II

(Actes dont la publication n'est pas une condition de leur applicabilité)

CONSEIL

DIRECTIVE DU CONSEIL

du 23 novembre 1976

concernant la commercialisation des aliments simples pour animaux

(77/101/CEE)

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment ses articles 43 et 100,

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis de l'Assemblée [1],

vu l'avis du Comité économique et social [2],

considérant que la production animale tient une place très importante dans l'agriculture de la Communauté économique européenne et que des résultats satisfaisants dépendent dans une large mesure de l'utilisation d'aliments appropriés et de bonne qualité pour animaux ;

considérant qu'une réglementation du domaine des aliments pour animaux est un facteur important pour accroître la productivité de l'agriculture, compte tenu du rôle que peuvent jouer à cet égard les aliments simples ;

considérant qu'il est nécessaire d'arrêter des règles pour les aliments simples les plus importants ; que des dénominations correspondantes doivent être utilisées pour les aliments simples commercialisés et que ceux-ci doivent correspondre aux descriptions qui en sont données ;

considérant que, en réglementant la commercialisation des aliments simples, il convient de veiller soigneusement à ce que ces aliments aient une influence favorable sur la production animale ; que, de ce fait, les aliments doivent toujours être sains, loyaux et de qualité marchande ; qu'ils ne doivent également présenter aucun danger pour la santé animale et humaine ni être commercialisés d'une manière pouvant induire en erreur ;

considérant que les dispositions de la présente directive ne s'appliquent qu'aux produits simples destinés à être utilisés en l'état par les éleveurs d'animaux ; que, toutefois, les États membres doivent avoir la faculté d'étendre les principes de la directive à des produits et substances lorsqu'ils sont utilisés pour la fabrication d'aliments composés ;

considérant qu'il est nécessaire de donner à l'utilisateur une information exacte et significative sur la composition des aliments simples mis à sa disposition ; que, à ce titre, il convient de déclarer au moins les teneurs des substances déterminant de façon substantielle la qualité de l'aliment ;

---

[1] JO n° C 10 du 5. 2. 1972, p. 35.
[2] JO n° C 4 du 20. 1. 1972, p. 3.

considérant qu'il s'avère nécessaire, eu égard aux pratiques existant dans certains États membres, de prévoir la possibilité d'exiger une déclaration plus complète de la composition des aliments simples ; que, toutefois, ces déclarations supplémentaires ne peuvent être exigées que dans la mesure où elles sont prévues à l'annexe ;

considérant que les États membres peuvent prescrire des dénominations, des descriptions et des dispositions d'étiquetage pour des aliments simples autres que ceux énumérés à l'annexe ;

considérant qu'il convient, par ailleurs, de laisser aux États membres la faculté de prévoir un emballage obligatoire pour certains aliments simples énumérés à l'annexe ;

considérant qu'il apparaît utile, en vue de promouvoir la production d'aliments de haute qualité, de donner aux États membres la faculté de recommander des critères de qualité concernant la composition de certains aliments ;

considérant qu'il peut être nécessaire, d'une part, afin d'assurer la libre circulation à l'intérieur de la Communauté des aliments simples, de fixer certaines exigences minimales de composition ; qu'il convient, d'autre part, que les États membres aient la possibilité de rendre ces exigences obligatoires pour la commercialisation des aliments sur leur territoire ;

considérant que les États membres doivent toutefois veiller à ce que les aliments simples répondant aux dispositions de la présente directive ne soient soumis dans la Communauté à aucune restriction de commercialisation en ce qui concerne leur dénomination, leur description et leur étiquetage ;

considérant que, pour assurer, lors de la commercialisation, le respect des conditions fixées pour les aliments simples, les États membres doivent prévoir des contrôles appropriés ;

considérant que, pour faciliter la mise en œuvre des mesures envisagées et apporter notamment les modifications et adjonctions nécessaires, il convient de prévoir une procédure instaurant une coopération étroite entre les États membres et la Commission au sein du comité permanent des aliments des animaux, institué par la décision 70/372/CEE (1),

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE :

Article premier

1. La présente directive concerne les aliments simples pour animaux, commercialisés à l'intérieur de la Communauté.

2. La présente directive s'applique sans préjudice des dispositions concernant :

a) les additifs utilisés dans l'alimentation des animaux ;

b) la fixation des teneurs maximales pour les substances et produits indésirables dans les aliments des animaux ;

c) la fixation des teneurs maximales pour les résidus de pesticides sur et dans les produits destinés à l'alimentation humaine ou animale.

Article 2

Au sens de la présente directive, on entend par aliments simples les différents produits végétaux et animaux à l'état naturel, frais ou conservés, et les dérivés de leurs transformations industrielles ainsi que les différentes substances organiques ou inorganiques, destinés tels quels à l'alimentation animale par voie orale.

Article 3

Les États membres prescrivent que les aliments simples ne peuvent être commercialisés que s'ils sont sains, loyaux et de qualité marchande. Les États membres prescrivent que les aliments simples ne puissent présenter aucun danger pour la santé animale ni pour la santé humaine et ne puissent être présentés ou commercialisés d'une manière pouvant induire en erreur.

Article 4

Les États membres prescrivent que, lors de la commercialisation des aliments simples, les dispositions générales de l'annexe partie A sont applicables.

Article 5

1. Les États membres prescrivent que les aliments simples énumérés à l'annexe 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 l'annexe partie B colonne 3.

(1) JO n° L 170 du 3. 8. 1970, p. 1.

2. Les États membres peuvent prescrire des dénominations et descriptions pour des aliments simples autres que ceux énumérés à l'annexe partie B.

Article 6

Les États membres peuvent prescrire que les aliments simples auxquels il est fait référence à l'annexe partie B colonne 7 ne peuvent être commercialisés que dans des emballages fermés ou récipients fermés. Les États membres peuvent prescrire que les emballages ou récipients sont fermés de telle manière que la fermeture soit détériorée lors de l'ouverture et ne puisse être réutilisée.

Article 7

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

a) les mots « aliment simple » ;

b) la dénomination selon l'annexe partie B colonne 2 ;

c) le cas échéant, les indications prévues à l'annexe partie A ;

d) les teneurs en constituants énumérés à l'annexe partie B colonne 4 ;

e) 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. Les États membres prescrivent que, lorsque les aliments simples sont commercialisés en vrac, les indications visées au paragraphe 1 figurent sur un document d'accompagnement.

3. Les États membres peuvent prescrire que les indications visées au paragraphe 1 peuvent ne figurer que sur un document d'accompagnement à condition que sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette ainsi que sur ce document d'accompagnement figure un même signe permettant l'identification de la livraison.

4. Par dérogation au paragraphe 1, les États membres peuvent prescrire l'indication de tout ou partie des teneurs en constituants énumérés à l'annexe partie B colonne 5.

5. Les États membres prescrivent que, en relation avec les indications prévues au paragraphe 1, 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) le cas échéant, les indications répondant aux dispositions de l'article 14 sous b) ;

g) tout ou partie des teneurs en constituants énumérés à l'annexe partie B colonne 5.

6. Les États membres peuvent prescrire des dispositions analogues à celles prévues aux paragraphes 1 à 5 pour des aliments simples autres que ceux énumérés à l'annexe partie B.

7. Les autres informations 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 6.

Article 8

Les États membres peuvent, pour la commercialisation des aliments simples sur leur territoire, prescrire le respect des exigences telles qu'énumérées à l'annexe partie B colonne 6 et fixer des exigences correspondantes pour d'autres aliments simples.

Article 9

Les États membres veillent à ce que les aliments simples ne soient pas soumis, pour des raisons concernant les dispositions contenues dans la présente directive, à des restrictions de commercialisation autres que celles prévues par la présente directive.

Article 10

Les modifications à apporter à l'annexe, en raison de l'évolution des connaissances scientifiques et

techniques, sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 13.

Article 11

Pour la commercialisation entre les États membres, les indications visées à l'article 7 paragraphes 1 à 6 sont rédigées au moins dans une des langues nationales ou officielles du pays destinataire.

Article 12

Les États membres prennent toutes dispositions utiles pour que, au cours de la commercialisation, le contrôle officiel du respect des conditions prévues par la présente directive soit effectué au moins par sondage.

Article 13

1. Dans le cas où il est fait référence à la procédure définie au présent article, le comité permanent des aliments des animaux, ci-après dénommé « comité », est saisi sans délai par son président, soit à l'initiative de celui-ci, soit à la demande d'un État membre.

2. Au sein du comité, les voix des États membres sont affectées de la pondération prévue à l'article 148 paragraphe 2 du traité. Le président ne prend pas part au vote.

3. Le représentant de la Commission soumet un projet des mesures à prendre. Le comité émet son avis sur ces mesures dans un délai que le président peut fixer en fonction de l'urgence des questions soumises à l'examen. Il se prononce à la majorité de quarante et une voix.

4. La Commission arrête les mesures et les met immédiatement en application lorsqu'elles sont conformes à l'avis du comité. Si elles ne sont pas conformes à l'avis du comité, ou en l'absence d'avis, la Commission soumet aussitôt au Conseil une proposition relative aux mesures à prendre. Le Conseil arrête les mesures à la majorité qualifiée.

Si, à l'expiration d'un délai de trois mois à compter de la date à laquelle il a été saisi, le Conseil n'a pas arrêté de mesures, la Commission arrête les mesures proposées et les met immédiatement en application, sauf dans le cas où le Conseil s'est prononcé à la majorité simple contre lesdites mesures.

Article 14

N'est pas affecté le droit des États membres :

a) d'appliquer également les principes de la présente directive à des produits et substances destinés à l'alimentation animale qui ne sont pas considérés comme aliments simples au sens de l'article 2 ;

b) de recommander des critères de qualité pour certains aliments simples ;

c) de ne pas appliquer les dispositions de la présente directive aux aliments simples pour lesquels il est prouvé au moins par une indication appropriée qu'ils sont destinés à l'exportation vers des pays tiers.

Article 15

Les États membres mettent en vigueur le 1er janvier 1979 les dispositions législatives, réglementaires ou administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive. Ils en informent immédiatement la Commission.

Article 16

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 23 novembre 1976.

Par le Conseil

Le président

A.P.L.M.M. van der STEE

ANNEXE

PARTIE A

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

1. 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 », « tourteau de pression », « fragments de tourteaux », « grumeaux de tourteaux », « farine de tourteaux » « expellers », « farine d'expellers » ou « produits d'extraction ».

1.2. S'agissant des aliments simples énumérés à la partie B sous 2.1.1 à 2.1.3, il peut être prescrit que la dénomination soit 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 sous 2.9.2 et 3.2.8, il peut être prescrit que la dénomination soit accompagnée d'une indication précisant l'espèce végétale ou animale à partir de laquelle le produit a été obtenu.

2. 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 des points 2.6.5, 2.6.6, 2.9.2, 3.2.8 et 3.3.2.

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. Pour autant que d'autres valeurs n'aient pas été fixées à l'égard de certains aliments simples, la pureté botanique des produits et sous-produits énumérés à la partie B sous 1 et 2 doit atteindre au moins 95 %.

2.4. Si, à la suite des contrôles officiels des aliments simples prescrits à l'article 12 de la présente directive, 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, l'azote, 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 %,

0,5 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 5 % ;

b) 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 %,

1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 10 % ;

c) pour les matières grasses brutes et la cellulose brute :

1,5 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 15 %,

10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 15 %,

0,5 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 5 % ;

d) pour l'humidité, les cendres brutes, le phosphore total, le carbonate de calcium, le calcium, le magnésium, l'indice d'acidité, les acides gras oxydés, les insolubles dans l'éther et les insapónifiables :

1 unité pour les teneurs (valeurs) déclarées égales ou supérieures à 10 % (10), selon le cas,

10 % de la teneur (valeur) déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 10 % (10) selon le cas,

0,2 unité pour les teneurs (valeurs) déclarées inférieures à 2 % (2), selon le cas ;

e) 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 2 %,

0,2 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 2 % ;

f) pour le carotène, la vitamine A et les xanthophylles :

30 % de la teneur déclarée ;

g) pour la méthionine :

20 % de la teneur déclarée.

2.5. Sans préjudice des dispositions prévues à l'article 3, la teneur en cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique des aliments simples énumérés en partie B ne doit pas dépasser 2 %, sauf si une teneur différente a été admise en colonne 6.

2.6. 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 %.

PARTIE B

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7
1.	TOURTEAUX					
1.1.	Tourteau de pression d'amandes de palme de macoya (Paraguay)	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines séparées de leur pulpe des espèces suivantes de palmier macoya (Paraguay): *Acrocomia sclerocarpa Mart.* et *Acrocomia totai 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.	Tourteau d'extraction d'amandes de palme de macoya (Paraguay)	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines séparées de leur pulpe des espèces de palmiers macoya (Paraguay)	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 pulpe de palme de macoya (Paraguay)	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de pulpes de palme de macoya (Paraguay)	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 %	
1.4.	Tourteau de pression d'arachide décortiquée	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines d'arachides *Arachis hypogaea* et d'autres espèces d'*Arachis* décortiquées	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute min. 49 % Humidité max. 12 % Cellulose brute max. 7 % Cendres brutes max. 7 %	

1	2	3	4	5	6	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 min. 52,5 % Matières grasses brutes max. 2,3 % Cellulose brute max. 8 % Cendres brutes max. 7 % Humidité max. 12 %	
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 min. 40 % Humidité max. 12 % Cellulose brute max. 16 % Cendres brutes 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	Protéines brutes min. 43 % Matières grasses brutes max. 2,3 % Cellulose brute max. 16 % Cendres brutes max. 8 % Humidité max. 12 %	
1.8.	Tourteau de pression de colza	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de colza *Brassica napus L. ssp. oleifera (Metzg.) Sinsk.*, de sarson indien *Brassica napus L. var. glauca (Roxb.) O.E. Schulz*, ainsi que de navette *Brassica campestris L. ssp. oleifera (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. 2,3 % Cendres brutes max. 10,0 % Humidité max. 12 % Pureté botanique min. 94 %	
1.10.	Tourteaux de pression de coprah	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir d'amandes (dosperme) séchées recouvertes de l'enveloppe de la graine (tégument) du cocotier *Cocos nucifera L.*	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité Extractifs non azotés	Protéine brute min. 20,5 % Humidité max. 12 % Cendres brutes max. 8 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.11.	Tourteau d'extraction 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	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brute min. 22,5 % Matières grasses brutes max. 2,3 % Cendres brutes max. 8 % Humidité max. 12 %	
1.12.	Tourteau de pression de palmiste	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de noix de palme débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses des espèces de palmier à huile *Elaeis guineensis Jacq. et Corozo oleifera (H.B.K.) — L.H. Bailey (Elaeis melanococca*	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute min. 17 % Humidite 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 débarrassées 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 %	
1.14.	Tourteau de soja	Sous-produit obtenu 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 de soja cuit	Farine d'extraction obtenue 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 % Cellulose brute max. 8 % Cendres brutes max. 7,5 % Activité uréasique max. 0,5 % Matières grasses brutes 2,3 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.16.	Tourteau de soja cuit dépelliculé	Farine d'extraction obtenue à partir de graines de soja dépelliculées ayant subi un traitement thermique approprié	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brute min. 54,5 % Humidité max. 12 % Cellulose brute max. 4 % Cendres brutes max. 7 % Activité uréasique max. 0,5 % 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 *Gossypium sp. p.*	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 %	
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 %	
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 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.21.	Tourteau de niger	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de niger *Guizotia abyssinica (L.f.) Cass.*	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 *Helianthus annuus L.*, 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 de pression de tournesol décortiqué	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines de tournesol	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brute min. 45,5 % Matières grasses brutes max. 2,3 % Cendres brutes max. 9 % Cellulose brute max. 16 % Humidité max. 12 %	
1.24.	Tourteau d'extraction de tournesol 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 min. 30,5 % Humidité max. 12 % Cellulose brute max. 27,5 % Cendres brutes 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 min. 32 % Matières grasses brutes max. 2,3 % Cellulose brute max. 27,5 % Cendres brutes max. 9 % Humidité max. 12 %	
1.26.	Tourteau de pression de lin	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de lin *Linum usitatissimum L.*	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute min. 34 % Humidité max. 12 % Cendres brutes max. 8 % Pureté botanique min. 93 %	

1	2	3	4	5	6	7
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 min. 36,5 % Matières grasses brutes max. 2,3 % Cendres brutes max. 8 % Humidité max. 12 % Pureté botanique min. 93 %	
1.28.	Tourteau 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 *Orbignya oleifera Burr.* et d'autres espèces d'*Orbignya*	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 *Oryza sativa L.* auxquels des parties de l'amande farineuse et du tégument adhèrent 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.	Son d'extraction du riz	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de germes de riz auxquelles des parties de l'amande farineuse et du tégument adherènt 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 % 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 *Sesamum indicum L.*	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 %	
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 % Cendres insolubles dans HCl max. 5 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.33.	Tourteau d'extraction de cacao pauvre en théobromine	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de fèves séchées et grillées de cacao *Theobroma cacao L.*, débarrassées autant que possible de leur coque	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute min. 22,5 % Humidité max. 12 % Cellulose brute max. 13 % Cendres brutes max. 9 %	
1.34.	Tourteau de germes de blé	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de germes de blé, des espèces *Triticum aestivum L., Triticum durum Desf.* et d'autres espèces cultivées de blé nu ou de grains d'épeautre décortiqués des espèces *Triticum spelta L., Triticum dicoccum Schrank., Triticum monococcum L.*, auxquels les parties de l'amande farineuse et du tégument adhèrent encore	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute min. 28,5 % Humidité max. 12 % Cendres brutes max. 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 *Zea maïs L.*, auxquels des parties de l'amande farineuse et du tégument adhèrent encore	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidite	Protéine brute min. 12,5 % Humidité max. 12,5 % Cellulose brute max. 8 % Cendres brutes 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 adhèrent encore	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidite Matières grasses brutes	Protéine brute min. 13,5 % Humidité max. 12,5 % Cellulose brute max. 8 % Cendres brutes max. 9 % Matières grasses brutes 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 adhèrent encore	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute min. 20 % Humidité max. 12,5 % Cendres brutes max. 7,5 %	

1	2	3	4	5	6	7
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 adhèrent encore	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brute min. 21,5 % Matières grasses brutes max. 2,3 % Cendres brutes max. 7,5 % Humidité max. 12,5 %	
2.	PRODUITS ET SOUS-PRODUITS DU TRAITEMENT DES SUBSTANCES VÉGÉTALES					
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 %	
2.1.3.	Farine basse de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine de blé ou d'épeautre, décortiqué, 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 min. 35 % Humidité max. 14 % Cellulose brute max. 6 % Cendres brutes max. 6,5 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.1.4.	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 min. 28,5 % Matières grasses brutes min. 8 % Humidité max. 12 % Cellulose brute max. 4,5 %	x
2.1.5.	Son de seigle	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine de seigle *Secale cereale L.*, préalablement nettoyé. Il est constitué essentiellement de fragments d'enveloppes et, d'autre part, de parties du grain débarrassées en grande partie de l'amande farineuse	Cellulose brute	Cendres brutes Humidité	Humidité max. 14 % Cellulose brute max. 10,5 % Cendres brutes max. 6,5 %	
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 dans une moindre mesure de l'amande farineuse que le son de seigle	Cellulose brute	Amidon Cendres brutes Humidité	Amidon min. 21 % Humidité max. 14 % Cellulose brute max. 7,5 % Cendres brutes 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 min. 35 % Humidité max. 14 % Cellulose brute max. 4,5 % Cendres brutes max. 4,5 %	
2.2.	**Produits et sous-produits de la fabrication de flocons de gruaux et de grains decortiqués**					
2.2.1.	Issues d'avoine décortiquée	Sous-produit riche en amidon obtenu lors de la transformation de l'avoine *Avena sativa L.* 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 min. 46,5 % Humidité max. 14 % Cellulose brute max. 8 % Cendres brutes max. 5 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.2.2.	Issues d'avoine	Sous-produit obtenu lors de la transformation de l'avoine nettoyée, non décortiquée en gruau d'avoine. La quantité de bourres présente dans le sous-produit doit correspondre à la quantité de bourres résultant d'un traitement normal de l'avoine	Cellulose brute	Amidon Cendres brutes Humidité	Humidité max. 14 % Cellulose brute max. 30 % Cendres brutes max. 7 %	
2.2.3.	Flocons d'orge	Produit obtenu par l'aplatissage de l'orge *Hordeum vulgare L.* décortiquée traitée à la vapeur	Cellulose brute	Amidon Humidité	Amidon min. 58 % Humidité max. 14 % Cellulose brute max. 2,3 % Cendres brutes max. 4,7 %	
2.2.4.	Issues d'orge	Sous-produit résultant de la transformation de l'orge préalablement nettoyée et décortiquée en orge pelée en semoule ou en farine blutée d'orge	Cellulose brute Amidon	Cendres brutes Humidité	Amidon min. 40,5 % Humidité max. 14 % Cellulose brute max. 11,5 % Cendres brutes max. 6,5 %	
2.2.5.	Flocons de maïs	Produit obtenu par l'aplatissage du maïs traité à la vapeur	Cellulose brute	Amidon Humidité	Amidon min. 70 % Humidité max. 14 % Cellulose brute max. 4,7 % Cendres brutes max. 3,5 %	
2.2.6.	Issues de pois (farine fourragère de pois)	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de la farine de pois *Pisum sativum L.* 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 min. 23,5 % Humidité max. 14 % Cellulose brute max. 9,5 %	
2.2.7.	Flocons de pommes de terre	Produit obtenu par le séchage de pommes de terre *Solanum tuberosum L.*, 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 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.3.	**Sous-produits de maïserie**					
2.3.1.	Farine fourragère de maïs	Sous-produit riche en amidon 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. 8 % 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. 14 % Cendres brutes max. 5 %	
2.4.	**Produits et sous-produits de rizerie**					
2.4.1.	Riz fourrager moulu	Produit obtenu par la mouture de riz *Oryza sativa L.* 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 %	
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 %	
2.4.3.	Sons de riz (farine fourragère de riz brune)	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	Protéine brute Cellulose brutes 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. 13,5 % Cendres insolubles dans HCl max. 1,7 % Balles de riz max. 3 %	

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. 10 % 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 gonflé	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 %	
2.5.3.	Amidon de maïs prégélatinisé, partiellement hydrolysé	Amidon de maïs pratiquement pur, largement prégélatinisé et partiellement hydrolysé	Amidon Sucres réducteurs exprimés en glucose	Humidité Cendres brutes	Sucres réducteurs exprimés en glucose min. 28 % Humidité max. 10 % Cendres brutes max. 1,1 %	x
2.5.4.	Germes et sons de maïs	Sous-produit de l'amidonnerie de maïs constitué par des germes non extraits, du son de maïs et quelques débris de l'amande farineuse	Protéine brute Amidon Protéine brute	Humidité Cellulose brute Cendres brutes Amidon	Matières grasses brutes min. 11 % Humidité max. 13 % Cellulose brute max. 9 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.5.5.	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 Xantophylles	Protéine brute min. 67 % Humidité max. 13 % Cellulose brute max. 5 % Cendres brutes max. 3,5 %	
2.5.6.	Issues de maïs (France) ou aliments 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 trempe et les germes déshuilés 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. 11,5 % Cendres brutes max. 10,5 %	
2.5.7.	Amidon de riz	Amidon de riz pratiquement pur	Amidon	Humidité Cendres brutes	Amidon min. 98 % Humidité max. 14 % Cendres brutes max. 1,2 %	
2.5.8.	Amidon de riz gonflé	Amidon de riz pratiquement pur, largement éclaté par un traitement thermique approprié	Amidon	Humidité Cendres brutes	Amidon min. 94 % Humidité max. 10 % Cendres brutes max. 1,1 %	
2.5.9.	Gluten de riz	Sous-produit 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 %	
2.5.10.	Issues de sorgho (France) ou aliments de gluten de sorgho (Belgique)	Sous-produit séché de l'amidonnerie de sorgho *Sorghum bicolor (L.) Moench*. Il est constitué par des sons et une plus faible quantité de gluten. Les résidus séchés des eaux de trempe 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 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.5.11.	Amidon de blé	Amidon de blé pratiquement pur	Amidon	Humidité Cendres brutes	Amidon min. 98 % Humidité max. 14 % Cendres brutes max. 0,6 %	
2.5.12.	Amidon de blé gonflé	Amidon de blé pratiquement pur largement éclaté par un traitement thermique approprié	Amidon	Humidité Cendres brutes	Amidon min. 91 % Humidité max. 10 % Cendres brutes max. 0,6 %	
2.5.13.	Amidon de blé prégélatinisé (partiellement hydrolysé-Belgique)	Amidon de blé pratiquement pur largement prégélatinisé et partiellement hydrolysé	Amidon Sucres réducteurs exprimés en glucose	Humidité Cendres brutes	Sucres réducteurs exprimés en glucose min. 28 % Humidité max. 10 % Cendres brutes max. 1,1 %	x
2.5.14.	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 min. 80 % Humidité max. 12 % Cendres brutes max. 1,7 %	
2.5.15.	Amidon de manioc	Amidon pratiquement pur obtenu à partir de racines de manioc *Manihot esculenta Crantz*	Amidon	Humidité Cendres brutes	Amidon min. 92 % Humidité max. 15 % Cendres brutes max. 1,2 %	
2.5.16.	Amidon de manioc gonflé	Amidon obtenu à partir de racines de manioc, largement éclaté par un traitement thermique approprié	Amidon	Humidité Cendres brutes	Amidon min. 91 % Humidité max. 10 % Cendres brutes max. 1,1 %	
2.5.17.	Fécule de pommes de terre	Fécule de pommes de terre pratiquement pure	Amidon	Humidité Cendres brutes	Amidon min. 98 % Humidité max. 20 % Cendres brutes max. 1 %	x

1	2	3	4	5	6	7
2.5.18.	Fécule de pommes de terre prégélatinisée (éclatée)	Fécule de pommes de terre pratiquement pure, largement éclatée par un traitement thermique approprié	Amidon	Humidité Cendres brutes	Amidon min. 96 % Humidité max. 10 % Cendres brutes max. 1,1 %	
2.5.19.	Fécule de pommes de terre prégélatinisée, partiellement hydrolysée	Fécule de pommes de terre pratiquement pure, largement éclatée et partiellement hydrolysée	Amidon Sucres réducteurs exprimés en glucose	Humidité Cendres brutes	Sucres réducteurs exprimés en glucose min. 31,5 % Humidité max. 20 % Cendres brutes max. 1,5 %	x
2.5.20.	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 min. 76 % Humidité max. 14 %	
2.5.21.	Pulpes séchées de pommes de terre	Sous-produit séché de féculerie	Amidon	Humidité Cendres brutes Matières grasses brutes Cellulose brute	Amidon min. 40,5 % Humidité max. 14 % Cellulose brute max. 21 %	
2.5.22.	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 min. 99,5 % Humidité max. 10 %	x
2.5.23.	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 min. 60 % Humidité max. 40 % Cendres brutes max. 4 %	x

1	2	3	4	5	6	7
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 brutes	Saccharose min. 97 %	x
2.6.2.	Cossettes séchées de betteraves sucrières	Produit obtenu par séchage de cossettes provenant de betteraves sucrières *Beta vulgaris L. ssp. vulgaris var. altissima Doell.*, préalablement lavées	Sucres totaux exprimés en saccharose	Humidité Cendres brutes	Sucres totaux exprimés en saccharose min. 57 % Humidité max. 12 % Cendres brutes max. 7,5 %	
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 min. 20,5 % Humidité max. 13 % Cendres brutes max. 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	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. 45 %	x
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 *Saccharum officinarum L.*	Sucres totaux exprimés en saccharose		Sucres totaux exprimés en saccharose par rapport au produit tel quel min. 50 %	x

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 séchés**					
2.7.1.	Radicelles d'orge	Sous-produit de malterie constitué par les radicelles séchées de l'orge germé	Protéine brute	Humidite Cendres brutes Cellulose brute	Protéine brute min. 26,5 % Humidité max. 12,5 % Cellulose brute max. 18,5 % Cendres brutes max. 8,5 %	
2.7.2.	Levures séchées	Levures en mélange ou non appartenant aux familles des *Saccharomycetaceae, Endomycetaceae, Cryptococcaceae*, 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 cellulosiques et dont les cellules ont été tuées et séchées	Protéine brute	Humidite Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute min. 49 % Humidité max. 10 % Cendres brutes max. 9,5 % Cendres insolubles dans HCl max. 1,1 %	x
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 % Humidité max. 12,5 % Cellulose brute max. 19,5 % Cendres brutes max. 6,5 % Protéine soluble par fermentation min. 16 %	
2.7.4.	Drèches séchées de distillerie	Sous-produit de distillerie obtenu par séchage des résidus de grains travaillés ou d'autres matières amylacées	Protéine brute	Humidité Cellulose brute	Protéine brute min. 23 % Humidité max. 12,5 % Cellulose brute max. 19,5 % Cendres brutes max. 6,5 % Protéine soluble par fermentation min. 16 %	

1	2	3	4	5	6	7
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 exprimé en acide citrique anhydre max. 4,6 %	
2.8.	**Produits agricoles séchés artificiellement**					
2.8.1.	Farine d'herbes deshydratées	Produit obtenu par séchage artificiel 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. 16 % Carotène min. 0,01 % Humidité max. 12 % Cendres brutes max. 15 % Cendres insolubles dans HCl max. 3,4 %	
2.8.2.	Farine de luzerne déshydraté	Produit obtenu par séchage artificiel de luzerne *Medicago sativa L. et Medicago varia Martyn* 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. 18 % Carotène min. 0,01 % Humidité max. 12 % Cendres brutes max. 15 % Cendres insolubles dans HCl max. 3,4 %	
2.8.3.	Farine de trèfle déshydraté	Produit obtenu par séchage artificiel de trèfle jeune *Trifolium sp. p.* 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. 18 % Carotène min. 0,01 % Humidité max. 12 % Cendres brutes max. 15 % Cendres insolubles dans HCl max. 3,4 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.8.4.	Collets et feuilles deshydratés 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 moutures de tubercules préalablement nettoyés et séchés de topinambours *Helianthus tuberosus 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 %	
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, *Ipomosa batatas (L.) Poir.*	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 Cossettes de manioc, *chips* de manioc, racines de manioc	Racines de manioc séchées, préalablement lavées et, si nécessaire, pelées, concassées ou moulues	Amidon	Humidité Cendres brutes Cellulose brute Matières grasses brutes Protéine brute	Amidon min. 75 % Humidité max. — Cellulose brute max. 4,6 % Cendres brutes max. 3,5 %	
2.8.8.	Farine de manioc type 55	Racines de manioc non pelées, lavées, séchées et moulues	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. 3,5 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.8.9.	Pulpes de manioc	Déchets provenant de l'amidonnerie de manioc, séchés et moulus	Amidon	Humidité Cendres brutes Cellulose brute Matières grasses brutes Protéine brute	Amidon min. 57,5 % Humidité max. 13 % Cellulose brute max. 12,5 % Cendres brutes max. 6 % Cendres insolubles dans HCl max. 2,3 %	
2.9.	**Autres produits d'origines végétale**					
2.9.1.	Caroubes concassées	Produit obtenu par concassage des fruits séchés et dénoyautés du caroubier *Ceratonia siliqua L.*		Sucres totaux exprimés en saccharose Humidité Cendres brutes	Sucres totaux exprimés en saccharose min. 35 % Humidité max. 14 % Cendres brutes max. 5 %	
2.9.2.	Graisse végétale Huile végétale	Produit constitué entièrement ou presque entièrement de graisse ou d'huile d'origine vegétale. L'examen organoleptique du produit doit constater l'absence de rancidité		Humidité Indice d'acidité Insaponifiables	Indice d'acidité max. 12 % Insaponifiables exprimés par rapport à la matière telle quelle max. 3 %	x
3.	PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE					
3.1.	**Produits laitiers**					
3.1.1.	Liat écrémé en poudre *spray* Lait écrémé en poudre *Hatmaker* 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 %	x

1	2	3	4	5	6	7
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 %	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 du lait. Le sérum de lait acide peut être neutralisé.	Protéine brute Lactose	Humidité Matières grasses brutes Chlorures exprimés en NaCl Cendres brutes	Sucre lactose min. 60 % Matières grasses brutes max. 3,3 % Humidité max. 8 % Chlorures exprimés en NACl max. 4,9 %	x
3.1.4.	Sérum de lait en poudre partiellement délactosé	Produit obtenu par l'élimination de l'eau, contenue dans le sérum du lait dont une partie du lactose a été extraite	Lactose Protéine brute	Humidité Chlorures exprimés en NaCl Cendres brutes Matières grasses brutes	Lactose min. 32,5 % Humidité max. 8 % Chlorures exprimés en NaCl max. 6,5 % Protéine brute min. 19,5 % Cendres brutes max. 31,5 %	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 min. 76 % Humidité max. 8 %	x
3.1.6.	Caséine de lait en poudre	Produit obtenu par séchage et par précipitation au moyen d'acides ou de présure de la caséine du lait	Protéine brute	Humidité Matières grasses brutes	Protéine brute min. 85 % Humidité max. 12 % Matières grasses brutes max. 2,3 %	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 min. 89 % Protéine soluble par fermentation min. 80 % Humidité max. 10 % Cendres brutes max. 5,5 %	x

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 abattus. 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 des viscères	Protéine brute	Humidité Chlorures exprimés en NaCl Phosphore total Cendres brutes Méthionine Azote	Protéine brute min. 50 % Protéine soluble par fermentation min. 43,5 % Phosphore total max. 8 % 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 abattus. 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 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
3.2.4.	Farine de viande (France) ou farine animale (Belgique)	Produit obtenu par séchage et mouture de carcasses et de parties de carcasses d'animaux terrestres à sang chaud, le cas échéant, dégraissées par un procédé d'extraction. Il doit être pratiquement exempt de poil, de soie, de plume, de corne, de sabots, de peau ainsi que du contenu de l'estomac et des viscères	Protéine brute Matières grasses brutes	Humidité Phosphore total Chlorures exprimés en NaCl Cendres insolubles dans HCl Méthionine Azote	Protéine brute min. 61 % Protéine soluble par fermentation min. 53,5 % Humidité max. 10 % Matières grasses brutes max. 11 % Phosphore total max. 5,5 % Chlorures exprimés en NaCl max. 2,2 % 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 %	x

1	2	3	4	5	6	7
3.2.6.	Déchets d'abattage de volaille séchés 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	Humidite Chlorures exprimés en NaCl Matières grasses brutes Cendres brutes	Protéine brute min. 61 % Protéine soluble par fermentation min. 49 % Humidité max. 10 % Chlorures exprimés en NaCl max. 2,2 % Cendres insolubles dans HCl max. 3,3 %	x
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 % Protéine soluble par fermentation min. 65 % 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. L'examen organoleptique du produit doit constater l'absence de rancidité	Insaponifiables	Humidité Cendres insolubles dans HCl Acides gras oxydés Indice d'acidité	Insaponifiables exprimé par rapport à la matière telle quelle max. 3 % Indice d'acidité max. 30 %	x
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 sentiers ou de parties de poissons	Protéine brute Matières grasses brutes	Humidité Chlorures exprimés en NaCl Carbonate de calcium Phosphore total	Protéine brute min. 61 % Protéine soluble par fermentation min. 53,5 % Humidité max. 10 % Chlorures exprimés en NaCl max. 4,4 % Carbonate de calcium max. 2,8 % Cendres insolubles dans HCl max. 2,2 %	x

1	2	3	4	5	6	7
3.3.2.	Huile de foie de morue	Huile obtenue à partir de foies frais de poissons de la famille des merluches (*Gadidae*) L'examen organoleptique de l'huile de foie de morue doit constater l'absence de rancidité	Vitamine A	Humidité Indice d'acidité Insolubles dans l'éther Insaponifiables	Vitamine A (1) min. 750 U.I./g Humidité max. 0,15 % Insolubles dansl'éther (1) max. 0,05 % Insaponifiables (1) max. 2 % Indice de saponification 180/196 Indice d'iode 150/180 Indice d'acidité max. 6 %	x
4.	SUBSTANCES MINÉRALES					
4.1.	Carbonate de calcium La nature du produit (col. 3) doit être indiquée dans la dénomination	Carbonate de calcium précipité, roches calicques moulues, craie lavée, craie granulée, coquilles moulues d'huitres ou de moules	Calcium Cendres insolubles dans HCl		Calcium min. 36 % Cendres insolubles dans HCl max. 5 %	x
4.2.	Carbonate de calcium etde magnésium	Mélange naturel de carbonate de calcium et de carbonate de magnésium,	Calcium Magnésium		Calcium min. 19 % Magnésium min. 11 % Passage complet 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 (Maerl)	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

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

1	2	3	4	5	6	7
4.5.	Kiesérite	Sulfate de magnésium naturel, $MgSO_4H_2O$	Magnésium		Magnésium min. 15 %	x
4.6.	Phosphate bicalcique Le procédé de fabrication peut être indiqué dans la dénomination	Phosphate bicalcique techniquement pur	Phosphore total Chlorures exprimés en NaCl	Calcium	Phosphore total min. 16 % Chlorures exprimés en NaCl max. 1 %	x
4.7.	Phosphate naturel Les produits dont la teneur en fluor n'est pas supérieure à 0,1 % peuvent être désignés comme « défluorés »	Produit obtenu par la mouture de phosphates naturels éventuellement purifiés, et plus ou moins défluoré	Phosphore total	Calcium	Phosphore total min. 14 %	x
4.8.	Farine d'os dégélatinisés	Os dégraissés, dégélatinisés, stérilisés et moulus	Phosphore total Cendres insolubles dans HCl	Humidité Calcium	Phosphore total min. 14,5 % Humidité max. 10 % Cendres insolubles dans HCl max. 3,3 % Passage au travers d'un tamis à mailles de 1 mm min. 90 % Azote max. 1,7 %	x
4.9.	Phosphate monocalcique	Produit constitué principalement de phosphate monocalcique techniquement pur	Phosphore total	Calcium	Phosphore total min. 22 % Calcium min. 16 % Chlorures exprimés en NaCl max. 1 %	x