

MEMORIAL

Journal Officiel
du Grand-Duché de
Luxembourg



MEMORIAL

Amtsblatt
des Großherzogtums
Luxemburg

RECUEIL DE LEGISLATION

A — N° 6

3 février 1989

Sommaire

ALIMENTS DES ANIMAUX

Règlement ministériel du 9 janvier 1989 modifiant les annexes du règlement grand-ducal du 19 juillet 1983 concernant la fabrication et la commercialisation des aliments des animaux	page	60
ANNEXE I: ALIMENTS SIMPLES		60
Partie A: Dispositions générales		60
Partie B: Dispositions spéciales		62
ANNEXE II: ALIMENTS COMPOSES		87

Règlement ministériel du 9 janvier 1989 modifiant les annexes du règlement grand-ducal du 19 juillet 1983 concernant la fabrication et la commercialisation des aliments des animaux.

*Le Secrétaire d'Etat à l'Agriculture et à la Viticulture,
Le Secrétaire d'Etat à la Santé,*

Vu le règlement grand-ducal du 19 juillet 1983 concernant la fabrication et la commercialisation des aliments des animaux;

Vu la directive 87/234 CEE de la Commission modifiant l'annexe de la directive 77/101 CEE du Conseil concernant la commercialisation des aliments simples pour animaux;

Vu la directive 87/235 CEE modifiant l'annexe de la directive 79/373 CEE du Conseil concernant la commercialisation des aliments composés pour animaux;

Arrêtent:

Article unique. Les annexes I et II du règlement grand-ducal du 19 juillet 1983 concernant la fabrication et la commercialisation des aliments des animaux sont remplacées par les annexes I et II du présent règlement.

Luxembourg, le 9 janvier 1989.

*Le Secrétaire d'Etat à l'Agriculture
et à la Viticulture,
René Steichen
*Le Secrétaire d'Etat à la Santé,
Johny Lahure**

ANNEXE I: ALIMENTS SIMPLES

PARTIE A

DISPOSITIONS GENERALES

1) *Dispositions générales concernant la dénomination*

- 1.1. Si l'aliment simple a subi un traitement et que celui-ci n'apparaît pas dans la dénomination, celle-ci doit être complétée par une indication relative au traitement appliqué, au mode d'obtention et, le cas échéant, à la forme de présentation, indication telle que «pressé», «aplati», «concassé», «moulu».
- 1.2. S'agissant des aliments simples énumérés à la partie B aux points 2.1.1. à 2.1.3., il peut être prescrit que la dénomination doit être complétée par l'indication de la ou des espèces de blé dont il s'agit: blé tendre, blé dur ou blé tendre et blé dur.
- 1.3. S'agissant des aliments simples énumérés à la partie B aux points 2.9.2. et 3.2.8., il peut être prescrit que la dénomination doit être accompagnée d'une indication précisant l'espèce végétale ou animale à partir de laquelle le produit a été obtenu.

2) *Dispositions générales concernant les déclarations obligatoires et les exigences.*

- 2.1. Les teneurs indiquées ou à déclarer selon la partie B se réfèrent:
 - au poids de l'aliment simple tel quel en ce qui concerne les colonnes 4 et 5;
 - au poids de matière sèche de l'aliment simple en ce qui concerne la colonne 6, à l'exception de la teneur en humidité et des points 2.6.5. (mélasse de betteraves sucrières), 2.6.6. (mélasse de canne à sucre), 2.9.2. (graisse végétale, huile végétale), 3.2.8. (graisses animales) et 3.3.2. (huile de foie de morue).
- 2.2. Lorsque des produits visés à la partie B, colonne 2, sont utilisés pour dénaturer ou lier les aliments simples, les déclarations suivantes doivent être données:
 - dénaturants: nature et quantité des produits utilisés;
 - liants: nature des produits utilisés.
 S'agissant des liants, la quantité des produits utilisés ne peut pas dépasser 3% du poids total.
- 2.3. Sans préjudice des dispositions prévues à l'article 4 et pour autant que d'autres valeurs n'aient pas été fixées, la pureté botanique des produits et sous-produits énumérés à la partie B aux produits 1 et 2 doit, dans le cadre des exigences de composition prévues à la colonne 6, atteindre au moins 95%.
- 2.4. Sont considérées comme impuretés botaniques:
 - a) les impuretés naturelles mais inoffensives (par exemple la paille ou les débris de paille, les graines d'autres espèces cultivées ou les graines de mauvaises herbes);
 - b) les résidus inoffensifs d'autres graines ou fruits oléagineux provenant d'un processus de fabrication antérieur, pour autant que leur teneur n'excède pas 0,5%.
- 2.5. Si, à la suite des contrôles officiels des aliments simples prescrits par les articles 3 et 4 de la loi du 19 mai 1983 portant réglementation de la fabrication et du commerce des aliments des animaux, on constate un écart constituant une moins-value du produit entre le résultat du contrôle et une teneur déclarée, les tolérances minimales suivantes sont admises:

- a) pour la protéine brute:
 - 2 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 20%;
 - 10% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 20% (jusqu'à 10%);
 - 1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 10%;
 - b) pour les sucres totaux, les sucres réducteurs, la saccharose, le lactose et le glucose (dextrose):
 - 2 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 20%;
 - 10% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 20% (jusqu'à 5%);
 - 0,5 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 5%;
 - c) pour l'amidon et l'inuline:
 - 3 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 30%;
 - 10% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 30% (jusqu'à 10%);
 - 1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 10%;
 - d) pour les matières grasses brutes:
 - 1,8 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 15%;
 - 12% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 15% (jusqu'à 5%);
 - 0,6 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 5%;
 - e) pour la cellulose brute:
 - 2,1 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 14%;
 - 15% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 14% (jusqu'à 6%);
 - 0,9 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 6%;
 - f) pour l'humidité et les cendres brutes:
 - 1 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 10%;
 - 10% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 10% (jusqu'à 5%);
 - 0,5 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 5%;
 - g) pour le phosphore total, le sodium, le carbonate de calcium, le calcium, le magnésium, l'indice d'acide et les substances insolubles dans l'éther de pétrole.
 - 1,5 unités pour les teneurs (valeurs) déclarées égales ou supérieures à 15% (15) selon le cas;
 - 10% de la teneur (valeur) déclarée pour les teneurs (valeurs) déclarées inférieures à 15% (15) selon le cas, jusqu'à 2% (2);
 - 0,2 unité pour les teneurs (valeurs) déclarées inférieures à 2% (2) selon le cas;
 - h) pour les cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique et les chlorures exprimés en NaCl:
 - 10% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 3%;
 - 0,3 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 3%;
 - i) pour le carotène, la vitamine A et les canthophylles:
 - 30% de la teneur déclarée;
 - j) pour la méthionine, la lysine et les bases azotées volatiles:
 - 20% de la teneur déclarée;
- 2.6. Sans préjudice des dispositions prévues à l'article 4, la teneur en cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique ne doit pas dépasser 2% dans le cadre des exigences de composition prévues à la partie B, colonne 6, sauf si une teneur différente y a été admise.

PARTIE B
DISPOSITIONS SPECIALES

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7
1.	TOURTEAUX					
1.1.	Toutteau de pression d'amandes de palme de macoya	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines séparées de leur pulpe des espèces suivantes de palmier macoya : <i>Acrocomia sclerocarpa</i> Mart. et <i>Acrocomia total</i> Mart.	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute min. 29,5 % Humidité max. 12 % Cendres brutes max. 8 %	
1.2.	Tourteau d'extraction d'amandes de palme de macoya	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines séparées de leur pulpe des espèces de palmier macoya	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brute min. 32 % Matières grasses brutes max. 2,3 % Cendres brutes max. 8 % Humidité max. 12 %	
1.3.	Tourteau de pression de pulpe de palme de macoya	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de pulpes de palme de macoya	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute min. 11,5 % Humidité max. 12 % Cellulose brute max. 24 % Cendres brutes max. 9 %	
1.4.	Tourteau de pression d'arachide décortiquée	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines d'arachides <i>Arachis hypogaea</i> et d'autres espèces d' <i>Arachis</i> décortiquées	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute min. 49 % Humidité max. 12 % Cellulose brute max. 7 % Cendres brutes max. 7 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.5.	Tourteau d'extraction d'arachide décortiquée	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines d'arachides décortiquées	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute Cendres brutes Humidité	min. 52,5 % max. 2,3 % max. 8 % max. 7 % max. 12,5 %
1.6.	Tourteau de pression d'arachide partiellement décortiquée	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines d'arachides partiellement décortiquées	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes	mm. 40 % max. 12 % max. 16 % max. 8 %
1.7.	Tourteau d'extraction d'arachide partiellement décortiquée	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction, à partir de graines d'arachides partiellement décortiquées	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute Cendres brutes Humidité	min. 43 % max. 2,3 % max. 16 % max. 8 % max. 12,5 %
1.8.	Tourteau de pression de colza	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de colza <i>Brassica napus L. ssp. oleifera (Metzg.) Sinsk.</i> , de sarson indien <i>Brassica napus L. var. glauca (Roxb.) O. E. Schulz</i> , ainsi que de navette <i>Brassica campestris L. ssp. oleifera (Metzg.) Sinsk.</i>	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute Humidité Cendres brutes Pureté botanique	min. 36 % max. 12 % max. 9,5 % min. 94 %
1.9.	Tourteau d'extraction de colza	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction, à partir de graines de colza, de sarson indien ainsi que de navette	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes Humidité Pureté botanique	min. 38,5 % max. 3 % max. 10 % max. 12,5 % min. 94 %
1.10.	Tourteau de pression de coprah	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir d'amandes (endosperme) séchées recouvertes de l'enveloppe de la graine (tégument) du cocotier <i>Cocos nucifera L.</i>	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute Humidité Cendres brutes	min. 20,5 % max. 12 % max. 8 %

1	2	3	4	5	6	7
1.11.	Tourteau d'extraction de coprah	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir d'amandes (endosperme) séchées recouvertes de l'enveloppe de la graine (tégument) du cocotier	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes Humidité	min. 22,5 % max. 3,3 % max. 8 % max. 12,5 %
1.12.	Tourteau de pression de palmiste	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de noix de palme débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses des espèces de palmier à huile <i>Elaeis guineensis</i> Jacq. et <i>Corozo oleifera</i> (H.B.K.) — L, H. Bailey (<i>Elaeis melanococca</i> auct.)	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute Humidité Cendres brutes	min. 17 % max. 12 % max. 5,5 %
1.13.	Tourteau d'extraction de palmiste	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de noix de palme débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses des espèces de palmier à huile	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes Humidité	min. 18 % max. 2,3 % max. 5,5 % max. 12,5 %
1.14.	Tourteau de pression de soja	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de soja <i>Glycine max</i> (L) Merr.	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 47,5 % max. 12 % max. 8 % max. 7,5 %
1.15.	Tourteau d'extraction de soja cuit	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines de soja ayant subi un traitement thermique approprié	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes Activité uréasique Matières grasses brutes	min. 50 % max. 12,5 % max. 8 % max. 7,5 % max. 0,4 % max. 2,3 %

1	2	3	4	5	6	7	
1.16.	Tourteau d'extraction de soja cuit dépelliculé	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines de soja dépelliculées ayant subi un traitement thermique approprié	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brutes Humidité Cellulose brute Cendres brutes Activité uréasique Matières grasses brutes.	min. 54,5% max. 12,5 % max. 4 % max. 7 % max. 0,4 % max. 2,3 %	
1.17.	Tourteau de pression de coton décortiqué	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de coton débarrassées de leurs fibres et de leurs coques appartenant aux espèces <i>Gossypium spp.</i>	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute Humidité Cendres brutes Cellulose brute	min. 45,5 % max. 12 % max. 9 % max. 12,5 %	
1.18.	Tourteau d'extraction de coton décortiqué	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines de coton débarrassées de leurs fibres et de leurs coques	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute Cendres brutes Humidité	min. 47,5 % max. 2,3 % max. 13,5 % max. 9 % max. 12,5 %	
1.19.	Tourteau de pression de coton partiellement décortiqué	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de coton débarrassées de leurs fibres et partiellement de leurs coques	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 34 % max. 12 % max. 22,5 % max. 10 %	
1.20.	Tourteau d'extraction de coton partiellement décortiqué	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines de coton débarrassées de leurs fibres et partiellement de leurs coques	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute Cendres brutes Humidité	min. 36,5 % max. 2,3 % max. 22,5 % max. 10 % max. 12,5 %	
1.21.	Tourteau de pression de niger	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de <i>niger Guizotra abyssinica (L.f.) Cass.</i>	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 33 % max. 12 % max. 9 % max. 3,4 %	

1	2	3	4	5	6	7	
1.22.	Tourteau de pression de tournesol décortiqué	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de tournesol <i>Helianthus annuus L.</i> , débarrassées autant que possible de leurs coques	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 43 % max. 12 % max. 16 % max. 9 %	
1.23.	Tourteau d'extraction de tournesol décortiqué	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines de tournesol débarrassées autant que possible de leurs coques	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes Cellulose brute Humidité	min. 45,5 % max. 3 % max. 9 % max. 16 % max. 12,5 %	
1.24.	Tourteau de pression de tournesol partiellement décortiqué	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de tournesol débarrassées partiellement de leurs coques	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 30,5 % max. 12 % max. 27,5 % max. 9 %	
1.25.	Tourteau d'extraction de tournesol partiellement décortiqué	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines de tournesol débarrassées partiellement de leurs coques	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute Cendres brutes Humidité	min. 32 % max. 3 % max. 27,5 % max. 9 % max. 12,5 %	
1.26.	Tourteau de pression de lin	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de lin <i>Linum usitatissimum L.</i>	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute Humidité Cendres brutes Pureté botanique	min. 34 % max. 12 % max. 8 % min. 93 %	
1.27.	Tourteau d'extraction de lin	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines de lin	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes Humidité Pureté botanique	min. 36,5 % max. 3,3 % max. 8 % max. 12 % min. 93 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.28.	Tourteau de pression de babassu	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de noix de palme, débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses, des palmiers habassu brésiliens <i>Orbignya oleifera</i> Burr. et d'autres espèces d' <i>Orbignya</i>	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 22,5 % max. 12 % max. 17 % max. 7,5 %
1.29.	Tourteau de pression de germes de riz	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de germes de riz <i>Oryza saliva</i> L. auxquels des parties de l'amande farineuse et du tégument adhérent encore	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute Humidité Cellulose brute Balles de riz	min. 25 % max. 12 % max. 10 % max. 1 %
1.30.	Tourteau d'extraction de germes de riz	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de germes de riz auxquels des parties de l'amande farineuse et du tégument adhérent encore	Protéine hrute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute Humidité Balles de riz	min. 26 % max. 2,3 % max. 10 % max. 12,5 % max. 1 %
1.31.	Tourteau de pression de sésame	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de sésame <i>Sesamum indicum</i> L.	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 43 % max. 12 % max. 15 % max. 5 %
1.32.	Tourteau d'extraction de sésame	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines de sésame	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes Humidité Cendres insolubles dans HCL	min. 45,5 % max. 2,3 % max. 15 % max. 12,5 % max. 5 %
1.33.	Tourteau d'extraction de cacao	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de fèves séchées et grillées de cacao <i>Theobroma cacao</i> L., débarrassées autant que possible de leurs coques	Protéine brute Cellulose brute	Cendres hrutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes Matières grasses brutes	min. 22,5 % max. 12,5 % max. 13 % max. 9 % max. 2,3 %

1	2	3	4	5	6	7
1.34.	Tourteau de pression de germes de blé	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de germes de blé, des espèces <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. et d'autres espèces cultivées de blé nu ou de grains d'épeautre décortiqués des espèces <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank., <i>Triticum monococcum</i> L., auxquels des parties de l'amande farineuse et du tégument adhèrent encore	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute Humidité Cendres brutes min. 28,5 % max. 12 % max. 7 %	
1.35.	Tourteau de pression de germes de maïs (maïserie)	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression et par voie sèche à partir de germes de maïs <i>Zea mais</i> L., auxquels des parties de l'amande farineuse et du tégument adhèrent encore	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité Amidon	Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes min. 12,5 % max. 12,5 % max. 8 % max. 9 %	
1.36.	Tourteau d'extraction de germes de maïs (maïserie)	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction et par voie sèche à partir de germes de maïs auxquels des parties de l'amande farineuse et du tégument adhèrent encore	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes Amidon	Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes Matières grasses brutes min. 13,5 % max. 12,5 % max. 8 % max. 9 % max. 2,3 %	
1.37.	Tourteau de pression de germes de maïs (amidonnerie)	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression et par voie humide à partir de germes de maïs auxquels des parties de l'amande farineuse et du tégument adhèrent encore	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute Humidité Cendres brutes min. 20 % max. 12,5 % max. 7,5 %	
1.38.	Tourteau d'extraction de germes de maïs (amidonnerie)	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction et par voie humide à partir de germes de maïs auxquels des parties de l'amande farineuse et du tégument adhèrent encore	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes Humidité min. 21,5 % max. 2,3 % max. 7,5 % max. 12,5 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.39.	Tourteau d'extraction d'olives	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir des fruits de l'olivier, <i>Olea Europea L.</i> , débarrassés autant que possible des débris de noyaux	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brute Matières grasses brutes Humidité Cendres brutes Cellulose brute	min. 12 % max. 1,6 % max. 12,5 % max. 6,5 % max. 30 %
2.	PRODUITS ET SOUS-PRODUITS DU TRAITEMENT DES SUBSTANCES VEGETALES					
2.1.	Sous-produits de meunerie					
2.1.1.	Son de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de la farine à partir de blé ou d'épeautre décortiqué préalablement nettoyés. Il est constitué essentiellement de fragments d'enveloppes et, d'autre part, des parties du grain débarrassées en grande partie de l'amande farineuse	Cellulose brute	Cendres brutes Humidité	Humidité Cellulose brute Cendres brutes	max. 14 % max. 14,5 % max. 8,5 %
2.1.2.	Remoulage de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine à partir de blé ou d'épeautre décortiqué préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et, d'autre part, de parties du grain débarrassées de l'amande farineuse dans une moindre mesure que le son de blé	Cellulose brute	Amidon Cendres brutes Humidité	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 21 % max. 14 % max. 11,5 % max. 7,5 %
2.1.3.	Farine basse de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de parties de l'amande farineuse et, d'autre part, de fins fragments d'enveloppes et de quelques débris de grains	Cellulose brute	Amidon Cendres brutes Humidité	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 35 % max. 14 % max. 6 % max. 6,5 %

1	2	3	4	5	6	7	
2.1.4.	Germes de blé	Sous-produit de la meunerie constitué essentiellement de germes de blé aplatis ou non, auxquels adhèrent encore des parties de l'amande farineuse et des enveloppes	Cellulose brute	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes Humidité	Protéine brute Matières grasses brutes Humidité Cellulose brute	min. 28,5 % min. 8 % max. 12 % max. 4,5 %	
2.1.5.	Son de seigle	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine de seigle <i>Secale cereale L.</i> , préalablement nettoyé. Il est constitué essentiellement de fragments d'enveloppes et, d'autre part, des parties du grain débarrassées en grande partie de l'amande farineuse	Cellulose brute	Cendres brutes Humidité	Humidité Cellulose brute Cendres brutes	max. 14 % max. 10,5 % max. 6,5 %	
2.1.6.	Rebulet de seigle (remoulage de seigle)	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine de seigle, préalablement nettoyé. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et, d'autre part, des parties du grain débarrassées de l'amande farineuse dans une moindre mesure que le son de seigle	Cellulose brute	Amidon Cendres brutes Humidité	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 21 % max. 14 % max. 7,5 % max. 7 %	
2.1.7.	Remoulage de seigle (farine basse de seigle)	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine de seigle, préalablement nettoyé. Il est constitué principalement de parties de l'amande farineuse et, d'autre part, de fins fragments d'enveloppes et de quelques débris de grains	Cellulose brute	Amidon Cendres brutes Humidité	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 35 % max. 14 % max. 4,5 % max. 4,5 %	
2.2.	Produits et sous-produits de la fabrication de flocons de gruaux et de grains décortiqués						
2.2.1.	Farine fourragère d'avoine	Sous-produit riche en amidon obtenu lors de la transformation de l'avoine <i>Avena sativa L.</i> et d'autres espèces cultivées d'avoine nettoyées et décortiquées en gruaux ou en farine blutée d'avoine	Cellulose brute Amidon	Cendres brutes Humidité	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 46,5 % max. 14 % max. 8 % max. 5 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.2.2.	Flocons d'orge	Produit obtenu par l'aplatissage de l'orge <i>Hordeum vulgare</i> L. décortiquée traitée à la vapeur	Cellulose hrute Amidon	Amidon Humidité	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 58 % max. 14 % max. 2,3 % max. 4,7 % max. 0,5 %
2.2.3.	Farine fourragère d'orge	Sous-produit résultant de la transformation de l'orge préalablement nettoyée et décortiquée en orge perlée, en semoule ou en farine blutée d'orge	Cellulose brute Amidon	Cendres brutes Humidité	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 40,5 % max. 14 % max. 11,5 % max. 6,5 %
2.2.4.	Flocons de maïs	Produit obtenu par l'aplatissage du maïs traité à la vapeur	Cellulose brute	Amidon Humidité	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	mm. 70 % max. 14 % max. 4,7 % max. 3,5 % max. 0,5 %
2.2.5.	Issues de pois (farine fourragère de pois)	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de la farine de pois <i>Pisum sativum</i> L. Il est constitué essentiellement par des parties de l'endosperme et dans une moindre mesure par des pellicules	Protéine brute Cellulose brute	Matières grasses brutes Cendres brutes Humidité	Protéine brute Humidité Cellulose brute	min. 23,5 % max. 14 % max. 9,5 %
2.2.6.	Flocons de pommes de terre	Produit obtenu par le séchage de pommes de terre <i>Solanum tuberosum</i> L., pelées ou non pelées, cuites à la vapeur ou à l'eau et écrasées	Cellulose brute	Amidon Humidité	Amidon Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 70 % max. 14 % max. 7,5 % max. 1,7 %

1	2	3	4	5	6	7
2.3.	Sous-produits de maiserie					
2.3.1.	Farine fourragère de maïs	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de la farine ou de la semoule de maïs	Amidon	Cellulose brute Cendres brutes Matières grasses brutes Humidité Protéine brute	Amidon min. 37 % Humidité max. 14 % Cellulose brute max. 9 % Cendres brutes max. 5 %	
2.3.2.	Sons de maïs	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de la farine ou de la semoule de maïs. Il est constitué principalement d'enveloppes ainsi que de germes de maïs et, dans une certaine mesure, de fragments de l'amande farineuse	Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes Protéine brute	Humidité max. 14 % Cellulose brute max. 15 % Cendres brutes max. 5 %	
2.3.3.	Germes et sons de maïs	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de la farine, de la semoule ou de l'amidon de maïs. Il est constitué par des germes non extraits du son de maïs et quelques débris de l'amande farineuse	Protéine brute Matières grasses brutes	Humidité Cellulose brute Cendres brutes Amidon	Matières grasses brutes min. 11% Humidité max. 13 % Cellulose brute max. 9 %	
2.4.	Produits et sous-produits de rizerie					
2.4.1.	Riz fourrager moulu	Produit obtenu par la mouture de riz fourrager constitué soit par des grains verts non mûrs ou crayeux, obtenus par tamisage, lors de l'usinage du riz décortiqué, soit par des grains de riz normalement constitués, décortiqués, tachetés ou jaunes	Amidon	Cellulose brute Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes Protéine brute	Amidon min. 76 % Humidité max. 14 % Cellulose brute max. 2,9 % Cendres brutes max. 3,5 % Cendres insolubles dans HCl max. 1 %	
2.4.2.	Brisures de riz	Sous-produit obtenu lors de la préparation de riz poli ou de riz glacé. Il est constitué essentiellement de petits grains ou de grains brisés.	Amidon		Pureté botanique min. 99 % Humidité max. 14 % Cendres insolubles dans HCl max. 1 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.4.3.	Sons de riz (farine fourragère de riz hrune)	Sous-produit obtenu lors du premier polissage du riz cargo. Il est constitué de pellicules argentées, de particules de la couche d'aleurone, de l'amande farineuse et de germes	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute min. 13,5 % Matières grasses brutes min. 13,5 % Humidité max. 12 % Cellulose hrute max. 12,5 % Cendres brutes max. 13,5 % Cendres insolubles dans HCl max. 1,7 % Balles de riz max. 3 %	
2.4.4.	Farine basse de riz (farine fourragère blanche de riz)	Sous-produit obtenu lors du deuxième polissage du riz cargo. Il est constitué principalement des particules de l'amande farineuse, de la couche d'aleurone et de germes	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute min. 13,5 % Matières grasses brutes min. 13,5 % Humidité max. 12 % Cellulose brute max. 7 % Cendres brutes max. 10 % Cendres insolubles dans HCl max. 0,6 % Balles de riz max. 1 %	
2.5.	Produits et sous-produits d'amidonnerie et de féculerie					
2.5.1.	Amidon de maïs	Amidon de maïs pratiquement pur	Amidon	Humidité Cendres brutes	Amidon mm. 98 % Humidité max. 14 % Cendres brutes max. 0,6 %	
2.5.2.	Amidon de maïs pré-gélatinisé	Amidon de maïs pratiquement pur, largement éclaté par un traitement thermique approprié	Amidon	Humidité Cendres brutes	Amidon min. 98 % Humidité max. 10 % Cendres brutes max. 0,6 % Cendres insolubles dans HCl max. 0,5 %	
2.5.3.	Amidon de maïs pré-gélatinisé partiellement hydrolysé	Amidon de maïs pratiquement pur, largement pré-gélatinisé et partiellement hydrolysé	Amidon Sucres réducteurs exprimés en glucose	Humidité Cendres brutes	Sucres réducteurs exprimés en glucose min. 28 % Humidité max. 10 % Cendres brutes max. 1,1 % Cendres insolubles dans HCL max. 0,5 %	x

1	2	3	4	5	6	7
2.5.4.	Gluten de maïs	Sous-produit séché de l'amidonnerie de maïs. Il est constitué principalement par le gluten obtenu lors de la séparation de l'amidon	Protéine brute	Humidité Cellulose brute Cendres brutes Matières grasses brutes Xantophylles	Protéine brute min. 67 % Humidité max. 13 % Cellulose brute max. 5 % Cendres brutes max. 3,5 % Cendres insolubles dans HCl max. 0,5 %	
2.5.5.	Issues de maïs (France) ou aliment de gluten de maïs (Belgique)	Sous-produit séché de l'amidonnerie de maïs. Il est constitué par des sons et par une plus faible quantité de gluten. Les résidus séchés des eaux de trempes et les germes déshuilés peuvent y être ajoutés	Protéine brute	Humidité Cellulose brute Cendres brutes Matières grasses brutes	Protéine brute mm. 20,5 % Humidité max. 13 % Cellulose brute max. 11,5 % Cendres brutes max. 10,5 %	
2.5.6.	Amidon de riz	Amidon de riz pratiquement pur	Amidon	Humidité Cendres brutes	Amidon min. 98 % Humidité max. 14 % Cendres brutes max. 1,2 % Cendres insolubles dans HCl max. 0,5 %	
2.5.7.	Amidon de riz prégélatinisé	Amidon de riz pratiquement pur, largement éclaté par un traitement thermique approprié	Amidon	Humidité Cendres brutes	Amidon min. 94 % Humidité max. 10 % Cendres brutes max. 1,1 % Cendres insolubles dans HCl max. 0,5 %	
2.5.8.	Gluten de riz	Sous-produit séché de l'amidonnerie de riz constitué principalement de gluten	Protéine brute	Humidité Cellulose brute Cendres brutes Matières grasses brutes	Protéine brute min. 63 % Humidité max. 13 % Cellulose brute max. 2,3 % Cendres brutes max. 5 % Cendres insolubles dans HCl max. 0,5 %	

1	2	3	4	5	6	7	
2.5.9.	Issues de sorgho (France) ou aliment de gluten de sorgho (Belgique)	Sous-produit séché de l'amidonnerie de sorgho <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench s.l. Il est constitué par des sons et une plus faible quantité de gluten. Les résidus séchés des eaux de trempé et les germes peuvent y être ajoutés	Protéine brute	Humidité Cellulose brute Cendres brutes Matières grasses brutes	Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 20,5 % max. 13 % max. 11 % max. 9 %	
2.5.10.	Amidon de blé	Amidon de Ne pratiquement pur	Amidon	Humidité Cendres brutes	Amidon Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 98 % max. 14 % max. 0,6 % max. 0,5 %	
2.5.11	Amidon de blé pré-gélatinisé	Amidon de blé pratiquement pur largement pré-gélatinisé par un traitement thermique approprié	Amidon	Humidité Cendres brutes	Amidon Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 91 % max. 10 % max. 0,6 % max. 0,5 %	
2.5.12.	Amidon de blé pré-gélatinisé, partiellement hydrolysé	Amidon de blé pratiquement pur largement pré-gélatinisé et partiellement hydrolysé	Amidon Sucres réducteurs exprimés en glucose	Humidité Cendres brutes	Sucres réducteurs exprimés en glucose Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 28 % max. 10 % max. 1,1 % max. 0,5 %	
2.5.13.	Gluten de blé	Sous-produit séché de l'amidonnerie de blé. Il est constitué principalement par le gluten obtenu lors de la séparation de l'amidon	Protéine brute	Humidité Cendres brutes	Protéine brute Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 80 % max. 12 % max. 1,7 % max. 0,5 %	

1	2	3	4	5	6	7	
2.5.14.	Amidon de manioc	Amidon pratiquement pur obtenu à partir de racines de manioc <i>Manibot esculenta Crantz</i>	Amidon	Humidité Cendres brutes	Amidon Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 92 % max. 15 % max. 1,2 % max. 0,5 %	
2.5.15.	Amidon de manioc pré-gélatinisé	Amidon obtenu à partir de racines de manioc, largement pré-gélatinisé par un traitement thermique approprié	Amidon	Humidité Cendres brutes	Amidon Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 91 % max. 10 % max. 1,1 % max. 0,5 %	
2.5.16.	Fécule de pommes de terre	Fécule de pommes terre pratiquement pure	Amidon	Humidité Cendres brutes	Amidon Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 98 % max. 20 % max. 1 % max. 0,5 %	
2.5.17.	Fécule de pommes de terre pré-gélatinisée	Fécule de pommes de terre pratiquement pure, largement pré-gélatinisée par un traitement thermique approprié	Amidon	Humidité Cendres brutes	Amidon Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 96 % max. 10 % max. 1,1 % max. 0,5 %	
2.5.18.	Fécule de pommes de terre pré-gélatinisée, partiellement hydrolysée	Fécule de pommes de terre pratiquement pure, largement pré-gélatinisée et partiellement hydrolysée	Amidon Sucres réducteurs exprimés en glucose	Humidit Cendres brutes	Sucres réducteurs exprimés en glucose Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 28 % max. 10 % max. 1,5 % max. 0,5 %	x
2.5.19.	Protéine de pommes de terre	Sous-produit séché de la féculerie constitué principalement de substances protéiniques résultant de la séparation de la fécule	Protéine brute	Humidité Cendres brutes Matières grasses brutes Cellulose brute	Protéine hrute Humidité Cendres insolubles dans HCl	min. 76 % max. 14 % max. 0,5 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.5.20.	Pulpes séchées de pommes de terre	Sous-produit séché de féculerie	Amidon	Humidité Cendres brutes Matières grasses brutes Cellulose brute	Amidon Humidité Cellulose brute min. 40,5 % max. 14 % max. 21 %	
2.5.21.	Dextrose (glucose)	Produit de la saccharification de l'amidon ou de la fécule constitué par du glucose purifié et cristallisé (avec ou sans eau de cristallisation)	Glucose	Humidité	Glucose Humidité min. 99,5 % max. 10 %	
2.5.22.	Mélasse de dextrose	Sous-produit obtenu lors de la cristallisation du dextrose	Sucres réducteurs exprimés en glucose	Humidité Cendres brutes	Sucres réducteurs exprimés en glucose Humidité Cendres brutes min. 60 % max. 40 % max. 4 %	x
2.6.	Produits et sous-produits de la fabrication du sucre					
2.6.1.	Sucre (saccharose)	Sucres de betterave ou de canne à l'état solide	Saccharose	Cendres	Saccharose min. 97 %	
2.6.2.	Cossettes séchées de betteraves sucrières	Produit obtenu par séchage de cossettes provenant de betteraves sucrières <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell., préalablement lavées	Sucres totaux exprimés en saccharose	Humidité Cendres brutes	Sucres totaux exprimés en saccharose Humidité Cendres brutes min. 57 % max. 13 % max. 7 %	
2.6.3.	Cossettes partiellement épuisées et séchées de betteraves sucrières	Produit obtenu par séchage de cossettes partiellement épuisées provenant de betteraves sucrières préalablement lavées	Sucres totaux exprimés en saccharose	Humidité Cendres brutes	Sucres totaux exprimés en saccharose Humidité Cendres brutes min. 20,5 % max. 13 % max. 7 %	

1	2	3	4	5	6	7	
2.6.4.	Pulpes séchées de betteraves sucrières	Sous-produit de la fabrication du sucre constitué de cossettes épuisées et séchées de betteraves sucrières		Cellulose brute	Sucres totaux exprimés en saccharose Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	max. 10 % max. 13 % max. 8 % max. 3,5 %	
2.6.5.	Mélasse de betteraves sucrières	Sous-produit constitué par le résidu sirupeux recueilli lors de la fabrication ou du raffinage du sucre provenant de betteraves sucrières	Sucres totaux exprimés en saccharose		Sucres totaux exprimés en saccharose par rapport au produit tel quel	min. 42 %	x
2.6.6.	Mélasse de canne à sucre	Sous-produit constitué par le résidu sirupeux recueilli lors de la fabrication ou du raffinage du sucre provenant des cannes à sucre <i>Saccharum officinarum L.</i>	Sucres totaux exprimés en saccharose		Sucres totaux exprimés en saccharose par rapport au produit tel quel	min. 47 %	x
2.7.	Produits et sous-produits de malterie de brasserie de distillerie et de transformation de fruits ainsi que les levures fourragères séchées						
2.7.1.	Radicelles de malt	Sous-produit de malterie constitué par les radicelles séchées de céréales germées	Protéine brute	Humidité Cendres brutes Cellulose brute	Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 26,5 % max. 12,5 % max. 18,5 % max. 8,5 %	
2.7.2.	Levures séchées	Levures en mélange ou non appartenant aux familles des <i>Saccharomycetaceae</i> , <i>Endomycetaceae</i> , <i>Cryptococcaceae</i> , cultivées sur les substrats suivants : jus et mélasses de betterave ou de canne, vinasses de distillerie ou de levurerie, lactosérum, graines de céréales et produits issus de leur transformation, liqueurs d'hydrolyse de matières cellulosiques et dont les cellules ont été tuées et séchées	Protéine brute	Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 49 % max. 10 % max. 9,5 % max. 1,1 %	x

1	2	3	4	5	6	7
2.7.3.	Drèches séchées de brasserie	Sous-produit de brasserie obtenu par séchage des résidus de céréales maltées ou non maltées ainsi que d'autres matières amylacées	Protéine brute	Humidité Cellulose brute	Protéine brute min. 23 % Solubilité de la protéine brute (1) min. 70 % Humidité max. 12,5 % Cellulose brute max. 19,5 % Cendres brutes max. 6,5 %	
2.7.4.	Drèches séchées de distillerie	Sous-produit de distillerie obtenu par séchage des résidus de céréales travaillées ou d'autres matières amylacées	Protéine brute	Humidité Cellulose brute	Protéine brute min. 23 % Solubilité de la Protéine brute (1) min. 70 % Humidité max. 12,5 % Cellulose brute max. 19,5 % Cendres brutes max. 6,5 %	
2.7.5.	Pulpes d'agrumes déshydratées	Sous-produit séché obtenu lors de la fabrication de jus d'agrumes		Humidité Cellulose brute	Humidité max. 13 % Acidité exprimée en acide citrique anhydre max. 4,6 %	
2.8.	Produits agricoles séchés artificiellement					
2.8.1.	Farine d'herbe deshydratée	Produit obtenu par séchage artificiel ou, éventuellement par préséchage de jeunes plantes fourragères dont les enzymes activant l'oxydation ont été rendus pratiquement inactifs par le séchage	Protéine brute	Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl Cellulose brute Carotène Matières grasses brutes	Protéine brute min. 15,5 % Carotène min. 0,01 % Humidité max. 12 % Cendres brutes max. 15 % Cendres insolubles dans HCl max. 3,4 %	

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

1	2	3	4	5	6	7
2.8.2.	Farine de luzerne déshydratée	Produit obtenu par séchage artificiel ou éventuellement par préséchage de jeunes plantes fourragères dont les enzymes activant l'oxydation ont été rendus pratiquement inactifs par le séchage. Ce produit peut contenir environ 20% d'herbes ou de trèfle séchés artificiellement en même temps que la luzerne	Protéine brute	Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl Cellulose brute Carotène Matières grasses brutes	Protéine brute min. 17 % Carotène min. 0,01 % Humidité max. 12 % Cendres brutes max. 15 % Cendres insolubles dans HCl max. 3,4 %	
2.8.3.	Farine de trèfle déshydraté	Produit obtenu par séchage artificiel ou éventuellement par préséchage de jeunes plantes fourragères dont les enzymes activant l'oxydation ont été rendus pratiquement inactifs par le séchage. Ce produit peut contenir environ 20% d'herbes ou de luzerne séchées artificiellement en même temps que le trèfle	Protéine brute	Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl Cellulose brute Carotène Matières grasses brutes	Protéine brute min. 17 % Carotène min. 0,01 % Humidité max. 12 % Cendres brutes max. 15 % Cendres insolubles dans HCl max. 3,4 %	
2.8.4.	Collets et feuilles déshydratés de betteraves sucrières	Produit obtenu par séchage artificiel de collets et de feuilles de betteraves, hachés ou non et préalablement lavés		Protéine brute Sucres totaux exprimés en saccharose Humidité Cendres insolubles dans HCl Cellulose brute	Humidité max. 12 % Cendres insolubles dans HCl max. 4 %	
2.8.5.	Cousettes de topinambours ou farine de topinambours	Produit obtenu respectivement par concassage ou mouture de tubercules préalablement nettoyés et séchés de topinambours <i>Helianthus tuberosus L.</i>	Inuline	Humidité Cendres brutes Cellulose brute Matières grasses brutes Protéine brute	Inuline min. 63 % Humidité max. 13 % Cellulose brute max. 6,5 % Cendres brutes max. 4,6 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.8.6.	Cossettes de patates douces ou farine de patates douces	Produit obtenu respectivement par concassage ou mouture de tubercules préalablement nettoyés et séchés de patates douces, <i>Ipomœa batatas (L.) Poir.</i>	Amidon	Humidité Cendres brutes Cellulose brute Matières grasses brutes Protéine brute	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes max 4,6 %	min. 57,5 % max. 13 % max. 6,5 %
2.8.7.	Farine de manioc ou cossettes de manioc ou racines de manioc	Racines de manioc séchées et, si nécessaire, lavées et pelées, ainsi que les produits obtenus par concassage ou mouture	Amidon	Humidité Cendres brutes Cellulose brute Matières grasses brutes Protéine brute	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl max. 3,3 %	min. 75 % max. 13 % max. 5,2 % max. 5,5 %
2.8.8.	Farine de manioc type 55 ou cossettes de manioc type 55 ou racines de manioc type 55	Racines de manioc non pelées, séchées et le cas échéant lavées, ainsi que les produits obtenus par concassage ou mouture	Amidon	Humidité Cendres brutes Cellulose brute Matières grasses brutes Protéine brute	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl max. 4 %	min. 63 % max. 13 % max. 9 % max. 6 %
2.8.9.	Pulpe de manioc séché	Déchets provenant de l'amidonnerie de manioc, séchés et moulus	Amidon	Humidité Cendres brutes Cellulose brute Matières grasses brutes Protéine brute	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl max. 2,3 %	min. 57,5 % max. 13 % max. 13 % max. 6 %
2.9.	Autres produits d'origine végétale					
2.9.1.	Caroubes concassées	Produit obtenu par concassage des fruits séchés et dénoyautés du caroubier <i>Ceratonia siliqua L.</i>		Sucres totaux exprimés en saccharose Humidité Cendres brutes	Sucres totaux exprimés en saccharose Humidité Cendres brutes min. 35 % max. 14 % max. 5 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.9.2.	Graisse végétale Huile végétale	Produit constitué de graisse ou d'huile d'origine végétale		Humidité Indice d'acide Substances insolubles dans l'éther de pétrole	Humidité max. 1 % Indice d'acide exprimé par rapport à la matière telle quelle max. 12 % Substances insolubles dans l'éther de pétrole max. 1.5 %	x
3.	PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE					
3.1.	Produits laitiers					
3.1.1.	Lait écrémé en poudre spray Lait écrémé en poudre hatmaker ou roller	Produit obtenu par élimination de l'eau contenue dans le lait écrémé, soit par vaporisation dans un courant d'air chaud (lait écrémé en poudre spray), soit par séchage sur cylindre (lait écrémé en poudre hatmaker ou roller)	Protéine brute	Humidité Lactose Matières grasses brutes Cendres brutes	Protéine brute min. 33,5 % Humidité max. 5 % Cendres brutes max. 9 % Matières grasses brutes max. 1,6 % Cendres insolubles dans HCl max. 0,5 %	x
3.1.2.	Babeurre en poudre	Produit obtenu soit par élimination de l'eau contenue dans le babeurre, soit par vaporisation dans un courant d'air chaud (babeurre en poudre spray) soit par séchage sur cylindre (babeurre en poudre hatmaker ou roller)	Protéine brute Matières grasses brutes Lactose	Humidité Cendres brutes	Humidité max. 6 % Protéine brute min. 32 % Cendres brutes max. 10,5 % Cendres insolubles dans HCl max. 0,5 %	x
3.1.3.	Sérum de lait en poudre Sérum de lait en grumeaux	Produits obtenus par élimination de l'eau contenue dans le sérum de lait	Protéine brute Lactose	Humidité Matières grasses brutes Chlorures exprimés en NaCl Cendres brutes Sodium	Lactose min. 60 % Humidité max. 8 % Chlorures exprimés en NaCl max. 4,9 % Cendres insolubles dans HCl max. 0,5 %	x
3.1.4.	Sérum de lait en poudre partiellement délactosé	Produit obtenu par l'élimination de l'eau, contenue dans le sérum de lait dont une partie du lactose a été extraite	Lactose Protéine brute	Humidité Chlorures exprimés en NaCl Cendres brutes Matières grasses brutes Sodium	Lactose min. 32,5 % Humidité max. 8 % Chlorures exprimés en NaCl max. 6,5 % Protéine brute min. 19,5 % Cendres brutes max. 31,5 % Cendres insolubles dans HCl max. 0,5 %	x

1	2	3	4	5	6	7
3.1.5.	Protéine de sérum de lait en poudre Albumme de lait en poudre	Produits obtenus par séchage des composés protéiniques extraits du sérum de lait ou du lait par traitement chimique ou physique	Protéine brute	Humidité Cendres brutes Matières grasses brutes	Protéine brute min. 76 % Humidité max. 8 % Cendres insolubles dans HCl max. 0.5 %	x
3.2.	Produits provenant de la transformation d'animaux terrestres					
3.2.1.	Farine de sang	Produit obtenu par séchage du sang d'animaux de boucherie y compris de volaille. Ce produit doit être pratiquement exempt de substances étrangères	Protéine brute	Humidité Cendres brutes	Protéine brute min. 89 % Solubilité de la protéine brute ⁽¹⁾ min. 90 % Humidité max. 10 % Cendres brutes max. 5,5 %	x
3.2.2.	Farine de viande osseuse	Produit obtenu par séchage et mouture de morceaux de viande riches en os provenant d'animaux terrestres à sang chaud. Le produit doit être pratiquement exempt de poils, de soie, de plume, de corne, de sabot, de peau et de sang ainsi que du contenu de l'estomac et des viscères	Protéine brute Matières grasses brutes	Humidité Chlorures exprimés en NaCl Phosphore total Cendres brutes Méthionine Lysine Bases azotées volariles	Protéine brute min. 40 % Solubilité de la protéine brute ⁽¹⁾ min. 87 % Phosphore total max. 9 % Humidité max. 10 % Matières grasses brutes max. 13,5 % Chlorures exprimés en NaCl max. 2,2 %	x
3.2.3.	Farine d'os	Produit obtenu par séchage et mouture d'os largement dégraissés provenant d'animaux terrestres à sang chaud. Le produit doit être pratiquement exempt de poil, de soie, de plume, de corne, de sabot, de peau et de sang ainsi que du contenu de l'estomac et des viscères. En outre, il doit être exempt d'esquilles et ne peut contenir de fragment d'os présentant des aspérités ou des rebords tranchants	Protéine brute	Humidité Cendres brutes Phosphore total Matières grasses brutes	Protéine brute min. 26,5 % Phosphore total min. 9 % Humidité max. 10 % Matières grasses brutes max. 5,5 %	x

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

1	2	3	4	5	6	7
3.2.4.	Farine de viande (France) ou farine animale (Belgique) Les produits dont la teneur en matières grasses excède 11 % doivent être désignés comme riches en matières grasses	Produit obtenu par séchage et mouture de carcasses d'animaux terrestres à sang chaud le cas échéant dégraissées par un procédé approprié	Protéine brute Matières grasses brutes	Humidité Phosphore total Chlorures exprimés en NaCl Cendres insolubles dans HCl Méthionine Lysine Bases azotées volatiles	Protéine brute min. 55 % Solubilité de la protéine brute ⁽¹⁾ . min. 87 % Humidité max. 10 % Phosphore total max. 5,5 % Chlorures exprimés en NaCl max. 2,2 % Cendres insolubles dans HCl max. 2,2 %	x
3.2.5.	Cretons de viande	Produit provenant des résidus de la fabrication du suif et des autres matières grasses d'origine animale	Protéine brute	Humidité Chlorures exprimés en NaCl Matières grasses brutes Cendres brutes	Protéine brute min. 53,5 % Humidité max. 10 % Chlorures exprimés en NaCl max. 2,2 % Cendres insolubles dans HCl max. 0,5 %	x
3.2.6.	Déchets d'abattage de volaille séchées Les produits dont la teneur en matières grasses excède 12 % doivent être désignés comme « riches en matières grasses »	Produit obtenu par séchage et mouture de déchets de volailles abattues ; il doit être pratiquement exempt de plumes	Protéine brute	Humidité Chlorures exprimés en NaCl Matières grasses brutes Cendres brutes	Protéine brute min. 55 % Solubilité de la protéine brute ⁽¹⁾ min. 80 % Humidité max. 10 % Chlorures exprimés en NaCl max. 2,2 % Cendres insolubles dans HCl max. 3,3 %	x
3.2.7.	Farine de plumes hydrolysées	Produit obtenu par hydrolyse, séchage et mouture de plumes de volailles	Protéine brute	Humidité Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute min. 87 % Solubilité de la protéine brute ⁽¹⁾ min. 75 % Humidité max. 11 % Cendres insolubles dans HCl max. 3,4 %	x

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

1	2	3	4	5	6	7
3.2.8.	Graisses animales	Produit constitué par des graisses provenant d'animaux ou de parties d'animaux terrestres à sang chaud		Humidité Indice d'acide Substances insolubles dans l'éther de pétrole	Humidité max. 1 % Substances insolubles dans l'éther de pétrole max. 1,5 % Indice d'acide exprimé par rapport à la matière telle quelle max. 30 %	
3.3.	Produits provenant de la transformation de poissons ou d'autres animaux marins					
3.3.1.	Farine de poisson Les produits dont la teneur en chlorures calculés en NaCl est inférieure à 2 % peuvent être désignés comme "pauvres en sel "	Produit obtenu par séchage et mouture de différents poissons entiers ou de parties de poissons auxquels le jus de pression peut être ajouté	Protéine brute Matières grasses brutes	Humidité Chlorures exprimés en NaCl Carbonate de calcium Phosphore total	Protéine brute min. 61 % Solubilité de la protéine brute (1) min. 87 % Humidité max. 10 % Chlorures exprimés en NaCl max. 4,4 % Carbonate de calcium max. 2,8 % Cendres insolubles dans HCl max. 2,2 %	x
3.3.2.	Huile de foie de morue	Huile obtenue à partir de foies frais de poissons de la famille des merluques (<i>Gadidae</i>)	Vitamine A	Humidité Indice d'acide Insolubles dans l'éther de pétrole	Vitamine A (2) min. 750 UI/g Humidité max. 0,15 % Insolubles dans l'éther de pétrole (2) max. 0,05 % Indice de saponification 180/196 Indice d'iode 150/180 Indice d'acide (2) max. 6	
4.	SUBSTANCES MINÉRALES					
4. 1.	Carbonate de calcium La nature du produit (colonne 3) doit être indiquée dans la dénomination	Carbonate de calcium précipité, roches calcaïques moulues, craie lavée, crâne granulée, coquilles moulues d'huitres ou de moules	Calcium Cendres insolubles dans HCl		Calcium min 36 % Cendres insolubles dans HCl max. 5 %	

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

2 Teneur exprimée par rapport à la matière telle quelle

1	2	3	4	5	6	7	
4.2.	Carbonate de calcium et de magnésium	Mélange naturel de calcium et de carbonate de magnésium	Calcium Magnésium		Calcium Magnésium Passage au travers d'un tamis à mailles de 0,25 mm Cendres insolubles dans HCl	min. 19 % min. 11 % min. 99,5% max. 2 %	x
4.3.	Algues marines calcaires (maërl)	Produit d'origine naturelle obtenu à partir d'algues marines calcaires moulues ou transformées en granulés	Calcium Cendres insolubles dans HCl		Calcium Cendres insolubles dans HCl	min. 33 % max. 5 %	x
4.4.	Oxyde de magnésium	Oxyde de magnésium techniquement pur, MgO	Magnésium		Magnésium	min. 50 %	x
4.5.	Kiesérite	Sulfate de magnésium naturel, MgSO ₄ H ₂ O	Magnésium		Magnésium	min. 15 %	x
«4.6.	Hydrogénophosphate de calcium (phosphate bicalcique)	Produit constitué d'hydrogénophosphate de calcium (phosphate bicalcique) techniquement pur	Phosphate total Chlorures exprimés en NaCl	Calcium	Phosphore total Chlorures exprimés en NaCl Rapport $\frac{Ca}{P}$	min. 16 % max. 1 % > 1,15»	x
4.7.	Phosphate naturel défluoré	Produit obtenu par la mouture de phosphates naturels éventuellement purifiés et plus ou moins défluoré	Phosphore total	Calcium	Phosphore total	min. 14 %	x
4.8.	Farine d'os dégelatinisés	Os dégraissés, dégelatinisés, stérilisés et moulus	Phosphore total	Humidité Calcium	Phosphore total Humidité Passage au travers d'un tamis à mailles de 1 mm	min. 14,5% max. 10 % min. 90 %	x
«4.9.	Bis-(dihydrogénophosphate) de calcium (phosphate monocalcique)	Produit constitué de bis-dihydrogénophosphate) de calcium (phosphate monocalcique) techniquement pur	Phosphore total	Calcium	Phosphore total Calcium Chlorures exprimés en NaCl Rapport $\frac{Ca}{P}$	min. 22 % min. 16 % max. 1 % < 0,8»	x
4.10.	Monophosphate d'ammonium	Produit constitué principalement de monophosphate d'ammonium pur	Phosphore Azote		Phosphore	min. 25 %	

ANNEXE II: ALIMENTS COMPOSES

DISPOSITIONS GENERALES CONCERNANT LA COMMERCIALISATION DES ALIMENTS COMPOSES

1. Les teneurs indiquées ou à déclarer se réfèrent au poids d'aliment composé tel quel, sauf indications contraires.
2. La teneur en eau ne dépasse pas 7% dans les aliments d'allaitement et autres aliments composés ayant une teneur en produits laitiers supérieure à 40%.
3. La teneur en eau ne dépasse pas:

— dans les aliments minéraux ne contenant pas d'éléments organiques:	5%
— dans les aliments minéraux contenant des substances organiques:	10%
— dans les autres aliments composés:	14%

 à l'exception des graines entières, des aliments melassés et des aliments composés semi-humides et liquides, étant entendu que cette teneur en eau peut être dépassée dans le cas où ont été utilisés des agents conservateurs et pour autant que cette teneur en eau et la durabilité de l'aliment soient déclarées.
- «3bis. La teneur en fer des aliments d'allaitement pour veaux d'un poids vif inférieur ou égal à 70 kilogrammes doit atteindre au moins 30 milligrammes, par kilogramme d'aliment complet ramené à un taux en humidité de 12%»
4. Sans préjudice de l'article 4 du règlement, la teneur en cendre insoluble dans l'acide chlorhydrique ne doit pas dépasser 3,3% par rapport à la matière sèche dans le cas des aliments composés contenant principalement des sous-produits de riz, et 2,2% par rapport à la matière sèche dans les autres cas.
5. Toutefois, cette teneur peut être dépassée dans le cas:
 - d'aliments composés contenant des agents liants minéraux autorisés;
 - d'aliments composés minéraux;
 - d'aliments composés contenant plus de 50% de cossettes ou de pulpes de betteraves sucrières;
 et pour autant que cette teneur soit déclarée en pourcentage exprimé par rapport à l'aliment tel quel si elle dépasse 3,3% par rapport à la matière sèche et que la nature du cas d'exception soit indiquée.
6. Déclaration selon l'article 14, paragraphe 1, e:
 - 6.1. Teneur en constituants analytiques pour les aliments composés, à l'exception des mélanges de grains entiers, des aliments composés visés sous 6.2. et 6.3. et des aliments composés pour animaux familiers autres que pour chiens et chats:
 - protéine brute;
 - matières grasses brutes;
 - cellulose brute;
 - cendres brutes.
 - 6.2. Teneurs en constituants analytiques pour des aliments minéraux:
 - calcium;
 - phosphore;
 - sodium.
 - 6.3. Teneurs en constituants analytiques pour des aliments melassés:
 - cellulose brute;
 - sucres totaux exprimés en saccharose.
7. Déclarations selon l'article 15, paragraphe 1, f:
 - 7.1. Teneurs en constituants analytiques et critères pour les aliments composés à l'exception des mélanges de grains entiers, des aliments composés visés sous 7.2. et 7.3. et des aliments composés pour animaux familiers autres que ceux visés sous 7.4.:
 - humidité;
 - amidon;
 - sucres totaux exprimés en saccharose;
 - calcium;
 - magnésium;
 - sodium;
 - phosphore;
 - cystine;
 - lysine;
 - méthionine;
 } seulement pour les porcs, les volailles et des ruminants avant l'âge de la rumination.
 - valeur énergétique calculée selon une méthode officiellement reconnue;
 - sucres totaux plus amidon.
 - 7.2. Teneur en constituants analytiques pour les aliments minéraux:
 - protéine brute;
 - matières grasses brutes;
 - cellulose brute;
 - magnésium;
 - humidité;
 - lysine (seulement pour les porcs).
 - 7.3. Teneur en constituants analytiques pour les aliments melassés:
 - protéine brute;
 - matières grasses brutes;

- cendres brutes;
- humidité.
- 7.4. Teneurs en constituants analytiques pour les aliments pour chiens et chats:
 - humidité;
- 8. Déclarations selon l'article 15, paragraphe 1, f:
- 8.1. Teneurs en constituants analytiques pour les aliments composés pour chiens et chats:
 - calcium;
 - sodium;
 - phosphore;
 - humidité.
- 8.2. Teneurs en constituants analytiques pour les aliments composés pour animaux familiers, autres que les chiens et les chats:
 - humidité;
 - protéine brute;
 - matières grasses brutes;
 - cellulose brute;
 - cendres brutes;
 - calcium;
 - sodium;
 - phosphore.
- 8.3. Teneurs en constituants analytiques pour les aliments minéraux:
 - cendres brutes.
- 9. Déclaration selon l'article 15, paragraphe 1, f:
- 9.1. Teneurs en constituants analytiques pour les aliments composés, à l'exception des aliments composés pour animaux familiers et les aliments composés visés sous 9.2:
 - l'humidité;
 - amidon;
 - sucres totaux exprimés en saccharose;
 - protéine solubilisable;
 - calcium;
 - sodium;
 - magnésium;
 - phosphore;
 - cystine;
 - lysine;
 - méthionine;
 } seulement pour les porcs, les volailles et des ruminants avant l'âge de la rumination.
 - valeur énergétique, calculée selon une méthode officiellement reconnue;
 - sucres totaux plus amidon.
- 9.2. Teneurs en constituants analytiques pour les aliments minéraux:
 - protéine brute;
 - matières grasses brutes;
 - cellulose brute;
 - magnésium;
- 10. Tolérances.

Si à la suite des contrôles officiels des aliments des animaux prescrits par l'article 3 et l'article 4 de la loi du 19 mai 1983 portant réglementation de la fabrication et du commerce des aliments des animaux, on constate un écart entre le résultat du contrôle et la teneur déclarée, les tolérances appliquées sont, sous réserve des dispositions de l'article 4, au moins les suivantes:
- 10.1. Si la teneur constatée est inférieure à la teneur déclarée.
 - 10.1.0. protéine brute:
 - 2 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 20%
 - 10% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 20% (jusqu'à 10%);
 - 1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 10%.
 - 10.1.1. protéine solubilisable:
 - 3 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 25%;
 - 12 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 25% (jusqu'à 15%);
 - 1,8 unités pour les teneurs déclarées inférieures à 15%.
 - 10.1.2. sucres totaux:
 - 2 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 20%;
 - 10% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 20% (jusqu'à 10%);
 - 1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 10%.
 - 10.1.3. amidon et sucres totaux plus amidon:
 - 2,5 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 25%;
 - 10% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 25% (jusqu'à 10%);
 - 1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 10%.

- 10.1.4. matières grasses brutes:
 — 1,5 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 15%;
 — 10% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 15% (jusqu'à 8%);
 — 0,8 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 8%.
- 10.1.5. sodium et magnésium:
 — 1,5 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 15%;
 — 10% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 15% (jusqu'à 7,5%);
 — 0,75 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 7,5% (jusqu'à 5%);
 — 15% de la teneur déclarée pour les teneurs inférieures à 5% (jusqu'à 0,7%);
 — 0,15 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 0,7%.
- 10.1.6. phosphore total et calcium:
 — 1,2 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 16%;
 — 7,5% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 16% (jusqu'à 12%);
 — 0,9 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 12% (jusqu'à 6%);
 — 15% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 6% (jusqu'à 1%);
 — 0,15 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 1%.
- 10.1.7. méthionine et lysine:
 — 15% de la teneur déclarée.
- 10.1.8. cystine:
 — 20% de la teneur déclarée.
- 10.2. Si la teneur constatée est supérieure à la teneur déclarée.
- 10.2.1. humidité:
 — 1 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 10%;
 — 10% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 10% (jusqu'à 5%);
 — 0,5 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 5%;
- 10.2.2. cendres brutes:
 — 1 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 10%;
 — 10% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 10% (jusqu'à 5%);
 — 0,5 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 5%.
- 10.2.3. cellulose brute:
 — 1,8 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 12%;
 — 15% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 12% (jusqu'à 6%);
 — 0,9 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 6%.
- 10.2.4. cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique:
 — 1 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 10%;
 — 10% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 10% (jusqu'à 4%);
 — 0,4 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 4%.
- 10.3. si l'écart constaté est opposé à l'écart correspondant visé aux points 10.1 et 10.2.:
- 10.3.1. protéine brute, matières grasses brutes, sucres totaux, amidon, tolérance double de celle admise pour ces substances du point 10.1:
 — phosphore total, calcium, magnésium, sodium, cendres brutes, cellulose brute;
 tolérance triple de celle admise pour ces substances des points 10.1. et 10.2.
- 10.4. en ce qui concerne les aliments composés destinés aux chiens et aux chats, si à la suite des contrôles officiels on constate un écart entre le résultat du contrôle et la teneur déclarée, les tolérances appliquées sont au moins les suivantes:
- 10.4.1. si la teneur est inférieure à la teneur déclarée:
- 10.4.1.0. protéine brute:
 — 3,2 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 20%;
 — 16% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 20% (jusqu'à 12,5%);
 — 2 unités pour les teneurs déclarées inférieures à 12,5%.
- 10.4.1.1. matières grasses brutes:
 — 2,5 unités de la teneur déclarée.
- 10.4.2. si la teneur constatée est supérieure à la teneur déclarée:
- 10.4.2.1. humidité:
 — 3 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 40%;
 — 7,5% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 40% (jusqu'à 20%);
 — 1,5 unités pour les teneurs déclarées inférieures à 20%.
- 10.4.2.2. cendres brutes:
 — 1,5 unités de la teneur déclarée.
- 10.4.2.3. cellulose brute:
 — 1 unité de la teneur déclarée.
- 10.4.3. si l'écart constaté est opposé à l'écart correspondant visé aux points 10.1 et 10.2:

- 10.4.3.1. protéine brute:
— tolérance double de celle admise pour cette substance sous 10.1.0.
- 10.4.3.2. matières grasses brutes:
— tolérance identique à celle admise pour cette substance sous 10.1.1.
- 10.4.3.3. cendres brutes, cellulose brute:
— tolérance triple de celle admise pour ces substances sous 10.2.2. et 10.2.3.
11. Tolérance pour aliments destinés aux chiens et aux chats.
Si à la suite des contrôles officiels prescrits à l'article 3 et 4 de la loi du 19 mai 1983 portant réglementation de la fabrication et du commerce des aliments pour animaux, on constate un écart entre le résultat du contrôle et la teneur déclarée, les tolérances appliquées en ce qui concerne les aliments composés destinés aux chiens et aux chats sont, sous réserve des dispositions de l'article 3, au moins les suivantes:
- 11.1. si la teneur est inférieure à la teneur déclarée:
- 11.1.0. protéine brute:
— 3,2 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 20%;
— 16% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 20% (jusqu'à 12,5%);
— 2 unités pour les teneurs déclarées inférieures à 12,5%.
- 11.1.1. matières grasses brutes:
— 2,5 unités de la teneur déclarée;
- 11.2.1. humidité:
— 3 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 40%;
— 7,5% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 40% (jusqu'à 20%);
— 1,5 unités pour les teneurs déclarées inférieures à 20%.
- 11.2.2. cendres brutes:
— 1,5 unités de la teneur déclarée;
- 11.2.3. cellulose brute:
— 1 unité de la teneur déclarée.
- 11.3. si l'écart constaté est opposé à l'écart correspondant visé aux points 11.1. et 11.2.:
- 11.3.1. protéine brute:
— tolérance double de celle admise pour cette substance sous 11.1.0.
- 11.3.2. matières grasses brutes:
— tolérance identique à celle admise pour cette substance sous 11.1.1.
- 11.3.3. cendres brutes, cellulose brute:
— tolérance triple de celle admise pour ces substances sous 11.2.2. et 11.2.3.

Directives CEE considérées pour le présent règlement

I. Aliments simples

Directive 87/234/CEE J.O.L. 102/31 du 14.4.87

II. Aliments composés

Directive 87/235/CEE J.O.L. 102/34 du 14.4.87.