PREMIÈRE DIRECTIVE DE LA COMMISSION

du 10 août 1979

modifiant l'annexe de la directive 77/101/CEE du Conseil concernant la commercialisation des aliments simples pour animaux

(79/797/CEE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu la directive 77/101/CEE du Conseil, du 23 novembre 1976, concernant la commercialisation des aliments simples pour animaux (1), modifiée en dernier lieu par la directive 79/372/CEE du Conseil (2), et notamment son article 10,

considérant que, en raison de l'évolution des connaissances scientifiques ou techniques, des modifications doivent être apportées à l'annexe de la directive précitée;

considérant que certaines des dispositions générales de l'annexe doivent être précisées ou complétées afin de permettre une application correcte de la directive ;

considérant qu'il convient, par ailleurs, de procéder à différents ajustements des dispositions particulières prévues à l'égard de certains aliments simples ;

considérant que les mesures prévues dans la présente directive sont conformes à l'avis du comité permanent des aliments des animaux,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE :

Article premier

L'annexe de la directive 77/101/CEE est remplacée par l'annexe de la présente directive.

Article 2

Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires ou administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive le 1er janvier 1981 au plus tard.

Article 3

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 10 août 1979.

Par la Commission

Finn GUNDELACH

Vice-président

(1) JO n° L 32 du 3. 2. 1977, p. 1.
(2) JO n° L 86 du 6. 4. 1979, p. 29.

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 ».

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. **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, 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 qualité des produits utilisés ne peut pas dépasser 3 % du poids total.

2.3. Sans préjudice des dispositions prévues à l'article 3 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 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, 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 sodium, le carbonate de calcium, le calcium, le magnésium, l'indice d'acide, et les substances insolubles dans l'éther de pétrole :
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 3 %,
0,3 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 3 % ;

f) pour le carotène, la vitamine A et les xanthophylles :
30 % de la teneur déclarée ;

g) 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 3, 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 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	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines séparées de leur pulpe des espèces suivantes de palmier macoya : *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	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'huilérie 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 %	
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	Protéine brute 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. 3 % Cendres brutes max. 10 % Humidité max. 12 % 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 *Cocos nucifera L.*	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	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 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 %	
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 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 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 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 % Cellulose brute max. 8 % Cendres brutes max. 7,5 % Activité uréasique max. 0,4 Matières grasses brutes max. 2,3 %	

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 dépelliculées ayant subi un traitement thermique approprié	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brutes min. 54,5 % Humidité max. 12 % 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 *Gossypium spp.*	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 %	
1.21.	Tourteau de pression 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	2	3	4	5	6	7
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 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 %	
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 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. 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 %	
1.27.	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. 3,3 % Cendres brutes max. 8 % Humidité max. 12 % Pureté botanique min. 93 %	

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 *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.	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 adhèrent 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 HCI 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 %	
1.33.	Tourteau d'extraction de cacao	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de fèves séchées et grillées de cacao *Theobroma cacao 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 % Cellulose brute max. 13 % Cendres brutes max. 9 % Matières grasses brutes max. 2,3 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.34.	Tourteau de pression 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 des 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 Humidité Amidon	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 Humidité Matières grasses brutes Amidon	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 %	
1.38.	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 %	

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, *Olea Europea L.*, 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 % Cendres brutes max. 6,5 % Cellulose brute max. 30 %	
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 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 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 %	
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, des 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 de l'amande farineuse dans une moindre mesure 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 décortiqués**					
2.2.1.	Farine fourragère d'avoine	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.	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 % Cendres insolubles dans HCl 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 min. 40,5 % Humidité max. 14 % Cellulose brute max. 11,5 % Cendres brutes 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 min. 70 % Humidité max. 14 % Cellulose brute max. 4,7 % Cendres brutes max. 3,5 % Cendres insolubles dans HCl 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 *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 %	
2.2.6.	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	
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 %	
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 %	

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. 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. 13,5 % Cendres insolubles dans HC1 max. 1,7 % Balles de riz max. 3 %	
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 prégélatinisé	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 %	
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 % Cendres insolubles dans HCl max. 0,5 %	x

1	2	3	4	5	6	7
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 Xantophylles	Protéine brute min. 67 % Humidité max. 13 % Cellulose brute max. 5 % Cendres brutes max. 3,5 % Cendres insolubles dans HCl 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 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 %	
2.5.6.	Amidon de riz	Amidon de riz pratiquement pur	Amidon	Humidité Cendres brutes	Amidon min. 98 % Humidité max. 14 % Cendres brutes max. 1,2 % Cendres insolubles dans HCl max. 0,5 %	
2.5.7.	Amidon de riz prégélatinisé	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 % 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 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.5.9.	Issues de sorgho (France) ou aliment de gluten de sorgho (Belgique)	Sous-produit séché de l'amidonnerie de sorgho *Sorghum bicolor (L.) Moench s.l.* 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 %	
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 %	
2.5.11.	Amidon de blé prégélatinisé	Amidon de blé pratiquement pur largement prégélatinisé par un traitement thermique approprié	Amidon	Humidité Cendres brutes	Amidon min. 91 % Humidité max. 10 % Cendres brutes max. 0,6 % Cendres insolubles dans HCl max. 0,5 %	
2.5.12.	Amidon de blé prégélatinisé, partiellement hydrolysé	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 % Cendres insolubles dans HCl 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 min. 80 % Humidité max. 12 % Cendres brutes max. 1,7 % Cendres insolubles dans HCl max. 0,5 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.5.14.	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 % Cendres insolubles dans HCl max. 0,5 %	
2.5.15.	Amidon de manioc prégélatinisé	Amidon obtenu à partir de racines de manioc, largement prégélatinisé par un traitement thermique approprié	Amidon	Humidité Cendres brutes	Amidon min. 91 % Humidité max. 10 % Cendres brutes max. 1,1 % Cendres insolubles dans HCl max. 0,5 %	
2.5.16.	Fécule de pommes de terre	Fécule de pommes terre pratiquement pure	Amidon	Humidité Cendres brutes	Amidon min. 98 % Humidité max. 20 % Cendres brutes max. 1 % Cendres insolubles dans HCl max. 0,5 %	
2.5.17.	Fécule de pommes de terre prégélatinisée	Fécule de pommes de terre pratiquement pure, largement prégélatinisée par un traitement thermique approprié	Amidon	Humidité Cendres brutes	Amidon min. 96 % Humidité max. 10 % Cendres brutes max. 1,1 % Cendres insolubles dans HCl max. 0,5 %	
2.5.18.	Fécule de pommes de terre prégélatinisée, partiellement hydrolysée	Fécule de pommes de terre pratiquement pure, largement prégélatinisée et partiellement hydrolysée	Amidon Sucres réduteurs exprimés en glucose	Humidité Cendres brutes	Sucres réducteurs exprimés en glucose min. 28 % Humidité max. 10 % Cendres brutes max. 1,5 % Cendres insolubles dans HCl max. 0,5 %	x
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 min. 76 % Humidité max. 14 % Cendres insolubles dans HCl max. 0,5 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.5.20.	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 %	
2.5.21.	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 min. 99,5 % Humidité max. 10 %	
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 min. 60 % Humidité max. 40 % Cendres brutes max. 4 %	x
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 *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. 13 % Cendres brutes 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 min. 20,5 % Humidité max. 13 % Cendres brutes max. 7 %	

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 %	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. 47 %	x
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 min. 26,5 % Humidité max. 12,5 % Cellulose brute max. 18,5 % Cendres brutes max. 8,5 %	
2.7.2.	Levures séchés	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	Humidité 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

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'agrume 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 %	
2.8.	**Produits agricoles séchés artificiellement**					
2.8.1.	Farine d'herbe deshydratée	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 %	

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

1	2	3	4	5	6	7
2.8.2.	Farine de luzerne déshydratée	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 spp.* 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 Centres 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 %	
2.8.4.	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 *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 %	

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, *ipomœoea 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 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 %	
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 min. 57,5 % Humidité max 13 % Cellulose brute max. 13 % Cendres brutes max. 6 % Cendres insolubles dans HCl 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 *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 %	

1	2	3	4	5	6	7
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 max. 1 % Indice d'acide exprimé par rapport à la matière telle quelle max. 12 % Substances insolubles dans l'éther de pétrole max. 1,5 %	x
3.	PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE					
3.1.	**Produits laitiers**					
3.1.1.	Lait 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 % 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
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 min. 32,5 % Humidité max. 8 % Chlorures exprimés en NaCl max. 6,5 % Protéine brute min. 19,5 % Cendres brutes max. 31,5 % Cendres insolubles dans HCl max. 0,5 %	x

1	2	3	4	5	6	7
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 % Cendres insolubles dans HCl 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 min. 89 % Solubilité de la protéine brute (1) min. 90 % Humidité max. 10 % Cendres brutes max. 5,5 %	x
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 poil, 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 chlorydrique exprimée en pourcentage de la protéine brute.

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 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 sabot, 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 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. 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 % 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
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

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

1	2	3	4	5	6	7
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 %	
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 min. 61 % Solubilité de la protéine brute (1) min. 87 % Humidité max. 10 % Chlorures exprimés en NaCl max. 4,4 % Carbonate de calcium max. 2,8 % Cendres insolubles dans HCl max. 2,2 %	x
3.3.2.	Huile de foie de morue	Huile obtenue à partie 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) min. 750 UI/g Humidité max. 0,15 % Insolubles dans l'éther de pétrole (2) max. 0,05 % Indice de saponification 180/196 Indice d'iode 150/180 Indice d'acide (2) max. 6	
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 calciques 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 %	

(1) Protéine brute solubilisée par la pepsine et l'acide chlorydrique exprimée en pourcentage de la protéine brute.
(2) Teneur exprimée par rapport à la matière telle quelle.

1	2	3	4	5	6	7
4.2.	Carbonate de calcium et de magnésium	Mélange naturel de carbonate 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, $MgSO_4H_2O$	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 défluoré	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	Humidité Calcium	Phosphore total min. 14,5 % Humidité max. 10 % Passage au travers d'un tamis à mailles de 1 mm min. 90 %	x
4.9.	Phosphate monocalcique	Produit constitué principalement de phosphate monocalcique techniquement pur	Phosphore total	Calcium	Phosphore total min. 22 % Calcium min. 16 % Chorures exprimés en NaCl max. 1 %	x