

MEMORIAL

Journal Officiel
du Grand-Duché de
Luxembourg



MEMORIAL

Amtsblatt
des Großherzogtums
Luxemburg

RECUEIL DE LEGISLATION

A—N° 113

21 décembre 1994

Sommaire

ALIMENTS DES ANIMAUX

Règlement grand-ducal du 25 novembre 1994 concernant la fabrication et la commercialisation des aliments des animaux	page 2328
Annexe I – Aliments simples	2337
Annexe II – Aliments composés	2379
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 familiaux	2384
Annexe IV – Catégories d'ingrédients pouvant remplacer l'indication individuelle des ingrédients dans les aliments composés pour animaux familiaux	2386
Annexe V – Ingrédients utilisés et commercialisés pour la préparation d'aliments composés . . .	2388
Annexe VI – Liste d'ingrédients interdits	2403
Annexe VII – Aliments diététiques	2404
 Règlement ministériel du 1^{er} décembre 1994 modifiant les annexes du règlement grand-ducal du 17 août 1994 concernant l'emploi et le contrôle des additifs dans l'alimentation animale	 2417
Annexes	2418
 Règlement ministériel du 1^{er} décembre 1994 modifiant l'annexe du règlement grand-ducal du 27 octobre 1988 portant fixation de lignes directrices pour l'évaluation des additifs dans l'alimentation des animaux	 2467
Annexe	2468

Règlement grand-ducal du 25 novembre 1994 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 90/654/CEE;

Vu la directive 79/373/CEE du Conseil concernant la commercialisation des aliments composés pour animaux, modifiée en dernier lieu par la directive 93/74/CEE;

Vu la directive 92/87/CEE de la Commission du 26 octobre 1992 établissant une liste non exclusive des principaux ingrédients normalement utilisés et commercialisés pour la préparation d'aliments composés destinés à des animaux autres que des animaux familiers;

Vu la directive 94/39/CEE de la Commission du 25 juillet 1994 établissant une liste des destinations des aliments pour animaux visant des objectifs nutritionnels particuliers;

Vu l'avis de la Chambre d'Agriculture;

Vu l'avis de 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 22 août 1983 concernant certains produits utilisés dans l'alimentation des animaux, tel qu'il fut modifié par la suite;
- d) du règlement grand-ducal du 18 mars 1987 concernant l'emploi et le contrôle des additifs dans l'alimentation des animaux, tel qu'il fut modifié par la suite;
- e) du règlement grand-ducal du 10 octobre 1988 concernant la fixation de teneurs maximales pour les substances indésirables dans les aliments des animaux;
- 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 pour 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, qui sont destinés à l'alimentation animale par voie orale;
- b) *«aliments composés pour animaux»*: les mélanges composés de produits d'origine végétale ou animale à l'état naturel, frais ou conservés ou de dérivés de leur transformation industrielle ou de substances organiques ou inorganiques, comprenant ou non des additifs, qui sont destinés à l'alimentation animale par voie orale sous forme d'aliments complets ou d'aliments complémentaires;
- c) *«aliments pour animaux visant des objectifs nutritionnels particuliers»*: les aliments composés pour animaux qui, du fait de leur composition particulière ou du processus particulier de leur fabrication, se distinguent nettement tant des aliments courants que des produits définis par la directive 90/167/CEE du Conseil du 26 mars 1990, établissant les conditions de préparation, de mise sur le marché et d'utilisation des aliments médicamenteux pour animaux dans la Communauté, et sont présentés comme étant destinés à couvrir des besoins nutritionnels spécifiques;
- d) *«objectif nutritionnel particulier»*: un objectif qui vise à satisfaire les besoins nutritionnels spécifiques de certaines catégories d'animaux familiers ou de rente dont le processus de digestion, le processus d'absorption ou le métabolisme risquent d'être perturbés ou sont perturbés temporairement ou de manière irréversible et qui, de ce fait, peuvent tirer des bénéfices de l'ingestion d'aliments appropriés à leur état;
- e) *«aliments complets»*: les mélanges d'aliments des animaux qui, grâce à leur composition, suffisent à assurer une ration journalière;
- f) *«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;

- g) *«aliments minéraux»*: les aliments complémentaires constitués principalement de minéraux et contenant au moins 40% de cendres brutes;
- h) *«aliments melassés»*: les aliments complémentaires préparés à partir de mélasses et contenant au moins 14% de sucres totaux exprimés en saccharose;
- i) *«additifs»*: les substances qui, incorporées aux aliments des animaux, sont susceptibles d'influencer les caractéristiques de ceux-ci ou la production animale;
- j) *«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;
- k) *«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;
- l) *«animaux»*: les animaux appartenant à des espèces normalement nourries et détenues ou consommées par l'homme;
- m) *«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;
- n) *«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 déterminé pour satisfaire l'ensemble de ses besoins;
- o) *«date de durabilité minimale d'un aliment composé»*: la date jusqu'à laquelle cet aliment conserve ses propriétés spécifiques dans des 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 en transit ou destinées à l'exportation vers des pays non-membres de l'Union Européenne, à condition que les envois soient accompagnés de documents justificatifs, ou si les produits se trouvent dans des 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.

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 aux annexes 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 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 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 les instances communautaires, soit à l'initiative des membres du Gouvernement ayant dans leurs attributions l'agriculture et la santé, en ce qui concerne les questions 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 de 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 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 finals; 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 hydrolysé;
 - féculé de pommes de terre pré-gélatinisé, partiellement hydrolysé.
- 2) produits et sous-produits de la fabrication du sucre:
 - mélasses de betterave sucrière;
 - mélasses 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 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 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 le 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:

- a) 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;
- b) 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;
- c) les dénominations «aliment complet» ou «aliment complémentaire» pour les aliments destinés à des animaux familiers autres que les chiens et 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;
- d) 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:

- a) 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»;
- b) en langue espagnole «pienso» peut être remplacée par la dénomination «alimento»;
- c) en langue néerlandaise «mengvoeder», «aanvullend diervoeder» et «volledig diervoeder» peuvent être remplacées respectivement par les dénominations «samengesteld 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:

- a) aliments composés destinés à des animaux autres que les animaux familiers: énumération des ingrédients dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale;
- b) 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 qui 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 ou autres que ceux dont la déclaration est prévue à l'article 27 du présent règlement,
- ne doivent pas induire l'utilisateur en erreur, notamment en attribuant à l'aliment des effets ou propriétés qu'il ne posséderait pas ou 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. Dans le cas d'aliments composés destinés à des animaux autres que les animaux familiers, les ingrédients énumérés à la partie B de l'annexe V ne peuvent être déclarés sur l'emballage, sur le récipient ou sur l'étiquette fixée à celui-ci que sous les dénominations qui y sont prévues et pour autant qu'ils répondent aux prescriptions qui y sont données ainsi qu'aux exigences de composition éventuellement fixées.

En outre, les dispositions de la partie A «Généralités» de l'annexe V doivent être respectées.

Art. 24. Conformément à l'article 18, alinéa 1c, l'utilisation des ingrédients énumérés à l'annexe VI 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 du présent règlement.

Chapitre VII. — Aliments diététiques

Art. 25. Les aliments pour animaux visant des objectifs nutritionnels particuliers ne peuvent être mis sur le marché que:

- s'ils satisfont aux conditions visées à l'article 26,
- s'ils sont étiquetés conformément à l'article 27 et
- si la destination est citée dans la partie B de l'annexe VII, conformément à l'article 28, et qu'ils satisfont aux conditions définies dans ladite partie B. Les dispositions de la partie A: «Dispositions générales» de l'annexe VII doivent être respectées.

Art. 26. La nature ou la composition des aliments visés à l'article 25, doit être telle qu'ils soient appropriés à l'objectif nutritionnel particulier auquel ils sont destinés.

Art. 27. Outre les dispositions en matière d'étiquetage prévues à l'article 14 du présent règlement, les dispositions suivantes sont applicables:

1) les mentions supplémentaires ci-après doivent figurer, dans le cadre réservé à cet effet, sur l'emballage, sur le récipient ou sur l'étiquette des aliments visés à l'article 25:

- a) le qualificatif «diététique» accompagnant la dénomination de l'aliment;
- b) la destination précise, à savoir l'objectif nutritionnel particulier;
- c) l'indication des caractéristiques nutritionnelles essentielles de l'aliment;
- d) les déclarations prévues à la colonne 4 de l'annexe VII et concernant l'objectif nutritionnel particulier;
- e) la durée d'utilisation recommandée de l'aliment.

2) des indications autres que celles visées au point 1 peuvent être fournies, dans le cadre prévu à cet effet, à condition qu'elles soient prévues à l'article 28.

3) sans préjudice des dispositions de l'article 14, alinéa 3, l'étiquetage des aliments visés à l'article 25 peut se faire de référence à un état pathologique spécifique, dans la mesure où cet état correspond à l'objectif nutritionnel défini dans la liste de destinations établie en vertu de l'article 28.

4) l'étiquette ou le mode d'emploi des aliments visés à l'article 25, doit porter la mention «Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un spécialiste».

Il peut, toutefois, être stipulé dans la liste des destinations figurant à l'annexe VII que cette déclaration est remplacée, pour des aliments diététiques déterminés, par une recommandation visant à solliciter l'avis préalable d'un vétérinaire.

5) les dispositions de l'article 14, alinéa 3 s'appliquent également aux aliments visés à l'article 25 destinés à des animaux autres que les animaux familiers;

6) l'étiquetage des aliments visés à l'article 25 peut, en outre, mettre en relief la présence ou la faible teneur d'un ou de plusieurs constituants analytiques qui caractérisent l'aliment. Dans ce cas, la teneur minimale ou la teneur maximale du ou des constituants analytiques exprimée en pourcentage en poids de l'aliment doit être clairement indiquée dans la liste des constituants analytiques déclarés;

7) le qualificatif «diététique» est réservé aux seuls aliments pour animaux visés à l'article 25.

8) nonobstant les dispositions de l'article 14, alinéa 3, la déclaration des ingrédients peut être fournie sous forme de catégories regroupant plusieurs ingrédients, même si la déclaration de certains ingrédients par leur nom spécifique est requise pour justifier les caractéristiques nutritionnelles de l'aliment.

Art. 28. La liste des destinations figure à l'annexe VII.

Art. 29. Les aliments pour animaux visés par l'article 25, ne peuvent faire l'objet, pour des raisons liées aux dispositions figurant dans le présent règlement, de restrictions de commercialisation autre que celles qui sont prévues par le présent règlement.

Art. 30. Si les Ministres de l'Agriculture ou de la Santé constatent que l'emploi d'un aliment visé à l'article 25, ou son utilisation dans les conditions prévues, présente un danger pour la santé animale ou humaine ou pour l'environnement, ils en informent immédiatement la Commission, sur la base d'une motivation circonstanciée.

Art. 31. Au cours de la fabrication ou de la commercialisation, le contrôle officiel du respect des conditions prévues par le présent règlement est effectué par sondage.

Il peut être demandé au responsable de la mise sur le marché la présentation de données et d'informations justifiant la conformité des aliments aux dispositions du présent règlement.

Si ces données ont fait l'objet d'une publication facilement accessible, une référence à celle-ci suffit.

Chapitre VIII. — Dispositions transitoires

Art. 32. Les aliments composés pour animaux qui ont été fabriqués avant la date de la parution du présent règlement, conformément à la réglementation alors en vigueur et ne répondant pas aux dispositions du présent règlement, peuvent encore être commercialisés pendant un délai de trois mois à partir de l'entrée en vigueur du présent règlement.

Art. 33. 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 IX. — Surveillance et sanctions pénales

Art. 34. 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, 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. 35. 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. 36. Les annexes du présent règlement peuvent être modifiées par règlement ministériel.

Art. 37. 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. 38. Le règlement grand-ducal du 13 mars 1993 concernant la fabrication et la commercialisation des aliments des animaux est abrogé.

Art. 39. 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 25 novembre 1994.

Jean

A) *Références Directives CEE*

- 1) Directive du Conseil 77/101/CEE du 23.11.76 J.O.L. 32/1 du 3.2.77
- 2) Directive du Conseil 79/373/CEE du 2.4.79 J.O.L. 86/30 du 6.4.79
- 3) Directive de la Commission 87/234/CEE du 31.3.1977 J.O.L. 102/31 du 14.4.87
- 4) Directive du Conseil 91/681/CEE du 19.12.91 J.O.L. 376/20 du 31.12.91
- 5) Directive du Conseil 90/167/CEE du 26.3.90 J.O.L. 92/42 du 7.4.90
- 6) Directive du Conseil 90/667/CEE du 27.11.90 J.O.L. 363/51 du 27.12.90
- 7) Directive du Conseil 93/74/CEE du 13.9.93 J.O.L. 237/23 du 22.9.93
- 8) Règlement CEE N° 2658/87 du Conseil, J.O.L. 256/1 du 7.9.87
- 9) Directive 90/44 du 22.1.1990 J.O.L. 27/35 du 31.1.90
- 10) Directive de la Commission 92/87/CEE du 26.10.92 J.O.L. 319/19 du 4.11.92
- 11) Directive du Conseil 65/65/CEE du 26.1.65 J.O.L. 22/369 du 9.2.65
- 12) Décision de la Commission 70/372/CEE J.O.L. 170/1 du 3.8.70

B) *Directives considérées pour la présente révision*

- 1) Directive 92/87/CEE de la Commission du 26 octobre 1992; J.O.L. 319/19 du 4 novembre 1992.
 - 2) Directive 93/74/CEE du Conseil du 13 septembre 1993; J.O.L. 237/23 du 22 septembre 1993.
 - 3) Directive 94/39/CEE de la Commission du 25 juillet 1994; J.O.L. 207/20 du 10 août 1994.
-

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, le 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 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 xanthophylles:
 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 du règlement précédent, 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 PARTICULIERES

Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6
					7

1. TOURTEAUX

1.1	Tourteaux 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 Mart.</i> et <i>Acrocomia totai Mart.</i>	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute min. 29,5 % Humidité max. 12 % Cendres brutes max. 8 %	
1.2	Tourteaux 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 %	

Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6
					7

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'Arachis 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 %	
1.5.	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 min. 52,5 % Matières grasses brutes max. 2,3 % Cellulose brute max. 8 % Cendres brutes max. 7 % Humidité 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 min. 40 % Humidité max. 12 % Cellulose brute max. 16 % Cendres brutes 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 min. 43 % Matières grasses brutes max. 2,3 % Cellulose brute max. 16 % Cendres brutes max. 8 % Humidité max. 12,5 %	

1	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition		Exigences d'emballage
					4	5	
1.8	Tourteau de pression de colza	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de colza <i>Brassica napus L. ssp. oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., de sarson indien <i>Brassica napus L. var. glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz, ainsi que de navette <i>Brassica campestris L. ssp. 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 L.</i>	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute Humidité Cendres brutes	min. 20,5 % max. 12 % max. 8 %	
1.11.	Tourteau d'extraction de coprah	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir d'amandes (endosperme) séchées recouvertes de l'enveloppe de la graine (tégument) du cocotier	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes Humidité	min. 22,5 % max. 3,3 % max. 8 % max. 12,5 %	

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7
1.12.	Tourteau de pression de palmiste	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de noix de palme débarassées 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 min. 17 % Humidité max. 12 % Cendres brutes max. 5,5 %	
1.13.	Tourteau d'extraction de palmiste	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de noix de palme débarassées 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 min. 18 % Matières grasses brutes max. 2,3 % Cendres brutes max. 5,5 % Humidité max. 12,5 %	
1.14.	Tourteau de pression de soja	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de soja Glycine max (L.) Merr.	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute min. 47,5 % Humidité max. 12 % Cellulose brute max. 8 % Cendres brutes 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 min. 50 % Humidité max. 12,5 % Cellulose brute max. 8 % Cendres brutes max. 7,5 % Activité urcasique max. 0,4 % Matières grasses brutes max. 2,3 %	

Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage	
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 dépelliculés ayant subi un traitement thermique approprié	Protéine brute Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes	Protéine brutes min. 54,5 % Humidité max. 12,5 % Cellulose brute max. 4 % Cendres brutes max. 7 % Activité urcasique max. 0,4 % Matières grasses brutes max. 2,3 %	7
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</i> spp.	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute min. 45,5 % Humidité max. 12 % Cendres brutes max. 9 % Cellulose brute 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 min. 47,5 % Matières grasses brutes max. 2,3 % Cellulose brute max. 13,5 % Cendres brutes max. 9 % Humidité 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 min. 34 % Humidité max. 12 % Cellulose brute max. 22,5 % Cendres brutes max. 10 %	

	Dénominations	Descriptions	Déclarations		Exigences de composition		Exigences d'emballage
			obligatoires	facultatives			
1	2	3	4	5	6	7	
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>Guizotta 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 %	
1.22.	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 %	

Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage	
1	2	3	4	5	6	
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 min. 30,5 % Humidité max. 12 % Cellulose brute max. 27,5 % Cendres brutes max. 9 %	7
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 min. 32 % Matières grasses brutes max. 3 % Cellulose brute max. 27,5 % Cendres brutes max. 9 % Humidité 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 min. 34 % Humidité max. 12 % Cendres brutes max. 8 % Pureté botanique 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 min. 36,5 % Matières grasses brutes max. 3,3 % Cendres brutes max. 8 % Humidité max. 12 % Pureté botanique min. 93 %	

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7
1.28.	Tourteau de pression de babassu	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de noix de palme, débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses, des palmiers babassu brésiliens <i>Orbignya oleifera Bur.</i> et d'autres espèces d'Orbignya	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Cendres brutes Humidité	Protéine brute min. 22,5 % Humidité max. 12 % Cellulose brute max. 17 % Cendres brutes 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 min. 25 % Humidité max. 12 % Cellulose brute max. 10 % Balles de riz 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 min. 26 % Matières grasses brutes max. 2,3 % Cellulose brute max. 10 % Humidité max. 12,5 % Balles de riz 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 min. 43 % Humidité max. 12 % Cendres brutes max. 15 % Cendres insolubles dans HCl max. 5 %	

Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6
					7

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 min. 45,5 % Matières grasses brutes max. 2,3 % Cendres brutes max. 15 % Humidité max. 12,5 % Cendres insolubles dans HCl 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 min. 22,5 % Humidité max. 12,5 % Cellulose brute max. 13 % Cendres brutes max. 9 % Matières grasses brutes max. 2,3 %	
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 L.</i> , <i>Triticum durum Desf.</i> et d'autres espèces cultivées de blé nu ou de grains d'épeautre décortiqués des espèces <i>Triticum spelta L.</i> , <i>Triticum dicoccum Schrank.</i> , <i>Triticum monococcum 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 min. 28,5 % Humidité max. 12 % Cendres brutes max. 7 %	

Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6
					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 L.</i> , 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 min. 12,5 % Humidité max. 12,5 % Cellulose brute max. 8 % Cendres brutes 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 min. 13,5 % Humidité max. 12,5 % Cellulose brute max. 8 % Cendres brutes max. 9 % Matières grasses brutes 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 min. 20 % Humidité max. 12,5 % Cendres brutes 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 min. 21,5 % Matières grasses brutes max. 2,3 % Cendres brutes max. 7,5 % Humidité max. 12,5 %	

Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage	
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 min. 12 % Matières grasses brutes max. 1,6 % Humidité max. 12,5 % Cendres brutes max. 6,5 % Cellulose brute max. 30 %	
-------	--------------------------------	---	-----------------------------------	---	--	--

Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6
					7

2. PRODUITS ET SOUS-PRODUITS DU TRAITEMENT DES SUBSTANCES VEGETALES

2.1 Sous-produits de meunerie

2.1.1	Son de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de la farine à partir de blé ou d'épeautre décortiqué préalablement nettoyés. Il est constitué essentiellement de fragments d'enveloppes et, d'autre part, des parties du grain débarrassées en grande partie de l'amande farineuse.	Cellulose brute	Cendres brutes Humidité	Humidité Cellulose brute Cendres brutes	max. 14 % max. 14,5 % max. 8,5 %
2.1.2.	Remoulage de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine à partir de blé ou d'épeautre décortiqué préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et, d'autre part, de parties du grain débarrassées de l'amande farineuse dans une moindre mesure que le son de blé	Cellulose brute	Amidon Cendres brutes Humidité	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 21 % max. 14 % max. 11,5 % max. 7,5 %

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7
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 %	
2.1.4.	Germe de blé	Sous-produit de la meunerie constitué essentiellement de germes de blé aplatis ou non, auxquels adhèrent encore des parties de l'amande farineuse et des enveloppes	Cellulose brute	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes Humidité	Protéine brute Matières grasses brutes Humidité Cellulose brute min. 28,5 % min. 8 % max. 12 % max. 4,5 %	
2.1.5.	Son de seigle	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine de seigle. <i>Secale cereale</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 %	

Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6
					7

2.1.6.	Rebulet de seigle (remoulage de seigle)	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine de seigle, préalablement nettoyé. Il est constitué principalement de fragments, d'enveloppes et, d'autre part, des parties du grain débarrassées de l'amande farineuse dans une moindre mesure que le son de seigle	Cellulose brute	Amidon Cendres brutes Humidité	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 21 % max. 14 % max. 7,5 % max. 7 %
2.1.7.	Remoulage de seigle (farine basse de seigle)	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine de seigle, préalablement nettoyé. Il est constitué principalement de parties de l'amande farineuse et, d'autre part, de fins fragments d'enveloppes et de quelques débris de grains	Cellulose brute	Amidon Cendres brutes Humidité	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 3,5 % max. 14 % max. 4,5 % max. 4,5 %

2.2. Produits et sous-produits de la fabrication de flocons, de gruaux et de grains décortiqués

2.2.1.	Farine fourragère d'avoine	Sous-produit riche en amidon obtenu lors de la transformation de l'avoine <i>Avena sativa L.</i> et d'autres espèces cultivées d'avoine nettoyées et décortiquées en gruaux ou en farine blutée d'avoine	Cellulose brute Amidon	Cendres brutes Humidité	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 46,5 % max. 14 % max. 8 % max. 5 %
--------	----------------------------	--	---------------------------	----------------------------	---	--

Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage	
1	2	3	4	5	6	
					7	
2.2.2. Flocons d'orge	Produit obtenu par l'aplatissage de l'orge <i>Hordeum vulgare L.</i> , décortiqué traité à la vapeur	Cellulose brute	Amidon Humidité	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl max. 0,5 %	min. 58 % max. 14 % max. 2,3 % max. 4,7 %	
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 max. 6,5 %	min. 40,5 % max. 14 % max. 11,5 %	
2.2.4. Flocons de maïs	Produit obtenu par l'aplatissage du maïs traité à la vapeur	Cellulose brute	Amidon Humidité	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl max. 0,5 %	min. 70 % max. 14 % max. 4,7 % max. 3,5 %	
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 max. 9,5 %	min. 23,5 % max. 14 %	

Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6
					7

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 min. 70 % Humidité max. 14 % Cendres brutes max. 7,5 % Cendres insolubles dans HCl max. 1,7 %	
--------	----------------------------	--	-----------------	--------------------	---	--

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 min. 37 % Humidité max. 14 % Cellulose brute max. 9 % Cendres brutes max. 5 %	
2.3.2.	Sons de maïs	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de la farine ou de la semoule de maïs. Il est constitué principalement d'enveloppes ainsi que de germes de maïs et, dans une certaine mesure, de fragments de l'amande farineuse	Cellulose brute	Cendres brutes Humidité Matières grasses brutes Protéine brute	Humidité max. 14 % Cellulose brute max. 15 % Cendres brutes max. 5 %	

Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6
					7

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 %

Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	4	5	6	7
	3				
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 min. 13,5 % Matières grasses brutes min. 13,5 % Humidité max. 12 % Cellulose brute max. 12,5 % Cendres brutes max. 13 % Cendres insolubles dans HCl max. 1,7 % Balles de riz max. 3 %	
2.4.3. bis	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 min. 13,5 % Matières grasses brutes min. 13,5 % Humidité max. 12 % Cellulose brute max. 12,5 % Cendres brutes max. 16 % Cendres insolubles dans HCl max. 1,7 % Balles de riz max. 3 % Carbonate de calcium max. 3 %	

Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6
					7

2.4.4.	Farine basse de riz (farine fourragère blanche de riz)	Sous-produit obtenu lors du deuxième polissage du riz cargo. Il est constitué principalement des particules de l'amande farineuse, de la couche d'aleurone et de germes.	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes	Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute min. 13.5 % Matières grasses brutes min. 13.5 % Humidité max. 12 % Cellulose brute max. 7 % Cendres brutes max. 9 % Cendres insolubles dans HCl max. 0.6 % Balles de riz max. 1 %	
--------	--	--	--	---	--	--

2.5. Produits et sous-produits d'amidonnerie et de féculerie

2.5.1.	Amidon de maïs	Amidon de maïs pratiquement pur	Amidon	Humidité Cendres brutes	Amidon min. 98 % Humidité max. 14 % Cendres brutes max. 0.6 %	
2.5.2.	Amidon de maïs pré-gélatinisé	Amidon de maïs pratiquement pur, largement éclaté par un traitement thermique approprié	Amidon	Humidité Cendres brutes	Amidon min. 98 % Humidité max. 10 % Cendres brutes max. 0.6 % Cendres insolubles dans HCl max. 0.5%	

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires		Déclarations facultatives		Exigences de composition		Exigences d'emballage
			4	5	6	7			
1	2	3	4	5	6	7			
2.5.3.	Amidon de maïs pré-gélatinisé partiellement hydrolysé	Amidon de maïs pratiquement pur, largement pré-gélatinisé et partiellement hydrolysé	Amidon Sucres réduits en glucose	Humidité Cendres brutes	Sucres réduits exprimés en glucose Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 28 % max. 10 % max. 1.1 % max. 0.5 %	X		
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 %			

1	2	3	4	5	Exigences de composition		7
					Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	
Dénominations		Descriptions					Exigences d'emballage
2.5.7.	Amidon de riz pré-gélatinisé	Amidon de riz, pratiquement pur, fargement 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 %	
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 %	

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7
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 min. 91 % Humidité max. 10 % Cendres brutes max. 0,6 % Cendres insolubles dans HCl 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 réduits en glucose	Humidité Cendres brutes	Sucres réduits en glucose Humidité min. 28 % Cendres brutes max. 10 % Cendres insolubles dans HCl 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 min. 80 % Humidité max. 12 % Cendres brutes max. 1,7 % Cendres insolubles dans HCl max. 0,5 %	

Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
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 %

Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6
					7

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 réduits en glucose	Humidité Cendres brutes	Sucres réduits 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 fécula	Protéine brute	Humidité Cendres brutes Matières grasses brutes Cellulose brute	Protéine brute Humidité Cendres insolubles dans HCl	min. 76 % max. 14 % max. 0,5 %
2.5.20.	Pulpes séchées de pommes de terre	Sous-produit séché de féculerie	Amidon	Humidité Cendres brutes Matières grasses brutes Cellulose brute	Amidon Humidité Cellulose brute	min. 40,5 % max. 14 % max. 21 %
2.5.21.	Dextrose (glucose)	Produit de la saccharification de l'amidon ou de la fécula constitué par du glucose purifié et cristallisé (avec ou sans eau de cristallisation)	Glucose	Humidité	Glucose Humidité	min. 99,5 % max. 10 %

Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6
					7

2.5.22.	Mélasses de dextrose	Sous-produit obtenu lors de la cristallisation du dextrose	Sucres réduits exprimés en glucose	Humidité Cendres brutes	Sucres réduits exprimés en glucose min. 60 % max. 40 % Humidité Cendres brutes max. 4 %	
---------	----------------------	--	------------------------------------	----------------------------	--	--

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 L. ssp. vulgaris var. altissima</i> Doell., préalablement lavées	Sucres totaux exprimés en saccharose	Humidité Cendres brutes	Sucres totaux exprimés en saccharose min. 57 % max. 13 % Humidité Cendres brutes 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 min. 20,5 % max. 13 % Humidité Cendres brutes max. 7 %	

Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
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 max. 10 % Humidité max. 13 % Cendres brutes max. 8 % Cendres insolubles dans HCl max. 3,5 %	
2.6.5.	Mélasse de betteraves sucrières	Sous-produit constitué par le résidu sirupeux recueilli lors de la fabrication ou du raffinage du sucre provenant de betteraves sucrières	Sucres totaux exprimés en saccharose		Sucres totaux exprimés en saccharose par rapport au produit tel quel min. 42 %	
2.6.6.	Mélasse de canne à sucre	Sous-produit constitué par le résidu sirupeux recueilli lors de la fabrication ou du raffinage du sucre provenant des cannes à sucre <i>Saccharum officinarum L.</i>	Sucres totaux exprimés en saccharose		Sucres totaux exprimés en saccharose par rapport au produit tel quel min. 47 %	

	Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6	7

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 celluloses 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 %	

Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6
					7

2.7.3.	Drêches séchées de brasserie	Sous-produit de brasserie obtenu par séchage des résidus de céréales maltées ou non maltées ainsi que d'autres matières amyliacées	Protéine brute	Humidité Cellulose brute	Protéine brute min. 23 % Solubilité de la protéine brute ⁽¹⁾ min. 70 % Humidité max. 12,5 % Cellulose brute max. 19,5 % Cendres brutes max. 6,5 %	
2.7.4.	Drêches séchées de distillerie	Sous-produit de distillerie obtenu par séchage des résidus de céréales travaillées ou d'autres matières amyliacées	Protéine brute	Humidité Cellulose brute	Protéine brute min. 23 % Solubilité de la protéine brute ⁽¹⁾ min. 70 % Humidité max. 12,5 % Cellulose brute max. 19,5 % Cendres brutes max. 6,5 %	
2.7.5.	Pulpes d'agrumes déshydratées	Sous-produit séché obtenu lors de la fabrication de jus d'agrumes		Humidité Cellulose brute	Humidité max. 13 % Acidité exprimée en acide citrique anhydre max. 4,6 %	

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

Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6
					7

2.8. Produits agricoles séchés artificiellement

2.8.1.	Farine d'herbe 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	Protéine brute	Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl Cellulose brute Carotène Matières grasses brutes	Protéine brute min. 15,5 % Carotène min. 0,01 % Humidité max. 12 % Cendres brutes max. 15 % Cendres insolubles dans HCl max. 3,4 %	
2.8.2.	Farine de luzerne déshydratée	Produit obtenu par séchage artificiel ou éventuellement par préséchage de jeunes plantes fourragères dont les enzymes activant l'oxydation ont été rendus pratiquement inactifs par le séchage. Ce produit peut contenir environ 20 % d'herbes ou de trèfle séchés artificiellement en même temps que la luzerne	Protéine brute	Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl Cellulose brute Carotène Matières grasses brutes	Protéine brute min. 17 % Carotène min. 0,01 % Humidité max. 12 % Cendres brutes max. 15 % Cendres insolubles dans HCl max. 3,4 %	

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

Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage	
1	2	3	4	5	6	
2.8.6.	Cossètes 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 %	7
2.8.7.	Farine de manioc ou cossètes 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 cossètes 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 %	

Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6
					7

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.	Caroubes concassés	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 %
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 %

Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6
					7

3. PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE

3.1. Produits laitiers

3.1.1.	Lait écrémé en poudre spray Lait écrémé en poudre hat- maker ou roller	Produit obtenu par élimination de l'eau contenue dans le lait écrémé, soit par vaporisation dans un courant d'air chaud (lait écrémé en poudre spray), soit par séchage sur cylindre (lait écrémé en poudre hatmaker ou roller)	Protéine brute	Humidité Lactose Matières grasses brutes Cendres brutes	Protéine brute min. 33,5 % Humidité max. 5 % Cendres brutes max. 9 % Matières grasses brutes max. 1,6 % Cendres insolubles dans HCl max. 0,5 %	x
3.1.2.	Babeurre en poudre	Produit obtenu soit par élimination de l'eau contenue dans le babeurre, soit par vaporisation dans un courant d'air chaud (babeurre en poudre spray) soit par séchage sur cylindre (babeurre en poudre hatmaker ou roller)	Protéine brute Matières grasses brutes Lactose	Humidité Cendres brutes	Humidité max. 6 % Protéine brute min. 32 % Cendres brutes max. 10,5 % Cendres insolubles dans HCl max. 0,5 %	x
3.1.3.	Sérum de lait en poudre Sérum de lait en grumeaux	Produits obtenus par élimination de l'eau contenue dans le sérum de lait	Protéine brute Lactose	Humidité Matières grasses brutes Chlorures exprimés en NaCl Cendres brutes Sodium	Lactose min. 60 % Humidité max. 8 % Chlorures exprimés en NaCl max. 4,9 % Cendres insolubles dans HCl max. 0,5 %	x

Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6
					7

3.1.4.	Sérum de lait en poudre partiellement délactosé	Produit obtenu par l'élimination de l'eau, contenue dans le sérum de lait dont une partie du lactose a été extraite	Lactose Protéine brute	Humidité Chlorures exprimés en NaCl Cendres brutes Matières grasses brutes Sodium	Lactose min. 32,5 % Humidité max. 8 % Chlorures exprimés en NaCl max. 6,5 % Protéine brute min. 19,5 % Cendres brutes max. 31,5 % Cendres insolubles dans HCl max. 0,5 %	x
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 min. 76 % Humidité max. 8 % Cendres insolubles dans HCl max. 0,5 %	x

3.2. Produits provenant de la transformation d'animaux terrestres

3.2.1.	Farine de sang	Produit obtenu par séchage du sang d'animaux de boucherie y compris de volaille. Ce produit doit être pratiquement exempt de substances étrangères	Protéine brute	Humidité Cendres brutes	Protéine brute min. 89 % Solubilité de la protéine brute ⁽¹⁾ min. 90 % Humidité max. 10 % Cendres brutes max. 5,5 %	x
--------	----------------	--	----------------	----------------------------	---	---

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

Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage	
1	2	3	4	5	6	
3.2.2.	Farine de viande osseuse	Produit obtenu par séchage et mouture de morceaux de viande riches en os provenant d'animaux terrestres à sang chaud. Le produit doit être pratiquement exempt de poils, de soie, de plume, de corne, de sabot, de peau et de sang ainsi que du contenu de l'estomac et des viscères	Protéine brute Matières grasses brutes	Humidité Chlorures exprimés en NaCl Phosphore total Cendres brutes Méthionine Lysine Bases azotées volatiles	Protéine brute min. 40 % Solubilité de la protéine brute ⁽¹⁾ Phosphore total min. 87 % Humidité max. 9 % Matières grasses brutes max. 10 % Chlorures exprimés en NaCl 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 min. 26,5 % Phosphore total min. 9 % Humidité max. 10 % Matières grasses brutes max. 5,5 %	x

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

Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6
3.2.4. Farine de viande (France) ou farine animale (Belgique) Les produits dont la teneur en matières grasses excède 11 % doivent être désignés comme riches en matières grasses	Produit obtenu par séchage et mouture de carcasses d'animaux terrestres à sang chaud, le cas échéant dégraissées par un procédé approprié	Protéine brute Matières grasses brutes	Humidité Phosphore total Chlorures exprimés en NaCl Cendres insolubles dans HCl Méthionine Lysine Bases azotées volatiles	Protéine brute min. 55 % Solubilité de la protéine brute ⁽¹⁾ min. 87 % Humidité max. 10 % Phosphore total max. 5,5 % Chlorures exprimés en NaCl max. 22 % Cendres insolubles dans HCl max. 2,2 %	x
3.2.5. Cretons de viande	Produit provenant des résidus de la fabrication du suif et des autres matières grasses d'origine animale	Protéine brute	Humidité Chlorures exprimés en NaCl Matières grasses brutes Cendres brutes	Protéine brute min. 53,5 % Humidité max. 10 % Chlorures exprimés en NaCl max. 2,2 % Cendres insolubles dans HCl max. 0,5 %	x
3.2.6. Déchets d'abattage de volaille séchées Les produits dont la teneur en matières grasses excède 12 % doivent être désignés comme "riches en matières grasses"	Produit obtenu par séchage et mouture de déchets de volailles abattues; il doit être pratiquement exempt de plumes	Protéine brute	Humidité Chlorures exprimés en NaCl Matières grasses brutes Cendres brutes	Protéine brute min. 55 % Solubilité de la protéine brute ⁽¹⁾ min. 80 % Humidité max. 10 % Chlorures exprimés en NaCl max. 2,2 % Cendres insolubles dans HCl max. 3,3 %	x

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

Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage	
1	2	3	4	5	6	7

3.2.7.	Farine de plumes hydrolysées	Produit obtenu par hydrolyse, séchage et mouture de plumes de volailles	Protéine brute	Humidité Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute min. 87 % Solubilité de la protéine brute ⁽¹⁾ min. 75 % Humidité max. 11 % Cendres insolubles dans HCl max. 3,4 %	x
3.2.8.	Graisses animales	Produit constitué par des graisses provenant d'animaux ou de parties d'animaux terrestres à sang chaud		Humidité Indice d'acide Substances insolubles dans l'éther de pétrole	Humidité max. 1 % Substances insolubles dans l'éther de pétrole max. 1,5 % Indice d'acide exprimé par rapport à la matière telle quelle max. 30 %	

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

Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
1	2	3	4	5	6
					7

3.3. Produits provenant de la transformation de poissons ou d'autres animaux marins

3.3.1.	Farine de poisson Les produits dont la teneur en chlorures calculés en NaCl est inférieure à 2 % peuvent être désignés comme "pauvres en sel"	Produit obtenu par séchage et mouture de différents poissons entiers ou de parties de poissons auxquels le jus de pression peut être ajouté	Protéine brute Matières grasses brutes	Humidité Chlorures exprimés en NaCl Carbonate de calcium Phosphore total	Protéine brute min. 61 % Solubilité de la protéine brute ⁽¹⁾ min. 87 % Humidité max. 10 % Chlorures exprimés en NaCl max. 4,4 % Carbonate de calcium max. 2,8 % Cendres insolubles dans HCl max. 2,2 %	x
3.3.2.	Huile de foie de morue	Huile obtenue à partir de foies frais de poissons de la famille des merluques (Gadidae)	Vitamine A	Humidité Indice d'acide Insolubles dans l'éther de pétrole	Vitamine A ⁽²⁾ min. 750 UI/g Humidité max. 0,15 % Insolubles dans l'éther de pétrole ⁽²⁾ max. 0,05 % Indice de saponification 180/196 Indice d'iode 150/180 Indice d'acide ⁽²⁾ max. 6	

⁽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.

Dénominations	Descriptions	Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	Exigences de composition	Exigences d'emballage
2	3	4	5	6	7

4. SUBSTANCES MINÉRALES

4.1.	Carbonate de calcium La nature du produit (cotionne 3) doit être indiquée dans la dénomination	Carbonate de calcium précipité, roches calcaïques 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 %	
4.2.	Carbonate de calcium et de magnésium	Mélange naturel de calcium et de carbonate de magnésium	Calcium Magnésium	Calcium Magnésium Passage au tamis vers 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 (matr)	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

1	2	3	4	5	Exigences de composition		7
					Déclarations obligatoires	Déclarations facultatives	
Dénominations		Descriptions		Exigences de composition		Exigences d'emballage	
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 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 défluorés	Phosphore total	Calcium	Phosphore total	min. 14 %	x
4.8.	Farine d'os déglatinisés	Os dégraissés, déglatinisés, stérilisés et moulus	Phosphore total	Humidité Calcium	Phosphore total Humidité Passage au tamis vers 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 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 le 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 34, 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 4, 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 %),
 - 1 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 34, 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 4, 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.

Partie B

Déclarations des constituants analytiques

Aliments pour animaux	Constituants analytiques et teneurs	Espèce animale ou catégories d'animaux	
		Déclarations obligatoires selon l'article 14 paragraphe 1 point f)	Déclarations facultatives selon l'article 14 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 Porcs	} Animaux familiers autres que les chiens et les chats
	- Matières grasses brutes		
	- Cellulose brute		
	- Cendres brutes		
	- Lysine		
	- Méthionine	Volailles	} Tous les animaux
	- Cystine	
	- Thréonine	
	- Tryptophane	} Tous les animaux
	- Valeur énergétique	
	- Amidon	
	- 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	
- Phosphore			
- Sodium			
- Magnésium	Ruminants	} Animaux autres que les ruminants Tous les animaux	
- Potassium		

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	Produits 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 et 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.

Catégorie	Définition
8. Produits et sous-produits de la transformation des fruits	<p>Produits et sous-produits de la transformation des fruits.</p> <p>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.</p>
9. Fourrages séchés	<p>Partie aérienne des plantes fourragères récoltées à l'état vert, séchées artificiellement ou naturellement.</p> <p>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.</p>
10. Produits cellulosiques	<p>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.</p>
11. Produits laitiers	<p>Tous les produits dérivés de la transformation du lait, sauf les graisses séparées incluses dans la catégorie 15.</p>
12. Produits d'animaux terrestres	<p>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 hydrolysés, 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.</p>
13. Produits de poisson	<p>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.</p>
14. Minéraux	<p>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.</p>
15. Huiles et graisses	<p>Huiles et graisses d'origine animale ou végétale et leurs dérivés.</p>
16. Produits de la boulangerie et de la fabrication des pâtes alimentaires	<p>Déchets et excédents de la boulangerie ou de la fabrication des pâtes alimentaires.</p>

ANNEXE IV

Catégories 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'oeufs	Tous les produits d'oeufs 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 conservés par un traitement approprié.

Désignation de la catégorie	Définition
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

Ingrédients utilisés et commercialisés pour la préparation d'aliments composés

Partie A

I. Notes explicatives.

1. Les ingrédients sont énumérés et dénommés à la partie B conformément aux critères suivants:
 - l'origine du produit/sous-produit, par exemple, végétale, animale, minérale,
 - la partie du produit/sous-produit utilisée, par exemple, la totalité, les graines, les tubercules, les os,
 - le procédé auquel le produit/sous-produit a été soumis, par exemple, le décortilage, l'extraction, le chauffage et/ou le produit/sous-produit, obtenu, par exemple, des flocons, du son, de la pulpe, des matières grasses,
 - la maturité du produit/sous-produit et/ou la qualité du produit/sous-produit, par exemple, "à faible teneur en glucosinolate", "riche en matières grasses", "à faible teneur en sucre".
2. La liste est divisée en douze chapitres:
 1. Grains de céréales, leurs produits et sous-produits
 2. Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits
 3. Graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits
 4. Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits
 5. Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits
 6. Fourrages, y compris les fourrages grossiers
 7. Autres plantes, leurs produits et sous-produits
 8. Produits laitiers
 9. Produits d'animaux terrestres
 10. Poissons, autres animaux marins, leurs produits et sous-produits
 11. Minéraux
 12. Divers.

II. Dispositions concernant la pureté botanique.

1. La pureté botanique des produits et sous-produits énumérés à la partie B doit atteindre au moins 95 %, sauf si une teneur différente y est mentionnée.
2. Sont 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 %.
3. Les teneurs exprimées se réfèrent au poids du produit tel quel.

III. Dispositions concernant les dénominations.

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

IV. Dispositions concernant le glossaire.

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

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

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

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

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

Partie B

Liste non exclusive des principaux ingrédients.

1. Grains de céréales, leurs produits et sous-produits

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

1.12.	Tourteau de pression de germes de riz	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de germes de riz auxquels des parties de l'endosperme et du testa adhèrent encore.
1.13.	Tourteau d'extraction de germes de riz	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de germes de riz auxquels des parties de l'endosperme et du testa adhèrent encore.
1.14.	Amidon de riz	Amidon de riz techniquement pur.
1.15.	Millet	Grains de <i>Panicum milaceum L.</i>
1.16.	Seigle	Grains de <i>Secale cereale L.</i>
1.17.	Remoulage de seigle	Sous-produit de la fabrication de farine, obtenu à partir de seigle nettoyé. Il est constitué principalement de particules d'endosperme et aussi de fins fragments d'enveloppes et de quelques débris de grains.
1.18.	Rebulet de seigle	Sous-produit de la fabrication de farine, obtenu à partir de seigle nettoyé. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains débarrassées de l'endosperme dans une moindre mesure que le son de seigle.
1.19.	Son de seigle	Sous-produit de la fabrication de farine à partir de seigle nettoyé. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains débarrassées de la plus grande partie de l'endosperme.
1.20.	Sorgho	Grains de <i>Sorghum bicolor (L.) Moench s.i.</i>
1.21.	Blé	Grains de <i>Triticum aestivum L.</i> , <i>Triticum durum Desf.</i> et d'autres grains nus d'espèces cultivées de blé
1.22.	Farine basse de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine à partir de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de particules d'endosperme et aussi de fins fragments d'enveloppe et de quelques débris de grains.
1.23.	Remoulage de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine à partir de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains dont on a enlevé moins d'endosperme que dans le son de blé.
1.24.	Son de blé ⁽¹⁾	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine à partir de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains dont la plus grande partie de l'endosperme a été enlevée.

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

1.25.	Germes de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine constitué essentiellement de germes de blé, aplatis ou non, auquel peuvent encore adhérer des fragments d'endosperme et d'enveloppes.
1.26.	Gluten de blé	Sous-produit séché de l'amidonnerie de blé. Il est constitué principalement de gluten obtenu lors de la séparation de l'amidon.
1.27.	Aliment de gluten de blé	Sous-produit séché de la fabrication de l'amidon de blé. Il est constitué de son et de gluten, auxquels peuvent être ajoutés les composants des eaux de trempé et le germe, dont l'huile a pu être extraite.
1.28.	Amidon de blé	Amidon de blé techniquement pur
1.29.	Epeautre	Grains d'épeautre <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i>
1.30.	Triticale	Grains de l'hybride <i>Triticum X Secale</i>
1.31.	Maïs	Grains de <i>Zea mays</i> L.
1.32.	Farine fourragère de maïs	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine ou de la semoule de maïs. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et de particules de grains dont on a enlevé moins d'endosperme que dans le son de maïs.
1.33.	Son de maïs	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine ou de la semoule de maïs. Il est constitué principalement d'enveloppes et de quelques fragments de germes de maïs et de fragments d'endosperme.
1.34.	Tourteau de pression de germes de maïs	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de germes de maïs transformés par voie sèche ou humide, auquel des parties de l'endosperme et du testa peuvent encore adhérer.
1.35.	Tourteau d'extraction de germes de maïs	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de germes de maïs transformés par voie sèche ou humide, auquel des parties de l'endosperme et du testa peuvent encore adhérer.
1.36.	Drèches de maïs enrichies ⁽²⁾	Sous-produit séché de l'amidonnerie de maïs. Il est constitué de son et de gluten auxquels peuvent être ajoutés les composants des eaux de trempé et éventuellement le germe, dont l'huile a pu être extraite.
1.37.	Gluten de maïs	Sous-produit séché de l'amidonnerie de maïs. Il est constitué principalement de gluten résultant de la séparation de l'amidon.
1.38.	Amidon de maïs	Amidon de maïs techniquement pur
1.39.	Amidon de maïs pré-gélatinisé ⁽³⁾	Amidon de maïs modifié par un traitement thermique qui présente la propriété de gonfler au contact de l'eau froide.

⁽²⁾ Cette dénomination peut être remplacée par « Gluten feed de maïs »

⁽³⁾ Cette dénomination peut être remplacée par « Amidon de maïs extrudé »

1.40.	Radicelles de malt	Sous-produit de malterie constitué essentiellement de radicules séchées de céréales germées
1.41.	Drèches séchées de brasserie	Sous-produit de brasserie obtenu par séchage des résidus de céréales maltées ou non maltées et d'autres produits amylacés.
1.42.	Drèches séchées de distillerie	Sous-produit de la distillation de l'alcool obtenu par séchage des résidus de grains fermentés.
1.43.	Drèches foncées de distillerie ⁽⁴⁾	Sous-produit de distillerie obtenu par séchage des résidus de grains fermentés auquel une partie du sirop ou des résidus évaporés des eaux de trempé ont été ajoutés.

2. Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits

Numéro	Dénomination	Description
2.01.	Tourteau de pression d'arachides partiellement décortiquées	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines d'arachides partiellement décortiquées <i>Arachis hypogaea L.</i> et autres espèces d' <i>Arachis</i> (teneur maximale en cellulose brute 16 % sur matière sèche)
2.02.	Tourteau d'extraction d'arachides partiellement décortiquées	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines d'arachides partiellement décortiquées (teneur maximale en cellulose brute 16 % sur matière sèche)
2.03.	Tourteau de pression d'arachides décortiquées	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines d'arachides décortiquées
2.04.	Tourteau d'extraction d'arachides décortiquées	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines d'arachides décortiquées
2.05.	Graines de colza ⁽¹⁾	Graines de colza <i>Brassica napus L. ssp. oleifera (Metzg.) Sinsk.</i> , de sarson indien <i>Brassica napus L. Var. glauca (Roxb.) O.E. Schulz</i> et de navette <i>Brassica campestris L. ssp. oleifera (Metzg.) Sinsk.</i> (pureté botanique minimale 94 %).
2.06.	Tourteau de pression de colza	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de colza (teneur minimale en pureté botanique 94 %).
2.07.	Tourteau d'extraction de colza ⁽¹⁾	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de colza (teneur minimale en pureté botanique 94 %).
2.08.	Pellicules de colza	Sous-produit obtenu lors du dépelliculage des graines de colza

⁽⁴⁾ Cette dénomination peut être remplacée par « Drèches et solubles de distillerie »

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

2.09.	Tourteau d'extraction de graines de carthame, partiellement décortiquées	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de carthame partiellement décortiquées <i>Carthamus tinctorius L.</i>
2.10.	Tourteau de pression de coprah	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de l'amande séchée (endosperme) et de l'enveloppe (tégument) de la noix du cocotier <i>Cocos nucifera L.</i>
2.11.	Tourteau d'extraction de coprah	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de l'amande séchée (endosperme) et de l'enveloppe (tégument) de la noix du cocotier
2.12.	Tourteau de pression de palmiste	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de noix de palme <i>Elaeis guineensis Jacq., Corozo oleifera (H.B.K.) L.H. Bailey (Elaeis melanococca auct.)</i> , débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses.
2.13.	Tourteau d'extraction de palmiste	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de noix de palme, débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses.
2.14.	Soja, cuit	Graines de soja <i>Glycine max (L.) Merr.</i> ayant subi un traitement thermique approprié.
2.15.	Tourteau d'extraction de soja, cuit	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de soja ayant subi un traitement thermique approprié (teneur maximale en cellulose brute 8 % sur matière sèche).
2.16.	Tourteau d'extraction de soja, dépelliculé, cuit	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de soja dépelliculées et ayant subi un traitement thermique approprié.
2.17.	Concentré protéique de soja	Produit obtenu par extraction de graines de soja dépelliculées, ayant subi une nouvelle extraction pour réduire le taux d'extractif non azoté.
2.18.	Huile (de graines) se soja	Produit composé d'huile de graines de soja
2.19.	Pellicules (de graines) de soja	Enveloppes externes enlevées lors du dépelliculage des graines de soja
2.20.	Graines de coton	Graines de coton <i>Gossypium spp.</i> dont les fibres ont été enlevées.
2.21.	Tourteau d'extraction de graines de coton partiellement décortiquées	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de coton débarrassées de leurs fibres et partiellement décortiquées (teneur maximale en cellulose brute 22,5 % sur matière sèche)
2.22.	Tourteau de pression de graines de coton	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de coton débarrassées de leurs fibres.
2.23.	Tourteau de pression de graines de niger	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de niger <i>Guizotia abyssinica (L.f) Cass.</i>
2.24.	Graines de tournesol	Graines de tournesol <i>Helianthus annuus L.</i>
2.25.	Tourteau d'extraction de tournesol	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de tournesol.

2.26.	Tourteau d'extraction de tournesol partiellement décortiqué	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction des graines de tournesol débarrassées partiellement de leurs coques (teneur maximale en cellulose brute 27,5 % sur matière sèche).
2.27.	Graines de lin	Graines de lin <i>Linum usitatissimum</i> L. (teneur minimale en pureté botanique 93 %).
2.28.	Tourteau de pression de graines de lin	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de lin (teneur minimale en pureté botanique 93 %).
2.29.	Tourteau d'extraction de graines de lin	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de lin (teneur minimale en pureté botanique 93 %).
2.30.	Tourteau d'extraction (grignon) d'olives	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction d'olives pressées <i>Olea europaea</i> L., débarrassées autant que possible des débris de noyaux.
2.31.	Tourteau de pression de graines de sésame	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de sésame <i>Sesamum indicum</i> L.
2.32.	Tourteau d'extraction de cacao partiellement décortiqué	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de fèves séchées et grillées de cacao <i>Theobroma cacao</i> L. débarrassées partiellement de leurs coques.

3. Graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits

Numéro	Dénomination	Description
3.01.	Pois chiches	Graines de <i>Cicer arietinum</i> L.
3.02.	Farine d'extraction de guar	Sous-produit obtenu par extraction du mucilage à partir des graines de <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> Taub.
3.03.	Ers	Graines de <i>Ervum ervilia</i> L.
3.04.	Gesse ⁽¹⁾	Graines de <i>Lathyrus sativus</i> L., soumises à un traitement thermique approprié.
3.05.	Lentilles	Graines de <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.
3.06.	Lupin doux	Graines de <i>Lupinus spp.</i> , à faible teneur en matières amères.
3.07.	Haricots, cuits	Graines de <i>Phaseolus</i> ou <i>Vigna spp.</i> , soumises à un traitement thermique approprié destiné à détruire les lectines toxiques.
3.08.	Pois	Graines de <i>Pisum spp.</i>

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

3.09.	Issues de pois (farine fourragère de pois)	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine de pois. Il est constitué essentiellement de particules d'endosperme et, dans une moindre mesure, de pellicules.
3.10.	Son de pois	Sous-produit obtenu lors du broyage des pois. Il est constitué essentiellement de pellicules provenant du dépelliculage et du nettoyage des pois.
3.11.	Fèves et féveroles	Graines de <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. et var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.
3.12.	Jarosse	Graines de <i>Vicia monanthos</i> Desf.
3.13.	Vesce	Graines de <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> et d'autres variétés.

4. Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits

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

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

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

5. Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits

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

6. Fourrages, y compris fourrages grossiers

Numéro	Dénomination	Description
6.01.	Farine de luzerne ⁽¹⁾	Produit obtenu par séchage et mouture de jeunes plantes de luzerne <i>Medicago sativa L.</i> et <i>Medicago varia Martyn</i> (teneur minimale en pureté botanique 80 %).
6.02.	Marc de luzerne	Sous-produit séché obtenu après séparation de jus de luzerne par pression.

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

6.03.	Concentré protéique de luzerne	Produit obtenu par séchage artificiel de fractions de jus de presse de luzerne, centrifugé et traité thermiquement pour en précipiter les protéines.
6.04.	Farine de trèfle ⁽¹⁾	Produit obtenu par séchage et mouture de jeunes plantes de trèfle <i>Trifolium spp.</i> (teneur minimale en pureté botanique 80 %).
6.05.	Farine d'herbe ⁽¹⁾	Produit obtenu par séchage et mouture de jeunes plantes fourragères.
6.06.	Paille de blé	Paille de blé.
6.07.	Paille de blé traitée ⁽²⁾	Produit obtenu par un traitement approprié de la paille de blé.

7. Autres plantes, leurs produits et sous-produits

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

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

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

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

8. Produits laitiers

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

9. Produits d'animaux terrestres

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

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

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

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

10. Poissons, autres animaux marins, leurs produits et sous-produits

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

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

11. Minéraux

Numéro	Dénomination	Description
11.01.	Carbonate de calcium ⁽¹⁾	Produit obtenu par mouture de sources de carbonate de calcium, telles que roche calcaire, coquille d'huître ou de moule, ou par précipitation à partir d'une solution acide
11.02.	Carbonate de calcium et de magnésium	Mélange naturel de carbonate de calcium et de magnésium
11.03.	Algues marines calcaires (maërl)	Produit d'origine naturelle obtenu à partir d'algues marines calcaires broyées ou transformées en granulés
11.04.	Oxyde de magnésium	Oxyde de magnésium techniquement pur (MgO)
11.05.	Kiesérite	Sulfate de magnésium naturel (MgSO ₄ · H ₂ O)
11.06.	Phosphate bicalcique ⁽²⁾	Hydrogénophosphate de calcium précipité à partir d'os ou de matières inorganiques (CaHPO ₄ x H ₂ O)
11.07.	Phosphate mono-bicalcique	Produit obtenu chimiquement et composé de quantités égales de phosphate bicalcique et de phosphate monocalcique
11.08.	Phosphate naturel défluoré	Produit obtenu par mouture de phosphates naturels purifiés et convenablement défluorés.
11.09.	Farine d'os dégelatinisés	Os dégraissés, dégelatinisés, stérilisés et moulus.
11.10.	Phosphate monocalcique	Bis- (dihydrogénophosphate) de calcium techniquement pur {Ca(H ₂ PO ₄) ₂ x H ₂ O}.
11.11.	Phosphate de calcium et de magnésium	Phosphate de calcium et de magnésium techniquement pur.
11.12.	Phosphate monoammonique	Phosphate monoammonique techniquement pur (NH ₄ H ₂ PO ₄).
11.13.	Chlorure de sodium ⁽³⁾	Chlorure de sodium techniquement pur ou produit obtenu par broyage de sources naturelles de chlorure de sodium, telles que le sel gemme et les sédiments marins.

⁽¹⁾ La nature du produit d'origine peut remplacer la dénomination ou s'ajouter à celui-ci.

⁽²⁾ Le procédé de fabrication peut être inclus dans la détermination.

⁽³⁾ La nature de la source de sodium peut remplacer la dénomination ou s'ajouter à celle-ci.

12. Divers

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

ANNEXE VI

Liste d'ingrédients 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.

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

ANNEXE VII

Aliments diététiques

Partie A

Dispositions générales

1. Lorsque dans la colonne 2 de la partie B plusieurs groupes de caractéristiques nutritionnelles sont séparés par les mots "et/ou", pour certains objectifs nutritionnels, le fabricant est libre d'utiliser un ou plusieurs groupes de caractéristiques essentielles, afin d'atteindre l'objectif nutritionnel défini dans la colonne 1. Au regard de chaque option figurent à la colonne 4, les déclarations d'étiquetage correspondantes à fournir.
2. Lorsqu'un groupe d'additifs est mentionné à la colonne 2 ou à la colonne 4 de la partie B, l'additif ajouté dans l'aliment diététique et correspondant à la caractéristique essentielle définie, doit être autorisé dans la directive 70/524/CEE.
3. Lorsque la (les) sources des ingrédients ou des constituants analytiques est (sont) exigée(s) dans la colonne 4 de la partie B, le fabricant est tenu de faire une déclaration précise (par exemple, nom spécifique de(s) ingrédient(s), espèce animale ou partie de l'animal), permettant d'évaluer la conformité de l'aliment aux caractéristiques nutritionnelles essentielles correspondantes.
4. Lorsque la déclaration d'une substance admise également en tant qu'additif est requise à la colonne 4 de la partie B avec la mention "total(e)", la teneur déclarée doit, selon le cas, se référer à la quantité naturellement présente, si aucun ajout n'a été effectué, ou, par dérogation à la directive 70/524/CEE, à la quantité totale de la substance, naturellement présente et ajoutée en tant qu'additif.
5. Les déclarations exigées dans la colonne 4 avec la mention "si ajouté(e)(s)" sont obligatoires lorsque l'ingrédient ou l'additif a été incorporé ou que sa quantité a été augmentée spécifiquement pour permettre d'atteindre l'objectif nutritionnel particulier.
6. Les déclarations à fournir selon la colonne 4 de la partie B en ce qui concerne les constituants analytiques et les additifs sont d'ordre quantitatif.
7. La durée d'utilisation recommandée, indiquée dans la colonne 5 de la partie B, couvre une période à l'intérieur de laquelle l'objectif nutritionnel devrait normalement être atteint. Les fabricants peuvent mentionner des durées d'utilisation plus précises, à l'intérieur des limites, qui y sont fixées.
8. Lorsqu'un aliment est destiné à atteindre plusieurs objectifs nutritionnels particuliers, toutes les dispositions définies dans la partie B pour chaque objectif nutritionnel doivent être respectées.
9. En ce qui concerne les aliments complémentaires des animaux visant des objectifs nutritionnels particuliers les consignes d'utilisation figurant sur l'étiquette doivent fournir des indications sur l'équilibre de la ration journalière.

⁽¹⁾ J.O.L. 270/1 du 14.12.1994

Partie B

Liste des destinations

1 Objetif nutritionnel particulier	2 Caractéristiques nutritionnelles essentielles	3 Espèce ou catégorie animale	4 Déclarations d'étiquetage	5 Durée d'utilisation recommandée	6 Autres indications
1. Soutien de la fonction rénale en cas d'insuffisance chronique ¹⁾	Faible teneur en phosphate et teneur réduite en protéines mais de qualité élevée	Chiens et chats	<ul style="list-style-type: none"> - Source(s) de protéines - Calcium - Phosphore - Potassium - Sodium - Teneur en acides gras essentiels (si ajoutés) 	Au départ, jusqu'à 6 mois ²⁾	<p>Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation ou avant prolongation de la durée d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire"</p> <p>Indiquer dans le mode d'emploi: "Eau disponible en permanence".</p>
2. Dissolution des calculs de struvite ³⁾	Propriétés d'acidification de l'urine, faible teneur en magnésium et teneur réduite en protéines, mais protéines de qualité élevée	Chiens	<ul style="list-style-type: none"> - Source(s) de protéines - Calcium - Phosphore - Sodium - Magnésium - Potassium - Chlorures - Soufre - Substances acidifiant l'urine 	5 à 12 semaines	<p>Indiquer dans le mode d'emploi: « Eau disponible en permanence ».</p> <p>Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: « Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire ».</p>

1) Si approprié, le fabricant peut également recommander l'utilisation du produit en cas d'insuffisance rénale temporaire.

2) Si l'aliment est recommandé pour l'insuffisance rénale temporaire, la durée d'utilisation recommandée doit être de 2 - 4 semaines.

3) Dans le cas des aliments pour chats, l'objectif nutritionnel particulier peut être complété par la mention « Affection des voies basses urinaires » ou « Syndrome urologique félin - S.U.F. »

Objectif nutritionnel particulier	Caractéristiques nutritionnelles essentielles	Espèce ou catégorie animale	Déclaration d'étiquetage	Durée d'utilisation recommandée	Autres indications
1	2	3	4	5	6
	Propriétés d'acidification de l'urine et faible teneur en magnésium	Chats	<ul style="list-style-type: none"> - Calcium - Phosphore - Sodium - Magnésium - Potassium - Chlorures - Soufre - <i>Taurine totale</i> - Substances acidifiant l'urine 		
3. Réduction de la formation récidivante de calculs de struvite ⁴⁾	Propriétés d'acidification de l'urine et teneur modérée en magnésium	Chiens et chats	<ul style="list-style-type: none"> - Calcium - Phosphore - Sodium - Magnésium - Potassium - Chlorures - Soufre - Substances acidifiant l'urine 	Jusqu'à 6 mois	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: « Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire ».
4. Réduction de la formation de calculs d'urate	Faible teneur en purines et en protéines, mais protéines de qualité élevée	Chiens et chats	Sources(s) de protéines	Jusqu'à 6 mois, mais administration à vie dans les cas de perturbation irréversible du métabolisme de l'acide uréique	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire"

⁴⁾ Dans le cas des aliments pour chats, l'objectif nutritionnel particulier peut être complété par la mention « Affection des voies basses urinaires » ou « Syndrome urologique félin - S.U.F. »

Objectif nutritionnel particulier	Caractéristiques nutritionnelles essentielles	Espèce ou catégorie animale	Déclaration d'étiquetage	Durée d'utilisation recommandée	Autres indications
1	2	3	4	5	6
5. Réduction de la formation de calculs d'oxalate	Faible teneur en calcium, faible teneur en vitamine D et propriétés d'alcalinisation de l'urine	Chiens et chats	<ul style="list-style-type: none"> - Phosphore - Calcium - Sodium - Magnésium - Potassium - Chlorures - Soufre - Vitamine D totale - Hydroxyproline - Additifs alcalinisant l'urine 	Jusqu'à 6 mois	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire"
6. Réduction de la formation de calculs de cystine	Faible teneur en protéines, teneur modérée en acides aminés soufrés et propriétés d'alcalinisation de l'urine	Chiens et chats	<ul style="list-style-type: none"> - Acides aminés soufrés totaux - Sodium - Potassium - Chlorures - Soufre - Substances alcalinisant l'urine 	Au départ, jusqu'à 1 an	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: « Avant utilisation ou avant prolongation de la durée d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire ».

Objectif nutritionnel particulier	Caractéristiques nutritionnelles essentielles	Espèce ou catégorie animale	Déclaration d'étiquetage	Durée d'utilisation recommandée	Autres indications
1	2	3	4	5	6
7. Réduction des intolérances à certains ingrédients et nutriments ⁵⁾	<ul style="list-style-type: none"> - Source(s) de protéines sélectionnées et/ou - Source(s) d'hydrates de carbone sélectionnés 	Chiens et chats	<ul style="list-style-type: none"> - Source(s) de protéines - Teneur en acides gras essentiels (si ajoutés) - Source(s) d'hydrates de carbone - Teneur en acides gras essentiels (si ajoutés) 	3 à 8 semaines. Si les signes d'intolérance disparaissent, cet aliment peut être utilisé en permanence	
8. Réduction du risque de malabsorption intestinale aiguë	Teneur accrue en électrolytes et ingrédients très digestibles	Chiens et chats	<ul style="list-style-type: none"> - Ingrédients très digestibles incluant leur traitement éventuel - Sodium - Potassium - Source(s) de substances mucilagineuses (si ajoutées) 	1 à 2 semaines	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: <ul style="list-style-type: none"> - "En cas de diarrhée aiguë et pendant la période de rétablissement qui s'ensuit", - Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire"
9. Compensation de la maldigestion ⁶⁾	Ingrédients très digestibles et faible teneur en matières grasses	Chiens et chats	Ingrédients très digestibles en incluant leur traitement éventuel	3 à 12 semaines, mais administration à vie en cas d'insuffisance pancréatique chronique	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire"

⁵⁾ Dans le cas des aliments prévus pour une intolérance particulière, cette dernière peut être citée en remplacement des termes « certains ingrédients et nutriments ».

⁶⁾ Le fabricant peut compléter l'objectif nutritionnel particulier par la mention « Insuffisance pancréatique exocrine »

Objectif nutritionnel particulier	Caractéristiques nutritionnelles essentielles	Espèce ou catégorie animale	Déclaration d'étiquetage	Durée d'utilisation recommandée	Autres indications
1	2	3	4	5	6
10. Soutien de la fonction cardiaque en cas d'insuffisance cardiaque chronique	Faible teneur en sodium et rapport accru K/Na	Chiens et chats	<ul style="list-style-type: none"> - Sodium - Potassium - Magnésium 	Au départ, jusqu'à 6 mois	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: « Avant utilisation ou avant prolongation de la durée d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire ».
11. Régulation de l'apport de glucose (Diabète mellitus)	Faible teneur en hydrates de carbone rapidement digestibles	Chiens et chats	<ul style="list-style-type: none"> - Source(s) d'hydrates de carbone - Traitement éventuel des hydrates de carbone - Amidon - Sucres totaux - Fructose (si ajouté) - Teneur en acides gras essentiels (si ajoutés) - Source(s) d'acides gras à chaîne courte et à chaîne moyenne (si ajoutés) 	Au départ, jusqu'à 6 mois	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation ou avant prolongation de la durée d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire"
12. Soutien de la fonction hépatique en cas d'insuffisance hépatique chronique	<ul style="list-style-type: none"> - Protéines de qualité élevée, teneur modérée en protéines, faible teneur en matières grasses, teneur élevée en acides gras essentiels et en hydrates de carbone très digestibles 	Chiens	<ul style="list-style-type: none"> - Source(s) de protéines - Teneur en acides gras essentiels - Hydrates de carbone très digestibles incluant leur traitement éventuel - Sodium - Cuivre total 	Au départ, jusqu'à 6 mois	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation ou avant prolongation de la durée d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire"

Objectif nutritionnel particulier	Caractéristiques nutritionnelles essentielles	Espèce ou catégorie animale	Déclaration d'étiquetage	Durée d'utilisation recommandée	Autres indications
1	2	3	4	5	6
	<ul style="list-style-type: none"> - Protéines de qualité élevée, teneur modérée en protéines et en matières grasses et teneur élevée en acides gras essentiels 	Chats	<ul style="list-style-type: none"> - Sources de protéines - Teneur en acides gras essentiels - Sodium - Cuivre total 	Au départ, jusqu'à 6 mois	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation ou avant prolongation de la durée d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire"
13. Régulation du métabolisme des lipides en cas d'hyperlipidémie	Faible teneur en matières grasses et teneur élevé en acides gras essentiels	Chiens et chats	<ul style="list-style-type: none"> - Teneur en acides gras essentiels - Teneur en acides gras n-3 (si ajoutés) 	Au départ, jusqu'à 2 mois	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation ou avant prolongation de la durée d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire"
14. Réduction de l'accumulation hépatique du cuivre	Faible teneur en cuivre	Chiens	Cuivre total	Au départ, jusqu'à 6 mois	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation ou avant prolongation de la durée d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire"
15. Soutien de la fonction dermique en cas de dermatose et de dépilation	Teneur élevée en acides gras essentiels	Chiens et chats	Teneur en acides gras essentiels	Jusqu'à 2 mois	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire"

Objectif nutritionnel particulier 1	Caractéristiques nutritionnelles essentielles 2	Espèce ou catégorie animale 3	Déclaration d'étiquetage 4	Durée d'utilisation recommandée 5	Autres indications 6
16. Réduction du risque de fièvre vitulaire	- Faible teneur en calcium et/ou - Faible rapport cations/anions	Vaches laitières	<ul style="list-style-type: none"> - Calcium - Phosphore - Magnésium - Calcium - Phosphore - Sodium - Potassium - Chlorures - Soufre 	1 à 4 semaines avant le vêlage	Mentionner dans le mode d'emploi: "Arrêter l'administration à partir du vêlage"
17. Réduction du risque de cétose ⁽⁷⁾⁽⁸⁾	Ingrédient fournissant des sources d'énergie glyco-géniques	Vaches laitières et brebis	<ul style="list-style-type: none"> - Ingrédients fournissant des sources d'énergie glyco-géniques - Propane - 1,2-diol (si ajouté en tant que glucoformateur) - Glycérol (si ajouté en tant que glucoformateur) 	3 à 6 semaines après le vêlage ⁽⁹⁾ Les 6 dernières semaines avant et les 3 premières semaines après l'agnelage ⁽¹⁰⁾	

(7) Le terme « Cétose » peut être remplacé par « Acétonémie ».

(8) Le fabricant peut aussi recommander l'utilisation dans le cas de récupération de cétose.

(9) Dans le cas des aliments pour vaches laitières.

(10) Dans le cas des aliments pour brebis

Objectif nutritionnel particulier 1	Caractéristiques nutritionnelles essentielles 2	Espèce ou catégorie animale 3	Déclaration d'étiquetage 4	Durée d'utilisation recommandée 5	Autres indications 6
18. Réduction du risque de tétanie (hypomagnésémie)	Teneur élevée en magnésium et disponibilité d'hydrates de carbonates, teneur modérée en protéines et en potassium	Ruminants	<ul style="list-style-type: none"> - Amidon - Sucres totaux - Magnésium - Sodium - Potassium 	3 à 10 semaines pendant les périodes de croissance rapide de l'herbe	Le mode d'emploi doit donner des conseils sur l'équilibre de la ration journalière, y compris les sources de fibres et d'énergie facilement disponible Dans le cas des aliments pour ovins, indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Spécialement pour brebis en lactation"
19. Réduction du risque d'acidose	Faible teneur en hydrates de carbone très fermentescibles et haute capacité tampon	Ruminants	<ul style="list-style-type: none"> - Amidon - Sucres totaux 	Au maximum 2 mois ⁽¹⁾	Le mode d'emploi doit donner des conseils sur l'équilibre de la ration journalière, y compris les sources de fibres et d'hydrates de carbone très fermentescibles. Dans le cas des aliments pour vaches laitières, indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Spécialement pour les vaches haute performance" Dans le cas des aliments pour ruminants d'engraissement, indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Spécialement pour les ... ⁽¹²⁾ ... nourris intensivement"

(11) Dans les cas des aliments pour vaches laitières: « Au maximum 2 mois au début de lactation ».

(12) Préciser la catégorie de ruminants concernée.

Objectif nutritionnel particulier 1	Caractéristiques nutritionnelles essentielles 2	Espèce ou catégorie animale 3	Déclaration d'étiquetage 4	Durée d'utilisation recommandée 5	Autres indications 6
20. Stabilisation du bilan des électrolytes et de l'eau	Principalement électrolytes et hydrates de carbone facilement assimilables	Veaux Porcelets Agneaux Chevreaux Poulains	- Source(s) d'hydrates de carbone - Sodium - Potassium - Chlorures	1 à 7 jours (1 à 3 jours si administré exclusivement)	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "En cas de risque et pendant les périodes de troubles digestifs (diarrhée), pendant et après ceux-ci", "Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire"
21. Réduction du risque de calculs urinaires	Faible teneur en phosphate et en magnésium. propriétés d'acidification de l'urine	Ruminants	- Calcium - Phosphore - Sodium - Magnésium - Potassium - Chlorure - Soufre - Substances acidifiant l'urine	Jusqu'à 6 semaines	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Spécialement pour les jeunes animaux nourris intensivement" Indiquer dans le mode d'emploi: "Eau disponible en permanence"
22. Atténuation des réactions au stress	- Teneur en magnésium élevée et/ou - Ingrédients très digestibles	Porcs	- Magnésium - Ingrédients très digestibles incluant le traitement éventuel - Teneur en acides gras n-3 (si ajoutés)	1 à 7 jours	Préciser les situations pour lesquelles l'utilisation de cet aliment est appropriée

Objectif nutritionnel particulier	Caractéristiques nutritionnelles essentielles	Espèce ou catégorie animale	Déclaration d'étiquetage	Durée d'utilisation recommandée	Autres indications
1	2	3	4	5	6
23. Stabilisation de la digestion physiologique	<ul style="list-style-type: none"> - Faible capacité tampon et ingrédients très digestibles 	Porcelets	<ul style="list-style-type: none"> - Ingrédients très digestibles incluant leur traitement éventuel - Capacité tampon - Source(s) des substances astringentes (si ajoutées) - Source(s) des substances mucilagineuses (si ajoutées) 	2 à 4 semaines	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "En cas de risque de troubles digestifs, pendant et après ceux-ci"
24. Réduction du risque de constipation	<ul style="list-style-type: none"> - Ingrédients très digestibles 	Porcs	<ul style="list-style-type: none"> - Ingrédients très digestibles incluant leur traitement éventuel - Source(s) des substances astringentes (si ajoutées) - Source(s) des substances mucilagineuses (si ajoutées) 	2 à 4 semaines	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "En cas de risque de troubles digestifs, pendant et après ceux-ci"
	Ingrédients stimulant le transit intestinal	Traics	Ingrédients stimulant le transit intestinal	10 à 14 jours avant et 10 à 14 jours après la mise bas	

Objectif nutritionnel particulier	Caractéristiques nutritionnelles essentielles	Espèce ou catégorie animale	Déclaration d'étiquetage	Durée d'utilisation recommandée	Autres indications
1	2	3	4	5	6
25. Réduction du risque du syndrome de la stéatose hépatique	Faible niveau d'énergie et proportion élevée d'énergie métabolisable provenant des lipides avec teneur élevée en acides gras polyinsaturés	Poules pondeuses	<ul style="list-style-type: none"> - Valeur énergétique (calculée d'après la méthode CEE) - Pourcentage d'énergie métabolisable provenant des lipides - Teneur en acides gras polyinsaturés 	Jusqu'à 12 semaines	-
26. Compensation de la malabsorption	Faible teneur en acides gras saturés et teneur élevée en vitamines liposolubles	Volaille, à l'exclusion des oies et des pigeons	<ul style="list-style-type: none"> - Pourcentage d'acides gras saturés par rapport aux acides gras totaux - Vitamine A totale - Vitamine D totale - Vitamine E totale - Vitamine K totale 	Pendant les deux premières semaines après l'éclosion	-
27. Compensation des troubles digestifs chroniques de l'intestin grêle	Hydrates de carbone, protéines et matières grasses très digestibles	Equins	Ingrédients sources d'hydrates de carbone, protéines et matières grasses très digestibles	Jusqu'à 3 mois	Préciser les situations dans lesquelles l'utilisation de cet aliment est appropriée Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire"

Objectif nutritionnel particulier	Caractéristiques nutritionnelles essentielles	Espèce ou catégorie animale	Déclaration d'étiquetage	Durée d'utilisation recommandée	Autres indications
1	2	3	4	5	6
28. Atténuation du risque de troubles digestifs du gros Intestin	Teneur élevée en fibre mais ingrédients très digestibles	Equins	Ingrédients très digestibles incluant le traitement éventuel	1 à 2 semaines	Préciser les situations dans lesquelles l'utilisation de cet aliment est approprié Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire"
29. Atténuation des réactions au stress	Ingrédients très digestibles et teneur élevée en magnésium	Equins	- Magnésium - Ingrédients très digestibles incluant leur traitement éventuel	2 à 4 semaines	Préciser les situations pour lesquelles l'utilisation de cet aliment est approprié
30. Compensation de la perte d'électrolytes en cas de forte sudation	Principalement électrolytes et hydrates de carbone facilement assimilables	Equins	- Sodium - Potassium - Chlorures - Glucose	1 à 2 jours	Indiquer dans le mode d'emploi: "Eau disponible en permanence"

Règlement ministériel du 1^{er} décembre 1994 modifiant les annexes du règlement grand-ducal du 17 août 1994 concernant l'emploi et le contrôle des additifs dans l'alimentation animale.

*Le Ministre de l'Agriculture,
de la Viticulture
et du Développement rural,
Le Ministre de la Santé,*

Vu le règlement grand-ducal du 17 août 1994 concernant l'emploi et le contrôle des additifs dans l'alimentation animale, et notamment ses articles 20 et 22;

Vu les directives 94/17/CE, 94/41/CE et 94/50/CE;

Arrêtent:

Art. 1^{er}. Les annexes I à III du règlement grand-ducal du 17 août 1994 concernant l'emploi et le contrôle des additifs dans l'alimentation animale sont remplacées par les annexes I à III du présent règlement.

Art. 2. Le présent règlement sera publié au Mémorial.

Luxembourg, le 1^{er} décembre 1994.

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

Dir. 94/17, 94/41 et 94/50/CE.

ANNEXE I

N° CEE	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur minimale	Teneur maximale	Autres dispositions
					mg/kg d'aliment complet		
E 700	Bacitracine-zinc	C ₆₆ H ₁₀₃ O ₁₆ N ₁₇ SZn (polypeptide contenant 12 à 20% de zinc)	Poules pondeuses	-	15	100	-
			Dindons	4 semaines	5	50	-
			Autres volailles, à l'exception des canards, oies, pigeons	26 semaines	5	20	-
				4 semaines	5	20	-
				16 semaines	5	20	-
			Veaux, agneaux, chevreaux	16 semaines	5	50	-
				6 mois	5	20	-
			Porcelets	6 mois	5	80	Aliments d'allaitement seulement
				4 mois	5	50	-
			Porcs	3 mois	5	80	Aliments d'allaitement seulement
6 mois	5	20		-			
Animaux à fourrure à l'exception des lapins	-	5	20	-			
	-	5	20	-			
E 710	Spiramycine	I C ₄₃ H ₇₄ O ₁₄ N ₂ II C ₄₅ H ₇₆ O ₁₅ N ₂ III C ₄₆ H ₇₇ O ₁₅ N ₂ (macrolide) } base	Dindons	26 semaines	5	20	-
			Autres volailles, à l'exception des canards, oies, poules pondeuses, pigeons	16 semaines	5	20	-
				16 semaines	5	20	-
			Veaux, agneaux, chevreaux	16 semaines	5	50	-
6 mois	5	20		-			
			6 mois	5	80	Aliments d'allaitement seulement	

A. Antibiotiques

N° CEE	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur		Autres dispositions
					minimale	maximale	
					mg/kg d'aliment complet		
E 711	Virginiamycine	I $C_{28}H_{35}O_7N_3$ II $C_{43}H_{49}O_{10}N_7$	Porcelets	4 mois 3 mois	5	50 80	- Aliments d'allaitement seulement
			Porcs	6 mois	5	20	-
			Animaux à fourrure à l'exception des lapins	-	5	20	-
			Dindons	26 semaines	5	20	-
			Autres volailles, à l'exception des canards, oies, poules pondeuses, pigeons	16 semaines	5	20	-
			Porcelets	4 mois	5	50	-
			Porcs	6 mois	5	20	-
			Veaux	16 semaines	5	50	-
				6 mois	5	20	-
				6 mois	5	80	-
			20	20	Aliments d'allaitement seulement		
			15	40	Indiquer dans le mode d'emploi "la quantité de virginiamycine dans la ration journalière ne doit pas dépasser pour 100 kg de poids animal: 140 mg; ajouter 6 mg par tranche supplémentaire de 10 kg de poids animal"		
E 712	Flavophospholipol	$C_{70}H_{124}O_{40}N_6P$	Poules pondeuses	-	2	5	-
			Dindons	26 semaines	1	20	-
			Autres volailles à l'exception des canards, oies, pigeons	16 semaines	1	20	-
			Porcelets	3 mois	10	25	Aliments d'allaitement seulement
			Porcs	6 mois	1	20	-
			Animaux à fourrure à l'exception des lapins	-	2	4	-
			Veaux	6 mois	6	16	-
				6 mois	8	16	Aliments d'allaitement seulement

N° CEE	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur mg/kg d'aliment complet		Autres dispositions
					minimale	maximale	
			Bovins à l'engrais	-	2	10	Indiquer dans le mode d'emploi: "la quantité de flavophospholipol dans la ration journalière ne doit pas dépasser pour 100 kg de poids animal: 40 mg; ajouter 1,5 mg par tranche supplémentaire de 10 kg de poids animal".
			Lapins		2	4	-
E 713	Phosphate de tylosine	Macrolide produit par <i>Streptomyces fradiae</i> . Composition des facteurs antibiotiques (1) a) tylosine C ₄₆ H ₇₇ NO ₁₂ min. 80 % b) desmycosine C ₃₉ H ₆₅ NO ₁₄ c) macrocine C ₄₅ H ₇₅ NO ₁₇ d) relomycine C ₄₆ H ₇₉ NO ₁₇ a) + b) + c) + d) min. 95 %	Porcelets	4 mois	10	40	Dir.:94/41 Les teneurs minimales et maximales ci-contre sont exprimées en tylosine-base.
			Porcs	6 mois	5	20	-
E 714	Monensin-sodium	C ₃₆ H ₆₁ O ₁₁ Na (Sel sodique de polyéther de l'acide monocarboxylique, produit par <i>Streptomyces cinnamonensis</i>)	Bovins à l'engrais	-	10	40	Indiquer dans le mode d'emploi: "la quantité de monensin-sodium dans la ration journalière ne doit pas dépasser pour 100 kg de poids animal: 140 mg; ajouter 6 mg par tranche supplémentaire de 10 kg de poids animal.- danger pour les équidés". "Cet aliment contient un additif du groupe des ionophores; son administration simultanée avec certains médicaments (p.ex. la tiamuline) peut être contre-indiquée". (Réf.5 Dir.91/508)

(1) Selon la méthode d'analyse de British Pharmacopoeia (veterinary) 1985.

N° CEE	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur mg/kg d'aliment complet		Autres dispositions
					minimale	maximale	
E 715	Avoparcine	$C_{53}H_{9}O_{30}N_6Cl_3$ (glycopeptide)	Poulets d'engraissement	-	7,5	15	Indiquer dans le mode d'emploi: "la quantité d'avoparcine dans la ration journalière ne doit pas dépasser pour 100 kg de poids animal: 103 mg; ajouter 4,3 mg par tranche supplémentaire de 10 kg de poids animal".
			Dindons d'engraissement	16 semaines	10	20	
			Porcelets	4 mois	10	40	
			Porcs	6 mois	5	20	
			Veaux	6 mois	15	40	
Bovins à l'engrais	-	15	30				
E 716	Salinomycine-sodium	$C_{42}H_{69}O_{11}Na$ (Sel sodique de polyéther de l'acide monocarboxylique, produit par <i>Streptomyces albus</i>)	Porcelets	4 mois	30	60	Indiquer dans le mode d'emploi: - "Danger pour les équidés" - "Cet aliment contient un additif du groupe des ionophores; son administration simultanée avec certains médicaments (par exemple la tiamuline) peut être contre-indiquée". Réf. 5 Dir. 91/508
			Porcs	6 mois	15	30	
E 717	Avilamycine	$C_{57-62}H_{82-90}Cl_{1-2}O_{31-32}$ (Mélange d'oligosaccharides du groupe des orthosomycines produits par <i>Streptomyces viridochromogenes</i>)	Porcelets	4 mois	20	40	Réf. 7 Dir. 92/64
			Porcs	6 mois	10	20	

N° CEE	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur mg/kg d'aliment complet		Autres dispositions
					Teneur minimale	Teneur maximale	

B. Substances ayant des effets anti-oxygènes

E 300	Acide L-ascorbique	$C_6H_8O_6$	Toutes les espèces animales ou catégories d'animaux	-	-	-	Tous les aliments
E 301	L-Ascorbate de sodium	$C_6H_7O_6Na$	id.	-	-	-	id.
E 302	L-Ascorbate de calcium	$C_{12}H_{14}O_{12}Ca_2H_2O$	id.	-	-	-	id.
E 303	Acide diacétyl-5,6-L-ascorbique	$C_{10}H_{12}O_8$	id.	-	-	-	id.
E 304	Acide palmityl-6-L-ascorbique	$C_{22}H_{38}O_7$	id.	-	-	-	id.
E 306	Extraits d'origine naturelle riches en tocophérols	-	id.	-	-	-	id.
E 307	Alpha-tocophérol de synthèse	$C_{29}H_{50}O_2$	id.	-	-	-	id.
E 308	Gamma-tocophérol de synthèse	$C_{28}H_{48}O_2$	id.	-	-	-	id.
E 309	Delta-tocophérol de synthèse	$C_{27}H_{46}O_2$	id.	-	-	-	id.

N° CEE	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur mg/kg d'aliment complet		Autres dispositions
					Teneur minimale	Teneur maximale	
E 310	Gallate de propyle	$C_{10}H_{12}O_5$	id.	-	-	100: isolément ou ensemble	id.
E 311	Gallate d'octyle	$C_{15}H_{22}O_5$	id.	-	-	id.	id.
E 312	Gallate de dodécyle	$C_{19}H_{30}O_5$	id.	-	-	id.	id.
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	$C_{11}H_{16}O_2$	id.	-	-	150: isolément ou ensemble	id.
E 321	Butylhydroxytoluène (BHT)	$C_{15}H_{24}O$	id.	-	-	id.	id.
E 324	Ethoxyquine	$C_{14}H_{19}ON$	id.	-	-	id.	id.

N° CEE	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur mg/kg d'aliment complet		Autres dispositions
					Teneur minimale	Teneur maximale	
	1. Tous les produits naturels et les produits synthétiques qui y correspondent	-	Toutes les espèces ou catégories d'animaux	-	-	-	-
	2. Substances artificielles						
E 954 (i)	Saccharine	$C_7H_5NO_3S$	Porcelets	4 mois	-	150	-
E 954 (ii)	Saccharinate de calcium	$C_7H_3N_2CaO_3S$	Porcelets	4 mois	-	150	-
E 954 (iii)	Saccharinate de sodium	$C_7H_4NNaO_3S$	Porcelets	4 mois	-	150	-
E 959	Néohespéridine dihydro-chalcone	$C_{28}H_{36}O_{15}$	Porcelets Chiens Veaux Ovins	4 mois - - -	- - - -	35 35 30 30	Ref. 5 Direct. 91/508 - Ref. 10 Direct. 93/27

C. Substances aromatiques et apéritives

N° CEE	Additif	Designation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur mg/kg d'aliment complet		Autres dispositions
					Teneur minimale	Teneur maximale	
E 750	Amprolium	Chlorhydrate du chlorure de 1-[(4-amino-2-propyl-5-pyrimidinyl) méthyl]-2-picolinium	Volailles	-	62,5	125	Administration interdite respectivement dès l'âge de la ponte et 3 jours au moins avant l'abattage
E 751	Amproliuméthopabate: mélange de 25 parties de a) amprolium et 1,6 parties de b) éthopabate	a) Chlorhydrate du chlorure de 1-[(4-amino-2-propyl-5-pyrimidinyl)méthyl]-2-picolinium b) Méthyl-4-acétamido-2-éthoxybenzoate	Poulets, dindons et pintades	-	66,5	133	Administration interdite respectivement dès l'âge de la ponte et 3 jours au moins avant l'abattage
E 752	Dinitolmide (DOT)	3,5-Dinitro-2-toluamide	Volailles	-	62,5	125	Administration interdite respectivement dès l'âge de la ponte et 3 jours au moins avant l'abattage
E 754	Dimétridazole	1,2-Diméthyl-5-nitro-imidazole	Dindons Pintades	- -	100 125	200 150	Administration interdite respectivement dès l'âge de la ponte et 6 jours au moins avant l'abattage Administration interdite respectivement dès l'âge de la ponte et 6 jours au moins avant l'abattage
E 755	Métichlorpindol	3,5-Dichloro-2,6-diméthyl-4-pyridinol	Poulets d'engraissement, Pintades Lapins	- -	125 125	125 200	Administration interdite respectivement dès l'âge de la ponte et 5 jours au moins avant l'abattage Administration interdite 5 jours au moins avant l'abattage
E 756	Décoquinat	3-Ethoxycarbonyl-4-hydroxy-6-décyloxy-7-éthoxyquinoléine	Poulets d'engraissement	-	20	40	Administration interdite 3 jours au moins avant l'abattage

D. Coccidiostatiques et autres substances médicamenteuses

N° CEE	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur		Autres dispositions
					minimale	maximale	
					mg/kg d'aliment complet		
E 757	Monensin-sodium	C ₃₆ H ₆₄ O ₁₁ Na (Sel sodique de polyéther de l'acide monocarboxylique, produit par <i>Streptomyces cinnamonensis</i>)	Poulets d'engraissement	-	100	125	Administration interdite 3 jours au moins avant l'abattage. Indiquer dans le mode d'emploi: "Danger pour les équidés"
			Poulettes destinées à la ponte	16 semaines	100	120	Indiquer dans le mode d'emploi: "Danger pour les équidés"
			Dindons	16 semaines	90	100	Administration interdite 3 jours au moins avant l'abattage. Indiquer dans le mode d'emploi: "Danger pour les équidés". "Cet aliment contient un additif du groupe des ionophores; son administration simultanée avec certains médicaments (par exemple la tiamuline) peut être contre-indiquée". Ref. 5 Direct. 91/508
E 758	Robénidine	Chlorhydrate de 1,3-bis[(4-chloro-benzylidène)amino]guanidine	Poulets d'engraissement, Dindons	-	30	36	Administration interdite 5 jours au moins avant l'abattage
			Lapins d'engraissement Lapins reproducteurs	-	50	66	id Ref. 10 Direct. 93/27
E 759	Ronidazole	(1-Méthyl-5-nitro-imidazole-2-yl) méthyl-carbamate	Dindons	-	60	90	Administration interdite respectivement dès l'âge de la ponte et 6 jours au moins avant l'abattage
E 760	Ipronidazole	1-Méthyl-2-isopropyl-5-nitroimidazole	Dindons	-	50	85	Administration interdite respectivement dès l'âge de la ponte et 6 jours au moins avant l'abattage

N° CEE	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur mg/kg d'aliment complet		Autres dispositions
					minimale	maximale	
E 761	Métichlorpindol- mélange de 100 parties de a) métichlorpindol et 8.35 parties de b) méthylbenzoate	a) 3,5-Dichloro-2,6 diméthyl-4-pyridinol b) 7-Benzoyloxy-6-butyl-3-méthoxy- carbonyl-4-quinolone	Poulets d'engraissement Poulettes destinées à la ponte Dindons	16 semaines 12 semaines	110	110	Administration interdite 5 jours au moins avant l'abattage Administration interdite 5 jours au moins avant l'abattage
E 762	Arprinocide	9-(2-chloro-6-fluoro-benzyl) adénine	Poulets d'engraissement Poulettes destinées à la ponte	- 16 semaines	60 60	60 60	Administration interdite 5 jours au moins avant l'abattage
E 763	Lasalocide-sodium	C ₃₄ H ₅₃ O ₈ Na (Sel sodique de polyéther de l'acide monocarboxylique, produit par <i>Streptomyces lasaliensis</i>)	Poulets d'engraissement Poulettes destinées à la ponte Dindons	- 16 semaines 12 semaines	75 75 90	125 125 125	Administration interdite 5 jours au moins avant l'abattage Indiquer dans le mode d'emploi: "Cet aliment contient un additif du groupe des ionophores; son administration simultanée avec certains médicaments peut être contre-indiquée". Ref.5 Direct. 91/508 Administration interdite 5 jours au moins avant l'abattage. Indiquer dans le mode d'emploi: "Cet aliment contient un additif du groupe des ionophores; son administration simultanée avec certains médicaments peut être contre-indiquée". Ref. 7 Direct. 92/64

N° CEE	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur maximale mg/kg d'aliment complet		Autres dispositions
					Teneur minimale	Teneur maximale	
E 764	Halofuginone	4(3H)-quinazolinone-7-bromo-6-chloro-[3-(3-hydroxy-2-piperidyl) acétoxy]-di-transbromhydrate	Poulets d'engraissement Dindons	- 12 semaines	2 2	3 3	Administration interdite 5 jours au moins avant l'abattage id
E 765	Narasin	C ₄₃ H ₇₂ O ₁₁ (Polyether de l'acide monocarboxylique, produit par <i>Streptomyces aureofaciens</i>)	Poulets d'engraissement	-	60	70	Administration interdite 5 jours au moins avant l'abattage. Indiquer dans le mode d'emploi: "Danger pour les équidés". "Cet aliment contient un additif du groupe des ionophores; son administration simultanée avec certains médicaments (par exemple la tiamuline) peut être contre-indiquée". Réf. 5 Direct. 91/508
E 766	Salinomycine-sodium	C ₄₂ H ₆₉ O ₁₁ (Sel sodique de polyether de l'acide monocarboxylique, produit par <i>Streptomyces albus</i>)	Poulets d'engraissement	-	50	70	Administration interdite 5 jours au moins avant l'abattage. Indiquer dans le mode d'emploi: "Danger pour les équidés". "Cet aliment contient un additif du groupe des ionophores; son administration simultanée avec certains médicaments peut être contre-indiquée". Réf. 5 Direct. 91/508
E 768	Nicarbazine	Complexe équimoléculaire de 1,3-bis(4-nitrophényl) urée et de 4,6 diméthyl-2-pyrimidinol	Poulets d'engraissement	4 semaines	100	125	Administration interdite 9 jours au moins avant l'abattage

N° CEE	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur		Autres dispositions
					minimale	maximale	
E 769	Nifursol	3,5-dinitro-N-(5-nitrofurfurylidène)sali- cylohydrazide. Pureté minimale: 98 % sur base anhydre. Caractéristiques des trois préparations autorisées: - teneurs maximales en nifursol respec- tivement: 14,6 %, 44 % et 50 %; - stabilité minimale: 24 mois; - support des trois préparations - amidon de maïs et l'huile de soja respectivement 12 %, 33 % et 34 %.	Dindons	-	50	75	Administration interdite 5 jours au moins avant l'abattage. Quantité maximale de poussière émise lors des manipulations, déterminée selon la méthode de Stauber Heubach ⁽¹⁾ : 0,1 g de nifursol.
E 770	Maduramicine ammonium	C ₄₇ H ₈₃ O ₁₇ N (sel ammonique de polyéther de l'acide monocarboxylique produit par <i>Actinomyadura yumaensis</i>)	Poulets d'engraissement	-	5	5	Indiquer dans le mode d'emploi: "Administration interdite 5 jours au moins avant l'abattage - Danger pour les équidés. Cet aliment contient un additif du groupe des ionophores; son adminis- tration simultanée avec certains médi- caments (par exemple la tiamuline) peut être contre-indiquée". Réf. 7 Direct. 92/64
E 771	Diclazuril	2,6 - chloro-alfa-(4-chlorophényl)-4- (4,5-dihydro-3,5-dioxo-1,2,4-triazine- 2(3H)-yl)benzène-acétonitrile	Poulets d'engraissement	-	1	1	Administration interdite 5 jours au moins avant l'abattage

⁽¹⁾ Référence: Fresenius Z., Anal. Chemie (1984/3) 18, 522-524, Springer Verlag 1984.

N° CEE	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur maximale		Autres dispositions
					Teneur minimale	mg/kg d'aliment complet	

E. Agents émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants

E 322	Lécithines	-	Toutes les espèces animales ou catégories d'animaux	-	-	-	Tous les animaux
E 400	Acide alginique	-	id.	-	-	-	id.
E 401	Alginat de sodium	-	id.	-	-	-	id.
E 402	Alginat de potassium	-	id.	-	-	-	id.
E 403	Alginat d'ammonium	-	Toutes les espèces animales ou catégories d'animaux à l'exclusion des poissons d'aquarium	-	-	-	id.
E 404	Alginat de calcium	-	Toutes les espèces animales ou catégories d'animaux	-	-	-	id.
E 405	Alginat de propylène-glycol (alginat de 1,2-propanediol)	-	id.	-	-	-	id.
E 406	Agar-agar	-	id.	-	-	-	id.
E 407	Carraghénanes	-	id.	-	-	-	id.

N° CEE	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur		Autres dispositions
					minimale	maximale	
		mg/kg d'aliment complet					
E 408	Furcelleran (Furcellaran)	-	Toutes les espèces animales ou catégories d'animaux	-	-	-	Tous les animaux
E 410	Farine de graines de caroube	-	id.	-	-	-	id.
E 411	Farine de graines de tamarin	-	id.	-	-	-	id.
E 412	Farine de graines de guar, gomme de guar	-	id.	-	-	-	id.
E 413	Gomme adragante, tragacanthé	-	id.	-	-	-	id.
E 414	Gomme arabique	-	id.	-	-	-	id.
E 415	Gomme xanthane	-	id.	-	-	-	id.
E 418	Gomme Gellan	Polytétrasaccharide contenant du glucose, de l'acide glucuronique et du rhamnose (2:1:1) produit par <i>Pseudomonas elodea</i> (ATCC 31466)	Chiens et chats	-	-	-	Dir.:94/17 Aliments en boîte de conserve seulement
E 420	Sorbitol	-	Toutes les espèces animales ou catégories d'animaux	-	-	-	Tous les aliments

N° CEE	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur		Autres dispositions
					minimale	maximale mg/kg d'aliment complet	
E 421	Mannitol	-	id.	-	-	id.	
E 422	Glycérol	-	id.	-	-	id.	
E 432	Monolaurate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	-	id.	-	5.000: (isolément ou ensemble avec les autres polysor- bates)	Aliments d'allaitement seulement	
E 433	Monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	-	id.	-	id.	id.	
E 434	Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	-	id.	-	id.	id.	
E 435	Monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	-	id.	-	id.	id.	
E 436	Tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	-	id.	-	id.	id.	
E 440	Pectines	-	id.	-	-	Tous les aliments	
E 450 b(i)	Triphosphate pentasodique	-	Chiens, chats	-	5.000	Tous les aliments	

N° CEE	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur maximale		Autres dispositions
					Teneur minimale	mg/kg d'aliment complet	
E 460	Cellulose microcristalline	-	Toutes les espèces animales ou catégories d'animaux	-	-	-	id.
E 460 (ii)	Poudre de cellulose	-	id.	-	-	-	id Rsf. 10 Direct. 93/27
E 461	Méthylcellulose	-	id.	-	-	-	Tous les animaux
E 462	Ethylcellulose	-	id.	-	-	-	id.
E 463	Hydroxypropylcellulose	-	id.	-	-	-	id.
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	-	id.	-	-	-	id.
E 465	Méthyléthylcellulose	-	id.	-	-	-	id.
E 466	Carboxyméthylcellulose (Sel sodique de l'éther carboxyméthyllique de cellulose)	-	id.	-	-	-	id.

N° CEE	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur		Autres dispositions
					minimale	maximale mg/kg d'aliment complet	
E 470	Sels de sodium, de potassium, de calcium des acides gras alimentaires, seuls ou en mélange, obtenus à partir de matières grasses comestibles ou d'acides gras alimentaires distillés	-	Toutes les espèces animales ou catégories d'animaux	-	-	-	Tous les animaux
E 471	Mono- et diglycérides d'acides gras alimentaires	-	Toutes les espèces animales ou catégories d'animaux	-	-	-	Tous les animaux
E 472	Mono- et diglycérides d'acides gras alimentaires estérifiés par les acides a) acétique b) lactique c) citrique d) tartrique e) mono- et diacétyltartrique	- - - - -	id.	-	-	-	id.
E 473	Sucroesters (esters de saccharose et d'acides gras alimentaires)	-	id.	-	-	-	id.
E 474	Sucroglycérides (mélange d'esters de saccharose et de mono- et diglycérides d'acides gras alimentaires)	-	id.	-	-	-	id.
E 475	Esters polyglycériques d'acides gras alimentaires	-	Toutes les espèces animales ou catégories d'animaux	-	-	-	Tous les animaux

N° CEE	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur		Autres dispositions
					minimale	maximale	
				mg/kg d'aliment complet			
E 477	Monooesters du propylène glycol (1,2-propanediol) et d'acides gras alimentaires, seuls ou en mélange avec diesters	-	id.	-	-	-	id.
E 480	Acide stéaroyl-2-lactylique	-	id.	-	-	-	id.
E 481	Stéaroyl-2-lactyl-lactate de sodium	-	id.	-	-	-	id.
E 482	Stéaroyl-2-lactyl-lactate de calcium	-	id.	-	-	-	id.
E 483	Tartrate de stéaryle	-	id.	-	-	-	id.
E 484	Ricinoléate de glycérylpolyléthylène glycol	-	id.	-	-	-	id.
E 486	Dextranes	-	id.	-	-	-	id.
E 487	Esters polyéthyléneglycoliques d'acides gras d'huile de soja	-	Veaux	-	-	6.000	Aliments d'allaitement seulement
E 488	Esters glycéropolyéthyléneglycoliques d'acides gras du suif	-	Veaux	-	-	5.000	Aliments d'allaitement seulement

N° CEE	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur		Autres dispositions
					minimale	maximale	
				mg/kg d'aliment complet			
E 489	Ether de polyglycérol et d'alcools obtenus par réduction des acides oléique et palmitique	-	id.	-	-	5.000	id.
E 490	1,2-Propanediol	-	Vaches laitières, Bovins à l'engrais, veaux, agneaux, chevreux, porcs, volailles	-	-	12.000 36.000	Tous les aliments id.
E 491	Monostéarate de sorbitane	-	Toutes les espèces animales ou catégories d'animaux	-	-	-	id.
E 492	Tristéarate de sorbitane	-	id.	-	-	-	id.
E 493	Monolaurate de sorbitane	-	id.	-	-	-	id.
E 494	Monooléate de sorbitane	-	id.	-	-	-	id.
E 495	Monopalmitate de sorbinatate	-	id.	-	-	-	id.
E 496	Polyéthylène glycol 6000	-	id.	-	-	300	id.
E 497	Polymères de polyoxypropylène-polyoxyéthylène (PM 6800-9000)	-	Toutes les espèces animales ou catégories d'animaux	-	-	50	Tous les aliments

N° CEE	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur minimale	Teneur maximale		Autres dispositions
						mg/kg d'aliment complet		
E 498	Esters partiels de polyglycérol d'acides gras de ricin polycondensés	-	Chiens	-	-	-	-	id.
E 499	Gomme Cassia	-	Chiens, chats	-	-	17.600	-	Aliments en boîtes de conserves seulement Réf. 11 Direct. 93/55

N° CEE	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur		Autres dispositions
					minimale	maximale	
					mg/kg d'aliment complet		

F. Matières colorantes y compris les pigments (Dir.:94/17)

	1. Caroténoïdes et xanthophylles							
E 160c	Capsanthéine	$C_{40}H_{56}O_3$	Volailles	-	-	80 (isolément ou avec les autres caroténoïdes et xanthophylles)	-	
E 160e	Béta-apo-8'-caroténal	$C_{30}H_{40}O$	id.	-	-	id.	-	
E 160f	Ester éthylique de l'acide béta-apo-8'-caroténoïque	$C_{32}H_{44}O_2$	id.	-	-	id.	-	
E 161b	Lutéine	$C_{40}H_{56}O_2$	id.	-	-	id.	-	
E 161c	Cryptoxanthine	$C_{40}H_{56}O$	id.	-	-	id.	-	

N° CEE	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur		Autres dispositions
					minimale	maximale mg/kg d'aliment complet	
E 161g	Cantaxanthine	C ₄₀ H ₅₂ O ₂	a) Volailles b) Chiens, chats et poissons d'ornement c) Saumons, truites	- - -	- - -	80	Administration autorisée uniquement à partir de l'âge de six mois. Le mélange de la canthaxanthine avec l'astaxanthine est admis sous réserve que la quantité totale du mélange ne dépasse pas 100 ppm dans l'aliment complet
E 161h	Zéaxanthine	C ₄₀ H ₅₆ O ₂	Volailles	-	-	80 (isolément ou avec les autres caroténoïdes et xanthophylles)	-
E 161j	Citraxanthine	C ₃₃ H ₄₄ O	Poules pondeuses	-	-	id.	-
E 161j	Astaxanthine	C ₄₀ H ₅₂ O ₄	Saumons, truites Poissons d'ornement	- -	- -	100	Administration autorisée uniquement à partir de l'âge de six mois. Le mélange de la canthaxanthine avec l'astaxanthine est admis sous réserve que la quantité totale du mélange ne dépasse pas 100 ppm dans l'aliment complet

N° CEE	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur		Autres dispositions
					minimale	maximale mg/kg d'aliment complet	
2. Autres colorants							
E 102	Tartrazine	$C_{16}H_9N_4O_9S_2Na_3$	Poissons d'ornement	-	-	-	-
E 110	Jaune-orange S	$C_{16}H_{10}N_2O_9S_2Na_2$	id	-	-	-	-
E 124	Ponceau 4 R	$C_{20}H_{11}N_2O_{10}S_3Na_3$	id	-	-	-	-
E 127	Erythrosine	$C_{20}H_{14}O_4Na_2 \cdot H_2O$	id	-	-	-	-
E 131	2.1.Bleu patenté V	Sel calcique de l'acide m-hydroxy-tétrahydroxy-éthyl diaminothiophényl-carbinol disulfonique, anhydride	a) Toutes les espèces animales ou catégories d'animaux, à l'exception des chiens et chats b) Chiens et chats	-	-	-	Admis seulement pour les aliments des animaux dans les produits de transformation de: i) déchets de dérivés alimentaires; ii) céréales ou farines de manioc, dénaturées, ou iii) autres matériaux de base dénaturés au moyen de ces substances ou colorés lors de la préparation technique pour permettre l'identification nécessaire en cours de fabrication
E 132	Indigotine	$C_{16}H_8N_2O_8S_2Na_2$	Poissons d'ornement	-	-	-	-

N° CEE	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur		Autres dispositions
					minimale	maximale mg/kg d'aliment complet	
E 141	Complexe cuivre-chlorophylle	-	Poissons d'ornement	-	-	-	-
E 142	2.2. Vert acide brillant BS (vert lissamine)	Sel sodique de l'acide 4,4bis (diméthyl- amino) diphenyl-méthylène-2-naphtol- 3,6-disulfonique	a) Toutes les espèces ani- males ou catégories d'ani- maux à l'exception des chiens et chats b) Chiens et chats	-	-	-	Admis seulement pour les aliments des animaux dans les produits de transformation de i) déchets de denrées alimentaires; ii) céréales ou farines de manioc, dénaturées, ou iii) autres matériaux de base déna- turés au moyen de ces sub- stances ou colorés lors de la préparation technique pour per- mettre l'identification néces- saire en cours de fabrication
E 153	Noir de carbone	C	Poissons d'ornement	-	-	-	-
E 160 B	Bixine	C ₂₅ H ₃₀ O ₄	id	-	-	-	-
E 172	Rouge d'oxyde de fer	Fe ₂ O ₃	id	-	-	-	-

N° CEE	Additif	Designation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur		Autres dispositions
					minimale	maximale mg/kg d'aliment complet.	
	3. Toutes les matières colorantes autorisées par la réglementation communautaire pour colorer les denrées alimentaires autres que celles déjà visées sous 2.1. et 2.2.	-	a) Toutes les espèces animales ou catégories d'animaux à l'exception des chiens et chats b) Chiens et chats	-	-	-	Admises seulement pour les aliments des animaux dans les produits de transformation de: i) déchets de denrées alimentaires, ou ii) autres matériaux de base, à l'exception des céréales et des farines de manioc, dénaturés au moyen de ces substances ou colorés lors de la préparation technique pour permettre l'identification nécessaire en cours de fabrication

N° CEE	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur		Autres dispositions
					minimale	maximale mg/kg d'aliment complet	

G. Agents conservateurs

E 200	Acide sorbique	$C_6H_8O_2$	Toutes les espèces animales ou catégories d'animaux	-	-	-	Tous les aliments
E 201	Sorbate de sodium	$C_6H_7O_2Na$	id.	-	-	-	id.
E 202	Sorbate de potassium	$C_6H_7O_2K$	id.	-	-	-	id.
E 203	Sorbate de calcium	$C_{12}H_{14}O_4Ca$	id.	-	-	-	id.
E 214	4-Hydroxy-benzoate d'éthyle	$C_9H_{10}O_3$	Animaux familiaux	-	-	-	id.
E 215	4-Hydroxy-benzoate d'éthyl- sodium	$C_9H_9O_3Na$	id.	-	-	-	id.
E 216	4-Hydroxy-benzoate de propyle	$C_{10}H_{12}O_3$	id.	-	-	-	id.
E 217	4-Hydroxy-benzoate de propyl- sodium	$C_{10}H_{11}O_3Na$	id.	-	-	-	id.
E 218	4-Hydroxy-benzoate de méthyle	$C_8H_8O_3$	id.	-	-	-	id.

N° CEE	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur		Autres dispositions
					minimale	maximale mg/kg d'aliment complet	
E 219	4-Hydroxy-benzoate de méthyl-sodium	$C_8H_7O_3Na$	Animaux familiers	-	-	-	Tous les aliments
E 222	Bisulfite de sodium	$NaHSO_3$	Chiens et chats	-	-	-	Tous les aliments à l'exception des viandes et des poissons non transformés
E 223	Métabisulfite de sodium	$Na_2S_2O_5$	id.	-	-	isolément ou ens.: 500 ppm exprimés en SO_2	id.
E 236	Acide formique	CH_2O_2	Toutes les espèces animales ou catégories d'animaux	-	-	-	Tous les aliments
E 237	Formiate de sodium	CHO_2Na	id.	-	-	-	id.
E 238	Formate de calcium	$C_2H_2O_4Ca$	id.	-	-	-	id.
E 240	Formaldéhyde	CH_2O	Porcs Toutes les espèces animales ou catégories d'animaux	6 mois -	- -	- -	Lait écrémé seulement: teneur maximale: 600 mg/kg Pour ensilages seulement Réf. Direct. J.O.: L.287/44

N° CEE	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur		Autres dispositions
					minimale	maximale mg/kg d'aliment complet	
E 250	Nitrite de sodium	NaNO ₂	Chiens, chats	-	-	100	Aliments en boîtes de conserve seulement
E 260	Acide acétique	C ₂ H ₄ O ₂	Toutes les espèces animales ou catégories d'animaux	-	-	-	Tous les aliments
E 261	Acétate de potassium	C ₂ H ₃ O ₂ K	id.	-	-	-	id.
E 262	Diacétate de sodium	C ₄ H ₇ O ₄ Na	id.	-	-	-	id.
E 263	Acétate de calcium	C ₄ H ₆ O ₄ Ca	id.	-	-	-	id.
E 270	Acide lactique	C ₃ H ₆ O ₃	id.	-	-	-	id.
E 280	Acide propionique	C ₃ H ₆ O ₂	id.	-	-	-	id.
E 281	Propionate de sodium	C ₃ H ₅ O ₂ Na	id.	-	-	-	id.
E 282	Propionate de calcium	C ₆ H ₁₀ O ₄ Ca	id.	-	-	-	id.

N° CEE	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur maximale		Autres dispositions
					Teneur minimale	mg/kg d'aliment complet	
E 283	Propionate de potassium	$C_3H_5O_2K$	Toutes les espèces animales ou catégories d'animaux	-	-	-	Tous les aliments
E 284	Propionate d'ammonium	$C_3H_9O_2N$	id.	-	-	id.	id.
E 285	Acide méthylpropionique	$C_4H_8O_2$	Ruminants, dès le début de la rumination	-	1000	4000	id Réf. 9 Direct. 92/113
E 295	Formiate d'ammonium	CH_5O_2N	Toutes les espèces animales ou catégories d'animaux	-	-	-	Tous les aliments
E 296	Acide DL-malique	$C_4H_6O_5$	id.	-	-	-	id.
E 297	Acide fumarique	$C_4H_4O_4$	id.	-	-	-	id.
E 325	Lactate de sodium	$C_3H_5O_3Na$	id.	-	-	-	id.
E 326	Lactate de potassium	$C_3H_5O_3K$	id.	-	-	-	id.
E 327	Lactate de calcium	$C_6H_{10}O_6Ca$	id.	-	-	-	id.

N° CEE	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur minimale	Teneur maximale		Autres dispositions
						mg/kg d'aliment complet		
E 330	Acide citrique	C ₆ H ₈ O ₇	Toutes les espèces animales ou catégories d'animaux	-	-	-	-	Tous les aliments
E 331	Citrates de sodium	-	id.	-	-	-	-	id.
E 332	Citrates de potassium	-	id.	-	-	-	-	id.
E 333	Citrates de calcium	-	id.	-	-	-	-	id.
E 334	Acide L-tartrique	C ₄ H ₆ O ₆	id.	-	-	-	-	id.
E 335	L-Tartrates de sodium	-	id.	-	-	-	-	id.
E 336	L-Tartrates de potassium	-	id.	-	-	-	-	id.
E 337	Tartrate double de sodium et de potassium	C ₄ H ₄ O ₆ KN ₂ 4H ₂ O	id.	-	-	-	-	id.
E 338	Acide orthophosphorique	H ₃ PO ₄	id.	-	-	-	-	id.
E 490	1,2-Propenediol	C ₃ H ₈ O ₂	Chiens	-	-	-	53000	Réf. 3 Direct. 93/336

N° CEE	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur minimale	Teneur maximale		Autres dispositions
						mg/kg d'aliment complet		
E 507	Acide chlorhydrique	HCl	Toutes les espèces animales ou catégories d'animaux	-	-	-	-	Pour l'ensilage seulement
E 513	Acide sulfurique	H ₂ SO ₄	id.	-	-	-	-	id.

N° CEE	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur maximale, en UI/kg, de l'aliment complet ou de la ration journalière	Autres dispositions	
E 672	1. Vitamine A	-	Poulet d'engraissement		20.000	Tous les aliments	
			Autres espèces animales ou catégories d'animaux			id.	
E 670	2. Vitamine D	-				id.	
			Porcs		2.000	Administration simultanée de vitamine D ₃ interdite	
			Porcelets		10.000	Aliments d'allaitement seulement	
			Bovins		4.000	-	
			Ovins		4.000	-	
			Veaux		10.000	Aliments d'allaitement seulement	
			Equidés		4.000	-	
			Autres espèces ou catégories d'animaux à l'exception des volailles et des poissons		2.000	-	
							id.
							id.

H. Vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies

N° CEE	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur maximale, en UI/kg, de l'aliment complet ou de la ration journalière	Autres dispositions
E 671	Vitamine D ₃		Porcs Porcelets Bovins Ovins Veaux Equidés Poulets d'engraissement Dindons Autres volailles Poissons Autres espèces animales ou catégories d'animaux	-	2.000 10.000 4.000 4000 10.000 4.000 5.000 5.000 3.000 3.000 2.000	Administration simultanée de vitamine D ₂ interdite id. id. id. id. id. id. id. id. id. id. id. id. id. Réf. 5 D'irect. 91/508 id. id.
	3. Toutes les substances du groupe, à l'exception de la vitamine A et de la vitamine D		Toutes les espèces animales ou catégories d'animaux	-	-	Tous les aliments

N° CEE	Elément	Additif	Désignation chimique	Teneur maximale de l'élément en mg/kg d'aliment complet	Autres dispositions
E 1	Fe-Fe	Carbonate ferreux Chlorure ferreux, tétrahydraté Chlorure ferrique hexahydraté Citrate ferreux hexahydraté Fumarate ferreux Lactate ferreux trihydraté Oxyde ferrique Sulfate ferreux, monohydraté	FeCO_3 $\text{FeCl}_2 \cdot 4\text{H}_2\text{O}$ $\text{FeCl}_3 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$ $\text{Fe}_3(\text{C}_6\text{H}_5\text{O}_7)_2 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$ $\text{FeC}_4\text{H}_2\text{O}_4$ $\text{Fe}(\text{C}_3\text{H}_5\text{O}_3)_2 \cdot 3\text{H}_2\text{O}$ Fe_2O_3 $\text{FeSO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$	1250 (au total)	<p>Admis:</p> <p>i) dans le lait écrémé en poudre dénaturé et dans les aliments composés fabriqués à partir de lait écrémé en poudre soumis à la dénaturation:</p> <ul style="list-style-type: none"> - respect des dispositions pertinentes des règlements (CE) 368/77 et (CE) 443/77 de la Commission; - mention sur l'étiquette, l'emballage ou le récipient du lait écrémé en poudre dénaturé de la quantité de fer ajoutée exprimée en tant qu'élément <p>ii) dans les aliments composés autres que ceux visés sous i)"</p> <p>Ref. 5 Direct. 91/508</p> <p>Admis:</p> <p>i) dans le lait écrémé en poudre dénaturé et dans les aliments composés fabriqués à partir de lait écrémé en poudre soumis à la dénaturation:</p> <ul style="list-style-type: none"> - respect des dispositions pertinentes des règlements (CE) no 368/77 et (CE) no 443/77 de la Commission; - mention sur l'étiquette, l'emballage ou le récipient du lait écrémé en poudre dénaturé de la quantité de fer ajoutée exprimée en tant qu'élément; <p>ii) dans les aliments composés autres que ceux visés sous i)</p> <p>Ref. 5 Direct. 91/508</p>
		Sulfate ferreux, heptahydraté	$\text{FeSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$		

I. Oligoéléments

N° CEE	Elément	Additif	Désignation chimique	Teneur maximale de l'élément en mg/kg d'aliment complet	Autres dispositions
E 2	Iode - I	Chélate ferreux d'acides aminés, hydraté Iodate de calcium, hexahydrate Iodate de calcium anhydre Iodure de sodium Iodure de potassium	Fe(X) ₁₋₃ ·nH ₂ O (X = anion de tout acide aminé dérivé de protéines de soja hydrolysées) Poids moléculaire inférieur à 1 500	id.	
E 3	Cobalt - Co	Acétate de cobalt, tétrahydraté Carbonate basique de cobalt, monohydraté Chlorure de cobalt, hexahydraté Sulfate de cobalt, monohydraté Sulfate de cobalt, heptahydraté Nitrate de cobalt, hexahydraté	Ca(IO ₃) ₂ ·6H ₂ O Ca(IO ₃) ₂ NaI KI Co(CH ₃ COO) ₂ ·4H ₂ O 2CoCO ₃ ·3Co(OH) ₂ ·H ₂ O CoCl ₂ ·6H ₂ O CoSO ₄ ·H ₂ O CoSO ₄ ·7H ₂ O Co(NO ₃) ₂ ·6H ₂ O	Equidés: 4 (au total) Autres espèces ou catégories d'animaux: 40 (au total)	Réf. 9 Direct. 92/113
E 4	Cuivre - Cu	Acétate cuivrique, monohydraté Carbonate basique de cuivre, monohydraté Chlorure cuivrique, dihydraté Méthionate de cuivre Oxyde cuivrique Sulfate cuivrique, pentahydraté Sulfate cuivrique, monohydraté	Cu(CH ₃ COO) ₂ ·H ₂ O CuCO ₃ ·Cu(OH) ₂ ·2H ₂ O CuCl ₂ ·2H ₂ O Cu(C ₅ H ₁₀ NO ₂ S) ₂ CuO CuSO ₄ ·5H ₂ O CuSO ₄ ·H ₂ O	<p>Pores à l'engrais</p> <ul style="list-style-type: none"> - dans les Etats membres dont la densité moyenne de population porcine est égale ou supérieure à 175 porcs par 100 hectares de superficie agricole utile; - jusqu'à seize semaines: 175 (au total); - de la dix-septième semaine jusqu'à l'abattage: 35 au total; - dans les Etats membres dont la densité moyenne de population porcine est inférieure à 175 porcs par 100 hectares de superficie agricole utile: - jusqu'à seize semaines: 175 (au total); - de la dix-septième semaine à six mois: 100 au total; - de six mois jusqu'à l'abattage: 35 (au total) 	

N° CEE	Elément	Additif	Désignation chimique	Teneur maximale de l'élément en mg/kg d'aliment complet	Autres dispositions
		Sulfate cuivrique, pentahydraté	$\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$	<p>Porcs reproducteurs: 35 (au total)</p> <p>Veaux - aliments d'allaitement: 30 (au total); - autres aliments complets: 50 (au total)</p> <p>Ovins: 15 (au total)</p> <p>Autres espèces ou catégories d'animaux: 35 (au total)</p>	<p>Lait écrémé en poudre dénaturé et aliments composés fabriqués à partir de lait écrémé en poudre soumis à la dénaturation:</p> <ul style="list-style-type: none"> - respect des dispositions pertinentes des règlements (CE) no 368/77 et (CE) no 443/77 de la Commission; - mention sur l'étiquette l'emballage ou le récipient du lait écrémé en poudre dénaturé de la quantité de cuivre ajoutée exprimé en tant qu'élément
E 5	Manganèse-Mn	Carbonate manganéux Chlorure manganéux, tétrahydraté Phosphate acide de manganèse, trihydraté Oxyde manganéux Oxyde manganique Sulfate manganéux, tétrahydraté Sulfate manganéux, monohydraté	MnCO_3 $\text{MnCl}_2 \cdot 4\text{H}_2\text{O}$ $\text{MnHPO}_4 \cdot 3\text{H}_2\text{O}$ MnO Mn_2O_3 $\text{MnSO}_4 \cdot 4\text{H}_2\text{O}$ $\text{MnSO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$	250 (au total)	<ul style="list-style-type: none"> - - - - - - -

N° CEE	Elément	Additif	Désignation chimique	Teneur maximale de l'élément en mg/kg d'aliment complet	Autres dispositions
E 6	Zinc-Zn	Lactate de zinc, trihydraté Acétate de zinc, dihydraté Carbonate de zinc Chlorure de zinc, monohydraté Oxyde de zinc Sulfate de zinc, heptahydraté Sulfate de zinc, monohydraté	Zn(C ₃ H ₅ O ₃) ₂ ·3H ₂ O Zn(CH ₃ COO) ₂ ·2H ₂ O ZnCO ₃ ZnCl ₂ ·H ₂ O ZnO ZnSO ₄ ·7H ₂ O ZnSO ₄ ·H ₂ O	250 (au total)	- - - - Teneur maximale en plomb: 600 mg/kg d'oxyde de zinc Réf. 7 Direct. 92/64 - -
E 7	Molybdène-Mo	Molybdate d'ammonium Molybdate de sodium	(NH ₄) ₆ Mo ₇ O ₂₄ ·4H ₂ O Na ₂ MoO ₄ ·2H ₂ O	2,5 (au total)	- -
E 8	Sélénium-Se	Sélénite de sodium Sélérate de sodium	Na ₂ SeO ₃ Na ₂ SeO ₄	0,5 (au total)	- -

N° CEE	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur		Autres dispositions
					minimale	maximale	
					mg/kg d'aliment complet		
E 850	Carbadox	Méthyl-3-(2-quinoxaliny(-méthylène) carbazate-N ¹ ,N ⁴ -dioxyde Pureté minimale: 96 % Caractéristiques de la préparation autorisée: - teneur en Carbadox: respectivement 5 ou 10 % - stabilité minimale: vingt-quatre mois, - acide propionique: 0,5 %, - huile de soja: 7 %, - farine de téguments de soja: jusqu'à 100 %.	Porcelets	4 mois	20	50	Administration interdite 4 semaines au moins avant l'abattage. Quantité maximale de poussière émise lors des manipulations déterminée selon la méthode Stauber Heubach: 0,1 µg de carbadox. Indication sur l'étiquette des additifs, des prémélanges et des aliments, des consignes de sécurité et des avertissements visant à protéger la santé des opérateurs et, notamment, à éviter toute exposition à l'additif, en particulier par contact ou inhalation.
E 851	Olaquinox	2-[(N-2-(6hydroxyéthyl)-carbamoyl)-3-méthyl-quinoxaline-N ¹ , N ⁴ -dioxyde Pureté minimale: 98 % Caractéristiques de la préparation autorisée: - teneur en Olaquinox: maximum 10 % - stabilité minimale: 24 mois - support: carbonate de calcium contenant 1,5 % de ricinoléate de glycérile polyéthylène-glycol	Porcelets	4 mois	15	50	Administration interdite 4 semaines au moins avant l'abattage. Quantité maximale de poussière émise lors des manipulations déterminée selon la méthode Stauber Heubach: 0,1 µg d'olaquinox. Indication sur l'étiquette des additifs des prémélanges et des aliments, des consignes de sécurité et des avertissements visant à protéger la santé des opérateurs et, notamment, à éviter toute exposition à l'additif, en particulier par contact ou inhalation.
				4 mois	50	100	Aliments d'allaitement seulement

J. Facteurs de croissance

¹ Références: Fresenius, Zeitschr.-Anal.Chem. (1984/318:22-524) Springer Verlag 1984

N° CEE	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur		Autres dispositions
					minimale	maximale	
					mg/kg d'aliment complet		

L. Agents liants, antimottants et coagulants

E 330	Acide citrique	C ₆ H ₈ O ₇	Toutes les espèces animales ou catégories d'animaux	-	-	-	Tous les aliments. Respect des dispositions de l'article 14 paragraphe 1 sous g) du règlement grand-ducal
E 470	Stéarates de sodium, de potassium et de calcium	C ₁₈ H ₃₅ O ₂ Na, C ₁₈ H ₃₅ O ₂ K et C ₃₆ H ₇₀ O ₄ Ca	id.	-	-	-	Tous les aliments
E 516	Sulfate de calcium, dihydraté	CaSO ₄ ·2H ₂ O	id.	-	-	30.000	id.
E 551a	Acide silicique, précipité et séché	-	id.	-	-	-	id.
E 551b	Silice colloïdale	-	id.	-	-	-	id.
E 551c	Kieselgur (terre de diatomée purifiée)	-	id.	-	-	-	id.
E 552	Silicate de calcium, synthétique	-	id.	-	-	-	id.

N° CEE	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur minimale	Teneur maximale	Autres dispositions
					mg/kg d'aliment complet		
E 554	Silicate de sodium et d'aluminium, synthétique	-	Toutes les espèces animales ou catégories d'animaux	-	-	-	id.
E 558	Bentonite-montmorillonite	-	id.	-	-	20.000	Tous les aliments. Le mélange avec des additifs des groupes des "antibiotiques", "facteurs de croissance", "coccidiostatiques et autres substances médicamenteuses" est interdit sauf dans le cas de: Tylosine, Monensin-sodium, Narasin, Ipronidazole, Lasalocid-sodium, Avoparcin, Flavophospholipol, Salinomycine-sodium, Ronidazole et Virginiamycine, Nicarbazine et "Robenidrine, Maduramicine ammonium". Indication sur l'étiquette du nom spécifique de l'additif.
E 559	Argiles kaoliniques exemptes d'amiante	Mélanges naturels de minéraux contenant au moins 65 % de silicates complexes d'aluminium hydratés dont l'élément déterminant est la kaolinite	id.	-	-	-	Tous les aliments
E 560	Mélanges naturels de stéatite et de chlorite	Mélanges naturels de stéatite et de chlorite exempts d'amiante ayant une pureté minimale de 85 %	id.	-	-	-	Tous les aliments
E 561	Vermiculite	Silicate naturel de magnésium, d'aluminium et de fer, expansé par chauffage, exempt d'amiante. Teneur maximale en fluor: 0,3 %	id.	-	-	-	id.

N° CEE	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur		Autres dispositions
					minimale	maximale	
					mg/kg d'aliment complet		
E 562	Sépiolite	Silicate de magnésium hydraté d'origine sédimentaire contenant au moins 60 % de sépiolite et un maximum de 30 % de montmorillonite, exempt d'amiante	Toutes les espèces animales ou catégories d'animaux	-	-	20.000	Tous les aliments
E 563	Argile sépiolite	Silicate de magnésium hydraté d'origine sédimentaire contenant au moins 40 % de sépiolite et 25 % d'illite, exempt d'amiante					Dir.:94/41 Tous les aliments
E 565	Lignosulfonates	Silicate de magnésium hydraté d'origine sédimentaire contenant au moins 60 % de sépiolite et un maximum de 30 % de montmorillonite, exempt d'amiante	id.	-	-	-	id.
E 598	Aluminates de calcium synthétiques	Mélanges d'aluminates de calcium contenant de 35 à 51 % de Al_2O_3 Teneur maximale en molybdène: 20 mg/kg	Volailles, lapins et porcs	-	-	20.000	Tous les aliments Ref. 7 Direct. 92/64
E 599	Perlite	Silicate naturel de sodium et d'aluminium, expansé par chauffage, exempt d'amiante	Toutes les espèces animales ou catégories d'animaux	-	-	-	Tous les aliments

N° CEE	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur		Autres dispositions
					minimale	maximale	

M. Régulateurs d'acidité

		mg/kg d'aliment complet			
E 170	Carbonate de calcium			Chiens et chats	
E 296	Acides DL- et L-malique			id.	
-	Dihydrogéo-orthophosphate d'ammonium			id.	
-	Hydrogéo-orthophosphate diammonique			id.	
E 339 (i)	Dihydrogéo-orthophosphate de sodium			id.	
E 339 (ii)	Hydrogéo-orthophosphate disodique			id.	
E 339 (iii)	Orthophosphate trisodique			id.	
E 340 (i)	Dihydrogéo-orthophosphate de potassium			id.	
E 340 (ii)	Hydrogéo-orthophosphate dipotassique			id.	
E 340 (iii)	Hydrogéo-orthophosphate tripotassique			id.	

N° CEE	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur maximale		Autres dispositions
					minimale	mg/kg d'aliment complet	
E 341 (i)	Tétrahydro-orthophosphate de calcium		Chiens et chats				
E 341 (ii)	Hydrogéo-orthophosphate de calcium		id.				
E 350 (i)	Malate de Sodium (sel de l'acide DL-malique ou de l'acide L-malique)		id.				
E 450 (a) (i)	Dihydrogéo-diphosphate		id.				
E 450 (a) (iii)	Diphosphate tétrasodique		id.				
E 450 (a) (iv)	Diphosphate tétrapotassique		id.				
E 450 (b) (i)	Triphosphate pentasodique		id.				
E 450 (b) (ii)	Triphosphate pentapotassique		id.				
E 500 (i)	Carbonate de sodium		id.,				
E 500 (ii)	Carbonate acide de sodium		id.				
E 500 (iii)	Sesquicarbonat de sodium		id.				

N° CEE	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur maximale mg/kg d'aliment complet		Autres dispositions
					Teneur minimale	Teneur maximale	
E 501 (ii)	Carbonate acide de potassium		Chiens et chats				
E 503 (i)	Carbonate d'ammonium		id.				
E 503 (ii)	Carbonate d'acide d'ammonium		id.				
E 507	Acide chlorhydrique		id.				
E 510	Chlorure d'ammonium		id.				
E 513	Acide sulfurique		id.				
E 524	Hydroxyde de sodium		id.				
E 525	Hydroxyde de potassium		id.				Dir.:94/17
E 526	Hydroxyde de calcium		id.				Dir.:94/17
E 529	Oxyde de calcium		id.				
E 540	Diphosphate dicalcique		id.				

ANNEXE II

Numéro	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur		Autres dispositions	Durée de l'autorisation
					minimale	maximale		

A. Antibiotiques

Numéro	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur		Autres dispositions	Durée de l'autorisation
					minimale	maximale		
22	Avoparcine	$C_{53}H_{60}O_{30}N_6Cl_3$ (glucopeptide)	Vaches laitières	-	4	10	Indiquer dans le mode d'emploi: "La dose d'avoparcine dans la ration journalière: -ne doit pas dépasser 100mg, -ne doit pas être inférieure à 50 mg", pour des raisons d'efficacité."	8.04.1995 Dir.: 94/..
28	Avilamycine	$C_{57-62}H_{82-90}Cl_{1-2}O_{31-32}$ (Mélanges d'oligo-saccharides du groupe des orthosamycines produits par <i>Streptomyces viridochromogenes</i>)	Poulets d'engraissement	-	2,5	10	-	19.07.1995 Dir.: 94/..
29	Efrotomycine	$C_{59}H_{88}N_2O_{20}$	Porcelets	4 mois	4	8	-	30.11.1995 Dir.: 94/.. id
			Porcs	6 mois	4	6	-	
30	Virginiamycine	I $C_{28}H_{35}O_7N_3$ II $C_{43}H_{49}O_{10}N_7$	Truies	-	20	40	-	30.11.1995
31	Bacitracine-zinc	$C_{66}H_{103}O_{16}N_{17}SZn$ (polipeptide contenant 12 à 20 % de zinc)	Poulets d'engraissement	-	5	50	-	30.11.1995 Dir.: 94/.. id
			Porcs	6 mois	5	50	-	

Numéro	Additif	Designation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur		Autres dispositions	Durée de l'autorisation
					minimale	maximale		
					mg/kg d'aliment complet			

B. Substances ayant des effets antioxygènes
D. Coccidiostatiques et autres substances médicamenteuses

23	Narasin/Nicarbazine (mélange de a) narasin avec b) nicarbazine dans la proportion 1/1)	a) C ₄₃ H ₇₂ O ₁₁ (polyéther de l'acide monocarboxylique, produit par <i>Streptomyces aureofaciens</i>) sous forme de granules b) Complexe équimoléculaire de 1,3 bis (4-nitrophényl) urée et de 4,6 diméthyl-2-pyrimidinol. Sous forme de granules.	Poulets d'engraissement	-	80	100	Administration interdite 7 jours au moins avant l'abattage. Indiquer dans le mode d'emploi: "Danger pour les équidés".	19.07.1995 Dir.: 94/..
25	Halofuginone	4(3H)-quinazolinone-7-bromo-6-chloro-[[3-(hydroxy-2-pipéridyl) acétoxy]-di-trans-bromhydrate	Poulettes destinées à la ponte	16 semaines	3	3	-	30.11.1995 Dir.: 94/..

E. Emulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants
F. Matières colorantes y compris les pigments

2. Autres colorants								
11	<i>Phaffia rhodozyma</i> riche en astaxanthine	Biomasse concentrée de la levure <i>Phaffia rhodozyma</i> (CBS 116.94) tuée contenant au moins 2,5 g d'astaxanthine par kg d'additif	Saumons, truites	-	-	100	La teneur maximale ci-contre est exprimée en astaxanthine. Administration autorisée uniquement à partir de l'âge de 6 mois. Le mélange de l'additif avec la canthaxanthine est admis sous réserve que la quantité totale d'astaxanthine et de canthaxanthine ne dépasse pas 100 mg/kg d'aliment complet.	Réf. 12 Direct.93/107 30.11.1995 Dir.: 94/17 Dir.: 94/..

Numéro	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur		Autres dispositions	Durée de l'autorisation
					minimale	maximale		

mg/kg
d'aliment complet

G. Agents conservateurs

I. Oligoéléments

J. Facteur de croissance

L. Agents liants, antimottants et coagulants

1	Aluminates de calcium synthétiques	Mélanges d'aluminates de calcium contenant de 35 à 51% de Al ₂ O ₃ . Teneur maximale en molybdène: 20 mg/kg	Vaches laitières, bovins à l'engrais, veaux, agneaux, chevaux	-	-	8.000	Tous les aliments	30.11.1995 Réf. 7 Direct. 92/648
2	Natrolite phonolite	Mélange naturel d'alumino-silicates alcalins et alcalino-terreux et hydrosilicates d'aluminium, de natrolite (43 à 46,5 %) et de feldspath	Toutes les espèces animales ou catégories d'animaux	-	-	25 000	Tous les animaux	30.11.1995 Dir.: 94/17 Dir.: 94/..

M. Régulateurs d'acidité

N. Enzymes

1	3-Phytase (EC 3.1.3.8)		Préparation de 3-phytase produite par <i>Aspergillus niger</i> (CBS 114.94), ayant une activité minimale de phytase de 5 000 FTU/g pour les préparations solides ou liquides	Porcs (toutes les catégories d'animaux) Poules (toutes les catégories d'animaux)				30.11.1995 Dir.: 94/17 Dir.: 94/.. 30.11.1995 Dir.: 94/..
---	------------------------	--	--	---	--	--	--	---

Numéro	Additif	Désignation chimique, description	Espèce animale ou catégorie d'animaux	Age maximal	Teneur mg/kg d'aliment complet		Autres dispositions	Durée de l'autorisation
					Teneur minimale	Teneur maximale		

O. Microorganismes

1	<i>Bacillus cereus</i> var. <i>toyoi</i> (CNCM I-1012/NCIB 40112)	Préparation de <i>Bacillus cereus</i> var. <i>toyoi</i> contenant au moins 10^{10} UFC/g d'additif	Porcelets Porcs Truies	2 mois 4 mois 6 mois 10^7	10^7 $0,5 \cdot 10^7$ $2 \cdot 10^7$ 10^7	10^7 10^7 10^7 $2 \cdot 10^7$	- - - -	30.11.1995 Dir.: 94/17 Dir.: 94/.. 30.11.1995 30.11.1995 Dir.: 94/..
2	<i>Bacillus licheniformis</i> (DSM 5749) / <i>Bacillus subtilis</i> (DSM 5750) (dans la proportion 1/1)	Mélanges de <i>Bacillus licheniformis</i> et de <i>Bacillus subtilis</i> contenant au moins $3,2 \times 10^7$ UFC/g d'additif ($1,6 \times 10^7$ UFC/g de chaque bactérie)	Porcelets	4 mois	$1,28 \times 10^7$	$3,2 \times 10^7$	-	30.11.1995 Dir.: 94/17 Dir.: 94/..

ANNEXE III**Conditions minimales auxquelles doivent satisfaire les fabrications d'additifs, de prémélanges et d'aliments composés visés à l'article 13 et les intermédiaires**

1. Le fabricant doit avoir à sa disposition les installations et l'équipement technique appropriés à la fabrication et au stockage des additifs, des prémélanges ou des aliments composés contenant ces prémélanges.
2. Le fabricant ou le personnel à sa disposition doit avoir les compétences nécessaires à la fabrication des additifs, des prémélanges ou des aliments composés.
3. Le fabricant doit disposer des moyens appropriés permettant de garantir
 - a) dans les cas des additifs: leur conformité aux dispositions du présent règlement;
 - b) dans les cas des prémélanges: la nature, la teneur des différents additifs, l'homogénéité et la stabilité des additifs dans les prémélanges;
 - c) dans le cas des aliments composés: la nature et la teneur des additifs et le mélange homogène de ces additifs dans l'aliment composé.
4. Les additifs destinés à la fabrication des prémélanges et les prémélanges destinés à être incorporés aux aliments pour animaux sont stockés de manière à pouvoir être facilement identifiés et à éviter toute confusion avec d'autres additifs, prémélanges ou substances médicamenteuses, des aliments médicamenteux et des aliments pour animaux. Ils sont entreposés dans des endroits appropriés fermant à clé et destinés à la conservation de ces produits.
5. Le fabricant ou, si celui-ci est établi dans un pays tiers, son représentant établi dans la Communauté, sont tenus d'enregistrer les informations suivantes:
 - a) pour les additifs: la nature, la quantité d'additifs produite et les dates respectives de fabrication, le nom et l'adresse des fabricants de prémélanges ou des intermédiaires auxquels les additifs ont été livrés avec indication de la nature et de la quantité des additifs délivrée;
 - b) pour les prémélanges: le nom des fabricants ou fournisseurs, la nature et la quantité des additifs utilisés; la date de fabrication, le nom et l'adresse des fabricants d'aliments composés ou des intermédiaires auxquels sont destinés les prémélanges, ainsi que la nature et la quantité des prémélanges délivrée;
 - c) pour les aliments composés: le nom et l'adresse des fournisseurs de prémélanges et des fabricants si ceux-ci ne sont pas fournisseurs; la nature, la quantité et l'usage qui a été fait des prémélanges.
6. Au cas où le fabricant livre les additifs ou prémélanges à une personne autre qu'un fabricant de prémélanges ou d'aliments composés, cette personne ainsi que les intermédiaires ultérieurs éventuels sont tenus aux mêmes obligations d'enregistrement que celles prévues au paragraphe 5 lettres a) et b).

Directives CE considérées pour la présente révision

- 1.) Directive 94/17 de la Commission du 22 avril 1994,
J.O.L. 105/19 du 26 avril 1994.
- 2.) Directive 94/41 de la Commission du 18 juillet 1994,
J.O.L. 124/43 du 18.05.91
- 3.) Directive 94/50 de la Commission du 31 octobre 1994,
J.O.L. 297/27 du 18.11.94.

Règlement ministériel du 1^{er} décembre 1994 modifiant l'annexe du règlement grand-ducal du 27 octobre 1988 portant fixation de lignes directrices pour l'évaluation des additifs dans l'alimentation des animaux.

*Le Ministre de l'Agriculture,
de la Viticulture
et du Développement rural,
Le Ministre de la Santé,*

Vu le règlement grand-ducal du 27 octobre 1988 portant fixation de lignes directrices pour l'évaluation des additifs dans l'alimentation des animaux;

Vu la directive no 94/40/CE de la Commission, du 22 juillet 1994, modifiant la directive 87/153/CEE du Conseil portant fixation de lignes directrices pour l'évaluation des additifs dans l'alimentation des animaux;

Arrêtent:

Art. 1^{er}. L'annexe du règlement grand-ducal du 27 octobre 1988 portant fixation de lignes directrices pour l'évaluation des additifs dans l'alimentation des animaux est remplacée par l'annexe du présent règlement.

Art. 2. Le présent règlement sera publié au Mémorial.

Luxembourg, le 1^{er} décembre 1994.

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

Dir. 94/40/CE.

ANNEXE

LIGNES DIRECTRICES POUR L'ÉVALUATION DES ADDITIFS DESTINÉS À
L'ALIMENTATION ANIMALE

CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES

Les présentes lignes directrices constituent un guide destiné à établir les dossiers des substances et préparations faisant l'objet d'une demande d'autorisation d'emploi comme additifs dans les aliments des animaux. Ces dossiers doivent permettre d'évaluer les additifs dans l'état actuel des connaissances et de s'assurer qu'ils répondent aux principes fondamentaux imposés pour leur admission et faisant l'objet des dispositions de l'article 7 paragraphe 2 de la directive 70/524/CEE.

Toutes les études indiquées dans ces lignes directrices pourront être requises et, si cela est nécessaire, des compléments d'information seront demandés. En règle générale, les études visant à établir l'identité, les conditions d'emploi, les propriétés physico-chimiques, les méthodes de contrôle et l'efficacité de l'additif, ainsi que son métabolisme et ses effets biologiques et toxicologiques chez les espèces cibles devront être fournies. Lorsque l'additif est destiné à une catégorie d'animaux appartenant à une espèce définie, ces études devront être faites sur cette catégorie cible. Les études nécessaires à l'évaluation des risques pour la santé humaine et pour l'environnement dépendront essentiellement de la nature de l'additif et des circonstances de son emploi. À cet égard, aucune règle stricte ne prévaudra.

Il n'est pas toujours justifié de soumettre les additifs destinés exclusivement aux aliments pour animaux familiers à un ensemble d'épreuves de toxicité chronique, de mutagenèse et de cancérogenèse aussi exhaustif que celui exigé pour les additifs destinés à l'alimentation des animaux de rente dont les produits sont destinés à la consommation humaine. Pour déterminer la toxicité chronique, les essais effectués pendant une durée d'un an sur deux espèces cibles ou bien sur une espèce cible et le rat sont généralement suffisants. On peut généralement renoncer à effectuer des essais de mutagenèse et de cancérogenèse lorsque ni la composition chimique, ni l'expérience acquise lors de l'utilisation, ni d'autres facteurs ne permettent de déceler d'indice d'altération. Dans le cas des animaux familiers, on peut renoncer à l'analyse des résidus.

La connaissance du métabolisme de l'additif chez les animaux de rente, ainsi que celle des résidus et de leur biodisponibilité sont essentielles. Elles doivent permettre de déterminer notamment l'étendue des études toxicologiques à poursuivre sur des animaux de laboratoire en vue d'évaluer les risques éventuels pour le consommateur. Cette évaluation ne pourra en aucun cas être fondée sur des données limitées aux effets directs de l'additif sur des animaux de laboratoire. Celles-ci ne sauraient fournir des informations spécifiques sur les effets réels des résidus résultant du métabolisme chez les espèces auxquelles l'additif est destiné.

Toute demande d'admission d'un additif ou d'un nouvel usage d'un additif sera basée sur un dossier constitué de rapports détaillés, présentés dans l'ordre et selon la numérotation proposée dans les lignes directrices. L'absence dans le dossier de toute donnée prévue devra être motivée. Les publications citées en référence seront annexées. Les rapports d'expérimentation comprendront le plan, le numéro de référence et les dates de début et de fin de l'expérimentation, la description détaillée des essais, les résultats et leur analyse, ainsi que le nom, l'adresse et la signature de la personne responsable de l'étude. Chaque lot d'aliments utilisés dans les études expérimentales sur les animaux donnera lieu à une analyse de la concentration des substances actives selon une méthode reconnue comme appropriée et à un compte rendu des résultats analytiques. Ce compte rendu mentionnera, outre les doses individuelles mesurées dans chaque étude expérimentale, la date de celle-ci, le nom, l'adresse et la signature du responsable de ces contrôles. Il y aura lieu d'annexer aux rapports une attestation établie par le(s) laboratoire(s) ayant réalisé les essais, certifiant que ces essais ont été effectués selon les principes de bonnes pratiques de laboratoire conformément à la directive 87/18/CEE du Conseil, du 18 décembre 1986, concernant le rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives relatives à l'application des principes de bonnes pratiques de laboratoire et au contrôle de leur application pour les essais sur les substances chimiques⁽¹⁾.

La détermination des propriétés physico-chimiques, toxicologiques et écotoxicologiques sera effectuée à l'aide des méthodes fixées par la directive 67/548/CEE du Conseil, du 27 juin 1967, concernant le rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives relatives à la classification, l'emballage et l'étiquetage des substances dangereuses⁽²⁾, modifiée en dernier lieu par la directive 93/105/CE de la Commission⁽³⁾, ou à l'aide de méthodes internationalement reconnues dans les milieux scientifiques. L'utilisation d'autres méthodes devra être justifiée.

(1) JO n° L 15 du 17. 1. 1987, p. 29.

(2) JO n° L 196 du 16. 8. 1967, p. 1.

(3) JO n° L 294 du 30. 11. 1993, p. 21.

Chaque dossier contiendra un résumé adéquat. Les dossiers des antibiotiques, des coccidiostatiques et autres substances médicamenteuses, des facteurs de croissance, des micro-organismes et/ou des préparations enzymatiques doivent, en outre, être assortis d'une monographie conforme au modèle figurant au chapitre V et permettant d'identifier et de caractériser l'additif concerné selon les dispositions de l'article 8 paragraphe 1 de la directive 70/524/CEE.

Dans les présentes lignes directrices, le terme « additif » se réfère aux substances actives ou aux préparations contenant des substances actives, dans l'état où elle seront incorporées aux prémélanges et aux aliments pour animaux. La substance active peut être une substance chimiquement spécifiée, un micro-organisme ou une préparation enzymatique.

Dans les présentes lignes directrices, l'expression « substances chimiquement spécifiées » désigne les substances pour lesquelles un nom chimique est attribué selon la nomenclature de l'Union internationale de chimie pure et appliquée (UICPA).

Toute modification intervenant dans le procédé de fabrication ou la composition d'un additif, dans son domaine d'application ou ses conditions d'emploi devra être communiquée dans des délais raisonnables à la Commission par l'État membre qui lui a transmis le dossier. Ceci pourra nécessiter la présentation d'une documentation appropriée à une nouvelle évaluation. Ces exigences s'imposeront tout particulièrement dans le cas de produits obtenus à partir de micro-organismes dont le patrimoine génétique a été modifié ou qui se présentent sous forme de mutants naturels.

SOMMAIRE

- CHAPITRE I^{er} : Résumé des données du dossier
- CHAPITRE II : Identité, caractéristiques et conditions d'emploi de l'additif — Méthodes de contrôle
- CHAPITRE III : Études concernant l'efficacité de l'additif
1. Études sur l'amélioration des caractéristiques des aliments pour animaux
 2. Études de l'influence exercée par les additifs sur la production animale
 3. Étude de la qualité des produits d'origine animale
- CHAPITRE IV : Études concernant la sécurité d'emploi de l'additif
1. Études sur les espèces cibles
 - 1.1. Études toxicologiques de l'additif
 - 1.2. Études microbiologiques de l'additif
 - 1.3. Études du métabolisme et des résidus
 2. Études des résidus excrétés
 3. Études sur animaux de laboratoire
- CHAPITRE V : Modèle de monographie

CHAPITRE PREMIER

RÉSUMÉ DES DONNÉES DU DOSSIER

CHAPITRE II

IDENTITÉ, CARACTÉRISTIQUES ET CONDITIONS D'EMPLOI DE L'ADDITIF —
MÉTHODES DE CONTRÔLE

1. Identité de l'additif

- 1.1. Dénomination(s) commerciale(s) proposée(s).
- 1.2. Type d'additif en fonction de l'effet principal.
- 1.3. Composition qualitative et quantitative (substance active, autres composants, impuretés).
- 1.4. État physique, dimension des particules.
- 1.5. Procédé de fabrication, y compris tout traitement spécifique éventuel.

N.B. : Si la substance active est un mélange de composants actifs, chacun d'eux devant être clairement définissable, les principaux composants doivent être décrits séparément avec l'indication de leur proportion dans le mélange.

2. Spécifications concernant la substance active

- 2.1. Pour les substances chimiquement spécifiées : dénomination générique, dénomination chimique selon la nomenclature UICPA, autres dénominations et abréviations génériques internationales. Numéro CAS (Chemical Abstracts Service Number).

Pour les micro-organismes : dénomination et description taxonomique selon les codes internationaux de nomenclature. D'autres manuels de systématique internationalement reconnus peuvent aussi être utilisés⁽¹⁾.

Pour les préparations enzymatiques : dénomination selon les principales activités enzymatiques décrites par UIB/UICPA. Numéros EINECS et CAS.

- 2.2. Formule brute et formule développée, poids moléculaire. S'il s'agit de produits de fermentation, composition qualitative et quantitative des principaux composants.

Pour les micro-organismes : dénomination et lieu de la collection de culture où la souche est déposée, si possible dans une collection de la Communauté européenne, numéro de dépôt, modification génétique et toutes propriétés importantes pour son identification. En outre, origine, caractéristiques morphologiques et physiologiques appropriées, stades de développement, facteurs importants pouvant intervenir dans l'activité biologique du micro-organisme (en tant qu'additif), et autres données génétiques propres à l'identification. Nombre d'unités formant colonies (UFC) par gramme.

Pour les préparations enzymatiques : origine biologique (en cas d'origine microbienne : dénomination et lieu de la collection de culture où la souche est déposée, si possible dans une collection de la Communauté européenne, numéro de dépôt, modification génétique et toutes propriétés importantes pour son identification, y compris son identification génétique), activités à l'égard de substrats types appropriés, chimiquement purs ; autres propriétés physico-chimiques.

2.3. Degré de pureté

Composition qualitative et quantitative des impuretés.

Pour les micro-organismes : stabilité génétique et pureté des souches cultivées.

Pour les préparations enzymatiques :

- pureté, en mesurant le degré de contamination microbienne, les métaux lourds, l'absence de toxines provenant de l'organisme d'origine (par exemple : mycotoxines) démontrée par une méthode appropriée,
- absence d'activité antimicrobienne à la concentration utilisée dans l'aliment, démontrée par une méthode appropriée,
- composition du ou des composants non enzymatiques [en particulier les solides organiques totaux (SOT)⁽²⁾].

2.4. Propriétés pertinentes

Pour les substances chimiquement spécifiées : propriétés électrostatiques, point de fusion, point d'ébullition, température de décomposition, densité, tension de vapeur, solubilité dans l'eau et les solvants organiques, spectre de masse et d'absorption, et toute autre propriété physique pertinente.

⁽¹⁾ Tels que *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology, The Yeasts, a taxonomic study* de Lodder et Kreger van Rij, *Ainsworth and Bibby's Dictionary of the Fungi* de Hawksworth, Sutton et Ainsworth, ou *The Genus Aspergillus* de Raper et Fennell.

⁽²⁾ SOT (%) = 100 - (% cendres + % eau + % diluants et/ou additifs et ingrédients).

Pour les micro-organismes : propriétés pertinentes pour l'identification et pour l'utilisation prévue (par exemple : forme végétative ou sporulée, UFC par gramme).

Pour les préparations enzymatiques : valeur(s) optimale(s) de pH, température(s) optimale(s) et autres propriétés appropriées.

2.5. Procédés de fabrication, de purification et milieux utilisés

Variation de la composition des lots en cours de fabrication.

3. Propriétés physico-chimiques, technologiques et biologiques de l'additif

3.1. Stabilité (pour les micro-organismes : perte d'activité biologique, par exemple : viabilité), à l'égard des éléments du milieu environnant tels que lumière, température, pH, humidité et oxygène. Durée de conservation.

3.2. Stabilité (pour les micro-organismes : perte d'activité biologique, par exemple : viabilité) lors de la préparation des prémélanges et des aliments, notamment stabilité à la chaleur, à la pression et à l'humidité. Produits de décomposition éventuels.

3.3. Stabilité (pour les micro-organismes : perte d'activité biologique, par exemple : viabilité) au cours du stockage des prémélanges et des aliments dans les conditions définies. Durée de conservation.

Pour les préparations enzymatiques : informations sur la présence imprévue de produits provenant des réactions enzymatiques ou chimiques de la préparation enzymatique avec les ingrédients, ou de la dégradation de la préparation enzymatique au cours du stockage de l'aliment.

3.4. Autres propriétés physico-chimiques, technologiques ou biologiques appropriées, notamment aptitude à former des mélanges homogènes dans les prémélanges et les aliments, propriétés en matière de formation de poussière, et, pour les micro-organismes et/ou les préparations enzymatiques, estimation de la résistance à la dégradation ou de la perte d'activité biologique, dans le tractus digestif ou par des modèles de simulation *in vitro*.

3.5. Incompatibilités ou interactions physico-chimiques ou biologiques (par exemple avec des aliments, autres additifs autorisés ou des médicaments).

4. Conditions d'emploi de l'additif

4.1. Emplois prévus en alimentation animale (par exemple : espèces ou catégories d'animaux, type d'aliment pour animaux, périodes d'utilisation, temps de retrait).

4.2. Contre-indications.

4.3. Dosage proposé dans les prémélanges et les aliments :

- teneurs en substance active, exprimées en pourcentage pondéral pour les prémélanges et en mg/kg pour les aliments dans le cas de substances chimiquement spécifiées,
- en unités appropriées d'activité biologique, telles que UFC par gramme de produit pour les micro-organismes ou unités d'activité appropriées pour les préparations enzymatiques.

4.4. Autres emplois connus de la substance active ou de la préparation (dans les denrées alimentaires, en médecine humaine ou vétérinaire, en agriculture et dans l'industrie). Donner pour chaque emploi les dénominations commerciales, les indications et contre-indications du produit.

4.5. Si nécessaire, mesures de prévention des risques et moyens de protection lors de la fabrication et de l'utilisation.

5. Méthodes de contrôle

5.1. Description des méthodes appliquées pour établir les critères énoncés aux points 1.3, 2.3, 2.4, 2.5, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 et 4.3.

5.2. Description des méthodes d'analyse qualitative et quantitative destinées au contrôle de routine de l'additif dans les prémélanges et les aliments.

5.3. Description des méthodes d'analyse qualitative et quantitative destinées à identifier et mesurer les résidus d'additifs dans les produits animaux.

N.B. : La description de ces méthodes et leurs résultats seront accompagnés d'informations sur les taux de récupération, la spécificité, la sensibilité, les limites de détection, les interférences éventuelles, la reproductibilité et la méthode d'échantillonnage utilisée. Des étalons de la préparation et de la substance active devront être disponibles.

Pour les micro-organismes, on indiquera les méthodes de détection, de numération, d'identification et les marqueurs appropriés.

CHAPITRE III

ÉTUDES CONCERNANT L'EFFICACITÉ DE L'ADDITIF

1. Études sur l'amélioration des caractéristiques des aliments pour animaux

Ces études concernent les additifs technologiques tels que les agents anti-oxygène, conservateurs, les liants, les agents émulsifiants, stabilisants, gélifiants, etc., qui sont destinés à améliorer ou à stabiliser les caractéristiques des prémélanges et des aliments pour animaux. Certains micro-organismes et/ou préparations enzymatiques peuvent également être considérés comme additifs technologiques s'ils améliorent des caractéristiques pertinentes des aliments.

Il y aura lieu de mettre en évidence l'efficacité de l'additif à l'aide de critères appropriés dans les conditions d'emploi prévues, en comparant les aliments supplémentés, avec des aliments non supplémentés et, éventuellement, des aliments contenant des additifs technologiques dont l'efficacité est connue.

Pour chaque étude, il faudra préciser la nature exacte des substances actives, des préparations, des prémélanges et des aliments examinés, le numéro de référence des lots, la concentration en substances actives dans les prémélanges et les aliments, les conditions d'essai (température, humidité, etc.), les dates et la durée des essais ainsi que les effets défavorables et autres incidents survenus au cours des essais.

2. Études de l'influence exercée par les additifs sur les productions animales

Ces études concernent les additifs zootechniques qui exercent des effets sur les productions animales. Les études indiquées ci-après, y compris la relation dose/réponse, se feront sur chaque espèce cible en comparaison avec des groupes d'animaux ne recevant pas d'aliments supplémentés et, éventuellement, des groupes d'animaux recevant des aliments contenant des additifs dont l'efficacité est connue.

Si la substance active est un mélange de composants actifs, il y a lieu de justifier la présence de chaque composant.

2.1. Pour les coccidiostatiques et autres substances médicamenteuses, il conviendra de s'attacher en premier lieu à mettre en évidence l'effet spécifique et, notamment, le pouvoir prophylactique (par exemple, morbidité, nombre d'oocystes, notation des lésions). Des informations concernant les effets sur l'efficacité alimentaire, sur la croissance des animaux ainsi que sur la quantité commercialisable et la qualité des produits animaux peuvent être jointes.

2.2. Pour les autres additifs zootechniques (incluant, le cas échéant, micro-organismes et/ou préparations enzymatiques), il conviendra de prévoir des informations concernant les effets sur l'efficacité alimentaire, la croissance de l'animal, le rendement et les caractéristiques des produits animaux, le bien-être des animaux ainsi que d'autres paramètres ayant une influence positive sur les productions animales.

2.3. Conditions expérimentales

Il faudra donner une description des essais effectués et présenter les résultats sous une forme individuelle et détaillée. Il y aura lieu d'établir un rapport sur l'analyse statistique et d'indiquer les méthodes employées. Les données suivantes devront être précisées :

- 2.3.1. l'espèce, la race ou la souche, l'âge et le sexe des animaux, leur mode d'identification ;
- 2.3.2. le nombre de groupes traités et non traités, le nombre d'animaux dans chaque groupe ; le nombre des animaux des deux sexes doit être suffisant pour permettre une analyse statistique valide ;
- 2.3.3. la concentration de la substance active (et des substances éventuellement mises en comparaison) dans les aliments, établie par une analyse de contrôle selon la méthode reconnue comme appropriée ; le numéro de référence des lots utilisés ; la composition nutritionnelle qualitative et quantitative de la ration ;
- 2.3.4. le lieu de chaque expérimentation, l'état physiologique et sanitaire des animaux ainsi que les différentes conditions d'alimentation et d'élevage selon les pratiques en usage dans la Communauté ; le contrôle des aliments et les dispositions prises en vue de prévenir une contamination des groupes non traités durant l'expérimentation (et notamment, pour les micro-organismes, la contamination croisée des aliments par ceux-ci) ;
- 2.3.5. les dates et la durée exacte des essais, les dates et la nature des examens pratiqués ;
- 2.3.6. les effets défavorables et autres incidents survenus au cours des essais et le moment de leur apparition.

3. Étude de la qualité des produits d'origine animale

Étude des qualités organoleptiques, nutritionnelles, hygiéniques et technologiques des produits provenant d'animaux ayant reçu une alimentation contenant l'additif.

CHAPITRE IV

ÉTUDES CONCERNANT LA SÉCURITÉ D'EMPLOI DE L'ADDITIF

Les études indiquées dans ce chapitre sont destinées à évaluer :

- la sécurité d'emploi de l'additif pour les espèces cibles,
- les risques dus à l'inhalation et au contact avec la peau, les muqueuses et les yeux chez les personnes appelées à manipuler l'additif en l'état ou incorporé aux prémélanges ou aux aliments,
- les risques pour le consommateur pouvant résulter de la consommation de denrées alimentaires contenant des résidus de l'additif ou de ses métabolites,
- les risques de contamination ou de persistance dans l'environnement dus à l'additif proprement dit ou à ses produits de dégradation excrétés par les animaux,
- les risques éventuels pour des espèces autres que les espèces cibles.

Ces études seront imposées dans leur totalité ou en partie selon la nature de l'additif et les conditions d'emploi proposées.

Comme principe général il est établi que les micro-organismes et/ou les préparations enzymatiques ne doivent pas provenir ou être constitués de micro-organismes pathogènes ou toxigènes pour les espèces cibles ou pour l'homme dans les conditions d'emploi prévues.

Pour les micro-organismes et/ou les préparations enzymatiques, des tests de sécurité appropriés doivent être effectués, sauf s'il est fourni une autre documentation satisfaisante quant à la sécurité de leur emploi. Pour les micro-organismes, il doit être pratiqué au moins une étude de tolérance chez l'espèce cible.

En principe, pour les enzymes provenant de produits comestibles animaux ou végétaux, des études toxicologiques ne sont pas obligatoires ; si, au contraire, ces produits ne sont généralement pas considérés comme faisant partie de la ration alimentaire habituelle, certains essais toxicologiques peuvent être nécessaires.

Si la substance active est chimiquement spécifiée, la connaissance de son métabolisme chez les différentes espèces cibles, ainsi que de la composition et de la biodisponibilité de ses résidus tissulaires sera déterminante pour définir l'étendue des études à entreprendre sur des animaux de laboratoire pour évaluer les risques pour le consommateur.

Par ailleurs, la connaissance de la composition et des propriétés physico-chimiques et biologiques des produits excrétés provenant de l'additif sera indispensable pour définir les limites des études destinées à évaluer les risques de contamination de l'environnement ou de persistance dans celui-ci.

1. Études sur les espèces cibles

1.1. *Études toxicologiques de l'additif*

Essais de tolérance.

Étude des effets biologiques, toxicologiques, macroscopiques et histologiques. Détermination de la marge de sécurité entre la dose maximale proposée et la dose entraînant des effets défavorables. La valeur de cette marge pourra être minimale ou approximative, s'il est prouvé que la dose entraînant des effets défavorables excède largement la dose maximale d'emploi proposée.

1.2. *Études microbiologiques de l'additif*

1.2.1. Dans le cas d'une substance active chimiquement spécifiée et possédant une activité antimicrobienne à la concentration à laquelle elle se trouve dans l'aliment, il faudra fournir des études du spectre d'activité antibactérienne de l'additif par évaluation de la concentration minimale inhibitrice (CMI) sur différentes espèces bactériennes pathogènes et non pathogènes, Gram négatives et Gram positives.

1.2.2. Études de la résistance croisée aux antibiotiques thérapeutiques par évaluation de la concentration minimale inhibitrice sur des mutants produits *in vitro* présentant une résistance chromosomique à l'additif. Dans le cas de micro-organismes résistants à des antibiotiques thérapeutiques, il faudra démontrer l'origine génétique de cette résistance.

1.2.3. Études visant à déterminer si l'additif peut sélectionner des facteurs de résistance. Ces études doivent être effectuées dans des conditions proches du terrain sur les espèces animales auxquelles l'additif est destiné en premier lieu. Il convient d'examiner ensuite si les facteurs « R » qui auront été éventuellement trouvés sont porteurs d'une résistance multiple et s'ils sont transférables.

- 1.2.4. Études visant à évaluer l'effet de l'additif sur :
- la microflore du tube digestif,
 - la colonisation du tube digestif, s'il s'agit d'un micro-organisme ou d'un mélange de plusieurs souches de micro-organismes,
 - la dissémination ou l'excrétion de micro-organismes pathogènes, si la substance active chimiquement spécifiée montre une activité antimicrobienne.
- 1.2.5. Dans le cas où la substance active montre une activité antimicrobienne, il faudra fournir des études de terrain visant à contrôler la proportion de bactéries résistantes à l'additif. Ces études doivent être effectuées à des intervalles assez longs, avant, pendant et après (un mois) l'utilisation de l'additif.
- 1.2.6. Si la substance active est un micro-organisme, il conviendra d'étudier s'il est résistant aux antibiotiques.
- 1.2.7. Si la substance active (par exemple : préparations enzymatiques) est produite par un micro-organisme, il faudra déterminer la concentration en micro-organismes producteurs viables.
- 1.2.8. Si l'additif contient ou consiste en un organisme génétiquement modifié au sens des paragraphes 1 et 2 de l'article 2 de la directive 90/220/CEE, il faudra fournir les informations suivantes :
- une copie de tout (tous) consentement(s) écrit(s) des autorités compétentes pour la dissémination volontaire des organismes génétiquement modifiés dans l'environnement, à des fins de recherche et de développement, conformément à l'article 6 paragraphe 4 de la directive 90/220/CEE et le résumé de la notification visé à l'article 9 de ladite directive, établi conformément au modèle annexé à la décision 91/596/CEE⁽¹⁾ du Conseil,
 - le dossier technique complet contenant : les informations requises à l'annexe II de la directive 90/220/CEE, élargies, si besoin est, pour tenir compte des différents lieux d'utilisation de l'additif ; les informations sur les données et les résultats obtenus dans le contexte des disséminations aux fins de recherche et de développement concernant les écosystèmes pouvant être affectés par l'utilisation de l'additif ; l'évaluation des risques pour la santé humaine, la santé animale et l'environnement en liaison avec le ou les organismes génétiquement modifiés (OGM) contenus dans le produit et les informations obtenues au stade de la recherche et du développement en ce qui concerne l'incidence de la dissémination sur la santé humaine et l'environnement,
 - les conditions de la mise sur le marché de l'additif, notamment les conditions d'utilisation et de maniement spécifiques et une proposition d'étiquetage et d'emballage devant comprendre au moins les informations visées à l'annexe III de la directive 90/220/CEE.

Si, sur la base d'une dissémination notifiée conformément à la partie B de la directive 90/220/CEE ou à l'appui de raisons scientifiques effectives et motivées, la personne chargée du dossier estime que la mise sur le marché ou l'utilisation de l'additif ne présente pas de risque pour la santé humaine, la santé animale et l'environnement, elle peut proposer qu'il ne soit pas tenu compte d'une ou plusieurs des conditions de l'annexe III B.

Toute information sur des données ou résultats relatifs à des disséminations du même OGM ou de la même combinaison d'OGM précédemment notifiées ou en cours de notification et/ou réalisées par la personne chargée du dossier à l'intérieur ou à l'extérieur de la Communauté doit être communiquée.

D'autres données ou résultats provenant de notifications précédemment soumises par d'autres personnes peuvent également être cités, à condition que ces dernières y aient consenti par écrit.

- 1.3. *Études du métabolisme et des résidus⁽²⁾ (dans le cas des substances actives chimiquement spécifiées)*
- 1.3.1. Étude du métabolisme :
- bilan métabolique : taux et importance de l'absorption et de l'élimination de la substance active,
 - identification des principaux métabolites et des voies métaboliques,
 - distribution et excrétion (biliaire, urinaire, fécale) des métabolites,
 - influence éventuelle de la microflore de l'intestin et du rumen, du cycle entérohépatique et de la caecotrophie sur le métabolisme.
- 1.3.2. Étude analytique des résidus : composition qualitative et quantitative des résidus (substance active, métabolites) dans les différents produits comestibles provenant de l'animal, après équilibre métabolique et dans les conditions pratiques d'emploi de l'additif.

⁽¹⁾ JO n° L 322 du 23. 11. 1991, p. 1.

⁽²⁾ Les études visées aux points 1.3.1, 1.3.3 et 1.3.4 seront faites à l'aide de molécules marquées ou selon d'autres méthodes appropriées ; le choix de la méthode utilisée doit être justifié dans chaque cas. Le marquage devra être approprié à l'objectif recherché.

⁽³⁾ Lorsqu'il s'agit d'une substance active produite par fermentation, ces études devront s'étendre aux substances apparentées à la substance active, issues du procédé de production.

- 1.3.3. Étude cinétique des résidus (après ingestion répétée de l'additif selon l'emploi proposé) : persistance de la substance active et des principaux métabolites dans les différents organes et tissus après retrait de l'aliment supplémenté.
- 1.3.4. Étude de la biodisponibilité des résidus dans les produits comestibles provenant de l'animal (point 3.7).
- 1.3.5. Méthodes de contrôle : description des méthodes de détermination qualitative et quantitative utilisées dans les études requises aux points 1.3.1 à 1.3.4 avec indication des taux de récupération, de la spécificité et des limites de détection. Les méthodes d'analyse des résidus doivent être assez sensibles pour permettre de détecter les résidus à des niveaux toxicologiquement négligeables.

2. Études des résidus excrétés (dans le cas des substances actives chimiquement spécifiées)

- 2.1. Nature et concentration des résidus provenant de l'additif (substance active, métabolites) dans les excréments.
- 2.2. Persistance (durée de demi-vie) et cinétique d'élimination de ces résidus dans les lisiers, les fumiers et les litières.
- 2.3. Effets sur la méthanogénèse.
- 2.4. Dégradation, persistance (durée de demi-vie) et cinétique d'élimination dans les sols (divers types de sols).
- 2.5. Effets sur la faune du sol et les processus microbiens de transformation (par exemple : décomposition des résidus végétaux et animaux).
- 2.6. Effets sur les végétaux terrestres (par exemple : germination des semences, croissance des plantes, absorption par les plantes). Ces études doivent être effectuées sous abri ou en plein champ sur différentes espèces végétales.
- 2.7. Solubilité et stabilité dans l'eau des produits dérivés de l'additif (substance active, métabolites).
- 2.8. *Effets sur la vie aquatique :*
 - 2.8.1. effets sur la flore (par exemple : *Chlorella*);
 - 2.8.2. toxicité sur les invertébrés (par exemple : *Daphnia magna*);
 - 2.8.3. toxicité sur les poissons (deux espèces au moins choisies parmi les espèces sauvages vivant sur le territoire de la Communauté).

3. Études sur animaux de laboratoire

Ces études doivent porter sur la substance active et sur ses principaux métabolites ou produits si ces derniers sont présents dans les produits animaux comestibles et sont biodisponibles. Dans la mesure du possible, on s'efforcera de choisir des animaux de laboratoire capables de digérer et de métaboliser l'additif de façon similaire à l'homme ou aux espèces animales cibles.

Une description complète des essais effectués doit être donnée en précisant l'espèce et la souche des animaux utilisés, la taille et le nombre de groupes traités et de groupes témoins, les doses administrées, la composition du régime alimentaire et les résultats d'analyse des aliments, les conditions d'élevage, la durée exacte des essais, les dates des différents examens effectués et des mortalités. Les phénomènes pathologiques macroscopiques et histopathologiques observés chez les animaux d'essai, ainsi que l'indication du moment de l'apparition de toutes les lésions pathologiques, doivent faire l'objet de rapports exhaustifs. Tous les résultats et leur évaluation statistique doivent être présentés en détail.

- 3.1. *Toxicité aiguë (ne concerne pas les micro-organismes)*
 - 3.1.1. Des études de toxicité aiguë par voie orale doivent être effectuées sur deux espèces animales dont l'une sera, de préférence, le rat. La dose maximale ne devrait pas dépasser 2 000 mg/kg de poids corporel. Des observations détaillées devront être données sur les effets biologiques observés au cours d'une période de deux semaines au moins après l'ingestion. Ces études ne concernent pas les préparations enzymatiques.
 - 3.1.2. Des études de toxicité aiguë par inhalation, du pouvoir irritant pour la peau et, si nécessaire, pour les muqueuses, ainsi que du potentiel allergénique, doivent être effectuées à l'aide d'essais appropriés à l'évaluation des risques éventuels associés à la manipulation de l'additif.

3.2. *Mutagenèse*

3.2.1. Dans le cas d'une substance active chimiquement spécifiée

Afin d'identifier les substances actives ou leurs métabolites ou produits possédant des propriétés mutagènes, il faut effectuer une combinaison sélective d'essais de mutagenèse reposant sur différents mécanismes génétiques. Ces essais doivent être pratiqués pour l'activation métabolique en présence et en l'absence d'une préparation de microsomes de mammifères.

L'ensemble des essais indiqués ci-après est recommandé :

- a) un essai de mutations géniques en système procaryote ;
- b) un essai de mutations géniques en système eucaryote *in vitro* ou un essai létalement récessif associé au sexe sur *Drosophila melanogaster* ;
- c) un essai d'aberrations chromosomiques *in vitro* et *in vivo*.

Toutefois, cette proposition de combinaison d'essais n'implique pas que ces essais soient les seuls à convenir ou que d'autres essais, notamment des essais *in vivo*, ne seraient pas acceptables comme solutions de rechange.

Dans tous les cas, il y a lieu d'indiquer les raisons du choix effectué. Les essais doivent être réalisés conformément à des procédures établies et validées. D'après les résultats obtenus et compte tenu du profil toxicologique général de la substance ainsi que de l'usage auquel elle est destinée, des examens complémentaires peuvent être indiqués.

- 3.2.2. Dans le cas de préparations enzymatiques provenant de micro-organismes, les essais suivants sont normalement requis :

- a) un essai de mutation génique sur bactéries ;
- b) un essai d'aberrations chromosomiques (de préférence *in vitro*).

Les essais toxicologiques doivent, si possible, être réalisés sur un lot provenant du produit de fermentation purifié final avant addition de supports, de diluants ou d'autres substances. Ces essais doivent généralement être réalisés selon les lignes directrices établies (1) par des organismes internationalement reconnus.

Toutefois, en raison des effets exercés au niveau cellulaire par la nature protidique et/ou des activités enzymatiques de certaines préparations enzymatiques, des modifications des protocoles d'essais types, particulièrement dans le cas des essais *in vitro*, peuvent être nécessaires. De tels écarts sont acceptables s'ils sont valablement motivés.

Le système d'essai est conçu pour déceler des réactions toxiques non spécifiées et révéler des effets génotoxiques. Les informations combinées fournies par les spécifications générales et la présente série d'essais permettent d'évaluer la présence de toxines spécifiques connues ainsi que de composés toxiques inconnus.

Le rapport toxicologique doit contenir une documentation probante indiquant que les essais ont été réalisés avec une matière constituant la base du produit commercial décrit dans le dossier technique.

- 3.3. *Aspects pharmacocinétiques*

Dans le cas des substances actives chimiquement spécifiées, des études du bilan ainsi que l'identification des métabolites doivent être effectuées à l'aide de molécules marquées de façon adéquate ou d'autres techniques appropriées et après administration de doses uniques et multiples de la substance active pendant une période convenable. Les études du métabolisme doivent comprendre celles de la pharmacocinétique de la substance active et des principaux métabolites. On tiendra compte des différences de métabolisme de la substance active existant entre les différentes espèces pour le choix de l'espèce la plus utile pour les recherches toxicologiques ultérieures.

- 3.4. *Toxicité subchronique*

En général, ces études doivent être effectuées sur deux espèces animales dont l'une sera, de préférence, le rat. La seconde espèce pourra être, dans certains cas, une espèce cible. La substance doit être administrée par voie orale et une relation dose/réponse doit être établie. La durée de l'essai chez les rongeurs doit être d'au moins quatre-vingt-dix jours.

Dans certains cas, des études d'une durée de six mois à deux ans sur des animaux non rongeurs seront souhaitables en vue d'établir la variation de sensibilité de différentes espèces animales à la substance concernée.

Ces études ne sont pas applicables aux micro-organismes. Dans le cas de préparations enzymatiques provenant de micro-organismes, un essai de toxicité orale de quatre-vingt-dix jours sur une espèce de rongeur peut être suffisant.

- 3.5. *Toxicité chronique/cancérogénèse*

Les études de toxicité chronique doivent être effectuées sur une espèce de rongeur (de préférence le rat), les études de cancérogénèse de préférence sur deux espèces de rongeur. La substance doit être administrée par voie orale à différentes doses. On peut également effectuer une étude combinée de toxicité chronique/cancérogénèse avec exposition *in utero*. Les essais doivent se poursuivre durant au moins vingt-quatre mois chez le rat et dix-huit mois chez la souris. Si l'expérimentation s'étend au-delà de la période minimale prévue, elle s'achève lorsque le nombre d'animaux survivants de chaque groupe, à l'exception de celui ayant reçu la plus forte dose, est réduit à 20 %.

(1) Telles que :

— présentation d'une demande d'évaluation d'un additif alimentaire avant son autorisation, 1989 (ISBN 92-826-0135-B),
— rapport du comité scientifique de l'alimentation humaine concernant les lignes directrices relatives à l'évaluation de la sécurité des additifs alimentaires, 1980, dixième série de rapports (EUR 6892)

Des examens de chimie clinique, hématologiques et urinaires complets doivent être effectués à des intervalles appropriés pendant toute la durée de l'expérimentation. Des examens macroscopiques et histologiques complets doivent être effectués chez tous les animaux morts durant l'essai et chez tous les animaux survivants à l'issue de l'essai.

Ces études ne sont pas applicables aux micro-organismes et aux préparations enzymatiques.

3.6. *Effets toxiques concernant la reproduction* (dans le cas des substances actives chimiquement spécifiées)

Les études sur la reproduction doivent être effectuées de préférence sur le rat. Elles doivent s'étendre sur au moins deux générations en ligne directe et peuvent être combinées avec des études d'embryotoxicité, incluant la tératogénèse.

Tous les paramètres concernant la fertilité, la gestation, la parturition et la période péri- et postnatale doivent être soigneusement étudiés et rapportés. Les études spécifiques de tératogénèse doivent être effectuées sur au moins deux espèces animales appropriées.

3.7. *Toxicologie des métabolites* (dans le cas des substances actives chimiquement spécifiées)

Des documents relatifs au calcul de la concentration des résidus doivent être présentés en vue de l'évaluation des risques pour l'homme.

Les bases pour le calcul des temps d'attente proposés doivent être fournies. Les études mentionnées au point 1.3.4 doivent être effectuées sur des animaux de laboratoire.

3.8. *Autres études appropriées*

On pourra présenter toute autre étude spécifique susceptible d'apporter des compléments d'information utiles à l'évaluation de la substance concernée, par exemple des études sur la biodisponibilité, la neurotoxicité ou l'immunotoxicité.

CHAPITRE V

MODÈLE DE MONOGRAPHIE

1. **Identité de l'additif**

- 1.1. Dénomination(s) commerciale(s) proposée(s).
- 1.2. Type d'additif en fonction de l'effet principal.
- 1.3. Composition qualitative et quantitative (substance active, autres composants, impuretés).
- 1.4. État physique, dimension des particules.
- 1.5. Traitement spécifique éventuel.

N.B. : Si la substance active est un mélange de composants actifs, chacun d'eux devant être clairement définissable, les principaux composants doivent être décrits séparément avec l'indication de leur proportion dans le mélange.

2. **Spécifications concernant la substance active**

- 2.1. Pour les substances chimiquement spécifiées : dénomination générique, dénomination chimique selon la nomenclature UICPA, autres dénominations et abréviations génériques internationales. Numéro CAS (Chemical Abstract Service Number).

Pour les micro-organismes : dénomination et description taxonomique selon les codes internationaux de nomenclature. D'autres manuels de systématique internationalement reconnus peuvent aussi être utilisés⁽¹⁾.

Pour les préparations enzymatiques : dénomination selon les principales activités enzymatiques décrites par UICPA/UICPA. Numéros EINECS et CAS.

- 2.2. Formule brute et formule développée, poids moléculaire. S'il s'agit de produits de fermentation, composition qualitative et quantitative des principaux composants.

Pour les micro-organismes : dénomination et lieu de la collection de culture, où la souche est déposée, si possible dans une collection de la Communauté européenne, numéro de dépôt ; modification génétique et toutes propriétés importantes pour son identification.

Pour les préparations enzymatiques : origine biologique (en cas d'origine microbienne : dénomination et lieu de la collection de culture où la souche est déposée, si possible dans une collection de la Communauté européenne, numéro de dépôt, modification génétique et toutes propriétés importantes pour son identification, y compris son identification génétique), activités à l'égard de substrats types appropriés, chimiquement purs ; autres propriétés physicochimiques.

2.3. *Degré de pureté*

Composition qualitative et quantitative des impuretés.

Pour les micro-organismes : stabilité génétique et pureté des souches cultivées.

Pour les préparations enzymatiques :

— pureté [mesure du degré de contamination microbienne, des métaux lourds, de l'absence de toxines (par exemple : mycotoxines) provenant de l'organisme d'origine, démontrée par une méthode appropriée],

⁽¹⁾ Tels que « *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology* », « *The Yeasts, a taxonomic study* » de Lodder et Kreger van Rij, « *Ainsworth and Bisby's Dictionary of the Fungi* » de Hawksworth, Sutton et Ainsworth, ou « *The Genus Aspergillus* » de Raper et Fennel.

- absence d'activité antimicrobienne à la concentration utilisée dans l'aliment, démontrée par une méthode appropriée,
- composition du ou des composants non enzymatiques (en particulier les solides organiques totaux (SOT)).

2.4. Propriétés pertinentes

Pour les substances chimiquement spécifiées : propriétés électrostatiques, point de fusion, point d'ébullition, température de décomposition, densité, tension de vapeur, solubilité dans l'eau et les solvants organiques, spectre de masse et d'absorption, et toute autre propriété physique pertinente.

Pour les micro-organismes : propriétés pertinentes pour l'identification et pour l'utilisation prévue (par exemple : forme végétative ou sporulée, UFC par gramme).

Pour les préparations enzymatiques : valeur(s) optimale(s) de pH, température(s) optimale(s) et autres propriétés appropriées.

3. Propriétés physico-chimiques et technologiques et biologiques de l'additif

- 3.1. Stabilité (pour les micro-organismes : perte d'activité biologique, par exemple : viabilité) à l'égard des éléments du milieu environnant tels que lumière, température, pH, humidité et oxygène. Durée de conservation.
- 3.2. Stabilité (pour les micro-organismes : perte d'activité biologique, par exemple : viabilité) lors de la préparation des prémélanges et des aliments, notamment stabilité à la chaleur, à la pression et à l'humidité. Produits de décomposition éventuels.
- 3.3. Stabilité (pour les micro-organismes : perte d'activité biologique, par exemple : viabilité) au cours du stockage des prémélanges et des aliments dans des conditions définies. Durée de conservation.
- 3.4. Autres propriétés physico-chimiques et technologiques et biologiques pertinentes, notamment aptitude à former des mélanges homogènes dans les prémélanges et les aliments, propriétés en matière de formation de poussières et pour les micro-organismes et/ou préparations enzymatiques, évaluation de la résistance à la dégradation ou de la perte d'activité biologique dans le tube digestif ou par des modèles de simulation *in vitro*.
- 3.5. Incompatibilités ou interactions physico-chimiques ou biologiques (avec des aliments, d'autres additifs autorisés ou des médicaments, etc.).

4. Méthodes de contrôle

- 4.1. Description des méthodes appliquées pour déterminer les critères énoncés aux points 1.3, 2.3, 2.4, 3.1, 3.2, 3.3 et 3.4 du présent chapitre.
- 4.2. Description des méthodes d'analyse qualitative et quantitative destinées à identifier et mesurer les résidus d'additif dans les produits animaux.
- 4.3. Si lesdites méthodes ont été publiées, il suffira d'indiquer les références bibliographiques et de fournir les tirés à part correspondants.

5. Propriétés biologiques de l'additif

- 5.1. Pour les coccidiostatiques et autres substances médicamenteuses, indication des effets prophylactiques (par exemple morbidité, nombre d'oocystes et notation des lésions).
- 5.2. Pour les additifs zootechniques autres que ceux énumérés au point 5.1, en incluant, le cas échéant, les micro-organismes et/ou les préparations enzymatiques, indication des effets sur l'efficacité alimentaire, la croissance de l'animal, le rendement et les caractéristiques des produits animaux, le bien-être des animaux ainsi que d'autres paramètres ayant une influence positive sur les productions animales.
- 5.3. Contre-indications ou avertissements éventuels, y compris les incompatibilités biologiques, avec leur justification.
6. Indication qualitative et quantitative des résidus éventuels dans les produits d'origine animale dans les conditions d'emploi envisagées.
7. Autres caractéristiques pertinentes pour l'identification de l'additif.