluten, auxquels peuvent être ajoutés les composants des eaux de trempage et le germe, dont l'huile a pu être extraite.
1.28.	Amidon de blé	Amidon de blé techniquement pur
1.29.	Epeautre	Grains d'épeautre <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i>
1.30.	Triticale	Grains de l'hybride <i>Triticum X Secale</i>
1.31.	Maïs	Grains de <i>Zea mays</i> L.
1.32.	Farine fourragère de maïs	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine ou de la semoule de maïs. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et de particules de grains dont on a enlevé moins d'endosperme que dans le son de maïs.
1.33.	Son de maïs	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine ou de la semoule de maïs. Il est constitué principalement d'enveloppes et de quelques fragments de germes de maïs et de fragments d'endosperme.
1.34.	Tourteau de pression de germes de maïs	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de germes de maïs transformés par voie sèche ou humide, auquel des parties de l'endosperme et du testa peuvent encore adhérer.
1.35.	Tourteau d'extraction de germes de maïs	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de germes de maïs transformés par voie sèche ou humide, auquel des parties de l'endosperme et du testa peuvent encore adhérer.
1.36.	Drèches de maïs enrichies ⁽²⁾	Sous-produit séché de l'amidonnerie de maïs. Il est constitué de son et de gluten auxquels peuvent être ajoutés les composants des eaux de trempage et éventuellement le germe, dont l'huile a pu être extraite.
1.37.	Gluten de maïs	Sous-produit séché de l'amidonnerie de maïs. Il est constitué principalement de gluten résultant de la séparation de l'amidon.
1.38.	Amidon de maïs	Amidon de maïs techniquement pur
1.39.	Amidon de maïs pré-gélatinisé ⁽³⁾	Amidon de maïs modifié par un traitement thermique qui présente la propriété de gonfler au contact de l'eau froide.

⁽²⁾ Cette dénomination peut être remplacée par « Gluten feed de maïs »

⁽³⁾ Cette dénomination peut être remplacée par « Amidon de maïs extrudé »

1.40.	Radicelles de malt	Sous-produit de malterie constitué essentiellement de radicelles séchées de céréales germées
1.41.	Drèches séchées de brasserie	Sous-produit de brasserie obtenu par séchage des résidus de céréales maltées ou non maltées et d'autres produits amylacés.
1.42.	Drèches séchées de distillerie	Sous-produit de la distillation de l'alcool obtenu par séchage des résidus de grains fermentés.
1.43.	Drèches foncées de distillerie ⁽⁴⁾	Sous-produit de distillerie obtenu par séchage des résidus de grains fermentés auquel une partie du sirop ou des résidus évaporés des eaux de trempe ont été ajoutés.

2. Graines ou fruits oleagineux, leurs produits et sous-produits

Numéro	Dénomination	Description
2.01.	Tourteau de pression d'arachides partiellement décortiquées	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines d'arachides partiellement décortiquées <i>Arachis hypogaea</i> L. et autres espèces d' <i>Arachis</i> (teneur maximale en cellulose brute 16 % sur matière sèche)
2.02.	Tourteau d'extraction d'arachides partiellement décortiquées	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines d'arachides partiellement décortiquées (teneur maximale en cellulose brute 16 % sur matière sèche)
2.03.	Tourteau de pression d'arachides décortiquées	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines d'arachides décortiquées
2.04.	Tourteau d'extraction d'arachides décortiquées	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines d'arachides décortiquées
2.05.	Graines de colza ⁽¹⁾	Graines de colza <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., de sarson indien <i>Brassica napus</i> L. Var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz et de navette <i>Brassica campestris</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. (pureté botanique minimale 94 %).
2.06.	Tourteau de pression de colza	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de colza (teneur minimale en pureté botanique 94 %).
2.07.	Tourteau d'extraction de colza ⁽¹⁾	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de colza (teneur minimale en pureté botanique 94 %).
2.08.	Pellicules de colza	Sous-produit obtenu lors du dépelliculage des graines de colza

⁽⁴⁾ Cette dénomination peut être remplacée par « Drèches et solubles de distillerie »

⁽¹⁾ S'il y a lieu, la mention « à faible teneur en glucosinolates » peut être ajoutée à la dénomination. Cette faible teneur est celle qui est définie dans la législation communautaire.

2.09.	Tourteau d'extraction de graines de carthame, partiellement décortiquées	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de carthame partiellement décortiquées <i>Carthamus tinctorius L.</i>
2.10.	Tourteau de pression de coprah	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de l'amande séchée (endosperme) et de l'enveloppe (tégument) de la noix du cocotier <i>Cocos nucifera L.</i>
2.11.	Tourteau d'extraction de coprah	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de l'amande séchée (endosperme) et de l'enveloppe (tégument) de la noix du cocotier
2.12.	Tourteau de pression de palmiste	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de noix de palme <i>Elaeis guineensis Jacq.</i> , <i>Corozo oleifera (H.B.K.) L.H. Bailey (Elaeis melanococca auct.)</i> , débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses.
2.13.	Tourteau d'extraction de palmiste	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de noix de palme, débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses.
2.14.	Soja, cuit	Graines de soja <i>Glycine max (L.) Merr.</i> ayant subi un traitement thermique approprié.
2.15.	Tourteau d'extraction de soja, cuit	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de soja ayant subi un traitement thermique approprié (teneur maximale en cellulose brute 8 % sur matière sèche).
2.16.	Tourteau d'extraction de soja, dépelliculé, cuit	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de soja dépelliculées et avant subi un traitement thermique approprié.
2.17.	Concentré protéique de soja	Produit obtenu par extraction de graines de soja dépelliculées, ayant subi une nouvelle extraction pour réduire le taux d'extractif non azoté.
2.18.	Huile (de graines) se soja	Produit composé d'huile de graines de soja
2.19.	Pellicules (de graines) de soja	Enveloppes externes enlevées lors du dépelliculage des graines de soja
2.20.	Graines de coton	Graines de coton <i>Gossypium spp.</i> dont les fibres ont été enlevées.
2.21.	Tourteau d'extraction de graines de coton partiellement décortiquées	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de coton débarrassées de leurs fibres et partiellement décortiquées (teneur maximale en cellulose brute 22,5 % sur matière sèche)
2.22.	Tourteau de pression de graines de coton	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de coton débarrassées de leurs fibres.
2.23.	Tourteau de pression de graines de niger	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de niger <i>Guizotia abyssinica (L.f) Cass.</i>
2.24.	Graines de tournesol	Graines de tournesol <i>Helianthus annuus L.</i>
2.25.	Tourteau d'extraction de tournesol	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de tournesol.

2.26.	Tourteau d'extraction de tournesol partiellement décortiqué	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction des graines de tournesol débarrassées partiellement de leurs coques (teneur maximale en cellulose brute 27,5 % sur matière sèche).
2.27.	Graines de lin	Graines de lin <i>Linum usitatissimum</i> 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 %).
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 %).
2.30.	Tourteau d'extraction (grignon) d'olives	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction d'olives pressées <i>Olea europaea</i> L., débarrassées autant que possible des débris de noyaux.
2.31.	Tourteau de pression de graines de sésame	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de sésame <i>Sesamum indicum</i> L.
2.32.	Tourteau d'extraction de cacao partiellement décortiqué	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de fèves séchées et grillées de cacao <i>Theobroma cacao</i> L. débarrassées partiellement de leurs coques.

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

Numéro	Dénomination	Description
3.01.	Pois chiches	Graines de <i>Cicer arietinum</i> L.
3.02.	Farine d'extraction de guar	Sous-produit obtenu par extraction du mucilage à partir des graines de <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> Taub.
3.03.	Ers	Graines de <i>Ervum ervilia</i> L.
3.04.	Gesse ⁽¹⁾	Graines de <i>Lathyrus sativus</i> L., soumises à un traitement thermique approprié.
3.05.	Lentilles	Graines de <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.
3.06.	Lupin doux	Graines de <i>Lupinus</i> spp., à faible teneur en matières amères.
3.07.	Haricots, cuits	Graines de <i>Phaseolus</i> ou <i>Vigna</i> spp., soumises à un traitement thermique approprié destiné à détruire les lectines toxiques.
3.08.	Pois	Graines de <i>Pisum</i> spp.

⁽¹⁾ Cette dénomination doit être complétée par la nature du traitement thermique effectué.

3.09.	Issues de pois (farine fourragère de pois)	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine de pois. Il est constitué essentiellement de particules d'endosperme et, dans une moindre mesure, de pellicules.
3.10.	Son de pois	Sous-produit obtenu lors du broyage des pois. Il est constitué essentiellement de pellicules provenant du dépelliculage et du nettoyage des pois.
3.11.	Fèves et féveroles	Graines de <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. et var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.
3.12.	Jarosse	Graines de <i>Vicia monanthos</i> Desf.
3.13.	Vesce	Graines de <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> et d'autres variétés.

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

Numéro	Dénomination	Description
4.01.	Pulpe de betterave (sucrière)	Sous-produit de la fabrication du sucre constitué de morceaux extraits et séchés de betterave sucrière <i>Beta vulgaris</i> L. spp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doeil.
4.02.	Mélasse de betterave (sucrière)	Sous-produit constitué par le résidu sirupeux recueilli lors de la fabrication ou du raffinage du sucre de betterave sucrière.
4.03.	Pulpe de betterave (sucrière) mélassée	Sous-produit de la fabrication du sucre constitué de pulpe de betterave sucrière séchée à laquelle on a ajouté de la mélasse.
4.04.	Vinasse de betterave (sucrière)	Sous-produit obtenu après fermentation de la mélasse de betterave sucrière lors de la production d'alcool, de levures, d'acide citrique ou d'autres substances organiques.
4.05.	Sucre (de betterave) ⁽¹⁾	Sucre extrait à partir de betterave sucrière.
4.06.	Patate douce	Tubercules de <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Poir, quelle qu'en soit la présentation.
4.07.	Manioc	Racines de <i>Manihot esculenta</i> Crantz, quelle qu'en soit la présentation.
4.08.	Amidon de manioc pré-gélatinisé	Amidon obtenu à partir des racines de manioc, fortement expansé par l'application d'un traitement thermique approprié.
4.09.	Pulpe de pommes de terre	Résidu solide de l'extraction de la fécule de pommes de terre <i>Solanum tuberosum</i> L.

⁽¹⁾ Cette dénomination peut être remplacée par « saccharose ».

4.10.	Fécule de pommes de terre	Fécule de pommes de terre techniquement pure.
4.11.	Protéine de pommes de terre	Sous-produit séché de féculerie constitué essentiellement de substances protéiques résultant de la séparation de la fécule.

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

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

6. Fourrages, y compris fourrages grossiers

Numéro	Dénomination	Description
6.01.	Farine de luzerne ⁽¹⁾	Produit obtenu par séchage et mouture de jeunes plantes de luzerne <i>Medicago sativa</i> L. et <i>Medicago varia</i> Martyn (teneur minimale en pureté botanique 80 %).
6.02.	Marc de luzerne	Sous-produit séché obtenu après séparation de jus de luzerne par pression.

⁽¹⁾ Le terme « farine » peut être remplacé par « agglomérés ». La désignation de la méthode de séchage peut être ajoutée à la dénomination.

6.03.	Concentré protéique de luzerne	Produit obtenu par séchage artificiel de fractions de jus de presse de luzerne, centrifugé et traité thermiquement pour en précipiter les protéines.
6.04.	Farine de trèfle ⁽¹⁾	Produit obtenu par séchage et mouture de jeunes plantes de trèfle <i>Trifolium spp.</i> (teneur minimale en pureté botanique 80 %).
6.05.	Farine d'herbe ⁽¹⁾	Produit obtenu par séchage et mouture de jeunes plantes fourragères.
6.06.	Paille de blé	Paille de blé.
6.07.	Paille de blé traitée ⁽²⁾	Produit obtenu par un traitement approprié de la paille de blé.

7. Autres plantes, leurs produits et sous-produits

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

⁽¹⁾ Le terme « farine » peut être remplacé par « agglomérés ». La désignation de la méthode de séchage peut être ajoutée à la dénomination.

⁽²⁾ La dénomination doit être complétée par la nature du traitement chimique effectué.

^(a) Cette dénomination peut être remplacée par « saccharose ».

8. Produits laitiers

Numéro	Dénomination	Description
8.01.	Lait écrémé, en poudre	Produit obtenu par séchage du lait dont la plus grande partie de la matière grasse a été séparée.
8.02.	Babeurre en poudre	Produit obtenu par séchage du liquide séparé durant le barattage du beurre.
8.03.	Lactosérum en poudre	Produit obtenu par séchage du liquide résiduel de la fabrication du fromage, du fromage blanc, de la caséine ou de procédés similaires.
8.04.	Lactosérum en poudre partiellement délactosé	Produit obtenu par séchage du lactosérum, dont une partie du lactose a été extraite.
8.05.	Protéine de lactosérum en poudre ⁽¹⁾	Produit obtenu par séchage des composés protéiques extraits du lactosérum ou du lait par traitement chimique ou physique.
8.06.	Caséine (de lait) en poudre	Produit obtenu à partir du lait écrémé ou du babeurre par séchage de la caséine précipitée au moyen d'acides ou de présure.
8.07.	Lactose en poudre	Le sucre séparé du lait ou du lactosérum par purification et séchage.

9. Produits d'animaux terrestres

Numéro	Dénomination	Description
9.01.	Farine de viande ^(a)	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 % sur matière sèche).
9.02.	Farine de viande osseuse ^(a)	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.

⁽¹⁾ Cette dénomination peut être remplacée par « lactalbumine en poudre ».

^(a) Les produits contenant plus de 13 % de matières grasses dans la matière sèche doivent être qualifiés de « gras ».

9.03.	Farine d'os	Produit obtenu par chauffage, séchage et mouture très fine d'os largement dégraissés par extraction ou séparation physique, provenant d'animaux terrestres à sang chaud. Le produit doit être pratiquement exempt de corne, de soies, de poils et de plumes ainsi que du contenu de l'appareil digestif.
9.04.	Cretons de viande	Produit résiduaire de la fabrication de suif ou d'autres graisses d'origine animale extraites ou séparées physiquement
9.05.	Déchets d'abattage de volaille ⁽¹⁾	Produit obtenu par séchage et mouture de déchets de volailles abattues. Il doit être pratiquement exempt de plumes.
9.06.	Farine de plumes hydrolysées	Produit obtenu par hydrolyse, séchage et mouture de plumes de volaille
9.07.	Farine de sang	Produit obtenu par séchage du sang d'animaux de boucherie à sang chaud. Le produit doit être pratiquement exempt de substances étrangères.
9.08.	Graisses animales	Produit constitué de graisses d'animaux terrestres à sang chaud.

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

Numéro	Dénomination	Description
10.01.	Farine de poissons ⁽¹⁾	Produit obtenu par transformation de poissons entiers ou de parties de poissons dont une partie de l'huile peut être enlevée, mais auquel on peut restituer les solubles de poissons.
10.02.	Soluble de poissons concentré	Produit stabilisé composé du jus obtenu lors de la fabrication de farine de poissons, dont une grande partie de l'huile et une certaine proportion d'eau ont été enlevées.
10.03.	Huile de poissons	Huile obtenue à partir de poissons
10.04.	Huile de poissons, raffinée, hydrogénée	Huile obtenue à partir de poissons, raffinée et soumise à hydrogénation

⁽¹⁾ Les produits dont la matière sèche contient plus de 75 % de protéines brutes peuvent être qualifiés de « riches en protéines ».

11. Minéraux

Numéro	Dénomination	Description
11.01.	Carbonate de calcium ⁽¹⁾	Produit obtenu par mouture de sources de carbonate de calcium, telles que roche calcaire, coquille d'huître ou de moule, ou par précipitation à partir d'une solution acide
11.02.	Carbonate de calcium et de magnésium	Mélange naturel de carbonate de calcium et de magnésium
11.03.	Algues marines calcaires (maërl)	Produit d'origine naturelle obtenu à partir d'algues marines calcaires broyées ou transformées en granulés
11.04.	Oxyde de magnésium	Oxyde de magnésium techniquement pur (MgO)
11.05.	Kiesérite	Sulfate de magnésium naturel ($\text{MgSO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$)
11.06.	Phosphate bicalcique ⁽²⁾	Hydrogénophosphate de calcium précipité à partir d'os ou de matières inorganiques ($\text{CaHPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$)
11.07.	Phosphate mono-bicalcique	Produit obtenu chimiquement et composé de quantités égales de phosphate bicalcique et de phosphate monocalcique
11.08.	Phosphate naturel défluoré	Produit obtenu par mouture de phosphates naturels purifiés et convenablement défluorés.
11.09.	Farine d'os dégelatinisés	Os dégraissés, dégelatinisés, stérilisés et moulus.
11.10.	Phosphate monocalcique	Bis- (dihydrogénophosphate) de calcium techniquement pur $\{\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}\}$.
11.11.	Phosphate de calcium et de magnésium	Phosphate de calcium et de magnésium techniquement pur.
11.12.	Phosphate monoammonique	Phosphate monoammonique techniquement pur ($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$).
11.13.	Chlorure de sodium ⁽³⁾	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.

⁽¹⁾ La nature du produit d'origine peut remplacer la dénomination ou s'ajouter à celui-ci.

⁽²⁾ Le procédé de fabrication peut être inclus dans la détermination.

⁽³⁾ La nature de la source de sodium peut remplacer la dénomination ou s'ajouter à celle-ci.

12. Divers

Numéro	Dénomination	Description
12.01.	Résidus de boulangerie	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de biscuits, gâteaux ou pain.
12.02.	Résidus de confiserie	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de chocolat, sucreries et autres produits de confiserie.
12.03.	Acides gras	Sous-produit obtenu lors de la désacidification, au moyen de lessive ou par distillation, d'huile et graisses d'origine végétale ou animale non spécifiée.
12.04.	Sels d'acides gras ⁽¹⁾	Produit obtenu par saponification d'acides gras à l'aide d'hydroxyde de calcium, de sodium ou de potassium.

ANNEXE VI

Liste d'ingrédients interdits

1. Matières fécales, urine ainsi que le contenu isolé de l'appareil digestif obtenu lors de la vidange ou séparation de l'appareil digestif, quelque soit la nature du traitement auquel ils ont été soumis ou le mélange réalisé.
2. Cuir et déchets de cuir.
3. Semences, plants et autres matériaux de multiplication de végétaux traités par des produits phytopharmaceutiques, ainsi que leurs dérivés.
4. Bois, sciure et produits dérivés du bois lorsqu'ils ont été traités par des agents de protection.
5. Boues issues de stations d'épuration traitant des eaux ménagères usées, des eaux urbaines résiduaires et des eaux de composition similaire.
6. Produits protéiques obtenus à partir de levures du genre "Candida" cultivées sur N-alcanes.

⁽¹⁾ La dénomination peut être complétée par l'indication du sel utilisé.

ANNEXE VII**Aliments diététiques****Partie A**
Dispositions générales

1. Lorsque dans la colonne 2 de la partie B plusieurs groupes de caractéristiques nutritionnelles sont séparés par les mots "et/ou", pour certains objectifs nutritionnels, le fabricant est libre d'utiliser un ou plusieurs groupes de caractéristiques essentielles, afin d'atteindre l'objectif nutritionnel défini dans la colonne 1. Au regard de chaque option figurent à la colonne 4, les déclarations d'étiquetage correspondantes à fournir.
2. Lorsqu'un groupe d'additifs est mentionné à la colonne 2 ou à la colonne 4 de la partie B, l'additif ajouté dans l'aliment diététique et correspondant à la caractéristique essentielle définie, doit être autorisé dans la directive 70/524/CEE.
3. Lorsque la (les) sources des ingrédients ou des constituants analytiques est (sont) exigée(s) dans la colonne 4 de la partie B, le fabricant est tenu de faire une déclaration précise (par exemple, nom spécifique de(s) ingrédient(s), espèce animale ou partie de l'animal), permettant d'évaluer la conformité de l'aliment aux caractéristiques nutritionnelles essentielles correspondantes.
4. Lorsque la déclaration d'une substance admise également en tant qu'additif est requise à la colonne 4 de la partie B avec la mention "total(e)", la teneur déclarée doit, selon le cas, se référer à la quantité naturellement présente, si aucun ajout n'a été effectué, ou, par dérogation à la directive 70/524/CEE, à la quantité totale de la substance, naturellement présente et ajoutée en tant qu'additif.
5. Les déclarations exigées dans la colonne 4 avec la mention "si ajouté(e)(s)" sont obligatoires lorsque l'ingrédient ou l'additif a été incorporé ou que sa quantité a été augmentée spécifiquement pour permettre d'atteindre l'objectif nutritionnel particulier.
6. Les déclarations à fournir selon la colonne 4 de la partie B en ce qui concerne les constituants analytiques et les additifs sont d'ordre quantitatif.
7. La durée d'utilisation recommandée, indiquée dans la colonne 5 de la partie B, couvre une période à l'intérieur de laquelle l'objectif nutritionnel devrait normalement être atteint. Les fabricants peuvent mentionner des durées d'utilisation plus précises, à l'intérieur des limites, qui y sont fixées.
8. Lorsqu'un aliment est destiné à atteindre plusieurs objectifs nutritionnels particuliers, toutes les dispositions définies dans la partie B pour chaque objectif nutritionnel doivent être respectées.
9. En ce qui concerne les aliments complémentaires des animaux visant des objectifs nutritionnels particuliers les consignes d'utilisation figurant sur l'étiquette doivent fournir des indications sur l'équilibre de la ration journalière.

⁽¹⁾ J.O.L. 270/1 du 14.12.1994

Partie B

Liste des destinations

Objectif nutritionnel particulier	Caractéristiques nutritionnelles essentielles	Espèce ou catégorie animale	Déclarations d'étiquetage	Durée d'utilisation recommandée	Autres indications
1	2	3	4	5	6
1. Soutien de la fonction rénale en cas d'insuffisance chronique ¹⁾	Faible teneur en phosphore et teneur réduite en protéines mais de qualité élevée	Chiens et chats	- Source(s) de protéines - Calcium - Phosphore - Potassium - Sodium - Teneur en acides gras essentiels (si ajoutés)	Au départ, jusqu'à 6 mois ²⁾	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation ou avant prolongation de la durée d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire" Indiquer dans le mode d'emploi: "Eau disponible en permanence".
2. Dissolution des calculs de struvite ³⁾	Propriétés d'acidification de l'urine, faible teneur en magnésium et teneur réduite en protéines, mais protéines de qualité élevée	Chiens	- Source(s) de protéines - Calcium - Phosphore - Sodium - Magnésium - Potassium - Chlorures - Soufre - Substances acidifiant l'urine	5 à 12 semaines	Indiquer dans le mode d'emploi: « Eau disponible en permanence ». Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: « Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire ».

¹⁾ Si approprié, le fabricant peut également recommander l'utilisation du produit en cas d'insuffisance rénale temporaire.

²⁾ Si l'aliment est recommandé pour l'insuffisance rénale temporaire, la durée d'utilisation recommandée doit être de 2 - 4 semaines.

³⁾ Dans le cas des aliments pour chats, l'objectif nutritionnel particulier peut être complété par la mention « Affection des voies basses urinaires » ou « Syndrome urologique félin - S.U.F. »

Objectif nutritionnel particulier	Caractéristiques nutritionnelles essentielles	Espèce ou catégorie animale	Déclaration d'étiquetage	Durée d'utilisation recommandée	Autres indications
1	2	3	4	5	6
	Propriétés d'acidification de l'urine et faible teneur en magnésium	Chats	- Calcium - Phosphore - Sodium - Magnésium - Potassium - Chlorures - Soufre - Taurine totale - Substances acidifiant l'urine		
3. Réduction de la formation récidivante de calculs de struvite ⁴⁾	Propriétés d'acidification de l'urine et teneur modérée en magnésium	Chiens et chats	- Calcium - Phosphore - Sodium - Magnésium - Potassium - Chlorures - Soufre - Substances acidifiant l'urine	Jusqu'à 6 mois	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: « Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire ».
4. Réduction de la formation de calculs d'urate	Faible teneur en purines et en protéines, mais protéines de qualité élevée	Chiens et chats	Sourcé(s) de protéines	Jusqu'à 6 mois, mais administration à vie dans les cas de perturbation irréversible du métabolisme de l'acide uréique	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire"

⁴⁾ Dans le cas des aliments pour chats, l'objectif nutritionnel particulier peut être complété par la mention « Affection des voies basses urinaires » ou « Syndrome urologique félin - S.U.F. »

Objectif nutritionnel particulier	Caractéristiques nutritionnelles essentielles	Espèce ou catégorie animale	Déclaration d'étiquetage	Durée d'utilisation recommandée	Autres indications
1	2	3	4	5	6

5. Réduction de la formation de calculs d'oxalate	Faible teneur en calcium, faible teneur en vitamine D et propriétés d'alcalinisation de l'urine	Chiens et chats	- Phosphore - Calcium - Sodium - Magnésium - Potassium - Chlorures - Soufre - Vitamine D totale - Hydroxyproline - Additifs alcalinisant l'urine	Jusqu'à 6 mois	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire"
6. Réduction de la formation de calculs de cystine	Faible teneur en protéines, teneur modérée en acides aminés soufrés et propriétés d'alcalinisation de l'urine	Chiens et chats	- Acides aminés soufrés totaux - Sodium - Potassium - Chlorures - Soufre - Substances alcalinisant l'urine	Au départ, jusqu'à 1 an	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: « Avant utilisation ou avant prolongation de la durée d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire ».

Objectif nutritionnel particulier	Caractéristiques nutritionnelles essentielles	Espèce ou catégorie animale	Déclaration d'étiquetage	Durée d'utilisation recommandée	Autres indications
1	2	3	4	5	6

7. Réduction des intolérances à certains ingrédients et nutriments ⁵⁾	- Source(s) de protéines sélectionnées - et/ou - Source(s) d'hydrates de carbone sélectionnés	Chiens et chats	- Source(s) de protéines - Teneur en acides gras essentiels (si ajoutés) - Source(s) d'hydrates de carbone - Teneur en acides gras essentiels (si ajoutés)	3 à 8 semaines. Si les signes d'intolérance disparaissent, cet aliment peut être utilisé en permanence	
8. Réduction du risque de malabsorption intestinale aiguë	Teneur accrue en électrolytes et ingrédients très digestibles	Chiens et chats	- Ingrédients très digestibles incluant leur traitement éventuel - Sodium - Potassium - Source(s) de substances mucilagineuses (si ajoutées)	1 à 2 semaines	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: - "En cas de diarrhée aiguë et pendant la période de rétablissement qui s'ensuit", - Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire"
9. Compensation de la maldigestion ⁶⁾	Ingrédients très digestibles et faible teneur en matières grasses	Chiens et chats	Ingrédients très digestibles en incluant leur traitement éventuel	3 à 12 semaines, mais administration à vie en cas d'insuffisance pancréatique chronique	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire"

⁵⁾ Dans le cas des aliments prévus pour une intolérance particulière, cette dernière peut être citée en remplacement des termes « certains ingrédients et nutriments ».

⁶⁾ Le fabricant peut compléter l'objectif nutritionnel particulier par la mention « Insuffisance pancréatique exocrine »

Objectif nutritionnel particulier	Caractéristiques nutritionnelles essentielles	Espèce ou catégorie animale	Déclaration d'étiquetage	Durée d'utilisation recommandée	Autres indications
1	2	3	4	5	6

10. Soutien de la fonction cardiaque en cas d'insuffisance cardiaque chronique	Faible teneur en sodium et rapport accru K/Na	Chiens et chats	- Sodium - Potassium - Magnésium	Au départ, jusqu'à 6 mois	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: « Avant utilisation ou avant prolongation de la durée d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire ».
11. Régulation de l'apport de glucose (Diabète mellitus)	Faible teneur en hydrates de carbone rapidement digestibles	Chiens et chats	- Source(s) d'hydrates de carbone - Traitement éventuel des hydrates de carbone - Amidon - Sucres totaux - Fructose (si ajouté) - Teneur en acides gras essentiels (si ajoutés) - Source(s) d'acides gras à chaîne courte et à chaîne moyenne (si ajoutés)	Au départ, jusqu'à 6 mois	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation ou avant prolongation de la durée d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire"
12. Soutien de la fonction hépatique en cas d'insuffisance hépatique chronique	- Protéines de qualité élevée, teneur modérée en protéines, faible teneur en matières grasses, teneur élevée en acides gras essentiels et en hydrates de carbone très digestibles	Chiens	- Source(s) de protéines - Teneur en acides gras essentiels - Hydrates de carbone très digestibles incluant leur traitement éventuel - Sodium - Cuivre total	Au départ, jusqu'à 6 mois	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation ou avant prolongation de la durée d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire"

Objectif nutritionnel particulier	Caractéristiques nutritionnelles essentielles	Espèce ou catégorie animale	Déclaration d'étiquetage	Durée d'utilisation recommandée	Autres indications
1	2	3	4	5	6
	- Protéines de qualité élevée, teneur modérée en protéines et en matières grasses et teneur élevée en acides gras essentiels	Chats	- Sources de protéines - Teneur en acides gras essentiels - Sodium - Cuivre total	Au départ, jusqu'à 6 mois	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation ou avant prolongation de la durée d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire"
13. Régulation du métabolisme des lipides en cas d'hyperlipidémie	Faible teneur en matières grasses et teneur élevée en acides gras essentiels	Chiens et chats	- Teneur en acides gras essentiels - Teneur en acides gras n-3 (si ajoutés)	Au départ, jusqu'à 2 mois	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation ou avant prolongation de la durée d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire"
14. Réduction de l'accumulation hépatique du cuivre	Faible teneur en cuivre	Chiens	Cuivre total	Au départ, jusqu'à 6 mois	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation ou avant prolongation de la durée d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire"
15. Soutien de la fonction dermique en cas de dermatose et de dépilation	Teneur élevée en acides gras essentiels	Chiens et chats	Teneur en acides gras essentiels	Jusqu'à 2 mois	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire"

Objectif nutritionnel particulier	Caractéristiques nutritionnelles essentielles	Espèce ou catégorie animale	Déclaration d'étiquetage	Durée d'utilisation recommandée	Autres indications
1	2	3	4	5	6

16. Réduction du risque de fièvre vitulaire	- Faible teneur en calcium et/ou - Faible rapport cations/anions	Vaches laitières	- Calcium - Phosphore - Magnésium - Calcium - Phosphore - Sodium - Potassium - Chlorures - Soufre	1 à 4 semaines avant le vêlage	Mentionner dans le mode d'emploi: "Arrêter l'administration à partir du vêlage"
17. Réduction du risque de cétose ⁽⁷⁾⁽⁸⁾	Ingrédient fournissant des sources d'énergie glyco-géniques	Vaches laitières et brebis	- Ingrédients fournissant des sources d'énergie glyco-géniques - Propane - 1,2-diol (si ajouté en tant que glucoformateur) - Glycérol (si ajouté en tant que glucoformateur)	3 à 6 semaines après le vêlage ⁽⁹⁾ Les 6 dernières semaines avant et les 3 premières semaines après l'agnelage ⁽¹⁰⁾	

⁽⁷⁾ Le terme « Cétose » peut être remplacé par « Acétonémie ».

⁽⁸⁾ Le fabricant peut aussi recommander l'utilisation dans le cas de récupération de cétose.

⁽⁹⁾ Dans le cas des aliments pour vaches laitières.

⁽¹⁰⁾ Dans le cas des aliments pour brebis

Objectif nutritionnel particulier	Caractéristiques nutritionnelles essentielles	Espèce ou catégorie animale	Déclaration d'étiquetage	Durée d'utilisation recommandée	Autres indications
1	2	3	4	5	6

18. Réduction du risque de tétanie (hypomagnésémie)	Teneur élevée en magnésium et disponibilité d'hydrates de carbones, teneur modérée en protéines et en potassium	Ruminants	- Amidon - Sucres totaux - Magnésium - Sodium - Potassium	3 à 10 semaines pendant les périodes de croissance rapide de l'herbe	Le mode d'emploi doit donner des conseils sur l'équilibre de la ration journalière, y compris les sources de fibres et d'énergie facilement disponible Dans le cas des aliments pour ovins, indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Spécialement pour brebis en lactation"
19. Réduction du risque d'acidose	Faible teneur en hydrates de carbone très fermentescibles et haute capacité tampon	Ruminants	- Amidon - Sucres totaux	Au maximum 2 mois ⁽¹¹⁾	Le mode d'emploi doit donner des conseils sur l'équilibre de la ration journalière, y compris les sources de fibres et d'hydrates de carbone très fermentescibles. Dans le cas des aliments pour vaches laitières, indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Spécialement pour les vaches haute performance" Dans le cas des aliments pour ruminants d'engraissement, indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Spécialement pour les ...⁽¹²⁾ ... nourris intensivement"

⁽¹¹⁾ Dans les cas des aliments pour vaches laitières: « Au maximum 2 mois au début de lactation ».

⁽¹²⁾ Préciser la catégorie de ruminants concernée.

Objectif nutritionnel particulier	Caractéristiques nutritionnelles essentielles	Espèce ou catégorie animale	Déclaration d'étiquetage	Durée d'utilisation recommandée	Autres indications
1	2	3	4	5	6

20. Stabilisation du bilan des électrolytes et de l'eau	Principalement électrolytes et hydrates de carbone facilement assimilables	Veaux Porcelets Agneaux Chevreaux Poulains	- Source(s) d'hydrates de carbone - Sodium - Potassium - Chlorures	1 à 7 jours (1 à 3 jours si administré exclusivement)	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "En cas de risque et pendant les périodes de troubles digestifs (diarrhée), pendant et après ceux-ci"; "Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire"
21. Réduction du risque de calculs urinaires	Faible teneur en phosphore et en magnésium, propriétés d'acidification de l'urine	Ruminants	- Calcium - Phosphore - Sodium - Magnésium - Potassium - Chlorure - Soufre - Substances acidifiant l'urine	Jusqu'à 6 semaines	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Spécialement pour les jeunes animaux nourris intensivement" Indiquer dans le mode d'emploi: "Eau disponible en permanence"
22. Atténuation des réactions au stress	- Teneur en magnésium élevée - et/ou - Ingrédients très digestibles	Porcs	- Magnésium - Ingrédients très digestibles incluant le traitement éventuel - Teneur en acides gras n-3 (si ajoutés)	1 à 7 jours	Préciser les situations pour lesquelles l'utilisation de cet aliment est appropriée

Objectif nutritionnel particulier	Caractéristiques nutritionnelles essentielles	Espèce ou catégorie animale	Déclaration d'étiquetage	Durée d'utilisation recommandée	Autres indications
1	2	3	4	5	6

23. Stabilisation de la digestion physiologique	- Faible capacité tampon et ingrédients très digestibles	Porcelets	- Ingrédients très digestibles incluant leur traitement éventuel - Capacité tampon - Source(s) des substances astringentes (si ajoutées) - Source(s) des substances mucilagineuses (si ajoutées)	2 à 4 semaines	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "En cas de risque de troubles digestifs, pendant et après ceux-ci"
	- Ingrédients très digestibles	Porcs	- Ingrédients très digestibles incluant leur traitement éventuel - Source(s) des substances astringentes (si ajoutées) - Source(s) des substances mucilagineuses (si ajoutées)	2 à 4 semaines	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "En cas de risque de troubles digestifs, pendant et après ceux-ci"
24. Réduction du risque de constipation	Ingrédients stimulant le transit intestinal	Truies	Ingrédients stimulant le transit intestinal	10 à 14 jours avant et 10 à 14 jours après la mise bas	

Objectif nutritionnel particulier	Caractéristiques nutritionnelles essentielles	Espèce ou catégorie animale	Déclaration d'étiquetage	Durée d'utilisation recommandée	Autres indications
1	2	3	4	5	6

25. Réduction du risque du syndrome de la stéatose hépatique	Faible niveau d'énergie et proportion élevée d'énergie métabolisable provenant des lipides avec teneur élevée en acides gras polyinsaturés	Poules pondeuses	- Valeur énergétique (calculée d'après la méthode CEE) - Pourcentage d'énergie métabolisable provenant des lipides - Teneur en acides gras polyinsaturés	Jusqu'à 12 semaines	-
26. Compensation de la malabsorption	Faible teneur en acides gras saturés et teneur élevée en vitamines liposolubles	Volaille, à l'exclusion des oies et des pigeons	- Pourcentage d'acides gras saturés par rapport aux acides gras totaux - Vitamine A totale - Vitamine D totale - Vitamine E totale - Vitamine K totale	Pendant les deux premières semaines après l'éclosion	-
27. Compensation des troubles digestifs chroniques de l'intestin grêle	Hydrates de carbone, protéines et matières grasses très digestibles	Equins	Ingrédients sources d'hydrates de carbone, protéines et matières grasses très digestibles	Jusqu'à 3 mois	Préciser les situations dans lesquelles l'utilisation de cet aliment est appropriée Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire"

Objectif nutritionnel particulier	Caractéristiques nutritionnelles essentielles	Espèce ou catégorie animale	Déclaration d'étiquetage	Durée d'utilisation recommandée	Autres indications
1	2	3	4	5	6

28. Atténuation du risque de troubles digestifs du gros intestin	Teneur élevée en fibre mais ingrédients très digestibles	Equins	Ingrédients très digestibles incluant le traitement éventuel	1 à 2 semaines	Préciser les situations dans lesquelles l'utilisation de cet aliment est approprié Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire"
29. Atténuation des réactions au stress	Ingrédients très digestibles et teneur élevée en magnésium	Equins	- Magnésium - Ingrédients très digestibles incluant leur traitement éventuel	2 à 4 semaines	Préciser les situations pour lesquelles l'utilisation de cet aliment est approprié
30. Compensation de la perte d'électrolytes en cas de forte sudation	Principalement électrolytes et hydrates de carbone facilement assimilables	Equins	- Sodium - Potassium - Chlorures - Glucose	1 à 2 jours	Indiquer dans le mode d'emploi: "Eau disponible en permanence"