II

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

COMMISSION

DIRECTIVE 92/87/CEE DE LA COMMISSION

du 26 octobre 1992

établissant une liste non exclusive des principaux ingrédients normalement utilisés et commercialisés pour la préparation d'aliments composés destinés à des animaux autres que les animaux familiers

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu la directive 79/373/CEE du Conseil, du 2 avril 1979, concernant la commercialisation des aliments composés pour animaux (1), modifiée en dernier lieu par la directive 90/654/CEE (2), et notamment son article 10 point b),

considérant que le règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil (3) a instauré une nomenclature des marchandises, qui vise quant à elle à remplir à la fois les exigences du tarif douanier commun et des statistiques du commerce extérieur de la Communauté ;

considérant que, en matière d'étiquetage, la directive 79/373/CEE vise à informer objectivement et aussi précisément que possible l'éleveur ;

considérant que la déclaration des ingrédients entrant dans la composition des aliments des animaux constitue, dans certains cas, un élément d'information important pour les éleveurs ;

considérant que la directive 79/373/CEE prévoit deux formes de déclaration des ingrédients dans le cas des aliments composés destinés à des animaux autres que les animaux familiers ;

considérant que, conformément à la directive 79/373/CEE, telle que modifiée par la directive 90/44/CEE (4), il y a lieu d'établir, compte tenu de l'évolution des connaissances scientifiques et techniques, une liste non exclusive des principaux ingrédients normalement utilisés et commercialisés pour fabriquer des aliments composés pour animaux autres que les animaux familiers en vue de supprimer les entraves aux échanges intracommunautaires ;

considérant que la liste doit fixer pour chaque ingrédient une dénomination et une description communes, et que, dans certains cas, des exigences minimales de composition peuvent être fixées ;

considérant que la fixation d'une pureté botanique et la description de ce que l'on entend par impuretés botaniques s'avèrent nécessaires pour permettre de distinguer les ingrédients individuels des mélanges ;

considérant que l'établissement d'un glossaire décrivant les principaux procédés de fabrication permet d'éviter de nombreuses répétitions ;

considérant que les ingrédients énumérés dans la liste ci-dessus ne peuvent être déclarés en tant que tels que sous les dénominations qui y sont prévues et à condition qu'ils répondent aux descriptions qui y sont données et aux exigences de composition éventuellement fixées ;

considérant que, selon la directive 79/373/CEE, la liste des ingrédients pouvant entrer dans la fabrication des aliments composés pour animaux ne peut avoir un caractère exhaustif ; que les États membres sont, dès lors, tenus d'admettre que des ingrédients autres que ceux repris dans ladite liste peuvent être également commercialisés à condition qu'ils soient de qualité saine, loyale et marchande et qu'ils soient déclarés sous d'autres dénominations que celles énumérées à l'annexe et qui ne sont pas susceptibles d'induire l'acheteur en erreur ;

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

(1) JO n° L 86 du 6. 4. 1979, p. 30.
(2) JO n° L 353 du 17. 12. 1990, p. 48.
(3) JO n° L 256 du 7. 9. 1987, p. 1.
(4) JO n° L 27 du 31. 1. 1990, p. 35.

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE :

Article premier

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

Ils veillent, en outre, à ce que les dispositions de la partie A « Généralités » de l'annexe soient respectées.

Article 2

Les États membres prescrivent que les aliments composés pour animaux ayant été fabriqués avant le 1er mars 1993 et ne répondant pas aux dispositions de la présente directive peuvent encore être commercialisés jusqu'au 31 décembre 1993.

Article 3

Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer aux dispositions de la présente directive au plus tard le 1er mars 1993. Ils en informent immédiatement la Commission.

Lorsque les États membres adoptent ces dispositions, celles-ci contiennent une référence à la présente directive ou sont accompagnées d'une telle référence lors de leur publication officielle. Les modalités de cette référence sont arrêtées par les États membres.

Article 4

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 26 octobre 1992.

Par la Commission

Ray MAC SHARRY

Membre de la Commission

ANNEXE

PARTIE A

Généralités

I. *Notes explicatives*

1. Les ingrédients sont énumérés et dénommés à la partie B conformément aux critères suivants :

   — l'origine du produit/sous-produit, par exemple, végétale, animale, minérale,

   — la partie du produit/sous-produit utilisée, par exemple, la totalité, les graines, les tubercules, les os,

   — le procédé auquel le produit/sous-produit a été soumis, par exemple, le décorticage, l'extraction, le chauffage et/ou le produit/sous-produit obtenu, par exemple, des flocons, du son, de la pulpe, des matières grasses,

   — la maturité du produit/sous-produit et/ou la qualité du produit/sous-produit, par exemple, « à faible teneur en glucosinolate », « riche en matières grasses », « à faible teneur en sucre ».

2. La liste est divisée en douze chapitres :

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

II. *Dispositions concernant la pureté botanique*

1. La pureté botanique des produits et sous-produits énumérés à la partie B doit atteindre au moins 95 % sauf si une teneur différente y est mentionnée.

2. Sont considérés comme impuretés botaniques :

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

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

3. Les teneurs exprimées se réfèrent au poids du produit tel quel.

III. *Dispositions concernant les dénominations*

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

IV. *Dispositions concernant le glossaire*

Le glossaire ci-après décrit les principaux procédés utilisés pour la fabrication des ingrédients mentionnés dans la partie B de l'annexe. Si la dénomination de ces ingrédients comporte un nom ou un qualificatif, le procédé de fabrication utilisé doit correspondre à la définition qui en est donné par ce glossaire.

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

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

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

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

PARTIE B

Liste non exclusive des principaux ingrédients

1. GRAINS DE CÉRÉALES, LEURS PRODUITS ET SOUS-PRODUITS

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

Numéro	Dénomination	Description
1.11	Farine fourragère de riz précuit	Sous-produit obtenu lors du polissage du riz cargo précuit. Il est constitué principalement de pellicules argentées, de particules de la couche d'aleurone, d'endosperme, de germes et, dans une faible mesure, de carbonate de calcium provenant du processus de fabrication.
1.12	Tourteau de pression de germes de riz	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de germes de riz auxquels des parties de l'endosperme et du testa adhèrent encore.
1.13	Tourteau d'extraction de germes de riz	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de germes de riz auxquels des parties de l'endosperme et du testa adhèrent encore.
1.14	Amidon de riz	Amidon de riz techniquement pur.
1.15	Millet	Grains de *Panicum miliaceum L.*
1.16	Seigle	Grains de *Secale cereale L.*
1.17	Remoulage de seigle	Sous-produit de la fabrication de farine, obtenu à partir de seigle nettoyé. Il est constitué principalement de particules d'endosperme et aussi de fins fragments d'enveloppes et de quelques débris de grains.
1.18	Rebulet de seigle	Sous-produit de la fabrication de farine, obtenu à partir de seigle nettoyé. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains débarrassées de l'endosperme dans une moindre mesure que le son de seigle.
1.19	Son de seigle	Sous-produit de la fabrication de farine à partir de seigle nettoyé. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains débarrassées de la plus grande partie de l'endosperme.
1.20	Sorgho	Grains de *Sorghum bicolor (L.) Moench s.i.*
1.21	Blé	Grains de *Triticum aestivum L., Triticum durum Desf.* et d'autres grains nus d'espèces cultivées de blé
1.22	Farine basse de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine à partir de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de particules d'endosperme et aussi de fins fragments d'enveloppe et de quelques débris de grains.
1.23	Remoulage de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine à partir de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains dont on a enlevé moins d'endosperme que dans le son de blé.
1.24	Son de blé (1)	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine à partir de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains dont la plus grande partie de l'endosperme a été enlevée.
1.25	Germes de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine constitué essentiellement de germes de blé, aplatis ou non, auquel peuvent encore adhérer des fragments d'endosperme et d'enveloppes.
1.26	Gluten de blé	Sous-produit séché de l'amidonnerie de blé. Il est constitué principalement de gluten obtenu lors de la séparation de l'amidon.

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

Numéro	Dénomination	Description
1.27	Aliment de gluten de blé	Sous-produit séché de la fabrication de l'amidon de blé. Il est constitué de son et de gluten, auxquels peuvent être ajoutés les composants des eaux de trempe et le germe, dont l'huile a pu être extraite.
1.28	Amidon de blé	Amidon de blé techniquement pur
1.29	Épeautre	Grains d'épeautre *Triticum spelta L, Triticum dioccum Schrank, Triticum monococcum*
1.30	Triticale	Grains de l'hybride *Triticum X Secale*
1.31	Maïs	Grains de *Zea mays L.*
1.32	Farine fourragère de maïs	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine ou de la semoule de maïs. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et de particules de grains dont on a enlevé moins d'endosperme que dans le son de maïs.
1.33	Son de maïs	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine ou de la semoule de maïs. Il est constitué principalement d'enveloppes et de quelques fragments de germes de maïs, et de fragments d'endosperme.
1.34	Tourteau de pression de germes de maïs	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de germes de maïs transformés par voie sèche ou humide, auquel des parties de l'endosperme et du testa peuvent encore adhérer.
1.35	Tourteau d'extraction de germes de maïs	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de germes de maïs transformés par voie sèche ou humide, auquel des parties de l'endosperme et du testa peuvent encore adhérer.
1.36	Drèches de maïs enrichies (1)	Sous-produit séché de l'amidonnerie de maïs. Il est constitué de son et de gluten auxquels peuvent être ajoutés les composants des eaux de trempe et éventuellement le germe, dont l'huile a pu être extraite.
1.37	Gluten de maïs	Sous-produit séché de l'amidonnerie de maïs. Il est constitué principalement de gluten résultant de la séparation de l'amidon.
1.38	Amidon de maïs	Amidon de maïs techniquement pur
1.39	Amidon de maïs prégélatinisé (2)	Amidon de maïs modifié par un traitement thermique qui présente la propriété de gonfler au contact de l'eau froide.
1.40	Radicelles de malt	Sous-produit de malterie constitué essentiellement de radicelles séchées de céréales germées
1.41	Drèches séchées de brasserie	Sous-produit de brasserie obtenu par séchage des résidus de céréales maltées ou non maltées et d'autres produits amylacés
1.42	Drèches séchées de distillerie	Sous-produit de la distillation de l'alcool obtenu par séchage des résidus de grains fermentés
1.43	Drèches foncées de distillerie (3)	Sous-produit de distillerie obtenu par séchage des résidus de grains fermentés auquel une partie du sirop ou des résidus évaporés des eaux de trempe ont été ajoutés.

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

(2) Cette denomination peut être remplacée par « Amidon de maïs extrudé ».

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

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

Numéro	Dénomination	Description
2.01	Tourteau de pression d'arachides partiellement décortiquées	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines d'arachides partiellement décortiquées *Arachis hypogaea L.* et autres espèces d'*Arachis* (teneur maximale en cellulose brute 16 % sur matière sèche)
2.02	Tourteau d'extraction d'arachides partiellement décortiquées	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines d'arachides partiellement décortiquées (teneur maximale en cellulose brute 16 % sur matière sèche)
2.03	Tourteau de pression d'arachides décortiquées	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines d'arachides décortiquées
2.04	Tourteau d'extraction d'arachides décortiquées	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines d'arachides décortiquées
2.05	Graines de colza (1)	Graines de colza *Brassica napus L. ssp. oleifera (Metzg.) Sinsk.*, de sarson indien *Brassica napus L. Var. glauca (Roxb.) O.E. Schulz* et de navette *Brassica campestris L. ssp. oleifera (Metzg.) Sinsk.* (pureté botanique minimale 94 %)
2.06	Tourteau de pression de colza (1)	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de colza (teneur minimale en pureté botanique 94 %)
2.07	Tourteau d'extraction de colza (1)	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de colza (teneur minimale en pureté botanique 94 %)
2.08	Pellicules de colza	Sous-produit obtenu lors du dépelliculage des graines de colza
2.09	Tourteau d'extraction de graines de carthame, partiellement décortiquées	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de carthame partiellement décortiquées *Carthamus tinctorius L.*
2.10	Tourteau de pression de coprah	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de l'amande séchée (endosperme) et de l'enveloppe (tégument) de la noix du cocotier *Cocos nucifera L.*
2.11	Tourteau d'extraction de coprah	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de lamande séchée (endosperme) et de l'enveloppe (tégument) de la noix du cocotier
2.12	Tourteau de pression de palmiste	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de noix de palme *Elaeis guineensis Jacq., Corozo oleifera (H.B.K.) L.H. Bailey (Elaeis melanococca auct.)*, débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses
2.13	Tourteau d'extraction de palmiste	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de noix de palme, débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses
2.14	Soja, cuit	Graines de soja *Glycine max (L.) Merr.* ayant subi un traitement thermique approprié
2.15	Tourteau d'extraction de soja, cuit	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de soja ayant subi un traitement thermique approprié (teneur maximale en cellulose brute 8 % sur matière sèche)
2.16	Tourteau d'extraction de soja, dépelliculé, cuit	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de soja dépelliculées et ayant subi un traitement thermique approprié
2.17	Concentré protéique de soja	Produit obtenu par extraction de graines de soja dépelliculées, ayant subi une nouvelle extraction pour réduire le taux d'extractif non azoté

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

Numéro	Dénomination	Description
2.18	Huile (de graines) de soja	Produit composé d'huile de graines de soja
2.19	Pellicules (de graines) de soja	Enveloppes externes enlevées lors du dépelliculage des graines de soja
2.20	Graines de coton	Graines de coton *Gossyplum spp.* dont les fibres ont été enlevées.
2.21	Tourteau d'extraction de graines de coton partiellement décortiquées	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de coton débarrassées de leurs fibres et partiellement décortiquées (teneur maximale en cellulose brute 22,5 % sur matière sèche)
2.22	Tourteau de pression de graines de coton	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de coton débarrassées de leurs fibres
2.23	Tourteau de pression de graines de niger	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de niger *Guizotia abyssinica (L.f) Cass.*
2.24	Graines de tournesol	Graines de tournesol *Helianthus annuus L.*
2.25	Tourteau d'extraction de tournesol	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de tournesol
2.26	Tourteau d'extraction de tournesol partiellement décortiqué	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction des graines de tournesol débarrassées partiellement de leurs coques (teneur maximale en cellulose brute 27,5 % sur matière sèche)
2.27	Graines de lin	Graines de lin *Linum usitatissimum L.* (teneur minimale en pureté botanique 93 %)
2.28	Tourteau de pression de graines de lin	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de lin (teneur minimale en pureté botanique 93 %)
2.29	Tourteau d'extraction de graines de lin	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de lin (teneur minimale en pureté botanique 93 %)
2.30	Tourteau d'extraction (grignon) d'olives	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction d'olives pressées *Olea europaea L.*, débarrassées autant que possible des débris de noyaux
2.31	Tourteau de pression de graines de sésame	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de sésame *Sesamum indicum L.*
2.32	Tourteau d'extraction de cacao partiellement décortiqué	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de fèves séchées et grillées de cacao *Theobroma cacao L.* débarrassées partiellement de leurs coques

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

Numéro	Dénomination	Description
3.01	Pois chiches	Graines de *Cicer arietinum L.*
3.02	Farine d'extraction de guar	Sous-produit obtenu par extraction du mucilage à partir des graines de *Cyamopsis tetragonoloba Taub.*
3.03	Ers	Graines de *Ervum ervilia L.*
3.04	Gesse (1)	Graines de *Lathyrus sativus L.*, soumises à un traitement thermique approprié

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

Numéro	Dénomination	Description
3.05	Lentilles	Graines de *Lens culinaris a.o. Medik.*
3.06	Lupin doux	Graines de *Lupinus spp.*, à faible teneur en matières amères
3.07	Haricots, cuits	Graines de *Phaseolus* ou *Vigna spp.* soumises à un traitement thermique approprié destiné à détruire les lectines toxiques
3.08	Pois	Graines de *Pisum spp.*
3.09	Issues de pois (farine fourragère de pois)	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine de pois. Il est constitué essentiellement de particules d'endosperme et, dans une moindre mesure, de pellicules
3.10	Son de pois	Sous-produit obtenu lors du broyage des pois. Il est constitué essentiellement de pellicules provenant du dépelliculage et du nettoyage des pois
3.11	Fèves et féveroles	Graines de *Vicia faba L. ssp. faba var. equina Pers.* et *var. minuta (Alef.) Mansf.*
3.12	Jarosse	Graines de *Vicia monanthos Desf.*
3.13	Vesce	Graines de *Vicia sativa L. var. sativa* et d'autres variétés

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

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

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

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

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

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

6. FOURRAGES, Y COMPRIS FOURRAGES GROSSIERS

Numéro	Dénomination	Description
6.01	Farine de luzerne (1)	Produit obtenu par séchage et mouture de jeunes plantes de luzerne *Medicago sativa L.* et *Medicago varia Martyn* (teneur minimale en pureté botanique 80 %)
6.02	Marc de luzerne	Sous-produit séché obtenu après séparation de jus de luzerne par pression
6.03	Concentré protéique de luzerne	Produit obtenu par séchage artificiel de fractions de jus de presse de luzerne, centrifugé et traité thermiquement pour en précipiter les protéines
6.04	Farine de trèfle (1)	Produit obtenu par séchage et mouture de jeunes plantes de trèfle *Trifolium spp.* (teneur minimale en pureté botanique 80 %)
6.05	Farine d'herbe (1)	Produit obtenu par séchage et mouture de jeunes plantes fourragères
6.06	Paille de blé	Paille de blé
6.07	Paille de blé (2) traitée	Produit obtenu par un traitement approprié de la paille de blé

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

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

7. AUTRES PLANTES, LEURS PRODUITS ET SOUS-PRODUITS

Numéro	Dénomination	Description
7.01	Mélasse de canne à sucre	Sous-produit constitué par le résidu sirupeux recueilli lors de la fabrication ou du raffinage du sucre provenant de la canne à sucre *Saccharum officinarum L.*
7.02	Vinasse de canne à sucre	Sous-produit obtenu après fermentation de la mélasse de sucre de canne lors de la production d'alcools, de levures, d'acide citrique ou d'autres substances organiques
7.03	Sucre (de canne) (1)	Sucre extrait de la canne à sucre
7.04	Farine d'algues marines	Produit obtenu par séchage et broyage d'algues marines et en particulier d'algues brunes. Ce produit peut avoir subi un lavage destiné à en réduire la teneur en iode

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

8. PRODUITS LAITIERS

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

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

9. PRODUITS D'ANIMAUX TERRESTRES

Numéro	Dénomination	Description
9.01	Farine de viande (1)	Produit obtenu par chauffage, séchage et mouture d'animaux ou de parties d'animaux terrestres à sang chaud, le cas échéant partiellement dégraissés par extraction ou séparation physique. Il doit être pratiquement exempt de corne, de soies, de poils et de plumes ainsi que du contenu de l'appareil digestif. (Teneur minimale en protéine brute 50 % sur matière sèche)
9.02	Farine de viande osseuse (1)	Produit obtenu par chauffage, séchage et mouture d'animaux ou de parties d'animaux terrestres à sang chaud, le cas échéant partiellement dégraissés par extraction ou séparation physique. Il doit être pratiquement exempt de corne, de soies, de poils et de plumes ainsi que du contenu de l'appareil digestif

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

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

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

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

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

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

11. MINÉRAUX

Numéro	Denomination	Description
11.01	Carbonate de calcium (1)	Produit obtenu par mouture de sources de carbonate de calcium, telles que roche calcaire, coquille d'huître ou de moule, ou par précipitation à partir d'une solution acide
11.02	Carbonate de calcium et de magnésium	Mélange naturel de carbonate de calcium et de magnésium
11.03	Algues marines calcaires (maërl)	Produit d'origine naturelle obtenu à partir d'algues marines calcaires broyées ou transformées en granulés
11.04	Oxyde de magnésium	Oxyde de magnésium techniquement pur (MgO)
11.05	Kiesérite	Sulfate de magnésium naturel ($MgSO_4 \cdot H_2O$)
11.06	Phosphate bicalcqiue (2)	Hydrogénophosphate de calcium précipité à partir d'os ou de matières inorganiques ($CaHPO_4 \cdot xH_2O$)

(1) La nature du produit d'origine peut remplacer la dénomation ou s'ajouter à celui-ci.
(2) Le procédé de fabrication peut être inclus dans la dénomination.

Numéro	Denomination	Description
11.07	Phosphate mono-bicalcique	Produit obtenu chimiquement et composé de quantités égales de phosphate bicalcique et de phosphate monocalcique
11.08	Phosphate naturel défluoré	Produit obtenu par mouture de phosphates naturels purifiés et convenablement défluorés
11.09	Farine d'os dégélatinisés	Os dégraissés, dégélatinisés, stérilisés et moulus
11.10	Phosphate monocalcique	Bis- (dihydrogénophosphate) de calcium techniquement pur $[Ca(H_2PO_4)_2 \cdot xH_2O]$
11.11	Phosphate de calcium et de magnésium	Phosphate de calcium et de magnésium techniquement pur
11.12	Phosphate monoammonique	Phosphate monoammonique techniquement pur $(NH_4H_2PO_4)$
11.13	Chlorure de sodium (1)	Chlorure de sodium techniquement pur ou produit obtenu par broyage de sources naturelles de chlorure de sodium, telles que le sel gemme et les sédiments marins

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

12. DIVERS

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

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