

D021839/02

ASSEMBLÉE NATIONALE

QUATORZIÈME LÉGISLATURE

SÉNAT

SESSION ORDINAIRE DE 2012-2013

Reçu à la Présidence de l'Assemblée nationale
Le 1^{er} octobre 2012

Enregistré à la Présidence du Sénat
Le 1^{er} octobre 2012

**TEXTE SOUMIS EN APPLICATION DE
L'ARTICLE 88-4 DE LA CONSTITUTION**

PAR LE GOUVERNEMENT,

À L'ASSEMBLÉE NATIONALE ET AU SÉNAT

Règlement (UE) de la Commission relatif au catalogue des matières premières pour aliments des animaux.

E 7715



**CONSEIL DE
L'UNION EUROPÉENNE**

**Bruxelles, le 24 septembre 2012 (25.09)
(OR. en)**

14154/12

AGRILEG 134

NOTE DE TRANSMISSION

Origine:	Commission européenne
Date de réception:	19 septembre 2012
Destinataire:	Secrétaire général du Conseil de l'Union européenne
N° doc. Cion:	D021839/02
Objet:	RÈGLEMENT (UE) N° .../.. DE LA COMMISSION du XXX relatif au catalogue des matières premières pour aliments des animaux

Les délégations trouveront ci-joint le document de la Commission - D021839/02.

p.j.: D021839/02



COMMISSION EUROPÉENNE

Bruxelles, le **XXX**
SANCO/11355/2012
(POOL/G1/2012/11355/11355-EN.doc)
D021839/02
[...](2012) **XXX** projet

RÈGLEMENT (UE) N° .../.. DE LA COMMISSION

du **XXX**

relatif au catalogue des matières premières pour aliments des animaux

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

RÈGLEMENT (UE) N° .../.. DE LA COMMISSION

du **XXX**

relatif au catalogue des matières premières pour aliments des animaux

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

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) n° 767/2009 du Parlement européen et du Conseil du 13 juillet 2009 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des aliments pour animaux, modifiant le règlement (CE) n° 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 79/373/CEE du Conseil, la directive 80/511/CEE de la Commission, les directives 82/471/CEE, 83/228/CEE, 93/74/CEE, 93/113/CE et 96/25/CE du Conseil, ainsi que la décision 2004/217/CE de la Commission¹, et notamment son article 26, paragraphes 2 et 3,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (UE) n° 575/2011 de la Commission du 16 juin 2011 relatif au catalogue des matières premières pour aliments des animaux² (ci-après le «catalogue») a remplacé la première version du catalogue arrêtée dans le règlement (UE) n° 242/2010 de la Commission du 19 mars 2010 portant création du catalogue des matières premières pour aliments des animaux³.
- (2) Après consultation des autres parties concernées, les représentants appropriés des secteurs européens de l'alimentation animale ont élaboré des modifications du règlement (UE) n° 575/2011 en concertation avec les autorités nationales compétentes et compte tenu de l'expérience pertinente tirée des avis rendus par l'Autorité européenne de sécurité des aliments ainsi que de l'évolution scientifique ou technologique.
- (3) Ces modifications ont trait à l'inscription de nouveaux procédés de traitement et de nouvelles matières premières pour aliments des animaux et à l'amélioration de mentions existantes, en particulier en ce qui concerne les dérivés d'huile et de matières grasses.
- (4) De plus, les modifications portent sur les teneurs maximales des matières premières pour aliments des animaux en impuretés chimiques résultant de leur processus de

¹ JO L 229 du 1.9.2009, p. 1.

² JO L 159 du 17.6.2011, p. 25.

³ JO L 77 du 24.3.2010, p. 17.

transformation ou d'auxiliaires technologiques, qui doivent être fixées conformément à l'annexe I, point 1, du règlement (CE) n° 767/2009. Il convient que des règles spécifiques s'appliquent aux anciennes denrées alimentaires, telles que des surplus de production, des produits abîmés ou difformes ou des denrées dont la date limite de consommation a expiré qui avaient été produits dans le respect de la législation de l'Union applicable aux denrées alimentaires.

- (5) Les conditions énoncées à l'article 26 du règlement (CE) n° 767/2009 de la Commission sont remplies.
- (6) Étant donné le nombre très élevé de modifications à apporter au règlement (UE) n° 575/2011, la cohérence, la clarté et la simplification commandent que ledit règlement soit abrogé et remplacé.
- (7) Il y a lieu de réduire les charges administratives qui pèsent sur les exploitants en prévoyant un délai qui permettra l'adaptation progressive de l'étiquetage, pour éviter toute perturbation inutile des pratiques commerciales.
- (8) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

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 [six mois à compter de la date d'entrée en vigueur du présent règlement – *À compléter par le service chargé de la publication*] 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.

Fait à Bruxelles, le

Par la Commission
Le président
José Manuel BARROSO

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 dans 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. 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, 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 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.
- (5) Conformément aux bonnes pratiques visées à l'article 4 du règlement (CE) n° 183/2005, en application du principe ALARA⁴ et sans préjudice de l'application du règlement (CE) n° 183/2005, de la directive 2002/32/CE du Parlement européen et du Conseil du 7 mai 2002 sur les substances indésirables dans les aliments pour

⁴ *As Low As Reasonably Achievable*, teneur la plus faible qu'il soit raisonnablement possible d'atteindre.

animaux⁵, du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil⁶ et du règlement (CE) n° 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 relatif aux additifs destinés à l'alimentation des animaux⁷, il est approprié de préciser dans le catalogue les teneurs maximales des matières premières pour aliments des animaux en impuretés chimiques découlant 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 et auxiliaires technologiques présentes 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 du présent règlement, les teneurs maximales sont exprimées sur une base pondérale.

- (6) Les teneurs maximales spécifiques pour les impuretés chimiques et 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.
- (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 doivent⁸ 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 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

⁵ JO L 140 du 30.5.2002, p. 10.

⁶ JO L 70 du 16.3.2005, p. 1.

⁷ JO L 268 du 18.10.2003, p. 29.

⁸ Par dérogation à la présente obligation, la mention de ces éléments est seulement facultative lorsque le procédé utilisé est le «séchage».

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 dans 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 dans 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 dans 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 dans 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 figurant 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 %. Lorsqu'aucune teneur en eau particulière n'est fixée dans ladite colonne, l'annexe I, point 6, du règlement (CE) n° 767/2009 s'applique.

(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 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) doit se conformer à l'article 13 du règlement (CE) n° 767/2009. De plus, les matières premières pour aliments des animaux peuvent viser un objectif nutritionnel particulier conformément aux articles 9 et 10 du règlement (CE) n° 767/2009.

Partie B

Glossaire des procédés

	Procédé	Définition	Dénomination/qualificatif commun(e)
1	Turboséparation	Séparation de particules au moyen d'un flux d'air.	Turboséparé
2	Aspiration	Procédé permettant d'éliminer les poussières, les particules fines et d'autres éléments contenant des fines de céréales en suspension d'un volume de céréales en cours de transfert, au moyen d'un flux d'air.	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.	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	Concentration¹	Accroissement de certaines teneurs par élimination de l'eau et/ou d'autres composants.	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	Cuit

¹ Dans la version allemande, «Konzentrieren» peut selon le cas, être remplacé par «Eindicken». Dans ce cas, le qualificatif commun «eingedickt» devrait être utilisé.

		aliments des animaux.	
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	Décortilage²	Élimination partielle ou totale des couches extérieures des grains, graines, fruits, noix, etc.	Décortiqué, partiellement décortiqué
14	Dépelliculage / Écossage	Élimination des enveloppes de fèves, de grains et de graines, généralement par des procédés physiques.	Dépelliculé ou écosé 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 à 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	Détoxication	Procédé visant à détruire des contaminants toxiques ou à en réduire la teneur dans un produit.	Détoxifié
20	Distillation	Séparation de liquides portés à ébullition, la vapeur condensée étant recueillie dans un récipient distinct.	Distillé
21	Séchage	Déshydratation artificielle ou naturelle.	Séché (au soleil ou artificiellement)
22	Ensilage	Entreposage de matières premières pour aliments des animaux dans un silo, avec adjonction éventuelle de conservateurs ou sous conditions anaérobies avec adjonction éventuelle d'additifs d'ensilage.	Ensilé
23	Évaporation	Réduction de la teneur en eau.	Évaporé

² «Décortilage» peut, selon le cas, être remplacé par «dépelliculage» ou «écossage». Il convient alors d'utiliser le qualificatif commun «dépelliculé» ou «écosé».

³ Dans le cas du riz, le terme utilisé pour décrire ce procédé est «décortilage», et le qualificatif commun est «décortiqué».

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
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 la vaporisation brutale de l'eau contenue dans le produit entraîne l'éclatement de celui-ci, suivi d'une mise en forme spéciale par passage à travers une filière.	Extrudé
28	Fermentation	Procédé par lequel des micro-organismes (bactéries, champignons, levures, etc.) sont produits ou utilisés afin d'agir sur des matières premières en vue de faciliter une modification de la composition ou des propriétés chimiques de ces matières.	Fermenté
29	Filtration	Séparation d'un mélange de matières premières liquides et solides par passage du liquide à travers une membrane ou un milieu poreux.	Filtré
30	Floconnage	Laminage d'un produit traité par la chaleur humide.	Flocons
31	Mouture sèche	Traitement physique du grain en vue de réduire la taille des particules et de faciliter la séparation des composants du grain (notamment la farine, le son et le remoulage).	Farine, son, farine basse ⁴ , remoulage
32	Fractionnement	Séparation de fragments de matières premières pour aliments des animaux par tamisage et/ou traitement par un flux d'air écartant les morceaux d'enveloppe légers.	Fractionné
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	Frit

⁴ Dans la version française, le nom «issues» peut être utilisé.

		dans de l'huile ou des matières grasses.	
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
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.	Chauffé
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 à obtenir des polyols par la réduction des groupes carbonyles des hydrates de carbone en groupes hydroxyyles.	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	Micronisé

		moyen des particules constituant un matériau solide.	
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 filière.	Aggloméré
50	Usinage (du riz)	Élimination partielle ou presque totale du son et des embryons du riz décortiqué.	Usiné
51	Prégélatinisation	Modification de l'amidon en vue d'accroître significativement sa capacité de gonflement dans l'eau froide.	Prégélatinisé ⁵
52	Pressage⁶	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 pour aliments des animaux (des grains, par	Aplati, laminé

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».

		exemple) entre deux rouleaux.	
56	Protection contre la dégradation ruminale	<p>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.</p> <p>La teneur en aldéhydes libres des matières premières pour aliments des animaux protégées contre la dégradation ruminale par des aldéhydes doit être inférieure ou égale à 0,12 %.</p>	Protégé contre la dégradation ruminale par l'action de [insérer la mention applicable]
57	Tamissage / 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 morceaux plats.	Tranché
60	Trempage / Mouillage	Humidification et ramollissage de matières premières pour aliments des animaux, généralement des graines, afin de réduire le temps de cuisson, de faciliter l'élimination du tégument ou l'absorption d'eau destinée à 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	Toasté

		ou éliminer les facteurs antinutritionnels naturels.	
64	Ultrafiltration	Filtration de liquides à travers une membrane perméable seulement aux molécules de faible taille.	Filtré par ultrafiltration
65	Dégermination	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

Partie C

Liste de matières premières pour aliments des animaux

1. Grains de céréales et produits dérivés

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1.1.1	Orge	Grains de <i>Hordeum vulgare</i> 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 d'enveloppes de grains 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'éthanolierie de l'orge, résultant de la mouture sèche, du criblage et du mondage 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
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 amyliacée 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 de l'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 de l'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	Malt¹	Produit de la germination, du séchage, de la mouture et/ou de l'extraction de céréales.	
1.1.19	Radicelles de malt¹	Produit de la germination de céréales de malterie et de nettoyage du malt constitué de radicules, de fines de céréales, de balle et de brisures de petits grains de céréales maltées. Il peut être moulu.	
1.2.1	Maïs²	Grains de <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> . Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	
1.2.2	Flocons de maïs	Produit obtenu par autoclavage ou infranisation et laminage de maïs décortiqué. Il peut contenir une faible proportion de spathes de maïs.	Amidon
1.2.3	Remoulage de maïs	Produit de meunerie ou 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
1.2.4	Son de maïs	Produit de meunerie ou 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	Épis de maïs avec les spathes	Épis de maïs entier, constitué des grains, des rafles et des spathes.	Cellulose brute Amidon
1.2.6	Résidus de criblage de maïs	Fraction de grains de maïs séparés par criblage à l'entrée du produit.	

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 pour tous les produits de maïs.

1.2.7	Fibres de maïs	Produit de l'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	Produit de l'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	Produit de l'amidonnerie de maïs composé de son et de solubles de maïs. Le produit peut également comprendre des brisures de maïs et des résidus de l'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	Produit de meunerie, 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
1.2.11	Tourteau de pression de germes de maïs	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	Produit d'huilerie obtenu par extraction de germes de maïs transformés.	Protéine brute
1.2.13	Huile brute de germes de maïs	Produit obtenu à partir de germes de maïs.	Matières grasses brutes
1.2.14	Maïs soufflé	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 trempage de maïs	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	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	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

1.3.1	Millet	Grains de <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.4.1	Avoine	Grains d' <i>Avena sativa</i> L. et d'autres espèces cultivées 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
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 de 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 décortilage.	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 (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) nettoyée dont la saponine contenue dans l'enveloppe a été éliminée.	
1.6.1	Riz en brisures	Partie du grain de riz (<i>Oryza sativa</i> 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 pré-gélatinisé	Produit obtenu par pré-gélatinisation de riz usiné ou en brisures.	Amidon
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 pré-gélatinisés.	Amidon
1.6.6	Riz décortiqué	Riz paddy (<i>Oryza sativa</i> L.) dont seule la balle a été éliminée. Il peut être étuvé. Une certaine perte de son peut découler du décortilage 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	Amidon

		crayeux, écartés par tamisage lors de l'usinage du riz décortiqué, soit de grains de riz de structure normale décortiqués, tachetés ou jaunes.	
1.6.8	Farine de riz	Produit de la mouture de riz usiné. Le riz peut avoir été étuvé.	Amidon
1.6.9	Farine de riz décortiqué	Produit de 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.	Matières grasses brutes
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
1.6.17	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 mouture humide puis tamisage, 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, entiers ou en	Amidon

		brisures. Le riz peut être étuvé.	
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 <i>Secale cereale</i> 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 de balles et de particules de grains dont la plus grande partie de l'endosperme a été éliminée.	Amidon Cellulose brute
1.8.1	Sorgho; [milo]	Grains/graines de <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench.	
1.8.2	Sorgho blanc	Grains de sorgho blanc.	
1.8.3	Gluten feed de sorgho	Produit séché obtenu au cours de la séparation de l'amidon du sorgho, constitué principalement de son et d'une faible quantité de gluten. 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 <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank ou <i>Triticum monococcum</i> .	
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
1.10.1	Triticale	Grains de l'hybride <i>Triticum</i> × <i>Secale cereale</i> L.	
1.11.1	Blé	Grains de <i>Triticum aestivum</i> L., de <i>Triticum durum</i> Desf. et d'autres espèces cultivées 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 pré-gélatinisé	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	Cellulose brute Amidon

		de quelques résidus de criblage.	
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 blé³	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 un procédé combinant maltage et fermentation de blé et de son de blé, suivi d'un séchage et d'une mouture.	Amidon Cellulose brute
1.11.10	Fibres de blé	Produit constitué principalement de fibres extraites lors de la transformation de blé.	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, contenant des micro-organismes inactivés.	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 [<i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. et autres espèces cultivées de blé, et épeautre décortiqué (<i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicocum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> 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 amylicés et produits de raffinage ou de fermentation de produits amylicés 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 x 6,25) est de 80 % au	Protéine brute

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.

		moins, et en cendres de 2 % au plus, sur la matière sèche.	
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
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 exprimés 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 grains⁴	Farine de grains de céréales moulus.	Amidon Cellulose brute
1.12.3	Concentré de protéine de grains⁴	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 céréales⁴	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
1.12.5	Germe de grain de céréales⁴	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 trempes de céréales⁴	Produit céréaliier obtenu par évaporation du concentré des eaux de trempes résultant de la fermentation et de la distillation de céréales	Teneur en eau, si celle-ci est < 45% ou > 70 % Si la teneur en eau

⁴ L'espèce de céréale peut être ajoutée à la dénomination.

		utilisées pour la production d'alcools de céréales.	est < 45%: - protéine brute
1.12.7	Drèches humides de distillerie⁴	Produit humide correspondant à la fraction solide obtenue par centrifugation et/ou filtration d'eaux de trempes 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 concentrés⁴	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 distillerie⁴	Produit obtenu lors de la production d'alcool par fermentation et distillation d'un moût de céréales et/ou d'autres produits amylicés 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. Il peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute
1.12.11	Drèches foncées de distillerie⁴; [Drèches séchées et solubles de distillerie]⁴	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 trempes ont été ajoutés. Il peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute
1.12.12	Drèches de brasserie⁴	Produit de brasserie constitué de résidus de céréales, maltées ou non, et d'autres produits amylicés, 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	Drèche⁴	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
---------	--	--	--

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 <i>Orbignya</i>).	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.2.1	Graine de cameline	Graines de <i>Camelina sativa</i> L. Crantz.	
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 des fèves du cacaoyer <i>Theobroma cacao</i> L. séchées et torréfiées.	Cellulose brute
2.3.2	Cabosses de cacao	Produit du traitement des fèves de cacao.	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 <i>Theobroma cacao</i> 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 <i>Cocos nucifera</i> 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 <i>Cocos nucifera</i> 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.	Protéine brute
2.5.1	Graine de coton	Graines du cotonnier <i>Gossypium</i> 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
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 <i>Arachis hypogaea</i> L. et d'autres espèces du genre <i>Arachis</i> (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 (<i>Ceiba pentadra</i> L. Gaertn.).	Protéine brute Cellulose brute
2.8.1	Graine de lin	Graines de lin <i>Linum usitatissimum</i> 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 (pureté botanique minimale: 93 %).	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
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 (pureté botanique minimale: 93 %). Le produit peut contenir jusqu'à 1 % de terre décolorante usée, d'auxiliaires de filtration (terre de diatomées, silicates et silice amorphes, phyllosilicates et fibres cellulosiques ou ligneuses, par exemple) et de lécithines brutes provenant d'installations intégrées de trituration et de raffinage.	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. Le produit peut contenir jusqu'à 1 % de terre décolorante usée, d'auxiliaires de filtration (terre de diatomées, silicates et silice amorphes, phyllosilicates et fibres cellulosiques ou ligneuses, par exemple) et de lécithines brutes provenant d'installations intégrées de trituration et de raffinage. Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute
2.9.1	Son de moutarde	Produit de la fabrication de moutarde (<i>Brassica juncea</i> L.) constitué de fragments des téguments et particules des grains.	Cellulose brute
2.9.2	Tourteau d'extraction	Produit obtenu par extraction d'huile volatile de	Protéine brute

	(de graines) de moutarde	moutarde à partir de graines de moutarde.	
2.10.1	Graine de niger	Graines du niger <i>Guizotia abyssinica</i> (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 <i>Olea europaea</i> L., débarrassées autant que possible des débris de noyaux.	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes
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. Le produit peut contenir jusqu'à 1 % de terre décolorante usée, d'auxiliaires de filtration (terre de diatomées, silicates et silice amorphes, phyllosilicates et fibres cellulosiques ou ligneuses, par exemple) et de lécithines brutes provenant d'installations intégrées de trituration et de raffinage.	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 <i>Elaeis guineensis</i> Jacq. ou <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey (<i>Elaeis melanococca</i> auct.)] débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses.	Crude protein Crude fibre Crude fat
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 <i>Cucurbita pepo</i> L. et de végétaux du genre <i>Cucurbita</i> .	
2.13.2	Tourteau de pression (de graines) de citrouille et de courge	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de <i>Cucurbita pepo</i> et de végétaux du genre <i>Cucurbita</i> .	Protéine brute Matières grasses brutes
2.14.1	Graine de colza⁵	Graines de colza <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., de colza indien (sarson) <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz et de navette <i>Brassica rapa</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (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. Il peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.14.3	Tourteau d'extraction	Produit d'huilerie obtenu par extraction de	Protéine brute

⁵ 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.

	(de graines) de colza	tourteaux de pression de graines de colza auxquels est ensuite appliqué un traitement thermique approprié. Il peut être protégé contre la dégradation ruminale.	
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. Il 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. Le produit peut contenir jusqu'à 1 % de terre décolorante usée, d'auxiliaires de filtration (terre de diatomées, silicates et silice amorphes, phyllosilicates et fibres cellulosiques ou ligneuses, par exemple) et de lécithines brutes provenant d'installations intégrées de trituration et de raffinage. Il 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. Le produit peut contenir jusqu'à 1 % de terre décolorante usée, d'auxiliaires de filtration (terre de diatomées, silicates et silice amorphes, phyllosilicates et fibres cellulosiques ou ligneuses, par exemple) et de lécithines brutes provenant d'installations intégrées de trituration et de raffinage. Il peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute
2.15.1	Graine de carthame	Graine du carthame <i>Carthamus tinctorius</i> 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 <i>Sesamum indicum</i> 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 (<i>Glycine max.</i> 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	Produit d'huilerie obtenu par pressage de	Protéine brute

	(de graines) de soja	graines de soja.	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
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. Il 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 fermentation ou à une nouvelle extraction pour réduire leur teneur en extrait non azoté.	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	(Graines de) Soja	Graines de soja (<i>Glycine max.</i> 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.). Le produit peut contenir jusqu'à 1 % de terre décolorante usée, d'auxiliaires de filtration (terre de diatomées, silicates et silice amorphes, phyllosilicates et fibres celluloses ou ligneuses, par exemple) et de lécithines brutes provenant d'installations intégrées de trituration et de raffinage. Il peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute Cellulose brute si > 8 % en matière sèche
2.18.14	Aliment de tourteau d'extraction de soja (graines dépelliculées)/Tourteau feed d'extraction de	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 contenir jusqu'à 1 % de terre décolorante usée,	Protéine brute

	soja (graines dépelliculées)	d'auxiliaires de filtration (terre de diatomées, silicates et silice amorphes, phyllosilicates et fibres celluloses ou ligneuses, par exemple) et de lécithines brutes provenant d'installations intégrées de trituration et de raffinage. Il peut être protégé contre la dégradation ruminale.	
2.19.1	Graine de tournesol	Graines du tournesol <i>Helianthus annuus</i> 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. Il peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute
2.19.4	Tourteau d'extraction de tournesol (graines décortiquées)	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de graines de tournesol partiellement ou entièrement écalées 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
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 auquel est ensuite appliqué un traitement thermique approprié. Le produit peut contenir jusqu'à 1 % de terre décolorante usée, d'auxiliaires de filtration (terre de diatomées, silicates et silice amorphes, phyllosilicates et fibres celluloses ou ligneuses, par exemple) et de lécithines brutes provenant d'installations intégrées de trituration et de raffinage. Il peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute
2.19.7	Aliment de tourteau d'extraction de (graines de) tournesol décortiqué(es)/Tourteau au feed d'extraction de (graines de) tournesol décortiqué(es)	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de graines de tournesol partiellement ou entièrement décortiquées auquel est ensuite appliqué un traitement thermique approprié. Le produit peut contenir jusqu'à 1 % de terre décolorante usée, d'auxiliaires de filtration (terre de diatomées, silicates et silice amorphes, phyllosilicates et fibres celluloses ou ligneuses, par exemple) et de lécithines brutes provenant d'installations intégrées de trituration et de raffinage (teneur maximale en cellulose brute: 27,5 % de la matière sèche).	Protéine brute Cellulose brute
2.20.1	Huiles et matières grasses végétales⁶	Huiles et matières grasses obtenues à partir de végétaux (à l'exclusion de l'huile de ricin); elles peuvent subir une démucilagination, un raffinage et/ou une hydrogénation.	Teneur en eau, si > 1 %
2.21.1	Lécithines brutes	Produit obtenu pendant la démucilagination	

⁶ L'espèce végétale doit être ajoutée à la dénomination.

		dans l'eau d'huile brute de graines et fruits oléagineux. De l'acide citrique, de l'acide phosphorique ou de l'hydroxyde de sodium peuvent être ajoutés pendant la démucilagination de l'huile brute.	
2.22.1	Chènevis	Graine du chanvre industriel <i>Cannabis sativa</i> L. dont la teneur maximale en THC est fixée dans la législation de l'Union européenne.	
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	Produit d'huilerie obtenu par pressage de chènevis et de chanvre.	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.23.1	Graine de pavot	Graines de <i>Papaver somniferum</i> 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

3. Graines de légumineuses et produits dérivés

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
3.1.1	Haricots toastés	Graines de <i>Phaseolus</i> spp. ou de <i>Vigna</i> 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	Caroube séchée	Fruits séchés du caroubier <i>Ceratonia siliqua</i> L.	Cellulose brute
3.2.3	Gousses de caroube séchées	Produit obtenu par concassage des fruits (gousses) séchés du caroubier, dont les graines (caroubes) ont été éliminées.	Cellulose brute
3.2.4	Farine de gousses de caroube séchées, micronisée	Produit obtenu par micronisation des fruits (gousses) séchés du caroubier, dont les graines (caroubes) ont été éliminées.	Cellulose brute Sucres totaux calculés en saccharose
3.2.5	Germe de caroube	Germe de caroube (graine du caroubier).	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 du caroubier.	Cellulose brute
3.3.1	Pois chiches	Graines de <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.4.1	Ers	Graines de <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.5.1	Graine de fenugrec	Graine de fenugrec (<i>Trigonella foenum-graecum</i>).	
3.6.1	Farine de guarée	Produit obtenu par extraction du mucilage des graines de la guarée <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> L. Taub.	Protéine brute
3.6.2	Tourteau d'extraction de germes de guarée	Produit de l'extraction du mucilage de germes de graines de guarée.	Protéine brute
3.7.1	Féveroles	Graines de féverole (<i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i>) à grains moyens (var. <i>equina</i> Pers.) et à petits grains [var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.]	
3.7.2	Flocons de féveroles	Produit obtenu par autoclavage ou infranisation et laminage de féveroles écosées.	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 <i>Lens culinaris</i> 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 <i>Lupinus</i> spp. à faible teneur en grains amers.	
3.9.2	Lupin doux décortiqué	Graines de lupin décortiqués.	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 <i>Vigna radiata</i> L.	
3.11.1	Pois	Graines de <i>Pisum</i> spp. Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	
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 Protéine brute
3.11.12	Fibres de pois	Produit obtenu par extraction après mouture et tamisage du pois dépelliculé.	Cellulose brute
3.12.1	Vesce	Graines de <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> et d'autres variétés.	

3.13.1	Gesse cultivée	Graines de <i>Lathyrus sativus</i> L. soumises à un traitement thermique approprié.	Méthode de traitement thermique
3.14.1	Jarosse d'Auvergne	Graines de <i>Vicia monanthos</i> Desf.	

4. Tubercules, racines et produits dérivés

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
4.1.1	Betterave sucrière	Racine de <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> 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.	Saccharose
4.1.4	Mélasses 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 sulfate et jusqu'à 0,25 % de sulfite.	Sucres totaux calculés en saccharose Teneur en eau, si > 28 %
4.1.5	Mélasses de betterave (sucrière), dont le sucre et/ou la bétaine ont été partiellement extraits	Produit obtenu après extraction aqueuse complémentaire du saccharose et/ou de la bétaine à partir de mélasses de betteraves sucrières. Il peut contenir jusqu'à 2 % de sulfate et jusqu'à 0,25 % de sulfite.	Sucres totaux calculés en saccharose Teneur en eau, si > 28 %
4.1.6	Mélasses 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 %
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 sulfate	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 mélasses 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 sulfate	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. Le produit peut contenir jusqu'à 2 % de sulfate	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	Produit de la fabrication de sucre constitué de	Cendres insolubles

	(sucrière) séchée, mélassée	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 sulfate.	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 sulfate et jusqu'à 0,25 % de sulfite.	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 %
4.2.1	Jus de betteraves rouges	Jus obtenu par pressage de betteraves rouges (<i>Beta vulgaris</i> convar. <i>crassa</i> var. <i>conditiva</i>) 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 <i>Daucus carota</i> L.	
4.3.2	Épluchures de carotte cuites à la vapeur	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 %.	Amidon Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche Teneur en eau, si celle-ci est < 87 % ou > 97 %
4.3.3	Chutes de carottes	Produit humide issu de la séparation mécanique dans la transformation des carottes et constitué principalement de carottes séchées et de restes de carottes. Le produit peut avoir été traité thermiquement. Teneur en eau maximale: 97 %.	Amidon Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche Teneur en eau, si celle-ci est < 87 % ou > 97 %
4.3.4	Flocons de carottes	Produit obtenu par floconnage de carottes qui sont ensuite séchées.	
4.3.5	Carottes séchées	Carottes, 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 <i>Cichorium intybus</i> L.	

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 <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.4	Pulpe de chicorée pressée	Produit de la fabrication de l'inuline à partir de racines de <i>Cichorium intybus</i> L., constitué de lamelles 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 sulfate et jusqu'à 0,2 % de sulfite.	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 <i>Cichorium intybus</i> L. constitué de lamelles 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 sulfate et jusqu'à 0,5 % de sulfite.	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 de chicorée	Fructane extrait de racines de <i>Cichorium intybus</i> L. Brut, le produit peut contenir jusqu'à 1 % de sulfate et jusqu'à 0,5 % de sulfite.	
4.4.10	Sirop d'oligofructose	Produit obtenu par hydrolyse partielle de l'inuline provenant de <i>Cichorium intybus</i> L. Brut, le produit peut contenir jusqu'à 1 % de sulfate et jusqu'à 0,5 % de sulfite.	Teneur en eau, si celle-ci est < 30 % ou > 40 %
4.4.11	Oligofructose séché	Produit obtenu par hydrolyse partielle de l'inuline provenant de <i>Cichorium intybus</i> L., puis par séchage.	
4.5.1	Ail séché	Poudre blanche à jaune d'ail (<i>Allium sativum</i> L.) pur moulu.	
4.6.1	Manioc; [tapioca]; [cassave]	Racines de <i>Manihot esculenta</i> Crantz, quelle que soit leur présentation.	Teneur en eau, si celle-ci est < 60 % ou > 70 %
4.6.2	Manioc 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 <i>Allium</i>) et constitué de peaux comme d'oignons entiers. Si le produit provient du procédé de fabrication d'huile 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	Produit sec libéré pendant la transformation des 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 <i>Solanum tuberosum</i> 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 des épluchures enlevées 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 celle-ci est < 82 % ou > 93 % Amidon Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
4.8.4	Rognures de pommes de terre brutes	Produit retiré des pommes de terre lors de la préparation de produits destinés à la consommation humaine à base de pommes de terre épluchées ou non.	Teneur en eau, si celle-ci est < 72 % ou > 88 % Amidon Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
4.8.5	Chutes de pommes de terre	Produit issu de la séparation mécanique dans la transformation des pommes de terre et constitué principalement de pommes de terre séchées et de restes de pommes de terre. Le produit peut avoir été traité thermiquement.	Teneur en eau, si celle-ci est < 82 % ou > 93 % Amidon Cellulose brute 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 traitées à la vapeur.	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'extraction 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
4.8.15	Granulés de pommes de terre	Pommes de terre séchées (après lavage, épluchage, réduction de la taille – découpe, floconnage, etc. – et extraction de l'eau).	
4.9.1	Patate douce	Tubercules d' <i>Ipomoea batatas</i> L., quelle que soit leur présentation.	Teneur en eau, si celle-ci est < 57 % ou > 78 %
4.10.1	Topinambour	Tubercules d' <i>Helianthus tuberosus</i> L., quelle que soit leur présentation.	Teneur en eau, si celle-ci est < 75 % ou > 80 %

5. Autres graines et fruits et produits dérivés

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
5.1.1	Gland	Fruits entiers du chêne pédonculé <i>Quercus robur</i> L., du chêne sessile <i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl., du chêne-liège <i>Quercus suber</i> 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 <i>Prunus dulcis</i> , 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 <i>Pimpinella anisum</i> .	
5.4.1	Pulpe de pommes séchée; [Marc de pommes séché]	Produit issu de la production de jus de <i>Malus domestica</i> 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
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	Millet	Graines de <i>Fagopyrum esculentum</i> .	
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 <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>rubra</i> .	
5.8.1	Graine d'alpiste des Canaries	Graines de <i>Phalaris canariensis</i> .	
5.9.1	Graine de carvi	Graines de <i>Carum carvi</i> 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 (<i>Castanea</i> spp.).	Protéine brute Cellulose brute

5.13.1	Pulpe d'agrumes	Produit obtenu par pressage d'agrumes <i>Citrus</i> (L.) spp. ou lors de la fabrication de jus d'agrumes. Il peut être dépectinisé.	Cellulose brute
5.13.2	Pulpe d'agrumes séchée	Produit obtenu par pressage d'agrumes ou lors de la fabrication de jus d'agrumes, qui est ensuite séché. Il peut être dépectinisé.	Cellulose brute
5.14.1	Graine de trèfle violet	Graines de <i>Trifolium pratense</i> L.	
5.14.2	Graine de trèfle blanc	Graines de <i>Trifolium repens</i> L.	
5.15.1	Parches de café	Produit obtenu à partir de grains de caféier décortiqués.	Cellulose brute
5.16.1	Graine de centauree bleuet	Graines de <i>Centaurea cyanus</i> L.	
5.17.1	Graine de concombre	Graines de <i>Cucumis sativus</i> L.	
5.18.1	Graine de cyprès	Graines de <i>Cupressus</i> L.	
5.19.1	Datte	Fruits de <i>Phoenix dactylifera</i> L. Le produit peut être séché.	
5.19.2	Graine de dattier	Graines entières de dattier.	Cellulose brute
5.20.1	Graine de fenouil	Graines de <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	
5.21.1	Figue	Fruits de <i>Ficus carica</i> L. Le produit peut être séché.	
5.22.1	Amandes de fruits⁶	Produit constitué de graines intérieures comestibles d'une noix ou d'un noyau.	
5.22.2	Pulpe de fruits⁶	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 séchée⁶	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 <i>Lepidium sativum</i> L.	Cellulose brute
5.24.1	Graines de graminacées	Graines de graminoides des familles <i>Poaceae</i> , <i>Cyperaceae</i> et <i>Juncaceae</i> .	
5.25.1	Pépins de raisin	Pépins de grains de <i>Vitis</i> 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
5.26.1	Noisette	Fruit entier ou brisures de <i>Corylus</i> (L.) spp., avec ou sans coque.	
5.26.2	Tourteau de pression de noisettes	Produit d'huilerie obtenu par pressage de d'amandes de noisette.	Protéine brute Cellulose brute

5.27.1	Pectine	La pectine est obtenue par 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. Le produit peut contenir jusqu'à 1 % de méthanol, d'éthanol ou de propan-2-ol, séparément ou en association, sur la 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	Graines de périlla	Graines de <i>Perilla frutescens</i> L. et leurs produits de mouture.	
5.29.1	Pignons	Graines de <i>Pinus</i> (L.) spp.	
5.30.1	Pistache	Fruit de <i>Pistacia vera</i> L.	
5.31.1	Graine de plantain	Graines de <i>Plantago</i> (L.) spp.	
5.32.1	Graine de radis	Graines de <i>Raphanus sativus</i> L.	
5.33.1	Graine d'épinard	Graines de <i>Spinacia oleracea</i> L.	
5.34.1	Graine de chardon	Graines de <i>Carduus marianus</i> L.	
5.35.1	Pulpe de tomate [marc de tomate]	Produit obtenu par pressage de tomates <i>Solanum lycopersicum</i> 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' <i>Achillea millefolium</i> L.	
5.37.1	Tourteau de pression d'abricot	Produit d'huilerie obtenu par pressage d'amandes d'abricot (<i>Prunus armeniaca</i> 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 (<i>Bunium persicum</i> 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 (<i>Borago officinalis</i> L.).	Protéine brute Cellulose brute
5.40.1	Tourteau de pression d'onagre	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines d'onagre (<i>Oenothera</i> L.).	Protéine brute Cellulose brute
5.41.1	Tourteau de pression de grenade	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de grenade (<i>Punica granatum</i> L.).	Protéine brute Cellulose brute
5.42.1	Tourteau de pression de noix	Produit d'huilerie obtenu par pressage de cerneaux de noix (<i>Juglans regia</i> L.).	Protéine brute Cellulose brute

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 <i>Beta</i> spp.	
6.2.1	Céréales⁶	Plantes ou parties de plantes céréalières. Le produit peut être séché, frais ou ensilé.	
6.3.1	Paille de céréales⁶	Paille de céréales.	
6.3.2	Paille de céréales traitée^{6 7}	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 <i>Trifolium</i> spp., pouvant toutefois contenir jusqu'à 20 % de luzerne (<i>Medicago sativa</i> L. et <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i>) 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 fourragères⁸ ; [Farine d'herbe] Error! Bookmark not defined.;	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
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 <i>Cannabis sativa</i> 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 féveroles	Paille de féveroles	
6.9.1	Paille de lin	Paille de lin (<i>Linum usitatissimum</i> L.).	
6.10.1	Luzerne	Plantes ou parties de plantes de <i>Medicago sativa</i> L. et de <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> .	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

⁷ La dénomination doit être complétée par la nature du traitement effectué.

⁸ L'espèce des plantes fourragères peut être indiquée dans la dénomination.

6.10.3	Luzerne séchée à haute température; [luzerne déshydratée]	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 luzerne⁹	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
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 des protéines du jus de luzerne et qui peut être séché.	Protéine brute
6.11.1	Maïs ensilé	Plants ou parties de plants de <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> ensilés.	
6.12.1	Paille de pois	Paille de <i>Pisum</i> spp.	

⁹ 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
7.1.1	Algues ¹⁰	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.
7.1.2	Algues séchées ¹⁰	Produit obtenu par séchage d'algues. Ce produit peut avoir subi un lavage destiné à en réduire la teneur en iode. Il peut contenir jusqu'à 0,1 % d'antimoussants.
7.1.3	Farine d'algues ¹⁰	Produit de la fabrication d'huile d'algues obtenu par extraction et pouvant contenir jusqu'à 0,1 % d'antimoussants.
7.1.4	Huile d'algues ¹⁰	Produit d'huilerie obtenu par extraction d'algues. Il peut contenir jusqu'à 0,1 % d'antimoussants.
7.1.5	Extrait d'algues ¹⁰ ; [Composé d'algues] ¹⁰	Extrait aqueux ou alcoolique d'algues contenant principalement des hydrates de carbone. Le produit peut contenir jusqu'à 0,1 % d'antimoussants.
7.2.6	Farine d'algues marines	Produit obtenu par séchage et broyage de macro-algues et en particulier d'algues marines brunes. Ce produit peut avoir subi un lavage destiné à en réduire la teneur en iode. Il peut contenir jusqu'à 0,1 % d'antimoussants.
7.3.1	Écorces ⁶	Écorces d'arbres ou d'arbustes nettoyées et séchées.
7.4.1	Fleurs ⁶ séchées	Toutes les parties de fleurs séchées de plantes consommables et leurs composants.
7.5.1	Brocoli séché	Produit obtenu par séchage de <i>Brassica oleracea</i> L. après lavage, réduction de la taille (découpe, floconnage, etc.) et extraction de l'eau.
7.6.1	Mélasse de canne à sucre	Produit sirupeux obtenu lors de la fabrication ou du raffinage du sucre de <i>Saccharum</i> L. Il peut contenir jusqu'à 0,5 % d'antimoussants, jusqu'à 0,5 % d'agents antitartre, jusqu'à 3,5 % de sulfate et jusqu'à 0,25 % de sulfite.
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.
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 à l'eau du sucre de canne et constitué principalement de fibres.
7.7.1	Feuilles ⁶ séchées	Feuilles séchées de plantes consommables et leurs composants.
7.8.1	Lignocellulose ⁶	Produit obtenu par transformation mécanique de bois naturel brut séché et constitué principalement de lignocellulose.
7.9.1	Racine de réglisse	Racine de <i>Glycyrrhiza</i> L.
7.10.1	Menthe	Produit obtenu par séchage des parties aériennes des plantes <i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> ou <i>Mentha viridis</i> (L.), quelle que soit leur présentation.
7.11.1	Épinards séchés	Produit obtenu par séchage d'épinards <i>Spinacia oleracea</i> L., quelle que soit leur présentation.
7.12.1	Yucca des Mohave	<i>Yucca schidigera</i> Roetzl. pulvérisé.
7.13.1	Charbon végétal; [charbon de bois]	Produit obtenu par carbonisation de matière végétale.

¹⁰ L'espèce doit être ajoutée à la dénomination.

7.14.1	Bois⁶	Bois mûr ou fibres de bois mûr non traité chimiquement.	C
--------	-------------------------	---	---

8. Produits laitiers et produits dérivés

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 poudre¹¹	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: <ul style="list-style-type: none"> - 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 sous la forme d'acides organiques (acide citrique, acide formique, acide propionique) ou inorganiques (acide sulfurique, acide chlorhydrique, acide phosphorique) notamment, 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; - jusqu'à 0,4 % d'émulsifiants (lécithine). 	Protéine brute Matières grasses brutes Lactose Teneur en eau, si > 6 %
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	Fromage et produits à base de fromage et de	Protéine brute

¹¹ Ces expressions ne sont pas synonymes et varient principalement en fonction de la teneur en eau. Utiliser l'expression appropriée selon le cas.

	fromagers	produits à base de lait.	Matières grasses brutes
8.6.1	Colostrum / Poudre de colostrum	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	<p>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).</p> <p>Lorsqu'il est spécialement élaboré à des fins d'alimentation animale, le produit peut contenir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 sous la forme d'acides organiques (acide citrique, acide formique, acide propionique) ou inorganiques (acide sulfurique, acide chlorhydrique, acide phosphorique) notamment, 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; - jusqu'à 0,4 % d'émulsifiants (lécithine). 	Teneur en eau Protéine brute Matières grasses brutes Sucres totaux
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.	Lactose Teneur en eau, si > 5 %
8.10.1	Lait / Lait en poudre¹¹	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 poudre¹¹	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 des 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 %
8.15.1	Perméat de lait / Perméat de lait en poudre¹¹	Produit obtenu par ultrafiltration, nanofiltration ou microfiltration du lait (traversant la membrane) et dont le lactose peut avoir été partiellement extrait. 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 poudre¹¹	Produit obtenu par ultrafiltration, nanofiltration ou microfiltration du lait (retenu par la membrane). Le produit peut être concentré et/ou séché.	Protéine brute Cendres brutes Lactose Teneur en eau, si > 8 %
8.17.1	Lactosérum / Lactosérum en poudre¹¹	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 sous la forme d'acides organiques (acide citrique, acide formique, acide propionique) ou inorganiques (acide sulfurique, acide chlorhydrique, acide phosphorique) notamment, 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; - jusqu'à 0,4 % d'émulsifiants (lécithine).	Protéine brute Lactose Teneur en eau, si > 8 % Cendres brutes
8.18.1	Lactosérum délactosé / Lactosérum délactosé	Lactosérum dont une partie du lactose a été extraite.	Protéine brute Lactose

	en poudre¹¹	<p>Le produit peut être concentré et/ou séché.</p> <p>Lorsqu'il est spécialement élaboré à des fins d'alimentation animale, le produit peut contenir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 sous la forme d'acides organiques (acide citrique, acide formique, acide propionique) ou inorganiques (acide sulfurique, acide chlorhydrique, acide phosphorique) notamment, 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; - jusqu'à 0,4 % d'émulsifiants (lécithine). 	<p>Teneur en eau, si > 8 %</p> <p>Cendres brutes</p>
8.19.1	Protéine de lactosérum / Protéine de lactosérum en poudre¹¹	<p>Produit obtenu par séchage des composés protéiques extraits du lactosérum par traitement chimique ou physique. Le produit peut être concentré et/ou séché.</p> <p>Lorsqu'il est spécialement élaboré à des fins d'alimentation animale, le produit peut contenir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 sous la forme d'acides organiques (acide citrique, acide formique, acide propionique) ou inorganiques (acide sulfurique, acide chlorhydrique, acide phosphorique) notamment, utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production; - jusqu'à 0,5 % d'alcalins (sodium, 	<p>Protéine brute</p> <p>Teneur en eau, si > 8 %</p>

		<p>potassium, calcium, hydroxydes de magnésium, par exemple) utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - jusqu'à 0,4 % d'émulsifiants (lécithine). 	
8.20.1	<p>Lactosérum délactosé déminéralisé / Lactosérum délactosé déminéralisé en poudre¹¹</p>	<p>Lactosérum dont une partie du lactose et des minéraux a été extraite.</p> <p>Le produit peut être concentré et/ou séché.</p> <p>Lorsqu'il est spécialement élaboré à des fins d'alimentation animale, le produit peut contenir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 sous la forme d'acides organiques (acide citrique, acide formique, acide propionique) ou inorganiques (acide sulfurique, acide chlorhydrique, acide phosphorique) notamment, 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; - jusqu'à 0,4 % d'émulsifiants (lécithine). 	<p>Protéine brute Lactose Cendres brutes Teneur en eau, si > 8 %</p>
8.21.1	<p>Perméat de lactosérum / Perméat de lactosérum en poudre¹¹</p>	<p>Produit obtenu par ultrafiltration, nanofiltration ou microfiltration du lactosérum (traversant la membrane) et dont le lactose peut avoir été partiellement extrait. Le produit peut avoir été soumis à une osmose inverse et être concentré et/ou séché.</p> <p>Lorsqu'il est spécialement élaboré à des fins d'alimentation animale, le produit peut contenir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - jusqu'à 0,5 % de phosphates sous la forme de polyphosphates 	<p>Cendres brutes Protéine brute Lactose Teneur en eau, si > 8 %</p>

		<p>(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;</p> <ul style="list-style-type: none"> - jusqu'à 0,3 % d'acides sous la forme d'acides organiques (acide citrique, acide formique, acide propionique) ou inorganiques (acide sulfurique, acide chlorhydrique, acide phosphorique) notamment, 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; - jusqu'à 0,4 % d'émulsifiants (lécithine). 	
8.22.1	Rétentat de lactosérum / Rétentat de lactosérum en poudre¹¹	<p>Produit obtenu par ultrafiltration, nanofiltration ou microfiltration du lactosérum (retenu par la membrane).</p> <p>Le produit peut être concentré et/ou séché.</p> <p>Lorsqu'il est spécialement élaboré à des fins d'alimentation animale, le produit peut contenir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 sous la forme d'acides organiques (acide citrique, acide formique, acide propionique) ou inorganiques (acide sulfurique, acide chlorhydrique, acide phosphorique) notamment, 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, 	<p>Protéine brute Cendres brutes Lactose Teneur en eau, si > 8 %</p>

		<p>triphosphate pentasodique, phosphate tricalcique, par exemple) utilisés afin d'améliorer les propriétés rhéologiques des poudres;</p> <ul style="list-style-type: none">- jusqu'à 0,4 % d'émulsifiants (lécithine).	
--	--	--	--

9. Produits d'animaux terrestres et produits dérivés

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
9.1.1	Sous-produits animaux ¹²	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 %
9.2.1	Graisse animale ¹³	Produit constitué de graisses d'animaux terrestres à sang chaud. 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 exprimés en saccharose
9.4.1	Protéines animales transformées ¹³	Produit obtenu par chauffage, séchage et mouture, d'animaux ou de parties d'animaux terrestres à sang chaud, le cas échéant partiellement dégraissés par extraction ou séparation physique. 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 ¹³	Protéines animales séchées de qualité alimentaire dérivées de la fabrication de gélatine.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes Teneur en eau, si > 8 %
9.6.1	Protéines animales hydrolysées ¹³	Protéines ayant subi une hydrolyse chimique, microbiologique ou enzymatique de protéines animales sous l'action de la chaleur et/ou de la pression.	Protéine brute Teneur en eau, si > 8 %

¹² Sans préjudice des prescriptions 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 (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
- 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
- la dénomination de l'espèce animale non utilisée eu égard à l'interdiction de réutilisation au sein de l'espèce (par ex. sans volaille).

¹³ 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, espèce aviaire) 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).

9.7.1	Farine de sang ¹³	Produit obtenu après traitement thermique du sang d'animaux de boucherie à sang chaud.	Protéine brute Teneur en eau, si > 8 %
9.8.1	Produits sanguins ¹²	Produits dérivés du sang ou de composants du sang d'animaux de boucherie à sang chaud. Il s'agit notamment du plasma séché/congelé/liquide, du 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 %
9.10.1	Collagène ¹³	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 ¹³	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 ¹³	Produit résiduaire de la fabrication de suif, saindoux, ou d'autres graisses d'origine animale extraites ou séparées 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 ¹²	Anciennes denrées alimentaires contenant des produits d'origine animale, traitées 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 <i>Gallus gallus</i> 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 sucrés entiers ou en morceaux, séchés.	Protéine brute Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 5 %
9.15.5	Coquilles d'œufs séchées	Produit issu d'œufs de volaille après extraction du contenu (jaune et albumine). Les coquilles sont séchées.	Cendres brutes
9.16.1	Invertébrés terrestres ¹²	Invertébrés terrestres entiers ou non, à tous les stades de leur vie, autres que les espèces	

		pathogènes pour l'être humain ou les animaux; traitées ou non, par exemple à l'état frais, congelé, séché.	
9.17.1	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

10. Poissons, autres animaux aquatiques et produits dérivés

Numéro	Dénomination	Description
10.1.1	Invertébrés aquatiques¹⁰	Invertébrés marins ou d'eau douce entiers ou non, à tous les stades de leur vie, autres que les espèces pathogènes pour l'être humain ou les animaux; traités ou non, par exemple à l'état frais, congelé, séché.
10.2.1	Sous-produits d'animaux aquatiques¹⁰	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.
10.3.1	Farine de crustacés	Produit obtenu par chauffage, pressage et séchage de crustacés ou de parties de crustacés, y compris de crevettes sauvages et d'élevage.
10.4.1	Poissons¹⁴	Poissons entiers ou parties de poissons: frais, congelés, cuits, traités en milieu acide ou séchés.
10.4.2	Farine de poissons¹⁴	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.
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.
10.4.4	Protéine de poissons hydrolysée	Produit obtenu par hydrolyse acide de poissons ou de parties de poissons, souvent concentré par séchage.
10.4.5	Farine d'arêtes de poissons	Produit obtenu par chauffage, pressage et séchage de parties de poissons, constitué principalement d'arêtes.
10.4.6	Huile de poisson	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).
10.4.7	Huile de poissons hydrogénée	Huile obtenue par hydrogénation d'huile de poissons.
10.5.1	Huile de krill	Huile obtenue par cuisson et pressage de plancton marin/krill, centrifugée pour en extraire l'eau.
10.5.2	Concentré protéique de krill hydrolysé	Produit obtenu par hydrolyse enzymatique de krill ou de parties de krill, souvent concentré par séchage.

¹⁴ L'espèce doit être ajoutée à la dénomination lorsque le produit est obtenu à partir de poissons d'élevage.

10.6.1	Farine d'annélides marins	Produit obtenu par chauffage et séchage d'annélides marins ou de parties d'annélides marins, y compris <i>Nereis virens</i> (M. Sars).	M C T
10.7.1	Farine de zooplancton marin	Produit obtenu par chauffage, pressage et séchage de zooplancton marin, par ex. de krill.	F M C T
10.7.2	Huile de zooplancton marin	Huile obtenue par cuisson et pressage de zooplancton marin, centrifugée pour en extraire l'eau.	T
10.8.1	Farine de mollusques	Produit obtenu par traitement thermique et séchage de mollusques ou de parties de mollusques, y compris calmars et mollusques bivalves.	F M C T
10.9.1	Farine de calmars	Produit obtenu par chauffage, pressage et séchage de calmars ou de parties de calmars.	F M C T

11. Minéraux et produits dérivés

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
11.1.1	Carbonate de calcium ¹⁵ ; [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 propylène glycol 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 [<i>Phymatolithon calcareum</i> (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 %
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 × ½ H ₂ O) 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 × 2H ₂ O) 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 ¹⁶	Sels de calcium d'acides organiques comestibles comportant au moins quatre atomes de carbone.	Calcium, acide organique
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 ₆ H ₁₁ O ₇) ₂ et ses formes hydratées.	Calcium, cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.15	Sulfate de calcium /	Produit obtenu lors de la fabrication de carbonate de sodium.	Calcium, cendres insolubles dans HCl,

¹⁵ La nature du produit d'origine peut remplacer la dénomination ou s'ajouter à celle-ci.

¹⁶ La dénomination doit être modifiée ou complétée de manière à spécifier l'acide organique.

	Carbonate de calcium		si > 5 %
11.1.16	Pidolate de calcium	L-pidolate de calcium (C ₅ H ₆ CaNO ₃). Le produit peut contenir jusqu'à 1,5 % d'acide glutamique et substances connexes.	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 %
11.2.2	Sulfate de magnésium heptahydraté	Sulfate de magnésium (MgSO ₄ × 7 H ₂ O).	Magnésium, soufre, cendres insolubles dans HCl, si > 15 %
11.2.3	Sulfate de magnésium monohydraté	Sulfate de magnésium (MgSO ₄ × H ₂ O).	Magnésium, soufre, cendres insolubles dans HCl, si > 15 %
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 ₆ H 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.	Magnésium, potassium, cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.2.10	Sels de magnésium d'acides organiques¹⁶	Sels de magnésium d'acides organiques comestibles comportant au moins quatre atomes de carbone.	Magnésium, acide organique
11.3.1	Phosphate bicalcique¹⁷; [Hydrogéo-orthophosphate de calcium]	Monohydrogénophosphate de calcium obtenu à partir d'os ou de matières inorganiques (CaHPO ₄ × H ₂ O). 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 obtenu chimiquement et composé de phosphate bicalcique et de phosphate monocalcique [CaHPO ₄ — Ca(H ₂ PO ₄) ₂ × H ₂ O]. 0,8 < Ca/P < 1,3	Phosphore total, calcium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %

¹⁷ Le procédé de fabrication peut être inclus dans la dénomination.

11.3.3	Phosphate monocalcique; [Tétrahydro-diorthophosphate de calcium]	Bis-(dihydrogénophosphate) de calcium $[\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}]$. Ca/P <0,9	Phosphore total, calcium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
11.3.4	Phosphate tricalcique; [Orthophosphate tricalcique]	Phosphate tricalcique obtenu à partir d'os ou de matières inorganiques $[\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}]$ Ca/P > 1,3	Calcium, phosphore total, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
11.3.5	Phosphate de calcium et de magnésium	Phosphate de calcium et de magnésium.	Calcium, magnésium, phosphore total, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
11.3.6	Phosphate défluoré	Phosphate naturel calciné et ayant subi un traitement thermique complémentaire visant à éliminer les impuretés.	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.	Phosphore total, calcium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
11.3.8	Phosphate de magnésium; [Phosphate magnésien]	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; [Dihydrogéo-orthophosphate de sodium]	Phosphate monosodique ($\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$)	Phosphore total, sodium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
11.3.11	Phosphate disodique; [Hydrogéo-orthophosphate disodique]	Phosphate disodique ($\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$).	Phosphore total, sodium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
11.3.12	Phosphate trisodique; [Orthophosphate trisodique]	Phosphate trisodique (Na_3PO_4).	Phosphore total, sodium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
11.3.13	Pyrophosphate de sodium; [Diphosphate tétrasodique]	Pyrophosphate de sodium ($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$).	Phosphore total, sodium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %

11.3.14	Phosphate monopotassique; [Dihydrogéo-orthophosphate de potassium]	Phosphate monopotassique ($\text{KH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$).	Phosphore total, potassium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
11.3.15	Phosphate dipotassique; [Hydrogéo-orthophosphate dipotassique]	Phosphate dipotassique ($\text{KH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$).	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; [Dihydrogéo-orthophosphate d'ammonium]	Phosphate monoammonique ($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$).	Azote total, phosphore total, calcium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
11.3.18	Phosphate diammonique; [Hydrogéo-orthophosphate diammonique]	Phosphate diammonique [$(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$].	Azote total Phosphore total P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
11.3.19	Tripolyphosphate de sodium; [Triphosphate pentasodique]	Tripolyphosphate de sodium ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_9$).	Phosphore total, sodium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
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 [$\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_2)_2 \times 6 \text{H}_2\text{O}$].	Magnésium Phosphore total P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
11.3.22	Farine d'os dégelatinisés	Os dégraissés, dégelatinisés, 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 $\text{H}_{(n+2)}\text{P}_n\text{O}_{(3n+1)}$ ($n > 2$).	Phosphore total, calcium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
11.3.25	Dihydrogéo-diphosphate de calcium	Dihydrogéo-pyrophosphate monocalcique ($\text{CaH}_2\text{P}_2\text{O}_7$).	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	Dihydrogénéodiphosphate disodique	Dihydrogénéodiphosphate disodique ($Na_2H_2P_7O_7$).	Phosphore total, calcium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
11.3.28	Diphosphate trisodique	Monohydrogénéodiphosphate trisodique (anhydre: $Na_3HP_2O_7$; monohydraté: $Na_3HP_2O_7 \times H_2O$)	Phosphore total, sodium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
11.3.29	Polyphosphate sodique; Hexamétaphosphate de sodium	Mélanges hétérogènes de sels de sodium d'acides polyphosphoriques condensés linéaires de formule générale $H_{(n+2)}P_nO_{(3n+1)}$ ($n > 2$).	Phosphore total, sodium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
11.3.30	Phosphate tripotassique	Monophosphate tripotassique [anhydre: K_3PO_4 ; hydraté: $K_3PO_4 \times n H_2O$ ($n = 1$ ou 3)].	Phosphore total, potassium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
11.3.31	Diphosphate tétrapotassique	Pyrophosphate tétrapotassique ($K_4P_2O_7$).	Phosphore total, calcium, 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 $H_{(n+2)}P_nO_{(3n+1)}$ ($n > 2$).	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 sodium¹⁵	Chlorure de sodium ($NaCl$) ou produit obtenu par cristallisation par évaporation de saumure (sel sous vide) ou d'eau de mer (sel marin) 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 [(Hydrogéné)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 %

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 [Hydrogénod carbonate trisodique]	Sesquicarbonate de sodium [$\text{Na}_3\text{H}(\text{CO}_3)_2$].	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 organiques¹⁶	Sels de sodium d'acides organiques comestibles comportant au moins quatre atomes de carbone.	Sodium, acide organique
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 organiques¹⁶	Sels de potassium d'acides organiques comestibles comportant au moins quatre atomes de carbone.	Potassium, acide organique
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	Attapulгите	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.	
11.8.1	Sulfate d'ammonium	Sulfate d'ammonium [$(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$] obtenu par synthèse chimique.	Azote exprimé en protéine brute, soufre
11.8.2	Solution de sulfate d'ammonium	Sulfate d'ammonium en solution aqueuse contenant au moins 35 % de sulfate d'ammonium.	Azote exprimé en protéine brute
11.8.3	Sels d'ammonium d'acides	Sels d'ammonium d'acides organiques comestibles comportant au moins quatre atomes de carbone.	Azote exprimé en protéine brute, acide organique

	organiques¹⁶		
11.8.4	Lactate d'ammonium	<p>Lactate d'ammonium (CH₃CHOHCOONH₄). Inclut le lactate d'ammonium produit par fermentation avec <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i>, <i>Lactococcus lactis</i> ssp., <i>Leuconostoc mesenteroides</i>, <i>Streptococcus thermophilus</i>, <i>Lactobacillus</i> spp., ou <i>Bifidobacterium</i> spp., contenant au moins 44 % d'azote exprimé en protéine brute.</p> <p>Le produit peut contenir jusqu'à 0,8 % de phosphore, 0,9 % de potassium, 0,7 % de magnésium, 0,3 % de sodium, 0,3 % de sulfates, 0,1 % de chlorures, 5 % de sucres et 0,1 % d'antimoussant à base de silicone.</p>	Azote exprimé en protéine brute, cendres brutes
11.8.5	Acétate d'ammonium	Acétate d'ammonium (CH ₃ COONH ₄) en solution aqueuse contenant au moins 55 % d'acétate d'ammonium.	Azote exprimé en protéine brute

12. (Sous-)produits de fermentation de micro-organismes

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
12.1	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.	Acide propionique si > 0,5 %
12.1.1	Protéine de <i>Methylophilus methylotrophus</i>	Produit protéique de fermentation obtenu par culture de <i>Methylophilus methylotrophus</i> (souche NCIMB 10515) ¹⁸ sur méthanol, contenant au moins 68 % de protéine brute et présentant un indice de réflectance d'au moins 50.	Protéine brute Cendres brutes Matières grasses brutes
12.1.2	Protéine de <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), d'<i>Alcaligenes acidovorans</i>, de <i>Bacillus brevis</i> et de <i>Bacillus firmus</i>	Produit protéique de fermentation obtenu par culture de <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath) (souche NCIMB 11132), d' <i>Alcaligenes acidovorans</i> (souche NCIMB 12387), de <i>Bacillus brevis</i> (souche NCIMB 13288) et de <i>Bacillus firmus</i> (souche NCIMB 13280) ¹⁸ sur du gaz naturel (env. 91 % de méthane, 5 % d'éthane, 2 % de propane, 0,5 % d'isobutane, 0,5 % de <i>n</i> -butane), de l'ammoniaque et des sels minéraux, contenant au moins 65 % de protéine brute.	Protéine brute Cendres brutes Matières grasses brutes
12.1.3	Protéine bactérienne d'<i>Escherichia coli</i>	Produit protéique, sous-produit de la fabrication d'acides aminés par culture d' <i>Escherichia coli</i> K12 ¹⁸ sur substrats d'origine végétale ou chimique, ammoniacale ou sels minéraux. Le produit peut être hydrolysé.	Protéine brute
12.1.4	Protéine bactérienne de <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Produit protéique, sous-produit de la fabrication d'acides aminés par culture de <i>Corynebacterium glutamicum</i> ¹⁸ sur substrats d'origine végétale ou chimique, ammoniacale ou sels minéraux. Le produit peut être hydrolysé.	Protéine brute
12.1.5	Levures et composants de levures [Levure de bière] [Produits dérivés de levures]	Toutes les levures et les composants de levure obtenus par culture de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , de <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , de <i>Kluyveromyces lactis</i> , de <i>Kluyveromyces fragilis</i> , de <i>Torulasporea delbrueckii</i> , de <i>Candida utilis</i> / <i>Pichia jadinii</i> , de <i>Saccharomyces uvarum</i> , de <i>Saccharomyces ludwigii</i> ou de <i>Brettanomyces</i> ssp. ^{18,19} sur substrats principalement d'origine végétale tels que mélasse, sirop de sucre, alcool, résidus de distillerie, céréales et produits	Teneur en eau, si celle-ci est < 75 % ou > 97 % Si la teneur en eau est < 75 %: Protéine brute

¹⁸ Les cellules des micro-organismes ont été inactivées ou tuées.

¹⁹ Le nom usuel des souches de levure peut s'écarter de la taxonomie scientifique de sorte que des synonymes peuvent aussi être employés pour les souches énumérées.

		amylacés, jus de fruit, lactosérum, acide lactique, sucre, hydrolysats de fibres végétales et nutriments de fermentation tels qu'ammoniaque et sels minéraux.	
12.1.6	Ensilage de mycélium issu de la fabrication de la pénicilline	Mycélium (composés azotés), sous-produit humide de la fabrication de la pénicilline par culture de <i>Penicillium chrysogenum</i> (ATCC 48271) ¹⁸ sur diverses sources d'hydrates de carbone et leurs hydrolysats, traité thermiquement et ensilé au moyen de <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>plantarum</i> , <i>sake</i> , <i>collinoides</i> et de <i>Streptococcus lactis</i> pour inactiver la pénicilline, contenant au moins 7 % d'azote exprimé en protéine brute.	Azote exprimé en protéine brute Cendres brutes
12.1.7	Levures de production de biodiesel	Toutes les levures et les composants de levures issus d'une culture de <i>Yarrowia lipolytica</i> ^{18,19} sur des huiles végétales et des fractions de démulcination 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
12.2	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.	
12.2.1	Vinasse [CMS (solubles de mélasse condensés)]	Produits dérivés de la transformation industrielle de moûts issus de procédés de fermentation, comme la fabrication d'alcool, d'acides organiques et 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 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	Sous-produits de la fabrication d'acide L-glutamique par fermentation avec <i>Corynebacterium melassecola</i> ¹⁸ sur substrat composé de saccharose, de mélasse, de produits amylacés et leurs hydrolysats, de sels d'ammonium et d'autres composés azotés.	Protéine brute
12.2.3	Sous-produits de la fabrication du monochlorhydrate de L-lysine avec <i>Brevibacterium lactofermentum</i>	Sous-produits de la fabrication du monochlorhydrate de L-lysine par fermentation avec <i>Brevibacterium lactofermentum</i> ¹⁸ 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	Sous-produits de la fabrication d'acides aminés par fermentation avec <i>Corynebacterium glutamicum</i> ¹⁸ sur substrat	Protéine brute Cendres brutes

	<i>Corynebacterium glutamicum</i>	d'origine végétale ou chimique, ammoniacale ou sels minéraux.	
12.2.5	Sous-produits de la fabrication d'acides aminés avec <i>Escherichia coli</i> K12	Sous-produits de la fabrication d'acides aminés par fermentation par <i>Escherichia coli</i> K12 ¹⁸ sur substrat d'origine végétale ou chimique, ammoniacale ou sels minéraux.	Protéine brute Cendres brutes
12.2.6	Sous-produit de la fabrication d'enzymes avec <i>Aspergillus niger</i>	Sous-produit de la fermentation d' <i>Aspergillus niger</i> ¹⁸ sur du blé et du malt pour la fabrication d'enzymes.	Protéine brute

13. Divers

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. Ils 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 %
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 glacierie	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 frais²⁰	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 végétaux²⁰	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'aromates²⁰	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 %

²⁰ L'espèce de fruits, de légumes, de plante, d'épices et de fines herbes doit être ajoutée à la dénomination selon le cas.

13.1.9	Produits de la transformation de plantes²⁰	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
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
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.	Sucres totaux calculés en saccharose
13.2.3	Fructose	Fructose sous forme de poudre cristalline purifiée. Il est obtenu à partir du glucose présent dans le sirop de glucose, au moyen de glucose-isomérase et à partir de l'inversion du saccharose.	Sucres totaux calculés en saccharose
13.2.4	Sirop de glucose	Le sirop de glucose est une solution aqueuse purifiée et concentrée de glucides nutritifs obtenue par hydrolyse à partir de l'amidon.	Sucres totaux Teneur en eau, si > 30 %
13.2.5	Mélasse de glucose	Produit obtenu lors du raffinage des sirops	Sucres totaux

		de glucose.	
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.	Lactulose
13.2.8	Glucosamine (Chitosamine)	Sucre aminé (monosaccharide) faisant partie de la structure du chitosane et de la chitine (polysaccharides). 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 Ajouter la mention «produite à partir d'animaux aquatiques» ou «produite par fermentation», selon le cas
13.3.1	Amidon²¹	Amidon.	Amidon
13.3.2	Amidon²¹ pré-gélatinisé	Produit constitué d'amidon expansé par traitement thermique.	Amidon
13.3.3	Mélange d'amidon²¹	Produit constitué d'amidon alimentaire natif et/ou modifié provenant de sources botaniques différentes.	Amidon
13.3.4	Tourteau d'hydrolysats d'amidon²¹	Produit de filtration de la liqueur d'hydrolyse de l'amidon, constitué de protéine, d'amidon, de polysaccharides, de matières grasses 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
13.3.5	Dextrine	La dextrine est de l'amidon partiellement hydrolysé à l'acide.	
13.3.6	Maltodextrine	La maltodextrine est de l'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	Produit obtenu pendant la désacidification	Matières grasses brutes

²¹ La dénomination doit être complétée par l'indication de l'origine botanique.

	d'un raffinage chimique²²	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 et de la cellulose.	Teneur en eau, si > 1 %
13.6.2	Acides gras estérifiés au glycérol²³	Glycérides obtenus par estérification de glycérol avec des acides gras. 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 gras²³	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. Le produit peut contenir jusqu'à 50 ppm de nickel après hydrogénation.	Matières grasses brutes Nickel si > 20 ppm
13.6.4	Sels d'acides gras²³	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. Le produit 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 physique²²	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 cassage²²	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 cassage²²	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	Produit obtenu pendant la désacidification	Teneur en eau, si > 40 %

²²

La dénomination doit être complétée par l'indication de l'origine botanique ou animale.

²³

La dénomination doit être modifiée ou complétée de manière à spécifier les acides gras utilisés.

	(soap-stock)²²	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 et de la cellulose.	et < 50 % Ca, Na, K ou Mg (selon le cas)
13.6.9	Monoglycérides et diglycérides d'acides gras estérifiés par des acides organiques^{16 23}	Monoglycérides et diglycérides d'acides gras comprenant au moins quatre atomes de carbones, estérifiés par des acides organiques.	Matières grasses brutes
13.6.10	Sucroesters d'acides gras²³	Esters de saccharose et d'acides gras.	Sucres totaux calculés en saccharose Matières grasses brutes
13.6.11	Sucroglycérides d'acides gras²³	Mélange d'esters de saccharose et de monoglycérides et diglycérides d'acides gras.	Sucres totaux calculés en saccharose Matières grasses brutes

13.8.1	Glycérine brute	<p>Sous-produit dérivé:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> - de saponifications d'huiles/matières grasses d'origine végétale ou animale, en principe par réaction avec des alcalins/terres alcalines, en vue d'obtenir des savons. <p>Le produit peut contenir jusqu'à 50 ppm de nickel après hydrogénation.</p>	<p>Glycérol Potassium, si > 1,5 % Sodium, si > 1,5 % Nickel si > 20 ppm</p>
13.8.2	Glycérine	<p>Produit dérivé:</p> <ul style="list-style-type: none"> - du procédé oléochimique 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 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); 	<p>Glycérol, si < 90 % sur la matière sèche Sodium, si > 0,1 % Potassium, si > 0,1 % Nickel si > 20 ppm</p>

		<p>- de saponifications 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.</p> <p>Le produit peut contenir jusqu'à 50 ppm de nickel après hydrogénation.</p>	
13.9.1	Méthylsulfonylméthane	Thiocomposé organique [(CH ₃) ₂ SO 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 ₃ H ₈ O 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.	Propylèneglycol
13.11.2	Monoesters de propylèneglycol et d'acides gras²³	Monoesters de propylèneglycol et d'acides gras, séparément ou mélangés à des diesters.	Propylèneglycol Matières grasses brutes