Ce texte constitue seulement un outil de documentation et n'a aucun effet juridique. Les institutions de l'Union déclinent toute responsabilité quant à son contenu. Les versions faisant foi des actes concernés, y compris leurs préambules, sont celles qui ont été publiées au Journal officiel de l'Union européenne et sont disponibles sur EUR-Lex. Ces textes officiels peuvent être consultés directement en cliquant sur les liens qui figurent dans ce document

►**B**

RÈGLEMENT (UE) Nº 68/2013 DE LA COMMISSION

du 16 janvier 2013

relatif au catalogue des matières premières pour aliments des animaux

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(JO L 29 du 30.1.2013, p. 1)

Modifié par:

		Journal officiel		
		n°	page	date
►**M1**	Règlement (UE) 2017/1017 de la Commission du 15 juin 2017	L 159	48	21.6.2017

▼B

RÈGLEMENT (UE) N° 68/2013 DE LA COMMISSION

du 16 janvier 2013

relatif au catalogue des matières premières pour aliments des animaux

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

Article premier

Le catalogue des matières premières pour aliments des animaux visé à l'article 24 du règlement (CE) n° 767/2009 est créé, tel qu'établi en annexe.

Article 2

Le règlement (UE) n° 575/2011 est abrogé.

Les références au règlement abrogé s'entendent comme faites au présent règlement.

Article 3

La mise sur le marché des matières premières pour aliments des animaux qui ont été étiquetées conformément au règlement (UE) n° 575/2011 avant le 19 août 2013 reste autorisée, et ces matières peuvent être utilisées jusqu'à l'épuisement des stocks.

Article 4

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

▼M1

ANNEXE

CATALOGUE DES MATIÈRES PREMIÈRES POUR ALIMENTS DES ANIMAUX

PARTIE A

Dispositions générales

1. L'utilisation du présent catalogue par les exploitants du secteur de l'alimentation animale est facultative. Toutefois, la dénomination d'une matière première pour aliments des animaux répertoriée dans la partie C ne peut être utilisée que pour une matière conforme aux exigences de l'entrée concernée.

2. Toute entrée inscrite sur la liste des matières premières pour aliments des animaux de la partie C respecte les restrictions d'utilisation des matières premières pour aliments des animaux conformément à la législation applicable de l'Union. Une attention particulière est accordée au respect des dispositions du règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil ([1]) pour les matières premières pour aliments des animaux qui sont des organismes génétiquement modifiés, qui sont produites à partir de tels organismes ou qui résultent d'un procédé de fermentation qui fait intervenir des micro-organismes génétiquement modifiés. Les matières premières pour aliments des animaux qui consistent en sous-produits animaux ou qui contiennent de tels sous-produits satisfont aux exigences du règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil ([2]) et du règlement (UE) n° 142/2011 de la Commission ([3]) et leur utilisation peut faire l'objet de restrictions en vertu du règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil ([4]). Les exploitants du secteur de l'alimentation animale faisant usage d'une matière première pour aliments des animaux inscrite dans le catalogue veillent à la conformité de ladite matière à l'article 4 du règlement (CE) n° 767/2009.

3. On entend, par «anciennes denrées alimentaires», les denrées alimentaires autres que les déchets de cuisine et de table fabriquées à des fins de consommation humaine dans le plein respect de la législation de l'Union applicable aux denrées alimentaires mais qui ne sont plus destinées à la consommation humaine pour des raisons pratiques ou logistiques ou en raison de défauts de fabrication, d'emballage ou autres et dont l'utilisation en tant qu'aliments pour animaux n'entraîne aucun risque sanitaire. La fixation de teneurs maximales visée à l'annexe I, point 1, du règlement (CE) n° 767/2009 n'est pas applicable aux anciennes denrées alimentaires ni aux déchets de cuisine et de table. Elle est toutefois applicable lorsque ces denrées ou déchets sont ensuite transformés en aliments pour animaux.

4. Conformément aux bonnes pratiques visées à l'article 4 du règlement (CE) n° 183/2005 du Parlement européen et du Conseil ([5]), les matières premières pour aliments des animaux sont exemptes d'impuretés chimiques résultant de leur processus de transformation et d'auxiliaires technologiques, à moins qu'il ne soit fixé une teneur maximale particulière dans le catalogue. Les substances dont l'utilisation dans des aliments pour animaux est interdite ne peuvent être présentes dans ces matières, et aucune teneur maximale ne peut être fixée pour de telles substances. La transparence commande que les matières premières pour aliments des animaux contenant des résidus tolérés soient accompagnées, dans le contexte de transactions commerciales habituelles, d'informations pertinentes fournies par les exploitants du secteur de l'alimentation animale.

([1]) Règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés (JO L 268 du 18.10.2003, p. 1).

([2]) Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002 (JO L 300 du 14.11.2009, p. 1).

([3]) Règlement (UE) n° 142/2011 de la Commission du 25 février 2011 portant application du règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et portant application de la directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive (JO L 54 du 26.2.2011, p. 1).

([4]) JO L 147 du 31.5.2001, p. 1.

([5]) JO L 35 du 8.2.2005, p. 1.

▼**M1**

5. Conformément aux bonnes pratiques visées à l'article 4 du règlement (CE) n° 183/2005, en application du principe ALARA [1] et sans préjudice de l'application du règlement (CE) n° 183/2005, de la directive 2002/32/CE du Parlement européen et du Conseil [2], du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil [3] et du règlement (CE) n° 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil [4], il est approprié de préciser, dans le catalogue, les teneurs maximales des matières premières pour aliments des animaux en impuretés chimiques résultant du procédé de fabrication ou d'auxiliaires technologiques présentes à raison de 0,1 % ou plus. Des teneurs maximales peuvent également être fixées dans le catalogue pour les impuretés chimiques ou auxiliaires technologiques présents à raison de moins de 0,1 % si cela est jugé opportun pour les bonnes pratiques de commerce. Sauf spécification contraire dans la partie B ou C de la présente annexe, les teneurs maximales sont exprimées sur une base massique [5].

   Les teneurs maximales spécifiques pour les impuretés chimiques et les auxiliaires technologiques sont fixées dans la description du procédé figurant dans la partie B, dans la description de la matière première pour aliments des animaux figurant dans la partie C ou à la fin d'une catégorie figurant dans la partie C. Sauf lorsqu'une teneur maximale spécifique est fixée dans la partie C, toute teneur maximale fixée dans la partie B pour un procédé particulier est applicable à toute matière première des aliments pour animaux énumérée dans la partie C, dans la mesure où, dans la description de ladite matière, il est fait référence audit procédé et où le procédé en question répond à la description qui en est donnée dans la partie B.

6. Les matières premières pour aliments des animaux non énumérées dans la partie C, chapitre 12, fabriquées par fermentation ou dans lesquelles la présence de micro-organismes est naturelle et qui contiennent des micro-organismes vivants peuvent être mises sur le marché pour autant que l'utilisation prévue des matières premières pour aliments des animaux et aliments composés pour animaux contenant lesdites matières premières

   a) n'est pas la multiplication des micro-organismes et

   b) n'est pas liée à une fonction exercée par un ou plusieurs micro-organismes conformément à l'annexe I du règlement (CE) n° 1831/2003.

   La présence de micro-organismes ainsi que toute fonction qui en résulte ne peuvent faire l'objet d'une allégation figurant sur les matières premières pour aliments des animaux ou les aliments composés pour animaux contenant lesdites matières.

7. La pureté botanique des matières premières pour aliments des animaux doit atteindre au moins 95 %. Les impuretés botaniques telles que les résidus d'autres graines ou fruits oléagineux provenant d'un processus de fabrication antérieur ne peuvent toutefois excéder 0,5 % pour chaque type de graine ou fruit oléagineux. Toute teneur particulière dérogeant à ces règles générales est fixée dans la liste des matières premières pour aliments des animaux de la partie C.

8. La dénomination commune ou le qualificatif commun d'un ou de plusieurs des procédés énumérés dans la dernière colonne du glossaire des procédés figurant dans la partie B doivent [6] être ajoutés à la dénomination de la matière première pour aliments des animaux afin de préciser que ladite matière a subi le ou les procédés indiqués. Les matières premières pour aliments des animaux dont la dénomination est formée par la combinaison d'une dénomination figurant dans la partie C et d'une dénomination commune ou d'un qualificatif commun d'un ou de plusieurs procédés

---

[1] «As Low As Reasonably Achievable», soit la teneur la plus faible qu'il soit raisonnablement possible d'atteindre.

[2] JO L 140 du 30.5.2002, p. 10.

[3] JO L 70 du 16.3.2005, p. 1.

[4] JO L 268 du 18.10.2003, p. 29.

[5] Les dispositions concernant les impuretés chimiques et les auxiliaires technologiques énoncées dans le présent paragraphe ne s'appliquent pas aux matières premières pour aliments des animaux répertoriées dans le registre des matières premières pour aliments des animaux visées à l'article 24, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 767/2009.

[6] Par dérogation à cette obligation, la mention de l'élément applicable est seulement facultative lorsque le procédé utilisé est le «séchage».

▼M1

énumérés dans la partie B sont réputées inscrites dans le catalogue, l'étiquetage devant comporter les déclarations obligatoires applicables à la matière première des aliments pour animaux concernée, telles qu'elles figurent dans les dernières colonnes des parties B et C, le cas échéant. Lorsqu'une méthode spécifique utilisée pour le procédé en question est définie dans la dernière colonne de la partie B, cette méthode est précisée dans la dénomination de la matière première pour aliments des animaux.

9. Si le procédé de fabrication d'une matière première pour aliments des animaux diffère de la description du procédé concerné figurant dans le glossaire des procédés de la partie B, le procédé de fabrication est détaillé dans la description de ladite matière.

10. Pour une série de matières premières pour aliments des animaux, des synonymes peuvent être utilisés. Ces synonymes figurent entre crochets dans la colonne «dénomination» de l'inscription relative à la matière première pour aliments des animaux concernée dans la liste des matières premières pour aliments des animaux de la partie C.

11. Dans la description des matières premières pour aliments des animaux figurant sur la liste desdites matières de la partie C, le terme «produit» est utilisé au lieu du terme «sous-produit» afin de refléter la situation du marché et la formulation habituellement utilisée en pratique par les exploitants du secteur de l'alimentation animale pour mettre en avant la valeur commerciale desdites matières.

12. La désignation botanique d'un végétal figure uniquement dans la description de la première inscription de la liste des matières premières pour aliments des animaux de la partie C relative audit végétal.

13. L'obligation de mentionner sur l'étiquette les constituants analytiques d'une matière première particulière pour aliments des animaux mentionnée dans le catalogue découle de la nécessité de signaler soit la présence d'un constituant spécifique en teneurs élevées dans un produit donné, soit la modification des caractéristiques nutritionnelles du produit entraînée par le procédé de fabrication.

14. L'article 15, point g), du règlement (CE) n° 767/2009 en liaison avec l'annexe I, point 6, dudit règlement, fixe les exigences en matière d'étiquetage en ce qui concerne la teneur en eau. L'article 16, paragraphe 1, point b), du même règlement, en liaison avec l'annexe V du règlement, fixe les exigences en matière d'étiquetage en ce qui concerne les autres constituants analytiques. En outre, l'annexe I, point 5, du règlement (CE) n° 767/2009 exige la déclaration de la teneur en cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique lorsque celle-ci dépasse 2,2 % de manière générale, ou, pour certaines matières premières des aliments pour animaux, lorsque celle-ci dépasse la teneur fixée dans la section correspondante de l'annexe V dudit règlement. Certaines entrées inscrites dans la liste des matières premières des aliments pour animaux de la partie C dérogent toutefois à ces règles selon les modalités suivantes:

   a) les déclarations obligatoires relatives aux constituants analytiques mentionnés sur la liste des matières premières pour aliments des animaux de la partie C remplacent les déclarations obligatoires prévues dans la section correspondante de l'annexe V du règlement (CE) n° 767/2009;

   b) si la colonne relative aux déclarations obligatoires figurant sur la liste des matières premières pour aliments des animaux de la partie C ne mentionne aucun des constituants analytiques dont la déclaration est exigée conformément à la section correspondante de l'annexe V du règlement (CE) n° 767/2009, la mention desdits constituants sur l'étiquette n'est pas obligatoire. Toutefois, en ce qui concerne les cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique, si aucune teneur n'est fixée sur la liste des matières premières pour aliments des animaux de la partie C, ladite teneur est déclarée lorsqu'elle excède 2,2 %;

   c) lorsqu'une ou des teneurs en eau particulières sont fixées dans la colonne «déclarations obligatoires» de la liste des matières premières pour aliments des animaux de la partie C, ces teneurs s'appliquent au lieu de celles qui sont fixées à l'annexe I, point 6, du règlement (CE) n° 767/2009. La déclaration de la teneur en eau n'est toutefois pas obligatoire si elle est inférieure à 14 %. Lorsque aucune teneur en eau particulière n'est fixée dans ladite colonne, l'annexe I, point 6, du règlement (CE) n° 767/2009 s'applique.

▼**M1**

15. L'exploitant du secteur de l'alimentation animale qui allègue qu'une matière première pour aliments des animaux présente davantage de propriétés que celles qui sont précisées dans la colonne «description» de la liste des matières premières pour aliments des animaux de la partie C, ou qui fait référence à un procédé énuméré dans la partie B pouvant être assimilé à une allégation (la protection contre la dégradation ruminale, par exemple) se conforme à l'article 13 du règlement (CE) n° 767/2009. De plus, les matières premières pour aliments des animaux peuvent atteindre un objectif nutritionnel particulier conformément aux articles 9 et 10 du règlement (CE) n° 767/2009.

PARTIE B

Glossaire des procédés

	Procédé	Définition	Dénomination commune/ Qualificatif commun
1	Turboséparation	Séparation de particules au moyen d'un flux d'air	Turboséparé
2	Aspiration	Procédé permettant, au moyen d'un flux d'air, d'éliminer de céréales en vrac en cours de transfert les poussières, particules fines et autres particules de fines de céréales en suspension	Aspiré
3	Blanchiment	Procédé consistant en un traitement thermique d'une substance organique, à l'eau bouillante ou en autoclave, afin de dénaturer les enzymes naturels, d'assouplir les tissus et d'éliminer les arômes bruts, suivi d'une immersion dans l'eau froide pour arrêter le processus de cuisson	Blanchi
4	Décoloration	Élimination de la couleur naturelle par des procédés chimiques ou physiques ou par l'utilisation de terre décolorante	Décoloré
5	Réfrigération	Abaissement de la température sous la température ambiante mais au-dessus du point de congélation afin de favoriser la conservation	Réfrigéré
6	Hachage	Réduction de la taille des particules au moyen d'une ou de plusieurs lames	Haché
7	Nettoyage	Élimination d'objets (corps étrangers, des pierres, par exemple) ou de parties végétatives du végétal, comme des particules de paille non attachées, des téguments ou des mauvaises herbes	Nettoyé/Trié
8	Concentration ([1])	Élimination de l'eau et/ou d'autres constituants	Concentré
9	Condensation	Passage d'une substance de l'état gazeux à l'état liquide	Condensé
10	Cuisson	Application de chaleur destinée à modifier les propriétés physico-chimiques de matières premières pour aliments des animaux	Cuit

▼**M1**

	Procédé	Définition	Dénomination commune/ Qualificatif commun
11	Concassage/Trituration	Réduction de la taille de particules à l'aide d'un concasseur	Concassé, trituré
12	Cristallisation	Purification par formation de cristaux solides à partir d'une solution liquide. Les impuretés du liquide ne sont généralement pas incorporées dans la structure cristalline.	Cristallisé
13	Décorticage ([2])	Élimination partielle ou totale des couches extérieures des grains, graines, fruits, noix, etc.	Décortiqué, partiellement décortiqué
14	Dépelliculage/Écossage/Mondage/ Écalage	Élimination des enveloppes de fèves, de grains et de graines, généralement par des procédés physiques	Dépelliculé, écossé, mondé ou écalé ([3])
15	Dépectinisation	Extraction des pectines d'une matière première pour aliments des animaux	Dépectinisé
16	Dessiccation	Procédé d'extraction de l'humidité	Desséché
17	Débourbage	Procédé permettant d'éliminer les souillures de la surface d'un produit	Débourbé
18	Dessucrage	Extraction totale ou partielle des monosaccharides ou disaccharides de la mélasse et d'autres substances contenant du sucre par des procédés chimiques ou physiques	Dessucré, partiellement dessucré
19	Détoxification	Procédé visant à détruire des contaminants toxiques ou à en réduire la teneur dans un produit	Détoxifié
20	Distillation	Fractionnement de liquides portés à ébullition, la vapeur condensée étant recueillie dans un récipient distinct	Distillé
21	Séchage	Déshydratation artificielle ou naturelle	Séché naturellement ou séché artificiellement, selon le cas
22	Ensilage	Entreposage de matières premières pour aliments des animaux avec ou sans adjonction de conservateurs ou sous conditions anaérobies avec ou sans adjonction d'additifs d'ensilage	Ensilé
23	Évaporation	Réduction de la teneur en eau	Évaporé
24	Expansion	Procédé thermique au cours duquel la vaporisation brutale de l'eau contenue dans le produit provoque l'éclatement de celui-ci	Expansé ou soufflé
25	Dégraissage/Déshuilage par pressage	Élimination d'huile/de matières grasses par pressage	Tourteau de pression et huile/matières grasses

▼**M1**

	Procédé	Définition	Dénomination commune/ Qualificatif commun
26	Extraction	Élimination de matières grasses ou d'huile de certaines matières au moyen d'un solvant organique, ou de sucre ou d'autres composants hydrosolubles au moyen d'un solvant aqueux	Extrait/Tourteau et huile/matières grasses, mélasse/pulpe et sucre ou autres composants hydrosolubles
27	Extrusion	Procédé thermique au cours duquel l'eau contenue dans le produit est évaporée rapidement, ce qui décompose celui-ci, suivi d'une mise en forme spécifique du produit par passage à travers une filière définie	Extrudé
28	Fermentation	Procédé par lequel des micro-organismes (bactéries, champignons, levures, etc.) sont produits ou utilisés sur des matières premières afin de modifier la composition chimique ou les propriétés chimiques de ces matières	Fermenté
29	Filtration	Procédé de passage d'un liquide à travers un milieu poreux ou un filtre à membrane afin d'en éliminer les particules solides	Filtré
30	Floconnage	Laminage d'une matière première humide traitée thermiquement pour la réduire en morceaux minces	Flocons
31	Mouture sèche	Traitement physique du grain en vue de réduire la taille des particules et de faciliter la séparation des constituants du grain (notamment la farine, le son et le remoulage)	Farine, son, farine basse ([4]), remoulage, selon le cas.
32	Frigélisation	Refroidissement d'huiles permettant d'en séparer les parties plus saturées des parties plus insaturées. Les parties plus saturées de l'huile figent par refroidissement tandis que les parties plus insaturées sont liquides et peuvent, par exemple, être décantées. Le produit frigélisé est l'huile figée.	Frigélisé
33	Fragmentation	Procédé permettant de séparer une matière première pour aliments des animaux en fragments	Fragmenté
34	Friture	Procédé de cuisson de matières premières pour aliments des animaux dans de l'huile ou des matières grasses	Frit
35	Gélification	Procédé permettant la formation d'un gel, une matière première solide analogue à de la gelée, dont la souplesse/faiblesse ou la rigidité/solidité peut être modifiée par adjonction d'agents de gélification	Gélifié
36	Granulation	Traitement de matières premières pour aliments des animaux permettant d'obtenir une taille de particules et une consistance précises	Granulé

▼**M1**

	Procédé	Définition	Dénomination commune/ Qualificatif commun
37	Broyage/Mouture	Réduction de la taille des particules de matières premières solides pour aliments des animaux, par voie sèche ou humide	Broyé ou moulu
38	Chauffage	Procédés thermiques réalisés dans des conditions particulières telles que la pression et l'humidité	Chauffé/Traité thermiquement
39	Hydrogénation	Procédé catalytique ayant pour objet la saturation des doubles liaisons d'huiles, de matières grasses ou d'acides gras, pratiqué à température élevée sous pression d'hydrogène et destiné à obtenir des triglycérides ou acides gras partiellement ou totalement saturés, ou des polyols par la réduction des groupes carbonyles des hydrates de carbone en groupes hydroxyles	Hydrogéné, partiellement hydrogéné
40	Hydrolyse	Réduction de la taille moléculaire par traitement approprié avec de l'eau sous l'action de la chaleur ou de la pression, d'enzymes ou d'un acide/d'une base	Hydrolysé
41	Liquéfaction	Passage d'une substance de l'état solide ou gazeux à l'état liquide	Liquéfié
42	Macération	Réduction de la taille de matières premières des aliments pour animaux par des procédés mécaniques, souvent en présence d'eau ou d'autres liquides	Macéré
43	Maltage	Déclenchement de la germination d'une céréale afin d'activer des enzymes naturels capables de décomposer l'amidon en hydrates de carbone fermentescibles et les protéines en acides aminés et en peptides	Malté
44	Fusion	Passage d'une substance de l'état solide à l'état liquide par application de chaleur	Fondu
45	Micronisation	Procédé permettant de réduire à l'échelle micrométrique le diamètre moyen des particules constituant une matière première solide	Micronisé
46	Étuvage	Procédé comprenant un trempage dans de l'eau et un traitement thermique permettant la gélatinisation complète de l'amidon, suivis par un séchage	Étuvé
47	Pasteurisation	Chauffage à une température critique pendant une durée spécifiée afin d'éliminer les micro-organismes nocifs, suivi par un refroidissement rapide	Pasteurisé
48	Épluchage	Élimination de la pelure/peau des fruits et légumes	Pelé/Épluché
49	Agglomération	Mise en forme par compression à travers une matrice	Aggloméré
50	Usinage (du riz)	Élimination partielle ou presque totale du son et des embryons du riz décortiqué	Usiné

▼**M1**

	Procédé	Définition	Dénomination commune/ Qualificatif commun
51	Prégélatinisation	Modification de l'amidon en vue d'accroître significativement sa capacité de gonflement dans l'eau froide	Prégélatinisé ([5])
52	Pressage ([6])	Élimination physique de liquides (matières grasses, huile, eau, jus, etc.) contenus dans des produits solides	Tourteau de pression (pour les matières contenant de l'huile) Pulpe, marc (dans le cas des fruits, etc.) Cossettes de betteraves pressées (dans le cas des betteraves sucrières)
53	Raffinage	Élimination complète ou partielle des impuretés ou des composants indésirables par des traitements chimiques ou physiques	Raffiné, partiellement raffiné
54	Torréfaction	Chauffage de matières premières pour aliments des animaux à l'état sec afin d'en améliorer la digestibilité, d'en intensifier la couleur et/ou de réduire les facteurs antinutritionnels naturels	Torréfié
55	Aplatissage, laminage	Réduction de la taille de particules par passage de la matière première (des grains, par exemple) entre des paires de rouleaux	Aplati, laminé
56	Protection contre la dégradation ruminale	Procédé destiné, par traitement physique (chaleur, pression, vapeur ou combinaison de ces facteurs) et/ou par l'action d'aldéhydes, de lignosulfonates, d'hydroxyde de sodium ou d'acides organiques (tels que l'acide propionique ou l'acide tannique), par exemple, à protéger les nutriments de la dégradation dans le rumen. La teneur en aldéhydes libres des matières premières pour aliments des animaux qui sont protégées contre la dégradation ruminale par des aldéhydes doit être inférieure ou égale à 0,12 %.	Protégé contre la dégradation ruminale par l'action de [insérer la mention applicable]
57	Tamisage/Criblage	Séparation de particules de différentes tailles par remuage ou versage de matières premières pour aliments des animaux à travers un ou plusieurs cribles	Tamisé, criblé
58	Écumage/Écrémage	Séparation de la couche flottant à la surface d'un liquide (matière grasse du lait, par exemple) par procédés mécaniques	Écumé/Écrémé
59	Tranchage	Découpe de matières premières pour aliments des animaux en lamelles plates	Tranché

▼M1

	Procédé	Définition	Dénomination commune/ Qualificatif commun
60	Trempage/Mouillage	Humidification et amollissement de matières premières pour aliments des animaux, généralement des graines, afin de réduire le temps de cuisson, de contribuer à l'élimination du tégument et de faciliter l'absorption d'eau afin d'activer le processus de germination ou de réduire la teneur en facteurs antinutritionnels naturels	Trempé, humidifié
61	Séchage par atomisation	Réduction de la teneur en eau d'un liquide par pulvérisation ou nébulisation de la matière première pour aliments des animaux afin d'en accroître le rapport surface/masse, et passage à travers un courant d'air chaud	Atomisé/Séché par atomisation
62	Autoclavage	Procédé de chauffage et cuisson à la vapeur sous pression, permettant d'accroître la digestibilité	Autoclavé
63	Toastage	Chauffage à la chaleur sèche, généralement appliqué aux graines oléagineuses, notamment pour réduire ou éliminer les facteurs antinutritionnels naturels	Toasté
64	Ultrafiltration	Filtration de liquides à travers une fine membrane perméable aux molécules de faible taille seulement	Filtré par ultrafiltration
65	Dégermage	Procédé consistant en l'élimination complète ou partielle du germe d'une graine de céréale concassée	Dégermé
66	Infranisation	Procédé thermique utilisant la chaleur par rayonnement infrarouge pour cuire et torréfier des céréales, des racines, des graines ou des tubercules ou leurs sous-produits, généralement suivi par un floconnage	Infranisé
67	Cassage (d'huiles et de matières grasses, hydrogénées ou non)	Procédé chimique d'hydrolyse de matières grasses ou d'huiles. La réaction de matières grasses ou d'huiles et de l'eau, pratiquée à des températures et pressions élevées, permet d'obtenir des acides gras bruts dans la phase hydrophobe et des eaux douces (glycérol brut) dans la phase hydrophile.	Obtenu par cassage
68	Extraction assistée par ultrasons (EAU)	Procédé permettant la libération de composés solubles par transformation mécanique sous l'action d'ultrasons de puissance et de chaleur dans de l'eau	Obtenu par EAU (extraction assistée par ultrasons)
69	Déballage mécanique (de denrées alimentaires)	Élimination mécanique de matériaux d'emballage	Déballé mécaniquement

([1]) Dans la version allemande, *konzentrieren* peut, selon le cas, être remplacé par *eindicken*. Dans ce cas, le qualificatif commun *eingedickt* devrait être utilisé.

([2]) «Décorticage» peut, selon le cas, être remplacé par «dépelliculage», «écossage», «mondage» ou «écalage». Il convient alors d'utiliser le qualificatif commun «dépelliculé», «écossé», «mondé» ou «écalé».

([3]) Dans le cas du riz, le terme utilisé pour décrire ce procédé est «décorticage», et le qualificateur commun est «décortiqué».

([4]) Dans la version française, le nom «issues» peut être utilisé.

([5]) Dans la version allemande, le qualificatif *aufgeschlossen* et le nom *Quellwasser* (en référence à l'amidon) peuvent être utilisés. Dans la version danoise, le nom *kvældning* et le qualificatif *kvældet* (en référence à l'amidon) peuvent être utilisés.

([6]) Dans la version française, «pressage» peut, selon le cas, être remplacé par «extraction mécanique».

▼**M1**

PARTIE C

Liste des matières premières pour aliments des animaux

1. *Grains de céréales et produits dérivés*

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1.1.1	Orge	Grains de *Hordeum vulgare* L. Ils peuvent être protégés contre la dégradation ruminale.	
1.1.2	Orge soufflée	Produit obtenu à partir d'orge moulue ou brisée par traitement en milieu humide et chaud et sous pression	Amidon
1.1.3	Orge torréfiée	Produit de la torréfaction incomplète de l'orge, peu coloré	Amidon, si > 10 % Protéine brute, si > 15 %
1.1.4	Flocons d'orge	Produit obtenu par autoclavage ou infranisation et aplatissage d'orge mondé. Il peut contenir une faible proportion de balle d'orge et être protégé contre la dégradation ruminale.	Amidon
1.1.5	Fibres d'orge	Produit de l'amidonnerie de l'orge, constitué de particules d'endosperme et principalement de fibres	Cellulose brute Protéine brute, si > 10 %
1.1.6	Enveloppes de grains d'orge	Produit d'éthanolerie-amidonnerie de l'orge, résultant de la mouture sèche, du criblage et du dépelliculage de grains d'orge	Cellulose brute Protéine brute, si > 10 %
1.1.7	Remoulage d'orge	Produit obtenu lors de la transformation d'orge préalablement criblé et mondé en orge perlé, en semoule ou en farine, constitué principalement de particules d'endosperme et de fins fragments de balles et de quelques résidus de criblage	Cellulose brute Amidon
1.1.8	Protéine d'orge	Produit d'orge obtenu après séparation de l'amidon et du son, constitué principalement de protéines	Protéine brute
1.1.9	Aliment de protéine d'orge	Produit d'orge obtenu après séparation de l'amidon, constitué principalement de protéines et de particules d'endosperme	Teneur en eau, si celle-ci est < 45 % ou > 60 % Si la teneur en eau est < 45 %: — protéine brute — amidon
1.1.10	Solubles d'orge	Produit d'orge obtenu après extraction des protéines et de l'amidon par voie humide	Protéine brute

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1.1.11	Son d'orge	Produit de meunerie obtenu à partir de grains d'orge mondé criblés. Il est constitué principalement de fragments de balles et de particules de grains dont la plus grande partie de l'endosperme a été éliminée.	Cellulose brute
1.1.12	Amidon d'orge liquide	Fraction amylacée secondaire de l'amidonnerie de l'orge	Si la teneur en eau est < 50 %: — amidon
1.1.13	Résidus de criblage d'orge de malterie	Produit de criblage mécanique (fractionnement granulométrique) constitué de grains d'orge de taille insuffisante et de fractions de grains séparés avant le maltage	Cellulose brute Cendres brutes, si > 2,2 %.
1.1.14	Fines d'orge de malterie et de malt	Produit constitué de fractions de grains d'orge et de malt séparées lors de la production du malt	Cellulose brute
1.1.15	Balle d'orge de malterie	Produit du nettoyage de l'orge de malterie, constitué de fractions de balle et de fines	Cellulose brute
1.1.16	Drèches d'orge de distillerie humides	Produit d'éthanolerie de l'orge, contenant la fraction solide du sous-produit provenant de la distillation	Teneur en eau, si celle-ci est < 65 % ou > 88 % Si la teneur en eau est < 65 %: — protéine brute
1.1.17	Solubles d'orge de distillerie humides	Produit d'éthanolerie de l'orge, contenant la fraction soluble du sous-produit provenant de la distillation	Teneur en eau, si celle-ci est < 45 % ou > 70 % Si la teneur en eau est < 45 %: — protéine brute
1.1.18	Malt ([1])	Produit de la germination, du séchage, de la mouture et/ou de l'extraction de céréales	
1.1.19	Radicelles de malt ([1])	Produit de la germination de céréales de malterie et de nettoyage du malt constitué de radicelles, de fines de céréales, de balle et de brisures de petits grains de céréales maltées. Il peut être moulu.	
1.2.1	Maïs ([2])	Grains de *Zea mays* L. ssp. *mays*. Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	
1.2.2	Flocons de maïs ([2])	Produit obtenu par autoclavage ou infranisation et laminage de maïs décortiqué. Il peut contenir une faible proportion de spathes de maïs.	Amidon

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1.2.3	Remoulage de maïs (2)	Produit de semoulerie de maïs constitué principalement de fragments d'enveloppes et de particules de grains dont on a éliminé moins d'endosperme que dans le son de maïs. Le produit peut contenir quelques fragments de germes de maïs.	Cellulose brute Amidon Matières grasses brutes, si > 5 %
1.2.4	Son de maïs (2)	Produit de semoulerie de maïs constitué principalement d'enveloppes et de quelques fragments de germes et particules d'endosperme de maïs	Cellulose brute
1.2.5	Rafles de maïs (2)	Épi de maïs entier, qui peut comprendre de petites quantités de maïs et de spathes qui pourraient ne pas avoir été éliminés pendant une récolte mécanisée	Cellulose brute Amidon
1.2.6	Résidus de criblage de maïs (2)	Fraction de grains de maïs séparés par criblage à l'entrée du produit	
1.2.7	Fibres de maïs (2)	Produit d'amidonnerie de maïs constitué principalement de fibres	Teneur en eau, si celle-ci est < 50 % ou > 70 % Si la teneur en eau est < 50 %: — cellulose brute
1.2.8	Gluten de maïs (2)	Produit d'amidonnerie de maïs constitué principalement de gluten obtenu lors de la séparation de l'amidon	Teneur en eau, si celle-ci est < 70 % ou > 90 % Si la teneur en eau est < 70 %: — protéine brute
1.2.9	Gluten feed de maïs (2)	Produit d'amidonnerie de maïs composé de son et de solubles de maïs. Le produit peut également comprendre des brisures de maïs et des résidus d'extraction à l'huile de germes de maïs. D'autres produits d'amidonnerie et de raffinage ou de fermentation de produits amylacés peuvent être ajoutés.	Teneur en eau, si celle-ci est < 40 % ou > 65 % Si la teneur en eau est < 40 %: — protéine brute — cellulose brute — amidon
1.2.10	Germe de maïs (2)	Produit de semoulerie ou d'amidonnerie de maïs, constitué essentiellement de germes, d'enveloppes et de parties d'endosperme de maïs	Teneur en eau, si celle-ci est < 40 % ou > 60 % Si la teneur en eau est < 40 %: — protéine brute — matières grasses brutes

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1.2.11	Tourteau de pression de germes de maïs (2)	Produit d'huilerie obtenu par pressage de germes de maïs transformés auxquels des parties de l'endosperme et du testa peuvent encore adhérer	Protéine brute Matières grasses brutes
1.2.12	Tourteau d'extraction de germes de maïs (2)	Produit d'huilerie obtenu par extraction de germes de maïs transformés	Protéine brute
1.2.13	Huile brute de germes de maïs (2)	Huile obtenue à partir de germes de maïs	Teneur en eau, si > 1 %
1.2.14	Maïs soufflé (2)	Produit obtenu à partir de maïs moulu ou brisé par traitement en milieu humide et chaud et sous pression	Amidon
1.2.15	Eau de trempe de maïs (2)	Fraction liquide concentrée provenant du trempage du maïs	Teneur en eau, si celle-ci est < 45 % ou > 65 % Si la teneur en eau est < 45 %: — protéine brute
1.2.16	Ensilage de maïs doux (2)	Sous-produit de l'industrie du traitement du maïs, composé de rafles, de spathes et de bases de coiffes hachées et égouttées ou pressées, obtenu par hachage de rafles, de spathes, de feuilles, de coiffes et de quelques amandes de maïs doux	Cellulose brute
1.2.17	Maïs dégermé concassé (2)	Produit obtenu par dégermination de maïs concassé, constitué principalement de fragments d'endosperme. Le produit peut contenir quelques germes et particules d'enveloppe de maïs	Cellulose brute Amidon
1.2.18	Gritz (semoule) de maïs (2)	Fragments durs de maïs moulu, contenant peu ou pas de son ou de germes	Cellulose brute Amidon
1.3.1	Millet	Grains de *Panicum miliaceum* L.	
1.4.1	Avoine	Grains d'*Avena sativa* L. et d'autres cultivars d'avoine	
1.4.2	Avoine écalée	Grains d'avoine écalés. Ils peuvent être traités à la vapeur.	
1.4.3	Flocons d'avoine	Produit obtenu par autoclavage ou infranisation et laminage d'avoine décortiquée. Il peut contenir une faible proportion d'enveloppes d'avoine.	Amidon

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1.4.4	Issues d'avoine décortiquée	Produit obtenu lors de la transformation d'avoine décortiquée et criblée en gruaux et farines. Il est constitué principalement de son d'avoine et d'endosperme.	Cellulose brute Amidon
1.4.5	Son d'avoine	Produit de meunerie obtenu à partir de grains d'avoine décortiquée criblés. Il est constitué principalement de fragments de balles et particules de grains dont la plus grande partie de l'endosperme a été éliminée.	Cellulose brute
1.4.6	Écales d'avoine	Produit de l'écalage de grains d'avoine	Cellulose brute
1.4.7	Avoine soufflée	Produit obtenu à partir d'avoine moulue ou brisée par traitement en milieu humide et chaud et sous pression	Amidon
1.4.8	Gruaux d'avoine	Avoine nettoyée et écalée	Cellulose brute Amidon
1.4.9	Farine d'avoine	Produit de la mouture de grains d'avoine	Cellulose brute Amidon
1.4.10	Farine d'avoine fourragère	Produit d'avoine à teneur élevée en amidon, après décorticage	Cellulose brute
1.4.11	Remoulage d'avoine	Produit obtenu lors de la transformation d'avoine décortiquée et criblée en gruaux et farines. Il est constitué principalement de son d'avoine et d'endosperme.	Cellulose brute
1.5.1	Tourteau d'extraction (de graine) de quinoa	Graine entière de quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) nettoyée dont la saponine contenue dans l'enveloppe a été éliminée	
1.6.1	Riz en brisures	Partie du grain de riz (*Oryza sativa* L.) d'une longueur inférieure à trois quarts de celle d'un grain entier. Le riz peut avoir été étuvé.	Amidon
1.6.2	Riz usiné	Riz décortiqué dont le son et l'embryon ont été presque totalement éliminés pendant l'usinage. Le riz peut avoir été étuvé.	Amidon
1.6.3	Riz prégélatinisé	Produit obtenu par prégélatinisation de riz usiné ou en brisures	Amidon

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1.6.4	Riz extrudé	Produit de l'extrusion de la farine de riz	Amidon
1.6.5	Flocons de riz	Produit obtenu par floconnage de grains de riz ou de brisures de grains prégélatinisés	Amidon
1.6.6	Riz décortiqué	Riz paddy (*Oryza sativa* L.) dont seule la balle a été éliminée. Il peut être étuvé. Une certaine perte de son peut découler du décorticage et des manipulations.	Amidon Cellulose brute
1.6.7	Riz fourrager moulu	Produit obtenu par la mouture de riz fourrager, constitué soit de grains verts, non mûrs ou crayeux, écartés par tamisage lors de l'usinage du riz décortiqué, soit de grains de riz de structure normale décortiqués, tachetés ou jaunes	Amidon
1.6.8	Farine de riz	Produit obtenu par la mouture de riz usiné. Le riz peut avoir été étuvé.	Amidon
1.6.9	Farine de riz décortiqué	Produit obtenu par la mouture de riz décortiqué. Le riz peut avoir été étuvé.	Amidon Cellulose brute
1.6.10	Son de riz	Produit obtenu pendant l'usinage du riz, principalement constitué des couches externes du grain (péricarpe, tégument, noyau, aleurone) ainsi que d'une partie du germe. Le riz peut avoir été étuvé ou extrudé.	Cellulose brute
1.6.11	Son de riz contenant du carbonate de calcium	Produit obtenu pendant l'usinage du riz, principalement constitué des couches externes du grain (péricarpe, tégument, noyau, aleurone) ainsi que d'une partie du germe. Le produit peut contenir jusqu'à 23 % de carbonate de calcium utilisé comme auxiliaire technologique. Le riz peut avoir été étuvé.	Cellulose brute Carbonate de calcium
1.6.12	Son de riz déshuilé	Son de riz obtenu après extraction de l'huile. Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Cellulose brute
1.6.13	Huile de son de riz	Huile extraite de son de riz stabilisé	

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1.6.14	Farines basses de riz	Produit de meunerie et d'amidonnerie du riz, obtenu par mouture sèche ou humide suivie d'un tamisage, et constitué principalement d'amidon, de protéines, de matières grasses et de fibres. Le riz peut avoir été étuvé. Le produit peut contenir jusqu'à 0,25 % de sodium et jusqu'à 0,25 % de sulfate.	Amidon, si > 20 % Protéine brute, si > 10 % Matières grasses brutes, si > 5 % Cellulose brute
1.6.15	Farines basses de riz contenant du carbonate de calcium	Produit obtenu pendant l'usinage du riz, constitué principalement de particules de la couche d'aleurone et d'endosperme. Il peut contenir jusqu'à 23 % de carbonate de calcium utilisé comme auxiliaire technologique. Le riz peut avoir été étuvé.	Amidon Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute Carbonate de calcium
1.6.16	Riz	Grains d'*Oryza sativa* L. Ils peuvent être protégés contre la dégradation ruminale.	
1.6.17	Germe de riz	Produit obtenu pendant l'usinage du riz, constitué principalement de l'embryon	Matières grasses brutes Protéine brute
1.6.18	Tourteau de pression de germes de riz	Produit d'huilerie obtenu après pressage de germes de riz	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
1.6.20	Protéine de riz	Produit d'amidonnerie du riz obtenu par tamisage sur mouture humide, séparation, concentration et séchage	Protéine brute
1.6.21	Aliment liquide de riz	Produit liquide concentré découlant de la mouture humide et du tamisage du riz	Amidon
1.6.22	Riz soufflé	Produit obtenu par expansion de grains ou de brisures de riz	Amidon
1.6.23	Riz fermenté	Produit de la fermentation de riz	Amidon
1.6.24	Riz difforme usiné/ Riz crayeux usiné	Produit obtenu pendant l'usinage du riz, constitué principalement de grains difformes et/ou crayeux et/ou endommagés et/ou naturellement colorés (verts, rouges ou jaunes) et/ou de grains de structure normale décortiqués, entiers ou en brisures. Il peut être étuvé.	Amidon

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1.6.25	Riz immature usiné	Produit obtenu pendant l'usinage du riz, constitué principalement de grains immatures et/ou crayeux	Amidon
1.7.1	Seigle	Grains de *Secale cereale* L.	
1.7.2	Farine basse de seigle	Produit de la meunerie de seigle criblé, constitué principalement de particules d'endosperme, de fins fragments de balles et de quelques débris de grains	Amidon Cellulose brute
1.7.3	Remoulage de seigle	Produit de la meunerie de seigle criblé, constitué principalement de fragments de balles et de particules de grains dont l'endosperme a été éliminé dans une moindre mesure que dans le son de seigle	Amidon Cellulose brute
1.7.4	Son de seigle	Produit de la meunerie de seigle criblé, constitué principalement de fragments d'enveloppes ainsi que de particules de grains débarrassés de la plus grande partie de l'endosperme	Amidon Cellulose brute
1.8.1	Sorgho; [milo]	Grains/graines de *Sorghum bicolor* (L.) Moench	
1.8.2	Sorgho blanc	Grains de cultivars spécifiques de sorgho au tégument de couleur blanche	
1.8.3	Aliment de sorgho	Produit séché obtenu au cours de la séparation de l'amidon du sorgho, constitué principalement de son. Il peut également contenir des résidus séchés d'eau de macération, et des germes pourraient être ajoutés.	Protéine brute
1.9.1	Épeautre	Grains d'épeautre *Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum* Schrank ou *Triticum monococcum*	
1.9.2	Son d'épeautre	Produit de la meunerie de l'épeautre constitué principalement de balles et de quelques fragments de germes et particules d'endosperme d'épeautre	Cellulose brute
1.9.3	Balles d'épeautre	Produit de décorticage de grains d'épeautre	Cellulose brute
1.9.4	Farine basse d'épeautre	Produit de la meunerie d'épeautre décortiqué et criblé, constitué principalement de particules d'endosperme et de fins fragments de balles et de quelques résidus de criblage	Cellulose brute Amidon

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1.10.1	Triticale	Grains de l'hybride *Triticum* × *Secale cereale* L.	
1.11.1	Blé	Grains de *Triticum aestivum* L., de *Triticum durum* Desf. et d'autres cultivars de blé. Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	
1.11.2	Radicelles de blé	Produit de la germination de blé de malterie et de nettoyage du malt constitué de radicelles, de fines de céréales, de balles et de petits grains de blé maltés brisés	
1.11.3	Blé prégélatinisé	Produit obtenu à partir de blé moulu ou brisé par traitement en milieu humide et chaud et sous pression	Amidon
1.11.4	Farine basse de blé	Produit de la meunerie de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement criblés, constitué principalement de particules d'endosperme et de fins fragments de balles et de quelques résidus de criblage	Cellulose brute Amidon
1.11.5	Flocons de blé	Produit obtenu par autoclavage ou infranisation et laminage de blé décortiqué. Il peut contenir une faible proportion de balles de blé et être protégé contre la dégradation ruminale.	Cellulose brute Amidon
1.11.6	Remoulage de blé	Produit de meunerie ou de malterie obtenu à partir de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement criblés, constitué principalement de fragments de balles et de particules de grains dont on a éliminé moins d'endosperme que dans le son de blé	Cellulose brute
1.11.7	Son de blé ([3])	Produit de meunerie ou de malterie obtenu à partir de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement criblés, constitué principalement de fragments de balles et de particules de grains dont la plus grande partie de l'endosperme a été éliminée	Cellulose brute
1.11.8	Particules de blé fermenté malté	Produit obtenu par l'application combinée des procédés du maltage et de la fermentation de blé et de son de blé, suivie d'un séchage et d'une mouture	Amidon Cellulose brute

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1.11.10	Fibres de blé	Fibres extraites lors de la transformation de blé. Produit constitué principalement de fibres.	Teneur en eau, si celle-ci est < 60 % ou > 80 % Si la teneur en eau est < 60 %: — cellulose brute
1.11.11	Germe de blé	Produit de meunerie constitué essentiellement de germes de blé, aplatis ou non, auxquels peuvent encore adhérer des fragments d'endosperme et de balles	Protéine brute Matières grasses brutes
1.11.12	Germe de blé fermenté	Produit de la fermentation de germes de blé	Protéine brute Matières grasses brutes
1.11.13	Tourteau de pression de germes de blé	Produit d'huilerie obtenu par pressage de germes de blé [*Triticum aestivum* L., *Triticum durum* Desf. et autres cultivars de blé, et épeautre décortiqué (*Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum* Schrank, *Triticum monococcum* L.)], auxquels peuvent encore adhérer des parties de l'endosperme et du testa	Protéine brute
1.11.15	Protéine de blé	Protéine de blé extraite lors de la fabrication d'amidon ou d'éthanol. Le produit peut être partiellement hydrolysé.	Protéine brute
1.11.16	Gluten feed de blé	Produit obtenu lors de la fabrication d'amidon et de gluten de blé. Il est constitué de son duquel les germes peuvent avoir été partiellement éliminés. Des solubles et brisures de blé et d'autres dérivés amylacés et produits de raffinage ou de fermentation de produits amylacés peuvent être ajoutés.	Teneur en eau, si celle-ci est < 45 % ou > 60 % Si la teneur en eau est < 45 %: — protéine brute — amidon
1.11.18	Gluten de froment élastique	Protéine de blé caractérisée, dans sa forme hydratée, par une visco-élasticité élevée et dont la teneur en protéines (N × 6,25) est de 80 % au moins, et en cendres de 2 % au plus, sur la matière sèche	Protéine brute
1.11.19	Amidon de blé liquide	Produit issu de la production d'amidon ou de glucose et de gluten à partir de blé	Teneur en eau, si celle-ci est < 65 % ou > 85 % Si la teneur en eau est < 65 %: — amidon

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1.11.20	Amidon de blé non déprotéiné partiellement dessucré	Produit de l'amidonnerie du blé constitué principalement d'amidon partiellement sucré, des protéines solubles et d'autres parties solubles de l'endosperme	Protéine brute Amidon Sucres totaux calculés en saccharose
1.11.21	Solubles de blé	Produit de blé obtenu après extraction des protéines et de l'amidon par voie humide. Il peut être hydrolysé.	Teneur en eau, si celle-ci est < 55 % ou > 85 % Si la teneur en eau est < 55 %: — protéine brute
1.11.22	Concentré de levures de blé	Produit humide libéré après la fermentation d'amidon de blé en vue de la production d'alcool	Teneur en eau, si celle-ci est < 60 % ou > 80 % Si la teneur en eau est < 60 %: — protéine brute
1.11.23	Résidus de criblage de blé de malterie	Produit de criblage mécanique (fractionnement granulométrique) constitué de grains de blé de taille insuffisante et de fractions de grains séparés avant le maltage	Cellulose brute
1.11.24	Fines de blé de malterie et de malt	Produit constitué de fractions de grains de blé et de malt séparées lors de la production du malt	Cellulose brute
1.11.25	Balle de blé de malterie	Produit du nettoyage de blé de malterie, constitué de fractions de balle et de fines	Cellulose brute
1.12.2	Farine de grains ([1])	Farine de grains de céréales moulus	Amidon Cellulose brute
1.12.3	Concentré de protéine de grains ([1])	Concentré et produit séché obtenu à partir de grains après élimination de l'amidon par fermentation à la levure	Protéine brute
1.12.4	Résidus de criblage de grains de céréales ([1])	Produit de criblage mécanique (fractionnement granulométrique) constitué de petits grains et de fractions de grains pouvant avoir germé, séparés avant transformation ultérieure du grain. La teneur du produit en cellulose brute est supérieure à celle des céréales non fractionnées (en raison de la présence de balles, par exemple).	Cellulose brute

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1.12.5	Germe de grain de céréales ([1])	Produit de meunerie et d'amidonnerie constitué essentiellement de germes de grains de céréales, aplatis ou non, auxquels peuvent encore adhérer des fragments d'endosperme et d'enveloppes	Protéine brute Matières grasses brutes
1.12.6	Sirop d'eaux de trempe de céréales ([1])	Produit céréalier obtenu par évaporation du concentré des eaux de trempe résultant de la fermentation et de la distillation de céréales utilisées pour la production d'alcools de céréales	Teneur en eau, si celle-ci est < 45 % ou > 70 % Si la teneur en eau est < 45 %: — protéine brute
1.12.7	Drèches humides de distillerie ([1])	Produit humide correspondant à la fraction solide obtenue par centrifugation et/ou filtration d'eaux de trempe de céréales fermentées et distillées utilisées pour la production d'alcools de céréales	Teneur en eau, si celle-ci est < 65 % ou > 88 % Si la teneur en eau est < 65 %: — protéine brute
1.12.8	Solubles de distillerie concentrés ([1])	Produit humide résultant de la production d'alcool, obtenu par fermentation et distillation d'un moût de blé et de sirop de sucre après séparation préalable du son et du gluten. Il peut contenir des cellules mortes et/ou des composants des micro-organismes de fermentation.	Teneur en eau, si celle-ci est < 65 % ou > 88 % Si la teneur en eau est < 65 %: — protéine brute, si > 10 %
1.12.9	Drèches et solubles de distillerie ([1])	Produit obtenu lors de la production d'alcool par fermentation et distillation d'un moût de céréales et/ou d'autres produits amylacés ou sucrés. Il peut contenir des cellules mortes et/ou des composants des micro-organismes de fermentation. Le produit peut contenir 2 % de sulfate et être protégé contre la dégradation ruminale.	Teneur en eau, si celle-ci est < 60 % ou > 80 % Si la teneur en eau est < 60 %: — protéine brute
1.12.10	Drèches de distillerie séchées	Produit de la distillation de l'alcool obtenu par séchage de résidus solides de grains fermentés. Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute
1.12.11	Drêches foncées de distillerie ([1]); [Drèches séchées et solubles de distillerie] ([1])	Produit de la distillation de l'alcool obtenu par séchage de résidus solides de grains fermentés auxquels une partie du sirop ou des résidus évaporés des eaux de trempe ont été ajoutés. Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1.12.12	Drêches de brasserie ([1])	Produit de brasserie constitué de résidus de céréales, maltées ou non, et d'autres produits amylacés, pouvant contenir des matières houblonnées, et généralement mis sur le marché sous forme humide, mais pouvant également être vendu sous forme séchée. Il peut contenir jusqu'à 0,3 % de polydiméthylsiloxane, jusqu'à 1,5 % d'enzymes et jusqu'à 1,8 % de bentonite.	Teneur en eau, si celle-ci est < 65 % ou > 88 % Si la teneur en eau est < 65 %: — protéine brute
1.12.13	Drèche ([1])	Produit solide obtenu lors de la production de whisky de céréales, constitué de résidus de l'extraction de céréales maltées à l'eau chaude et généralement mis sur le marché sous forme humide après élimination de l'extrait par gravité	Teneur en eau, si celle-ci est < 65 % ou > 88 % Si la teneur en eau est < 65 %: — protéine brute
1.12.14	Résidus de filtration du moût	Produit solide obtenu lors de la production de bière ou d'extrait de malt et de la deuxième distillation (*spirit*) du whisky, constitué de résidus d'extraction à l'eau chaude de malt moulu, auquel sont éventuellement ajoutés d'autres produits riches en sucre ou en amidon et généralement mis sur le marché sous forme humide après élimination de l'extrait par pressage	Teneur en eau, si celle-ci est < 65 % ou > 88 % Si la teneur en eau est < 65 %: — protéine brute
1.12.15	Pot ale (résidus de première distillation)	Produit restant dans l'alambic après la première distillation d'un malt (wash, bière de malt)	Protéine brute, si > 10 %
1.12.16	Sirop de pot ale (résidus de première distillation)	Produit de la première distillation d'un malt (wash, bière de malt), obtenu par évaporation du pot ale resté dans l'alambic	Teneur en eau, si celle-ci est < 45 % ou > 70 % Si la teneur en eau est < 45 %: protéine brute

([1]) L'espèce de céréale peut être ajoutée à la dénomination.
([2]) Il est à noter que, dans les dénominations anglaises, les termes *maize* et *corn* peuvent être utilisés.
([3]) Si ce produit a été broyé plus finement, l'adjectif «fin» peut être ajouté à la dénomination ou celle-ci peut être remplacée par une dénomination correspondante.

2. *Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés*

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
2.1.1	Tourteau de pression de babassu	Produit d'huilerie obtenu par pressage de noix du palmier babassu (variétés de l'espèce *Orbignya*)	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.2.1	Graine de cameline	Graines de *Camelina sativa* L. Crantz	

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
2.2.2	Tourteau de pression de cameline	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de cameline	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.2.3	Tourteau d'extraction de cameline	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression de cameline auquel est ensuite appliqué un traitement thermique approprié	Protéine brute
2.3.1	Coques de cacao	Téguments de fèves du cacaoyer *Theobroma cacao* L. séchées et torréfiées	Cellulose brute
2.3.2	Cabosses de cacao	Produit issu de la transformation de fèves du cacaoyer *Theobroma cacao* L.	Cellulose brute Protéine brute
2.3.3	Tourteau d'extraction de cacao (fèves partiellement décortiquées)	Produit d'huilerie obtenu par extraction de fèves séchées et torréfiées du cacaoyer *Theobroma cacao* L. dont les coques ont été partiellement éliminées	Protéine brute Cellulose brute
2.4.1	Tourteau de pression de coprah	Produit d'huilerie obtenu par pressage de l'amande séchée (endosperme) et de l'enveloppe (tégument) de la graine (noix) du cocotier *Cocos nucifera* L.	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.4.2	Tourteau de pression hydrolysé de coprah	Produit d'huilerie obtenu par pressage et hydrolyse enzymatique de l'amande séchée (endosperme) et de l'enveloppe (tégument) de la graine (noix) du cocotier *Cocos nucifera* L.	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.4.3	Tourteau d'extraction de coprah	Produit d'huilerie obtenu par extraction de l'amande séchée (endosperme) et de l'enveloppe (tégument) de la graine (noix) du cocotier *Cocos nucifera* L.	Protéine brute
2.5.1	Graine de coton	Graines du cotonnier *Gossypium* spp. dont les fibres ont été éliminées. Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	
2.5.2	Tourteau d'extraction de coton (graines partiellement décortiquées)	Produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de coton dont les fibres et une partie des coques ont été éliminées (teneur maximale en cellulose brute: 22,5 % de la matière sèche). Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute Cellulose brute

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
2.5.3	Tourteau de pression (de graines) de coton	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de coton dont les fibres ont été éliminées	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes
2.6.1	Tourteau de pression d'arachides partiellement décortiquées	Produit d'huilerie obtenu par pressage d'arachides partiellement décortiquées de l'espèce *Arachis hypogaea* L. et d'autres espèces du genre *Arachis* (teneur maximale en cellulose brute: 16 % de la matière sèche)	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.6.2	Tourteau d'extraction d'arachides partiellement décortiquées	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression d'arachides partiellement décortiquées (teneur maximale en cellulose brute: 16 % de la matière sèche)	Protéine brute Cellulose brute
2.6.3	Tourteau de pression d'arachides décortiquées	Produit d'huilerie obtenu par pressage d'arachides décortiquées	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.6.4	Tourteau d'extraction d'arachides décortiquées	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression d'arachides décortiquées	Protéine brute Cellulose brute
2.7.1	Tourteau de pression de kapok	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de kapok (*Ceiba pentadra* L. Gaertn.)	Protéine brute Cellulose brute
2.8.1	Graine de lin	Graines de lin *Linum usitatissimum* L. (pureté botanique minimale: 93 %), entières, aplaties ou moulues. Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	
2.8.2	Tourteau de pression (de graines) de lin	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de lin	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.8.3	Tourteau d'extraction (de graines) de lin	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression de graines de lin auxquels est ensuite appliqué un traitement thermique approprié. Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
2.8.4	Aliment de tourteau de pression (de graines) de lin/Tourteau feed de pression de (graines de) lin	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de lin. Uniquement lorsque la production intervient sur un site intégré de trituration et de raffinage, le produit peut contenir jusqu'à — 1 % de la somme de la terre décolorante usée et des auxiliaires de filtration (terre de diatomées, silicates et silice amorphes, phyllosilicates et fibres cellulosiques ou ligneuses, par exemple); — 1,3 % de lécithines brutes; — 2 % de pâtes de neutralisation (soap-stock).	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.8.5	Aliment de tourteau d'extraction (de graines) de lin/Tourteau feed d'extraction (de graines) de lin	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression de graines de lin auxquels est ensuite appliqué un traitement thermique approprié. Uniquement lorsque la production intervient sur un site intégré de trituration et de raffinage, le produit peut contenir jusqu'à — 1 % de la somme de la terre décolorante usée et des auxiliaires de filtration (terre de diatomées, silicates et silice amorphes, phyllosilicates et fibres cellulosiques ou ligneuses, par exemple); — 1,3 % de lécithines brutes; — 2 % de pâtes de neutralisation (soap-stock). Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute
2.9.1	Son de moutarde	Produit de la fabrication de moutarde (*Brassica juncea* L.) constitué de fragments des téguments et particules des grains	Cellulose brute
2.9.2	Tourteau d'extraction (de graines) de moutarde	Produit obtenu par extraction d'huile volatile de moutarde à partir de graines de moutarde	Protéine brute
2.10.1	Graine de niger	Graines du niger *Guizotia abyssinica* (L. F.) Cass.	
2.10.2	Tourteau de pression (de graines) de niger	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines du niger (cendres insolubles dans HCl: maximum 3,4 %)	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.11.1	Tourteau de pression d'olives (grignons partiellement dénoyautés)	Produit d'huilerie obtenu par pressage d'olives *Olea europaea* L., débarrassées autant que possible des débris de noyaux	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
2.11.2	Aliment de tourteau d'extraction d'olives déshuilé/Tourteau feed d'extraction d'olives déshuilé	Produit d'huilerie de l'olive obtenu par extraction et traitement thermique approprié du tourteau de pression d'olives séparé autant que possible des débris de noyaux. Uniquement lorsque la production intervient sur un site intégré de trituration et de raffinage, le produit peut contenir jusqu'à — 1 % de la somme de la terre décolorante usée et des auxiliaires de filtration (terre de diatomées, silicates et silice amorphes, phyllosilicates et fibres cellulosiques ou ligneuses, par exemple); — 1,3 % de lécithines brutes; — 2 % de pâtes de neutralisation (soap-stock).	Protéine brute Cellulose brute
2.11.3	Tourteau d'extraction d'olives déshuilé	Produit d'huilerie de l'olive obtenu par extraction et traitement thermique approprié du tourteau de pression d'olives séparé autant que possible des débris de noyaux	Protéine brute Cellulose brute
2.12.1	Tourteau de pression de palmiste	Produit d'huilerie obtenu par pressage de noix de palme [palmiers à huile *Elaeis guineensis* Jacq. ou *Corozo oleifera* (HBK) L. H. Bailey (*Elaeis melanococca* auct.)] débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes
2.12.2	Tourteau d'extraction de palmiste	Produit d'huilerie obtenu par extraction de noix de palme débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses	Protéine brute Cellulose brute
2.13.1	Graine de citrouille et de courge	Graines de *Cucurbita pepo* L. et de végétaux du genre *Cucurbita*	
2.13.2	Tourteau de pression (de graines) de citrouille et de courge	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de *Cucurbita pepo* et de végétaux du genre *Cucurbita*	Protéine brute Matières grasses brutes
2.14.1	Graine de colza ([1])	Graines de colza *Brassica napus* L. ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk., de colza indien (sarson) *Brassica napus* L. var. *glauca* (Roxb.) O.E. Schulz et de navette *Brassica rapa* L. ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk. (pureté botanique minimale: 94 %). Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	
2.14.2	Tourteau de pression (de graines) de colza	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de colza. Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
2.14.3	Tourteau d'extraction (de graines) de colza	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression de graines de colza auxquels est ensuite appliqué un traitement thermique approprié. Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute
2.14.4	Graine de colza extrudée	Produit obtenu à partir de colza entier par traitement en milieu humide et chaud et sous pression, afin d'augmenter la gélatinisation de l'amidon. Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute Matières grasses brutes
2.14.5	Concentré de protéine de graine de colza	Produit d'huilerie obtenu par séparation de la fraction protéique de tourteaux de pression de (graines de) colza ou de graines de colza	Protéine brute
2.14.6	Aliment de tourteau de pression (de graines) de colza/ Tourteau feed de pression (de graines) de colza	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de colza. Uniquement lorsque la production intervient sur un site intégré de trituration et de raffinage, le produit peut contenir jusqu'à — 1 % de la somme de la terre décolorante usée et des auxiliaires de filtration (terre de diatomées, silicates et silice amorphes, phyllosilicates et fibres cellulosiques ou ligneuses, par exemple); — 1,3 % de lécithines brutes; — 2 % de pâtes de neutralisation (soap-stock). Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.14.7	Aliment de tourteau d'extraction de (graines de) colza/ Tourteau feed d'extraction de (graines de) colza	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression de graines de colza auxquels est ensuite appliqué un traitement thermique approprié. Uniquement lorsque la production intervient sur un site intégré de trituration et de raffinage, le produit peut contenir jusqu'à — 1 % de la somme de la terre décolorante usée et des auxiliaires de filtration (terre de diatomées, silicates et silice amorphes, phyllosilicates et fibres cellulosiques ou ligneuses, par exemple); — 1,3 % de lécithines brutes; — 2 % de pâtes de neutralisation (soap-stock). Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
2.15.1	Graine de carthame	Graine du carthame *Carthamus tinctorius* L.	
2.15.2	Tourteau d'extraction de carthame (graines partiellement décortiquées)	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression de graines de carthame partiellement décortiquées	Protéine brute Cellulose brute
2.15.3	Coques de graines de carthame	Produit de décorticage de graines de carthame	Cellulose brute
2.16.1	Graine de sésame	Graines de *Sesamum indicum* L.	
2.17.1	Graine de sésame partiellement décortiquée	Produit d'huilerie obtenu par décorticage partiel de graines de sésame	Protéine brute Cellulose brute
2.17.2	Pellicules de graines de sésame	Produit de dépelliculage de graines de sésame	Cellulose brute
2.17.3	Tourteau de pression (de graines) de sésame	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de sésame (cendres insolubles dans HCl: maximum 5 %)	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes
2.18.1	(Graine de) Soja toasté(e)	Graines de soja (*Glycine max* L. Merr.) soumises à un traitement thermique approprié (activité uréasique max. 0,4 mg N/g × min.). Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	
2.18.2	Tourteau de pression (de graines) de soja	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de soja	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.18.3	Tourteau d'extraction (de graines) de soja	Produit d'huilerie obtenu après extraction et traitement thermique approprié de graines de soja (activité uréasique max. 0,4 mg N/g × min.). Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute Cellulose brute si > 8 % en matière sèche
2.18.4	Tourteau d'extraction de (graines de) soja dépelliculé(es)	Produit d'huilerie obtenu après extraction et traitement thermique approprié de graines de soja dépelliculées (activité uréasique max. 0,5 mg N/g × min.). Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute
2.18.5	Coques ou pellicules (de graines) de soja	Produit de décorticage ou de dépelliculage de graines de soja	Cellulose brute

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
2.18.6	Graine de soja extrudée	Produit obtenu à partir de graines de soja par traitement en milieu humide et chaud et sous pression, afin d'augmenter la gélatinisation de l'amidon. Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute Matières grasses brutes
2.18.7	Concentré protéique (de graines) de soja	Produit obtenu à partir de graines de soja décortiquées puis déshuilées ayant subi une première extraction et soumises à une nouvelle extraction ou à un traitement enzymatique pour réduire leur teneur en extrait non azoté. Le produit peut contenir des enzymes inactivés.	Protéine brute
2.18.8	Pulpe de graines de soja; [pâte (de graines) de soja]	Produit obtenu au cours de l'extraction de graines de soja en vue de la préparation de denrées alimentaires	Protéine brute
2.18.9	Mélasse (de graines) de soja	Produit obtenu lors de la transformation de graines de soja	Protéine brute Matières grasses brutes
2.18.10	Produit de préparation de soja	Produits obtenus lors de la transformation de graines de soja en vue d'obtenir des préparations alimentaires à base de soja	Protéine brute
2.18.11	(Graine de) Soja	Graines de soja (*Glycine max* L. Merr.)	Activité uréasique si > 0,4 mg N/g × min.
2.18.12	Flocons de (graines de) soja	Produit obtenu par autoclavage ou infranisation et laminage de soja décortiqué (activité uréasique max. 0,4 mg N/g × min.)	Protéine brute
2.18.13	Aliment de tourteau d'extraction (de graines) de soja/ Tourteau feed d'extraction (de graines) de soja	Produit d'huilerie obtenu après extraction et traitement thermique approprié de graines de soja (activité uréasique max. 0,4 mg N/g × min.). Uniquement lorsque la production intervient sur un site intégré de trituration et de raffinage, le produit peut contenir jusqu'à — 1 % de la somme de la terre décolorante usée et des auxiliaires de filtration (terre de diatomées, silicates et silice amorphes, phyllosilicates et fibres cellulosiques ou ligneuses, par exemple); — 1,3 % de lécithines brutes; — 1,5 % de pâtes de neutralisation (soap-stock). Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute Cellulose brute si > 8 % en matière sèche

▼M1

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
2.18.14	Aliment de tourteau d'extraction de soja (graines dépelliculées)/Tourteau feed d'extraction de soja (graines dépelliculées)	Produit d'huilerie obtenu après extraction et traitement thermique approprié de graines de soja dépelliculées (activité uréasique max. 0,5 mg N/g × min.). Uniquement lorsque la production intervient sur un site intégré de trituration et de raffinage, le produit peut contenir jusqu'à — 1 % de la somme de la terre décolorante usée et des auxiliaires de filtration (terre de diatomées, silicates et silice amorphes, phyllosilicates et fibres cellulosiques ou ligneuses, par exemple); — 1,3 % de lécithines brutes; — 1,5 % de pâtes de neutralisation (soap-stock). Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute
2.18.15	(Concentré de) Protéine (de graines) de soja fermenté	Produit obtenu à partir de graines de soja décortiquées puis déshuilées ayant subi une première extraction et soumises à une fermentation microbienne pour réduire leur teneur en extrait non azoté. Le produit peut aussi contenir des cellules mortes et/ou des parties de cellules mortes provenant des micro-organismes de fermentation utilisés.	Protéine brute
2.19.1	Graine de tournesol	Graines du tournesol *Helianthus annuus* L. Elles peuvent être protégées contre la dégradation ruminale.	
2.19.2	Tourteau de pression (de graines) de tournesol	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de tournesol	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.19.3	Tourteau d'extraction (de graines) de tournesol	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression de graines de tournesol auxquels est ensuite appliqué un traitement thermique approprié. Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute Cellulose brute
2.19.4	Tourteau d'extraction de tournesol (graines décortiquées)	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression de graines de tournesol partiellement ou entièrement décortiquées auxquels est ensuite appliqué un traitement thermique approprié (teneur maximale en cellulose brute: 27,5 % de la matière sèche)	Protéine brute Cellulose brute
2.19.5	Coques de (graines de) tournesol	Produit de décorticage de graines de tournesol	Cellulose brute

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
2.19.6	Aliment de tourteau d'extraction (de graines) de tournesol/Tourteau feed d'extraction de (graines de) tournesol	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression de graines de tournesol auxquels est ensuite appliqué un traitement thermique approprié. Uniquement lorsque la production intervient sur un site intégré de trituration et de raffinage, le produit peut contenir jusqu'à — 1 % de la somme de la terre décolorante usée et des auxiliaires de filtration (terre de diatomées, silicates et silice amorphes, phyllosilicates et fibres cellulosiques ou ligneuses, par exemple); — 1,3 % de lécithines brutes; — 2 % de pâtes de neutralisation (soap-stock). Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute
2.19.7	Aliment de tourteau d'extraction de (graines de) tournesol décortiqué(es)/ Tourteau feed d'extraction de (graines de) tournesol décortiqué(es)	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression de graines de tournesol partiellement ou entièrement décortiquées auxquels est ensuite appliqué un traitement thermique approprié. Uniquement lorsque la production intervient sur un site intégré de trituration et de raffinage, le produit peut contenir jusqu'à — 1 % de la somme de la terre décolorante usée et des auxiliaires de filtration (terre de diatomées, silicates et silice amorphes, phyllosilicates et fibres cellulosiques ou ligneuses, par exemple); — 1,3 % de lécithines brutes; — 2 % de pâtes de neutralisation (soap-stock). Teneur maximale en cellulose brute: 27,5 % de la matière sèche. Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute Cellulose brute
2.19.8	Fraction de tourteaux d'extraction de tournesol pauvre en cellulose et riche en protéines	Produit de la transformation de tourteaux d'extraction de tournesol obtenu par mouture et fractionnement (tamisage et turboséparation) de tourteaux d'extraction de graines de tournesol décortiquées Teneur minimale en protéine brute: 45 % à 8 % de teneur en eau Teneur maximale en cellulose brute: 8 % à 8 % de teneur en eau Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute Cellulose brute

▼M1

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
2.19.9	Fraction de tourteaux d'extraction de tournesol riche en cellulose	Produit de la transformation de tourteaux d'extraction de tournesol obtenu par mouture et fractionnement (tamisage et turboséparation) de tourteaux d'extraction de graines de tournesol décortiquées Teneur minimale en cellulose brute: 38 % à 8 % de teneur en eau Teneur minimale en protéine brute: 17 % à 8 % de teneur en eau Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute Cellulose brute
2.20.1	Huiles et matières grasses végétales ([2])	Huiles et matières grasses obtenues à partir de graines ou fruits oléagineux (à l'exclusion de l'huile de ricin); elles peuvent subir une démucilagination, un raffinage et/ou une hydrogénation.	Teneur en eau, si > 1 %
2.20.2	Huiles végétales usagées d'usine alimentaire	Huiles végétales ayant été utilisées par des exploitants du secteur alimentaire conformément au règlement (CE) n° 852/2004 à des fins de cuisson et n'ayant pas été en contact avec des viandes, des graisses animales, des poissons ou des animaux aquatiques	Teneur en eau, si > 1 %
2.21.1	Lécithines brutes	Produit obtenu pendant la démucilagination dans l'eau d'huile brute de graines et fruits oléagineux. De l'acide citrique, de l'acide phosphorique, de l'hydroxyde de sodium ou des enzymes peuvent être ajoutés pendant la démucilagination de l'huile brute.	
2.22.1	Chènevis	Graines de variétés du chanvre industriel *Cannabis sativa* L. dont la teneur maximale en tétrahydrocannabinol est conforme au règlement (CE) n° 1782/2003	
2.22.2	Tourteau de pression de chanvre/de chènevis	Produit d'huilerie obtenu par pressage de chènevis	Protéine brute Cellulose brute
2.22.3	Huile de chanvre	Huile obtenue par pressage de chanvre et de chènevis	Teneur en eau, si > 1 %
2.23.1	Graine de pavot	Graines de *Papaver somniferum* L.	
2.23.2	Tourteau d'extraction (de graines) de pavot	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression de graines de pavot	Protéine brute

([1]) La mention «à faible teneur en glucosinolates» telle que définie dans la législation de l'Union européenne peut être ajoutée à la dénomination, s'il y a lieu. Cette possibilité vaut pour tous les produits de graine de colza.

([2]) La dénomination «huiles et matières grasses végétales» peut être remplacée par les termes «huile végétale» ou «matières grasses végétales» selon le cas. L'espèce végétale et, le cas échéant, la partie de végétal concernée doit être ajoutée à la dénomination. Il doit être précisé, selon le cas, si la ou les huiles ou matières grasses sont brutes ou raffinées.

▼**M1**

3. *Graines de légumineuses et produits dérivés*

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
3.1.1	Haricots toastés	Graines de *Phaseolus* spp. ou de *Vigna* spp. soumises à un traitement thermique approprié. Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	
3.1.2	Concentré protéique de haricots	Produit d'amidonnerie obtenu par séparation humide à partir de haricots	Protéine brute
3.2.1	Gousses de caroube	Fruits séchés du caroubier *Ceratonia siliqua* L. contenant la graine (caroube)	Cellulose brute
3.2.3	Caroube concassée	Produit obtenu par concassage de fruits (gousses) séchés du caroubier, dont les graines ont été éliminées	Cellulose brute
3.2.4	Poudre de caroube; [farine de caroube]	Produit obtenu par micronisation de fruits (gousses) séchés du caroubier dont les graines ont été éliminées	Cellulose brute Sucres totaux, calculés en saccharose
3.2.5	Germe de caroube	Germe de graine de caroube	Protéine brute
3.2.6	Tourteau de pression de germes de caroube	Produit d'huilerie obtenu par pressage de germes de caroube	Protéine brute
3.2.7	Graine de caroube	Graine (amande) provenant de la gousse de caroube et constituée de l'endosperme, de l'enveloppe et du germe	Cellulose brute
3.2.8	Enveloppe de graine de caroube	Enveloppe de graine de caroube, obtenue par décorticage de graines du caroubier	Cellulose brute
3.3.1	Pois chiches	Graines de *Cicer arietinum* L.	
3.4.1	Ers	Graines d'*Ervum ervilia* L.	
3.5.1	Graine de fenugrec	Graine de fenugrec (*Trigonella foenum-graecum*)	
3.6.1	Farine de guar	Produit obtenu par extraction de mucilage de graines du guar *Cyamopsis tetragonoloba* (L.) Taub.	Protéine brute
3.6.2	Tourteau d'extraction de germes de guar	Produit de l'extraction de mucilage de germes de graines du guar	Protéine brute
3.7.1	Féveroles	Graines de féverole (*Vicia faba* L. ssp. *faba*) à grains moyens (var. *equina* Pers.) et à petits grains [var. *minuta* (Alef.) Mansf.]	

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
3.7.2	Flocons de féveroles	Produit obtenu par autoclavage ou infranisation et laminage de féveroles écossées	Amidon Protéine brute
3.7.3	Pellicules de féveroles; [Coques de féveroles]	Produit de dépelliculage de graines de féveroles, constitué principalement d'enveloppes externes	Cellulose brute Protéine brute
3.7.4	Féveroles dépelliculées	Produit de dépelliculage de graines de féveroles, constitué principalement d'amandes	Protéine brute Cellulose brute
3.7.5	Protéine de féveroles	Produit obtenu par mouture et turboséparation de féveroles	Protéine brute
3.8.1	Lentilles	Graines de *Lens culinaris* a.o. Medik.	
3.8.2	Gousses de lentilles	Produit de décorticage de graines de lentilles	Cellulose brute
3.9.1	Lupin doux	Graines de *Lupinus* spp. à faible teneur en grains amers	
3.9.2	Lupin doux décortiqué	Graines de lupin décortiquées	Protéine brute
3.9.3	Pellicules de lupins; [coques de lupin]	Produit de décorticage de graines de lupin, constitué principalement d'enveloppes externes	Protéine brute Cellulose brute
3.9.4	Pulpe de lupin	Produit obtenu après extraction de matières constitutives du lupin	Cellulose brute
3.9.5	Issues de lupin	Produit de minoterie du lupin constitué principalement de particules de cotylédon et, dans une moindre mesure, de pellicules	Protéine brute Cellulose brute
3.9.6	Protéine de lupin	Produit d'amidonnerie obtenu par séparation humide du fruit du lupin, ou après mouture et turboséparation	Protéine brute
3.9.7	Farine protéique de lupin	Produit de la transformation du lupin en farine à teneur en protéines élevée	Protéine brute
3.10.1	Haricot mungo	Grains de *Vigna radiata* L.	
3.11.1	Pois	Graines de *Pisum* spp. Elles peuvent être protégées contre la dégradation ruminale.	

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
3.11.2	Son de pois	Produit de la minoterie du pois constitué essentiellement de pellicules provenant du dépelliculage et du nettoyage des pois	Cellulose brute
3.11.3	Flocons de pois	Produit obtenu par autoclavage ou infranisation et laminage de graines de pois dépelliculées	Amidon
3.11.4	Farine de pois	Produit de la mouture de pois	Protéine brute
3.11.5	Pellicules de pois	Produit de la minoterie du pois constitué essentiellement de pellicules provenant du dépelliculage et du nettoyage des pois ainsi que, dans une moindre mesure, d'endosperme	Cellulose brute
3.11.6	Pois dépelliculé	Graines de pois dépelliculées	Protéine brute Cellulose brute
3.11.7	Issues de pois	Produit de la minoterie du pois constitué principalement de particules de cotylédon et, dans une moindre mesure, de pellicules	Protéine brute Cellulose brute
3.11.8	Résidus de criblage de pois	Produit de criblage mécanique constitué de fractions de grains de pois séparées avant transformation ultérieure	Cellulose brute
3.11.9	Protéine de pois	Produit d'amidonnerie obtenu par séparation humide du fruit du pois, ou après mouture et turboséparation, pouvant être partiellement hydrolysé	Protéine brute
3.11.10	Pulpe de pois	Produit de pois obtenu après extraction des protéines et de l'amidon par voie humide et constitué principalement de fibres internes et d'amidon	Teneur en eau, si celle-ci est < 70 % ou > 85 % Amidon Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
3.11.11	Solubles de pois	Produit de pois obtenu après extraction des protéines et de l'amidon par voie humide et constitué principalement de protéines solubles et d'oligosaccharides	Teneur en eau, si celle-ci est < 60 % ou > 85 % Sucres totaux, calculés en saccharose Protéine brute

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
3.11.12	Fibres de pois	Produit obtenu par extraction après mouture et tamisage de pois dépelliculés	Cellulose brute
3.12.1	Vesce	Graines de *Vicia sativa* L. var. *sativa* et d'autres variétés	
3.13.1	Gesse cultivée	Graines de *Lathyrus sativus* L. soumises à un traitement thermique approprié	Méthode de traitement thermique
3.14.1	Jarosse d'Auvergne	Graines de *Vicia monanthos* Desf.	

4. *Tubercules, racines et produits dérivés*

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
4.1.1	Betterave sucrière	Racine de *Beta vulgaris* L. ssp. *vulgaris* var. *altissima* Doell.	
4.1.2	Collets et queues de betteraves sucrières	Produit frais issu de la fabrication du sucre, constitué principalement de morceaux de betteraves sucrières nettoyés, avec ou sans morceaux de feuilles	Cendres insolubles dans HCl, si > 5 % de la matière sèche Teneur en eau, si < 50 %
4.1.3	Sucre (de betterave); [saccharose]	Sucre de betteraves sucrières extrait à l'eau	
4.1.4	Mélasse de betterave (sucrière)	Produit sirupeux obtenu lors de la fabrication ou du raffinage du sucre de betteraves sucrières. Il peut contenir jusqu'à 0,5 % d'antimoussants, jusqu'à 0,5 % d'agents antitartre, jusqu'à 2 % de sulfates et jusqu'à 0,25 % de sulfites.	Sucres totaux, calculés en saccharose Teneur en eau, si > 28 %
4.1.5	Mélasse de betterave (sucrière) partiellement dessucrée et/ou dont la bétaïne a été extraite	Produit obtenu après extraction aqueuse complémentaire du saccharose et/ou de la bétaïne à partir de mélasse de betteraves sucrières. Il peut contenir jusqu'à 2 % de sulfates et jusqu'à 0,25 % de sulfites.	Sucres totaux, calculés en saccharose Teneur en eau, si > 28 %
4.1.6	Mélasse d'isomaltulose	Fraction non cristallisée issue de la fabrication d'isomaltulose par conversion enzymatique de saccharose provenant de betteraves sucrières.	Teneur en eau, si > 40 %
4.1.7	Pulpe de betterave (sucrière) humide	Produit de la fabrication de sucre constitué de cossettes de betteraves sucrières ayant subi une extraction aqueuse. Teneur en eau minimale: 82 %. La teneur en sucre est faible et tend vers zéro en raison de la fermentation (acide lactique).	Cendres insolubles dans HCl, si > 5 % de la matière sèche Teneur en eau, si celle-ci est < 82 % ou > 92 %

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
4.1.8	Pulpe de betterave (sucrière) pressée	Produit de la fabrication de sucre constitué de cossettes de betteraves sucrières ayant subi une extraction aqueuse et un pressage mécanique. Teneur en eau maximale: 82 %. La teneur en sucre est faible et tend vers zéro en raison de la fermentation (acide lactique). Le produit peut contenir jusqu'à 1 % de sulfates.	Cendres insolubles dans HCl, si > 5 % de la matière sèche Teneur en eau, si celle-ci est < 65 % ou > 82 %
4.1.9	Pulpe de betterave (sucrière) pressée mélassée	Produit de la fabrication de sucre constitué de cossettes de betteraves sucrières ayant subi une extraction aqueuse et un pressage mécanique auxquelles de la mélasse est ajoutée. Teneur en eau maximale: 82 %. La teneur en sucre diminue en raison de la fermentation (acide lactique). Le produit peut contenir jusqu'à 1 % de sulfates.	Cendres insolubles dans HCl, si > 5 % de la matière sèche Teneur en eau, si celle-ci est < 65 % ou > 82 %
4.1.10	Pulpe de betterave (sucrière) séchée	Produit de la fabrication de sucre constitué de cossettes de betteraves sucrières ayant subi une extraction aqueuse, un pressage mécanique puis un séchage. Il peut contenir jusqu'à 2 % de sulfates.	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche Sucres totaux, calculés en saccharose, si > 10,5 %
4.1.11	Pulpe de betterave (sucrière) séchée mélassée	Produit de la fabrication de sucre constitué de cossettes de betteraves sucrières ayant subi une extraction aqueuse, un pressage mécanique puis un séchage, auxquelles de la mélasse est ajoutée. Il peut contenir jusqu'à 0,5 % d'antimoussants et jusqu'à 2 % de sulfates.	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche Sucres totaux, calculés en saccharose
4.1.12	Sirop de sucre	Produit obtenu par la transformation de sucre et/ou de mélasse. Il peut contenir jusqu'à 0,5 % de sulfates et jusqu'à 0,25 % de sulfites.	Sucres totaux, calculés en saccharose Teneur en eau, si > 35 %
4.1.13	Morceaux de betterave (sucrière) bouillis	Produit de la fabrication de sirop comestible à partir de betteraves sucrières qui peut être pressé ou séché.	Produit séché: Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche Produit pressé: Cendres insolubles dans HCl, si > 5 % de la matière sèche Teneur en eau, si < 50 %
4.1.14	Fructo-oligosaccharides	Produit obtenu par procédé enzymatique à partir de sucre de betteraves sucrières	Teneur en eau, si > 28 %

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
4.1.15	Mélasse de betterave (sucrière) riche en bétaïne, liquide/ séchée ([1])	Produit obtenu après extraction aqueuse du sucre et filtration complémentaire de mélasse de betterave sucrière. Le produit contient les constituants de la mélasse et sa teneur en bétaïne naturelle est plus élevée que celle de la mélasse de base. Il peut être séché et peut contenir jusqu'à 0,5 % d'antimoussants, jusqu'à 0,5 % d'agents antitartre, jusqu'à 2 % de sulfates et jusqu'à 0,25 % de sulfites.	Teneur en bétaïne Sucres totaux, calculés en saccharose Teneur en eau, si > 14 %
4.1.16	Isomaltulose	Isomaltulose sous la forme d'une substance monohydrate cristalline. Il est obtenu par conversion enzymatique de saccharose provenant de betteraves sucrières.	
4.2.1	Jus de betteraves rouges	Jus obtenu par pressage de betteraves rouges (*Beta vulgaris* convar. *crassa* var. *conditiva*) suivi d'une concentration et d'une pasteurisation préservant le goût et l'arôme typiques de légume	Teneur en eau, si celle-ci est < 50 % ou > 60 % Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
4.3.1	Carottes	Racine de la carotte *Daucus carota* L. jaune ou rouge	
4.3.2	Épluchures de carotte autoclavées	Produit humide issu de la transformation de la carotte constitué d'épluchures de carotte enlevées par traitement à la vapeur auxquelles des flux auxiliaires d'amidon de carotte gélatineux peuvent être ajoutés. Teneur en eau maximale: 97 %.	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche Teneur en eau, si > 97 %
4.3.3	Chutes de carottes	Produit humide issu de la séparation mécanique dans la transformation des carottes et de restes de carottes. Le produit peut avoir été traité thermiquement. Teneur en eau maximale: 97 %.	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche Teneur en eau, si > 97 %
4.3.4	Flocons de carottes	Produit obtenu par floconnage de carottes jaunes ou rouges, les flocons ayant été séchés	
4.3.5	Carottes séchées	Carottes jaunes ou rouges, quelle que soit leur présentation, ayant été séchées	Cellulose brute
4.3.6	Aliment à base de carottes séchées	Produit constitué de pulpe et de peaux de carotte séchées	Cellulose brute
4.4.1	Racines de chicorée	Racines de *Cichorium intybus* L.	

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
4.4.2	Collets et queues de chicorée	Produit frais issu de la transformation de la chicorée constitué principalement de morceaux de chicorée nettoyés et de morceaux de feuilles	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche Teneur en eau, si < 50 %
4.4.3	Graine de chicorée	Graines de *Cichorium intybus* L.	
4.4.4	Pulpe de chicorée pressée	Produit de la fabrication de l'inuline à partir de racines de *Cichorium intybus* L., constitué de tranches de chicorée ayant subi une extraction et un pressage mécanique. Les hydrates de carbone (solubles) de chicorée et l'eau ont été extraits partiellement. Le produit peut contenir jusqu'à 1 % de sulfates et jusqu'à 0,2 % de sulfites.	Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche Teneur en eau, si celle-ci est < 65 % ou > 82 %
4.4.5	Pulpe de chicorée séchée	Produit de la fabrication de l'inuline à partir de racines de *Cichorium intybus* L. constitué de tranches de chicorée ayant subi une extraction et un pressage mécanique suivis d'un séchage. Les hydrates de carbone (solubles) de chicorée ont été extraits partiellement. Le produit peut contenir jusqu'à 2 % de sulfates et jusqu'à 0,5 % de sulfites.	Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
4.4.6	Poudre de racines de chicorée	Produit obtenu par hachage, séchage et mouture de racines de chicorée. Il peut contenir jusqu'à 1 % d'anti-agglomérants.	Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
4.4.7	Mélasse de chicorée	Produit de la transformation de la chicorée obtenu lors de la fabrication d'inuline et d'oligofructose et constitué de matières végétales et de minéraux. Il peut contenir jusqu'à 0,5 % d'antimoussants.	Protéine brute Cendres brutes Teneur en eau, si celle-ci est < 20 % ou > 30 %
4.4.8	Vinasse de chicorée	Sous-produit de la transformation de la chicorée obtenu après séparation de l'inuline et des oligofructoses et élution sur échangeur d'ions, constitué de matières végétales et de minéraux. Il peut contenir jusqu'à 1 % d'antimoussants.	Protéine brute Cendres brutes Teneur en eau, si celle-ci est < 30 % ou > 40 %
4.4.9	Inuline ([2])	Fructane extrait notamment de racines de *Cichorium intybus* L., d'*Inula helenium* ou d'*Helianthus tuberosus*. Brut, le produit peut contenir jusqu'à 1 % de sulfates et jusqu'à 0,5 % de sulfites.	
4.4.10	Sirop d'oligofructose	Produit obtenu par hydrolyse partielle d'inuline provenant de *Cichorium intybus* L. Brut, le produit peut contenir jusqu'à 1 % de sulfates et jusqu'à 0,5 % de sulfites.	Teneur en eau, si celle-ci est < 20 % ou > 30 %

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
4.4.11	Oligofructose séché	Produit obtenu par hydrolyse partielle de l'inuline provenant de *Cichorium intybus* L., puis par séchage	
4.5.1	Ail séché	Poudre blanche à jaune d'ail (*Allium sativum* L.) pur moulu	
4.6.1	Manioc; [tapioca]; [cassave]	Racines de *Manihot esculenta* Crantz, quelle que soit leur présentation	Teneur en eau, si celle-ci est < 60 % ou > 70 %
4.6.2	Manioc séché; [tapioca séché]	Racines de manioc, quelle que soit leur présentation, ayant été séchées	Amidon Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
4.7.1	Pulpe d'oignon	Produit humide issu de la transformation d'oignons (genre *Allium*) et constitué de peaux comme d'oignons entiers. S'il est issu de l'huilerie d'oignon, il consiste principalement en restes d'oignons cuits.	Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
4.7.2	Oignons frits	Morceaux d'oignons pelés et émiettés, puis frits	Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche Matières grasses brutes
4.7.3	Solubles d'oignons séchés	Produit sec issu de la transformation d'oignons frais obtenu par extraction alcoolique et/ou aqueuse, la fraction aqueuse ou alcoolique étant séparée et séchée par atomisation. Le produit est constitué principalement d'hydrates de carbone.	Cellulose brute
4.8.1	Pommes de terre	Tubercules de *Solanum tuberosum* L.	Teneur en eau, si celle-ci est < 72 % ou > 88 %
4.8.2	Pommes de terre épluchées	Pommes de terre dont la peau est enlevée par traitement à la vapeur	Amidon Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
4.8.3	Épluchures de pommes de terre traitées à la vapeur	Produit humide issu de la transformation de pommes de terre constitué d'épluchures enlevées des tubercules par traitement à la vapeur auxquelles des flux auxiliaires d'amidon de pomme de terre gélatineux peuvent être ajoutés. Le produit peut être écrasé.	Teneur en eau, si > 93 % Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
4.8.4	Rognures de pommes de terre brutes	Produit issu de l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine à base de pommes de terre épluchées ou non	Teneur en eau, si > 88 % Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
4.8.5	Chutes de pommes de terre	Produit issu d'une séparation mécanique dans la transformation de pommes de terre et de restes de pommes de terre. Le produit peut avoir été traité thermiquement.	Teneur en eau, si > 93 % Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
4.8.6	Purée de pommes de terre	Produit à base de pommes de terre blanchies ou bouillies, puis écrasées	Amidon Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
4.8.7	Flocons de pomme de terre	Produit obtenu par séchage sur cylindres de pommes de terre lavées, épluchées ou non et autoclavées	Amidon Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
4.8.8	Pulpe de pommes de terre	Produit de féculerie constitué par le tourteau d'extraction de pommes de terre moulues.	Teneur en eau, si celle-ci est < 77 % ou > 88 %
4.8.9	Pulpe de pommes de terre séchée	Produit séché de féculerie constitué par le tourteau d'extraction de pommes de terre moulues.	
4.8.10	Protéine de pomme de terre	Produit séché de féculerie constitué essentiellement de substances protéiques résultant de la séparation de la fécule.	Protéine brute
4.8.11	Protéine de pommes de terre hydrolysée	Protéine obtenue par hydrolyse enzymatique contrôlée de protéines de pommes de terre.	Protéine brute
4.8.12	Protéine de pommes de terre fermentée	Produit obtenu par fermentation de protéine de pommes de terre, suivie d'un séchage par atomisation.	Protéine brute
4.8.13	Protéine de pommes de terre fermentée liquide	Produit liquide obtenu par fermentation de protéine de pommes de terre.	Protéine brute
4.8.14	Jus de pommes de terre concentré	Produit concentré de féculerie constitué du résidu de l'élimination partielle des fibres, des protéines et de la fécule de la pulpe de pommes de terre entière et de l'évaporation partielle de l'eau.	Teneur en eau, si celle-ci est < 50 % ou > 60 % Si la teneur en eau est < 50 %: — Protéine brute — Cendres brutes

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
4.8.15	Granulés de pommes de terre	Pommes de terre ayant subi un lavage, un épluchage, une réduction de la taille (découpe, floconnage, etc.) puis un séchage.	
4.9.1	Patate douce	Tubercules d'*Ipomoea batatas* L., quelle que soit leur présentation.	Teneur en eau, si celle-ci est < 57 % ou > 78 %
4.10.1	Topinambour	Tubercules d'*Helianthus tuberosus* L., quelle que soit leur présentation.	Teneur en eau, si celle-ci est < 75 % ou > 80 %

([1]) Ces expressions varient principalement en fonction de la teneur en eau. Utiliser l'expression appropriée selon le cas.
([2]) L'espèce végétale doit être ajoutée à la dénomination.

5. *Autres graines et fruits et produits dérivés*

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
5.1.1	Gland	Fruits entiers du chêne pédonculé *Quercus robur* L., du chêne sessile *Quercus petraea* (Matt.) Liebl., du chêne-liège *Quercus suber* L. ou d'autres espèces de chênes.	
5.1.2	Gland décortiqué	Produit du décorticage des glands.	Protéine brute Cellulose brute
5.2.1	Amande	Fruit entier ou brisures de *Prunus dulcis*, avec ou sans coque.	
5.2.2	Coques d'amandes	Coques d'amandes obtenues à partir de graines décortiquées détachées des amandes (noyau) par séparation physique puis moulues.	Cellulose brute
5.2.3	Tourteau de pression d'amandes	Produit d'huilerie obtenu par pressage de noyaux d'amande.	Protéine brute Cellulose brute
5.3.1	Graine d'anis	Graines de *Pimpinella anisum*.	
5.4.1	Pulpe de pommes séchée; [Marc de pommes séché]	Produit issu de la production de jus de *Malus domestica* ou de cidre, principalement constitué de la pulpe et des peaux séchées. Il peut être dépectinisé.	Cellulose brute
5.4.2	Pulpe de pommes pressée; [Marc de pommes pressé]	Produit humide issu de la production de jus de pommes ou de cidre, principalement constitué de la pulpe et des peaux pressées. Il peut être dépectinisé.	Cellulose brute

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
5.4.3	Mélasse de pommes	Produit obtenu après extraction de la pectine de la pulpe de pommes. Il peut être dépectinisé.	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes, si > 10 %
5.5.1	Graine de betterave sucrière	Graines de betterave sucrière.	
5.6.1	Sarrasin	Graines de *Fagopyrum esculentum*.	
5.6.2	Issues de sarrasin	Produit de la mouture de graines de sarrasin, après extraction de la farine.	Cellulose brute
5.6.3	Farine basse de sarrasin	Produit de la meunerie de sarrasin criblé, constitué principalement de particules d'endosperme et de fins fragments d'enveloppes et de quelques débris de grains. Il ne doit pas contenir plus de 10 % de cellulose brute.	Cellulose brute Amidon
5.7.1	Graine de chou rouge	Graines de *Brassica oleracea* var. *capitata* f. *rubra*.	
5.8.1	Graine d'alpiste des Canaries	Graines de *Phalaris canariensis*.	
5.9.1	Graine de carvi	Graines de *Carum carvi* L.	
5.12.1	Brisures de châtaignes	Produit de la meunerie de châtaignes, constitué principalement de particules d'endosperme, de fins fragments d'enveloppes et de quelques débris de châtaignes (*Castanea* spp.).	Protéine brute Cellulose brute
5.13.1	Pulpe d'agrumes ([1])	Produit obtenu par pressage d'agrumes *Citrus* (L.) spp. ou lors de la fabrication de jus d'agrumes. Il peut être dépectinisé. Sa teneur en méthanol, éthanol et propan-2-ol cumulés peut être de 1 % au plus sur une base anhydre.	Cellulose brute
5.13.2	Pulpe d'agrumes séchée ([1])	Produit obtenu par pressage d'agrumes ou lors de la fabrication de jus d'agrumes, qui est ensuite séché. Il peut être dépectinisé. Sa teneur en méthanol, éthanol et propan-2-ol cumulés peut être de 1 % au plus sur une base anhydre.	Cellulose brute
5.14.1	Graine de trèfle violet	Graines de *Trifolium pratense* L.	
5.14.2	Graine de trèfle blanc	Graines de *Trifolium repens* L.	

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
5.15.1	Parches de café	Produit obtenu à partir de grains de caféier décortiqués.	Cellulose brute
5.16.1	Graine de centaurée bleuet	Graines de *Centaurea cyanus* L.	
5.17.1	Graine de concombre	Graines de *Cucumis sativus* L.	
5.18.1	Graine de cyprès	Graines de *Cupressus* L.	
5.19.1	Datte	Fruits de *Phoenix dactylifera* L. Le produit peut être séché.	
5.19.2	Graine de dattier	Graines entières de *Phoenix dactylifera* L.	Cellulose brute
5.20.1	Graine de fenouil	Graines de *Foeniculum vulgare* Mill.	
5.21.1	Figue	Fruits de *Ficus carica* L. Le produit peut être séché.	
5.22.1	Amandes de fruits (2)	Produit constitué de graines intérieures comestibles d'une noix ou d'un noyau.	
5.22.2	Pulpe de fruits (2)	Produit obtenu lors de la fabrication de jus et de purée de fruits. Il peut être dépectinisé.	Cellulose brute
5.22.3	Pulpe de fruits séchée (2)	Produit obtenu lors de la fabrication de jus et de purée de fruits et ensuite séché. Il peut être dépectinisé.	Cellulose brute
5.23.1	Cresson alénois	Graines de *Lepidium sativum* L.	Cellulose brute
5.24.1	Graines de graminacées	Graines de graminoïdes des familles Poaceae, Cyperaceae et Juncaceae.	
5.25.1	Pépins de raisin	Pépins de grains de *Vitis* L. séparés du marc de raisin, non déshuilés.	Matières grasses brutes Cellulose brute
5.25.2	Farine de pépins de raisin	Produit obtenu lors de l'extraction de l'huile des pépins de raisin.	Cellulose brute
5.25.3	Pulpe de raisin [marc de raisin]	Marc de raisin, séché rapidement après extraction de l'alcool et débarrassé autant que possible des rafles et pépins de raisin.	Cellulose brute
5.25.4	Soluble de pépins de raisin	Produit obtenu à partir de pépins de raisin, issu de la production de jus de raisin, constitué principalement d'hydrates de carbone et pouvant être concentré.	Cellulose brute

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
5.26.1	Noisette	Fruit entier ou brisures de *Corylus* (L.) spp., avec ou sans coque.	
5.26.2	Tourteau de pression de noisettes	Produit d'huilerie obtenu par pressage d'amandes de noisette.	Protéine brute Cellulose brute
5.27.1	Pectine	Produit issu de l'extraction aqueuse de (souches naturelles des) végétaux appropriés, généralement des agrumes ou des pommes. Les seuls précipitants organiques autorisés sont le méthanol, l'éthanol et le propan-2-ol. La teneur du produit en méthanol, éthanol et propan-2-ol cumulés peut être de 1 % au plus sur une base anhydre. La pectine est composée essentiellement des esters méthyliques partiels de l'acide polygalacturonique ainsi que de leurs sels d'ammonium, de sodium, de potassium et de calcium.	
5.28.1	Graine de périlla	Graines de *Perilla frutescens* L. et leurs produits de mouture.	
5.29.1	Pignons	Graines de *Pinus* (L.) spp.	
5.30.1	Pistache	Fruit de *Pistacia vera* L.	
5.31.1	Graine de plantain	Graines de *Plantago* (L.) spp.	
5.32.1	Graine de radis	Graines de *Raphanus sativus* L.	
5.33.1	Graine d'épinard	Graines de *Spinacia oleracea* L.	
5.34.1	Graine de chardon	Graines de *Carduus marianus* L.	
5.35.1	Pulpe de tomate [marc de tomate]	Produit obtenu par pressage de tomates *Solanum lycopersicum* L. lors de la fabrication de jus de tomate. Il est constitué essentiellement de la peau et des graines des tomates.	Cellulose brute
5.36.1	Graine d'achillée millefeuille	Graines d'*Achillea millefolium* L.	
5.37.1	Tourteau de pression d'abricot	Produit d'huilerie obtenu par pressage d'amandes d'abricot (*Prunus armeniaca* L.). Il peut contenir de l'acide hydrocyanique.	Protéine brute Cellulose brute
5.38.1	Tourteau de pression de cumin noir	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de cumin noir (*Bunium persicum* L.).	Protéine brute Cellulose brute
5.39.1	Tourteau de pression (de graines) de bourrache	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de bourrache (*Borago officinalis* L.).	Protéine brute Cellulose brute

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
5.40.1	Tourteau de pression d'onagre	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines d'onagre (*Oenothera* L.).	Protéine brute Cellulose brute
5.41.1	Tourteau de pression de grenade	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de grenade (*Punica granatum* L.).	Protéine brute Cellulose brute
5.42.1	Tourteau de pression de noix	Produit d'huilerie obtenu par pressage de cerneaux de noix (*Juglans regia* L.).	Protéine brute Cellulose brute

([1]) Le cas échéant, le terme «dépectinisée» doit être ajouté à la dénomination.
([2]) L'espèce végétale doit être ajoutée à la dénomination.

6. *Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés*

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
6.1.1	Feuilles de bettes et betteraves	Feuilles de plantes du genre *Beta* spp.	
6.2.1	Céréales ([1])	Plantes ou parties de plantes céréalières. Le produit peut être séché, frais ou ensilé.	
6.3.1	Paille de céréales ([1])	Paille de céréales.	
6.3.2	Paille de céréales traitée ([1]) ([2])	Produit obtenu par un traitement approprié de la paille de céréales.	Sodium, en cas de traitement au NaOH
6.4.1	Farine de trèfle	Produit obtenu par séchage et mouture de trèfle *Trifolium* spp., pouvant toutefois contenir jusqu'à 20 % de luzerne (*Medicago sativa* L. et *Medicago* var. Martyn) ou d'autres plantes fourragères ayant subi un séchage et une mouture en même temps que le trèfle.	Protéine brute Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
6.5.1	Farine de plantes fourragères ([3]); [farine d'herbe] ([3])	Produit obtenu par séchage et mouture, et parfois compactage, de plantes fourragères.	Protéine brute Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
6.6.1	Herbe séchée au champ; [foin]	Toute espèce d'herbe séchée au champ.	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
6.6.2	Herbe séchée à haute température	Produit obtenu à partir d'herbe (de toute variété) déshydratée artificiellement (sous n'importe quelle forme).	Protéine brute Cellulose Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
6.6.3	Herbe; plantes herbacées; légumineuses; [fourrage vert]	Produit frais, ensilé ou séché de cultures arables constitué d'herbe, de légumineuses ou de plantes herbacées et communément appelé ensilage, foin ou fourrage vert, ou qualifié de «préfané».	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
6.7.1	Farine de chanvre	Farine obtenue par mouture de feuilles séchées de *Cannabis sativa* L.	Protéine brute
6.7.2	Fibre de chanvre	Produit de la transformation du chanvre, de couleur verte, séché, fibreux.	
6.8.1	Paille de féverole	Paille de féverole (*Vicia faba* L. ssp. *faba*) à grains moyens (var. *equina* Pers.) et à petits grains [var. *minuta* (Alef.) Mansf.].	
6.9.1	Paille de lin	Paille de lin (*Linum usitatissimum* L.).	
6.10.1	Luzerne	Plantes ou parties de plantes de *Medicago sativa* L. et de *Medicago* var. Martyn.	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
6.10.2	Luzerne séchée au champ	Luzerne séchée au champ	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
6.10.3	Luzerne séchée à haute température	Luzerne déshydratée artificiellement, sous n'importe quelle forme.	Protéine brute Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
6.10.4	Luzerne extrudée	Agglomérés de luzerne extrudés.	
6.10.5	Farine de luzerne ([4])	Produit obtenu par séchage et mouture de luzerne, pouvant contenir jusqu'à 20 % de trèfle ou d'autres plantes fourragères séchées et moulues en même temps que la luzerne.	Protéine brute Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
6.10.6	Marc de luzerne	Produit séché obtenu après séparation de jus de luzerne par extraction mécanique.	Protéine brute Cellulose brute

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
6.10.7	Concentré protéique de luzerne	Produit obtenu par séchage artificiel de fractions de jus de presse de luzerne séparées par centrifugation et traitées thermiquement pour en précipiter les protéines.	Protéine brute Carotène
6.10.8	Solubles de luzerne	Produit obtenu par extraction protéique de jus de luzerne et qui peut être séché.	Protéine brute
6.11.1	Maïs ensilé	Plants ou parties de plants de *Zea mays* L. ssp. *mays* ensilés.	
6.12.1	Paille de pois	Paille de *Pisum* spp.	
6.13.1	Paille de colza	Paille de colza *Brassica napus* L. ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk., de colza indien (sarson) *Brassica napus* L. var. *glauca* (Roxb.) O.E. Schulz et de navette *Brassica rapa* L. ssp. *oleifera* (Metzg.)	

([1]) L'espèce végétale doit être ajoutée à la dénomination.
([2]) La dénomination doit être complétée par la nature du traitement effectué.
([3]) L'espèce des plantes fourragères peut être indiquée dans la dénomination.
([4]) Le terme «farine» peut être remplacé par le terme «agglomérés». La désignation de la méthode de séchage peut être ajoutée à la dénomination.

7. *Autres plantes, algues et produits dérivés*

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
7.1.1	Algues ([1])	Algues, vivantes ou transformées, quelle que soit leur présentation, y compris algues fraîches, réfrigérées ou congelées. Le produit peut contenir jusqu'à 0,1 % d'antimoussants.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes
7.1.2	Algues séchées ([1])	Produit obtenu par séchage d'algues. Il peut avoir subi un lavage destiné à en réduire la teneur en iode, les algues ayant été inactivées, et contenir jusqu'à 0,1 % d'antimoussants.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes
7.1.3	Farine d'algues ([1])	Produit de l'huilerie d'algues obtenu par extraction d'algues ayant été inactivées. Il peut contenir jusqu'à 0,1 % d'antimoussants.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes
7.1.4	Huile d'algues ([1])	Huile obtenue par extraction d'algues. Le produit peut contenir jusqu'à 0,1 % d'antimoussants.	Teneur en eau, si > 1 %
7.1.5	Extrait d'algues ([1]); [Composé d'algues] ([1])	Extrait aqueux ou alcoolique d'algues contenant principalement des hydrates de carbone. Le produit peut contenir jusqu'à 0,1 % d'antimoussants.	

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
7.1.6	Farine d'algues marines	Produit obtenu par séchage et broyage de macro-algues et en particulier d'algues marines brunes. Il peut avoir subi un lavage destiné à en réduire la teneur en iode et contenir jusqu'à 0,1 % d'antimoussants.	Cendres brutes
7.3.1	Écorces ([1])	Écorce d'arbres ou arbustes nettoyée et séchée.	Cellulose brute
7.4.1	Fleurs ([1]) séchées	Toutes les parties de fleurs séchées de plantes consommables et leurs composants.	Cellulose brute
7.5.1	Brocoli séché	Produit obtenu par séchage de *Brassica oleracea* L. après lavage, réduction de la taille (découpe, floconnage, etc.) et élimination de l'eau.	
7.6.1	Mélasse de canne à sucre	Produit sirupeux obtenu lors de la fabrication ou du raffinage du sucre de *Saccharum* L. Il peut contenir jusqu'à 0,5 % d'antimoussants, jusqu'à 0,5 % d'agents antitartre, jusqu'à 3,5 % de sulfates et jusqu'à 0,25 % de sulfites.	Sucres totaux, calculés en saccharose Teneur en eau, si > 30 %
7.6.2	Mélasse de canne à sucre partiellement dessucrée	Produit obtenu après extraction complémentaire à l'eau du saccharose à partir de mélasse de canne à sucre.	Sucres totaux, calculés en saccharose Teneur en eau, si > 28 %
7.6.3	Sucre (de canne) [saccharose]	Sucre de canne à sucre extrait à l'eau.	
7.6.4	Bagasses de canne à sucre	Produit obtenu lors de l'extraction aqueuse de sucre de canne et constitué principalement de cellulose.	Cellulose brute
7.7.1	Feuilles séchées ([1])	Feuilles séchées de plantes consommables et leurs composants.	Cellulose brute
7.8.1	Lignocellulose	Produit obtenu par transformation mécanique de bois naturel brut séché et constitué principalement de lignocellulose. Il doit être tenu compte de la teneur naturelle en oligoéléments.	Cellulose brute
7.8.2	Poudre de cellulose	Produit obtenu à partir de fibres végétales de bois non traité, par décomposition, séparation de la lignine et nettoyage complémentaire de la cellulose, et qui est modifié uniquement par des procédés mécaniques (teneur minimale en fibres insolubles dans les détergents neutres (NDF): 87 %)	Cellulose brute

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
7.9.1	Racine de réglisse	Racine de *Glycyrrhiza* L.	
7.10.1	Menthe	Produit obtenu par séchage des parties aériennes des plantes *Mentha apicata*, *Mentha piperita* ou *Mentha viridis* (L.), quelle que soit leur présentation.	
7.11.1	Épinards séchés	Produit obtenu par séchage d'épinards *Spinacia oleracea* L., quelle que soit leur présentation.	
7.12.1	Yucca des Mohave	*Yucca schidigera* Roezl. pulvérisé.	Cellulose brute
7.12.2	Jus de *Yucca schidigera*	Produit obtenu par la découpe et le pressage de tiges de *Yucca schidigera*, composé principalement d'hydrates de carbone	
7.13.1	Charbon végétal; [charbon de bois]	Produit obtenu par carbonisation de matière végétale.	Cellulose brute
7.14.1	Bois ([1])	Bois ou fibres de bois non traités chimiquement.	Cellulose brute
7.15.1	Farine de solanum à feuilles glauques	Produit obtenu par séchage et broyage de feuilles de *Solanum glaucophyllum*	Cellulose brute Vitamine D_3

([1]) L'espèce végétale ou l'espèce d'algue doit être ajoutée à la dénomination.

8. *Produits laitiers et produits dérivés*

Les matières premières pour aliments des animaux relevant du présent chapitre doivent satisfaire aux exigences des règlements (CE) n° 1069/2009 et (UE) n° 142/2011 et peuvent être soumises à certaines restrictions d'utilisation en vertu du règlement (CE) n° 999/2001.

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
8.1.1	Beurre et produits du beurre	Beurre et produits obtenus lors de la production ou de la transformation de beurre (par ex. lactosérum), sauf si mentionnés séparément.	Protéine brute Matières grasses brutes Lactose Teneur en eau, si > 6 %
8.2.1	Babeurre/Babeurre en poudre ([1])	Produit obtenu par barattage du beurre et séparation de la crème ou procédés similaires. Le produit peut être concentré et/ou séché. Lorsqu'il est spécialement élaboré à des fins d'alimentation animale, le produit peut contenir:	Protéine brute Matières grasses brutes Lactose Teneur en eau, si > 6 %

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
		— jusqu'à 0,5 % de phosphates sous la forme de polyphosphates (hexamétaphosphate de sodium, par exemple) ou de diphosphates (pyrophosphate tétrasodique, par exemple) notamment, utilisés afin de diminuer la viscosité et de stabiliser les protéines pendant la transformation; — jusqu'à 0,3 % d'acides inorganiques (acide sulfurique, acide chlorhydrique, acide phosphorique), utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production; — jusqu'à 0,5 % d'alcalins (sodium, potassium, calcium, hydroxydes de magnésium, par exemple), utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production; — jusqu'à 2 % d'agents assurant une bonne fluidité (dioxyde de silicium, triphosphate pentasodique, phosphate tricalcique, par exemple), utilisés afin d'améliorer les propriétés rhéologiques des poudres;	
8.3.1	Caséine	Produit obtenu à partir du lait écrémé ou du babeurre par séchage de la caséine précipitée au moyen d'acides ou de présure.	Protéine brute Teneur en eau, si > 10 %
8.4.1	Caséinate	Produit extrait du caillé ou de la caséine au moyen de substances neutralisantes et par séchage.	Protéine brute Teneur en eau, si > 10 %
8.5.1	Fromages et produits fromagers	Fromage et produits à base de fromage et de produits à base de lait.	Protéine brute Matières grasses brutes
8.6.1	Colostrum/Poudre de colostrum ([1])	Fluide sécrété par les glandes mammaires des animaux producteurs de lait jusqu'à cinq jours après la parturition. Le produit peut être concentré et/ou séché.	Protéine brute
8.7.1	Sous-produits laitiers	Produits issus de la fabrication de produits laitiers (comprenant notamment: anciens produits laitiers, boues de centrifugeuses ou de séparateurs, eaux blanches, substances minérales du lait). Lorsqu'il est spécialement élaboré à des fins d'alimentation animale, le produit peut contenir:	Teneur en eau Protéine brute Matières grasses brutes Sucres totaux, calculés en saccharose

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
		— jusqu'à 0,5 % de phosphates sous la forme de polyphosphates (hexamétaphosphate de sodium, par exemple) ou de diphosphates (pyrophosphate tétrasodique, par exemple) notamment, utilisés afin de diminuer la viscosité et de stabiliser les protéines pendant la transformation; — jusqu'à 0,3 % d'acides inorganiques (acide sulfurique, acide chlorhydrique, acide phosphorique), utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production; — jusqu'à 0,5 % d'alcalins (sodium, potassium, calcium, hydroxydes de magnésium, par exemple), utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production; — jusqu'à 2 % d'agents assurant une bonne fluidité (dioxyde de silicium, triphosphate pentasodique, phosphate tricalcique, par exemple), utilisés afin d'améliorer les propriétés rhéologiques des poudres;	
8.8.1	Produits laitiers fermentés	Produits obtenus par fermentation du lait (yaourt, etc.).	Protéine brute Matières grasses brutes
8.9.1	Lactose	Sucre séparé du lait ou du lactosérum par purification et séchage.	Teneur en eau, si > 5 %
8.10.1	Lait/Lait en poudre ([1])	Sécrétion normale des glandes mammaires obtenue lors d'une ou de plusieurs traites. Le produit peut être concentré et/ou séché.	Protéine brute Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 5 %
8.11.1	Lait écrémé/Lait écrémé en poudre ([1])	Lait dont la teneur en matières grasses a été réduite par séparation. Le produit peut être concentré et/ou séché.	Protéine brute Teneur en eau, si > 5 %
8.12.1	Matières grasses laitières	Produit obtenu par écrémage du lait.	Matières grasses brutes
8.13.1	Protéine de lait en poudre	Produit obtenu par séchage de composés protéiques extraits du lait par traitement chimique ou physique.	Protéine brute Teneur en eau, si > 8 %
8.14.1	Lait concentré et évaporé et produits dérivés	Lait concentré et évaporé et produits obtenus lors de sa fabrication ou de sa transformation.	Protéine brute Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 5 %

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
8.15.1	Perméat de lait/ Perméat de lait en poudre ([1])	Produit issu de la phase liquide d'une ultrafiltration, nanofiltration ou microfiltration de lait et dont du lactose peut avoir été partiellement éliminé. Le produit peut avoir été soumis à une osmose inverse et être concentré et/ou séché.	Cendres brutes Protéine brute Lactose Teneur en eau, si > 8 %
8.16.1	Rétentat de lait/ Rétentat de lait en poudre ([1])	Produit retenu sur la membrane après une ultrafiltration, nanofiltration ou microfiltration de lait. Le produit peut être concentré et/ou séché.	Protéine brute Cendres brutes Lactose Teneur en eau, si > 8 %
8.17.1	Lactosérum/Lactosérum en poudre ([1])	Produit de la fabrication du fromage, du fromage blanc ou de la caséine, ou de procédés similaires. Le produit peut être concentré et/ou séché. Lorsqu'il est spécialement élaboré à des fins d'alimentation animale, le produit peut contenir: — jusqu'à 0,5 % de phosphates sous la forme de polyphosphates (hexamétaphosphate de sodium, par exemple) ou de diphosphates (pyrophosphate tétrasodique, par exemple) notamment, utilisés afin de diminuer la viscosité et de stabiliser les protéines pendant la transformation; — jusqu'à 0,3 % d'acides inorganiques: (acide sulfurique, acide chlorhydrique, acide phosphorique), utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production; — jusqu'à 0,5 % d'alcalins (sodium, potassium, calcium, hydroxydes de magnésium, par exemple), utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production; — jusqu'à 2 % d'agents assurant une bonne fluidité (dioxyde de silicium, triphosphate pentasodique, phosphate tricalcique, par exemple), utilisés afin d'améliorer les propriétés rhéologiques des poudres;	Protéine brute Lactose Teneur en eau, si > 8 % Cendres brutes
8.18.1	Lactosérum délactosé/ Lactosérum délactosé en poudre ([1])	Lactosérum dont une partie du lactose a été éliminée. Le produit peut être concentré et/ou séché. Lorsqu'il est spécialement élaboré à des fins d'alimentation animale, le produit peut contenir:	Protéine brute Lactose Teneur en eau, si > 8 % Cendres brutes

▼M1

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
		— jusqu'à 0,5 % de phosphates sous la forme de polyphosphates (hexamétaphosphate de sodium, par exemple) ou de diphosphates (pyrophosphate tétrasodique, par exemple) notamment, utilisés afin de diminuer la viscosité et de stabiliser les protéines pendant la transformation; — jusqu'à 0,3 % d'acides inorganiques (acide sulfurique, acide chlorhydrique, acide phosphorique), utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production; — jusqu'à 0,5 % d'alcalins (sodium, potassium, calcium, hydroxydes de magnésium, par exemple), utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production; — jusqu'à 2 % d'agents assurant une bonne fluidité (dioxyde de silicium, triphosphate pentasodique, phosphate tricalcique, par exemple), utilisés afin d'améliorer les propriétés rhéologiques des poudres;	
8.19.1	Protéine de lactosérum/Protéine de lactosérum en poudre ([1])	Produit obtenu par séchage de composés protéiques extraits du lactosérum par traitement chimique ou physique. Le produit peut être concentré et/ou séché. Lorsqu'il est spécialement élaboré à des fins d'alimentation animale, le produit peut contenir: — jusqu'à 0,5 % de phosphates sous la forme de polyphosphates (hexamétaphosphate de sodium, par exemple) ou de diphosphates (pyrophosphate tétrasodique, par exemple) notamment, utilisés afin de diminuer la viscosité et de stabiliser les protéines pendant la transformation; — jusqu'à 0,3 % d'acides inorganiques (acide sulfurique, acide chlorhydrique, acide phosphorique), utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production; — jusqu'à 0,5 % d'alcalins (sodium, potassium, calcium, hydroxydes de magnésium, par exemple), utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production; — jusqu'à 2 % d'agents assurant une bonne fluidité (dioxyde de silicium, triphosphate pentasodique, phosphate tricalcique, par exemple), utilisés afin d'améliorer les propriétés rhéologiques des poudres;	Protéine brute Teneur en eau, si > 8 %

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
8.20.1	Lactosérum délactosé déminéralisé/Lactosérum délactosé déminéralisé en poudre ([1])	Lactosérum dont une partie du lactose et des minéraux a été éliminée. Le produit peut être concentré et/ou séché. Lorsqu'il est spécialement élaboré à des fins d'alimentation animale, le produit peut contenir: — jusqu'à 0,5 % de phosphates sous la forme de polyphosphates (hexamétaphosphate de sodium, par exemple) ou de diphosphates (pyrophosphate tétrasodique, par exemple) notamment, utilisés afin de diminuer la viscosité et de stabiliser les protéines pendant la transformation; — jusqu'à 0,3 % d'acides inorganiques (acide sulfurique, acide chlorhydrique, acide phosphorique), utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production; — jusqu'à 0,5 % d'alcalins (sodium, potassium, calcium, hydroxydes de magnésium, par exemple), utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production; — jusqu'à 2 % d'agents assurant une bonne fluidité (dioxyde de silicium, triphosphate pentasodique, phosphate tricalcique, par exemple), utilisés afin d'améliorer les propriétés rhéologiques des poudres;	Protéine brute Lactose Cendres brutes Teneur en eau, si > 8 %
8.21.1	Perméat de lactosérum/Perméat de lactosérum en poudre ([1])	Produit de la phase liquide d'une ultrafiltration, nanofiltration ou microfiltration de lactosérum et dont du lactose peut avoir été partiellement éliminé. Le produit peut avoir été soumis à une osmose inverse et être concentré et/ou séché. Lorsqu'il est spécialement élaboré à des fins d'alimentation animale, le produit peut contenir: — jusqu'à 0,5 % de phosphates sous la forme de polyphosphates (hexamétaphosphate de sodium, par exemple) ou de diphosphates (pyrophosphate tétrasodique, par exemple) notamment, utilisés afin de diminuer la viscosité et de stabiliser les protéines pendant la transformation; — jusqu'à 0,3 % d'acides inorganiques (acide sulfurique, acide chlorhydrique, acide phosphorique), utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production; — jusqu'à 0,5 % d'alcalins (sodium, potassium, calcium, hydroxydes de magnésium, par exemple), utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production;	Cendres brutes Protéine brute Lactose Teneur en eau, si > 8 %

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
		— jusqu'à 2 % d'agents assurant une bonne fluidité (dioxyde de silicium, triphosphate pentasodique, phosphate tricalcique, par exemple), utilisés afin d'améliorer les propriétés rhéologiques des poudres;	
8.22.1	Rétentat de lactosérum/Rétentat de lactosérum en poudre ([1])	Produit retenu sur la membrane après une ultrafiltration, nanofiltration ou microfiltration de lactosérum. Le produit peut être concentré et/ou séché. Lorsqu'il est spécialement élaboré à des fins d'alimentation animale, le produit peut contenir: — jusqu'à 0,5 % de phosphates sous la forme de polyphosphates (hexamétaphosphate de sodium, par exemple) ou de diphosphates (pyrophosphate tétrasodique, par exemple) notamment, utilisés afin de diminuer la viscosité et de stabiliser les protéines pendant la transformation; — jusqu'à 0,3 % d'acides inorganiques (acide sulfurique, acide chlorhydrique, acide phosphorique), utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production; — jusqu'à 0,5 % d'alcalins (sodium, potassium, calcium, hydroxydes de magnésium, par exemple), utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production; — jusqu'à 2 % d'agents assurant une bonne fluidité (dioxyde de silicium, triphosphate pentasodique, phosphate tricalcique, par exemple), utilisés afin d'améliorer les propriétés rhéologiques des poudres;	Protéine brute Cendres brutes Lactose Teneur en eau, si > 8 %

([1]) Ces expressions ne sont pas synonymes et varient principalement en fonction de la teneur en eau. Utiliser l'expression appropriée selon le cas.

9. *Produits d'animaux terrestres et produits dérivés*

Les matières premières pour aliments des animaux relevant du présent chapitre doivent satisfaire aux exigences des règlements (CE) n° 1069/2009 et (UE) n° 142/2011 et peuvent être soumises à certaines restrictions d'utilisation en vertu du règlement (CE) n° 999/2001.

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
9.1.1	Sous-produits animaux ([1])	Animaux ou parties d'animaux terrestres à sang chaud, frais, congelés, cuits, traités en milieu acide ou séchés.	Protéine brute Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 8 %

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
9.2.1	Graisse animale (2)	Produit constitué de matières grasses d'animaux terrestres, y compris les invertébrés d'espèces autres que les espèces pathogènes pour l'être humain ou les animaux à tous les stades de leur vie. S'il est extrait aux solvants, le produit peut contenir jusqu'à 0,1 % d'hexane.	Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 1 %
9.3.1	Sous-produits apicoles	Miel, cire d'abeilles, gelée royale, propolis, pollen, transformés ou non.	Sucres totaux, calculés en saccharose
9.4.1	Protéines animales transformées (2)	Produit obtenu par chauffage, séchage et mouture d'animaux terrestres ou de parties d'animaux terrestres, y compris les invertébrés d'espèces autres que les espèces pathogènes pour l'être humain ou les animaux à tous les stades de leur vie, dont les matières grasses peuvent avoir été partiellement extraites ou éliminées physiquement. S'il est extrait aux solvants, le produit peut contenir jusqu'à 0,1 % d'hexane.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes Teneur en eau, si > 8 %
9.5.1	Protéines dérivées de la fabrication de gélatine (2)	Protéines animales séchées dérivées de la fabrication de la gélatine obtenue à partir de matières premières conformément au règlement (CE) n° 853/2004.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes Teneur en eau, si > 8 %
9.6.1	Protéines animales hydrolysées (2)	Polypeptides, peptides et acides aminés ainsi que leurs mélanges, obtenus par hydrolyse de sous-produits animaux, qui peuvent être concentrés par séchage.	Protéine brute Teneur en eau, si > 8 %
9.7.1	Farine de sang (2)	Produit obtenu après traitement thermique de sang d'animaux de boucherie à sang chaud.	Protéine brute Teneur en eau, si > 8 %
9.8.1	Produits sanguins (1)	Produits dérivés de sang ou de composants de sang d'animaux de boucherie à sang chaud. Il s'agit notamment de plasma séché/congelé/liquide, de sang entier séché, de globules rouges sous forme séchée/congelée/liquide ou de composants ou mélanges de ces produits.	Protéine brute Teneur en eau, si > 8 %
9.9.1	Déchets de cuisine et de table	Tous les déchets de denrées alimentaires contenant des matières d'origine animale, y compris les huiles de cuisson usagées, provenant de la restauration et des cuisines, y compris les cuisines centrales et les cuisines des ménages.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes Teneur en eau, si > 8 %

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
9.10.1	Collagène ([2])	Produit à base de protéines dérivé des os, cuirs, peaux et tendons des animaux.	Protéine brute Teneur en eau, si > 8 %
9.11.1	Farine de plumes	Produit obtenu par séchage et mouture de plumes d'animaux de boucherie. Le produit peut être hydrolysé.	Protéine brute Teneur en eau, si > 8 %
9.12.1	Gélatine ([2])	Protéine naturelle et soluble, gélifiante ou non, obtenue par hydrolyse partielle du collagène produit à partir des os, cuirs et peaux, tendons et nerfs des animaux.	Protéine brute Teneur en eau, si > 8 %
9.13.1	Cretons ([2])	Produit résiduaire de la fabrication de suif, saindoux, ou d'autres graisses d'origine animale extraites ou éliminées physiquement, à l'état frais, congelé ou séché. S'il est extrait aux solvants, le produit peut contenir jusqu'à 0,1 % d'hexane.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes Teneur en eau, si > 8 %
9.14.1	Produits d'origine animale ([1])	Anciennes denrées alimentaires contenant des produits d'origine animale, traités ou non, par exemple à l'état frais, congelé, séché.	Protéine brute Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 8 %
9.15.1	Œufs	Œufs entiers de *Gallus gallus* L. avec ou sans coquilles.	
9.15.2	Albumine	Produit obtenu après séparation des coquilles et des jaunes d'œufs, pasteurisé et éventuellement dénaturé.	Protéine brute Méthode de dénaturation, le cas échéant.
9.15.3	Ovoproduits séchés	Produits constitués d'œufs séchés pasteurisés, sans coquilles, ou d'un mélange d'albumine séchée et de jaune d'œuf séché en proportion variable.	Protéine brute Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 5 %
9.15.4	Poudre d'œufs sucrée	Œufs entiers ou en morceaux, séchés.	Protéine brute Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 5 % Sucres totaux, calculés en saccharose

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
9.15.5	Coquilles d'œufs séchées	Produit issu d'œufs de volaille après élimination du contenu (jaune et albumen). Les coquilles sont séchées.	Cendres brutes
9.16.1	Invertébrés terrestres vivants ([1])	Invertébrés terrestres vivants, à tous les stades de leur vie, d'espèces autres que les espèces ayant des effets nocifs pour les végétaux, les animaux ou la santé humaine.	
9.16.2	Invertébrés terrestres morts ([1])	Invertébrés terrestres morts, d'espèces autres que les espèces ayant des effets nocifs pour les végétaux, les animaux ou la santé humaine, à tous les stades de leur vie, traités ou non mais n'ayant subi aucune transformation au sens du règlement (CE) n° 1069/2009.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes

([1]) Sans préjudice des exigences impératives en matière de documents commerciaux et de certificats sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés imposées dans le règlement (UE) n° 142/2011 de la Commission (annexe VIII, chapitre III); si le catalogue est utilisé à des fins d'étiquetage, la dénomination doit être
remplacée, selon le cas, par:
— l'espèce animale et
— la partie du produit animal [foie, viandes (seulement s'il s'agit de muscles squelettiques), par exemple], et/ou
— le stade de la vie (p.ex. larves) et/ou
— la dénomination de l'espèce animale non utilisée eu égard à l'interdiction de réutilisation au sein de l'espèce (par ex. sans volaille)
ou complétée, selon le cas, par:
— l'espèce animale et/ou
— la partie du produit animal [foie, viandes (seulement s'il s'agit de muscles squelettiques), par exemple], et/ou
— le stade de la vie (p.ex. larves) et/ou
— la dénomination de l'espèce animale non utilisée eu égard à l'interdiction de réutilisation au sein de l'espèce (par ex. sans volaille).

([2]) Sans préjudice des exigences impératives en matière de documents commerciaux et de certificats sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés fixées dans le règlement (UE) n° 142/2011 (annexe VIII, chapitre III); si le catalogue est utilisé à des fins d'étiquetage, la dénomination doit être complétée, selon le cas, par:
— l'espèce animale transformée (par ex. porcins, ruminants, espèces aviaires, insectes) et/ou
— le stade de la vie (p.ex. larves) et/ou
— le matériel transformé (os, par exemple) et/ou
— le procédé utilisé (par ex. dégraissé, raffiné) et/ou
— la dénomination de l'espèce animale non utilisée eu égard à l'interdiction de réutilisation au sein de l'espèce (par ex. sans volaille).

10. *Poissons, autres animaux aquatiques et produits dérivés*

Les matières premières pour aliments des animaux relevant du présent chapitre doivent satisfaire aux exigences des règlements (CE) n° 1069/2009 et (UE) n° 142/2011 et peuvent être soumises à certaines restrictions d'utilisation en vertu du règlement (CE) n° 999/2001.

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
10.1.1	Invertébrés aquatiques ([1])	Invertébrés marins ou d'eau douce ou parties d'invertébrés marins ou d'eau douce, à tous les stades de leur vie, d'espèces autres que les espèces pathogènes pour l'être humain ou les animaux, traités ou non, par exemple à l'état frais, congelé, séché.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes
10.2.1	Sous-produits d'animaux aquatiques ([1])	Produits provenant d'établissements ou d'usines préparant ou fabriquant des produits destinés à la consommation humaine, traités ou non, par exemple à l'état frais, congelé, séché.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
10.3.1	Farine de crustacés ([2])	Produit obtenu par chauffage, pressage et séchage de crustacés ou de parties de crustacés, y compris de crevettes sauvages et d'élevage.	Calcium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
10.4.1	Poissons ([2])	Poissons entiers ou parties de poissons: frais, congelés, cuits, traités en milieu acide ou séchés.	Protéine brute Teneur en eau, si > 8 %
10.4.2	Farine de poissons ([2])	Produit obtenu par chauffage, pressage et séchage de poissons ou de parties de poissons, auquel des solubles de poissons ont pu être réincorporés avant le séchage.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes, si > 20 % Teneur en eau, si > 8 %
10.4.3	Solubles de poissons	Produit condensé obtenu lors de la fabrication de farine de poissons et qui a été séparé et stabilisé par acidification ou par séchage.	Protéine brute Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 5 %
10.4.4	Protéines de poissons hydrolysées	Protéines obtenues par hydrolyse de poissons ou de parties de poissons, qui peuvent être concentrées par séchage.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes, si > 20 % Teneur en eau, si > 8 %
10.4.5	Farine d'arêtes de poissons	Produit obtenu par chauffage, pressage et séchage de parties de poissons, constitué principalement d'arêtes.	Cendres brutes
10.4.6	Huile de poissons	Huile obtenue à partir de poissons ou de parties de poissons, centrifugée pour en extraire l'eau (peut comporter des détails spécifiques à l'espèce, par ex. huile de foie de morue).	Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 1 %
10.4.7	Huile de poissons hydrogénée	Huile obtenue par hydrogénation d'huile de poissons.	Teneur en eau, si > 1 %
10.4.8	Stéarine d'huile de poissons [Huile de poissons frigélisée]	Fraction d'huile de poissons à teneur élevée en matières grasses saturées obtenue lors du raffinage d'huile de poissons brute par frigélisation, procédé par lequel les matières grasses saturées sont figées puis recueillies.	Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 1 %

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
10.5.1	Huile de krill	Huile obtenue par cuisson et pressage de plancton marin/krill, centrifugée pour en extraire l'eau.	Teneur en eau, si > 1 %
10.5.2	Concentré protéique de krill hydrolysé	Produit obtenu par hydrolyse enzymatique de krill ou de parties de krill, souvent concentré par séchage.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes, si > 20 % Teneur en eau, si > 8 %
10.6.1	Farine d'annélides marins	Produit obtenu par chauffage et séchage d'annélides marins ou de parties d'annélides marins, y compris *Nereis virens* (M. Sars.)	Matières grasses brutes Cendres, si > 20 % Teneur en eau, si > 8 %
10.7.1	Farine de zooplancton marin	Produit obtenu par chauffage, pressage et séchage de zooplancton marin, par ex. de krill.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes, si > 20 % Teneur en eau, si > 8 %
10.7.2	Huile de zooplancton marin	Huile obtenue par cuisson et pressage de zooplancton marin, centrifugée pour en extraire l'eau.	Teneur en eau, si > 1 %
10.8.1	Farine de mollusques	Produit obtenu par traitement thermique et séchage de mollusques ou de parties de mollusques, y compris de calmars et mollusques bivalves.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes, si > 20 % Teneur en eau, si > 8 %
10.9.1	Farine de calmars	Produit obtenu par chauffage, pressage et séchage de calmars ou de parties de calmars.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes, si > 20 % Teneur en eau, si > 8 %

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
10.10.1	Farine d'étoiles de mer	Produit obtenu par chauffage, pressage et séchage d'astérides ou de parties d'astérides.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes, si > 20 % Teneur en eau, si > 8 %

([1]) L'espèce doit être ajoutée à la dénomination.
([2]) L'espèce doit être ajoutée à la dénomination lorsque le produit est obtenu à partir de poissons ou crustacés d'élevage, selon le cas.

11. *Minéraux et produits dérivés*

Les matières premières pour aliments des animaux relevant du présent chapitre qui contiennent des produits animaux doivent satisfaire aux exigences des règlements (CE) n° 1069/2009 et (UE) n° 142/2011 et peuvent être soumises à certaines restrictions d'utilisation en vertu du règlement (CE) n° 999/2001.

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
11.1.1	Carbonate de calcium ([1]); [Calcaire]	Produit obtenu par mouture de sources de carbonate de calcium ($CaCO_3$), telles que la roche calcaire, ou par précipitation à partir d'une solution acide. Il peut contenir jusqu'à 0,25 % de propylèneglycol et jusqu'à 0,1 % d'auxiliaires de broyage.	Calcium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.2	Coquilles marines calcaires	Produit d'origine naturelle obtenu à partir de coquilles marines, telles que coquilles d'huîtres ou coquillages, broyées ou granulées.	Calcium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.3	Carbonate de calcium et de magnésium	Mélange naturel de carbonate de calcium ($CaCO_3$) et de carbonate de magnésium ($MgCO_3$). Le produit peut contenir jusqu'à 0,1 % d'auxiliaires de broyage.	Calcium Magnésium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.4	Maërl	Produit d'origine naturelle obtenu à partir d'algues marines calcaires broyées ou granulées.	Calcium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.5	Lithothamne	Produit d'origine naturelle obtenu à partir d'algues marines calcaires [*Phymatolithon calcareum* (Pall.)] broyées ou granulées.	Calcium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.6	Chlorure de calcium	Chlorure de calcium ($CaCl_2$). Le produit peut contenir jusqu'à 0,2 % de sulfate de baryum.	Calcium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.7	Hydroxyde de calcium	Hydroxyde de calcium [$Ca(OH)_2$]. Le produit peut contenir jusqu'à 0,1 % d'auxiliaires de broyage.	Calcium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
11.1.8	Sulfate de calcium anhydre	Sulfate de calcium anhydre ($CaSO_4$) obtenu par broyage de sulfate de calcium anhydre ou déshydratation de sulfate de calcium dihydraté.	Calcium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.9	Sulfate de calcium semihydraté	Sulfate de calcium semihydraté ($CaSO_4 \times \frac{1}{2} H_2O$) obtenu par déshydratation partielle de sulfate de calcium dihydraté.	Calcium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.10	Sulfate de calcium dihydraté	Sulfate de calcium dihydraté ($CaSO_4 \times 2H_2O$) obtenu par broyage de sulfate de calcium dihydraté ou hydratation de sulfate de calcium semihydraté.	Calcium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.11	Sels de calcium d'acides organiques ([2])	Sels de calcium d'acides organiques comestibles comportant au moins quatre atomes de carbone.	Calcium Acides organiques
11.1.12	Oxyde de calcium	Oxyde de calcium (CaO) obtenu par calcination de calcaire naturel. Le produit peut contenir jusqu'à 0,1 % d'auxiliaires de broyage.	Calcium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.13	Gluconate de calcium	Sel de calcium de l'acide gluconique généralement exprimé en $Ca(C_6H_{11}O_7)_2$ et ses formes hydratées.	Calcium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.15	Sulfate de calcium/ Carbonate de calcium	Produit obtenu lors de la fabrication de carbonate de sodium.	Calcium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.16	Pidolate de calcium	L-pidolate de calcium ($C_{10}H_{12}CaN_2O_6$). Le produit peut contenir jusqu'à 5 % d'acide glutamique.	Calcium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.17	Carbonate de calcium-oxyde de magnésium	Produit de chauffage de substances contenant du calcium et du magnésium à l'état naturel, telles que la dolomite. Il peut contenir jusqu'à 0,1 % d'auxiliaires de broyage.	Calcium Magnésium
11.2.1	Oxyde de magnésium	Oxyde de magnésium (MgO) calciné (teneur minimale en MgO: 70 %).	Magnésium Cendres insolubles dans HCl, si > 15 % Teneur en fer sous la forme Fe_2O_3, si > 5 %.
11.2.2	Sulfate de magnésium heptahydraté	Sulfate de magnésium ($MgSO_4 \times 7 H_2O$).	Magnésium Soufre Cendres insolubles dans HCl, si > 15 %
11.2.3	Sulfate de magnésium monohydraté	Sulfate de magnésium ($MgSO_4 \times H_2O$).	Magnésium Soufre Cendres insolubles dans HCl, si > 15 %

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
11.2.4	Sulfate de magnésium anhydre	Sulfate de magnésium anhydre ($MgSO_4$).	Magnésium Soufre Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.2.5	Propionate de magnésium	Propionate de magnésium ($C_6H_{10}MgO_4$).	Magnésium
11.2.6	Chlorure de magnésium	Chlorure de magnésium ($MgCl_2$) ou solution obtenue par concentration naturelle d'eau de mer après dépôt du chlorure de sodium.	Magnésium Chlore Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.2.7	Carbonate de magnésium	Carbonate de magnésium naturel ($MgCO_3$).	Magnésium Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.2.8	Hydroxyde de magnésium	Hydroxyde de calcium [$Mg(OH)_2$].	Magnésium Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.2.9	Sulfate de magnésium et de potassium	Sulfate de magnésium et de potassium [$K_2Mg(SO_4)_2 \times nH_2O$, n = 4,6].	Magnésium Potassium Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.2.10	Sels de magnésium d'acides organiques (2)	Sels de magnésium d'acides organiques comestibles comportant au moins quatre atomes de carbone.	Magnésium Acides organiques
11.2.11	Gluconate de magnésium	Sel de magnésium de l'acide gluconique généralement exprimé en $Mg(C_6H_{11}O_7)_2$ et ses formes hydratées.	Magnésium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.2.13	Pidolate de magnésium	L-pidolate de magnésium ($C_{10}H_{12}MgN_2O_6$). Le produit peut contenir jusqu'à 5 % d'acide glutamique.	Magnésium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.3.1	Phosphate bicalcique (3) (4); [Hydrogéno-orthophosphate de calcium]	Monohydrogénophosphate de calcium obtenu à partir d'os ou de matières inorganiques ($CaHPO_4 \times nH_2O$, n = 0 ou 2). Ca/P > 1,2 Le produit peut contenir jusqu'à 3 % de chlorure exprimé en NaCl.	Calcium Phosphore total P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 % Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.3.2	Phosphate monobicalcique	Produit composé de phosphate bicalcique et de phosphate monocalcique [$CaHPO_4 \times Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n = 0 ou 1] 0,8< Ca/P < 1,3	Phosphore total Calcium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
11.3.3	Phosphate monocalcique; [Tétrahydrodiorthophosphate de calcium]	Bis-(dihydrogénophosphate) de calcium [$Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n = 0 ou 1] Ca/P < 0,9	Phosphore total Calcium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.4	Phosphate tricalcique ([4]); [Orthophosphate tricalcique]	Phosphate tricalcique obtenu à partir d'os ou de matières inorganiques [$Ca_3(PO_4)_2 \times H_2O$] ou d'hydroxyapatite [$Ca_5(PO_4)_3OH$] Ca/P > 1,3	Calcium Phosphore total P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 % Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.3.5	Phosphate de calcium et de magnésium	Phosphate de calcium et de magnésium [$Ca_3Mg_3(PO_4)_4$].	Calcium Magnésium Phosphore total P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.6	Phosphate défluoré	Produit obtenu à partir de matières inorganiques, calciné et ayant subi un traitement thermique complémentaire.	Phosphore total Calcium Sodium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 % Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.3.7	Pyrophosphate dicalcique; [Diphosphate dicalcique]	Pyrophosphate dicalcique ($Ca_2P_2O_7$).	Phosphore total Calcium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.8	Phosphate de magnésium	Produit constitué de phosphate de magnésium monobasique et/ou dibasique et/ou tribasique.	Phosphore total Magnésium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 % Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.3.9	Phosphate de sodium, de calcium et de magnésium	Produit constitué de phosphate de sodium, de calcium et de magnésium.	Phosphore total Magnésium Calcium Sodium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.10	Phosphate monosodique; [Dihydrogéno-orthophosphate de sodium]	Phosphate monosodique ($NaH_2PO_4 \times nH_2O$, n = 0, 1 ou 2)	Phosphore total Sodium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
11.3.11	Phosphate disodique; [Hydrogéno-ortho-phosphate disodique]	Phosphate disodique [$Na_2HPO_4 \times nH_2O$, n = 0, 2, 7 ou 12]	Phosphore total Sodium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.12	Phosphate trisodique; [Orthophosphate trisodique]	Phosphate trisodique [$Na_3PO_4 \times nH_2O$, n = 0, $\frac{1}{2}$, 1, 6, 8 ou 12]	Phosphore total Sodium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.13	Pyrophosphate de sodium; [Diphosphate tétrasodique]	Pyrophosphate de sodium ($Na_4P_2O_7 \times nH_2O$, n = 0 ou 10)	Phosphore total Sodium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.14	Phosphate monopotassique; [Dihydrogéno-orthophosphate de potassium]	Phosphate monopotassique (KH_2PO_4)	Phosphore total Potassium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.15	Phosphate dipotassique; [Hydrogéno-orthophosphate dipotassique]	Phosphate dipotassique ($K_2HPO_4 \times nH_2O$, n = 0, 3 ou 6)	Phosphore total Potassium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.16	Phosphate de calcium et de sodium	Phosphate de calcium et de sodium ($CaNaPO_4$)	Phosphore total Calcium Sodium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.17	Phosphate monoammonique; [Dihydrogéno-orthophosphate d'ammonium]	Phosphate monoammonique ($NH_4H_2PO_4$)	Azote total Phosphore total P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.18	Phosphate diammonique; [Hydrogéno-orthophosphate diammonique]	Phosphate diammonique [$(NH_4)_2HPO_4$]	Azote total Phosphore total P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.19	Tripolyphosphate de sodium; [Triphosphate pentasodique]	Tripolyphosphate de sodium ($Na_5P_3O_{10} \times nH_2O$, n = 0 ou 6)	Phosphore total Sodium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
11.3.20	Phosphate de sodium et de magnésium	Phosphate de sodium et de magnésium ($MgNaPO_4$).	Phosphore total Magnésium Sodium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.21	Hypophosphite de magnésium	Hypophosphite de magnésium [$Mg(H_2PO_2)_2 \times 6H_2O$]	Magnésium Phosphore total P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.22	Farine d'os dégélatinisés	Os dégraissés, dégélatinisés, stérilisés et moulus.	Phosphore total Calcium Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.3.23	Cendres d'os	Résidus minéraux de l'incinération, de la combustion ou de la gazéification de sous-produits animaux.	Phosphore total Calcium Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.3.24	Polyphosphate calcique	Mélanges hétérogènes de sels de calcium d'acides polyphosphoriques condensés de formule générale $H_{(n+2)}P_nO_{(3n+1)}$ ($n \geq 2$).	Phosphore total Calcium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.25	Dihydrogénodiphosphate de calcium	Dihydrogénopyrophosphate monocalcique ($CaH_2P_2O_7$).	Phosphore total Calcium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.26	Pyrophosphate de magnésium acide	Pyrophosphate de magnésium acide ($MgH_2P_2O_7$). Produit à partir d'acide phosphorique purifié et d'hydroxyde ou d'oxyde de magnésium purifiés, par évaporation de l'eau et condensation de l'orthophosphate en diphosphate.	Phosphore total Magnésium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.27	Dihydrogénodiphosphate disodique	Dihydrogénodiphosphate disodique ($Na_2H_2P_2O_7$).	Phosphore total Calcium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.28	Diphosphate trisodique	Monohydrogénodiphosphate trisodique (anhydre: $Na_3HP_2O_7$; monohydraté: $Na_3HP_2O_7 \times nH_2O$, n = 0, 1 ou 9)	Phosphore total Sodium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
11.3.29	Polyphosphate sodique; [Hexamétaphosphate de sodium]	Mélanges hétérogènes de sels de sodium d'acides polyphosphoriques condensés linéaires de formule générale $H_{(n+2)}P_nO_{(3n+1)}$ ($n \geq 2$).	Phosphore total Sodium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.30	Phosphate tripotassique	Monophosphate tripotassique ($K_3PO_4 \times nH_2O$, n = 0, 1, 3, 7 ou 9)	Phosphore total Potassium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.31	Diphosphate tétrapotassique	Pyrophosphate tétrapotassique ($K_4P_2O_7 \times nH_2O$, n = 0, 1 ou 3)	Phosphore total Potassium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.32	Triphosphate pentapotassique	Tripolyphosphate pentapotassique ($K_5P_3O_{10}$)	Phosphore total Potassium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.33	Polyphosphate potassique	Mélanges hétérogènes de sels de potassium d'acides polyphosphoriques condensés linéaires de formule générale $H_{(n+2)}P_nO_{(3n+1)}$ ($n \geq 2$).	Phosphore total Potassium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.34	Polyphosphate calco-sodique	Polyphosphate calco-sodique.	Phosphore total Sodium Calcium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.4.1	Chlorure de sodium ([1])	Chlorure de sodium (NaCl) ou produit obtenu par cristallisation par évaporation de saumure (saturée ou appauvrie lors de l'application d'un autre procédé) (sel igné) ou d'eau de mer (sels marin ou solaire) ou par broyage de sel gemme.	Sodium Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.4.2	Bicarbonate de sodium; [Hydrogénocarbonate de sodium]	Bicarbonate de sodium ($NaHCO_3$).	Sodium Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.4.3	(Bi)carbonate de sodium/ammonium [(Hydrogéno)carbonate de sodium/ammonium]	Produit obtenu lors de la fabrication de carbonate de sodium et de bicarbonate de sodium, contenant des traces de bicarbonate d'ammonium (bicarbonate d'ammonium: max. 5 %)	Sodium Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
11.4.4	Carbonate de sodium	Carbonate de sodium (Na_2CO_3).	Sodium Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.4.5	Sesquicarbonate de sodium [Hydrogénodicarbonate trisodique]	Sesquicarbonate de sodium [$Na_3H(CO_3)_2$].	Sodium Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.4.6	Sulfate de sodium	Sulfate de sodium (Na_2SO_4). Le produit peut contenir jusqu'à 0,3 % de méthionine.	Sodium Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.4.7	Sels de sodium d'acides organiques (2)	Sels de sodium d'acides organiques comestibles comportant au moins quatre atomes de carbone.	Sodium Acides organiques
11.5.1	Chlorure de potassium	Chlorure de potassium (KCl) ou produit obtenu par broyage de sources naturelles de chlorure de potassium.	Potassium Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.5.2	Sulfate de potassium	Sulfate de potassium (K_2SO_4).	Potassium Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.5.3	Carbonate de potassium	Carbonate de potassium (K_2CO_3).	Potassium Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.5.4	Bicarbonate de potassium [Hydrogénocarbonate de potassium]	Bicarbonate de potassium ($KHCO_3$).	Potassium Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.5.5	Sels de potassium d'acides organiques (2)	Sels de potassium d'acides organiques comestibles comportant au moins quatre atomes de carbone.	Potassium Acides organiques
11.5.6	Pidolate de potassium	L-pidolate de potassium ($C_5H_6KNO_3$). Le produit peut contenir jusqu'à 5 % d'acide glutamique.	Potassium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.6.1	Fleur de soufre	Poudre obtenue à partir de dépôts naturels du minéral. Également produit obtenu par extraction du soufre lors du raffinage du pétrole.	Soufre
11.7.1	Attapulgite	Minéral naturel composé de magnésium, aluminium et silicium.	Magnésium
11.7.2	Quartz	Minéral naturel obtenu par broyage de sources de quartz. Le produit peut contenir jusqu'à 0,1 % d'auxiliaires de broyage.	
11.7.3	Cristobalite	Dioxyde de silicium (SiO_2) obtenu par recristallisation de quartz. Le produit peut contenir jusqu'à 0,1 % d'auxiliaires de broyage.	

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
11.8.1	Sulfate d'ammonium	Sulfate d'ammonium $[(NH_4)_2SO_4]$ obtenu par synthèse chimique. Le produit peut être présenté sous la forme d'une solution aqueuse.	Azote exprimé en protéine brute Soufre
11.8.3	Sels d'ammonium d'acides organiques (2)	Sels d'ammonium d'acides organiques comestibles comportant au moins quatre atomes de carbone.	Azote exprimé en protéine brute Acides organiques
11.8.4	Lactate d'ammonium	Lactate d'ammonium ($CH_3CHOHCOONH_4$), y compris le lactate d'ammonium produit par fermentation avec *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus*, *Lactococcus lactis* ssp., *Leuconostoc mesenteroides*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus* spp. ou *Bifidobacterium* spp., contenant au moins 44 % d'azote exprimé en protéine brute. Le produit peut contenir jusqu'à 2 % de phosphore, 2 % de potassium, 0,7 % de magnésium, 2 % de sodium, 2 % de sulfates, 0,5 % de chlorures, 5 % de sucres et 0,1 % d'antimoussant à base de silicone.	Azote exprimé en protéine brute Cendres brutes Potassium, si > 1,5 % Magnésium, si > 1,5 % Sodium, si > 1,5 %
11.8.5	Acétate d'ammonium	Acétate d'ammonium (CH_3COONH_4) en solution aqueuse contenant au moins 55 % d'acétate d'ammonium.	Azote exprimé en protéine brute
11.9.1	Grit/Gravier [pour gésier]	Produit obtenu par concassage de minéraux naturels sous la forme de gravier	Taille des particules
11.9.2	Pierre rouge [pour gésier]	Produit obtenu par concassage et broyage de produits issus de la combustion d'argile	Taille des particules Teneur en eau, si > 2 %

(1) La nature du produit d'origine peut remplacer la dénomination ou s'ajouter à celle-ci.
(2) La dénomination doit être modifiée ou complétée de manière à spécifier l'acide organique.
(3) Le procédé de fabrication peut être inclus dans la dénomination.
(4) Le cas échéant, le terme «d'os» doit être ajouté à la dénomination.

12. *Produits et sous-produits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes inactivés, ce qui entraîne l'absence de micro-organismes vivants dans le produit*

Les matières premières pour aliments des animaux énumérées dans le présent chapitre qui sont des organismes génétiquement modifiés ou qui sont produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, ou qui résultent d'un procédé de fermentation à l'aide de micro-organismes génétiquement modifiés doivent être conformes au règlement (CE) n° 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
12.1.1	Produit de *Methylophilus methylotrophus* riche en protéines (1) (2)	Produit de fermentation obtenu par culture de *Methylophilus methylotrophus* (souche NCIMB 10.515) sur du méthanol, à teneur en protéine brute ≥ 68 % et à indice de réflectance ≥ 50.	Protéine brute Cendres brutes Matières grasses brutes Acide propionique si > 0,5 %

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
12.1.2	Produit de *Methylococcus capsulatus* (Bath), d'*Alca ligenes acidovorans*, de *Bacillus brevis* et de *Bacillus firmus* riche en protéines (1) (2)	Produit de fermentation obtenu par culture de *Methylococcus capsulatus* (Bath) (souche NCIMB 11132), d'*Alcaligenes acidovorans* (souche NCIMB 13287), de *Bacillus brevis* (souche NCIMB 13288) et de *Bacillus firmus* (souche NCIMB 13289) sur du gaz naturel (env. 91 % de méthane, 5 % d'éthane, 2 % de propane, 0,5 % d'isobutane, 0,5 % de n-butane), de l'ammoniaque et des sels minéraux, à teneur en protéine brute ≥ 65 %.	Protéine brute Cendres brutes Matières grasses brutes Acide propionique si > 0,5 %
12.1.3	Produit d'*Escherichia coli* riche en protéines (1) (2)	Sous-produit de fermentation issu de la fabrication d'acides aminés par culture d'*Escherichia coli* K12 sur des substrats d'origine végétale ou chimique, de l'ammoniaque ou des sels minéraux. Le produit peut être hydrolysé.	Protéine brute Acide propionique si > 0,5 %
12.1.4	Produit de *Corynebacterium glutamicum* riche en protéines (1) (2)	Sous-produit de fermentation issu de la fabrication d'acides aminés par culture de *Corynebacterium glutamicum* sur des substrats d'origine végétale ou chimique, de l'ammoniaque ou des sels minéraux; le produit peut être hydrolysé.	Protéine brute Acide propionique si > 0,5 %
12.1.5	Levures [Levure de bière] (1) (2)	Toutes les levures obtenues à partir d'une culture de (4) *Saccharomyces cerevisiae*, de *Saccharomyces carlsbergensis*, de *Kluyveromyces lactis*, de *Kluyveromyces fragilis*, de *Torulaspora delbrueckii*, de *Cyberlindnera jadinii* (3), de *Saccharomyces uvarum*, de *Saccharomyces ludwigii* ou de *Brettanomyces* ssp. sur des substrats principalement d'origine végétale tels que mélasse, sirop de sucre, alcool, résidus de distillerie, céréales et produits amylacés, jus de fruit, lactosérum, acide lactique, sucre, hydrolysats de fibres végétales et nutriments de fermentation tels qu'ammoniaque ou sels minéraux.	Teneur en eau, si celle-ci est < 75 % ou > 97 % Si la teneur en eau est < 75 %: Protéine brute Acide propionique si > 0,5 %
12.1.6	Ensilage de mycélium issu de la fabrication de la pénicilline (1) (2)	Mycélium (composés azotés), sous-produit humide de la fabrication de la pénicilline par culture de *Penicillium chrysogenum* (ATCC 48271) sur diverses sources d'hydrates de carbone et leurs hydrolysats, traité thermiquement et ensilé au moyen de *Lactobacillus brevis, plantarum, sake*ou *collinoides* et de *Streptococcus lactis* pour inactiver la pénicilline, à teneur en azote exprimé en protéine brute ≥ 7 %.	Azote exprimé en protéine brute Cendres brutes Acide propionique si > 0,5 %
12.1.7	Levures de production de biodiesel (1) (2)	Toutes les levures et composants (6) de levures obtenus à partir d'une culture de (4) *Yarrowia lipolytica* sur des huiles végétales et des fractions de démucilagination et de glycérol formées lors de la production de biocarburant.	Teneur en eau, si celle-ci est < 75 % ou > 97 % Si la teneur en eau est < 75 %: Protéine brute Acide propionique si > 0,5 %

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
12.1.8	Produit de *Lactobacillus* spp. riche en protéines (1) (2)	Produit de fermentation obtenu à partir d'une culture de *Lactobacillus* sur des substrats principalement d'origine végétale tels que mélasse, sirop de sucre, alcool, résidus de distillerie, céréales et produits amylacés, jus de fruit, lactosérum, acide lactique, sucre, hydrolysats de fibres végétales et nutriments de fermentation tels qu'ammoniaque ou sels minéraux. Il peut être séché.	Protéine brute Cendres brutes Acide propionique si > 0,5 %
12.1.9	Produit de *Trichoderma viride* riche en protéines (1) (2)	Produit de fermentation obtenu à partir d'une culture de *Trichoderma viride* sur des substrats principalement d'origine végétale tels que mélasse, sirop de sucre, alcool, résidus de distillerie, céréales et produits amylacés, jus de fruit, lactosérum, acide lactique, sucre, hydrolysats de fibres végétales et nutriments de fermentation tels qu'ammoniaque ou sels minéraux. Il peut être séché.	Protéine brute Cendres brutes Acide propionique si > 0,5 %
12.1.10	Produit de *Bacillus subtilis* riche en protéines (1) (2)	Produit de fermentation obtenu à partir d'une culture de *Bacillus subtilis* sur des substrats principalement d'origine végétale tels que mélasse, sirop de sucre, alcool, résidus de distillerie, céréales et produits amylacés, jus de fruit, lactosérum, acide lactique, sucre, hydrolysats de fibres végétales et nutriments de fermentation tels qu'ammoniaque et sels minéraux. Il peut être séché.	Protéine brute Cendres brutes Acide propionique si > 0,5 %
12.1.11	Produit d'*Aspergillus oryzae* riche en protéines (1) (2)	Produit de fermentation obtenu à partir d'une culture d'*Aspergillus oryzae* sur des substrats principalement d'origine végétale tels que mélasse, sirop de sucre, alcool, résidus de distillerie, céréales et produits amylacés, jus de fruit, lactosérum, acide lactique, sucre, hydrolysats de fibres végétales et nutriments de fermentation tels qu'ammoniaque ou sels minéraux. Il peut être séché.	Protéine brute Cendres brutes Acide propionique si > 0,5 %
12.1.12	Produits de levures (1) (2)	Tous les composants (6) de levure obtenus à partir d'une culture de (4) *Saccharomyces cerevisiae*, de *Saccharomyces carlsbergensis*, de *Kluyveromyces lactis*, de *Kluyveromyces fragilis*, de *Torulaspora delbrueckii*, de *Cyberlindnera jadinii* (3), de *Saccharomyces uvarum*, de *Saccharomyces ludwigii* ou de *Brettanomyces* ssp. sur des substrats principalement d'origine végétale tels que mélasse, sirop de sucre, alcool, résidus de distillerie, céréales et produits amylacés, jus de fruit, lactosérum, acide lactique, sucre, hydrolysats de fibres végétales et nutriments de fermentation tels qu'ammoniaque ou sels minéraux.	Teneur en eau, si celle-ci est < 75 % ou > 97 % Si la teneur en eau est < 75 %: Protéine brute Acide propionique si > 0,5 %

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
12.2.1	Vinasse [CMS (solubles de mélasse condensés)] (2) (5)	Sous-produits dérivés de la transformation industrielle de moûts issus de procédés de fermentation microbienne, comme la fabrication d'alcool, d'acides organiques ou de levure. Ils se composent de la fraction liquide/pâteuse obtenue après la séparation des moûts de fermentation. Ils peuvent aussi contenir des cellules mortes et/ou des parties (6) de cellules mortes provenant des micro-organismes de fermentation utilisés. Les substrats sont principalement d'origine végétale tels que mélasse, sirop de sucre, alcool, résidus de distillerie, céréales et produits amylacés, jus de fruit, lactosérum, acide lactique, sucre, hydrolysats de fibres végétales et nutriments de fermentation tels qu'ammoniaque et sels minéraux.	Protéine brute Substrat et indication du procédé de fabrication, selon le cas.
12.2.2	Sous-produits de la fabrication d'acide L-glutamique (2) (5)	Sous-produits de la fabrication d'acide L-glutamique par fermentation avec *Corynebacterium melassecola* sur un substrat composé de saccharose, de mélasse, de produits amylacés et leurs hydrolysats, de sels d'ammonium et d'autres composés azotés.	Protéine brute
12.2.3	Sous-produits de la fabrication de monochlorhydrate de L-lysine avec *Brevibacterium lactofermentum* (2) (5)	Sous-produits de la fabrication de monochlorhydrate de L-lysine par fermentation avec un *Brevibacterium lactofermentum* sur substrat composé de saccharose, de mélasse, de produits amylacés et leurs hydrolysats, de sels d'ammonium et d'autres composés azotés.	Protéine brute
12.2.4	Sous-produits de la fabrication d'acides aminés avec *Corynebacterium glutamicum* (2) (5)	Sous-produits de la fabrication d'acides aminés par fermentation avec *Corynebacterium glutamicum* sur un substrat d'origine végétale ou chimique, de l'ammoniaque ou des sels minéraux.	Protéine brute Cendres brutes
12.2.5	Sous-produits de la fabrication d'acides aminés avec *Escherichia coli* K12 (2) (5)	Sous-produits de la fabrication d'acides aminés par fermentation avec *Escherichia coli* K12 sur un substrat d'origine végétale ou chimique, de l'ammoniaque ou des sels minéraux.	Protéine brute Cendres brutes
12.2.6	Sous-produit de la fabrication d'enzymes avec *Aspergillus niger* (2) (5)	Sous-produit de la fermentation d'*Aspergillus niger* sur du blé et du malt pour la fabrication d'enzymes.	Protéine brute

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
12.2.7	Polyhydroxybutyrate issu d'une fermentation avec *Ralstonia eutropha* ([2])	Produit contenant du 3-hydroxybutyrate et du 3-hydroxyvalérate, obtenus au moyen d'une fermentation avec *Ralstonia eutropha*, et de la farine protéique de bactéries non viables, résidu des bactéries de production et du milieu de fermentation.	

([1]) Produits obtenus à partir de la biomasse de micro-organismes spécifiques cultivés sur des substrats déterminés. Ils peuvent contenir jusqu'à 0,3 % d'antimoussants, jusqu'à 1,5 % d'agents de filtration/clarification et jusqu'à 2,9 % d'acide propionique.
([2]) Les micro-organismes utilisés pour la fermentation ont été inactivés, de sorte qu'aucun de ces micro-organismes n'est viable dans les matières premières pour aliments des animaux.
([3]) La culture sur n-alcanes est interdite [règlement (UE) n° 568/2010].
([4]) La dénomination utilisée pour les souches de levure peut s'écarter de la taxinomie scientifique. Par conséquent, des synonymes des souches de levure mentionnées peuvent également être utilisés.
([5]) Autres sous-produits de fermentation. Ils peuvent contenir jusqu'à 0,6 % d'antimoussants, jusqu'à 0,5 % d'agents antitartre et jusqu'à 0,2 % de sulfites.
([6]) Par «composants», on entend toute fraction soluble ou insoluble de la levure, y compris celles qui proviennent de la membrane ou des constituants internes de la cellule.

13. *Divers*

Les matières premières pour aliments des animaux relevant du présent chapitre qui contiennent des produits animaux doivent satisfaire aux exigences des règlements (CE) n° 1069/2009 et (UE) n° 142/2011 et peuvent être soumises à certaines restrictions d'utilisation en vertu du règlement (CE) n° 999/2001.

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
13.1.1	Produits de boulangerie et de la fabrication de pâtes	Produits obtenus pendant et à partir de la fabrication de pain, biscuits, gaufres et pâtes. Ils peuvent être séchés.	Amidon Sucres totaux, calculés en saccharose Matières grasses brutes, si > 5 %
13.1.2	Produits de (la fabrication de) pâtisserie	Produits obtenus pendant et à partir de la fabrication de la pâtisserie et de gâteaux. Ils peuvent être séchés.	Amidon Sucres totaux, calculés en saccharose Matières grasses brutes, si > 5 %
13.1.3	Produits de la fabrication de céréales pour petit-déjeuner	Substances ou produits destinés à la consommation humaine ou dont il est raisonnablement prévisible qu'ils puissent être consommés par des humains sous leurs formes transformées, partiellement transformées ou non transformées. Les produits peuvent être séchés.	Protéine brute, si > 10 % Cellulose brute Huiles/Matières grasses brutes, si > 10 % Amidon, si > 30 % Sucres totaux, calculés en saccharose, si > 10 %

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
13.1.4	Produits de confiserie	Produits obtenus pendant et à partir de la fabrication de sucreries, y compris de chocolat. Ils peuvent être séchés.	Amidon Matières grasses brutes, si > 5 % Sucres totaux, calculés en saccharose
13.1.5	Produits de glacerie	Produits obtenus lors de la fabrication de crèmes glacées. Ils peuvent être séchés.	Amidon Sucres totaux, calculés en saccharose Matières grasses brutes
13.1.6	Produits et sous-produits de la transformation de fruits et légumes frais ([1])	Produits obtenus lors de la transformation de fruits et légumes frais (y compris peaux, morceaux entiers de fruits/légumes, et mélanges). Ils peuvent être à l'état séché ou congelé.	Amidon Cellulose brute Matières grasses brutes, si > 5 % Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 %
13.1.7	Produits de la transformation de végétaux ([1])	Produits obtenus lors de la congélation ou du séchage de végétaux entiers ou de parties de végétaux.	Cellulose brute
13.1.8	Produits de la transformation d'épices et d'aromates ([1])	Produits obtenus lors de la congélation ou du séchage d'épices et d'aromates ou de parties d'épices et d'aromates.	Protéine brute, si > 10 % Cellulose brute Huiles/Matières grasses brutes, si > 10 % Amidon, si > 30 % Sucres totaux, calculés en saccharose, si > 10 %
13.1.9	Produits de la transformation de plantes ([1])	Produits obtenus lors du concassage, de la mouture, de la congélation ou du séchage de plantes entières ou de parties de plantes.	Cellulose brute
13.1.10	Produits de la transformation de pommes de terre	Produits obtenus lors de la transformation de pommes de terre. Ils peuvent être à l'état séché ou congelé.	Amidon Cellulose brute Matières grasses brutes, si > 5 % Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 %
13.1.11	Produits et sous-produits de la fabrication de sauces	Substances issues de la fabrication de sauces destinées à la consommation humaine ou dont il est raisonnablement prévisible qu'elles puissent être consommées par des humains sous leurs formes transformées, partiellement transformées ou non transformées. Les produits peuvent être séchés.	Matières grasses brutes

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
13.1.12	Produits et sous-produits de la fabrication d'amuse-gueule salés	Produits et sous-produits de la fabrication d'amuse-gueule — chips de pommes de terre, produits de grignotage à base de pommes de terre et/ou de céréales (extrudés directement, à base de pâte et agglomérés) et de fruits à coque salés.	Matières grasses brutes
13.1.13	Produits de la fabrication de denrées alimentaires prêtes à être consommées	Produits obtenus lors de la fabrication de denrées alimentaires prêtes à être consommées. Ils peuvent être séchés.	Matières grasses brutes, si > 5 %
13.1.14	Sous-produits végétaux de la fabrication de boissons spiritueuses	Produits solides issus de végétaux (y compris baies et graines comme l'anis) obtenus après macération desdits végétaux dans une solution alcoolique ou après évaporation/distillation alcoolique, ou les deux, dans la production d'arômes pour la fabrication de boissons spiritueuses. Les produits doivent être distillés pour éliminer les résidus alcooliques.	Protéine brute, si > 10 % Cellulose brute Huiles/Matières grasses brutes, si > 10 %
13.1.15	Produit de brasserie (de qualité alimentation animale)	Produit de brasserie invendable comme boisson destinée à la consommation humaine.	Teneur en alcool Teneur en eau, si < 75 %
13.1.16	Boisson aromatisée sucrée	Produits de l'industrie des boissons rafraîchissantes issus de la production de boissons rafraîchissantes aromatisées sucrées, ou de boissons rafraîchissantes aromatisées sucrées non commercialisables déballées. Ils peuvent être concentrés ou séchés.	Sucres totaux, calculés en saccharose Teneur en eau, si > 30 %
13.1.17	Sirop de fruits	Produits de l'industrie du sirop de fruits issus de la fabrication de sirop de fruits destiné à la consommation humaine	Sucres totaux, calculés en saccharose Teneur en eau, si > 30 %
13.1.18	Sirop aromatisé sucré	Produits de l'industrie du sirop aromatisé sucré issus de la production de sirop ou de sirop non commercialisable déballé. Ils peuvent être concentrés ou séchés.	Sucres totaux, calculés en saccharose Teneur en eau, si > 30 %
13.2.1	Sucre caramélisé	Produit obtenu par chauffage contrôlé de tout type de sucre.	Sucres totaux, calculés en saccharose
13.2.2	Dextrose	Le dextrose est obtenu après hydrolyse d'amidon et est constitué de glucose cristallisé purifié, avec ou sans eau de cristallisation.	

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
13.2.3	Fructose	Fructose sous forme de poudre cristalline purifiée, obtenu à partir du glucose présent dans le sirop de glucose, au moyen de glucose-isomérase et à partir de l'inversion du saccharose.	
13.2.4	Sirop de glucose	Solution aqueuse purifiée et concentrée de glucides nutritifs obtenue par hydrolyse à partir d'amidon. Le produit peut être séché.	Teneur en eau, si > 30 %
13.2.5	Mélasse de glucose	Produit obtenu lors du raffinage des sirops de glucose.	Sucres totaux, calculés en saccharose
13.2.6	Xylose	Sucre extrait du bois.	
13.2.7	Lactulose	Disaccharide semi-synthétique (4-*O*-D-galactopyranosyl-D-fructose) obtenu à partir de lactose par isomérisation du glucose en fructose. Présent dans le lait et les produits laitiers traités thermiquement.	
13.2.8	Glucosamine (Chitosamine) ([6])	Sucre aminé (monosaccharide) faisant partie de la structure du chitosane et de la chitine (polysaccharides). Il est produit par hydrolyse d'exosquelettes de crustacés et autres arthropodes ou par fermentation d'une céréale telle que le maïs ou le blé.	Sodium ou potassium, selon le cas
13.2.9	Xylo-oligosaccharide	Chaînes de molécules de xylose liées par des liaisons β1-4, ayant un degré de polymérisation compris entre 2 et 10, issues de l'hydrolyse enzymatique de différentes matières premières riches en hémicellulose.	Teneur en eau, si > 5 %
13.2.10	Gluco-oligosaccharide	Produit obtenu par la fermentation ou l'hydrolyse et/ou le traitement thermique physique de polymères de glucose, de glucose, de saccharose ou de maltose.	Teneur en eau, si > 28 %
13.3.1	Amidon ([2])	Amidon	Amidon
13.3.2	Amidon ([2]) prégélatinisé	Produit constitué d'amidon expansé par traitement thermique.	Amidon
13.3.3	Mélange d'amidon ([2])	Produit constitué d'amidon alimentaire natif et/ou modifié provenant de sources botaniques différentes.	Amidon
13.3.4	Tourteau d'hydrolysats d'amidon ([2])	Produit de filtration de la liqueur d'hydrolyse de l'amidon, constitué de protéines, d'amidon, de polysaccharides, de matières grasses, d'huile et d'auxiliaires de filtration (par ex. terre de diatomées, fibre ligneuse).	Teneur en eau, si celle-ci est < 25 % ou > 45 % Si la teneur en eau est < 25 %: — Matières grasses brutes — Protéine brute

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
13.3.5	Dextrine	Amidon partiellement hydrolysé à l'acide.	
13.3.6	Maltodextrine	Amidon partiellement hydrolysé.	
13.4.1	Polydextrose	Polymère de glucose à liaisons aléatoires produit par polymérisation thermique en masse de D-glucose.	
13.5.1	Polyols	Produit obtenu par hydrogénation ou fermentation et constitué de monosaccharides, disaccharides, oligosaccharides ou polysaccharides réduits.	
13.5.2	Isomalt	Sucre alcool obtenu à partir de saccharose après conversion enzymatique et hydrogénation.	
13.5.3	Mannitol	Produit obtenu par hydrogénation ou fermentation et constitué de glucose et/ou de fructose réduit(s).	
13.5.4	Xylitol	Produit obtenu par hydrogénation et fermentation de xylose.	
13.5.5	Sorbitol	Produit obtenu par hydrogénation de glucose.	
13.6.1	Huiles acides issues d'un raffinage chimique ([3])	Produit obtenu pendant la désacidification d'huiles et de matières grasses d'origine végétale ou animale au moyen d'un alcalin, suivie d'un traitement à l'acide puis d'une séparation de la phase aqueuse, et contenant des acides gras libres, des huiles ou matières grasses et des composants naturels de graines, de fruits ou de tissus animaux tels que des monoglycérides, des diglycérides, de la lécithine brute et de la cellulose.	Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 1 %
13.6.2	Acides gras estérifiés au glycérol ([4])	Glycérides obtenus par estérification d'acides gras au glycérol. Le produit peut contenir jusqu'à 50 ppm de nickel après hydrogénation.	Teneur en eau, si > 1 % Matières grasses brutes Nickel si > 20 ppm
13.6.3	Mono-, di- et triglycérides d'acides gras ([4])	Produit constitué de mélanges de mono-, di- et triesters de glycérol et d'acides gras. Il peut contenir de faibles quantités d'acides gras et de glycérol libres, et jusqu'à 50 ppm de nickel après hydrogénation.	Matières grasses brutes Nickel si > 20 ppm

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
13.6.4	Sels d'acides gras (4)	Produit obtenu par réaction d'acides gras comportant au moins quatre atomes de carbone avec des hydroxydes, oxydes ou sels de calcium, de magnésium, de sodium ou de potassium. Il peut contenir jusqu'à 50 ppm de nickel après hydrogénation.	Matières grasses brutes (après hydrolyse) Teneur en eau Ca, Na, K ou Mg (selon le cas) Nickel si > 20 ppm
13.6.5	Distillats d'acides gras issus d'un raffinage physique (3)	Produit obtenu pendant la désacidification d'huiles et de matières grasses d'origine végétale ou animale au moyen d'une distillation et contenant des acides gras, huiles ou matières grasses libres et des composants naturels de graines, de fruits ou de tissus animaux tels que des monoglycérides, des diglycérides, des stérols et des tocophérols.	Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 1 %
13.6.6	Acides gras bruts obtenus par cassage (3)	Produit du cassage d'huiles/de matières grasses. Par définition, il est constitué d'acides gras bruts en C_6-C_{24}, aliphatiques, linéaires, monocarboxyliques, saturés et insaturés. Le produit peut contenir jusqu'à 50 ppm de nickel après hydrogénation.	Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 1 % Nickel si > 20 ppm
13.6.7	Acides gras distillés purs obtenus par cassage (3)	Produit de distillation d'acides gras bruts issus du cassage d'huiles/de matières grasses, éventuellement suivie d'une hydrogénation. Par définition, il est constitué d'acides gras bruts en C_6-C_{24}, aliphatiques, linéaires, monocarboxyliques, saturés et insaturés. Le produit peut contenir jusqu'à 50 ppm de nickel après hydrogénation.	Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 1 % Nickel si > 20 ppm
13.6.8	Pâte de neutralisation (soap-stock) (3)	Produit obtenu pendant la désacidification d'huiles et de matières grasses végétales au moyen d'une solution aqueuse d'hydroxyde de calcium, de magnésium, de sodium ou de potassium et contenant des sels d'acides gras, huiles ou matières grasses et des composants naturels de graines, de fruits ou de tissus animaux tels que des monoglycérides, des diglycérides, de la lécithine brute et de la cellulose.	Teneur en eau, si < 40 % et > 50 % Ca, Na, K ou Mg (selon le cas)
13.6.9	Monoglycérides et diglycérides d'acides gras estérifiés par des acides organiques (4) (5)	Monoglycérides et diglycérides d'acides gras comprenant au moins quatre atomes de carbone, estérifiés par des acides organiques.	Matières grasses brutes
13.6.10	Sucroesters d'acides gras (4)	Esters de saccharose et d'acides gras.	Sucres totaux, calculés en saccharose Matières grasses brutes

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
13.6.11	Sucroglycérides d'acides gras ([4])	Mélange d'esters de saccharose et de monoglycérides et diglycérides d'acides gras.	Sucres totaux, calculés en saccharose Matières grasses brutes
13.6.12	Palmitoylglucosamine	Composé organique lipidique présent dans les racines de nombreux végétaux, particulièrement dans la plupart des légumineuses, produit par acylation de la D-glucosamine avec de l'acide palmitique; le produit peut contenir jusqu'à 0,5 % d'acétone.	Teneur en eau, si > 2 %, matières grasses brutes
13.6.13	Sel de lactylates d'acides gras	Ester non glycéridique d'acides gras Le produit peut être un sel de calcium, de magnésium, de sodium ou de potassium d'acides gras estérifiés à l'acide lactique. Il peut contenir les sels d'acides gras et d'acide lactique libres.	Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 1 % Nickel, si > 20 ppm Ca, Na, K ou Mg (selon le cas)
13.8.1	Glycérine brute; [Glycérol brut]	Sous-produit dérivé: — du procédé oléochimique de cassage d'huiles/de matières grasses, produisant des acides gras et de l'eau sucrée suivie de la concentration de l'eau sucrée produisant du glycérol brut, ou d'une transestérification (le produit pouvant contenir jusqu'à 0,5 % de méthanol) d'huiles/matières grasses naturelles, produisant des esters méthyliques d'acides gras et de l'eau douce, suivie de la concentration de l'eau douce produisant du glycérol brut; — de la fabrication de biodiesel (esters méthyliques ou éthyliques d'acides gras) par transestérification d'huiles et de matières grasses d'origine végétale et animale non spécifiée. La glycérine peut encore contenir jusqu'à 7,5 % de sels minéraux et organiques. Le produit peut contenir jusqu'à 0,5 % de méthanol et jusqu'à 4 % de matières organiques «non glycérol» (MONG) composée d'esters méthyliques et éthyliques d'acides gras, d'acides gras libres ainsi que de glycérides; — de la saponification d'huiles/matières grasses d'origine végétale ou animale, en principe par réaction avec des alcalins/terres alcalines, en vue d'obtenir des savons. Le produit peut contenir jusqu'à 50 ppm de nickel après hydrogénation.	Glycérol Potassium, si > 1,5 % Sodium, si > 1,5 % Nickel si > 20 ppm

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
13.8.2	Glycérine; [Glycérol]	Produit dérivé: — du procédé oléochimique a) de cassage d'huiles/de matières grasses suivie de la concentration des eaux douces et d'un raffinage par distillation (voir partie B, «Glossaire des procédés», entrée n° 20) ou par un procédé à échange d'ions; ou b) d'une transestérification d'huiles/matières grasses naturelles produisant des esters méthyliques d'acides gras et de l'eau douce brute suivie de la concentration de l'eau douce produisant du glycérol brut et d'un raffinage par distillation ou par un procédé à échange d'ions; — de la fabrication de biodiesel (esters méthyliques ou éthyliques d'acides gras) par transestérification d'huiles et de matières grasses d'origine végétale et animale non spécifiée, suivie du raffinage de la glycérine (teneur minimale en glycérol: 99 % de la matière sèche); — de la saponification d'huiles/matières grasses d'origine végétale ou animale, en principe par réaction avec des alcalins/terres alcalines, en vue d'obtenir des savons, suivies du raffinage du glycérol brut et d'une distillation. Le produit peut contenir jusqu'à 50 ppm de nickel après hydrogénation.	Glycérol, si < 99 % sur la matière sèche Sodium, si > 0,1 % Potassium, si > 0,1 % Nickel si > 20 ppm
13.9.1	Méthylsulfonylméthane	Thiocomposé organique [$(CH_3)_2SO_2$] obtenu par synthèse et identique à la source présente naturellement dans les végétaux.	Soufre
13.10.1	Tourbe	Produit de la décomposition naturelle de végétaux (principalement la sphaigne) en milieu anaérobie et oligotrophe.	Cellulose brute
13.10.2	Léonardite	Le produit est un complexe minéral naturel d'hydrocarbures phénoliques, également désigné «humate», provenant de la décomposition de matière organique au fil de millions d'années.	Cellulose brute
13.11.1	Propylèneglycol; [1,2-Propanediol]; [Propane-1,2-diol]	Composé organique (diol ou alcool double) de formule $C_3H_8O_2$ se présentant sous la forme d'un liquide visqueux à la saveur légèrement sucrée, hygroscopique et miscible à l'eau, à l'acétone et au chloroforme. Le produit peut contenir jusqu'à 0,3 % de dipropylèneglycol.	
13.11.2	Monoesters de propylèneglycol et d'acides gras ([4])	Monoesters de propylèneglycol et d'acides gras, séparément ou mélangés à des diesters.	Propylèneglycol Matières grasses brutes

▼**M1**

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
13.12.1	Acide hyaluronique	Glycosaminoglycane (polysaccharide) à motif répété composé d'un sucre aminé (*N*-acétyl-D-glucosamine) et d'acide D-glucuronique, présent dans la peau, le liquide synovial et le cordon ombilical, produit par exemple à partir de tissus animaux ou par fermentation bactérienne.	Sodium ou potassium, selon le cas
13.12.2	Sulfate de chondroïtine	Produit obtenu par extraction à partir des tendons, des os et d'autres tissus animaux contenant du cartilage et des tissus conjonctifs mous.	Sodium
13.12.3	Acide gluconique	Acide organique de formule $C_6H_{12}O_7$ hydrosoluble, de pKa = 3,7 et de couleur claire à brune. La forme liquide a une teneur minimale en acide gluconique de 50 %. Il est produit par la fermentation microbienne de sirop de glucose ou en tant que coproduit de la fabrication de glucono-δ-lactone de qualité alimentaire.	Acide gluconique

([1]) L'espèce de fruits, de légumes, de plante, d'épices et de fines herbes doit être ajoutée à la dénomination selon le cas.
([2]) La dénomination doit être complétée par l'indication de l'origine botanique.
([3]) La dénomination doit être complétée par l'indication de l'origine botanique ou animale.
([4]) La dénomination doit être modifiée ou complétée de manière à spécifier les acides gras utilisés.
([5]) La dénomination doit être modifiée ou complétée de manière à spécifier l'acide organique.
([6]) La dénomination doit être complétée par la mention «provenant de tissus d'origine animale» ou «produite par fermentation», selon le cas.