



RECUEIL DE LEGISLATION

A—N° 30

15 avril 1993

Sommaire

ALIMENTS DES ANIMAUX

Règlement grand-ducal du 13 mars 1993 concernant la fabrication et la commercialisation des aliments des animaux	page 515
Chapitre I – Définitions et champ d'application (Art.1 ^{er} à 3)	515
Chapitre II – Conditions générales de commercialisation (Art.4 à 7)	517
Chapitre III – Conditions générales d'emballage et d'étiquetage (Art.8 et 9)	517
Chapitre IV – Commercialisation des aliments simples (Art.10 à 13)	518
Chapitre V – Commercialisation des aliments composés (Art.14 à 21)	519
Chapitre VI – Catégories, ingrédients et ingrédients non autorisés (Art.22 et 23)	521
Chapitre VII – Dispositions transitoires (Art.24 et 25)	521
Chapitre VIII – Surveillance et sanctions pénales (Art.26 à 31)	521
ANNEXE I: Aliments simples	522
ANNEXE II: Aliments composés	550
ANNEXE III: Catégories d'ingrédients pouvant remplacer l'indication individuelle des ingrédients lors du marquage des aliments composés destinés à des animaux autres que des animaux familiers	555
ANNEXE IV: Catégories d'ingrédients pouvant remplacer l'indication individuelle des ingrédients dans les aliments composés pour animaux familiers	557
ANNEXE V: Liste d'ingrédients interdits	558

Règlement grand-ducal du 13 mars 1993 concernant la fabrication et la commercialisation des aliments des animaux.

Nous JEAN, par la grâce de Dieu, Grand-Duc de Luxembourg, Duc de Nassau;

Vu la loi du 19 mai 1983 portant réglementation de la fabrication et de la commercialisation des aliments des animaux;

Vu la directive 77/101/CEE du Conseil, du 23 novembre 1976, concernant la commercialisation des aliments simples pour animaux, modifiée en dernier lieu par la directive 87/234/CEE de la Commission du 31 mars 1987;

Vu la directive 79/373 du Conseil concernant la commercialisation des aliments composés pour animaux modifiée en dernier lieu par la directive 91/681/CEE du Conseil du 19 décembre 1991;

Vu l'avis de la Chambre d'Agriculture et la demande d'avis adressée à la Chambre de Commerce;

Vu l'article 27 de la loi du 8 février 1961 portant organisation du Conseil d'Etat et considérant qu'il y a urgence;

Sur le rapport de Notre Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural, de Notre Ministre de la Santé et de Notre Ministre de la Justice et après délibération du Gouvernement en Conseil;

Arrêtons:

Chapitre I. — Définitions et champ d'application

Art. 1^{er}. Le présent règlement s'applique sans préjudice des dispositions:

- a) du règlement grand-ducal du 29 mai 1970 concernant le contrôle des pesticides à usage agricole et des produits phytopharmaceutiques, tel qu'il fut modifié par la suite;

- b) du règlement grand-ducal du 28 janvier 1971 portant nouvelle réglementation de certaines substances destinées à l'alimentation des animaux, substances hormonales, antihormonales, arsénicales, antimoniales ou sulfamides;
- c) du règlement grand-ducal du 18 mars 1987 concernant l'emploi et le contrôle des additifs dans l'alimentation des animaux;
- d) du règlement grand-ducal du 10 octobre 1988 concernant la fixation de teneurs maximales pour les substances indésirables dans les aliments des animaux;
- e) du règlement grand-ducal du 22 août 1983 concernant certains produits utilisés dans l'alimentation des animaux, tel qu'il fut modifié par la suite;
- f) concernant les organisations du marché des produits agricoles;
- g) concernant le rapprochement des législations relatives au préconditionnement en masse ou en volume de certains produits en prémélange.

Art. 2. Au sens du présent règlement on entend par:

- a) *Aliments des animaux*: les produits d'origine végétale ou animale à l'état naturel frais ou conservés et les dérivés de leur transformation industrielle ainsi que les substances organiques ou inorganiques, simples ou en mélanges, comprenant ou non des additifs, destinés à l'alimentation animale par voie orale.
- b) *Aliments simples pour animaux*: les différents produits d'origine végétale ou animale, à l'état naturel, frais ou conservés et les dérivés de leurs transformations industrielles ainsi que les substances organiques ou inorganiques, comprenant ou non des additifs, destinés tels quels à l'alimentation animale par voie orale.
- c) *Aliments composés pour animaux*: les mélanges composés de produits d'origine végétale ou animale à l'état naturel, frais ou conservés et les dérivés de leur transformation industrielle ou de substances organiques ou inorganiques, comprenant ou non des additifs qui sont destinés à la nutrition animale par voie orale sous forme d'aliments complets ou d'aliments complémentaires.
- d) *Aliments complets*: les mélanges d'aliments des animaux qui, grâce à leur composition, suffisent à assurer une ration journalière.
- e) *Aliments complémentaires des animaux*: les mélanges d'aliments qui contiennent des taux élevés de certaines substances et qui, en raison de leur composition, n'assurent la ration journalière que s'ils sont associés à d'autres aliments des animaux.
- f) *Aliments minéraux*: les aliments complémentaires constitués principalement de minéraux et contenant au moins 40% de cendres brutes.
- g) *Aliments melassés*: les aliments complémentaires préparés à partir de mélasses et contenant au moins 14% de sucres totaux exprimés en saccharose.
- h) *Additifs*: les substances qui, incorporées aux aliments des animaux, sont susceptibles d'influencer les caractéristiques de ceux-ci ou la production animale.
- i) *Substances et produits indésirables*: les substances et les produits qui, sans être additionnés, se trouvent dans les aliments des animaux ou y adhèrent et qui sont susceptibles de nuire à la santé animale et à la qualité des produits d'origine animale.
- j) *Prémélanges*: les mélanges d'additifs entre eux ou les mélanges d'un ou de plusieurs additifs avec des substances constituant des supports, qui sont destinés à la fabrication d'aliments pour animaux.
- k) *Animaux*: les animaux appartenant à des espèces normalement nourries et détenues ou consommées par l'homme.
- l) *Animaux familiers*: animaux appartenant à des espèces normalement nourries et détenues, mais non consommées par l'homme, à l'exception des animaux qui servent à la production de fourrures.
- m) *Ration journalière*: la quantité totale d'aliments, rapportée à une teneur en humidité de 12%, nécessaire en moyenne par jour à un animal d'une espèce, d'une catégorie d'âge et d'un rendement déterminés pour satisfaire l'ensemble de ses besoins.
- n) *Date de durabilité minimale d'un aliment composé*: la date jusqu'à laquelle cet aliment conserve ses propriétés spécifiques dans les conditions de conservation appropriées.

Art. 3. Le présent règlement ne s'applique pas:

- a) aux produits à l'état naturel provenant de l'exploitation du producteur;
- b) aux aliments aqueux qui n'ont subi aucune préparation;
- c) aux marchandises en voie de fabrication, ainsi qu'à celles importées en vue de cette fabrication;
- d) aux déchets obtenus lors du nettoyage de grains, à moins qu'ils ne soient acheminés et traités, en vue de leur incorporation dans les aliments composés pour animaux, dans les usines spécialisées dans leur reconditionnement;
- e) aux marchandises voyageant en transit ou destinées à l'exportation vers des pays non-membres de la Communauté Européenne, à condition que les envois soient accompagnés de documents justificatifs ou, si les produits se trouvent dans les usines, des ateliers de préparation, des magasins, des entrepôts ou des dépôts, qu'ils soient marqués, par une signalisation apparente, portant l'indication «Exportation» et que le propriétaire ou le détenteur puisse, au moyen de documents probants, fournir la preuve de cette destination;

- f) aux aliments pour animaux, y compris les additifs, destinés à des buts scientifiques ou expérimentaux, pour autant que la personne qui utilise le produit à une de ces fins ait reçu une autorisation des membres du Gouvernement ayant dans leurs attributions l'agriculture et la santé publique.

Chapitre II. — Conditions générales de commercialisation

Art. 4. Les aliments simples et les aliments composés, visés par le présent règlement ne peuvent être commercialisés que s'ils sont sains, loyaux et de qualité marchande. A cet effet:

- 1° ils ne doivent présenter aucun danger pour la santé animale et humaine, ne doivent pas contenir des ingrédients ajoutés qui sont inappropriés à leurs utilisations, ni être présentés ou commercialisés d'une manière qui soit de nature à induire en erreur l'acheteur;
- 2° ils ne doivent avoir subi aucun traitement modifiant leur nature ou la qualité dans une mesure telle que leur composition ne répond plus au produit normal;
- 3° ils doivent présenter un degré d'homogénéité dans les limites compatibles avec les conditions de fabrication;
- 4° ils ne doivent être, lors de leurs traitements techniques, additionnés d'aucune matière étrangère, non admise par le présent règlement, à l'exception d'eau dans la mesure où celle-ci est requise par le procédé de fabrication.

Art. 5. 1) Il est interdit de fabriquer, de préparer, d'importer, d'exporter dans un autre Etat membre, de détenir ou de transporter en vue de la commercialisation, d'offrir en vente, de céder à titre gratuit ou d'échanger des aliments des animaux qui:

- ne sont pas conformes aux prescriptions du présent règlement;
- ne figurent pas à l'annexe du présent règlement;
- contiennent des additifs non autorisés;
- contiennent des substances hormonales, antihormonales, arsénicales antimoniales et des sulfamides, à l'exception des aliments médicamenteux. Les membres du Gouvernement ayant dans leurs attributions l'agriculture et la santé publique peuvent, sur demande, accorder des dérogations.

2) Sont réputés détenus pour la commercialisation, les aliments se trouvant dans les usines, les ateliers de préparation, les magasins, les entrepôts et les dépôts de fabricants, importateurs, préparateurs ou vendeurs.

Art. 6. Par dérogation à l'article 5 du présent règlement, les membres du Gouvernement ayant dans leurs attributions l'agriculture et la santé publique peuvent:

- 1) dans des cas exceptionnels, admettre à la commercialisation, aux conditions qu'ils déterminent, des substances destinées à l'alimentation des animaux, qui ne sont pas mentionnées à l'annexe I, partie B, ou qui pour une cause accidentelle, ne satisfont pas aux prescriptions du présent règlement;
- 2) admettre à la commercialisation certains types d'aliments composés répondant à certaines caractéristiques d'ordre analytique.

Art. 7. Le présent règlement peut être modifié par règlement ministériel, compte tenu de l'évolution des connaissances scientifiques et techniques, soit à la suite de dispositions arrêtées par la Commission des C.E., soit à l'initiative des membres du Gouvernement ayant dans leurs attributions l'agriculture et la santé publique, en ce qui concerne les questions techniques suivantes:

- 1) l'établissement de catégories regroupant des ingrédients dont la déclaration est prévue à l'article 15, alinéas 1^{er} et 3;
- 2) les méthodes de calcul de la valeur énergétique des aliments composés;
- 3) la détermination de la qualité appropriée comme matières premières pour la composition des aliments pour animaux.

Chapitre III. — Conditions générales d'emballage et d'étiquetage

Art. 8. 1) Les aliments des animaux ne peuvent être commercialisés que dans des emballages fermés ou des récipients fermés. Sont également considérés comme emballages fermés ou récipients fermés, les wagons, les camions-citernes ou camions-silos, compartimentés ou non. Le système de fermeture des emballages et des récipients contenant des aliments des animaux doit être conçu de façon qu'il soit détérioré lors de l'ouverture et ne puisse être réutilisé.

2) Par dérogation à l'alinéa précédent, des aliments composés peuvent être commercialisés en vrac ou en emballage ou récipients non fermés s'il s'agit:

- a) de livraisons entre producteurs d'aliments composés;
- b) de livraisons par des producteurs d'aliments composés à des entreprises de conditionnement;
- c) d'aliments composés obtenus par mélange de graines ou de fruits entiers;
- d) de blocs ou de pierres à lécher;
- e) de petites quantités d'aliments composés destinés à l'utilisateur final et dont le poids n'excède pas 50 kilogrammes, dans la mesure où elles proviennent directement d'un emballage ou d'un récipient qui, avant l'ouverture, répondait aux dispositions de l'alinéa 1^{er} ci-dessus.

- 3) L'emballage fermé est toujours obligatoire s'il s'agit:
 - a) d'aliments composés livrés directement du producteur d'aliments à l'utilisateur final;
 - b) d'aliments melassés constitués au maximum de trois ingrédients;
 - c) d'aliments agglomérés se présentant sous forme de granulés.
- 4) Les dérogations au principe du paragraphe 1, devant être admises au niveau communautaire, sont arrêtées pour autant que soient assurées l'identification et la qualité des aliments composés.

Art. 9. 1) Tout emballage ou récipient contenant un produit prévu à l'article 8 doit être muni d'une étiquette, apposée d'une façon durable et bien apparente.

2) L'étiquette n'est pas requise, lorsque l'emballage ou le récipient porte d'une manière bien apparente les indications imposées par l'étiquette.

3) Il est interdit aux revendeurs de modifier ou de réemployer l'emballage ou l'étiquette d'origine.

4) Lorsque les aliments des animaux sont commercialisés en vrac, les indications prescrites pour l'emballage, le récipient ou l'étiquette doivent figurer sur un document d'accompagnement.

5) Pour des livraisons fractionnées, les indications imposées peuvent figurer sur un seul document d'accompagnement à condition que sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette ainsi que le document d'accompagnement figure un même signe permettant l'identification de la livraison.

Chapitre IV. — Commercialisation des aliments simples

Art. 10. 1) Lors de la commercialisation des aliments simples, les dispositions générales de l'annexe I, partie A, sont applicables.

2) Les aliments simples, énumérés à l'annexe I, partie B, colonne 2, ne peuvent être commercialisés que sous les dénominations qui y sont prévues et à condition qu'ils répondent aux descriptions de la colonne 3.

3) Pour des aliments simples autres que ceux prévus à l'annexe I, partie B, des dénominations et descriptions peuvent être fixées par règlement ministériel. Le même règlement peut prescrire le respect des exigences telles qu'énumérées à l'annexe I, partie B, colonne 6 et fixer des exigences correspondantes pour d'autres aliments simples.

Art. 11. Les constituants essentiels à garantir pour les aliments simples sont ceux inscrits aux colonnes 4 et 5, partie B de l'annexe I.

Art. 12. 1) Les aliments simples énumérés à l'annexe I, partie B, colonne 2, ne peuvent être commercialisés que si les indications énumérées ci-après, qui engagent la responsabilité respective du producteur, du conditionneur, de l'importateur, du vendeur, du distributeur, sont portées sur l'emballage, sur le récipient ou sur l'étiquette fixée à celui-ci:

- a) les mots «Aliment simple»;
- b) la dénomination selon l'annexe I, partie B, colonne 2;
- c) les indications prévues à l'annexe I, partie A;
- d) les teneurs en constituants énumérés à l'annexe I, partie B, colonne 4;
- e) le poids net et, pour les produits liquides, le volume net ou le poids net, et pour les produits habituellement commercialisés à la pièce, soit le nombre d'unités, soit le poids net;
- f) le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social du responsable des indications visées au présent paragraphe.

2) Seules les indications supplémentaires énumérées ci-après, peuvent être portées sur l'emballage, le récipient, l'étiquette ou le document d'accompagnement des aliments simples:

- a) la marque d'identification ou la marque commerciale du responsable des indications visées au présent paragraphe;
- b) le numéro de référence du lot;
- c) le mode d'emploi et la date limite de conservation du produit;
- d) le pays de production ou de fabrication;
- e) le prix du produit;
- f) tout ou partie des teneurs en constituants énumérés à l'annexe I, partie B, colonne 5.

3) Pour la commercialisation des aliments simples sur le territoire du Grand-Duché de Luxembourg, le Ministre de l'Agriculture peut prescrire le respect des exigences telles qu'énumérées à l'annexe I, partie B, colonne 6, et fixer des exigences correspondantes pour d'autres aliments simples.

4) Toutes autres informations supplémentaires figurant, le cas échéant, sur les emballages, les récipients, les étiquettes et les documents d'accompagnement doivent être séparées des mentions visées aux paragraphes 1 à 3.

5) Au cas où il est fait emploi des indications facultatives prévues sub 2) et 4) ci-dessus, la responsabilité des personnes physiques citées au paragraphe 1 du présent article est engagée. Dans ce cas, les indications fournies doivent être conformes aux critères analytiques contrôlables.

Art. 13. Le Ministre de l'Agriculture peut prescrire que les aliments simples, auxquels il est fait référence à l'annexe I, partie B, colonne 7, ne peuvent être commercialisés que dans des emballages ou récipients fermés, destinés directement aux utilisateurs finaux, ces emballages et récipients doivent être fermés de telle manière que la fermeture soit détériorée lors de l'ouverture et ne puisse être réutilisée. Sont concernés les aliments simples suivants:

- 1) produits et sous-produits d'amidonnerie:
 - amidon de maïs pré-gélatinisé partiellement hydrolysée;
 - féculé de pommes de terre pré-gélatinisé, partiellement hydrolysée.
- 2) produits et sous-produits de la fabrication du sucre:
 - melasses de betterave sucrière;
 - melasses de canne à sucre;
 - levures séchées.
- 3) autres produits d'origine végétale.
- 4) produits d'origine animale:
 - lait écrémé en poudre spray, lait écrémé en poudre hatmaker ou roller;
 - babeurre en poudre;
 - sérum de lait en poudre, sérum de lait en grumeaux;
 - sérum de lait en poudre partiellement dé lactosé;
 - protéine de sérum de lait en poudre.
- 5) produits provenant de la transformation d'animaux terrestres.

Chapitre V. — Commercialisation des aliments composés

Art. 14. 1) Les aliments composés ne peuvent être commercialisés que si les indications énumérées ci-après — qui doivent être bien visibles, clairement lisibles et indélébiles — et qui engagent la responsabilité du fabricant ou du conditionneur, ou de l'importateur ou du vendeur, ou du distributeur, établi à l'intérieur de la Communauté, sont reprises, dans un cadre réservé à cet effet, sur l'emballage, sur le récipient ou sur une étiquette fixée à celui-ci:

- a) la dénomination «aliment complet», «aliment complémentaire», «aliment minéral», «aliment melassé», «aliment complet d'allaitement», «aliment complémentaire d'allaitement», selon le cas;
- b) l'espèce animale ou la catégorie d'animaux à laquelle l'aliment composé est destiné;
- c) le mode d'emploi indiquant la destination précise de l'aliment et permettant un usage approprié de celui-ci;
- d) pour tous les aliments composés, à l'exception de ceux destinés à des animaux familiers autres que les chiens et les chats, les ingrédients à déclarer conformément à l'article 15;
- e) le cas échéant, les déclarations des constituants analytiques dans les cas prévus à l'annexe II, partie A;
- f) selon les cas, les déclarations prévues à l'annexe II, partie B, dans les colonnes 1, 2 et 3;
- g) le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social du responsable des indications visées au présent paragraphe;
- h) la quantité nette exprimée en unité de masse pour les produits solides et en unité de volume ou de masse pour les produits liquides;
- i) la date de durabilité minimale, à indiquer conformément à l'article 16, paragraphe 1;
- j) le numéro de référence du lot si la date de fabrication n'est pas indiquée.

2. Lorsque les aliments composés sont commercialisés en camions-citernes ou véhicules similaires ou conformément aux dispositions de l'article 8, paragraphe 4, les indications visées au paragraphe 1 du présent article figurent sur un document d'accompagnement. Lorsqu'il s'agit de petites quantités d'aliments destinées au dernier utilisateur, il suffit que ces indications soient portées à la connaissance de l'acheteur par un affichage approprié sur le lieu de vente.

3. En relation avec les indications prévues au paragraphe 1, seules les indications supplémentaires énumérées ci-après peuvent être portées dans le cadre prévu à cet effet au paragraphe 1:

- a) la marque d'identification ou la marque commerciale du responsable des indications d'étiquetage;
- b) le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social du fabricant, si celui-ci n'est pas responsable des indications d'étiquetage;
- c) le cas échéant, le numéro de référence du lot;
- d) le pays de production ou de fabrication;
- e) le prix du produit;
- f) la dénomination ou la marque commerciale du produit;
- g) pour les aliments composés destinés à des animaux familiers autres que les chiens et les chats, les ingrédients à déclarer conformément à l'article 15;
- h) le cas échéant, les indications recommandant des types d'aliments composés répondant à certaines caractéristiques d'ordre analytique;
- i) les indications concernant l'état physique de l'aliment ou le traitement spécifique qu'il a subi;
- j) le cas échéant, les déclarations des constituants analytiques dans les cas prévus à l'annexe II, partie A;
- k) les déclarations prévues à l'annexe II, partie B dans les colonnes 1, 2 et 4;
- l) la date de fabrication à indiquer conformément à l'article 16, paragraphe 2.

4) Pour les aliments produits et commercialisés sur le territoire du Grand-Duché il est permis:

- a) d'inscrire les indications visées au paragraphe 1 points b) à f) et point h) uniquement sur un document d'accompagnement;
- b) d'identifier par un numéro de code officiel le fabricant lorsque celui-ci n'est pas responsable des indications d'étiquetage.

5. Il est admis que:
- dans le cas d'aliments composés constitués au plus de trois ingrédients, les indications visées au paragraphe 1 points b) et c) ne sont pas requises si les ingrédients utilisés apparaissent clairement dans la dénomination;
 - dans le cas de mélanges de grains entiers, les déclarations visées au paragraphe 1 points e) et f) ne sont pas requises; toutefois, elles peuvent être fournies;
 - les dénominations «aliment complet» ou «aliment complémentaire» pour les aliments destinés à des animaux familiers autres que les chiens et les chats peuvent être remplacées par la dénomination «aliment composé». Dans ce cas, les déclarations requises ou admises par le présent article sont celles prévues pour les aliments complets;
 - la date de durabilité minimale, la quantité nette et le numéro de référence du lot peuvent être mentionnés en dehors du cadre réservé aux indications de marquage prévu au paragraphe 1; dans ce cas, les mentions précitées seront accompagnées de l'indication de l'endroit où elles figurent.
6. Dans le cas d'aliments composés pour animaux familiers, les dénominations:
- en langue anglaise «compound feedingstuff», «complementary feedingstuff» et «complete feedingstuff» peuvent être remplacées respectivement par les dénominations «compound pet food», «complementary pet food» et «complete pet food»;
 - en langue espagnole «pienso» peut être remplacée par la dénomination «alimento»;
 - en langue néerlandaise «mengvoeder», «aanvullend diervoeder» et «volledig diervoeder» peuvent être remplacées respectivement par les dénominations «sammengesteld voeder», «aanvullend samengesteld voeder» et «volledig samengesteld voeder».

Art. 15. 1. Dans la mesure où la déclaration des ingrédients est fournie, tous les ingrédients doivent être cités.

2. L'énumération des ingrédients est soumise aux règles ci-après:

- aliments composés destinés à des animaux autres que les animaux familiers: énumération des ingrédients dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale;
- aliments composés destinés à des animaux familiers: énumération des ingrédients soit en indiquant leur teneur, soit en les mentionnant dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale.

3. Les ingrédients sont désignés par leur nom spécifique. Toutefois, des catégories regroupant plusieurs ingrédients seront établies conformément à l'article 22; dans ce cas, l'indication du nom spécifique de l'ingrédient pourra être remplacée par la mention de la catégorie à laquelle l'ingrédient appartient.

Le recours à l'une de ces deux formes de déclaration exclut l'autre sauf lorsque l'un des ingrédients utilisés n'appartient à aucune des catégories qui ont été définies; dans ce cas, l'ingrédient, désigné par son nom spécifique, est cité dans son ordre d'importance pondérale par rapport aux catégories.

4. Pour autant qu'aucune mesure n'ait été arrêtée selon l'article 22, sont maintenues les catégories d'ingrédients fixées et l'indication des ingrédients par des catégories est admise.

5. L'étiquetage des aliments composés pour animaux familiers peut, en outre, mettre en relief la présence ou la faible teneur d'un ou de plusieurs ingrédients qui sont essentiels pour la caractérisation d'un aliment. Dans ce cas, la teneur minimale ou la teneur maximale exprimée en pourcentage de poids, dans laquelle le ou les ingrédients ont été mis en oeuvre, doit être clairement indiquée, soit en regard de la déclaration mettant en relief le ou les ingrédients indiqués, soit dans la liste des ingrédients, soit en mentionnant le ou les ingrédients et le ou les pourcentages en poids en regard de la catégorie d'ingrédients correspondante.

Art. 16. 1. La date de durabilité minimale est annoncée par les mentions ci-après:

- «à utiliser avant . . .», suivie de l'indication de la date (jour, mois et année), pour les aliments microbiologiquement très périssables.
- «à utiliser de préférence avant . . .», suivie de l'indication de la date (mois et année) pour les autres aliments.

Dans le cas où d'autres dispositions communautaires concernant les aliments composés pour animaux requièrent l'indication d'une date de durabilité minimale, une seule date doit être indiquée, à savoir celle que vient à échéance la première.

2. La date de fabrication est annoncée par la mention ci-après:

«Fabriqué . . . (X jours, mois ou année(s) avant la date de durabilité minimale indiquée».

En cas d'application de l'article 14, paragraphe 5, point d), la mention précitée est suivie de l'indication de l'endroit où la date de durabilité figure.

Art. 17. Des informations autres que celles prévues par le présent règlement peuvent être fournies par le responsable des indications d'étiquetage de l'aliment composé.

Toutefois, ces informations:

- ne peuvent viser à déclarer la présence ou la teneur de constituants analytiques autres que ceux dont la déclaration est prévue aux articles 14 et 15,
- ne doivent pas induire l'utilisateur en erreur, notamment en attribuant à l'aliment des effets ou propriétés qu'il ne posséderait pas ou en suggérant que l'aliment possède des caractéristiques particulières alors que tous les aliments similaires possèdent ces mêmes caractéristiques,
- ne doivent pas se référer à des propriétés de prévention, de traitement ou de guérison d'une maladie,
- doivent se rapporter à des éléments objectifs ou mesurables qui peuvent être justifiés,
- doivent être nettement séparées de toutes les indications visées aux articles 14, 15 et 16.

Art. 18. 1) Un règlement ministériel dérogeant aux prescriptions des annexes peut:

- a) établir des catégories regroupant plusieurs ingrédients;
- b) établir une liste non exclusive des principaux ingrédients normalement utilisés et commercialisés pour la préparation des aliments composés destinés à des espèces autres que les animaux familiers; pour chacun des produits, cette liste fixe une dénomination et une description communes; en outre, dans certains cas, des exigences minimales de composition peuvent être également arrêtées dans la mesure où de telles dispositions se révèlent nécessaires pour permettre une meilleure identification des ingrédients;
- c) fixer la liste des ingrédients dont l'utilisation est interdite dans les aliments composés pour des raisons de protection de la santé humaine et animale;
- d) déterminer les méthodes de calcul de la valeur énergétique des aliments composés.

2) Les ingrédients énumérés sur la liste visée au paragraphe 1, point b) ne peuvent être déclarés en tant que tels que sous les dénominations qui y sont prévues et à condition qu'ils répondent aux descriptions et aux éventuelles exigences minimales de composition qui y sont données.

3) Sans préjudice des dispositions visées au paragraphe 1), point c) des ingrédients autres que ceux repris dans la liste visée au paragraphe 1, point b) peuvent également être commercialisés à condition qu'ils soient de qualité saine, loyale et marchande et qu'ils soient déclarés sous d'autres dénominations qui ne puissent induire l'acheteur en erreur.

Art. 19. Lors de la commercialisation des aliments composés, les dispositions générales visées à l'annexe II, partie A, sont d'application.

Art. 20. 1) Les indications et mentions visées aux articles 10, 12, 14, 15 et 16 doivent être bien visibles, clairement lisibles et indélébiles. Elles engagent la responsabilité soit du producteur, soit du conditionneur, soit de l'importateur, soit du vendeur ou du distributeur, établi à l'intérieur de la Communauté.

2) Les indications et mentions sont rédigées soit en langue française soit en langue allemande.

3) Toute indication supplémentaire autorisée, relative à la composition et à la valeur nutritive, tient lieu de garantie.

Art. 21. Sur les emballages, les étiquettes, les documents d'accompagnement, les documents commerciaux et publicitaires, il est interdit:

- 1) d'utiliser des qualifications ou de faire état de qualités qui ne sont pas prescrites ou autorisées par le présent règlement;
- 2) d'utiliser une indication ou un signe quelconque susceptible, de prêter à confusion en ce qui concerne la nature, la provenance, la composition, la qualité, la pureté ou l'utilisation des produits visés par le présent règlement.

Chapitre VI. — Catégories, ingrédients et ingrédients non autorisés

Art. 22. 1) Pour les aliments composés pour animaux autres que des animaux familiers, et dans le cas où, conformément à l'article 15, alinéa 3, l'indication du nom spécifique d'un ingrédient est remplacée par la mention de la catégorie à laquelle l'ingrédient appartient, seules les catégories définies à l'annexe III peuvent être indiquées sur l'emballage, sur le récipient ou sur l'étiquette.

2) Pour les aliments composés destinés à des animaux familiers, seules les catégories définies à l'annexe IV peuvent être indiquées sur l'emballage, sur le récipient ou sur l'étiquette des aliments composés pour animaux familiers.

Art. 23. Conformément à l'article 18, alinéa 1c, l'utilisation des ingrédients énumérés à l'annexe V est interdite dans les aliments composés pour animaux.

Cette interdiction s'applique sans préjudice des dispositions concernant les microorganismes dans les aliments des animaux, des mesures nationales visées à l'article 1^{er}, paragraphe 2 de la directive n° 90/667/CEE, ainsi que des articles 16 et 20 de celle-ci.

Chapitre VII. — Dispositions transitoires

Art. 24. Les aliments composés pour animaux qui ont été fabriqués avant le 22 janvier 1993, conformément à la réglementation alors en vigueur et ne répondant pas aux dispositions du présent règlement, peuvent encore être commercialisés jusqu'au 31 décembre 1993.

Art. 25. Les personnes qui font le commerce d'aliments des animaux disposent d'un délai de trois mois à partir de l'entrée en vigueur du présent règlement pour écouler leurs stocks non conformes à la nouvelle réglementation.

Chapitre VIII. — Surveillance et sanctions pénales

Art. 26. La surveillance des mesures prévues au présent règlement est assurée, sous l'autorité des membres du Gouvernement ayant dans leurs attributions l'agriculture et la santé publique, et sans préjudice des dispositions concernant les agents de la police générale et locale, par les experts et agents suivants qui, à cet effet, sont investis des pouvoirs spéciaux, prévus aux articles 3 et 4 de la loi du 19 mai 1983 portant réglementation de la fabrication et de la commercialisation des aliments des animaux:

Experts :

- 1) les ingénieurs du service de la production animale et les ingénieurs de la division des laboratoires de contrôle et d'essais auprès de l'administration des services techniques de l'agriculture;
- 2) les vétérinaires de l'administration des services vétérinaires;
- 3) les pharmaciens-inspecteurs.

Agents :

- 1) les agents techniques du service de la production animale et les agents techniques de la division des laboratoires de contrôle et d'essais auprès de l'Administration des services techniques de l'agriculture;
- 2) les agents sanitaires de l'Administration des services vétérinaires.

Art. 27. Pour autant que les instances communautaires aient arrêté des méthodes d'échantillonnage et d'analyse pour le contrôle officiel des aliments des animaux, ces méthodes sont d'application. Pour autant que cela ne soit pas le cas, un règlement ministériel peut fixer de telles méthodes.

Art. 28. Les annexes du présent règlement peuvent être modifiées par règlement ministériel.

Art. 29. Les infractions aux dispositions du présent règlement sont punies d'un emprisonnement de huit jours à six mois et d'une amende de deux mille cinq cent un à trois cent mille francs, ou d'une de ces peines seulement. Les dispositions du code pénal, livre premier, ainsi que celles de la loi du 18 juin 1879, modifiée par la loi du 16 mai 1904, portant attribution aux cours et tribunaux de l'appréciation de circonstances atténuantes sont applicables.

Les tribunaux peuvent prononcer la confiscation des produits non conformes aux dispositions du présent règlement.

Art. 30. Le règlement grand-ducal du 19 juillet 1983 concernant la fabrication et la commercialisation des aliments des animaux est abrogé.

Art. 31. Notre Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural, Notre Ministre de la Santé et Notre Ministre de la Justice sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial.

Le Ministre de l'Agriculture,
de la Viticulture

et du Développement rural
Marie-Josée Jacobs

Le Ministre de la Santé,
Johny Lahure

Le Ministre de la Justice,
Marc Fischbach

Château de Berg, le 13 mars 1993.

Jean

Dir. 87/234 et 91/681/ CEE.

ANNEXE I: ALIMENTS SIMPLES

PARTIE A

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

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

1	2	3	4	5	6	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1.	TOURTEAUX						
1.1.	Tourteau de pression d'amandes de palme de macoya	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines séparées de leur pulpe des espèces suivantes de palmier macoya : <i>Acrocomia sclerocarpa</i> Mart. et <i>Acrocomia totai</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	min. 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</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., de sarson indien <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O. E. Schulz, ainsi que de navette <i>Brassica campestris</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk.	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 (régument) du cocotier <i>Cocos nucifera</i> L.	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute Humidité Cendres brutes	min. 20,5 % max. 12 % max. 8 %

	2	1	4	5	6
1.11.	Tourteau d'extraction de cacahouate	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir d'amandes (endospermé) séchées recouvertes de l'enveloppe de la graine (régument) du cacahouate	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 palmeiste	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de noix de palme débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses des espèces de palme à huile (<i>Acacia guineensis Jacq.</i> et <i>Corozo oleifera H.B.K.</i>) — <i>L. H. Bailey (Elaeis melanococca uncl.)</i>	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 palmeiste	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de noix de palme débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses des espèces de palme 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 (L.) Merr.</i>	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
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. 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 max. 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 niger <i>Guizotia 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 %

	2	3	4	5	6	7
1.28.	Tourteau de pression de babassu	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de noix de palme, débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses, des palmiers babassu brésiliens <i>Orbignya oleifera Burr.</i> 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 sativa L.</i> 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 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 adhèrent encore	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute Humidité Balles de riz	min. 26 % max. 23 % 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 L.</i>	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. 23 % 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 L.</i> , débarrassées autant que possible de leurs coques	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes 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'épautre décorchés 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. 38,5 % 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 mays</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	1	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 Europaea L.</i> , débarrassés autant que possible des débris de noyaux	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brute min. 12 % Matières grasses brutes max. 1,6 % Humidité max. 12,5 % Cendres brutes max. 6,5 % Cellulose brute max. 30 %	
2.	PRODUITS ET SOUS-PRODUITS DU TRAITEMENT DES SUBSTANCES VÉGÉTALES					
2.1.	Sous-produits de meunerie					
2.1.1.	Son de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de la farine à partir de blé ou d'épeautre décortiqué préalablement nettoyés. Il est constitué essentiellement de fragments d'enveloppes et, d'autre part, des parties du grain débarrassées en grande partie de l'amande farineuse	Cellulose brute	Cendres brutes Humidité	Humidité max. 14 % Cellulose brute max. 14,5 % Cendres brutes max. 8,5 %	
2.1.2.	Remoulage de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine à partir de blé ou d'épeautre décortiqué préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et, d'autre part, de parties du grain débarrassées de l'amande farineuse dans une moindre mesure que le son de blé.	Cellulose brute	Amidon Cendres brutes Humidité	Amidon min. 21 % Humidité max. 14 % Cellulose brute max. 11,5 % Cendres brutes max. 7,5 %	
2.1.3.	Farine basse de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de parties de l'amande farineuse et, d'autre part, de fins fragments d'enveloppes et de quelques débris de grains	Cellulose brute	Amidon Cendres brutes Humidité	Amidon min. 35 % Humidité max. 14 % Cellulose brute max. 6 % Cendres brutes max. 6,5 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.1.4.	Cermees de ble	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</i> L., préalablement nettoyé. Il est constitué essentiellement de fragments d'enveloppes et, d'autre part, des parties du grain débarrassés 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.	Rebut de seigle (remouillage 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 débarrassés 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.	Remouillage 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</i> L. et d'autres espèces cultivées d'avoine nettoyées et décortiquées en gruaux ou en farine blutée d'avoine	Cellulose brute Amidon	Cendres brutes Humidité	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 46,5 % max. 14 % max. 8 % max. 5 %

1	2	1	4	5	6	7
2.2.2.	Flocons d'orge	Produit obtenu par l'aplatissement de l'orge <i>Hordeum vulgare L.</i> , décortiquée traitée à la vapeur	Cellulose brute	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'aplatissement du maïs traité à la vapeur	Cellulose brute	Amidon Humidité	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 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 L.</i> . 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 L.</i> , 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 mairerie					
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 Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 37 % max. 14 % max. 9 % 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 Cellulose brute Cendres brutes	max. 14 % max. 15 % 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 Humidité Cellulose brute	min. 11 % max. 13 % max. 9 %
2.4.	Produits et sous-produits de rizierie					
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, décor-tiqués, tachetés ou jaunes	Amidon	Cellulose brute Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes Protéine brute	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 76 % max. 14 % max. 2,9 % max. 3,5 % 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 Humidité Cendres insolubles dans HCl	min. 99 % max. 14 % max. 1 %

1	2	3	4	5	6	7
2.4.3	Sons de riz (farine fourragère de riz brune)	Sous-produit obtenu lors du premier polissage du riz cargo sans utilisation de carbonate de calcium. 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 Matières grasses brutes Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl Balles de riz	min. 13.5 % min. 13.5 % max. 12 % max. 12.5 % max. 13 % max. 1.7 % max. 3 %
2.4.3 bis	Sons de riz (farine fourragère de riz brune) pauvres en carbonate de calcium	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; il contient, dans une faible mesure, du carbonate de calcium provenant du processus de polissage du riz.	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes Carbonate de calcium	Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute Matières grasses brutes Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl Balles de riz Carbonate de calcium	min. 13.5 % min. 13.5 % max. 12 % max. 12.5 % max. 16 % max. 1.7 % max. 3 % 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 Matières grasses brutes Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl Balles de riz	min. 13.5 % min. 13.5 % max. 12 % max. 7 % max. 9 % max. 0.6 % max. 1 %

1	2	3	4	5	6	7
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 Humidité Cendres brutes	min. 98 % max. 14 % 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 Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 98 % max. 10 % max. 0.6 % 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 Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 28 % max. 10 % max. 1.1 % 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 Xanthophylles	Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 67 % max. 13 % max. 5 % max. 3,5 % 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 trempage et les germes déshuilés 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. 11,5 % max. 10,5 %
2.5.6.	Amidon de riz	Amidon de riz pratiquement pur	Amidon	Humidité Cendres brutes	Amidon Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 98 % max. 14 % max. 1,2 % max. 0,5 %
215.7.	Amidon de riz pré-gélatinisé	Amidon de riz pratiquement pur, largement éclaté par un traitement thermique approprié	Amidon	Humidité Cendres brutes	Amidon Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 94 % max. 10 % max. 1,1 % 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 Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 63 % max. 13 % max. 2,3 % max. 5 % max. 0,5 %

1	2	1	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 trempage 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 blé 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>Manihot esculenta</i> Crantz	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 de 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	Amidogène	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	Humidité Cendres brutes	Sucres réducteurs exprimés en glucose Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 28 % max. 10 % max. 1,5 % max. 0,5 %
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 féécule	Protéine brute	Humidité Cendres brutes Matières grasses brutes Cellulose brute	Protéine brute Humidité Cendres insolubles dans HCl	min. 76 % max. 14 % max. 0,5 %

Experts:

- 1) les ingénieurs du service de la production animale et les ingénieurs de la division des laboratoires de contrôle et d'essais auprès de l'Administration des services techniques de l'agriculture;
- 2) les vétérinaires de l'Administration des services vétérinaires;
- 3) les pharmaciens-inspecteurs.

Agents:

- 1) les agents techniques du service de la production animale et les agents techniques de la division des laboratoires de contrôle et d'essais auprès de l'Administration des services techniques de l'agriculture;
- 2) les agents sanitaires de l'Administration des services vétérinaires.

Art. 27. Pour autant que les instances communautaires aient arrêté des méthodes d'échantillonnage et d'analyse pour le contrôle officiel des aliments des animaux, ces méthodes sont d'application. Pour autant que cela ne soit pas le cas, un règlement ministériel peut fixer de telles méthodes.

Art. 28. Les annexes du présent règlement peuvent être modifiées par règlement ministériel.

Art. 29. Les infractions aux dispositions du présent règlement sont punies d'un emprisonnement de huit jours à six mois et d'une amende de deux mille cinq cent un à trois cent mille francs, ou d'une de ces peines seulement. Les dispositions du code pénal, livre premier, ainsi que celles de la loi du 18 juin 1879, modifiée par la loi du 16 mai 1904, portant attribution aux cours et tribunaux de l'appréciation de circonstances atténuantes sont applicables.

Les tribunaux peuvent prononcer la confiscation des produits non conformes aux dispositions du présent règlement.

Art. 30. Le règlement grand-ducal du 19 juillet 1983 concernant la fabrication et la commercialisation des aliments des animaux est abrogé.

Art. 31. Notre Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural, Notre Ministre de la Santé et Notre Ministre de la Justice sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial.

*Le Ministre de l'Agriculture,
de la Viticulture
et du Développement rural,
Marie-Josée Jacobs*

*Le Ministre de la Santé,
Johny Lahure*

*Le Ministre de la Justice,
Marc Fischbach*

Château de Berg, le 13 mars 1993.
Jean

Dir. 87/234 et 91/681/CEE.

ANNEXE I: ALIMENTS SIMPLES

PARTIE A

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

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», «aplatis», «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

1	2	3	4	5	6	Exigences d'emballage
	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	
1.	TOURTEAUX					
1.1.	Tourteau de pression d'amandes de palme de macoya	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines séparées de leur pulpe des espèces suivantes de palmier macoya : <i>Acrocomia sclerocarpa</i> Mart. et <i>Acrocomia totai</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	min. 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</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., de sarson indien <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O. E. Schulz, ainsi que de navette <i>Brassica campestris</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk.	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</i> L.	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	
1.11.	Tourteau d'extraction de coprah	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir d'amandes (endospermé) séchées recouvertes de l'enveloppe de la graine (régument) 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 palmeiste	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 Jacq.</i> et <i>Corozo oleifera (H.B.K.) — L. H. Bailey (Elaeis melanococca auct.)</i>	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 (L.) Merr.</i>	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 niger <i>Gnuzotia 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</i> L., 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</i> L.	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 habassu	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 sativa</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 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 adhèrent encore	Protéine brute 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 brutes 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. 38,5 % 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 mays</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 VÉGÉTALES					
2.1.	Sous-produits de meunerie					
2.1.1.	Son de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de la farine à partir de blé ou d'épeautre décortiqué préalablement nettoyés. Il est constitué essentiellement de fragments d'enveloppes et, d'autre part, des parties du grain débarrassées en grande partie de l'amande farineuse	Cellulose brute	Cendres brutes Humidité	Humidité 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.	Cermees de ble	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</i> L., préalablement nettoyé. Il est constitué essentiellement de fragments d'enveloppes et, d'autre part, des parties du grain débarrassées en grande partie de l'amande farineuse	Cellulose brute	Cendres brutes Humidité	Humidité Cellulose brute Cendres brutes	max. 14 % max. 10,5 % max. 6,5 %
2.1.6.	Rebutlet 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</i> L. et d'autres espèces cultivées d'avoine nettoyées et décortiquées en gruaux ou en farine blutée d'avoine	Cellulose brute Amidon	Cendres brutes Humidité	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 46,5 % max. 14 % max. 8 % max. 5 %

1	2	1	4	5	6	7
2.2.2.	Flocons d'orge	Produit obtenu par l'aplatissement de l'orge <i>Hordeum vulgare L.</i> , décortiquée traitée à la vapeur	Cellulose brute	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'aplatissement du maïs traité à la vapeur	Cellulose brute	Amidon Humidité	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 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 L.</i> . 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 L.</i> , 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 maïserie					
2.3.1.	Farine fourragère de maïs	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de la farine ou de la semoule de maïs	Amidon	Cellulose brute Cendres brutes Matières grasses brutes Humidité Protéine brute	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 37 % max. 14 % max. 9 % 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 Cellulose brute Cendres brutes	max. 14 % max. 15 % 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 Humidité Cellulose brute	min. 11 % max. 13 % 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 Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 76 % max. 14 % max. 2,9 % max. 3,5 % 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 Humidité Cendres insolubles dans HCl	min. 99 % max. 14 % max. 1 %

1	2	3	4	5	6	7
2.4.3	Sons de riz (farine fourragère de riz brune)	Sous-produit obtenu lors du premier polissage du riz cargo sans utilisation de carbonate de calcium. 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 Matières grasses brutes Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl Balles de riz	min. 13.5 % min. 13.5 % max. 12 % max. 12.5 % max. 13 % max. 1.7 % max. 3 %
2.4.3 bis	Sons de riz (farine fourragère de riz brune) pauvres en carbonate de calcium	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; il contient, dans une faible mesure, du carbonate de calcium provenant du processus de polissage du riz.	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes Carbonate de calcium	Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute Matières grasses brutes Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl Balles de riz Carbonate de calcium	min. 13.5 % min. 13.5 % max. 12 % max. 12.5 % max. 16 % max. 1.7 % max. 3 % 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 Matières grasses brutes Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl Balles de riz	min. 13.5 % min. 13.5 % max. 12 % max. 7 % max. 9 % max. 0.6 % max. 1 %

1	2	3	4	5	6	7
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 Humidité Cendres brutes	min. 98 % max. 14 % 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 Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 98 % max. 10 % max. 0.6 % 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 Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 28 % max. 10 % max. 1.1 % max. 0.5 %

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 Xanthophylles	Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 67 % max. 13 % max. 5 % max. 3,5 % 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 trempage et les germes déshuilés 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. 11,5 % max. 10,5 %
2.5.6.	Amidon de riz	Amidon de riz pratiquement pur	Amidon	Humidité Cendres brutes	Amidon Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 98 % max. 14 % max. 1,2 % max. 0,5 %
2.5.7.	Amidon de riz pré-gélatinisé	Amidon de riz pratiquement pur, largement éclaté par un traitement thermique approprié	Amidon	Humidité Cendres brutes	Amidon Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 94 % max. 10 % max. 1,1 % 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 Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 63 % max. 13 % max. 2,3 % max. 5 % max. 0,5 %

1	2	1	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 blé 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 prégélatinisé	Amidon de blé pratiquement pur largement prégélatinisé 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 prégélatinisé, partiellement hydrolysé	Amidon de blé pratiquement pur largement prégélatinisé et partiellement hydrolysé	Amidon Sucres réducteurs exprimés en glucose	Humidité Cendres brutes	Sucres réducteurs exprimés en glucose 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>Manihot 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 de 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	Humidité Cendres brutes	Sucres réducteurs exprimés en glucose Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 28 % max. 10 % max. 1,5 % max. 0,5 %
2.5.19.	Protéine de pommes de terre	Sous-produit séché de la féculerie constitué principalement de substances protéiniques résultant de la séparation de la fécule	Protéine brute	Humidité Cendres brutes Matières grasses brutes Cellulose brute	Protéine brute Humidité Cendres insolubles dans HCl	min. 76 % max. 14 % max. 0,5 %

x

1	2	3	4	5	6	7
2.5.20.	Pulpes séchées de pommes de terre	Sous-produit séché de féculente	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 féculente 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.	Mélasses 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> DuRoi., 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.	Mélasses 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 %
2.6.6.	Mélasses 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</i> L.	Sucres totaux exprimés en saccharose		Sucres totaux exprimés en saccharose par rapport au produit tel quel	min. 47 %
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 celluliques 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 %

1	2	3	4	5	6	7
2.7.3.	Drêches sêchées de brasserie	Sous-produit de brasserie obtenu par sêchage des rêsidus de cêreales maitrêes ou non maitrêes ainsi que d'autres matiêres amyliacêes	Protêine brute	Humiditê Cellulose brute	Protêine brute Solubilitê de la protêine brute (1) Humiditê Cellulose brute Cendres brutes	min. 23 % min. 70 % max. 12,5 % max. 19,5 % max. 6,5 %
2.7.4.	Drêches sêchées de distillerie	Sous-produit de distillerie obtenu par sêchage des rêsidus de cêreales travaillêes ou d'autres matiêres amyliacêes	Protêine brute	Humiditê Cellulose brute	Protêine brute Solubilitê de la Protêine brute (1) Humiditê Cellulose brute Cendres brutes	min. 23 % min. 70 % max. 12,5 % max. 19,5 % max. 6,5 %
2.7.5.	Pulpes d'agrumes dêshydratêes	Sous-produit sêchê obtenu lors de la fabrication de jus d'agrumes		Humiditê Cellulose brute	Humiditê Aciditê exprimêe en acide citrique anhydre	max. 13 % max. 4,6 %
2.8.	Produits agricoles sêchêes artificiellement					
2.8.1.	Farine d'herbe dêshydratêe	Produit obtenu par sêchage artificiel ou, êventuellement par prêsêchage de jeunes plantes fourragêres dont les enzymes activant l'oxydation ont êtê rendus pratiquement inactifs par le sêchage	Protêine brute	Humiditê Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl Cellulose brute Carotêne Matiêres grasses brutes	Protêine brute Carotêne Humiditê Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 15,5 % min. 0,01 % max. 12 % max. 15 % max. 3,4 %

1 Protêine brute solubilisêe par la pepsine et l'acide chlorhydrique exprimêe en pourcentage de la protêine 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 Carotène Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 17 % min. 0,01 % max. 12 % max. 15 % 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 Carotène Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 17 % min. 0,01 % max. 12 % max. 15 % 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 Cendres insolubles dans HCl	max. 12 % max. 4 %
2.8.5.	Cossettes de topinambours ou farine de topinambours	Produit obtenu respectivement par concassage ou mouture de tubercules préalablement nettoyés et séchés de topinambours <i>Helianthus tuberosus</i> L.	Inuline	Humidité Cendres brutes Cellulose brute Matières grasses brutes Protéine brute	Inuline Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 63 % max. 13 % max. 6,5 % 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>Ipomoea batatas (L.) Poir.</i>	Amidon	Humidité Cendres brutes Cellulose brute Matières grasses brutes Protéine brute	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 57,5 % max. 13 % max. 6,5 % max. 4,6 %
2.8.7.	Farine de manioc ou cossettes de manioc ou racines de manioc	Racines de manioc séchées et, si nécessaire, lavées et pelées, ainsi que les produits obtenus par concassage ou mouture	Amidon	Humidité Cendres brutes Cellulose brute Matières grasses brutes Protéine brute	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 75 % max. 13 % max. 5,2 % max. 5,5 % max. 3,3 %
2.8.8.	Farine de manioc type 55 ou cossettes de manioc type 55 ou racines de manioc type 55	Racines de manioc non pelées, séchées et le cas échéant lavées, ainsi que les produits obtenus par concassage ou mouture	Amidon	Humidité Cendres brutes Cellulose brute Matières grasses brutes Protéine brute	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 63 % max. 13 % max. 9 % max. 6 % max. 4 %
2.8.9.	Pulpe de manioc séchée	Déchets provenant de l'amidonnerie de manioc, séchés et moulus	Amidon	Humidité Cendres brutes Cellulose brute Matières grasses brutes Protéine brute	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 57,5 % max. 13 % max. 13 % max. 6 % max. 2,3 %
2.9.	Autres produits d'origine végétale					
2.9.1.	Carottes 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 Indice d'acide exprimé par rapport à la matière telle quelle Substances insolubles dans l'éther de pétrole	max. 1 % max. 12 % max. 1,5 %
3.	PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE					
3.1.	Produits laitiers					
3.1.1.	Lait écrémé en poudre 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 Humidité Cendres brutes Matières grasses brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 33,5 % max. 5 % max. 9 % max. 1,6 % max. 0,5 %
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 Protéine brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	max. 6 % min. 32 % max. 10,5 % max. 0,5 %
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 Humidité Chlorures exprimés en NaCl Cendres insolubles dans HCl	min. 60 % max. 8 % max. 4,9 % max. 0,5 %
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 Humidité Chlorures exprimés en NaCl Protéine brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 32,5 % max. 8 % max. 6,5 % min. 19,5 % max. 31,5 % max. 0,5 %

1	2	3	4	5	6	7	
3.1.5.	Protéine de sérum de lait en poudre Albumine de lait en poudre	Produits obtenus par séchage des composés protéiniques extraits du sérum de lait ou du lait par traitement chimique ou physique	Protéine brute	Humidité Cendres brutes Matières grasses brutes	Protéine brute Humidité Cendres insolubles dans HCl	min. 76 % max. 8 % 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 Solubilité de la protéine brute (1) Humidité Cendres brutes	min. 89 % min. 90 % max. 10 % max. 5,5 %	x
3.2.2.	Farine de viande <small>UNSCUŠE</small>	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 volatiles	Protéine brute Solubilité de la protéine brute (1) Phosphore total Humidité Matières grasses brutes Chlorures exprimés en NaCl	min. 40 % min. 87 % max. 9 % max. 10 % max. 13,5 % 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 Phosphore total Humidité Matières grasses brutes	min. 26,5 % min. 9 % max. 10 % 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 Solubilité de la protéine brute (1) Humidité Phosphore total Chlorures exprimés en NaCl Cendres insolubles dans HCl	min. 55 % min. 87 % max. 10 % max. 5,5 % max. 2,2 % max. 2,2 %	x
3.2.5.	Ciretons 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 Humidité Chlorures exprimés en NaCl Cendres insolubles dans HCl	min. 53,5 % max. 10 % max. 2,2 % max. 0,5 %	x
3.2.6.	Déchets d'abattage de volaille séchés 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 Solubilité de la protéine brute (1) Humidité Chlorures exprimés en NaCl Cendres insolubles dans HCl	min. 55 % min. 80 % max. 10 % max. 2,2 % 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 Solubilité de la protéine brute (1) Humidité Cendres insolubles dans HCl	min. 87 % min. 75 % max. 11 % 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 Substances insolubles dans l'éther de pétrole Indice d'acide exprimé par rapport à la matière telle quelle	max. 1 % max. 1,5 % max. 10 %
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 Solubilité de la protéine brute (1) Humidité Chlorures exprimés en NaCl Carbonate de calcium Cendres insolubles dans HCl	min. 61 % min. 8,7 % max. 10 % max. 4,4 % max. 2,8 % max. 2,2 %
3.3.2.	Huile de foie de morue	Huile obtenue à partir de foyes frais de poissons de la famille des merluiches (<i>Gadidae</i>)	Vitamine A	Humidité Indice d'acide Insolubles dans l'éther de pétrole	Vitamine A (2) Humidité Insolubles dans l'éther de pétrole (2) Indice de saponification Indice d'iode Indice d'acide (2)	min. 750 UI/g max. 0,15 % max. 0,05 % 180/196 150/180 max. 6
4.	SUBSTANCES MINÉRALES					
4.1.	Carbonate de calcium 4.1.1 nature du produit (colonne 3) doit être indiquée dans la dénomination	Carbonate de calcium précipité, roches calcaires moulues, craie lavée, craie granulée, coquilles moulues d'huîtres ou de moules	Calcium Cendres insolubles dans HCl		Calcium Cendres insolubles dans HCl	min. 36 % 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 dégrainés	Os dégrainés, déglatinés, 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 composés

PARTIE A

Dispositions générales

1. Les teneurs indiquées ou à déclarer se réfèrent au poids de l'aliment composé tel quel, sauf indications contraires.
2. La teneur en eau de l'aliment doit être déclarée dans les cas où elle dépasse :
 - 7 % dans les aliments d'allaitement et autres aliments composés ayant une teneur en produits laitiers supérieure à 40 %,
 - 5 % dans les aliments minéraux ne contenant pas de substances organiques,
 - 10 % dans les aliments minéraux contenant des substances organiques,
 - 14 % dans les autres aliments composés.

Dans le cas d'aliments composés dont la teneur en humidité ne dépasse pas les limites mentionnées dans les alinéas précédents, cette teneur peut également être déclarée.
3. La teneur en cendres insolubles 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 du riz, et 2,2 % par rapport à la matière sèche dans les autres cas.

Toutefois, la teneur de 2,2 % peut être dépassée dans le cas :

 - d'aliments composés contenant des agents liants minéraux autorisés,
 - d'aliments minéraux,
 - d'aliments composés contenant plus de 50 % de cossettes ou de pulpes de betteraves sucrières,
 - d'aliments composés destinés aux poissons d'élevage et contenant une teneur en farine de poisson supérieure à 15 %,

et pour autant que cette teneur soit déclarée en pourcentage exprimé par rapport à l'aliment tel quel.

Dans le cas d'aliments composés dont la teneur en cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique ne dépasse pas les limites mentionnées dans les alinéas précédents, cette teneur peut également être déclarée.
4. 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 une teneur en humidité de 12 %.
5. Si, à la suite des contrôles officiels prescrits à l'article 12, on constate un écart entre le résultat du contrôle et la teneur déclarée, les tolérances appliquées en ce qui concerne les aliments composés à l'exception des aliments destinés aux animaux familiers sont, sous réserve des dispositions de l'article 3, au moins les suivantes :
 - 5.1. si la teneur constatée est inférieure à la teneur déclarée :
 - 5.1.1. 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 %),
 - unité pour les teneurs déclarées inférieures à 10 % ;
 - 5.1.2. 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 % ;
 - 5.1.3. 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 % ;
 - 5.1.4. matières grasses brutes :
 - 1,5 unité 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 % ;

- 5.1.5. sodium, potassium et magnésium :
- 1,5 unité 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 déclarées inférieures à 5 % (jusqu'à 0,7 %),
 - 0,1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 0,7 % ;
- 5.1.6. phosphore total et calcium :
- 1,2 unité 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 % ;
- 5.1.7. méthionine, lysine et thréonine :
- 15 % de la teneur déclarée ;
- 5.1.8. cystine et tryptophane :
- 20 % de la teneur déclarée ;
- 5.2. si la teneur constatée est supérieure à la teneur déclarée :
- 5.2.1. 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 % ;
- 5.2.2. 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 % ;
- 5.2.3. 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 % ;
- 5.2.4. 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 % ;
- 5.3. si l'écart constaté est opposé à l'écart correspondant visé aux points 5.1 et 5.2 :
- 5.3.1. — protéine brute, matières grasses brutes, sucres totaux, amidon : tolérance double de celle admise pour ces substances du point 5.1 ;
- phosphore total, calcium, potassium, magnésium, sodium, cendres brutes, cellulose brute : tolérance triple de celle admise pour ces substances des points 5.1 et 5.2.
6. Si, à la suite des contrôles officiels prescrits à l'article 12, 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 animaux familiers sont, sous réserve des dispositions de l'article 3, au moins les suivantes :
- 6.1. si la teneur est inférieure à la teneur déclarée :
- 6.1.1. 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 % ;

- 6.1.2. matières grasses brutes :
 - 2,5 unités de la teneur déclarée ;
- 6.2. si la teneur constatée est supérieure à la teneur déclarée :
 - 6.2.1. 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 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 20 % ;
 - 6.2.2. cendres brutes :
 - 1,5 unité de la teneur déclarée ;
 - 6.2.3. cellulose brute :
 - 1 unité de la teneur déclarée ;
- 6.3. si l'écart constaté est opposé à l'écart correspondant visé aux points 6.1 et 6.2 :
 - 6.3.1. protéine brute :
 - tolérance double de celle admise pour cette substance sous 6.1.1 ;
 - 6.3.2. matières grasses brutes :
 - tolérance identique à celle admise pour cette substance sous 6.1.2 ;
 - 6.3.3. cendres brutes, cellulose brute :
 - tolérance triple de celle admise pour ces substances sous 6.2.2 et 6.2.3.

Déclaration des constituants analytiques

Aliments pour animaux	Constituants analytiques et teneurs	Espèce animale ou catégories d'animaux	
		Déclarations obligatoires selon l'article 5 paragraphe 1 point f)	Déclarations facultatives selon l'article 5 paragraphe 3 point k)
(1)	(2)	(3)	(4)
Aliments complets	— Protéine brute	} Animaux, à l'exception des animaux familiers autres que les chiens et les chats	} Animaux familiers autres que les chiens et les chats
	— Matières grasses brutes		
	— Cellulose brute		
	— Cendres brutes		
	— Lysine	Porcs	Animaux autres que les porcs
	— Méthionine	Volailles	Animaux autres que les volailles
	— Cystine	} Tous les animaux
	— Thréonine	
	— Tryptophane	
	— Valeur énergétique	Volailles (déclaration selon la méthode CEE)
		Porcs et ruminants (déclaration selon la méthode officielle nationale)
	— Amidon	} Tous les animaux
	— Sucres totaux (saccharose)	
	— Sucres totaux + amidon	
— Calcium		
— Sodium		
— Phosphore		
— Magnésium		
— Potassium		
Aliments complémentaires — Minéraux	— Protéine brute	} Tous les animaux
	— Cellulose brute	
	— Cendres brutes	
	— Matières grasses brutes	
	— Lysine	
	— Méthionine	
	— Cystine	
	— Théonine	
	— Tryptophane	
	— Calcium	} Tous les animaux	Ruminants
	— Phosphore		
	— Sodium		
	— Magnésium		
— Potassium			
		Animaux autres que les ruminants	
		Tous les animaux	

Aliments pour animaux	Constituants analytiques et teneurs	Espèce animale ou catégories d'animaux	
		Déclarations obligatoires selon l'article 5 paragraphe 1 point f)	Déclarations facultatives selon l'article 5 paragraphe 3 point k)
(1)	(2)	(3)	(4)
Aliments complémentaires — Mélasses	— Protéine brute — Cellulose brute — Sucres totaux (saccharose) — Cendres brutes — Matières grasses brutes — Calcium — Phosphore — Sodium — Potassium — Magnésium $\geq 0,5\%$ $< 0,5\%$	Tous les animaux Ruminants	 Tous les animaux Animaux autres que les ruminants Tous les animaux
Autres aliments complémentaires	— Protéine brute — Matières grasses brutes — Cellulose brute — Cendres brutes — Calcium $\geq 5\%$ $< 5\%$ — Phosphore $\geq 2\%$ $< 2\%$ — Magnésium $\geq 0,5\%$ $< 0,5\%$ — Sodium — Potassium — Valeur énergétique — Lysine — Méthionine — Cystine — Thréonine — Tryptophane — Amidon — Sucres totaux (saccharose) — Sucres totaux + amidon	Animaux à l'exception des animaux familiers autres que les chiens et les chats Animaux autres que les animaux familiers Animaux autres que les animaux familiers Ruminants Porcs Volailles	Animaux familiers autres que les chiens et les chats Animaux familiers Tous les animaux Animaux familiers Tous les animaux Animaux autres que les ruminants Tous les animaux Volailles (déclaration selon la méthode CEE) Porcs et ruminants (déclaration selon la méthode officielle nationale) Animaux autres que les porcs Animaux autres que les volailles Tous les animaux

ANNEXE III

**CATÉGORIES D'INGRÉDIENTS POUVANT REMPLACER L'INDICATION INDIVIDUELLE
DES INGRÉDIENTS LORS DU MARQUAGE DES ALIMENTS COMPOSÉS DESTINÉS À DES
ANIMAUX AUTRES QUE DES ANIMAUX FAMILIERS**

Catégorie	Définition
1. Grains de céréales	Grains entiers de tout type de céréales (y compris le sarrasin), quelle que soit la forme de présentation, mais dont aucune fraction autre que le tégument n'a été retirée.
2. Produits et sous-produits de grains de céréales	Produit et sous-produits de fractionnement de grains de céréales autres que les huiles incluses dans la catégorie 15. Ces produits et sous-produits ne doivent pas contenir plus de 25 % de cellulose brute sur matière sèche.
3. Graines oléagineuses	Graines ou fruits oléagineux entiers, quelle que soit la forme de présentation, mais dont aucune fraction autre que le tégument ou la coque n'a été retirée.
4. Produits et sous-produits de graines oléagineuses	Produits et sous-produits de fractionnement de graines et fruits oléagineux autres que les huiles ou matières grasses incluses dans la catégorie 15. Ces produits et sous-produits ne doivent pas contenir plus de 25 % de cellulose brute sur matière sèche, à moins qu'ils ne contiennent plus de 5 % de matières grasses brutes sur matière sèche ou plus de 15 % de protéines brutes sur matière sèche.
5. Produits et sous-produits de graines de légumineuses	Graines entières de légumineuses, leurs produits et sous-produits autres que les graines oléagineuses de légumineuses incluses dans les catégories 3 et 4. Ces produits et sous-produits ne doivent pas contenir plus de 25 % de cellulose brute sur matière sèche.
6. Produits et sous-produits de tubercules et de racines	Produits et sous-produits dérivés de tubercules et de racines autres que les betteraves sucrières incluses dans la catégorie 7. Ces produits et sous-produits ne doivent pas contenir plus de 25 % de cellulose brute sur matière sèche.
7. Produits et sous-produits de la fabrication du sucre	Produits et sous-produits de la betterave sucrière et de la canne à sucre. Ces produits et sous-produits ne doivent pas contenir plus de 25 % de cellulose brute sur matière sèche.
8. Produits et sous-produits de la transformation des fruits	Produits et sous-produits de la transformation des fruits. Ces produits et sous-produits ne doivent pas contenir plus de 25 % de cellulose brute sur matière sèche, à moins qu'ils ne contiennent plus de 5 % de matières grasses brutes sur matière sèche ou plus de 15 % de protéines brutes sur matière sèche.
9. Fourrages séchés	Partie aérienne des plantes fourragères récoltées à l'état vert, séchées artificiellement ou naturellement. Ces produits ne doivent pas contenir plus de 25 % de cellulose brute sur matière sèche, à moins qu'ils ne contiennent plus de 15 % de protéines brutes sur matière sèche.
10. Produits cellulosiques	Ingrédients alimentaires contenant plus de 25 % de cellulose brute sur matière sèche, tels que les pailles, téguments et balles, autres que les produits inclus dans les catégories 4, 8 et 9.

Catégorie	Définition
11. Produits laitiers	Tous les produits dérivés de la transformation du lait, sauf les graisses séparées incluses dans la catégorie 15.
12. Produits d'animaux terrestres	Produits de la transformation de déchets d'animaux terrestres à sang chaud, tels que définis à l'article 2 de la directive 90/667/CEE du Conseil, à l'exclusion de la graisse incluse dans la catégorie 15, et qui sont pratiquement exempts de corne, de soies, de poils et de plumes non hydrolisés, ainsi que du contenu de l'appareil digestif des mammifères, à l'exclusion également des produits contenant plus de 50 % de cendres brutes sur matière sèche inclus dans la catégorie 14.
13. Produits de poisson	Poissons ou parties de poissons ou d'autres animaux marins à sang froid ainsi que les produits de leur transformation, autres que l'huile de poisson et ses dérivés inclus dans la catégorie 15, et à l'exclusion également des produits contenant plus de 50 % de cendres brutes sur matière sèche inclus dans la catégorie 14.
14. Minéraux	Substances inorganiques ou organiques contenant plus de 50 % de cendres brutes sur matière sèche, autres que des substances contenant plus de 5 % de cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique sur matière sèche.
15. Huiles et graisses	Huiles et graisses d'origine animale ou végétale et leurs dérivés.
16. Produits de la boulangerie et de la fabrication des pâtes alimentaires	Déchets et excédents de la boulangerie ou de la fabrication des pâtes alimentaires.

Annexe IV

Catégorie d'ingrédients pouvant remplacer l'indication individuelle des ingrédients dans les aliments composés pour animaux familiers

Désignation de la catégorie	Définition
1. Viandes et sous-produits animaux	Toutes les parties carnées d'animaux terrestres à sang chaud abattus, à l'état frais ou conservées par un traitement approprié et tous les produits et sous-produits provenant de la transformation du corps ou de parties du corps d'animaux terrestres à sang chaud.
2. Lait et produits de laiterie	Tous les produits laitiers à l'état frais ou conservés par un traitement approprié ainsi que les sous-produits de leur transformation.
3. Oeufs et produits d'œufs	Tous les produits d'œufs à l'état frais ou conservés par un traitement approprié, ainsi que les sous-produits de leur transformation.
4. Huiles et graisses	Toutes les huiles et graisses animales ou végétales.
5. Levures	Toutes les levures dont les cellules ont été tuées et séchées.
6. Poissons et sous-produits de poissons	Les poissons ou les parties de poisson, à l'état frais ou conservé par un traitement approprié ainsi que les sous-produits de leur transformation.
7. Céréales	Toutes les espèces de céréales quelle que soit leur présentation ou les produits obtenus par la transformation de l'amande farineuse des céréales.
8. Légumes	Toutes les espèces de légumes et de légumineuses, à l'état frais ou conservées par un traitement approprié.
9. Sous-produits d'origine végétale	Sous-produits provenant du traitement des produits végétaux, en particulier des céréales, des légumes, des légumineuses et des graines oléagineuses.
10. Extraits de protéines végétales	Tous les produits d'origine végétale, dont les protéines ont été concentrées par un traitement approprié, qui contiennent au moins 50% de protéine brute par rapport à la matière sèche et qui peuvent avoir été restructurées.
11. Substances minérales	Toutes les substances inorganiques propres à l'alimentation animale.
12. Sucres	Tous les types de sucre.
13. Fruits	Toutes les variétés de fruits, à l'état frais ou conservées par un traitement approprié.
14. Noix	Toutes les amandes des fruits à coque.
15. Graines	Toutes les graines à l'état entier ou grossièrement moulues.
16. Algues	Toutes les espèces d'algues à l'état frais ou conservées par un traitement approprié.
17. Mollusques et crustacés	Tous les mollusques, crustacés et coquillages, à l'état frais ou conservés par un traitement approprié ainsi que les sous-produits de leur transformation.
18. Insectes	Toutes les espèces d'insectes à tous les stades de leur développement.
19. Produits de la boulangerie	Tous les produits de la boulangerie: pain, gâteaux ainsi que les pâtes.

Annexe V

LISTE D'INGREDIENTS INTERDITS

1. Matières fécales, urine ainsi que le contenu isolé de l'appareil digestif obtenu lors de la vidange ou séparation de l'appareil digestif, quelque soit la nature du traitement auquel ils ont été soumis ou le mélange réalisé.
2. Cuir et déchets de cuir.
3. Semences, plants et autres matériaux de multiplication de végétaux traités par des produits phytopharmaceutiques, ainsi que leurs dérivés.
4. Bois, sciure et produits dérivés du bois lorsqu'ils ont été traités par des agents de protection.
5. Boues issues de stations d'épuration traitant des eaux ménagères usées, des eaux urbaines résiduaires et des eaux de composition similaire.
6. Produits protéiques obtenus à partir de levures du genre "Candida" cultivées sur N-alcanes.

Directives CEE considérées pour la présente révision

I. Aliments simples.

- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| 1) Directive No 86/354/CEE | J.O.L. 212/27 du 02.08.1986 |
| 2) Directive No 87/234/CEE | J.O.L. 102/31 du 14.04.1987 |

II. Aliments composés.

- | | |
|--|-----------------------------|
| 1) Décision de la Commission
No 85/352/CEE | J.O.L. 217/27 du 14.08.1985 |
| 2) Directive No 86/354/CEE | J.O.L. 212/27 du 02.08.1986 |
| 3) Directive No 87/235/CEE | J.O.L. 102/54 du 14.04.1987 |
| 4) Directive No 90/ 44/CEE | J.O.L. 27/35 du 31.01.1990 |
| 5) Directive No 91/357/CEE | J.O.L. 193/34 du 17.07.1991 |
| 6) Décision de la Commission
du 09.09.1991
(Ingrédients non autorisés) | J.O.L. 281/23 du 09.10.1991 |
| 7) Directive No 91/681/CEE | J.O.L. 376/20 du 31.12.1991 |