

**RÈGLEMENT (UE) N° 575/2011 DE LA COMMISSION**  
**du 16 juin 2011**  
**relatif au catalogue des matières premières pour aliments des animaux**  
**(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

vu le règlement (CE) n° 767/2009 du Parlement européen et du Conseil du 13 juillet 2009 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des aliments pour animaux, modifiant le règlement (CE) n° 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 79/373/CEE du Conseil, la directive 80/511/CEE de la Commission, les directives 82/471/CEE, 83/228/CEE, 93/74/CEE, 93/113/CE et 96/25/CE du Conseil, ainsi que la décision 2004/217/CE de la Commission <sup>(1)</sup>, et notamment son article 26, paragraphes 2 et 3,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (UE) n° 242/2010 de la Commission du 19 mars 2010 portant création du catalogue des matières premières pour aliments des animaux <sup>(2)</sup> a créé la première version du catalogue des matières premières pour aliments des animaux. Il comprend la liste des matières premières pour aliments des animaux déjà énumérées dans la partie B de l'annexe de la directive 96/25/CE et dans les colonnes 2, 3 et 4 de l'annexe de la directive 82/471/CEE, ainsi qu'un glossaire reprenant la partie A, point IV, de l'annexe de la directive 96/25/CE.
- (2) Les représentants appropriés des secteurs européens de l'alimentation animale ont, en concertation avec les autorités nationales compétentes et compte tenu de l'expérience pertinente tirée des avis rendus par l'Autorité européenne de sécurité des aliments ainsi que de l'évolution scientifique ou technologique, élaboré des modifications du règlement (UE) n° 242/2010. Ces modifications ont trait à l'inscription de nouvelles matières et à des améliorations des inscriptions actuelles.

- (3) La Commission a procédé à une évaluation des modifications proposées et vérifié que la procédure prévue à l'article 26 du règlement (CE) n° 767/2009 a été suivie et que les conditions fixées audit article sont remplies; elle accepte les modifications dans leur libellé résultant de l'évaluation.
- (4) Étant donné le nombre très élevé de modifications à apporter au règlement (UE) n° 242/2010, il est approprié, par souci de cohérence, de clarté et de simplification, d'abroger et de remplacer ledit règlement.
- (5) Les mesures prévues dans le présent règlement sont conformes à l'avis du Comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

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

*Article 2*

Le règlement (UE) n° 242/2010 est abrogé.

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

*Article 3*

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

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

Fait à Bruxelles, le 16 juin 2011.

*Par la Commission*  
*Le président*  
José Manuel BARROSO

<sup>(1)</sup> JO L 229 du 1.9.2009, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 77 du 24.3.2010, p. 17.

## ANNEXE

## CATALOGUE DES MATIÈRES PREMIÈRES POUR ALIMENTS DES ANIMAUX

## PARTIE A

## Dispositions générales

- 1) L'utilisation du présent catalogue par les exploitants du secteur de l'alimentation animale est facultative. Toutefois, la dénomination d'une matière première pour aliments des animaux répertoriée dans la partie C ne peut être utilisée que pour une matière conforme aux exigences de l'entrée concernée.
- 2) Toute entrée inscrite dans la liste des matières premières pour aliments des animaux de la partie C respecte les restrictions d'utilisation des matières premières pour aliments des animaux conformément à la législation applicable de l'Union. Les exploitants du secteur de l'alimentation animale faisant usage d'une matière première pour aliments des animaux inscrite dans le catalogue veillent à la conformité de ladite matière à l'article 4 du règlement (CE) n° 767/2009.
- 3) Conformément aux bonnes pratiques visées à l'article 4 du règlement (CE) n° 183/2005, les matières premières pour aliments des animaux sont exemptes d'impuretés chimiques résultant de leur processus de transformation et d'auxiliaires technologiques, à moins qu'il soit fixé une teneur maximale particulière dans le catalogue.
- 4) La pureté botanique des matières premières pour aliments des animaux doit atteindre au moins 95 %. Les impuretés botaniques telles que les résidus d'autres graines ou fruits oléagineux provenant d'un processus de fabrication antérieur ne peuvent toutefois excéder 0,5 % pour chaque type de graine ou fruit oléagineux. Toute teneur particulière dérogeant à ces règles générales est fixée dans la liste des matières premières pour aliments des animaux de la partie C.
- 5) La dénomination commune ou le qualificatif commun d'un ou de plusieurs des procédés énumérés dans la dernière colonne du glossaire des procédés figurant dans la partie B peuvent être ajoutés à la dénomination de la matière première pour aliments des animaux afin de préciser que ladite matière a subi le ou les procédés indiqués.
- 6) Si le procédé de fabrication d'une matière première pour aliments des animaux diffère de la description du procédé concerné figurant dans le glossaire des procédés de la partie B, le procédé de fabrication est détaillé dans la description de ladite matière.
- 7) Pour une série de matières premières pour aliments des animaux, des synonymes peuvent être utilisés. Ces synonymes figurent entre crochets dans la colonne «dénomination» de l'inscription relative à la matière première pour aliments des animaux concernée dans la liste des matières premières pour aliments des animaux de la partie C.
- 8) Dans la description des matières premières pour aliments des animaux figurant dans la liste desdites matières de la partie C, le terme «produit» est utilisé au lieu du terme «sous-produit» afin de refléter la situation du marché et la formulation habituellement utilisée en pratique par les exploitants du secteur de l'alimentation animale pour mettre en avant la valeur commerciale desdites matières.
- 9) La désignation botanique d'un végétal figure uniquement dans la description de la première inscription de la liste des matières premières pour aliments des animaux de la partie C relative audit végétal.
- 10) L'obligation de mentionner sur l'étiquette les constituants analytiques d'une matière première particulière pour aliments des animaux mentionnée dans le catalogue découle de la nécessité de signaler soit la présence d'un constituant spécifique en teneurs élevées dans un produit donné, soit la modification des caractéristiques nutritionnelles du produit entraînée par le procédé de fabrication.
- 11) L'article 15, point g), du règlement (CE) n° 767/2009 en liaison avec l'annexe I, point 6, dudit règlement, fixe les exigences en matière d'étiquetage en ce qui concerne la teneur en eau. L'article 16, paragraphe 1, point b), du même règlement, en liaison avec l'annexe V du règlement, fixe les exigences en matière d'étiquetage en ce qui concerne les autres constituants analytiques. En outre, l'annexe I, point 5, du règlement (CE) n° 767/2009 exige la déclaration de la teneur en cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique lorsque celle-ci dépasse 2,2 % de manière générale, ou, pour certaines matières premières des aliments pour animaux, lorsque celle-ci dépasse la teneur fixée dans la section correspondante de l'annexe V dudit règlement. Certaines entrées inscrites dans la liste des matières premières des aliments pour animaux de la partie C dérogent toutefois à ces règles selon les modalités suivantes:
  - a) les déclarations obligatoires relatives aux constituants analytiques mentionnés dans la liste des matières premières pour aliments des animaux de la partie C remplacent les déclarations obligatoires prévues dans la section correspondante de l'annexe V du règlement (CE) n° 767/2009;
  - b) si la colonne relative aux déclarations obligatoires figurant dans la liste des matières premières pour aliments des animaux de la partie C ne mentionne aucun des constituants analytiques dont la déclaration est exigée conformément à la section correspondante de l'annexe V du règlement (CE) n° 767/2009, la mention desdits constituants sur l'étiquette n'est pas obligatoire. Toutefois, en ce qui concerne les cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique, si aucune teneur n'est fixée dans la liste des matières premières pour aliments des animaux de la partie C, ladite teneur est déclarée lorsqu'elle excède 2,2 %.

- c) Lorsqu'une ou des teneurs en eau particulières sont fixées dans la colonne «déclarations obligatoires» de la liste des matières premières pour aliments des animaux de la partie C, ces teneurs s'appliquent au lieu de celles figurant à l'annexe I, point 6, du règlement (CE) n° 767/2009. La déclaration de la teneur en eau n'est toutefois pas obligatoire si elle est inférieure à 14 %. Lorsqu'aucune teneur en eau particulière n'est fixée dans ladite colonne, l'annexe I, point 6, du règlement (CE) n° 767/2009 s'applique.
- 12) On entend par «qualité technique» la qualité d'une substance produite selon un procédé chimique ou physique contrôlé répondant aux exigences applicables conformément à la législation de l'Union relative aux aliments pour animaux.
- 13) L'exploitant du secteur des aliments pour animaux qui allègue qu'une matière première pour aliments des animaux présente davantage de propriétés que celles précisées dans la colonne «description» de la liste des matières premières pour aliments des animaux de la partie C doit se conformer à l'article 13 du règlement (CE) n° 767/2009. De plus, les matières premières pour aliments des animaux peuvent viser un objectif nutritionnel particulier conformément aux articles 9 et 10 du règlement (CE) n° 767/2009.

## PARTIE B

## Glossaire des procédés

	Procédé	Définition	Dénomination/qualificatif commun(e)
1	Turboséparation	Séparation de particules au moyen d'un flux d'air.	Turboséparé
2	Aspiration	Procédé permettant d'éliminer les poussières, les particules fines et d'autres éléments contenant des fines de céréales en suspension d'un volume de céréales en cours de transfert, au moyen d'un flux d'air.	Aspiré
3	Blanchiment	Procédé consistant en un traitement thermique d'une substance organique, à l'eau bouillante ou à la vapeur, afin de dénaturer les enzymes naturels, d'assouplir les tissus et d'éliminer les arômes bruts, suivi d'une immersion dans l'eau froide pour arrêter le processus de cuisson.	Blanchi
4	Décoloration	Élimination de la couleur naturelle.	Décoloré
5	Réfrigération	Abaissement de la température sous la température ambiante mais au-dessus du point de congélation afin de favoriser la conservation.	Réfrigéré
6	Hachage	Réduction de la taille des particules au moyen d'une ou de plusieurs lames.	Haché
7	Nettoyage	Élimination d'objets (corps étrangers, des pierres, par exemple) ou de parties végétatives du végétal, comme des particules de paille non attachées, des téguments ou des mauvaises herbes.	Nettoyé / Trié
8	Concentration <sup>(1)</sup>	Accroissement de certaines teneurs par élimination de l'eau et/ou d'autres composants.	Concentré
9	Condensation	Passage d'une substance de l'état gazeux à l'état liquide.	Condensé
10	Cuisson	Application de chaleur destinée à modifier les propriétés physico-chimiques de matières premières pour aliments des animaux.	Cuit
11	Concassage/Trituration	Réduction de la taille de particules à l'aide d'un concasseur	Concassé, trituré
12	Cristallisation	Purification par formation de cristaux solides à partir d'une solution liquide. Les impuretés du liquide ne sont généralement pas incorporées dans la structure cristalline.	Cristallisé
13	Décorticage <sup>(2)</sup>	Élimination partielle ou totale des couches extérieures des grains, graines, fruits, noix, etc.	Décortiqué, partiellement décortiqué
14	Dépelliculage / Écossage	Élimination des enveloppes de fèves, de grains et de graines, généralement par des procédés physiques.	Dépelliculé ou écossé

	Procédé	Définition	Dénomination/qualificatif commun(e)
15	Dépectinisation	Extraction des pectines d'une matière première pour aliments des animaux.	Dépectinisé
16	Dessiccation	Procédé d'extraction de l'humidité.	Desséché
17	Débouillage	Procédé permettant d'éliminer les souillures à la surface d'un produit.	Débouillé
18	Dessucrage	Extraction totale ou partielle des monosaccharides ou disaccharides de la mélasse et d'autres substances contenant du sucre par des procédés chimiques ou physiques.	Dessucré, partiellement dessucré
19	Détoxication	Procédé visant à détruire des contaminants toxiques ou à en réduire la teneur dans un produit.	Détoxifié
20	Distillation	Séparation de liquides portés à ébullition, la vapeur condensée étant recueillie dans un récipient distinct.	Distillé
21	Séchage	Déshydratation artificielle ou naturelle.	Séché (au soleil ou artificiellement)
22	Ensilage	Entreposage de matières premières pour aliments des animaux dans un silo, avec adjonction éventuelle de conservateurs ou sous conditions anaérobies avec adjonction éventuelle d'additifs d'ensilage.	Ensilé
23	Évaporation	Réduction de la teneur en eau.	Évaporé
24	Expansion	Procédé thermique au cours duquel la vaporisation brutale de l'eau contenue dans le produit provoque l'éclatement de celui-ci.	Expansé
25	Dégraissage/Déshuilage par pressage	Élimination d'huile/de matières grasses par pressage	Tourteau de pression et huile/matières grasses
26	Extraction	Élimination de matières grasses ou d'huile de certaines matières au moyen d'un solvant organique, ou de sucre ou d'autres composants hydrosolubles au moyen d'un solvant aqueux.	Extrait/Tourteau et huile/matières grasses, mélasse/pulpe et sucre ou autres composants hydrosolubles
27	Extrusion	Procédé thermique au cours duquel la vaporisation brutale de l'eau contenue dans le produit entraîne l'éclatement de celui-ci, suivi d'une mise en forme spéciale par passage à travers une filière.	Extrudé
28	Fermentation	Procédé par lequel des micro-organismes (bactéries, champignons, levures, etc.) sont produits ou utilisés afin d'agir sur des matières premières en vue de faciliter une modification de la composition ou des propriétés chimiques de ces matières.	Fermenté
29	Filtration	Séparation d'un mélange de matières premières liquides et solides par passage du liquide à travers une membrane ou un milieu poreux.	Filtré
30	Floconnage	Laminage d'un produit traité par la chaleur humide.	Flocons
31	Mouture sèche	Traitement physique du grain en vue de réduire la taille des particules et de faciliter la séparation des composants du grain (notamment la farine, le son et le remoulage).	Farine, son, farine basse (?), remoulage
32	Fractionnement	Séparation de fragments de matières premières pour aliments des animaux par tamisage et/ou traitement par un flux d'air écartant les morceaux d'enveloppe légers.	Fractionné
33	Fragmentation	Procédé permettant de séparer une matière première pour aliments des animaux en fragments.	Fragmenté

	Procédé	Définition	Dénomination/qualificatif commun(e)
34	Friture	Procédé de cuisson de matières premières pour aliments des animaux dans de l'huile ou des matières grasses.	Frit
35	Gélification	Procédé permettant la formation d'un gel, une matière première solide analogue à de la gelée, dont la souplesse/faiblesse ou la rigidité/solidité peut être modifiée par adjonction d'agents de gélification.	Géliné
36	Granulation	Traitement de matières premières pour aliments des animaux permettant d'obtenir une taille de particules et une consistance précises.	Granulé
37	Broyage / Mouture	Réduction de la taille des particules de matières premières solides pour aliments des animaux, par voie sèche ou humide.	Broyé ou moulu
38	Chauffage	Procédés thermiques réalisés dans des conditions particulières.	Chauffé
39	Hydrogénation	Transformation, au moyen d'un catalyseur, de glycérides (d'huiles et de matières grasses) ou d'acides gras libres insaturés en glycérides ou acides gras libres saturés, ou de sucres réduits dans leurs polyols analogues.	Hydrogéné, partiellement hydrogéné
40	Hydrolyse	Réduction de la taille moléculaire par traitement approprié avec de l'eau et des enzymes, ou avec de l'eau et un acide ou une base.	Hydrolysé
41	Liquéfaction	Passage d'une substance de l'état solide ou gazeux à l'état liquide.	Liquéfié
42	Macération	Réduction de la taille de matières premières des aliments pour animaux par des procédés mécaniques, souvent en présence d'eau ou d'autres liquides.	Macéré
43	Maltage	Déclenchement de la germination d'une céréale afin d'activer des enzymes naturels capables de décomposer l'amidon en hydrates de carbone fermentescibles et les protéines en acides aminés et en peptides.	Malté
44	Fusion	Passage d'une substance de l'état solide à l'état liquide par application de chaleur.	Fondu
45	Micronisation	Procédé permettant de réduire à l'échelle micro-métrique le diamètre moyen des particules constituant un matériau solide.	Micronisé
46	Étuvage	Procédé de cuisson partielle par ébullantage de courte durée.	Étuvé
47	Pasteurisation	Chauffage à une température critique pendant une durée spécifiée afin d'éliminer les micro-organismes nocifs, suivi par un refroidissement rapide.	Pasteurisé
48	Épluchage	Élimination de la pelure/peau des fruits et légumes.	Pelé/épluché
49	Agglomération	Mise en forme par compression à travers une filière.	Aggloméré
50	Polissage	Rotation dans des tambours d'une céréale – du riz, par exemple – dont on a ôté la balle, afin d'obtenir un grain d'aspect brillant.	Poli
51	Prégélatinisation	Modification de l'amidon pour accroître significativement sa capacité de gonflement dans l'eau froide.	Prégélatinisé (*), gonflé/soufflé

	Procédé	Définition	Dénomination/qualificatif commun(e)
52	Pressage <sup>(2)</sup>	Élimination physique de liquides (matières grasses, huile, eau, jus, etc.) contenus dans des produits solides.	Tourteau de pression (pour les matières contenant de l'huile) Pulpe, marc (dans le cas des fruits, etc.) Cossettes de betteraves pressées (dans le cas des betteraves sucrières)
53	Raffinage	Élimination complète ou partielle des impuretés ou des composants indésirables par des traitements chimiques ou physiques.	Raffiné, partiellement raffiné
54	Torréfaction	Chauffage de matières premières pour aliments des animaux à l'état sec afin d'en améliorer la digestibilité, d'en intensifier la couleur et/ou de réduire les facteurs antinutritionnels naturels.	Torréfié
55	Aplattissage, laminage	Réduction de la taille de particules par passage de la matière première pour aliments des animaux (des grains, par exemple) entre deux rouleaux.	Aplati, laminé
56	Protection contre la dégradation ruminale	Procédé destiné, par traitement physique (chaleur, pression, vapeur ou combinaison de ces facteurs) et/ou par l'action d'auxiliaires technologiques, à protéger les nutriments de la dégradation dans le rumen.	Protégé contre la dégradation ruminale
57	Tamisage / Criblage	Séparation de particules de différentes tailles par remuage ou versage de matières premières pour aliments des animaux à travers un ou plusieurs cribles.	Tamisé, criblé
58	Écumage / Écrémage	Séparation de la couche flottant à la surface d'un liquide (matière grasse du lait, par exemple) par procédés mécaniques.	Écumé / Écrémé
59	Tranchage	Découpe de matières premières pour aliments des animaux en morceaux plats.	Tranché
60	Trempage / Mouillage	Humidification et ramollissage de matières premières pour aliments des animaux, généralement des graines, afin de réduire le temps de cuisson, de faciliter l'élimination du tégument ou l'absorption d'eau destinée à activer le processus de germination, ou de réduire la teneur en facteurs antinutritionnels naturels.	Trempé, humidifié
61	Séchage par atomisation	Réduction de la teneur en eau d'un liquide par pulvérisation ou nébulisation de la matière première pour aliments des animaux afin d'en accroître le rapport surface/masse, et passage à travers un courant d'air chaud.	Atomisé / Séché par atomisation
62	Autoclavage	Procédé de chauffage et cuisson à la vapeur sous pression, permettant d'accroître la digestibilité.	Autoclavé
63	Toastage	Chauffage à la chaleur sèche, généralement appliqué aux graines oléagineuses, notamment pour réduire ou éliminer les facteurs antinutritionnels naturels.	Toasté
64	Ultrafiltration	Filtration de liquides à travers une membrane perméable seulement aux molécules de faible taille.	Filtré par ultrafiltration

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

(2) «Décorticage» peut, selon le cas, être remplacé par «dépelliculage» ou «écossage». Dans ce cas, le qualificatif commun «dépelliculé» ou «écossé» devrait être utilisé.

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

(4) Dans la version allemande, le qualificatif «aufgeschlossen» et le nom «Quellwasser» (en référence à l'amidon) peuvent être utilisés. Dans la version danoise, le nom «Kvældning» et le qualificatif «Kvældet» (en référence à l'amidon) peuvent être utilisés.

(5) Dans la version française, «Pressage» peut selon le cas, être remplacé par «Extraction mécanique».

## PARTIE C

## Liste de matières premières pour aliments des animaux

## 1. Grains de céréales et produits dérivés

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1.1.1	Orge	Grains de <i>Hordeum vulgare</i> L. Ils peuvent être protégés contre la dégradation ruminale.	Méthode de protection contre la dégradation ruminale, le cas échéant
1.1.2	Orge, soufflée	Produit obtenu à partir d'orge moulue ou brisée par traitement en milieu humide et chaud et sous pression.	Amidon
1.1.3	Orge, torréfiée	Produit de la torréfaction incomplète de l'orge, peu coloré.	Amidon, si > 10 % Protéine brute, si > 15 %
1.1.4	Flocons d'orge	Produit obtenu par traitement à la vapeur et aplatissage d'orge mondé. Il peut contenir une faible proportion d'enveloppes de grains d'orge et être protégé contre la dégradation ruminale.	Amidon Méthode de protection contre la dégradation ruminale, le cas échéant
1.1.5	Fibres d'orge	Produit de l'amidonnerie de l'orge, constitué de particules d'endosperme et principalement de fibres.	Cellulose brute Protéine brute, si > 10 %
1.1.6	Enveloppes de grains d'orge	Produit d'éthanolierie de l'orge, résultant de la mouture sèche, du criblage et du mondage de grains d'orge.	Cellulose brute Protéine brute, si > 10 %
1.1.7	Remoulage d'orge	Produit obtenu lors de la transformation d'orge préalablement criblé et mondé en orge perlé, en semoule ou en farine, et constitué principalement de particules d'endosperme, de fins fragments de balles et de quelques résidus de criblage.	Cellulose brute Amidon
1.1.8	Protéine d'orge	Produit d'orge obtenu après séparation de l'amidon et du son, constitué principalement de protéines.	Protéine brute Amidon
1.1.9	Aliment de protéine d'orge	Produit d'orge obtenu après séparation de l'amidon, constitué principalement de protéines et de particules d'endosperme, et pouvant être séché.	Teneur en eau, si celle-ci est < 45 % ou > 60 % Si la teneur en eau est < 45 %: — protéine brute — amidon
1.1.10	Solubles d'orge	Produit d'orge obtenu après extraction des protéines et de l'amidon par voie humide.	Protéine brute
1.1.11	Son d'orge	Produit de meunerie obtenu à partir de grains d'orge mondé criblés. Il est constitué principalement de fragments de balles et de particules de grains dont la plus grande partie de l'endosperme a été éliminée.	Cellulose brute
1.1.12	Amidon d'orge liquide	Fraction amylicée secondaire de l'amidonnerie de l'orge.	Si la teneur en eau est < 50 %: — amidon
1.1.13	Résidus de criblage d'orge de malterie	Produit du nettoyage d'orge de malterie, constitué d'orquettes de malterie et de fractions de grains d'orge de malterie brisés séparées avant le maltage.	Cellulose brute Cendres brutes, si > 2,2 %.
1.1.14	Fines d'orge de malterie et de malt	Fines de céréales aspirées lors d'opérations de transfert des grains.	Cellulose brute
1.1.15	Balle d'orge de malterie	Produit du nettoyage de l'orge de malterie, constitué de fractions de balle et de fines.	Cellulose brute
1.1.16	Drèches d'orge de distillerie, humides	Produit de l'éthanolierie de l'orge, contenant la fraction solide du sous-produit provenant de la distillation.	Teneur en eau, si celle-ci est < 65 % ou > 88 % Si la teneur en eau est < 65 %: — protéine brute

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1.1.17	Solubles d'orge de distillerie, humides	Produit de l'éthanolerie de l'orge, contenant la fraction soluble du sous-produit provenant de la distillation.	Teneur en eau, si celle-ci est < 45 % ou > 70 % Si la teneur en eau est < 45 %: — protéine brute
1.1.18	Malt (1)	Produit de la germination, du séchage, de la mouture et/ou de l'extraction de céréales.	
1.1.19	Radicelles de malt (1)	Produit de la germination de céréales de malterie et de nettoyage du malt constitué de radicules, de fines de céréales, de balle et de brisures de petits grains de céréales maltées. Il peut être moulu.	
1.2.1	Maïs (2)	Grains de <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> . Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Méthode de protection contre la dégradation ruminale, le cas échéant
1.2.2	Flocons de maïs	Produit obtenu par traitement à la vapeur et laminage de maïs décortiqué. Il peut contenir une faible proportion de spathes de maïs.	Amidon
1.2.3	Remoulage de maïs	Produit de meunerie ou de semoulerie de maïs constitué principalement de fragments d'enveloppes et de particules de grains dont on a éliminé moins d'endosperme que dans le son de maïs	Cellulose brute Amidon
1.2.4	Son de maïs	Produit de meunerie ou de semoulerie de maïs constitué principalement d'enveloppes et de quelques fragments de germes et particules d'endosperme de maïs.	Cellulose brute
1.2.5	Épis de maïs avec les spathes	Épi de maïs entier, constitué des grains, des rafles et des spathes.	Cellulose brute Amidon
1.2.6	Résidus de criblage de maïs	Fraction du maïs découlant du criblage.	
1.2.7	Fibres de maïs	Produit de l'amidonnerie de maïs constitué principalement de fibres.	Teneur en eau, si celle-ci est < 50 % ou > 70 % Si la teneur en eau est < 50 %: — cellulose brute
1.2.8	Gluten de maïs	Produit de l'amidonnerie de maïs constitué principalement de gluten obtenu lors de la séparation de l'amidon.	Protéine brute Teneur en eau, si celle-ci est < 70 % ou > 90 %
1.2.9	Gluten feed de maïs	Produit de l'amidonnerie de maïs composé de son et de solubles de maïs. Le produit peut également comprendre des brisures de maïs et des résidus de l'extraction à l'huile de germes de maïs. D'autres produits d'amidonnerie et de raffinage ou de fermentation de produits amylicés peuvent être ajoutés. Le produit peut être séché.	Teneur en eau, si celle-ci est < 40 % ou > 65 % Si la teneur en eau est < 40 %: — protéine brute — cellulose brute — amidon — matières grasses brutes
1.2.10	Germe de maïs	Produit de meunerie, de semoulerie ou d'amidonnerie de maïs, constitué essentiellement de germes, d'enveloppes et de parties d'endosperme de maïs.	Teneur en eau, si celle-ci est < 40 % ou > 60 % Si la teneur en eau est < 40 %: — protéine brute — matières grasses brutes
1.2.11	Tourteau de pression de germes de maïs	Produit d'huilerie obtenu par pressage de germes de maïs transformés auxquels des parties de l'endosperme et du testa peuvent encore adhérer.	Protéine brute Matières grasses brutes
1.2.12	Tourteau d'extraction de germes de maïs	Produit d'huilerie obtenu par extraction de germes de maïs transformés.	Protéine brute
1.2.13	Huile brute de germes de maïs	Produit obtenu à partir de germes de maïs.	Matières grasses brutes
1.2.14	Maïs, soufflé	Produit obtenu à partir de maïs moulu ou brisé par traitement en milieu humide et chaud et sous pression.	Amidon



Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1.2.15	Eau de trempage de maïs	Fraction liquide concentrée provenant du trempage du maïs.	Teneur en eau, si celle-ci est < 45 % ou > 65 % Si la teneur en eau est < 45 %: — protéine brute
1.2.16	Ensilage de maïs doux	Produit de l'industrie du traitement du maïs, composé de rafles, de spathes et de bases de coiffes hachées et égouttées ou pressées, obtenu par hachage de rafles, de spathes, de feuilles, de coiffes et de quelques amandes de maïs doux.	Cellulose brute
1.3.1	Millet	Grains de <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.4.1	Avoine	Grains d' <i>Avena sativa</i> L. et d'autres espèces cultivées d'avoine.	Méthode de protection contre la dégradation ruminale, le cas échéant
1.4.2	Avoine écalée	Grains d'avoine écalés. Ils peuvent être traités à la vapeur.	
1.4.3	Flocons d'avoine	Produit obtenu par traitement à la vapeur et laminage d'avoine décortiquée. Il peut contenir une faible proportion d'enveloppes d'avoine.	Amidon
1.4.4	Issues d'avoine décortiquée	Produit obtenu lors de la transformation d'avoine décortiquée et criblée en gruaux et farines. Il est constitué principalement de son d'avoine et d'endosperme.	Cellulose brute Amidon
1.4.5	Son d'avoine	Produit de meunerie obtenu à partir de grains d'avoine décortiquée criblés. Il est constitué principalement de fragments de balles et de particules de grains dont la plus grande partie de l'endosperme a été éliminée.	Cellulose brute
1.4.6	Écales d'avoine	Produit de l'écalage de grains d'avoine.	Cellulose brute
1.4.7	Avoine, soufflée	Produit obtenu à partir d'avoine moulue ou brisée par traitement en milieu humide et chaud et sous pression.	Amidon
1.4.8	Gruaux d'avoine	Avoine nettoyée et écalée.	Cellulose brute Amidon
1.4.9	Farine d'avoine	Produit de la mouture de grains d'avoine.	Cellulose brute Amidon
1.4.10	Farine d'avoine fourragère	Produit d'avoine à teneur élevée en amidon, après décorticage.	Cellulose brute
1.4.11	Remoulage d'avoine	Produit obtenu lors de la transformation d'avoine décortiquée et criblée en gruaux et farines. Il est constitué principalement de son d'avoine et d'endosperme.	Cellulose brute
1.5.1	Tourteau d'extraction (de graine) de quinoa	Graine entière de quinoa ( <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) nettoyée dont la saponine contenue dans l'enveloppe a été éliminée.	
1.6.1	Brisures de riz	Produit de l'usinage du riz ( <i>Oryza sativa</i> L.), constitué principalement de grains trop petits et/ou brisés résultant de l'usinage.	Amidon
1.6.2	Riz usiné	Riz décortiqué dont tout ou partie du son et de l'embryon a été éliminé par usinage.	Amidon
1.6.3	Riz, pré-gélatinisé	Produit obtenu à partir de riz usiné ou de brisures de riz par traitement en milieu humide et chaud et sous pression.	Amidon
1.6.4	Riz, extrudé	Produit de l'extrusion de la farine de riz.	Amidon

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1.6.5	Flocons de riz; [Riz, pré-gélatinisé]	Produit obtenu par floconnage de grains de riz ou de brisures de riz pré-gélatinisés.	Amidon
1.6.6	Riz, décortiqué/brun	Riz paddy dont la seule balle a été éliminée.	Amidon Cellulose brute
1.6.7	Riz fourrager moulu	Produit obtenu par la mouture de riz fourrager, constitué soit de grains verts, non mûrs ou crayeux, écartés par tamisage lors de l'usinage du riz décortiqué, soit de grains de riz de structure normale décortiqués, tachetés ou jaunes.	Amidon
1.6.8	Farine de riz	Produit de la mouture de riz usiné.	Amidon
1.6.9	Farine de riz brun	Produit de la mouture de riz brun.	Cellulose brute Amidon
1.6.10	Son de riz	Produit de l'usinage du riz décortiqué, constitué des couches externes de l'amande (péricarpe, tégument, noyau, aleurone) ainsi que d'une partie du germe.	Cellulose brute
1.6.11	Son de riz contenant du carbonate de calcium	Produit du polissage de riz décortiqué, constitué principalement de pellicules argentées, de particules de la couche d'aleurone, d'endosperme et de germes, et contenant, en quantité variable, du carbonate de calcium provenant du polissage.	Cellulose brute Carbonate de calcium
1.6.12	Son de riz déshuilé	Son de riz obtenu après extraction de l'huile.	Cellulose brute
1.6.13	Huile de son de riz	Huile extraite de son de riz stabilisé.	Matières grasses brutes
1.6.14	Farines basses de riz	Produit de meunerie et d'amidonnerie du riz, obtenu par mouture sèche ou humide suivie d'un tamisage, et constitué principalement d'amidon, de protéines, de matières grasses et de fibres.	Amidon, si > 20 % Protéine brute, si > 10 % Matières grasses brutes, si > 5 % Cellulose brute
1.6.15	Farine fourragère de riz étuvé	Produit du polissage de riz étuvé décortiqué, constitué principalement de pellicules argentées, de particules de la couche d'aleurone, d'endosperme et de germes, et contenant, en quantité variable, du carbonate de calcium provenant du polissage.	Cellulose brute Carbonate de calcium
1.6.16	Riz de brasserie	Plus petites brisures découlant de l'usinage du riz, généralement de la taille d'un quart d'un grain entier.	Amidon
1.6.17	Germe de riz	Produit principalement constitué des embryons éliminés au cours de l'usinage du riz et séparés du son.	Matières grasses brutes Protéine brute
1.6.18	Tourteau de pression de germes de riz	Produit d'huilerie obtenu par pressage de germes de riz auxquels des parties de l'endosperme et du testa adhèrent encore.	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
1.6.19	Tourteau d'extraction de germes de riz	Produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de germes de riz auxquels des parties de l'endosperme et du testa adhèrent encore.	Protéine brute
1.6.20	Protéine de riz	Produit d'amidonnerie du riz obtenu par mouture humide de brisures de riz, suivie d'un tamisage, d'une séparation, d'une concentration et d'un séchage.	Protéine brute
1.6.21	Aliment liquide de riz poli	Produit liquide concentré découlant de la mouture humide et du tamisage du riz.	Amidon
1.7.1	Seigle	Grains de <i>Secale cereale</i> L.	

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1.7.2	Farine basse de seigle	Produit de la meunerie de seigle criblé, constitué principalement de particules d'endosperme, de fins fragments de balles et de quelques débris de grains.	Amidon Cellulose brute
1.7.3	Remoulage de seigle	Produit de la meunerie de seigle criblé, constitué principalement de fragments de balles et de particules de grains dont l'endosperme a été éliminé dans une moindre mesure que dans le son de seigle.	Amidon Cellulose brute
1.7.4	Son de seigle	Produit de la meunerie de seigle criblé, constitué principalement de fragments de balles et de particules de grains dont la plus grande partie de l'endosperme a été éliminée.	Amidon Cellulose brute
1.8.1	Sorgho; [milo]	Grains/graines de <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench.	
1.8.2	Sorgho blanc	Grains de sorgho blanc.	
1.8.3	Gluten feed de sorgho	Produit séché obtenu au cours de la séparation de l'amidon du sorgho, constitué principalement de son et d'une faible quantité de gluten. Il peut également contenir des résidus séchés d'eau de macération, et des germes pourraient être ajoutés.	Protéine brute
1.9.1	Épeautre	Grains d'épeautre <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank ou <i>Triticum monococcum</i> .	
1.9.2	Son d'épeautre	Produit de la meunerie de l'épeautre constitué principalement de balles et de quelques fragments de germes et particules d'endosperme d'épeautre.	Cellulose brute
1.9.3	Balles d'épeautre	Produit de décorticage de grains d'épeautre.	Cellulose brute
1.9.4	Farine basse d'épeautre	Produit de la meunerie d'épeautre décortiqué et criblé, constitué principalement de particules d'endosperme et de fins fragments de balles et de quelques résidus de criblage.	Cellulose brute Amidon
1.10.1	Triticale	Grains de l'hybride <i>Triticum x Secale cereale</i> .	
1.11.1	Blé	Grains de <i>Triticum aestivum</i> (L.), de <i>Triticum durum</i> Desf. et d'autres espèces cultivées de blé. Ils peuvent être protégés contre la dégradation ruminale.	Méthode de protection contre la dégradation ruminale, le cas échéant
1.11.2	Radicelles de blé	Produit de la germination de blé de malterie et de nettoyage du malt constitué de radicelles, de fines de céréales, de balles et de petits grains de blé maltés brisés.	
1.11.3	Blé, pré-gélatinisé	Produit obtenu à partir de blé moulu ou brisé par traitement en milieu humide et chaud et sous pression.	Amidon
1.11.4	Farine basse de blé	Produit de la meunerie de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement criblés, constitué principalement de particules d'endosperme et de fins fragments de balles et de quelques résidus de criblage.	Cellulose brute Amidon
1.11.5	Flocons de blé	Produit obtenu par traitement à la vapeur et laminage de blé décortiqué. Il peut contenir une faible proportion de balles de blé et être protégé contre la dégradation ruminale.	Cellulose brute Amidon Méthode de protection contre la dégradation ruminale, le cas échéant

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1.11.6	Remoulage de blé	Produit de meunerie ou de malterie obtenu à partir de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement criblés, constitué principalement de fragments de balles et de particules de grains dont on a éliminé moins d'endosperme que dans le son de blé	Cellulose brute
1.11.7	Son de blé <sup>(3)</sup>	Produit de meunerie ou de malterie obtenu à partir de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement criblés, constitué principalement de fragments de balles et de particules de grains dont la plus grande partie de l'endosperme a été éliminée.	Cellulose brute
1.11.8	Particules de blé fermenté malté	Produit obtenu par un procédé combinant maltage et fermentation de blé et de son de blé, suivi d'un séchage et d'une mouture.	Amidon Cellulose brute
1.11.10	Fibres de blé	Produit constitué principalement de fibres extraites lors de la transformation de blé.	Teneur en eau, si celle-ci est < 60 % ou > 80 % Si la teneur en eau est < 60 %: — cellulose brute
1.11.11	Germe de blé	Produit de meunerie constitué essentiellement de germes de blé, aplatis ou non, auxquels peuvent encore adhérer des fragments d'endosperme et de balles.	Protéine brute Matières grasses brutes
1.11.12	Germe de blé, fermenté	Produit de la fermentation de germes de blé, contenant des micro-organismes inactivés.	Protéine brute Matières grasses brutes
1.11.13	Tourteau de pression de germes de blé	Produit d'huilerie obtenu par pressage de germes de blé [ <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. et autres espèces cultivées de blé, et épeautre décortiqué ( <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> L.)], auxquels peuvent encore adhérer des parties de l'endosperme et du testa.	Protéine brute
1.11.15	Protéine de blé	Protéine de blé extraite lors de la fabrication d'amidon ou d'éthanol. Le produit peut être partiellement hydrolysé.	Protéine brute
1.11.16	Gluten feed de blé	Produit obtenu lors de la fabrication d'amidon et de gluten de blé. Il est constitué de son duquel les germes peuvent avoir été partiellement éliminés. Des solubles et brisures de blé et d'autres dérivés amylicés et produits de raffinage de produits amylicés peuvent être ajoutés.	Teneur en eau, si celle-ci est < 45 % ou > 60 % Si la teneur en eau est < 45 %: — protéine brute — amidon
1.11.18	Gluten de froment élastique	Protéine de blé caractérisée, dans sa forme hydratée, par une visco-élasticité élevée et dont la teneur en protéines (N × 6,25) est de 80 % au moins, et en cendres de 2 % au plus, sur la matière sèche.	Protéine brute
1.11.19	Amidon de blé liquide	Produit issu de la production d'amidon ou de glucose et de gluten à partir de blé.	Teneur en eau, si celle-ci est < 65 % ou > 85 % Si la teneur en eau est < 65 %: — amidon
1.11.20	Amidon de blé non déprotéiné, partiellement dessucre	Produit de l'amidonnerie du blé constitué principalement d'amidon partiellement sucré, des protéines solubles et d'autres parties solubles de l'endosperme.	Protéine brute Amidon Sucres totaux exprimés en saccharose
1.11.21	Solubles de blé	Produit de blé obtenu après extraction des protéines et de l'amidon par voie humide. Il peut être hydrolysé.	Teneur en eau, si celle-ci est < 55 % ou > 85 % Si la teneur en eau est < 55 %: — protéine brute

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1.11.22	Concentré de levures de blé	Produit humide libéré après la fermentation d'amidon de blé en vue de la production d'alcool.	Teneur en eau, si celle-ci est < 60 % ou > 80 % Si la teneur en eau est < 60 %: — protéine brute
1.11.23	Résidus de criblage de blé de malterie	Produit du nettoyage de blé de malterie, constitué de petits grains de blé de malterie et de fractions de grains de blé de malterie brisés, séparés avant le maltage.	Cellulose brute
1.11.24	Fines de blé de malterie et de malt	Fines de céréales aspirées lors d'opérations de transfert des grains.	Cellulose brute
1.11.25	Balle de blé de malterie	Produit du nettoyage de blé de malterie, constitué de fractions de balle et de fines.	Cellulose brute
1.12.2	Farine de grains <sup>(4)</sup>	Farine de grains de céréales moulus.	Amidon Cellulose brute
1.12.3	Concentré de protéine de grains <sup>(4)</sup>	Concentré et produit séché obtenu à partir de grains après élimination de l'amidon par fermentation à la levure.	Protéine brute
1.12.4	Résidus de criblage de grains de céréales <sup>(4)</sup>	Résidu du criblage de céréales et de malt.	Cellulose brute
1.12.5	Germes de grain <sup>(4)</sup>	Produit de meunerie et d'amidonnerie constitué essentiellement de germes de céréales, aplatis ou non, auxquels peuvent encore adhérer des fragments d'endosperme et d'enveloppes.	Protéine brute Matières grasses brutes
1.12.6	Sirop d'eaux de trempes de céréales <sup>(4)</sup>	Produit céréalier obtenu par évaporation du concentré des eaux de trempes résultant de la fermentation et de la distillation de céréales utilisées pour la production d'alcools de céréales.	Teneur en eau, si celle-ci est < 45 % ou > 70 % Si la teneur en eau est < 45 %: — protéine brute
1.12.7	Drèches humides de distillerie <sup>(4)</sup>	Produit humide correspondant à la fraction solide obtenue par centrifugation et/ou filtration d'eaux de trempes de céréales fermentées et distillées utilisées pour la production d'alcools de céréales.	Teneur en eau, si celle-ci est < 65 % ou > 88 % Si la teneur en eau est < 65 %: — protéine brute
1.12.8	Solubles de distillerie concentrés <sup>(4)</sup>	Produit humide résultant de la production d'alcool, obtenu par distillation d'un moût de blé et de sirop de sucre après séparation préalable du son et du gluten.	Teneur en eau, si celle-ci est < 65 % ou > 88 % Si la teneur en eau est < 65 %: — protéine brute, si > 10 %
1.12.9	Drèches et solubles de distillerie <sup>(4)</sup>	Produit obtenu lors de la production d'alcool par distillation d'un moût de céréales et/ou d'autres produits amylacés ou sucrés. Il peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Teneur en eau, si celle-ci est < 60 % ou > 80 % Si la teneur en eau est < 60 %: — protéine brute Méthode de protection contre la dégradation ruminale, le cas échéant
1.12.10	Drèches de distillerie séchées <sup>(4)</sup>	Produit de la distillation de l'alcool obtenu par séchage de résidus solides de grains fermentés. Il peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute Méthode de protection contre la dégradation ruminale, le cas échéant
1.12.11	Drèches foncées de distillerie <sup>(4)</sup> ; [Drèches séchées et solubles de distillerie] <sup>(4)</sup>	Produit de la distillation de l'alcool obtenu par séchage de résidus solides de grains fermentés auxquels une partie du sirop ou des résidus évaporés des eaux de trempes ont été ajoutés. Il peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute Méthode de protection contre la dégradation ruminale, le cas échéant
1.12.12	Drèches de brasserie	Produit de brasserie constitué de résidus de céréales, maltées ou non, et d'autres produits amylacés, pouvant contenir des matières houblonnées, et généralement mis sur le marché sous forme humide, mais pouvant également être vendu sous forme séchée.	Teneur en eau, si celle-ci est < 65 % ou > 88 % Si la teneur en eau est < 65 %: — protéine brute

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1.12.13	Drèche	Produit solide obtenu lors de la production de whisky de malt, constitué de résidus de l'extraction d'orge maltée à l'eau chaude, et généralement mis sur le marché sous forme humide après élimination de l'extrait par gravité.	Teneur en eau, si celle-ci est < 65 % ou > 88 % Si la teneur en eau est < 65 %: — protéine brute
1.12.14	Résidus de filtration du moût	Produit solide obtenu lors de la production de bière ou d'extrait de malt et de la deuxième distillation ( <i>spirit</i> ) du whisky, constitué de résidus d'extraction à l'eau chaude de malt moulu, auquel sont éventuellement ajoutés d'autres produits riches en sucre ou en amidon et généralement mis sur le marché sous forme humide après élimination de l'extrait par pressage.	Teneur en eau, si celle-ci est < 65 % ou > 88 % Si la teneur en eau est < 65 %: — protéine brute
1.12.15	Pot ale (résidus de première distillation)	Produit restant dans l'alambic après la première distillation d'un malt ( <i>wash</i> , bière de malt).	Protéine brute, si > 10 %
1.12.16	Sirop de pot ale (résidus de première distillation)	Produit de la première distillation d'un malt ( <i>wash</i> , bière de malt), obtenu par évaporation du pot ale resté dans l'alambic.	Teneur en eau, si celle-ci est < 45 % ou > 70 % Si la teneur en eau est < 45 %: protéine brute

## 2. Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
2.1.1	Tourteau de pression de babassu	Produit d'huilerie obtenu par pressage de noix du palmier babassu (variétés de l'espèce <i>Orbignya</i> ).	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.2.1	Graine de cameline	Graines de <i>Camelina sativa</i> L. Crantz.	
2.2.2	Tourteau de pression de cameline	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de cameline.	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.2.3	Farine de cameline	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression de cameline auquel est ensuite appliqué un traitement thermique approprié.	Protéine brute
2.3.1	Coques de cacao	Téguments des fèves du cacaoyer <i>Theobroma cacao</i> L. séchées et torréfiées.	Cellulose brute
2.3.2	Cabosses de cacao	Produit du traitement des fèves de cacao.	Cellulose brute Protéine brute
2.3.3	Tourteau d'extraction de cacao (fèves partiellement décortiquées)	Produit d'huilerie obtenu par extraction de fèves séchées et grillées du cacaoyer <i>Theobroma cacao</i> L. dont les coques ont été partiellement éliminées.	Protéine brute Cellulose brute
2.4.1	Tourteau de pression de coprah	Produit d'huilerie obtenu par pressage de l'amande séchée (endosperme) et de l'enveloppe (tégument) de la graine (noix) du cocotier <i>Cocos nucifera</i> L.	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.4.2	Tourteau de pression hydrolysé de coprah	Produit d'huilerie obtenu par pressage et hydrolyse enzymatique de l'amande séchée (endosperme) et de l'enveloppe (tégument) de la graine (noix) du cocotier <i>Cocos nucifera</i> L.	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.4.3	Tourteau d'extraction de coprah	Produit d'huilerie obtenu par extraction de l'amande séchée (endosperme) et de l'enveloppe (tégument) de la graine (noix) du cocotier.	Protéine brute
2.5.1	Graine de coton	Graines du cotonnier <i>Gossypium</i> spp. dont les fibres ont été éliminées. Elles peuvent être protégées contre la dégradation ruminale.	Méthode de protection contre la dégradation ruminale, le cas échéant

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
2.5.2	Tourteau d'extraction de coton (graines partiellement décortiquées)	Produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de coton dont les fibres et une partie des coques ont été éliminées (teneur maximale en cellulose brute: 22,5 % de la matière sèche). Il peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute Cellulose brute Méthode de protection contre la dégradation ruminale, le cas échéant
2.5.3	Tourteau de pression (de graines) de coton	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de coton dont les fibres ont été éliminées.	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes
2.6.1	Tourteau de pression d'arachides partiellement décortiquées	Produit d'huilerie obtenu par pressage d'arachides partiellement décortiquées de l'espèce <i>Arachis hypogaea</i> L. et d'autres espèces du genre <i>Arachis</i> (teneur maximale en cellulose brute: 16 % de la matière sèche).	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.6.2	Tourteau d'extraction d'arachides partiellement décortiquées	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression d'arachides partiellement décortiquées (teneur maximale en cellulose brute: 16 % de la matière sèche).	Protéine brute Cellulose brute
2.6.3	Tourteau de pression d'arachides décortiquées	Produit d'huilerie obtenu par pressage d'arachides décortiquées.	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.6.4	Tourteau d'extraction d'arachides décortiquées	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression d'arachides décortiquées.	Protéine brute Cellulose brute
2.7.1	Tourteau de pression de kapok	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de kapok ( <i>Ceiba pentadra</i> L. Gaertn.).	Protéine brute Cellulose brute
2.8.1	Graine de lin	Graines de lin <i>Linum usitatissimum</i> L. (pureté botanique minimale: 93 %), entières, aplaties ou moulues. Elles peuvent être protégées contre la dégradation ruminale.	Méthode de protection contre la dégradation ruminale, le cas échéant
2.8.2	Tourteau de pression (de graines) de lin	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de lin (pureté botanique minimale: 93 %).	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.8.3	Tourteau d'extraction (de graines) de lin	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression de graines de lin auquel est ensuite appliqué un traitement thermique approprié. Il peut contenir jusqu'à 1 % au plus de terre décolorante usée provenant d'installations intégrées de trituration et de raffinage ou d'auxiliaires de filtration et être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute Méthode de protection contre la dégradation ruminale, le cas échéant
2.9.1	Son de moutarde	Produit de la fabrication de moutarde ( <i>Brassica juncea</i> L.) constitué de fragments des téguments et particules des grains.	Cellulose brute
2.9.2	Tourteau d'extraction (de graines) de moutarde	Produit obtenu par extraction d'huile volatile de moutarde à partir de graines de moutarde.	Protéine brute
2.10.1	Graines de niger	Graines du niger <i>Guizotia abyssinica</i> (L. F.) Cass.	
2.10.2	Tourteau de pression (de graines) de niger	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines du niger. (teneur en cendres insolubles dans HCl: maximum 3,4 %).	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.11.1	Tourteau d'extraction (grignon) d'olives	Produit d'huilerie obtenu par extraction d'olives pressées <i>Olea europaea</i> L., débarrassées autant que possible des débris de noyaux.	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
2.12.1	Tourteau de pression de palmiste	Produit d'huilerie obtenu par pressage de noix de palmiste [palmiers à huile <i>Elaeis guineensis</i> Jacq. ou <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey ( <i>Elaeis melanococca auct.</i> )] débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses.	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes
2.12.2	Tourteau d'extraction de palmiste	Produit d'huilerie obtenu par extraction de noix de palmiste débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses.	Protéine brute Cellulose brute
2.13.1	Graines de citrouille et de courge	Graines de <i>Cucurbita pepo</i> L. et de végétaux du genre <i>Cucurbita</i> .	
2.13.2	Tourteau de pression (de graines) de citrouille et de courge	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de <i>Cucurbita pepo</i> et de végétaux du genre <i>Cucurbita</i> .	Protéine brute Matières grasses brutes
2.14.1	Graine de colza (°)	Graines de colza <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., de colza indien (sarson) <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz et de navette <i>Brassica rapa</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. (pureté botanique minimale: 94 %). Elles peuvent être protégées contre la dégradation ruminale.	Méthode de protection contre la dégradation ruminale, le cas échéant
2.14.2	Tourteau de pression (de graines) de colza	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de colza. Il peut contenir jusqu'à 1 % au plus de terre décolorante usée provenant d'installations intégrées de trituration et de raffinage ou d'auxiliaires de filtration et être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute Méthode de protection contre la dégradation ruminale, le cas échéant
2.14.3	Tourteau d'extraction (de graines) de colza	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression de graines de colza auxquels est ensuite appliqué un traitement thermique approprié. Il peut contenir jusqu'à 1 % au plus de terre décolorante usée provenant d'installations intégrées de trituration et de raffinage ou d'auxiliaires de filtration et peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute Méthode de protection contre la dégradation ruminale, le cas échéant
2.14.4	Graine de colza, extrudée	Produit obtenu à partir de colza entier par traitement en milieu humide et chaud et sous pression, afin d'augmenter la gélatinisation de l'amidon. Il peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute Matières grasses brutes Méthode de protection contre la dégradation ruminale, le cas échéant
2.14.5	Concentré de protéine de graine de colza	Produit d'huilerie obtenu par séparation de la fraction protéique de tourteaux de graines de colza ou de graines de colza.	Protéine brute
2.15.1	Graine de carthame	Graine du carthame <i>Carthamus tinctorius</i> L.	
2.15.2	Tourteau d'extraction de carthame (graines partiellement décortiquées)	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression de graines de carthame partiellement décortiquées.	Protéine brute Cellulose brute
2.15.3	Coques de graines de carthame	Produit de décortiquage de graines de carthame.	Cellulose brute
2.16.1	Graines de sésame	Graines de <i>Sesamum indicum</i> L.	
2.17.1	Graines de sésame partiellement décortiquées	Produit d'huilerie obtenu par décortiquage partiel de graines de sésame.	Protéine brute Cellulose brute
2.17.2	Pellicules de graines de sésame	Produit de dépelliculage de graines de sésame.	Cellulose brute
2.17.3	Tourteau de pression (de graines) de sésame	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de sésame (cendres insolubles dans HCl: maximum 5 %).	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes
2.18.1	(Graines de) Soja toasté(es)	Graines de soja ( <i>Glycine max.</i> L. Merr.) soumises à un traitement thermique approprié (activité uréasique max. 0,4 mg N/g × min.). Elles peuvent être protégées contre la dégradation ruminale.	Méthode de protection contre la dégradation ruminale, le cas échéant



Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
2.18.2	Tourteau de pression (de graines) de soja	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de soja.	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.18.3	Tourteau d'extraction (de graines) de soja	Produit d'huilerie obtenu après extraction et traitement thermique approprié de graines de soja (activité uréasique max. 0,4 mg N/g × min.). Il peut contenir jusqu'à 1 % au plus de terre décolorante usée provenant d'installations intégrées de trituration et de raffinage ou d'auxiliaires de filtration et peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute Cellulose brute si > 8 % en matière sèche Méthode de protection contre la dégradation ruminale, le cas échéant
2.18.4	Tourteau d'extraction de soja (graines dépelliculées)	Produit d'huilerie obtenu après extraction et traitement thermique approprié de graines de soja dépelliculées. Il peut contenir jusqu'à 1 % au plus de terre décolorante usée provenant d'installations intégrées de trituration et de raffinage ou d'auxiliaires de filtration (activité uréasique max. 0,5 mg N/g × min.) et peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute Méthode de protection contre la dégradation ruminale, le cas échéant
2.18.5	Coques ou pellicules (de graines) de soja	Produit de décorticage ou de dépelliculage de graines de soja.	Cellulose brute
2.18.6	Graines de soja extrudées	Produit obtenu à partir de graines de soja par traitement en milieu humide et chaud et sous pression, afin d'augmenter la gélatinisation de l'amidon. Il peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute Matières grasses brutes Méthode de protection contre la dégradation ruminale, le cas échéant
2.18.7	Concentré protéique (de graines) de soja	Produit obtenu par extraction de graines de soja écosées, ayant subi une fermentation ou une nouvelle extraction pour réduire le taux d'extractif non azoté.	Protéine brute
2.18.8	Pulpe de graines de soja; [pâte (de graines) de soja]	Produit obtenu au cours de l'extraction de graines de soja en vue de la préparation de denrées alimentaires.	Protéine brute
2.18.9	Mélasses (de graines) de soja	Produit obtenu lors de la transformation de graines de soja.	Protéine brute Matières grasses brutes
2.18.10	Produit de préparation de soja	Produits obtenus lors de la transformation de graines de soja en vue d'obtenir des préparations alimentaires à base de soja.	Protéine brute
2.19.1	Graine de tournesol	Graines du tournesol <i>Helianthus annuus</i> L. Elles peuvent être protégées contre la dégradation ruminale.	Méthode de protection contre la dégradation ruminale, le cas échéant
2.19.2	Tourteau de pression (de graines) de tournesol	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de tournesol.	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.19.3	Tourteau d'extraction (de graines) de tournesol	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression de graines de tournesol auquel est ensuite appliqué un traitement thermique approprié. Il peut contenir jusqu'à 1 % au plus de terre décolorante usée provenant d'installations intégrées de trituration et de raffinage ou d'auxiliaires de filtration et être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute Méthode de protection contre la dégradation ruminale, le cas échéant
2.19.4	Tourteau d'extraction de tournesol (graines décortiquées)	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de graines de tournesol partiellement ou entièrement décortiquées auquel est ensuite appliqué un traitement thermique approprié. Il peut contenir jusqu'à 1 % au plus de terre décolorante usée provenant d'installations intégrées de trituration et de raffinage ou d'auxiliaires de filtration (teneur maximale en cellulose brute: 27,5 % de la matière sèche).	Protéine brute Cellulose brute
2.19.5	Coques de (graines de) tournesol	Produit de décorticage de graines de tournesol.	Cellulose brute
2.20.1	Huiles et matières grasses végétales (*)	Huiles et matières grasses obtenues à partir de végétaux (à l'exclusion de l'huile de ricin); elles peuvent subir une démulcination, un raffinage et/ou une hydrogénation.	Teneur en eau, si celle-ci est > 1 %
2.21.1	Lécithines brutes	Phospholipides obtenus lors de la démulcination d'huiles brutes de graines et fruits oléagineux.	

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
2.22.1	Chènevis	Graine du chanvre industriel <i>Cannabis sativa</i> L. dont la teneur maximale en THC est fixée dans la législation de l'Union européenne.	
2.22.2	Tourteau de pression de chanvre/de chènevis	Produit d'huilerie obtenu par pressage de chènevis.	Protéine brute Cellulose brute
2.22.3	Huile de chanvre	Produit d'huilerie obtenu par pressage de chènevis et de chanvre.	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.23.1	Graines de pavot	Graines de <i>Papaver somniferum</i> L.	
2.23.2	Tourteau d'extraction (de graines) de pavot	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression (de graines) de pavot.	Protéine brute

### 3. Graines de légumineuses et produits dérivés

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
3.1.1	Haricots toastés	Graines de <i>Phaseolus</i> spp. ou de <i>Vigna</i> spp. soumises à un traitement thermique approprié. Elles peuvent être protégées contre la dégradation ruminale.	Méthode de protection contre la dégradation ruminale, le cas échéant
3.1.2	Concentré protéique de haricots	Produit d'amidonnerie obtenu par séparation humide à partir de haricots.	Protéine brute
3.2.1	Caroube séchée	Fruits séchés du caroubier <i>Ceratonia siliqua</i> L.	Cellulose brute
3.2.3	Gousses de caroube séchées	Produit obtenu par concassage des fruits (gousses) séchés du caroubier, dont les graines (caroubes) ont été éliminées.	Cellulose brute
3.2.4	Farine de gousses de caroube séchées, micronisée	Produit obtenu par micronisation des fruits (gousses) séchés du caroubier, dont les graines (caroubes) ont été éliminées.	Cellulose brute Sucres totaux calculés en saccharose
3.2.5	Germe de caroube	Germe de caroube (graine du caroubier).	Protéine brute
3.2.6	Tourteau de pression de germes de caroube	Produit d'huilerie obtenu par pressage de germes de caroube.	Protéine brute
3.2.7	Graine de caroube	Graine du caroubier.	Cellulose brute
3.3.1	Pois chiches	Graines de <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.4.1	Ers	Graines de <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.5.1	Graine de fenugrec	Graine de fenugrec ( <i>Trigonella fœnum-græcum</i> ).	
3.6.1	Farine de guarée	Produit obtenu par extraction du mucilage des graines de la guarée <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> L. Taub.	Protéine brute
3.6.2	Tourteau d'extraction de germes de guarée	Produit de l'extraction du mucilage de germes de graines de guarée.	Protéine brute
3.7.1	Féveroles	Graines de féverole ( <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>Faba</i> ) à grains moyens (var. <i>equina</i> Pers.) et à petits grains [var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.]	
3.7.2	Flocons de féveroles	Produit obtenu par traitement à la vapeur et laminage de féveroles écossées.	Amidon Protéine brute
3.7.3	Pellicules de féveroles; [Coques de féveroles]	Produit de dépelliculage de graines de féveroles, constitué principalement d'enveloppes externes.	Cellulose brute Protéine brute

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
3.7.4	Féveroles dépelliculées	Produit de dépelliculage de graines de féveroles, constitué principalement d'amandes.	Protéine brute Cellulose brute
3.7.5	Protéine de féveroles	Produit obtenu par mouture et turboséparation de féveroles.	Protéine brute
3.8.1	Lentilles	Graines de <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.	
3.8.2	Gousses de lentilles	Produit de décorticage de graines de lentilles.	Cellulose brute
3.9.1	Lupin doux	Graines de <i>Lupinus</i> spp. à faible teneur en grains amers.	
3.9.2	Lupin doux décortiqué	Graines de lupin décortiqués.	Protéine brute
3.9.3	Pellicules de lupins; [coques de lupin]	Produit de décorticage de graines de lupin, constitué principalement d'enveloppes externes.	Protéine brute Cellulose brute
3.9.4	Pulpe de lupin	Produit obtenu après extraction de matières constitutives du lupin.	Cellulose brute
3.9.5	Issues de lupin	Produit de minoterie du lupin constitué principalement de particules de cotylédon et, dans une moindre mesure, de pellicules.	Protéine brute Cellulose brute
3.9.6	Protéine de lupin	Produit d'amidonnerie obtenu par séparation humide du fruit du lupin, ou après mouture et turboséparation.	Protéine brute
3.9.7	Farine protéique de lupin	Produit de la transformation du lupin en farine à teneur en protéines élevée.	Protéine brute
3.10.1	Haricot mungo	Grains de <i>Vigna radiata</i> L.	
3.11.1	Pois	Graines de <i>Pisum</i> spp. Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Méthode de protection contre la dégradation ruminale, le cas échéant
3.11.2	Son de pois	Produit de la minoterie du pois constitué essentiellement de pellicules provenant du dépelliculage et du nettoyage des pois.	Cellulose brute
3.11.3	Flocons de pois	Produit obtenu par traitement à la vapeur et laminage de grains de pois dépelliculés.	Amidon
3.11.4	Farine de pois	Produit de la mouture de pois.	Protéine brute
3.11.5	Pellicules de pois	Produit de la minoterie du pois constitué essentiellement de pellicules provenant du dépelliculage et du nettoyage des pois ainsi que, dans une moindre mesure, d'endosperme.	Cellulose brute
3.11.6	Pois dépelliculé	Grains de pois dépelliculés	Protéine brute Cellulose brute
3.11.7	Issues de pois	Produit de la minoterie du pois constitué principalement de particules de cotylédon et, dans une moindre mesure, de pellicules.	Protéine brute Cellulose brute
3.11.8	Résidus de criblage de pois	Fraction du pois découlant du criblage.	Cellulose brute
3.11.9	Protéine de pois	Produit d'amidonnerie obtenu par séparation humide du fruit du pois, ou après mouture et turboséparation.	Protéine brute
3.11.10	Pulpe de pois	Produit de pois obtenu après extraction des protéines et de l'amidon par voie humide et constitué principalement de fibres internes et d'amidon.	Teneur en eau, si celle-ci est < 70 % ou > 85 % Amidon Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
3.11.11	Solubles de pois	Produit de pois obtenu après extraction des protéines et de l'amidon par voie humide et constitué principalement de protéines solubles et d'oligosaccharides.	Teneur en eau, si celle-ci est < 60 % ou > 85 % Sucres totaux Protéine brute
3.11.12	Fibres de pois	Produit obtenu par extraction après mouture et tamisage du pois dépelliculé.	Cellulose brute
3.12.1	Vesce	Graines de <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> et d'autres variétés.	
3.13.1	Gesse cultivée (?)	Graines de <i>Lathyrus sativus</i> L. soumises à un traitement thermique approprié.	
3.14.1	Jarosse d'Auvergne	Graines de <i>Vicia monanthos</i> Desf.	

#### 4. Tubercules, racines et produits dérivés

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
4.1.1	Betteraves sucrières	Racine de <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell.	
4.1.2	Collets et queues de betteraves sucrières	Produit frais issu de la fabrication du sucre, constitué principalement de morceaux de betteraves sucrières nettoyés, avec ou sans morceaux de feuilles.	Cendres insolubles dans HCl, si > 5 % de la matière sèche Teneur en eau, si > 50 %
4.1.3	Sucre (de betterave); [saccharose]	Sucre de betteraves sucrières extrait à l'eau.	Saccharose
4.1.4	Mélasse de betterave (sucrière)	Produit sirupeux obtenu lors de la fabrication ou du raffinage du sucre de betteraves sucrières.	Sucres totaux calculés en saccharose Teneur en eau, si > 28 %
4.1.5	Mélasse de betterave (sucrière), dont le sucre et/ou la bétaine ont été partiellement extraits	Produit obtenu après extraction hydrique complémentaire du saccharose et/ou de la bétaine à partir de mélasse de betteraves sucrières.	Sucres totaux calculés en saccharose Teneur en eau, si > 28 %
4.1.6	Mélasse d'isomaltulose	Fraction non cristallisée issue de la fabrication d'isomaltulose par conversion enzymatique de saccharose provenant de betteraves sucrières.	Teneur en eau, si > 40 %
4.1.7	Pulpe de betterave (sucrière) humide	Produit de la fabrication de sucre constitué de cossettes de betteraves sucrières ayant subi une extraction hydrique. Teneur en eau minimale: 82 %. La teneur en sucre est faible et tend vers zéro en raison de la fermentation (acide lactique).	Cendres insolubles dans HCl, si > 5 % de la matière sèche Teneur en eau, si celle-ci est < 82 % ou > 92 %
4.1.8	Pulpe de betterave (sucrière) pressée	Produit de la fabrication de sucre constitué de cossettes de betteraves sucrières ayant subi une extraction hydrique et pressées mécaniquement. Teneur en eau maximale: 82 %. La teneur en sucre est faible et tend vers zéro en raison de la fermentation (acide lactique).	Cendres insolubles dans HCl, si > 5 % de la matière sèche Teneur en eau, si celle-ci est < 65 % ou > 82 %
4.1.9	Pulpe de betterave (sucrière) pressée, mélassée	Produit de la fabrication de sucre constitué de cossettes de betteraves sucrières ayant subi une extraction hydrique et pressées mécaniquement auxquelles de la mélasse est ajoutée. Teneur en eau maximale: 82 %. La teneur en sucre diminue en raison de la fermentation (acide lactique).	Cendres insolubles dans HCl, si > 5 % de la matière sèche Teneur en eau, si celle-ci est < 65 % ou > 82 %
4.1.10	Pulpe de betterave (sucrière) séchée	Produit de la fabrication de sucre constitué de cossettes de betteraves sucrières ayant subi une extraction hydrique et un séchage.	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche Sucres totaux calculés en saccharose, si > 10,5 %
4.1.11	Pulpe de betterave (sucrière) séchée, mélassée	Produit de la fabrication de sucre constitué de cossettes de betteraves sucrières ayant subi une extraction hydrique et un séchage, auxquelles de la mélasse est ajoutée.	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche Sucres totaux calculés en saccharose

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
4.1.12	Sirop de sucre	Produit obtenu par la transformation de sucre et/ou de mélasse.	Sucres totaux calculés en saccharose Teneur en eau, si > 35 %
4.1.13	Morceaux de betterave (sucrière) bouillis	Produit de la fabrication de sirop comestible à partir de betteraves sucrières qui peut être pressé ou séché.	Produit séché: cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche Produit pressé: cendres insolubles dans HCl, si > 5 % de la matière sèche Teneur en eau, si < 50 %
4.1.14	Fructo-oligosaccharides	Produit obtenu par procédé enzymatique à partir de sucre de betteraves sucrières.	Teneur en eau, si > 28 %
4.2.1	Jus de betteraves rouges	Jus obtenu par pressage de betteraves rouges ( <i>Beta vulgaris convar. crassa var. conditiva</i> ) suivi d'une concentration et d'une pasteurisation préservant le goût et l'arôme typiques de légume.	Teneur en eau, si celle-ci est < 50 % ou > 60 % Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
4.3.1	Carottes	Racine de la carotte <i>Daucus carota</i> L.	
4.3.2	Épluchures de carotte cuites à la vapeur	Produit humide issu de la transformation de la carotte constitué d'épluchures de carotte enlevées par traitement à la vapeur auxquelles des flux auxiliaires d'amidon de carotte gélatineux peuvent être ajoutés. Teneur en eau maximale: 97 %.	Amidon Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche Teneur en eau, si celle-ci est < 87 % ou > 97 %
4.3.3	Chutes de carottes	Produit humide issu de la séparation mécanique dans la transformation des carottes et constitué principalement de carottes séchées et de restes de carottes. Le produit peut avoir été traité thermiquement. Teneur en eau maximale: 97 %.	Amidon Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche Teneur en eau, si celle-ci est < 87 % ou > 97 %
4.3.4	Flocons de carottes	Produit obtenu par floconnage de carottes qui sont ensuite séchées.	
4.3.5	Carottes séchées	Carottes, quelle que soit leur présentation, ayant été séchées.	Cellulose brute
4.3.6	Aliment à base de carottes séchées	Produit constitué de pulpe et de peaux de carotte séchées.	Cellulose brute
4.4.1	Racines de chicorée	Racines de <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.2	Collets et queues de chicorée	Produit frais issu de la transformation de la chicorée constitué principalement de morceaux de chicorée nettoyés et de morceaux de feuilles.	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche Teneur en eau, si > 50 %
4.4.3	Graines de chicorée	Graines de <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.4	Pulpe de chicorée pressée	Produit de la fabrication de l'inuline à partir de racines de <i>Cichorium intybus</i> L., constitué de lamelles de chicorée ayant subi une extraction et un pressage mécanique. Les hydrates de carbone (solubles) de chicorée et l'eau ont été extraits partiellement.	Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche Teneur en eau, si celle-ci est < 65 % ou > 82 %
4.4.5	Pulpe de chicorée séchée	Produit de la fabrication de l'inuline à partir de racines de <i>Cichorium intybus</i> L. constitué de lamelles de chicorée ayant subi une extraction et un pressage mécanique suivis d'un séchage. Les hydrates de carbone (solubles) de chicorée ont été extraits partiellement.	Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
4.4.6	Poudre de racines de chicorée	Produit obtenu par hachage, séchage et mouture de racines de chicorée	Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
4.4.7	Mélasses de chicorée	Produit de la transformation de la chicorée obtenu lors de la fabrication d'inuline et d'oligofructose.	Protéine brute Teneur en eau, si celle-ci est < 20 % ou > 30 %
4.4.8	Vinasse de chicorée	Produit de la transformation de la chicorée obtenu lors du raffinage de l'inuline et de l'oligofructose.	Protéine brute Teneur en eau, si celle-ci est < 30 % ou > 40 %
4.4.9	Inuline de chicorée	Fructane extrait de racines de <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.10	Sirop d'oligofructose	Produit obtenu par hydrolyse partielle de l'inuline provenant de <i>Cichorium intybus</i> L.	Teneur en eau, si celle-ci est < 20 % ou > 30 %
4.4.11	Oligofructose séché	Produit obtenu par hydrolyse partielle de l'inuline provenant de <i>Cichorium intybus</i> L., puis par séchage.	
4.5.1	Ail séché	Poudre blanche à jaune d'ail ( <i>Allium sativum</i> L.) pur moulu.	
4.6.1	Manioc; [tapioca]; [cassave]	Racines de <i>Manihot esculenta</i> Crantz, quelle que soit leur présentation.	Teneur en eau, si celle-ci est < 60 % ou > 70 %
4.6.2	Manioc séché	Racines de manioc, quelle que soit leur présentation, ayant été séchées.	Amidon Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
4.7.1	Pulpe d'oignon	Produit humide issu de la transformation d'oignons (genre <i>Allium</i> ) et constitué de peaux comme d'oignons entiers. Si le produit provient du procédé de fabrication d'huile d'oignon, il consiste principalement en restes d'oignons cuits.	Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
4.7.2	Oignons frits	Morceaux d'oignons pelés et émiettés, puis frits.	Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche Matières grasses brutes
4.8.1	Pommes de terre	Tubercules de <i>Solanum tuberosum</i> L.	Teneur en eau, si celle-ci est < 72 % ou > 88 %
4.8.2	Pommes de terre épluchées	Pommes de terre dont la peau est enlevée par traitement à la vapeur.	Amidon Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
4.8.3	Épluchures de pommes de terre traitées à la vapeur	Produit humide issu de la transformation de pommes de terre constitué des épluchures enlevées par traitement à la vapeur auxquelles des flux auxiliaires d'amidon de pomme de terre gélatineux peuvent être ajoutés. Le produit peut être écrasé.	Teneur en eau, si celle-ci est < 82 % ou > 93 % Amidon Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
4.8.4	Rognures de pommes de terre brutes	Produit retiré des pommes de terre lors de la préparation de produits destinés à la consommation humaine à base de pommes de terre épluchées ou non.	Teneur en eau, si celle-ci est < 72 % ou > 88 % Amidon Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
4.8.5	Chutes de pommes de terre	Produit issu de la séparation mécanique dans la transformation des pommes de terre et constitué principalement de pommes de terre séchées et de restes de pommes de terre. Le produit peut avoir été traité thermiquement.	Teneur en eau, si celle-ci est < 82 % ou > 93 % Amidon Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
4.8.6	Purée de pommes de terre	Produit à base de pommes de terre blanchies ou bouillies, puis écrasées	Amidon Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
4.8.7	Flocons de pomme de terre	Produit obtenu par séchage sur cylindres de pommes de terre lavées, épluchées ou non et traitées à la vapeur.	Amidon Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
4.8.8	Pulpe de pommes de terre	Produit de féculerie constitué par le tourteau d'extraction de pommes de terre moulues.	Teneur en eau, si celle-ci est < 77 % ou > 88 %
4.8.9	Pulpe de pommes de terre séchée	Produit séché de féculerie constitué par le tourteau d'extraction de pommes de terre moulues.	
4.8.10	Protéine de pomme de terre	Produit séché de féculerie constitué essentiellement de substances protéiques résultant de la séparation de la fécule.	Protéine brute
4.8.11	Protéine de pommes de terre hydrolysée	Protéine obtenue par hydrolyse enzymatique contrôlée de protéines de pommes de terre.	Protéine brute
4.8.12	Protéine de pommes de terre fermentée	Produit obtenu par fermentation de protéine de pommes de terre, suivie d'un séchage par atomisation.	Protéine brute
4.8.13	Protéine de pommes de terre fermentée liquide	Produit liquide obtenu par fermentation de protéine de pommes de terre.	Protéine brute
4.8.14	Jus de pommes de terre concentré	Produit concentré de féculerie constitué du résidu de l'extraction partielle des fibres, des protéines et de la fécule de la pulpe de pommes de terre entière et de l'évaporation partielle de l'eau.	Teneur en eau, si celle-ci est < 50 % ou > 60 % Si la teneur en eau est < 50 %: — protéine brute — cendres brutes
4.8.15	Granulés de pommes de terre	Pommes de terre séchées (après lavage, épluchage, réduction de la taille – découpe, floconnage, etc. – et extraction de l'eau).	
4.9.1	Patate douce	Tubercules d' <i>Ipomoea batatas</i> L., quelle que soit leur présentation.	Teneur en eau, si celle-ci est < 57 % ou > 78 %
4.10.1	Topinambours	Tubercules d' <i>Helianthus tuberosus</i> L., quelle que soit leur présentation.	Teneur en eau, si celle-ci est < 75 % ou > 80 %

## 5. Autres graines et fruits et produits dérivés

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
5.1.1	Glands	Fruits entiers du chêne pédonculé <i>Quercus robur</i> L., du chêne sessile <i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl., du chêne-liège <i>Quercus suber</i> L. et d'autres espèces de chênes	
5.1.2	Glands décortiqués	Produit du décorticage des glands.	Protéine brute Cellulose brute
5.2.1	Amandes	Fruit entier ou brisures de <i>Prunus dulcis</i> , avec ou sans coque.	
5.2.2	Coques d'amandes	Coques d'amandes obtenues à partir de graines décortiquées détachées des amandes (noyau) par séparation physique puis moulues.	Cellulose brute
5.3.1	Graines d'anis	Graines de <i>Pimpinella anisum</i> .	
5.4.1	Pulpe de pommes séchée [Marc de pommes séché]	Produit issu de la production de jus de <i>Malus domestica</i> ou de cidre, principalement constitué de la pulpe et des peaux séchées. Le produit peut être dépectinisé.	Cellulose brute

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
5.4.2	Pulpe de pommes pressée [Marc de pommes pressé]	Produit humide issu de la production de jus de pommes ou de cidre, principalement constitué de la pulpe et des peaux pressées. Le produit peut être dépectinisé.	Cellulose brute
5.4.3	Mélasse de pommes	Produit obtenu après extraction de la pectine de la pulpe de pommes. Il peut être dépectinisé.	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes, si > 10 %
5.5.1	Graines de betterave sucrière	Graines de betterave sucrière.	
5.6.1	Sarrasin	Graines de <i>Fagopyrum esculentum</i> .	
5.6.2	Issues de sarrasin	Produit de la mouture de graines de sarrasin, après extraction de la farine.	Cellulose brute
5.6.3	Farine basse de sarrasin	Produit de la meunerie de sarrasin criblé, constitué principalement de particules d'endosperme et de fins fragments d'enveloppes et de quelques débris de grains. Il ne doit pas contenir plus de 10 % de cellulose brute.	Cellulose brute Amidon
5.7.1	Graines de chou rouge	Graines de <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i> .	
5.8.1	Graines d'alpiste des Canaries	Graines de <i>Phalaris canariensis</i> .	
5.9.1	Graines de carvi	Graines de <i>Carum carvi</i> L.	
5.12.1	Brisures de châtaignes	Produit de la meunerie de châtaignes, constitué principalement de particules d'endosperme, de fins fragments d'enveloppes et de quelques débris de châtaignes ( <i>Castanea</i> spp.).	Protéine brute Cellulose brute
5.13.1	Pulpe d'agrumes	Produit obtenu par pressage d'agrumes <i>Citrus</i> (L.) spp. ou lors de la fabrication de jus d'agrumes. Il peut être dépectinisé.	Cellulose brute
5.13.2	Pulpe d'agrumes séchée	Produit obtenu par pressage d'agrumes ou lors de la fabrication de jus d'agrumes, qui est ensuite séché. Il peut être dépectinisé.	Cellulose brute
5.14.1	Graines de trèfle violet	Graines de <i>Trifolium pratense</i> L.	
5.14.2	Graines de trèfle blanc	Graines de <i>Trifolium repens</i> L.	
5.15.1	Parches de café	Produit obtenu à partir de grains de caféier décortiqués.	Cellulose brute
5.16.1	Graines de centaurée bleuet	Graines de <i>Centaurea cyanus</i> L.	
5.17.1	Graines de concombre	Graines de <i>Cucumis sativus</i> L.	
5.18.1	Graines de cyprès	Graines de <i>Cupressus</i> L.	
5.19.1	Dattes	Fruits de <i>Phoenix dactylifera</i> L. Le produit peut être séché.	
5.19.2	Graines de dattier	Graines entières de dattier.	Cellulose brute
5.20.1	Graines de fenouil	Graines de <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	
5.21.1	Figues	Fruits de <i>Ficus carica</i> L. Le produit peut être séché.	
5.22.1	Amandes de fruits <sup>(8)</sup>	Produit constitué de graines intérieures comestibles d'une noix ou d'un noyau.	
5.22.2	Pulpe de fruits <sup>(8)</sup>	Produit obtenu lors de la fabrication de jus et de purée de fruits. Il peut être dépectinisé.	Cellulose brute



Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
5.22.3	Pulpe de fruits séchée <sup>(8)</sup>	Produit obtenu lors de la fabrication de jus et de purée de fruits et ensuite séché. Il peut être dépectinisé.	Cellulose brute
5.23.1	Cresson alénois	Graines de <i>Lepidium sativum</i> L.	Cellulose brute
5.24.1	Graines de graminacées	Graines de graminoides des familles <i>Poaceae</i> , <i>Cyperaceae</i> et <i>Juncaceae</i> .	
5.25.1	Pépins de raisin	Pépins séparés du marc de raisin, non déshuilés.	Matières grasses brutes Cellulose brute
5.25.2	Farine de pépins de raisin	Produit obtenu lors de l'extraction de l'huile des pépins de raisin.	Cellulose brute
5.25.3	Pulpe de raisin [marc de raisin]	Marc de raisin, séché rapidement après extraction de l'alcool et débarrassé autant que possible des rafles et pépins de raisin.	Cellulose brute
5.26.1	Noisette	Fruit entier ou brisures de <i>Corylus</i> (L.) spp., avec ou sans coque.	
5.27.1	Pectine	Pectine extraite des matières végétales appropriées.	
5.28.1	Graines de périlla	Graines de <i>Perilla frutescens</i> L. et leurs produits de mouture.	
5.29.1	Pignons	Graines de <i>Pinus</i> (L.) spp.	
5.30.1	Pistache	Fruit de <i>Pistacia vera</i> L.	
5.31.1	Graines de plantain	Graines de <i>Plantago</i> (L.) spp.	
5.32.1	Graines de radis	Graines de <i>Raphanus sativus</i> L.	
5.33.1	Graines d'épinard	Graines de <i>Spinacia oleracea</i> L.	
5.34.1	Graines de chardon	Graines de <i>Carduus marianus</i> L.	
5.35.1	Pulpe de tomate [marc de tomate]	Produit obtenu par pressage de tomates <i>Solanum lycopersicum</i> L. lors de la fabrication de jus de tomate. Il est constitué essentiellement de la peau et des graines des tomates.	Cellulose brute
5.36.1	Graines d'achillée millefeuille	Graines d' <i>Achillea millefolium</i> L.	

## 6. Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
6.1.1	Feuilles de bettes et betteraves	Feuilles de plantes du genre <i>Beta</i> spp.	
6.2.1	Céréales <sup>(9)</sup>	Plantes ou parties de plantes céréalières. Le produit peut être séché, frais ou ensilé.	
6.3.1	Paille de céréales <sup>(9)</sup>	Paille de céréales.	
6.3.2	Paille de céréales traitée <sup>(9)</sup> , <sup>(10)</sup>	Produit obtenu par un traitement approprié de la paille de céréales.	Sodium, en cas de traitement au NaOH
6.4.1	Farine de trèfle	Produit obtenu par séchage et mouture de trèfle <i>Trifolium</i> spp., pouvant toutefois contenir jusqu'à 20 % de luzerne ( <i>Medicago sativa</i> L. et <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> ) ou d'autres plantes fourragères ayant subi un séchage et une mouture en même temps que le trèfle.	Protéine brute Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
6.5.1	Farine de plantes <sup>(1)</sup> fourragères <sup>(1)</sup> ; [Farine d'herbe] <sup>(1)</sup>	Produit obtenu par séchage et mouture, et parfois compactage, de plantes fourragères.	Protéine brute Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
6.6.1	Herbe, séchée au champ [Foin]	Toute espèce d'herbe séchée au champ.	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
6.6.2	Herbe séchée à haute température	Produit obtenu à partir d'herbe (de toute variété) déshydratée artificiellement (sous n'importe quelle forme).	Protéine brute Fibre Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
6.6.3	Herbe, plantes herbacées, légumineuses, [fourrage vert]	Produit frais, ensilé ou séché de cultures arables constitué d'herbe, de légumineuses ou de plantes herbacées et communément appelé ensilage, foin ou fourrage vert, ou qualifié de «préfané».	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
6.7.1	Farine de chanvre	Farine obtenue par mouture de feuilles séchées de <i>Cannabis sativa</i> L.	Protéine brute
6.7.2	Fibre de chanvre	Produit de la transformation du chanvre, de couleur verte, séché, fibreux.	
6.8.1	Paille de féveroles	Paille de féveroles	
6.9.1	Paille de lin	Paille de lin ( <i>Linum usitatissimum</i> L.).	
6.10.1	Luzerne	Plantes ou parties de plantes de <i>Medicago sativa</i> L. et de <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> .	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
6.10.2	Luzerne, séchée au champ	Luzerne, séchée au champ	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
6.10.3	Luzerne séchée à haute température; [luzerne déshydratée]	Luzerne déshydratée artificiellement, sous n'importe quelle forme.	Protéine brute Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
6.10.4	Luzerne, extrudée	Agglomérés de luzerne extrudés.	
6.10.5	Farine de luzerne <sup>(12)</sup>	Produit obtenu par séchage et mouture de luzerne, pouvant contenir jusqu'à 20 % de trèfle ou d'autres plantes fourragères séché(es) et moulu(es) en même temps que la luzerne.	Protéine brute Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
6.10.6	Marc de luzerne	Produit séché obtenu après séparation de jus de luzerne par extraction mécanique.	Protéine brute Cellulose brute
6.10.7	Concentré protéique de luzerne	Produit obtenu par séchage artificiel de fractions de jus de presse de luzerne séparées par centrifugation et traitées thermiquement pour en précipiter les protéines.	Protéine brute Carotène
6.10.8	Solubles de luzerne	Produit obtenu par extraction des protéines du jus de luzerne et qui peut être séché.	Protéine brute
6.11.1	Maïs ensilé	Plants ou parties de plants de <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>Mays</i> ensilés.	
6.12.1	Paille de pois	Paille de <i>Pisum</i> spp.	

## 7. Autres plantes, algues et produits dérivés

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
7.1.1	Algues <sup>(13)</sup>	Algues, vivantes ou transformées, quelle que soit leur présentation, y compris algues fraîches, réfrigérées ou congelées.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes
7.1.2	Algues séchées <sup>(13)</sup>	Produit obtenu par séchage d'algues. Ce produit peut avoir subi un lavage destiné à en réduire la teneur en iode.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes
7.1.3	Farine d'algues <sup>(13)</sup>	Produit de la fabrication d'huile d'algues, obtenu par extraction.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes
7.1.4	Huile d'algues <sup>(13)</sup>	Produit d'huilerie obtenu par extraction d'algues.	Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 1 %
7.1.5	Extrait d'algues <sup>(13)</sup> ; [Composé d'algues] <sup>(13)</sup>	Extrait aqueux ou alcoolique d'algues contenant principalement des hydrates de carbone.	
7.2.6	Farine d'algues marines	Produit obtenu par séchage et broyage de macro-algues et en particulier d'algues marines brunes. Ce produit peut avoir subi un lavage destiné à en réduire la teneur en iode	Cendres brutes
7.3.1	Écorces <sup>(6)</sup>	Écorces d'arbres ou d'arbustes nettoyées et séchées.	Cellulose brute
7.4.1	Fleurs <sup>(6)</sup> , séchées	Toutes les parties de fleurs séchées de plantes consommables et leurs composants.	Cellulose brute
7.5.1	Brocoli, séché	Produit obtenu par séchage de <i>Brassica oleracea</i> L. après lavage, réduction de la taille (découpe, floconnage, etc.) et extraction de l'eau.	
7.6.1	Mélasse de canne à sucre	Produit sirupeux obtenu lors de la fabrication ou du raffinage du sucre de <i>Saccharum</i> L.	Sucres totaux calculés en saccharose Teneur en eau, si > 30 %
7.6.2	Mélasse de canne à sucre partiellement dessucrée	Produit obtenu après extraction complémentaire à l'eau du saccharose à partir de mélasse de canne à sucre.	Sucres totaux calculés en saccharose Teneur en eau, si > 28 %
7.6.3	Sucre (de canne) [saccharose]	Sucre de canne à sucre extrait à l'eau.	Saccharose
7.6.4	Bagasses de canne à sucre	Produit obtenu lors de l'extraction à l'eau du sucre de canne et constitué principalement de fibres.	Cellulose brute
7.7.1	Feuilles, séchées <sup>(6)</sup>	Feuilles séchées de plantes consommables et leurs composants.	Cellulose brute
7.8.1	Lignocellulose <sup>(6)</sup>	Produit obtenu par transformation mécanique de bois naturel brut séché et constitué principalement de lignocellulose.	Cellulose brute
7.9.1	Racine de réglisse	Racine de <i>Glycyrrhiza</i> L.	
7.10.1	Menthe	Produit obtenu par séchage des parties aériennes des plantes <i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> ou <i>Mentha viridis</i> (L.), quelle que soit leur présentation.	
7.11.1	Épinards séchés	Produit obtenu par séchage d'épinards <i>Spinacia oleracea</i> L., quelle que soit leur présentation.	
7.12.1	Yucca des Mohave	<i>Yucca schidigera</i> Roehl. pulvérisé.	Cellulose brute
7.13.1	Charbon végétal; [charbon de bois]	Produit obtenu par carbonisation de matière végétale organique.	Cellulose brute
7.14.1	Bois <sup>(6)</sup>	Bois mûr ou fibres de bois mûr non traité chimiquement.	Cellulose brute

## 8. Produits laitiers et produits dérivés

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
8.1.1	Beurre et produits du beurre	Beurre et produits obtenus lors de la production ou de la transformation de beurre (par ex. lactosérum), sauf si mentionnés séparément.	Protéine brute Matières grasses brutes Lactose, Teneur en eau, si > 6 %
8.2.1	Babeurre / Babeurre concentré / Babeurre en poudre <sup>(14)</sup>	Produit obtenu par barattage du beurre et séparation de la crème ou procédés similaires. Le produit peut être concentré ou séché.	Protéine brute Matières grasses brutes Lactose, Teneur en eau, si > 6 %
8.3.1	Caséine	Produit obtenu à partir du lait écrémé ou du babeurre par séchage de la caséine précipitée au moyen d'acides ou de présure.	Protéine brute Teneur en eau, si > 10 %
8.4.1	Caséinate	Produit extrait du caillé ou de la caséine au moyen de substances neutralisantes et par séchage.	Protéine brute Teneur en eau, si > 10 %
8.5.1	Fromage et produits fromagers	Fromage et produits à base de fromage et de produits à base de lait.	Protéine brute Matières grasses brutes
8.6.1	Colostrum	Fluide sécrété par les glandes mammaires des animaux producteurs de lait jusqu'à cinq jours après la parturition.	Protéine brute
8.7.1	Sous-produits laitiers	Produits issus de la fabrication de produits laitiers (comprenant notamment: anciens produits laitiers, boues de centrifugeuses ou de séparateurs, eaux blanches, substances minérales du lait).	Teneur en eau Protéine brute Matières grasses brutes Sucres totaux
8.8.1	Produits laitiers fermentés	Produits obtenus par fermentation du lait (yaourt, etc.).	Protéine brute Matières grasses brutes
8.9.1	Lactose	Sucre séparé du lait ou du lactosérum par purification et séchage.	Lactose, Teneur en eau, si > 5 %
8.10.1	Lait / Lait concentré / Lait en poudre <sup>(14)</sup>	Sécrétion normale des glandes mammaires obtenue lors d'une ou de plusieurs traites. Le produit peut être concentré ou séché.	Protéine brute Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 5 %
8.11.1	Lait écrémé/ Lait écrémé concentré / Lait écrémé en poudre <sup>(14)</sup>	Lait dont la teneur en matières grasses a été réduite par séparation. Le produit peut être concentré ou séché.	Protéine brute Teneur en eau, si > 5 %
8.12.1	Matières grasses laitières	Produit obtenu par écrémage du lait.	Matières grasses brutes
8.13.1	Protéine de lait en poudre	Produit obtenu par séchage des composés protéiques extraits du lait par traitement chimique ou physique.	Protéine brute Teneur en eau, si > 8 %
8.14.1	Lait concentré et évaporé et produits dérivés	Lait concentré et évaporé et produits obtenus lors de sa fabrication ou de sa transformation.	Protéine brute Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 5 %

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
8.15.1	Perméat de lait / Perméat de lait en poudre <sup>(14)</sup>	Produit obtenu par ultrafiltration, nanofiltration ou microfiltration du lait (traversant la membrane) et dont le lactose peut avoir été partiellement extrait. Il peut avoir été obtenu par osmose inverse et séchage.	Cendres brutes Protéine brute Lactose, Teneur en eau, si > 8 %
8.16.1	Rétentat de lait / Rétentat de lait en poudre <sup>(14)</sup>	Produit obtenu par ultrafiltration, nanofiltration ou microfiltration du lait (retenu par la membrane). Le produit peut être séché.	Protéine brute Cendres brutes Lactose, Teneur en eau, si > 8 %
8.17.1	Lactosérum / Lactosérum concentré / Lactosérum en poudre <sup>(14)</sup>	Produit de la fabrication du fromage, du fromage blanc ou de la caséine, ou de procédés similaires. Le produit peut être concentré ou séché.	Protéine brute Lactose, Teneur en eau, si > 8 % Cendres brutes
8.18.1	Lactosérum délactosé / Lactosérum délactosé en poudre <sup>(14)</sup>	Lactosérum dont une partie du lactose a été extraite. Le produit peut être séché.	Protéine brute Lactose, Teneur en eau, si > 8 % Cendres brutes
8.19.1	Protéine de lactosérum / Protéine de lactosérum en poudre <sup>(14)</sup>	Produit obtenu par séchage des composés protéiques extraits du lactosérum par traitement chimique ou physique. Le produit peut être séché.	Protéine brute Teneur en eau, si > 8 %
8.20.1	Lactosérum délactosé déminéralisé / Lactosérum délactosé déminéralisé en poudre <sup>(14)</sup>	Lactosérum dont une partie du lactose et des minéraux a été extraite. Le produit peut être séché.	Protéine brute Lactose, Cendres brutes Teneur en eau, si > 8 %
8.21.1	Perméat de lactosérum / Perméat de lactosérum en poudre <sup>(14)</sup>	Produit obtenu par ultrafiltration, nanofiltration ou microfiltration du lactosérum (traversant la membrane) et dont le lactose peut avoir été partiellement extrait. Il peut avoir été obtenu par osmose inverse et séchage.	Cendres brutes Protéine brute Lactose, Teneur en eau, si > 8 %
8.22.1	Rétentat de lactosérum / Rétentat de lactosérum en poudre <sup>(14)</sup>	Produit obtenu par ultrafiltration, nanofiltration ou microfiltration du lactosérum (retenu par la membrane). Le produit peut être séché.	Protéine brute Cendres brutes Lactose, Teneur en eau, si > 8 %

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

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
9.1.1	Sous-produits animaux <sup>(15)</sup>	Animaux ou parties d'animaux terrestres à sang chaud, frais, congelés, cuits, traités en milieu acide ou séchés.	Protéine brute Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 8 %
9.2.1	Graisses animales <sup>(15)</sup>	Produit constitué de graisses d'animaux terrestres à sang chaud.	Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 1 %
9.3.1	Sous-produits apicoles	Miel, cire d'abeilles, gelée royale, propolis, pollen, transformés ou non.	Sucres totaux exprimés en saccharose

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
9.4.1	Protéines animales transformées <sup>(15)</sup>	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.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes Teneur en eau, si > 8 %
9.5.1	Protéines dérivées de la fabrication de gélatine <sup>(15)</sup>	Protéines animales séchées de qualité alimentaire dérivées de la fabrication de gélatine.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes Teneur en eau, si > 8 %
9.6.1	Protéines animales hydrolysées <sup>(15)</sup>	Protéines ayant subi une hydrolyse chimique, microbiologique ou enzymatique de protéines animales.	Protéine brute Teneur en eau, si > 8 %
9.7.1	Farine de sang <sup>(15)</sup>	Produit obtenu après traitement thermique du sang d'animaux de boucherie à sang chaud.	Protéine brute Teneur en eau, si > 8 %
9.8.1	Produits sanguins <sup>(15)</sup>	Produits dérivés du sang ou de composants du sang d'animaux de boucherie à sang chaud. Il s'agit notamment du plasma séché/congelé/liquide, du sang entier séché, de globules rouges sous forme séchée/congelée/liquide ou de composants ou mélanges de ces produits.	Protéine brute Teneur en eau, si > 8 %
9.9.1	Déchets de cuisine et de table	Tous les déchets de denrées alimentaires contenant des matières d'origine animale, y compris les huiles de cuisson usagées, provenant de la restauration et des cuisines, y compris les cuisines centrales et les cuisines des ménages.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes Teneur en eau, si > 8 %
9.10.1	Collagène <sup>(15)</sup>	Produit à base de protéines dérivé des os, cuirs, peaux et tendons des animaux.	Protéine brute Teneur en eau, si > 8 %
9.11.1	Farine de plumes	Produit obtenu par séchage et mouture de plumes d'animaux de boucherie. Le produit peut être hydrolysé.	Protéine brute Teneur en eau, si > 8 %
9.12.1	Gélatine <sup>(15)</sup>	Protéine naturelle et soluble, gélifiante ou non, obtenue par hydrolyse partielle du collagène produit à partir des os, cuirs et peaux, tendons et nerfs des animaux.	Protéine brute Teneur en eau, si > 8 %
9.13.1	Cretons <sup>(15)</sup>	Produit résiduaire de la fabrication de suif, saindoux, ou d'autres graisses d'origine animale extraites ou séparées physiquement, à l'état frais, congelé ou séché.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes Teneur en eau, si > 8 %
9.14.1	Produits d'origine animale <sup>(15)</sup>	Produits d'origine animale qui ne sont plus destinés à la consommation humaine pour des raisons commerciales ou en raison de défauts de fabrication ou d'emballage ou d'autres défauts n'entraînant aucun risque pour la santé humaine ou animale; traités ou non, par exemple à l'état frais, congelé, séché.	Protéine brute Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 8 %
9.15.1	Œufs	Œufs entiers de <i>Gallus gallus</i> L. avec ou sans coquilles.	
9.15.2	Albumine	Produit obtenu après séparation des coquilles et des jaunes d'œufs, pasteurisé et éventuellement dénaturé.	Protéine brute Méthode de dénaturation, le cas échéant.
9.15.3	Ovoproduits, séchés	Produits constitués d'œufs séchés pasteurisés, sans coquilles, ou d'un mélange d'albumine séchée et de jaune d'œuf séché en proportion variable.	Protéine brute Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 5 %

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
9.15.4	Poudre d'œufs sucrée	Œufs sucrés entiers ou en morceaux, séchés.	Protéine brute Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 5 %
9.15.5	Coquilles d'œufs séchées	Produit issu d'œufs de volaille après extraction du contenu (jaune et albumine). Les coquilles sont séchées.	Cendres brutes
9.16.1	Invertébrés terrestres <sup>(15)</sup>	Invertébrés terrestres entiers ou non, à tous les stades de leur vie, autres que les espèces pathogènes pour l'être humain ou les animaux; traités ou non, par exemple à l'état frais, congelé, séché.	

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

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
10.1.1	Invertébrés aquatiques <sup>(16)</sup>	Invertébrés marins ou d'eau douce entiers ou non, à tous les stades de leur vie, autres que les espèces pathogènes pour l'être humain ou les animaux; traités ou non, par exemple à l'état frais, congelé, séché.	
10.2.1	Sous-produits d'animaux aquatiques <sup>(16)</sup>	Produits provenant d'établissements ou d'usines préparant ou fabriquant des produits destinés à la consommation humaine, traités ou non, par exemple à l'état frais, congelé, séché.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes
10.3.1	Farine de crustacés	Produit obtenu par chauffage, pressage et séchage de crustacés ou de parties de crustacés, y compris de crevettes sauvages et d'élevage.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes, si > 20 %. Teneur en eau, si > 8 %
10.4.1	Poissons <sup>(17)</sup>	Poissons entiers ou parties de poissons: frais, congelés, cuits, traités en milieu acide ou séchés.	Protéine brute Teneur en eau, si > 8 %
10.4.2	Farine de poissons <sup>(17)</sup>	Produit obtenu par chauffage, pressage et séchage de poissons ou de parties de poissons, auquel des solubles de poissons ont pu être réincorporés avant le séchage.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes, si > 20 %. Teneur en eau, si > 8 %
10.4.3	Solubles de poissons	Produit condensé obtenu lors de la fabrication de farine de poissons et qui a été séparé et stabilisé par acidification ou par séchage.	Protéine brute Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 5 %
10.4.4	Protéine de poissons hydrolysée	Produit obtenu par hydrolyse acide de poissons ou de parties de poissons, souvent concentré par séchage.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes, si > 20 %. Teneur en eau, si > 8 %
10.4.5	Farine d'arêtes de poissons	Produit obtenu par chauffage, pressage et séchage de parties de poissons, constitué principalement d'arêtes.	Cendres brutes
10.4.6	Huile de poissons	Huile obtenue à partir de poissons ou de parties de poissons, centrifugée pour en extraire l'eau (peut comporter des détails spécifiques à l'espèce, par ex. huile de foie de morue).	Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 1 %

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

#### 11. Minéraux et produits dérivés

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
11.1.1	Carbonate de calcium <sup>(18)</sup> ; [Calcaire]	Produit obtenu par mouture de sources de carbonate de calcium, telles que la roche calcaire, ou par précipitation à partir d'une solution acide.	Calcium, cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.2	Coquilles marines calcaires	Produit d'origine naturelle obtenu à partir de coquilles marines, telles que coquilles d'huîtres ou coquillages, broyées ou granulées.	Calcium, cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.3	Carbonate de calcium et de magnésium	Mélange naturel de carbonate de calcium et de carbonate de magnésium	Calcium, magnésium, cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.4	Maërl	Produit d'origine naturelle obtenu à partir d'algues marines calcaires broyées ou granulées.	Calcium, cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.5	Lithothamne	Produit d'origine naturelle obtenu à partir d'algues marines calcaires [ <i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)] broyées ou granulées.	Calcium, cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.6	Chlorure de calcium	Chlorure de calcium de qualité technique.	Calcium, cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.7	Hydroxyde de calcium	Hydroxyde de calcium de qualité technique.	Calcium, cendres insolubles dans HCl, si > 5 %



Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
11.1.8	Sulfate de calcium anhydre	Sulfate de calcium anhydre de qualité technique obtenu par mouture de sulfate de calcium anhydre ou déshydratation de sulfate de calcium dihydraté.	Calcium, cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.9	Sulfate de calcium semihydraté	Sulfate de calcium semihydraté de qualité technique obtenu par déshydratation partielle de sulfate de calcium dihydraté.	Calcium, cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.10	Sulfate de calcium dihydraté	Sulfate de calcium dihydraté de qualité technique obtenu par mouture de sulfate de calcium dihydraté ou hydratation de sulfate de calcium semihydraté.	Calcium, cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.11	Sels de calcium d'acides organiques <sup>(19)</sup>	Sels de calcium d'acides organiques comestibles comportant au moins 4 atomes de carbone.	Calcium, acide organique
11.1.12	Oxyde de calcium	Oxyde de calcium de qualité technique obtenu par calcination de calcaire naturel.	Calcium, cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.13	Gluconate de calcium	Sel de calcium de l'acide gluconique généralement exprimé en $\text{Ca}(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)_2$ et ses formes hydratées.	Calcium, cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.15	Sulfate / Carbonate de calcium	Produit obtenu lors de la fabrication de carbonate de sodium.	Calcium, cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.16	Pidolate de calcium	L-pidolate de calcium de qualité technique.	Calcium, cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.2.1	Oxyde de magnésium	Oxyde de magnésium (MgO) calciné contenant au moins 70 % de MgO.	Magnésium, cendres insolubles dans HCl, si > 15 %
11.2.2	Sulfate de magnésium heptahydraté	Sulfate de magnésium ( $\text{MgSO}_4 \times 7 \text{H}_2\text{O}$ ) de qualité technique.	Magnésium, soufre, cendres insolubles dans HCl, si > 15 %
11.2.3	Sulfate de magnésium monohydraté	Sulfate de magnésium ( $\text{MgSO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ ) de qualité technique.	Magnésium, soufre, cendres insolubles dans HCl, si > 15 %
11.2.4	Sulfate de magnésium anhydre	Sulfate de magnésium anhydre ( $\text{MgSO}_4$ ) de qualité technique.	Magnésium, soufre, cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.2.5	Propionate de magnésium	Propionate de magnésium de qualité technique.	Magnésium
11.2.6	Chlorure de magnésium	Chlorure de magnésium de qualité technique ou solution obtenue par concentration naturelle d'eau de mer après dépôt du chlorure de sodium.	Magnésium, chlore, cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.2.7	Carbonate de magnésium	Carbonate de magnésium naturel.	Magnésium, cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.2.8	Hydroxyde de magnésium	Hydroxyde de magnésium de qualité technique.	Magnésium, cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.2.9	Sulfate de magnésium et de potassium	Sulfate de magnésium et de potassium de qualité technique.	Magnésium, potassium, cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.2.10	Sels de magnésium d'acides organiques <sup>(19)</sup>	Sels de magnésium d'acides organiques comestibles comportant au moins 4 atomes de carbone.	Magnésium, acide organique
11.3.1	Phosphate bicalcique <sup>(20)</sup> ; [Hydrogéo-orthophosphate de calcium]	Hydrogénophosphate de calcium de qualité technique obtenu à partir d'os ou de matières inorganiques ( $\text{CaHPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ ) Ca/P > 1,2	Calcium, phosphore total, P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %, cendres insolubles dans HCl, si > 5 %

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
11.3.2	Phosphate monocalcique	Produit obtenu chimiquement et composé de phosphate bicalcique et de phosphate monocalcique $[\text{CaHPO}_4 - \text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}]$ $0,8 < \text{Ca/P} < 1,3$	Phosphore total, calcium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
11.3.3	Phosphate monocalcique [Tétrahydro-orthophosphate de calcium]	Bis-(dihydrogénophosphate) de calcium de qualité technique $[\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}]$ $\text{Ca/P} < 0,9$	Phosphore total, calcium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
11.3.4	Phosphate tricalcique [Orthophosphate tricalcique]	Phosphate tricalcique de qualité technique obtenu à partir d'os ou de matières inorganiques $[\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}]$ $\text{Ca/P} > 1,3$	Calcium, phosphore total, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
11.3.5	Phosphate de calcium et de magnésium	Phosphate de calcium et de magnésium de qualité technique.	Calcium, magnésium, phosphore total, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
11.3.6	Phosphate défluoré	Phosphate naturel calciné et ayant subi un traitement thermique complémentaire visant à éliminer les impuretés.	Phosphore total, calcium, sodium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %, cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.3.7	Pyrophosphate dicalcique [Diphosphate dicalcique]	Pyrophosphate dicalcique de qualité technique.	Phosphore total, calcium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
11.3.8	Phosphate de magnésium; [Phosphate magnésien]	Produit constitué de phosphate de magnésium monobasique et/ou dibasique et/ou tribasique de qualité technique.	Phosphore total, magnésium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %, cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.3.9	Phosphate de sodium, de calcium et de magnésium	Produit constitué de phosphate de sodium, de calcium et de magnésium de qualité technique.	Phosphore total, magnésium, calcium, sodium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
11.3.10	Phosphate monosodique [Dihydrogénorthophosphate de sodium]	Phosphate monosodique de qualité technique $(\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O})$ .	Phosphore total, sodium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
11.3.11	Phosphate disodique [Hydrogénorthophosphate disodique]	Phosphate disodique de qualité technique $(\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O})$ .	Phosphore total, sodium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
11.3.12	Phosphate trisodique [Orthophosphate trisodique]	Phosphate trisodique de qualité technique $(\text{Na}_3\text{PO}_4)$ .	Phosphore total, sodium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
11.3.13	Pyrophosphate de sodium [Diphosphate tétrasodique]	Pyrophosphate de sodium de qualité technique.	Phosphore total, sodium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
11.3.14	Phosphate monopotassique [Dihydrogénorthophosphate de potassium]	Phosphate monopotassique de qualité technique $(\text{KH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O})$ .	Phosphore total, potassium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
11.3.15	Phosphate dipotassique [Hydrogénorthophosphate dipotassique]	Phosphate dipotassique de qualité technique $(\text{K}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O})$ .	Phosphore total, potassium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
11.3.16	Phosphate de calcium et de sodium	Phosphate de calcium et de sodium de qualité technique.	Phosphore total, calcium, sodium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
11.3.17	Phosphate mono-ammonique [Dihydrogéo-orthophosphate d'ammonium]	Phosphate mono-ammonique de qualité technique ( $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$ ).	Azote total, phosphore total, calcium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
11.3.18	Phosphate diammonique [Hydrogéo-orthophosphate diammonique]	Phosphate diammonique de qualité technique $[(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4]$ .	Azote total Phosphore total P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
11.3.19	Tripolyphosphate de sodium [Triphosphate pentasodique]	Tripolyphosphate de sodium de qualité technique.	Phosphore total Sodium P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
11.3.20	Phosphate de sodium et de magnésium	Phosphate de sodium et de magnésium de qualité technique.	Phosphore total, magnésium, sodium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
11.3.21	Hypophosphite de magnésium	Hypophosphite de magnésium de qualité technique $[\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_2)_2 \times 6\text{H}_2\text{O}]$ .	Magnésium Phosphore total P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
11.3.22	Farine d'os dégelatinisés	Os dégraissés, dégelatinisés, stérilisés et moulus.	Phosphore total, calcium, cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.3.23	Cendres d'os	Résidus minéraux de l'incinération, de la combustion ou de la gazéification de sous-produits animaux.	Phosphore total, calcium, cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.4.1	Chlorure de sodium <sup>(18)</sup>	Chlorure de sodium de qualité technique ou produit obtenu par cristallisation par évaporation de saumure (sel sous vide) ou évaporation d'eau de mer (sel marin) ou par broyage de sel gemme.	Sodium, cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.4.2	Bicarbonate de sodium [Hydrogénocarbonate de sodium]	Bicarbonate de sodium de qualité technique ( $\text{NaHCO}_3$ ).	Sodium, cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.4.3	(Bi)carbonate de sodium/ammonium [(Hydrogéo)carbonate de sodium/ammonium]	Produit obtenu lors de la fabrication de carbonate de sodium et de bicarbonate de sodium, contenant des traces de bicarbonate d'ammonium (bicarbonate d'ammonium: max. 5 %)	Sodium, cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.4.4	Carbonate de sodium	Carbonate de sodium de qualité technique ( $\text{Na}_2\text{CO}_3$ ).	Sodium, cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.4.5	Sesquicarbonate de sodium [Hydrogénod carbonate trisodique]	Sesquicarbonate de sodium de qualité technique $[\text{Na}_3\text{H}(\text{CO}_3)_2]$ .	Sodium, cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.4.6	Sulfate de sodium	Sulfate de sodium de qualité technique.	Sodium, cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.4.7	Sels de sodium d'acides organiques	Sels de sodium d'acides organiques comestibles comportant au moins 4 atomes de carbone.	Sodium, acide organique
11.5.1	Chlorure de potassium	Chlorure de potassium de qualité technique ou produit obtenu par broyage de sources naturelles de chlorure de potassium.	Potassium, cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.5.2	Sulfate de potassium	Sulfate de potassium de qualité technique ( $\text{K}_2\text{SO}_4$ ).	Potassium, cendres insolubles dans HCl, si > 10 %

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
11.5.3	Carbonate de potassium	Carbonate de potassium de qualité technique ( $K_2CO_3$ ).	Potassium, cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.5.4	Bicarbonate de potassium [Hydrogénocarbonate de potassium]	Bicarbonate de potassium de qualité technique ( $KHCO_3$ ).	Potassium, cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.5.5	Sels de potassium d'acides organiques <sup>(19)</sup>	Sels de potassium d'acides organiques comestibles comportant au moins 4 atomes de carbone.	Potassium, acide organique
11.6.1	Fleur de soufre	Poudre de qualité technique obtenue à partir de dépôts naturels du minéral. Également produit obtenu par extraction du soufre lors du raffinage du pétrole.	Soufre
11.7.1	Attapulgite	Minéral naturel composé de magnésium, aluminium et silicium.	Magnésium
11.7.2	Quartz	Minéral naturel obtenu par broyage de sources de quartz.	
11.7.3	Cristobalite	Dioxyde de silicium obtenu par recristallisation de quartz.	
11.8.1	Sulfate d'ammonium	Sulfate d'ammonium de qualité technique $[(NH_4)_2SO_4]$ obtenu par synthèse chimique.	Azote exprimé en protéine brute, soufre
11.8.2	Solution de sulfate d'ammonium	Sulfate d'ammonium en solution aqueuse contenant au moins 35 % de sulfate d'ammonium.	Azote exprimé en protéine brute
11.8.3	Sels d'ammonium d'acides organiques	Sels d'ammonium d'acides organiques comestibles comportant au moins 4 atomes de carbone.	Azote exprimé en protéine brute, acide organique
11.8.4	Lactate d'ammonium	Lactate d'ammonium ( $CH_3CHOHCOONH_4$ ). Inclut le lactate d'ammonium produit par fermentation de lactosérum avec <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> contenant au moins 44 % d'azote exprimé en protéine brute.	Azote exprimé en protéine brute, cendres brutes
11.8.5	Acétate d'ammonium	Acétate d'ammonium ( $CH_3COONH_4$ ) en solution aqueuse contenant au moins 55 % d'acétate d'ammonium.	Azote exprimé en protéine brute

12. (Sous-)produits de fermentation de micro-organismes dont les cellules ont été inactivées ou tuées

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
12.1	<b>Produits obtenus à partir de la biomasse de micro-organismes spécifiques cultivés sur des substrats déterminés</b>		
12.1.1	Protéine de <i>Methylophilus methylotrophus</i>	Produit protéique de fermentation obtenu par culture de <i>Methylophilus methylotrophus</i> (souche NCIMB 10.515) sur méthanol, contenant au moins 68 % de protéine brute et présentant un indice de réflectance d'au moins 50.	Protéine brute Cendres brutes Matières grasses brutes
12.1.2	Protéine de <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), d' <i>Alca ligenes acidovorans</i> , de <i>Bacillus brevis</i> et de <i>Bacillus firmus</i>	Produit protéique de fermentation obtenu par culture de <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath) (souche NICMB 11132), d' <i>Alcaligenes acidovorans</i> (souche NCIMB 12387), de <i>Bacillus brevis</i> (souche NCIMB 13288) et de <i>Bacillus firmus</i> (souche NCIMB 13280) sur gaz naturel (env. 91 % méthane, 5 % éthane, 2 % propane, 0,5 % isobutane, 0,5 % n-butane), ammoniacale et sels minéraux, contenant au moins 65 % de protéine brute.	Protéine brute Cendres brutes Matières grasses brutes

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
12.1.3	Protéine bactérienne d' <i>Escherichia coli</i>	Produit protéique, sous-produit de la fabrication d'acides aminés par culture d' <i>Escherichia coli</i> K12 sur substrats d'origine végétale ou chimique, ammoniacque ou sels minéraux. Le produit peut être hydrolysé.	Protéine brute
12.1.4	Protéine bactérienne de <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Produit protéique, sous-produit de la fabrication d'acides aminés par culture de <i>Corynebacterium glutamicum</i> sur substrats d'origine végétale ou chimique, ammoniacque ou sels minéraux.	Protéine brute
12.1.5	Levures et produits similaires [Levure de bière] [Produits dérivés de levures]	Toutes les levures et les composants de levure obtenus par culture de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , de <i>Saccharomyces carlsbergiensis</i> , de <i>Kluyveromyces lactis</i> , de <i>Kluyveromyces fragilis</i> , de <i>Torulaspora delbrueckii</i> , de <i>Candida utilis/Pichia jadinii</i> , de <i>Saccharomyces uvarum</i> , de <i>Saccharomyces ludwigii</i> ou de <i>Brettanomyces</i> ssp. <sup>(21)</sup> sur substrats principalement d'origine végétale tels que mélasse, sirop de sucre, alcool, résidus de distillerie, céréales et produits amylicés, jus de fruit, lactosérum, acide lactique, sucre, hydrolysats de fibres végétales et nutriments de fermentation tels qu'ammoniacque et sels minéraux.	Teneur en eau, si celle-ci est < 75 % ou > 97 % Si la teneur en eau est < 75 %: Protéine brute
12.1.6	Ensilage de mycélium issu de la fabrication de la pénicilline	Mycélium (composés azotés), sous-produit humide de la fabrication de la pénicilline par culture de <i>Penicillium chrysogenum</i> (ATCC 48271) sur diverses sources d'hydrates de carbone et leurs hydrolysats, traité thermiquement et ensilé au moyen de <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>plantarum</i> , <i>sake</i> , <i>collinoides</i> et de <i>Streptococcus lactis</i> pour inactiver la pénicilline, contenant au moins 7 % d'azote exprimé en protéine brute.	Azote exprimé en protéine brute Cendres brutes
12.2	<b>Autres sous-produits de fermentation</b>		
12.2.1	Vinasse [CMS (solubles de mélasse condensés)]	Produits dérivés de la transformation industrielle de moûts issus de procédés de fermentation, comme la fabrication d'alcool, d'acides organiques et de levure. Ils se composent de la fraction liquide/pâteuse obtenue après la séparation des moûts de fermentation. Ils peuvent aussi contenir des cellules mortes et/ou des parties de cellules mortes provenant des micro-organismes de fermentation utilisés. Les substrats sont principalement d'origine végétale tels que mélasse, sirop de sucre, alcool, résidus de distillerie, céréales et produits amylicés, jus de fruit, lactosérum, acide lactique, sucre, hydrolysats de fibres végétales et nutriments de fermentation tels qu'ammoniacque et sels minéraux.	Protéine brute Substrat et indication du procédé de fabrication, selon le cas.
12.2.2	Coproduits de la fabrication d'acide L-glutamique	Produits liquides, concentrés, de la fabrication d'acide L-glutamique par fermentation par <i>Corynebacterium melassecola</i> sur substrat composé de saccharose, mélasse, produits amylicés et leurs hydrolysats, sels d'ammonium et autres composés azotés.	Protéine brute
12.2.3	Coproduits de la fabrication du monochlorhydrate de L-lysine avec <i>Brevibacterium lactofermentum</i>	Produits liquides, concentrés, de la fabrication du monochlorhydrate de L-lysine par fermentation par <i>Brevibacterium lactofermentum</i> sur substrat composé de saccharose, mélasse, produits amylicés et leurs hydrolysats, sels d'ammonium et autres composés azotés.	Protéine brute
12.2.4	Coproduits de la fabrication d'acides aminés avec <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Produits liquides de la fabrication d'acides aminés par fermentation par <i>Corynebacterium glutamicum</i> sur substrat d'origine végétale ou chimique, ammoniacque ou sels minéraux.	Protéine brute Cendres brutes
12.2.5	Coproduits de la fabrication d'acides aminés avec <i>Escherichia coli</i> K12	Produits liquides de la fabrication d'acides aminés par fermentation par <i>Escherichia coli</i> K12 sur substrat d'origine végétale ou chimique, ammoniacque ou sels minéraux.	Protéine brute Cendres brutes
12.2.6	Coproduit de la fabrication d'enzymes avec <i>Aspergillus niger</i>	Produit de la fermentation d' <i>Aspergillus niger</i> sur du blé et du malt pour la fabrication d'enzymes.	Protéine brute

## 13. Divers

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
13.1.1	Produits de boulangerie et de la fabrication de pâtes	Produits obtenus pendant et à partir de la fabrication de pain, biscuits, gaufres et pâtes. Ils peuvent être séchés.	Amidon Sucres totaux calculés en saccharose Matières grasses brutes, si > 5 %
13.1.2	Produits de (la fabrication de) pâtisserie	Produits obtenus pendant et à partir de la fabrication de la pâtisserie et de gâteaux. Ils peuvent être séchés.	Amidon Sucres totaux calculés en saccharose Matières grasses brutes, si > 5 %
13.1.3	Produits de la fabrication de céréales pour petit-déjeuner	Substances ou produits destinés à la consommation humaine ou dont il est raisonnablement prévisible qu'ils puissent être consommés par des humains sous leurs formes transformées, partiellement transformées ou non transformées. Ils peuvent être séchés.	Protéine brute, si > 10 % Cellulose brute Matières grasses brutes, si > 10 % Amidon, si > 30 % Sucres totaux calculés en saccharose, si > 10 %
13.1.4	Produits de confiserie	Produits obtenus pendant et à partir de la fabrication de sucreries, y compris de chocolat. Ils peuvent être séchés.	Amidon Matières grasses brutes, si > 5 % Sucres totaux calculés en saccharose
13.1.5	Produits de glacerie	Produits obtenus lors de la fabrication de crèmes glacées. Ils peuvent être séchés.	Amidon Sucres totaux calculés en saccharose Matières grasses brutes
13.1.6	Produits et sous-produits de la transformation de fruits et légumes frais <sup>(22)</sup>	Produits obtenus lors de la transformation de fruits et légumes frais (y compris peaux, morceaux entiers de fruits/légumes, et mélanges). Ils peuvent être à l'état séché ou congelé.	Amidon Cellulose brute Matières grasses brutes, si > 5 % Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 %
13.1.7	Produits de la transformation de végétaux <sup>(22)</sup>	Produits obtenus lors de la congélation ou du séchage de végétaux entiers ou de parties de végétaux.	Cellulose brute
13.1.8	Produits de la transformation d'épices et d'aromates <sup>(22)</sup>	Produits obtenus lors de la congélation ou du séchage d'épices et d'aromates ou de parties d'épices et d'aromates.	Protéine brute, si > 10 % Cellulose brute Matières grasses brutes, si > 10 % Amidon, si > 30 % Sucres totaux calculés en saccharose, si > 10 %
13.1.9	Produits de la transformation de plantes <sup>(22)</sup>	Produits obtenus lors du concassage, de la mouture, de la congélation ou du séchage de plantes entières ou de parties de plantes.	Cellulose brute
13.1.10	Produits de la transformation de pommes de terre	Produits obtenus lors de la transformation de pommes de terre. Ils peuvent être à l'état séché ou congelé.	Amidon Cellulose brute Matières grasses brutes, si > 5 % Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 %

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
13.1.11	Produits et sous-produits de la fabrication de sauces	Substances issues de la fabrication de sauces destinées à la consommation humaine ou dont il est raisonnablement prévisible qu'elles puissent être consommées par des humains sous leurs formes transformées, partiellement transformées ou non transformées. Elles peuvent être séchées.	Matières grasses brutes
13.1.12	Produits et sous-produits de la fabrication d'amuse-gueule salés	Produits et sous-produits de la fabrication d'amuse-gueule – chips de pommes de terre, produits de grignotage à base de pommes de terre et/ou de céréales (extrudés directement, à base de pâte et agglomérés) et de fruits à coque salés.	Matières grasses brutes
13.1.13	Produits de la fabrication de denrées alimentaires prêtes à être consommées	Produits obtenus lors de la fabrication de denrées alimentaires prêtes à être consommées. Ils peuvent être séchés.	Matières grasses brutes, si > 5 %
13.1.14	Sous-produits végétaux de la fabrication de boissons spiritueuses	Produits solides issus de végétaux (y compris baies et graines comme l'anis) obtenus après macération desdits végétaux dans une solution alcoolique ou après évaporation / distillation alcoolique, ou les deux, dans la production d'arômes pour la fabrication de boissons spiritueuses. Les produits doivent être distillés pour éliminer les résidus alcooliques.	Protéine brute, si > 10 % Cellulose brute Matières grasses brutes, si > 10 %
13.1.15	Produit de brasserie	Produit de brasserie invendable comme boisson destinée à la consommation humaine.	Teneur en alcool
13.2.1	Sucre caramélisé	Produit obtenu par chauffage contrôlé de tout type de sucre.	Sucres totaux calculés en saccharose
13.2.2	Dextrose	Le dextrose est obtenu après hydrolyse d'amidon et est constitué de glucose cristallisé purifié, avec ou sans eau de cristallisation.	Sucres totaux calculés en saccharose
13.2.3	Fructose	Fructose sous forme de poudre cristalline purifiée. Il est obtenu à partir du glucose présent dans le sirop de glucose, au moyen de glucose-isomérase et à partir de l'inversion du saccharose.	Sucres totaux calculés en saccharose
13.2.4	Sirop de glucose	Le sirop de glucose est une solution aqueuse purifiée et concentrée de glucides nutritifs obtenue par hydrolyse à partir de l'amidon.	Sucres totaux Teneur en eau, si > 30 %
13.2.5	Mélasse de glucose	Produit obtenu lors du raffinage des sirops de glucose.	Sucres totaux
13.2.6	Xylose	Sucre extrait du bois.	
13.2.7	Lactulose	Disaccharide semi-synthétique (4-O-D-galactopyranosyl-D-fructose) obtenu à partir de lactose par isomérisation du glucose en fructose. Présent dans le lait et les produits laitiers traités thermiquement.	Lactulose
13.2.8	Glucosamine (Chitosamine)	Sucre aminé (monosaccharide) faisant partie de la structure du chitosane et de la chitine (polysaccharides). Produit par hydrolyse d'exosquelettes de crustacés et autres arthropodes ou par fermentation d'une céréale telle que le maïs ou le blé.	Sodium ou potassium, selon le cas
13.3.1	Amidon <sup>(23)</sup>	Amidon de qualité technique.	Amidon
13.3.2	Amidon <sup>(23)</sup> , pré-gélatinisé	Produit constitué d'amidon expansé par traitement thermique.	Amidon
13.3.3	Mélange d'amidon <sup>(23)</sup>	Produit constitué d'amidon alimentaire natif et/ou modifié provenant de sources botaniques différentes.	Amidon
13.3.4	Tourteau d'hydrolysats d'amidon <sup>(23)</sup>	Produit de l'hydrolyse de l'amidon, constitué de protéine, de matières grasses et d'auxiliaires de filtration (par ex. terre de diatomées, fibre ligneuse).	Teneur en eau, si celle-ci est < 25 % ou > 45 % Si la teneur en eau est < 25 %: — matières grasses brutes — protéine brute

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
13.3.5	Dextrine	La dextrine est de l'amidon partiellement hydrolysé à l'acide.	
13.3.6	Maltodextrine	La maltodextrine est de l'amidon partiellement hydrolysé.	
13.4.1	Polydextrose	Polymère de glucose à liaisons aléatoires produit par polymérisation thermique en masse de D-glucose.	
13.5.1	Polyols	Produit obtenu par hydrogénation ou fermentation et constitué de monosaccharides, disaccharides, oligosaccharides ou polysaccharides réduits.	
13.5.2	Isomalt	Sucre alcool obtenu à partir de saccharose après conversion enzymatique et hydrogénation.	
13.5.3	Mannitol	Produit obtenu par hydrogénation ou fermentation et constitué de glucose et/ou de fructose réduit(s).	
13.5.4	Xylitol	Produit obtenu par hydrogénation et fermentation de xylose.	
13.5.5	Sorbitol	Produit obtenu par hydrogénation de glucose.	
13.6.1	Acides gras <sup>(24)</sup>	Produit obtenu lors de la désacidification, au moyen de lessive ou par distillation, d'huiles et de matières grasses d'origine végétale ou animale non spécifiée. Également, produit obtenu par divers modes de transformation des huiles et matières grasses utilisés par les fabricants d'acides gras.	Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 1 %
13.6.2	Acides gras estérifiés au glycérol <sup>(24)</sup>	Glycérides obtenus par estérification de glycérol d'origine végétale avec des acides gras.	Teneur en eau, si > 1 % Matières grasses brutes
13.6.3	Monoglycérides et diglycérides d'acides gras <sup>(24)</sup>	Les monoglycérides et diglycérides d'acides gras se composent de mélanges de mono-esters, diesters et triesters de glycérol des acides gras des huiles et matières grasses alimentaires. Ils peuvent contenir de faibles quantités d'acides gras et de glycérol libres.	Matières grasses brutes
13.6.4	Sels d'acides gras <sup>(24)</sup>	Produit obtenu par réaction d'acides gras comportant au moins 4 atomes de carbone avec des composés de calcium, de magnésium, de sodium ou de potassium.	Matières grasses brutes (après hydrolyse) Teneur en eau Ca, Na, K ou Mg (selon le cas)
13.7.1	Sulfate de chondroïtine	Produit obtenu par extraction à partir des tendons, des os et d'autres tissus animaux contenant du cartilage et des tissus conjonctifs mous.	Sodium
13.8.1	Glycérine, brute	Produit obtenu lors de la fabrication de biodiesel (esters méthyliques ou éthyliques d'acides gras) par transestérification d'huiles et de matières grasses d'origine végétale et animale non spécifiée. La glycérine peut encore contenir des sels minéraux et organiques. (Teneur maximale en méthanol 0,2 %) Également produit du traitement oléochimique des huiles et graisses minérales, y compris par transestérification, hydrolyse ou saponification.	Glycérol Potassium Sodium
13.8.2	Glycérine	Produit obtenu lors de la fabrication de biodiesel (esters méthyliques ou éthyliques d'acides gras) par transestérification d'huiles et de matières grasses d'origine végétale et animale non spécifiée, suivie du raffinage de la glycérine. (Teneur minimale en glycérol: 99 % de la matière sèche.) Également produit du traitement oléochimique des huiles et graisses minérales, y compris par transestérification, hydrolyse ou saponification.	Glycérol Potassium Sodium



Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
13.9.1	Méthylsulfonylméthane	Thiocomposé organique [(CH <sub>3</sub> ) <sub>2</sub> SO <sub>2</sub> ] obtenu par synthèse et identique à la source présente naturellement dans les végétaux.	Soufre
13.10.1	Tourbe	Produit de la décomposition naturelle de végétaux (principalement la sphaigne) en milieu anaérobie et oligotrophe.	Cellulose brute
13.11.1	Propylène glycol	Composé organique (diol ou double alcool) de formule C <sub>3</sub> H <sub>8</sub> O <sub>2</sub> , également appelé propanediol-1,2 ou propane-1,2-diol. Liquide visqueux à la saveur légèrement sucrée, hygroscopique et miscible à l'eau, à l'acétone et au chloroforme.	Propylène glycol

<sup>(1)</sup> L'espèce de céréale peut être ajoutée à la dénomination.

<sup>(2)</sup> Il est à noter que, dans les dénominations anglaises, les termes «maize» et «corn» peuvent être utilisés pour tous les produits de maïs.

<sup>(3)</sup> Si ce produit a été broyé plus finement, l'adjectif «fin» peut être ajouté à la dénomination ou celle-ci peut être remplacée par une dénomination correspondante.

<sup>(4)</sup> L'espèce de céréale peut être ajoutée à la dénomination.

<sup>(5)</sup> La mention «à faible teneur en glucosinolates» telle que définie dans la législation de l'Union européenne peut être ajoutée à la dénomination, s'il y a lieu. Cette possibilité vaut pour tous les produits de graine de colza.

<sup>(6)</sup> L'espèce végétale doit être ajoutée à la dénomination.

<sup>(7)</sup> Cette dénomination doit être complétée par la nature du traitement thermique appliqué.

<sup>(8)</sup> Cette dénomination doit être complétée par une description plus précise du fruit.

<sup>(9)</sup> L'espèce de céréale doit être indiquée dans la dénomination.

<sup>(10)</sup> La dénomination doit être complétée par la nature du traitement effectué.

<sup>(11)</sup> L'espèce des plantes fourragères peut être indiquée dans la dénomination.

<sup>(12)</sup> Le terme «farine» peut être remplacé par le terme «agglomérés». La désignation de la méthode de séchage peut être ajoutée à la dénomination.

<sup>(13)</sup> L'espèce doit être ajoutée à la dénomination.

<sup>(14)</sup> Ces expressions ne sont pas synonymes et varient principalement en fonction de la teneur en eau. Utiliser l'expression appropriée selon le cas.

<sup>(15)</sup> Selon le cas, la dénomination doit être complétée par

- l'espèce animale et/ou
- la partie du produit animal et/ou
- l'espèce animale transformée (par ex. porcins, ruminants, espèce aviaire) et/ou
- la dénomination de l'espèce animale non transformée eu égard à l'interdiction de réutilisation au sein de l'espèce (par ex. sans volaille), et/ou
- la matière transformée (par ex. os, teneur en cendres élevée ou faible) et/ou le procédé utilisé (par ex. dégraissé, raffiné).

<sup>(16)</sup> L'espèce doit être ajoutée à la dénomination.

<sup>(17)</sup> L'espèce doit être ajoutée à la dénomination lorsque le produit est obtenu à partir de poissons d'élevage.

<sup>(18)</sup> La nature du produit d'origine peut remplacer la dénomination ou s'ajouter à celle-ci.

<sup>(19)</sup> La dénomination doit être modifiée ou complétée de manière à spécifier l'acide organique.

<sup>(20)</sup> Le procédé de fabrication peut être inclus dans la dénomination.

<sup>(21)</sup> Le nom usuel des souches de levure peut s'écarter de la taxonomie scientifique de sorte que des synonymes peuvent aussi être employés pour les souches énumérées.

<sup>(22)</sup> L'espèce de fruits, de légumes, de plante, d'épices et de fines herbes doit être ajoutée à la dénomination selon le cas.

<sup>(23)</sup> La dénomination doit être complétée par l'indication de l'origine botanique.

<sup>(24)</sup> La dénomination doit être modifiée ou complétée de manière à spécifier les acides gras utilisés.