

## Catalogue des matières premières d'aliments pour animaux qui ne doivent pas être annoncées

### 1. Dispositions générales

- 1.1 La dénomination d'une matière première d'aliments pour animaux dans la liste visée au ch. 3 ne peut être utilisée que pour une matière conforme aux exigences de l'entrée concernée.
- 1.2 Toute entrée inscrite dans la liste visée au ch. 3 respecte les restrictions d'utilisation des matières premières d'aliments pour animaux conformément à la législation applicable. Une attention particulière est accordée au respect des dispositions du chapitre 6 OSALA pour les matières premières d'aliments pour animaux qui sont des organismes génétiquement modifiés, qui sont produites à partir de tels organismes ou qui résultent d'un procédé de fermentation qui fait intervenir des micro-organismes génétiquement modifiés. Les matières premières d'aliments pour animaux qui consistent en des sous-produits animaux ou qui contiennent de tels sous-produits satisfont aux exigences de l'OSPA<sup>40</sup>. Les entreprises du secteur de l'alimentation animale faisant usage d'une matière première d'aliments pour animaux inscrite dans le catalogue veillent à la conformité de ladite matière à l'art. 7 OSALA.
- 1.3 On entend, par «anciennes denrées alimentaires», les denrées alimentaires autres que les déchets de cuisine et de table fabriquées à des fins de consommation humaine dans le plein respect de la législation applicable aux denrées alimentaires mais qui ne sont plus destinées à la consommation humaine pour des raisons pratiques ou logistiques ou en raison de défauts de fabrication, d'emballage ou autres et dont l'utilisation en tant qu'aliments pour animaux n'entraîne aucun risque sanitaire. La fixation de teneurs maximales visée à l'annexe 1.1, ch. 1 n'est pas applicable aux anciennes denrées alimentaires ni aux déchets de cuisine et de table. Elle est toutefois applicable lorsque ces denrées ou déchets sont ensuite transformés en aliments pour animaux.
- 1.4 Conformément aux bonnes pratiques visées à l'art. 41 OSALA, les matières premières d'aliments pour animaux doivent être exemptes d'impuretés chimiques résultant du procédé de fabrication et d'auxiliaires technologiques, à moins qu'il ne soit fixé une teneur maximale particulière dans le catalogue. Les substances dont l'utilisation dans des aliments pour animaux est interdite ne peuvent être présentes dans ces matières, et aucune teneur maximale ne peut être fixée pour de telles substances.

<sup>39</sup> Introduite par le ch. II al. 1 de l'O du DEFR du 15 mai 2013 (RO 2013 1739). Nouvelle teneur selon le ch. II al. 1 de l'O de l'OFAG du 24 avr. 2023 (RO 2023 218). Mise à jour par les ch. II al. 1 de l'O du DEFR du 1<sup>er</sup> nov. 2023 (RO 2023 745) et de l'O de l'OFAG du 24 avr. 2024, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> juin 2024 (RO 2024 196).

<sup>40</sup> RS 916.441.22

- 1.5 Conformément aux bonnes pratiques visées à l’art. 41 OSALA, les teneurs en impuretés chimiques des matières premières d’aliments pour animaux résultant du procédé de fabrication ou d’auxiliaires technologiques égales ou supérieures à 0,1 % peuvent avoir été indiquées dans le catalogue. Des teneurs inférieures à 0,1 % peuvent également avoir été fixées dans le catalogue si cela est jugé opportun pour les bonnes pratiques de commerce. Sauf spécification contraire dans le glossaire visé au ch. 2 ou dans la liste visée au ch. 3, les teneurs maximales sont exprimées sur une base massique. Les dispositions concernant les impuretés chimiques et les auxiliaires technologiques énoncées au présent chiffre ne s’appliquent pas aux matières premières d’aliments pour animaux répertoriées dans la liste des matières premières annoncées visée à l’art. 9, al. 3, OSALA.

Les teneurs maximales spécifiques pour les impuretés chimiques et les auxiliaires technologiques sont fixées dans la description du procédé figurant dans le glossaire visé au ch. 2, dans la description de la matière première d’aliments pour animaux figurant dans la liste visée au ch. 3 ou à la fin d’une catégorie de cette même liste. Les teneurs maximales fixées dans le glossaire visé au ch. 2 pour un procédé particulier sont applicables à toute matière première des aliments pour animaux répertoriée dans la liste visée au ch. 3, dans la mesure où, dans la description de ladite matière, il est fait référence audit procédé et où le procédé en question répond à la description qui en est donnée dans le glossaire visé au ch. 2. Cette règle ne s’applique pas lorsqu’une teneur maximale spécifique est fixée dans la liste visée au ch. 3.

- 1.6 Les matières premières d’aliments pour animaux non répertoriées au ch. 12 de la liste visée au ch. 3, fabriquées par fermentation ou dans lesquelles la présence de micro-organismes est naturelle et contenant des micro-organismes vivants peuvent être mises sur le marché pour autant que l’utilisation prévue des matières premières d’aliments pour animaux et aliments composés pour animaux contenant lesdites matières premières:
- a. n’est pas la multiplication desdits micro-organismes, et
  - b. n’est pas liée à une fonction exercée par un ou plusieurs micro-organismes conformément à l’annexe 6.1.

La présence de micro-organismes et les fonctions en résultant ne peuvent faire l’objet d’une allégation figurant sur les matières premières d’aliments pour animaux ou les aliments composés pour animaux contenant lesdites matières.

- 1.7 La pureté botanique des matières premières d’aliments pour 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. Les teneurs particulières dérogeant à ces règles générales figurent dans la liste visée au ch. 3.
- 1.8 La dénomination commune ou le qualificatif commun d’un ou de plusieurs des procédés énumérés dans la dernière colonne du glossaire visé au ch. 2 doivent être intégrés, le cas échéant, à la dénomination de la matière première d’aliments pour animaux figurant dans la liste visée au ch. 3 afin de préciser

que ladite matière a subi le ou les procédés indiqués, à l'exception des procédés déjà prévus par la description de la matière première d'aliments pour animaux figurant dans la liste visée au ch. 3. La mention de l'élément applicable est facultative lorsque le procédé utilisé est le séchage. Les matières premières d'aliments pour animaux dont la dénomination est formée par la combinaison d'une dénomination figurant dans la liste visée au ch. 3 et d'une dénomination commune ou d'un qualificatif commun d'un ou de plusieurs procédés énumérés dans le glossaire visé au ch. 2 sont réputées inscrites dans le catalogue. L'étiquetage doit comporter les déclarations obligatoires applicables à la matière première des aliments pour animaux concernée, le cas échéant telles qu'elles figurent dans les dernières colonnes du glossaire visé au ch. 2 et de la liste visée au ch. 3. Lorsqu'une méthode spécifique utilisée pour le procédé en question est définie dans la dernière colonne du glossaire visé au ch. 2, cette méthode est précisée dans la dénomination de la matière première d'aliments pour animaux.

- 1.9 Lorsque le procédé de fabrication d'une matière première d'aliments pour animaux diffère de la description du procédé concerné figurant dans le glossaire visé au ch. 2, le procédé de fabrication est détaillé dans la description de ladite matière selon la liste visée au ch. 3.
- 1.10 Pour une série de matières premières d'aliments pour animaux, des synonymes peuvent être utilisés. Ces synonymes figurent entre crochets dans la colonne «dénomination» de l'inscription relative à la matière première d'aliments pour animaux concernée dans la liste visée au ch. 3.
- 1.11 La désignation botanique d'un végétal figure uniquement dans la description de la première inscription de la liste visée au ch. 3 relative audit végétal.
- 1.12 L'art. 7, al. 2, et l'annexe 1.1, ch. 6, fixent les exigences en matière d'étiquetage en ce qui concerne la teneur en eau. L'art. 8, al. 1, let. b, et l'annexe 1.2 fixent les exigences en matière d'étiquetage en ce qui concerne les autres constituants analytiques. En outre, conformément à l'annexe 1.1, ch. 5, la teneur en cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique doit être déclarée lorsque celle-ci dépasse de manière générale 2,2 %, ou, pour certaines matières premières des aliments pour animaux, lorsque celle-ci dépasse la teneur fixée dans la section correspondante de l'annexe 1.2.
- 1.13 En dérogation au ch. 1.12:
  - a. les déclarations obligatoires relatives aux constituants analytiques mentionnés sur la liste visée au ch. 3 remplacent les déclarations obligatoires prévues dans la section correspondante de l'annexe 1.2;
  - b. si la colonne relative aux déclarations obligatoires figurant sur la liste visée au ch. 3 ne mentionne aucun des constituants analytiques dont la déclaration est exigée conformément à la section correspondante de l'annexe 1.2, 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 visée au ch. 3, 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 visée au ch. 3, ces teneurs s'appliquent au lieu de celles qui sont fixées à l'annexe 1.1, ch. 6; la déclaration de la teneur en eau n'est pas obligatoire si elle est inférieure à 14 %; lorsqu'aucune teneur en eau particulière n'est fixée dans ladite colonne, l'annexe 1.1, ch. 6, s'applique.
- 1.14 L'art. 6 s'applique à l'exploitant du secteur de l'alimentation animale qui allègue qu'une matière première d'aliments pour animaux présente davantage de propriétés que celles qui sont précisées dans la colonne «description» de la liste visée au ch. 3, ou qui fait référence à un procédé énuméré dans le glossaire visé au ch. 2 pouvant être assimilé à une allégation (la protection contre la dégradation ruminale, par exemple).
- 1.15 Lorsqu'une matière première d'aliments pour animaux, répertoriée dans la liste visée au ch. 3, pour laquelle une note exige que la dénomination soit complétée par l'espèce, se compose de plusieurs espèces, elle ne peut être considérée comme une matière première d'aliments pour animaux que si les végétaux ou animaux dont elle est issue, en tout ou en partie, présentent les mêmes caractéristiques et la même origine.

## 2. Glossaire des procédés

Le glossaire des procédés correspond à la partie B de l'annexe du règlement (UE) n° 68/2013<sup>41</sup>.

## 3. Liste des matières premières d'aliments pour animaux

- 3.1 La liste des matières premières d'aliments pour animaux correspond à la partie C de l'annexe du règlement (UE) n° 68/2013<sup>42</sup>.
- 3.2 La substance attapulгите visée au ch. 11.7.1 de la partie C de l'annexe du règlement (UE) n° 68/2013 est désormais considérée comme un additif conformément à l'art. 1 du règlement d'exécution (UE) 2023/1699<sup>43</sup>. Elle peut toutefois continuer à être importée, mise sur le marché et utilisée comme matière première jusqu'au 27 septembre 2030.

<sup>41</sup> Règlement (UE) n° 68/2013 de la Commission du 16 janvier 2013 relatif au catalogue des matières premières pour aliments des animaux, JO L 29 du 30.1.2013, p. 1; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 2022/1104, JO L 177 du 4.7.2022, p. 4.

<sup>42</sup> Règlement (UE) n° 68/2013 de la Commission du 16 janvier 2013 relatif au catalogue des matières premières pour aliments des animaux, JO L 29 du 30.1.2013, p. 1; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 2022/1104, JO L 177 du 4.7.2022, p. 4.

<sup>43</sup> Règlement d'exécution (UE) 2023/1699 de la Commission du 6 septembre 2023 relatif au statut de l'attapulгите en tant qu'additif pour l'alimentation animale relevant du champ d'application du règlement (CE) n° 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil, version du JO L 220 du 7.9.2023, p. 9.

▼ C1

PARTIE B  
Glossaire des procédés

	Procédé	Définition	Dénomination commune/ Qualificatif commun
1	<b>Turboséparation</b>	Séparation de particules au moyen d'un flux d'air	Turboséparé
2	<b>Aspiration</b>	Procédé permettant, au moyen d'un flux d'air, d'éliminer de céréales en vrac en cours de transfert les poussières, particules fines et autres particules de fines de grains en suspension	Aspiré
3	<b>Blanchiment</b>	Procédé consistant en un traitement thermique d'une substance organique, à l'eau bouillante ou en autoclave, afin de dénaturer les enzymes naturels, d'assouplir les tissus et d'éliminer les arômes bruts, suivi d'une immersion dans l'eau froide pour arrêter le processus de cuisson	Blanchi
4	<b>Décoloration</b>	Élimination de la couleur naturelle par des procédés chimiques ou physiques ou par l'utilisation de terre décolorante	Décoloré
5	<b>Réfrigération</b>	Abaissement de la température sous la température ambiante mais au-dessus du point de congélation afin de favoriser la conservation	Réfrigéré
6	<b>Hachage</b>	Réduction de la taille des particules au moyen d'une ou de plusieurs lames	Haché
7	<b>Nettoyage</b>	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	<b>Concentration <sup>(1)</sup></b>	Élimination de l'eau et/ou d'autres constituants <sup>(2)</sup>	Concentré

## ▼ C1

	Procédé	Définition	Dénomination commune/ Qualificatif commun
9	<b>Condensation</b>	Passage d'une substance de l'état gazeux à l'état liquide	Condensé
10	<b>Cuisson</b>	Application de chaleur destinée à modifier les propriétés physico-chimiques de matières premières pour aliments des animaux	Cuit
11	<b>Concassage/Trituration</b>	Réduction de la taille de particules à l'aide d'un concasseur	Concassé, trituré
12	<b>Cristallisation</b>	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	<b>Décortilage</b> <sup>(3)</sup>	Élimination totale ou partielle des couches extérieures des grains, graines, fruits, noix, etc.	Décortiqué, partiellement décortiqué
14	<b>Dépelliculage/Écosage/Montage/Écalage</b>	Élimination des enveloppes de fèves, de grains et de graines, généralement par des procédés physiques	Dépelliculé, écosé, mondé ou écalé <sup>(4)</sup>
15	<b>Dépectinisation</b>	Extraction des pectines d'une matière première pour aliments des animaux	Dépectinisé
16	<b>Dessiccation</b>	Procédé d'extraction de l'humidité	Desséché ou déshydraté
17	<b>Débourbage</b>	Procédé permettant d'éliminer les souillures de la surface d'un produit	Débourbé
18	<b>Dessucrage</b>	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	<b>Détoxification</b>	Procédé visant à détruire des contaminants toxiques ou à en réduire la teneur dans un produit	Détoxifié
20	<b>Distillation</b>	Fractionnement de liquides portés à ébullition, la vapeur condensée étant recueillie dans un récipient distinct	Distillé
21	<b>Séchage</b>	Déshydratation artificielle ou naturelle	Séché naturellement ou séché artificiellement, selon le cas

## ▼ C1

	Procédé	Définition	Dénomination commune/ Qualificatif commun
22	<b>Ensilage</b>	Procédé consistant à contrôler la détérioration naturelle des matières premières pour aliments des animaux par une acidification en condition anaérobie due à la fermentation naturelle, avec ou sans adjonction d'additifs d'ensilage	Ensilé
23	<b>Évaporation</b>	Réduction de la teneur en eau	Évaporé
24	<b>Expansion</b>	Procédé thermique au cours duquel la vaporisation brutale de l'eau contenue dans le produit provoque l'éclatement de celui-ci	Expansé ou soufflé
25	<b>Dégraissage/Déshuilage par pressage</b>	Élimination d'huile/de matières grasses par pressage	Tourteau de pression et huile/matières grasses
26	<b>Extraction</b>	Extraction des constituants solubles d'une matière première brute par séparation totale ou partielle, avec de l'eau ou un autre solvant, les matières obtenues en phases liquide et solide étant un extrait <sup>(5)</sup> et un ou plusieurs coproduits d'extraction <sup>(6)</sup>	Extrait/huile/sucre ou coproduit d'extraction/tourteau/mélasse, selon le cas
27	<b>Extrusion</b>	Procédé thermique au cours duquel l'eau contenue dans le produit est évaporée rapidement, ce qui décompose celui-ci, suivi d'une mise en forme spécifique du produit par passage à travers une filière définie	Extrudé
28	<b>Fermentation</b>	Procédé par lequel des micro-organismes (bactéries, champignons, levures, etc.) sont produits ou utilisés sur des matières premières afin de modifier la composition chimique ou les propriétés chimiques de ces matières	Fermenté
29	<b>Filtration</b>	Procédé de passage d'un liquide à travers un milieu poreux ou un filtre à membrane afin d'en éliminer les particules solides, le résultat étant une matière première pour aliments des animaux filtrée et un résidu de filtration <sup>(2)</sup>	Filtré
30	<b>Floconnage</b>	Laminage d'une matière première humide traitée thermiquement pour la réduire en morceaux minces	Flocons
31	<b>Mouture sèche</b>	Traitement physique du grain en vue de réduire la taille des particules et de faciliter la séparation des constituants du grain (notamment la farine, le son et le remoulage)	Farine, son, farine basse <sup>(7)</sup> , remoulage, selon le cas

## ▼ C1

	Procédé	Définition	Dénomination commune/ Qualificatif commun
32	<b>Frigélisation</b>	Refroidissement d'huiles permettant d'en séparer les parties plus saturées des parties plus insaturées. Les parties plus saturées de l'huile figent par refroidissement tandis que les parties plus insaturées sont liquides et peuvent, par exemple, être décantées. Le produit frigélisé est l'huile figée.	Frigélisé
33	<b>Fragmentation</b>	Procédé permettant de séparer une matière première pour aliments des animaux en fragments	Fragmenté
34	<b>Friture</b>	Procédé de cuisson de matières premières pour aliments des animaux dans de l'huile ou des matières grasses	Frit
35	<b>Gélification</b>	Procédé permettant la formation d'un gel, une matière première solide analogue à de la gelée, dont la souplesse/faiblesse ou la rigidité/solidité peut être modifiée par adjonction d'agents de gélification	Gélifié
36	<b>Granulation</b>	Traitement de matières premières pour aliments des animaux permettant d'obtenir une taille de particules et une consistance précises	Granulé
37	<b>Broyage/Mouture</b>	Réduction de la taille des particules de matières premières solides pour aliments des animaux, par voie sèche ou humide	Broyé ou moulu
38	<b>Chauffage</b>	Procédés thermiques réalisés dans des conditions particulières telles que la pression et l'humidité	Chauffé/Traité thermiquement
39	<b>Hydrogénation</b>	Procédé catalytique ayant pour objet la saturation des doubles liaisons d'huiles, de matières grasses ou d'acides gras, pratiqué à température élevée sous pression d'hydrogène et destiné à obtenir des triglycérides ou acides gras partiellement ou totalement saturés, ou des polyols par la réduction des groupes carbonyles des hydrates de carbone en groupes hydroxyles	Hydrogéné, partiellement hydrogéné
40	<b>Hydrolyse</b>	Réduction de la taille moléculaire par traitement approprié avec de l'eau sous l'action de la chaleur ou de la pression, d'enzymes ou d'un acide/d'une base. Pour les matières premières hydrolysées pour aliments des animaux relevant du règlement (CE) n° 1069/2009, la définition qui y figure s'applique.	Hydrolysé
41	<b>Liquéfaction</b>	Passage d'une substance de l'état solide ou gazeux à l'état liquide	Liquéfié

## ▼ C1

	Procédé	Définition	Dénomination commune/ Qualificatif commun
42	<b>Macération</b>	Procédé consistant à placer dans un liquide soit la matière première pour aliments des animaux, soit une matière première brute préalable à la matière première pour aliments des animaux, pour en extraire les composés solubles à l'aide de méthodes mécaniques qui entraînent une réduction de la taille de ladite matière première <sup>(2)</sup>	Macéré
43	<b>Maltage</b>	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	<b>Fusion</b>	Passage d'une substance de l'état solide à l'état liquide par application de chaleur	Fondu
45	<b>Micronisation</b>	Procédé permettant de réduire à l'échelle micrométrique le diamètre moyen des particules constituant une matière première solide	Micronisé
46	<b>Étuvage</b>	Procédé comprenant un trempage dans de l'eau et un traitement thermique permettant la gélatinisation complète de l'amidon, suivis par un séchage	Étuvé
47	<b>Pasteurisation</b>	Chauffage à une température critique pendant une durée spécifiée afin d'éliminer les micro-organismes nocifs, suivi par un refroidissement rapide	Pasteurisé
48	<b>Épluchage</b>	Élimination de la pelure/peau des fruits et légumes	Pelé/Épluché
49	<b>Agglomération</b>	Mise en forme par compression à travers une matrice	Aggloméré
50	<b>Usinage (du riz)</b>	Élimination partielle ou presque totale du son et des embryons du riz décortiqué	Usiné
51	<b>Prégélatinisation</b>	Modification de l'amidon en vue d'accroître significativement sa capacité de gonflement dans l'eau froide	Prégélatinisé <sup>(8)</sup>
52	<b>Pressage <sup>(9)</sup></b>	Séparation totale ou partielle des phases liquide et solide par des forces mécaniques	Pressé
53	<b>Raffinage</b>	Élimination complète ou partielle des impuretés ou des composants indésirables par des traitements chimiques ou physiques	Raffiné, partiellement raffiné

## ▼ C1

	Procédé	Définition	Dénomination commune/ Qualificatif commun
54	<b>Torréfaction</b>	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	<b>Aplatissage, laminage</b>	Réduction de la taille de particules par passage de la matière première (des grains, par exemple) entre des paires de rouleaux	Aplati, laminé
56	<b>Protection contre la dégradation ruminale</b>	Procédé destiné, par traitement physique (chaleur, pression, vapeur ou combinaison de ces facteurs) et/ou par l'action de lignosulfonates, d'hydroxyde de sodium ou d'acides organiques (tels que l'acide propionique ou l'acide tannique), par exemple, à protéger les nutriments de la dégradation dans le rumen  Les matières premières pour aliments des animaux ne doivent pas être protégées contre la dégradation ruminale par l'action du formaldéhyde.	Protégé contre la dégradation ruminale par l'action de [insérer la mention applicable]
57	<b>Tamissage/Criblage</b>	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	<b>Écumage/Écrémage</b>	Séparation de la couche flottant à la surface d'un liquide (matière grasse du lait, par exemple) par procédés mécaniques	Écumé/Écrémé
59	<b>Tranchage</b>	Découpe de matières premières pour aliments des animaux en lamelles plates	Tranché
60	<b>Trempage/Mouillage</b>	Humidification et amollissement de matières premières pour aliments des animaux, généralement des graines, afin de réduire le temps de cuisson, de contribuer à l'élimination du tégument et de faciliter l'absorption d'eau afin d'activer le processus de germination ou de réduire la teneur en facteurs antinutritionnels naturels	Trempé, humidifié
61	<b>Séchage par atomisation</b>	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	Séché [par atomisation], poudre

## ▼ C1

	Procédé	Définition	Dénomination commune/ Qualificatif commun
62	<b>Autoclavage</b>	Procédé de chauffage et cuisson à la vapeur sous pression, permettant d'accroître la digestibilité	Autoclavé
63	<b>Toastage</b>	Chauffage à la chaleur sèche, généralement appliqué aux graines oléagineuses, notamment pour réduire ou éliminer les facteurs antinutritionnels naturels	Toasté
64	<b>Ultrafiltration</b>	Filtration de liquides à travers une fine membrane perméable aux molécules de faible taille seulement	Filtré par ultrafiltration
65	<b>Dégermage</b>	Procédé consistant en l'élimination complète ou partielle du germe d'une graine de céréale concassée	Dégermé
66	<b>Infranisation</b>	Procédé thermique utilisant la chaleur par rayonnement infrarouge pour cuire et torrifier des céréales, des racines, des graines ou des tubercules ou leurs coproduits, généralement suivi par un floconnage	Infranisé
67	<b>Cassage (d'huiles et de matières grasses, hydrogénées ou non)</b>	Procédé chimique d'hydrolyse de matières grasses ou d'huiles. La réaction de matières grasses ou d'huiles et de l'eau, pratiquée à des températures et pressions élevées, permet d'obtenir des acides gras bruts dans la phase hydrophobe et des eaux douces (glycérol brut) dans la phase hydrophile	Obtenu par cassage
68	<b>Extraction assistée par ultrasons (EAU)</b>	Procédé permettant la libération de composés solubles par transformation mécanique sous l'action d'ultrasons de puissance et de chaleur dans de l'eau	Obtenu par EAU (extraction assistée par ultrasons)
69	<b>Déballage mécanique (de denrées alimentaires)</b>	Élimination mécanique de matériaux d'emballage	Déballé mécaniquement
70	<b>Traitement alcalin [traitement à la soude]</b>	Application d'hydroxyde de sodium <sup>(10)</sup> sur une matière première pour aliments des animaux riche en fibres afin d'en améliorer la digestibilité	Traité à la soude

(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) La fonction principale des matières premières pour aliments des animaux ainsi traitées est d'apporter des protéines, des hydrates de carbone, des graisses, de l'énergie, des minéraux ou des fibres alimentaires.

(3) «Décorticage» peut, selon le cas, être remplacé par «dépelliculage», «écossage», «mondage» ou «écalage». Il convient alors d'utiliser le qualificatif commun «dépelliculé», «écossé», «mondé» ou «écalé».

(4) Dans le cas du riz, le terme utilisé pour décrire ce procédé est «décorticage», et le qualificatif commun est «décortiqué».

(5) L'extrait désigne la phase liquide contenant les solubles (par exemple, matières grasses/huile, sucre ou autres composants solubles). La fonction principale de ces extraits dans l'alimentation animale est d'apporter des protéines, des hydrates de carbone, des graisses, de l'énergie, des minéraux ou des fibres alimentaires. Le fait que l'extraction figure sur la liste des procédés utilisés pour les matières premières pour aliments des animaux ne fait pas obstacle à ce que des extraits soient classés comme additifs pour l'alimentation animale.

(6) Le coproduit de l'extraction désigne la fraction issue du procédé d'extraction autre que l'extrait, par exemple des tourteaux. La fonction principale de ces coproduits d'extraction dans l'alimentation animale est d'apporter des protéines, des hydrates de carbone, des graisses, de l'énergie, des minéraux ou des fibres alimentaires.

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

(8) 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.

(9) Dans la version française, «pressage» peut, selon le cas, être remplacé par «extraction mécanique».

(10) Dans le respect des instructions pour une utilisation appropriée et sûre.

▼ **C1**

## PARTIE C

## Liste des matières premières pour aliments des animaux

## 1. Grains de céréales et produits dérivés

Numéro	Dénomination (1)	Description	Déclarations obligatoires
1.1.1	<b>Orge</b>	Grains de <i>Hordeum vulgare</i> L.	
1.1.2	<b>Orge soufflée</b>	Produit obtenu à partir d'orge moulue ou brisée par traitement en milieu humide et chaud et sous pression	Amidon
1.1.3	<b>Orge torréfiée</b>	Produit de la torréfaction incomplète de l'orge, peu coloré	Amidon, si > 10 % Protéine brute, si > 15 %
1.1.4	<b>Flocons d'orge</b>	Produit obtenu par autoclavage ou infranisation et aplatissement d'orge mondé, pouvant contenir une faible proportion de balle d'orge	Amidon
1.1.5	<b>Fibres d'orge</b>	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	<b>Enveloppes de grains d'orge</b>	Produit résultant de la mouture sèche, du criblage et du dépelliculage de grains d'orge	Cellulose brute Protéine brute, si > 10 %
1.1.7	<b>Remoulage d'orge</b>	Produit obtenu lors de la transformation d'orge préalablement criblé et mondé en orge perlé, en semoule ou en farine, constitué principalement de particules d'endosperme et de fins fragments de balles et de quelques résidus de criblage	Cellulose brute Amidon
1.1.8	<b>Protéine d'orge</b>	Produit d'orge obtenu après séparation de l'amidon et du son, constitué principalement de protéines	Protéine brute
1.1.9	<b>Aliment de protéine d'orge</b>	Produit d'orge obtenu après séparation de l'amidon, constitué principalement de protéines et de particules d'endosperme	Teneur en eau, si < 45 % ou > 60 % Si la teneur en eau est < 45 %: — Protéine brute — Amidon
1.1.10	<b>Solubles d'orge</b>	Produit d'orge obtenu après extraction des protéines et de l'amidon par voie humide	Protéine brute

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
1.1.11	<b>Son d'orge</b>	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	<b>Amidon d'orge liquide</b>	Fraction amylicée secondaire de l'amidonnerie de l'orge	Si la teneur en eau est < 50 %: — Amidon
1.1.13	<b>Résidus de criblage d'orge de malterie</b>	Produit de criblage mécanique (fractionnement granulométrique) constitué de grains d'orge de taille insuffisante et de fractions de grains séparés avant le maltage	Cellulose brute Cendres brutes, si > 2,2 %
1.1.14	<b>Fines d'orge de malterie et de malt</b>	Produit constitué de fractions de grains d'orge et de malt séparées lors de la production du malt	Cellulose brute
1.1.15	<b>Balle d'orge de malterie</b>	Produit du nettoyage de l'orge de malterie, constitué de fractions de balle et de fines	Cellulose brute
1.1.16	<b>Drèches d'orge de distillerie humides</b>	Produit d'éthanolerie de l'orge contenant la fraction solide du sous-produit provenant de la distillation	Teneur en eau, si < 65 % ou > 88 % Si la teneur en eau est < 65 %: — Protéine brute
1.1.17	<b>Solubles d'orge de distillerie humides</b>	Produit d'éthanolerie de l'orge contenant la fraction soluble du sous-produit provenant de la distillation	Teneur en eau, si < 45 % ou > 70 % Si la teneur en eau est < 45 %: — Protéine brute
1.1.18	<b>Malt <sup>(2)</sup></b>	Produit de la germination, du séchage, de la mouture et/ou de l'extraction de céréales	
1.1.19	<b>Radicelles de malt <sup>(2)</sup></b>	Produit de la germination de céréales de malterie et de nettoyage du malt constitué de radicelles, de fines de céréales, de balle et de brisures de petits grains de céréales maltées	
1.2.1	<b>Maïs <sup>(3)</sup></b>	Grains de <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i>	
1.2.2	<b>Flocons de maïs <sup>(3)</sup></b>	Produit obtenu par autoclavage ou infranisation et laminage de maïs décortiqué. Il peut contenir une faible proportion de spathes de maïs	Amidon

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
1.2.3	<b>Remoulage de maïs</b> <sup>(3)</sup>	Produit de semoulerie de maïs constitué principalement de fragments d'enveloppes et de particules de grains dont on a éliminé moins d'endosperme que dans le son de maïs. Le produit peut contenir quelques fragments de germes de maïs.	Cellulose brute Amidon Matières grasses brutes, si > 5 %
1.2.4	<b>Son de maïs</b> <sup>(3)</sup>	Produit 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	<b>Rafles de maïs</b> <sup>(3)</sup>	Épi de maïs entier, qui peut comprendre de petites quantités de maïs et de spathes qui pourraient ne pas avoir été éliminés pendant une récolte mécanisée	Cellulose brute Amidon
1.2.6	<b>Résidus de criblage de maïs</b> <sup>(3)</sup>	Fraction de grains de maïs séparés par criblage à l'entrée du produit	
1.2.7	<b>Fibres de maïs</b> <sup>(3)</sup>	Produit d'amidonnerie de maïs constitué principalement de fibres	Teneur en eau, si < 50 % ou > 70 % Si la teneur en eau est < 50 %: — Cellulose brute
1.2.8	<b>Protéine de maïs [gluten de maïs]</b> <sup>(3)</sup>	Produit d'amidonnerie de maïs constitué principalement de protéines (prolamines) obtenues lors de la séparation de l'amidon	Teneur en eau, si < 70 % ou > 90 % Si la teneur en eau est < 70 %: — Protéine brute
1.2.9	Protéines fourragères de maïs [gluten feed de maïs] <sup>(3)</sup>	Produit d'amidonnerie de maïs composé de son et de solubles de maïs. Il peut aussi comprendre des brisures de maïs et des coproduits d'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 contenir jusqu'à 2 % de sodium et 2 % de chlorure.	Teneur en eau, si < 40 % ou > 65 % Si la teneur en eau est < 40 %: — Protéine brute — Cellulose brute — Amidon

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
1.2.10	<b>Germe de maïs</b> <sup>(3)</sup>	Produit de semoulerie ou d'amidonnerie de maïs, constitué essentiellement de germes, d'enveloppes et de parties d'endosperme de maïs	Teneur en eau, si < 40 % ou > 60 % Si la teneur en eau est < 40 %: — Protéine brute — Matières grasses brutes
1.2.11	<b>Tourteau de pression de germes de maïs</b> <sup>(3)</sup>	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	<b>Tourteau d'extraction de germes de maïs</b> <sup>(3)</sup>	Produit d'huilerie obtenu par extraction de germes de maïs transformés	Protéine brute
1.2.13	<b>Huile brute de germes de maïs</b> <sup>(3)</sup>	Huiles et matières grasses obtenues par pressage et/ou extraction de germes de maïs	Teneur en eau, si > 1 %
1.2.14	<b>Maïs soufflé</b> <sup>(3)</sup>	Produit obtenu à partir de maïs moulu ou brisé par traitement en milieu humide et chaud et sous pression	Amidon
1.2.15	<b>Eau de trempage de maïs</b> <sup>(3)</sup>	Fraction liquide concentrée provenant du trempage du maïs	Teneur en eau, si < 45 % ou > 65 % Si la teneur en eau est < 45 %: — Protéine brute
1.2.16	<b>Ensilage de maïs doux</b> <sup>(3)</sup>	Coproduit de l'industrie du traitement du maïs, composé de rafles, de spathes et de bases de coiffes hachées et égouttées ou pressées, obtenu par hachage de rafles, de spathes, de feuilles, de coiffes et de quelques amandes de maïs doux	Cellulose brute
1.2.17	<b>Maïs dégermé concassé</b> <sup>(3)</sup>	Produit obtenu par dégermination de maïs concassé, constitué principalement de fragments d'endosperme. Le produit peut contenir quelques germes et particules d'enveloppe de maïs	Cellulose brute Amidon
1.2.18	<b>Gritz (semoule) de maïs</b> <sup>(3)</sup>	Fragments durs de maïs moulu, contenant peu ou pas de son ou de germes	Cellulose brute Amidon

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
1.2.19	<b>Aliment de tourteau d'extraction de germes de maïs/ Tourteau feed d'extraction de germes de maïs <sup>(2)</sup></b>	Produit d'huilerie obtenu par extraction de germes de maïs transformés. Uniquement lorsque la production intervient sur un site intégré de trituration et de raffinage, le produit peut contenir jusqu'à:  — 1 % de la somme de la terre décolorante usée et des auxiliaires de filtration (terre de diatomées, silicates et silice amorphes, phyllosilicates et fibres cellulosiques ou ligneuses, par exemple);  — 1,3 % de lécithines brutes;  — 2 % de pâtes de neutralisation (soap-stock).	Protéine brute
1.2.20	<b>Mélange grain-rafles de maïs</b>	Grains et rafles de maïs	
1.2.21	<b>Mélange grain-rafles de maïs, avec balles</b>	Grains, rafles et balles de maïs	
1.3.1	<b>Millet</b>	Grains de <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.4.1	<b>Avoine</b>	Grains d' <i>Avena sativa</i> L. et d'autres cultivars d'avoine	
1.4.2	<b>Avoine écalée</b>	Grains d'avoine écalés	
1.4.3	<b>Flocons d'avoine</b>	Produit obtenu par autoclavage ou infranisation et laminage d'avoine décortiquée. Il peut contenir une faible proportion d'enveloppes d'avoine.	Amidon
1.4.4	<b>Issues d'avoine décortiquée</b>	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	<b>Son d'avoine</b>	Produit de meunerie obtenu à partir de grains d'avoine décortiquée criblés. Il est constitué principalement de fragments de balles et particules de grains dont la plus grande partie de l'endosperme a été éliminée.	Cellulose brute
1.4.6	<b>Écales d'avoine</b>	Produit de l'écalage de grains d'avoine	Cellulose brute

## ▼ C1

Numéro	Dénomination (1)	Description	Déclarations obligatoires
1.4.7	<b>Avoine soufflée</b>	Produit obtenu à partir d'avoine moulue ou brisée par traitement en milieu humide et chaud et sous pression	Amidon
1.4.8	<b>Gruaux d'avoine</b>	Avoine nettoyée et écalée	Cellulose brute Amidon
1.4.9	<b>Farine d'avoine</b>	Produit de la mouture de grains d'avoine	Cellulose brute Amidon
1.4.10	<b>Farine d'avoine fourragère</b>	Produit d'avoine à teneur élevée en amidon, après décortilage	Cellulose brute
1.4.11	<b>Remoulage d'avoine</b>	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	<b>Tourteau d'extraction (de graine) de quinoa</b>	Graine entière de quinoa ( <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) nettoyée dont la saponine contenue dans l'enveloppe a été éliminée	
1.6.1	<b>Riz en brisures</b>	Partie du grain de riz ( <i>Oryza sativa</i> L.) d'une longueur inférieure à trois quarts de celle d'un grain entier. Le riz peut avoir été étuvé.	Amidon
1.6.2	<b>Riz usiné</b>	Riz décortiqué dont le son et l'embryon ont été presque totalement éliminés pendant l'usinage. Le riz peut avoir été étuvé.	Amidon
1.6.3	<b>Riz pré-gélatinisé</b>	Produit obtenu par pré-gélatinisation de riz usiné ou en brisures	Amidon
1.6.4	<b>Riz extrudé</b>	Produit de l'extrusion de la farine de riz	Amidon
1.6.5	<b>Flocons de riz</b>	Produit obtenu par floconnage de grains de riz ou de brisures de grains pré-gélatinisés	Amidon
1.6.6	<b>Riz décortiqué</b>	Riz paddy ( <i>Oryza sativa</i> L.) dont seule la balle a été éliminée. Une certaine perte de son peut découler du décortilage et des manipulations.	Amidon Cellulose brute

## ▼ C1

Numéro	Dénomination (1)	Description	Déclarations obligatoires
1.6.7	<b>Riz fourrager moulu</b>	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	<b>Farine de riz</b>	Produit obtenu par la mouture de riz usiné. Le riz peut avoir été étuvé.	Amidon
1.6.9	<b>Farine de riz décor-tiqué</b>	Produit obtenu par la mouture de riz décortiqué. Le riz peut avoir été étuvé.	Amidon Cellulose brute
1.6.10	<b>Son de riz</b>	Produit obtenu pendant l'usinage du riz, principalement constitué des couches externes du grain (péricarpe, tégument, noyau, aleurone) ainsi que d'une partie du germe. Le riz peut avoir été étuvé ou extrudé.	Cellulose brute
1.6.11	<b>Son de riz contenant du carbonate de calcium</b>	Produit obtenu pendant l'usinage du riz, principalement constitué des couches externes du grain (péricarpe, tégument, noyau, aleurone) ainsi que d'une partie du germe. Le produit peut contenir jusqu'à 23 % de carbonate de calcium utilisé comme auxiliaire technologique. Le riz peut avoir été étuvé.	Cellulose brute Carbonate de calcium
1.6.12	<b>Son de riz déshuilé</b>	Son de riz obtenu après extraction de l'huile	Cellulose brute
1.6.13	<b>Huile de son de riz</b>	Huile extraite de son de riz stabilisé	
1.6.14	<b>Farines basses de riz</b>	Produit de meunerie et d'amidonnerie du riz, obtenu par mouture sèche ou humide suivie d'un tamisage, et constitué principalement d'amidon, de protéines, de matières grasses et de fibres. Le riz peut avoir été étuvé. Le produit peut contenir jusqu'à 0,25 % de sodium et jusqu'à 0,25 % de sulfate.	Amidon, si > 20 % Protéine brute, si > 10 % Matières grasses brutes, si > 5 % Cellulose brute

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
1.6.15	<b>Farines basses de riz contenant du carbonate de calcium</b>	Produit obtenu pendant l'usinage du riz, constitué principalement de particules de la couche d'aleurone et d'endosperme. Il peut contenir jusqu'à 23 % de carbonate de calcium utilisé comme auxiliaire technologique. Le riz peut avoir été étuvé.	Amidon Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute Carbonate de calcium
1.6.16	<b>Riz</b>	Grains d' <i>Oryza sativa</i> L.	
1.6.17	<b>Germe de riz</b>	Produit obtenu pendant l'usinage du riz, constitué principalement de l'embryon	Matières grasses brutes Protéine brute
1.6.18	<b>Tourteau de pression de germes de riz</b> <sup>(2)</sup>	Produit d'huilerie obtenu après pressage de germes de riz	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
1.6.20	<b>Protéine de riz</b>	Produit d'amidonnerie du riz obtenu par tamisage sur mouture humide, séparation, concentration et séchage	Protéine brute
1.6.21	<b>Aliment liquide de riz</b>	Produit liquide concentré découlant de la mouture humide et du tamisage du riz	Amidon
1.6.22	<b>Riz soufflé</b>	Produit obtenu par expansion de grains ou de brisures de riz	Amidon
1.6.23	<b>Riz fermenté</b>	Produit de la fermentation de riz	Amidon
1.6.24	<b>Riz difforme usiné/ Riz crayeux usiné</b>	Produit obtenu pendant l'usinage du riz, constitué principalement de grains difformes et/ou crayeux et/ou endommagés et/ou naturellement colorés (verts, rouges ou jaunes) et/ou de grains de structure normale décortiqués, entiers ou en brisures	Amidon
1.6.25	<b>Riz immature usiné</b>	Produit obtenu pendant l'usinage du riz, constitué principalement de grains immatures et/ou crayeux	Amidon
1.7.1	<b>Seigle</b>	Grains de <i>Secale cereale</i> L.	

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
1.7.2	<b>Farine basse de seigle</b>	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	<b>Remoulage de seigle</b>	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	<b>Son de seigle</b>	Produit de la meunerie de seigle criblé, constitué principalement de fragments d'enveloppes ainsi que de particules de grains débarrassés de la plus grande partie de l'endosperme	Amidon Cellulose brute
1.8.1	<b>Sorgho [milo]</b>	Grains/graines de <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench	
1.8.2	<b>Sorgho blanc</b>	Grains de cultivars spécifiques de sorgho au tégument de couleur blanche	
1.8.3	<b>Aliment de sorgho</b>	Produit séché obtenu au cours de la séparation de l'amidon du sorgho, constitué principalement de son. Il peut également contenir des résidus séchés d'eau de macération, et des germes pourraient être ajoutés.	Protéine brute
1.9.1	<b>Épeautre</b>	Grains d'épeautre <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank ou <i>Triticum monococcum</i> L.	
1.9.2	<b>Son d'épeautre</b>	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	<b>Balles d'épeautre</b>	Produit de décorticage de grains d'épeautre	Cellulose brute
1.9.4	<b>Farine basse d'épeautre</b>	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

▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
1.10.1	<b>Triticale</b>	Grains de l'hybride <i>Triticum</i> × <i>Secale cereale</i> L.	
1.11.1	<b>Blé</b>	Grains de <i>Triticum aestivum</i> L., de <i>Triticum durum</i> Desf. et d'autres cultivars de blé.	
1.11.2	<b>Radicelles de blé</b>	Produit de la germination de blé de malterie et de nettoyage du malt constitué de radicules, de fines de céréales, de balles et de petits grains de blé maltés brisés	
1.11.3	<b>Blé pré-gélatinisé</b>	Produit obtenu à partir de blé moulu ou brisé par traitement en milieu humide et chaud et sous pression	Amidon
1.11.4	<b>Farine basse de blé</b>	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	<b>Flocons de blé</b>	Produit obtenu par autoclavage ou infranisation et laminage de blé décortiqué. Il peut contenir une faible proportion de balles de blé.	Cellulose brute Amidon
1.11.6	<b>Remoulage de blé</b>	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	<b>Son de blé <sup>(4)</sup></b>	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	<b>Particules de blé fermenté malté</b>	Produit obtenu par l'application combinée des procédés du maltage et de la fermentation de blé et de son de blé, suivie d'un séchage et d'une mouture	Amidon Cellulose brute

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
1.11.10	<b>Fibres de blé</b>	Fibres extraites lors de la transformation de blé. Produit constitué principalement de fibres	Teneur en eau, si < 60 % ou > 80 % Si la teneur en eau est < 60 %: — Cellulose brute
1.11.11	<b>Germe de blé</b>	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	<b>Germe de blé fermenté</b>	Produit de la fermentation de germes de blé	Protéine brute Matières grasses brutes
1.11.13	<b>Tourteau de pression de germes de blé <sup>(5)</sup></b>	Produit d'huilerie obtenu par pressage de germes de blé [ <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. et autres cultivars 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	<b>Protéine de blé</b>	Protéine de blé extraite lors de la fabrication d'amidon ou d'éthanol. Le produit peut être partiellement hydrolysé.	Protéine brute
1.11.16	<b>Gluten feed de blé</b>	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 amylacés et produits de raffinage ou de fermentation de produits amylacés peuvent être ajoutés.	Teneur en eau, si < 45 % ou > 60 % Si la teneur en eau est < 45 %: — Protéine brute — Amidon
1.11.18	<b>Gluten de froment élastique</b>	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	<b>Amidon de blé liquide</b>	Produit issu de la production d'amidon ou de glucose et de gluten à partir de blé	Teneur en eau, si < 65 % ou > 85 % Si la teneur en eau est < 65 %: — Amidon

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
1.11.20	<b>Amidon de blé non déprotéiné partiellement dessucré</b>	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 calculés en saccharose
1.11.21	<b>Solubles de blé</b>	Produit de blé obtenu après extraction des protéines et de l'amidon par voie humide. Il peut être hydrolysé.	Teneur en eau, si < 55 % ou > 85 % Si la teneur en eau est < 55 %: — Protéine brute
1.11.22	<b>Concentré de levures de blé</b>	Coproduit humide libéré après la fermentation d'amidon de blé en vue de la production d'alcool	Teneur en eau, si < 60 % ou > 80 % Si la teneur en eau est < 60 %: — Protéine brute
1.11.23	<b>Résidus de criblage de blé de malterie</b>	Produit de criblage mécanique (fractionnement granulométrique) constitué de grains de blé de taille insuffisante et de fractions de grains séparés avant le maltage	Cellulose brute
1.11.24	<b>Fines de blé de malterie et de malt</b>	Produit constitué de fractions de grains de blé et de malt séparées lors de la production du malt	Cellulose brute
1.11.25	<b>Balle de blé de malterie</b>	Produit du nettoyage de blé de malterie, constitué de fractions de balle et de fines	Cellulose brute
1.11.26	<b>Aleurone de blé</b>	Produit obtenu par séparation de la couche d'aleurone du son de blé	Protéine brute Cellulose brute
1.12.2	<b>Farine de grains <sup>(2)</sup></b>	Farine de grains de céréales moulus	Amidon Cellulose brute
1.12.3	<b>Concentré de protéine de grains <sup>(2)</sup></b>	Concentré et produit séché obtenu à partir de grains après élimination de l'amidon par fermentation à la levure	Protéine brute
1.12.4	<b>Résidus de criblage de grains de céréales <sup>(2)</sup></b>	Produit de criblage mécanique (fractionnement granulométrique) constitué de petits grains et de fractions de grains pouvant avoir germé, séparés avant transformation ultérieure du grain. La teneur du produit en cellulose brute est supérieure à celle des céréales non fractionnées (en raison de la présence de balles, par exemple).	Cellulose brute

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
1.12.5	<b>Germe de grain de céréales <sup>(2)</sup></b>	Produit de meunerie et d'amidonnerie constitué essentiellement de germes de grains de céréales, aplatis ou non, auxquels peuvent encore adhérer des fragments d'endosperme et d'enveloppes	Protéine brute Matières grasses brutes
1.12.6	<b>Sirop d'eaux de trempé de céréales <sup>(2)</sup></b>	Produit céréalier obtenu par évaporation du concentré des eaux de trempé résultant de la fermentation et de la distillation de céréales utilisées pour la production d'alcools de céréales	Teneur en eau, si < 45 % ou > 70 % Si la teneur en eau est < 45 %: — Protéine brute
1.12.7	<b>Drèches humides de distillerie <sup>(2)</sup></b>	Produit humide correspondant à la fraction solide obtenue par centrifugation et/ou filtration d'eaux de trempé de céréales fermentées et distillées utilisées pour la production d'alcools de céréales	Teneur en eau, si < 65 % ou > 88 % Si la teneur en eau est < 65 %: — Protéine brute
1.12.8	<b>Solubles de distillerie concentrés <sup>(2)</sup></b>	Produit humide résultant de la production d'alcool, obtenu par fermentation et distillation d'un moût de blé et de sirop de sucre après séparation du son et du gluten. Il peut contenir des cellules mortes et/ou des composants des micro-organismes de fermentation.  Le produit peut contenir jusqu'à 4 % de potassium à une teneur en eau de 12 %.	Teneur en eau, si < 65 % ou > 88 % Si la teneur en eau est < 65 %: Protéine brute, si > 10 %
1.12.9	<b>Drèches et solubles de distillerie <sup>(2)</sup></b>	Produit obtenu lors de la production d'alcool par fermentation et distillation d'un moût de céréales et/ou d'autres produits amyliacés ou sucrés. Il peut contenir des cellules mortes et/ou des composants des micro-organismes de fermentation. Le produit peut contenir 2 % de sulfate et/ou jusqu'à 2 % de potassium à une teneur en eau de 12 %.	Teneur en eau, si < 60 % ou > 80 % Si la teneur en eau est < 60 %: — Protéine brute
1.12.10	<b>Drèches de distillerie séchées <sup>(2)</sup></b>	Produit de la distillation de l'alcool obtenu par séchage de coproduits solides de grains fermentés. Le produit peut contenir jusqu'à 2 % de potassium à une teneur en eau de 12 %.	Protéine brute
1.12.11	<b>Drèches foncées de distillerie <sup>(2)</sup> [Drèches séchées et solubles de distillerie <sup>(2)</sup>]</b>	Produit de la distillation de l'alcool obtenu par séchage de coproduits solides de grains fermentés auxquels une partie du sirop ou des résidus évaporés des eaux de trempé ont été ajoutés. Le produit peut contenir jusqu'à 2 % de potassium à une teneur en eau de 12 %.	Protéine brute

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
1.12.12	<b>Drêches de brasserie</b> <sup>(2)</sup>	Produit de brasserie constitué de coproduits 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 Il peut contenir jusqu'à 0,3 % de polydiméthylsiloxane, jusqu'à 1,5 % d'enzymes et jusqu'à 1,8 % de bentonite.	Teneur en eau, si < 65 % ou > 88 % Si la teneur en eau est < 65 %: — Protéine brute
1.12.13	<b>Drêche</b> <sup>(2)</sup>	Produit solide obtenu lors de la production de whisky de céréales, constitué de coproduits de l'extraction de céréales maltées à l'eau chaude et généralement mis sur le marché sous forme humide après élimination de l'extrait par gravité	Teneur en eau, si < 65 % ou > 88 % Si la teneur en eau est < 65 %: — Protéine brute
1.12.14	<b>Résidus de filtration du moût</b>	Produit solide obtenu lors de la production de bière ou d'extrait de malt et de la deuxième distillation (spirit) du whisky, constitué de coproduits 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 < 65 % ou > 88 % Si la teneur en eau est < 65 %: — Protéine brute
1.12.15	<b>Pot ale (résidus de première distillation)</b>	Produit restant dans l'alambic après la première distillation d'un malt (wash, bière de malt)	Protéine brute, si > 10 %
1.12.16	<b>Sirop de pot ale (résidus de première distillation)</b>	Produit de la première distillation d'un malt (wash, bière de malt), obtenu par évaporation du pot ale resté dans l'alambic	Teneur en eau, si < 45 % ou > 70 % Si la teneur en eau est < 45 %: — Protéine brute

<sup>(1)</sup> La dénomination peut être remplacée par celle figurant entre crochets s'il y a lieu.

<sup>(2)</sup> L'espèce de céréale peut être ajoutée à la dénomination.

<sup>(3)</sup> Dans les dénominations anglaises, les termes *maize* et *corn* peuvent être utilisés.

<sup>(4)</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.

## 2. Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
2.1.1	<b>Tourteau de pression de babassu</b> <sup>(2)</sup>	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	<b>Graine de cameline</b>	Graines de <i>Camelina sativa</i> L. Crantz	

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
2.2.2	<b>Tourteau de pression de cameline</b> <sup>(5)</sup>	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de cameline	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.2.3	<b>Tourteau d'extraction de cameline</b>	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	<b>Coques de cacao</b>	Téguments de fèves du cacaoyer <i>Theobroma cacao</i> L. séchées et torréfiées	Cellulose brute
2.3.2	<b>Cabosses de cacao</b>	Produit issu de la transformation de fèves du cacaoyer <i>Theobroma cacao</i> L.	Cellulose brute Protéine brute
2.3.3	<b>Tourteau d'extraction de cacao (fèves partiellement décortiquées)</b>	Produit d'huilerie obtenu par extraction de fèves séchées et torréfiées du cacaoyer <i>Theobroma cacao</i> L. dont les coques ont été partiellement éliminées	Protéine brute Cellulose brute
2.4.1	<b>Tourteau de pression de coprah</b> <sup>(5)</sup>	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	<b>Tourteau de pression hydrolysé de coprah</b> <sup>(5)</sup>	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	<b>Tourteau d'extraction de coprah</b>	Produit d'huilerie obtenu par extraction de l'amande séchée (endosperme) et de l'enveloppe (tégument) de la graine (noix) du cocotier <i>Cocos nucifera</i> L.	Protéine brute
2.5.1	<b>Graine de coton</b>	Graines du cotonnier <i>Gossypium</i> spp. dont les fibres ont été éliminées	
2.5.2	<b>Tourteau d'extraction de coton (graines partiellement décortiquées)</b>	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)	Protéine brute Cellulose brute

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
2.5.3	<b>Tourteau de pression (de graines) de coton</b> <sup>(5)</sup>	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	<b>Tourteau de pression d'arachides</b> <sup>(6)</sup> <sup>(5)</sup> , <b>partiellement décortiquées</b>	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	<b>Tourteau d'extraction d'arachides</b> <sup>(6)</sup> , <b>partiellement décortiquées</b>	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	<b>Tourteau de pression d'arachides</b> <sup>(6)</sup> <sup>(5)</sup> , <b>décortiquées</b>	Produit d'huilerie obtenu par pressage d'arachides décortiquées	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.6.4	<b>Tourteau d'extraction d'arachides</b> <sup>(6)</sup> , <b>décortiquées</b>	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression d'arachides décortiquées	Protéine brute Cellulose brute
2.6.5	<b>Arachides</b> <sup>(6)</sup>	Graines d' <i>Arachis hypogaea</i> et d'autres espèces d' <i>Arachis</i>	
2.7.1	<b>Tourteau de pression de kapok</b> <sup>(5)</sup>	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de kapok ( <i>Ceiba pentadra</i> L. Gaertn.)	Protéine brute Cellulose brute
2.8.1	<b>Graine de lin</b>	Graines de lin <i>Linum usitatissimum</i> L. (pureté botanique minimale: 93 %), entières, aplaties ou moulues	
2.8.2	<b>Tourteau de pression (de graines) de lin</b> <sup>(5)</sup>	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de lin	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.8.3	<b>Tourteau d'extraction (de graines) de lin</b>	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression de graines de lin auxquels est ensuite appliqué un traitement thermique approprié	Protéine brute

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
2.8.4	Aliment de tourteau de pression (de graines) de lin/Tourteau feed de pression de (graines de) lin <sup>(2)</sup>	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de lin. Uniquement lorsque la production intervient sur un site intégré de trituration et de raffinage, le produit peut contenir jusqu'à — 1 % de la somme de la terre décolorante usée et des auxiliaires de filtration (terre de diatomées, silicates et silice amorphes, phyllosilicates et fibres cellulose-siques ou ligneuses, par exemple); — 1,3 % de lécithines brutes; — 2 % de pâtes de neutralisation (soap-stock).	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.8.5	<b>Aliment de tourteau d'extraction (de graines) de lin/ Tourteau feed d'extraction (de graines) de lin</b>	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression de graines de lin auxquels est ensuite appliqué un traitement thermique approprié. Uniquement lorsque la production intervient sur un site intégré de trituration et de raffinage, le produit peut contenir jusqu'à — 1 % de la somme de la terre décolorante usée et des auxiliaires de filtration (terre de diatomées, silicates et silice amorphes, phyllosilicates et fibres cellulose-siques ou ligneuses, par exemple); — 1,3 % de lécithines brutes; — 2 % de pâtes de neutralisation (soap-stock)	Protéine brute
2.9.1	<b>Son de moutarde</b>	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	<b>Tourteau d'extraction (de graines) de moutarde</b>	Produit obtenu par extraction d'huile volatile de moutarde à partir de graines de moutarde	Protéine brute
2.10.1	<b>Graine de niger</b>	Graines du niger <i>Guizotia abyssinica</i> (L. F.) Cass.	
2.10.2	<b>Tourteau de pression (de graines) de niger <sup>(3)</sup></b>	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines du niger (cendres insolubles dans HCl: maximum 3,4 %)	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.11.1	<b>Tourteau de pression d'olives (grignons partiellement dénoyautés)</b>	Produit d'huilerie obtenu par pressage d'olives <i>Olea europaea</i> L., débarrassées autant que possible des débris de noyaux	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
2.11.2	<b>Aliment de tourteau d'extraction d'olives déshuilé/Tourteau feed d'extraction d'olives déshuilé</b>	Produit d'huilerie de l'olive obtenu par extraction et traitement thermique approprié du tourteau de pression d'olives séparé autant que possible des débris de noyaux Uniquement lorsque la production intervient sur un site intégré de trituration et de raffinage, le produit peut contenir jusqu'à  — 1 % de la somme de la terre décolorante usée et des auxiliaires de filtration (terre de diatomées, silicates et silice amorphes, phyllosilicates et fibres cellulose-siques ou ligneuses, par exemple);  — 1,3 % de lécithines brutes;  — 2 % de pâtes de neutralisation (soap-stock)	Protéine brute  Cellulose brute
2.11.3	<b>Tourteau d'extraction d'olives déshuilé</b>	Produit d'huilerie de l'olive obtenu par extraction et traitement thermique approprié du tourteau de pression d'olives séparé autant que possible des débris de noyaux	Protéine brute  Cellulose brute
2.12.1	<b>Tourteau de pression de palmiste</b> <sup>(5)</sup>	Produit d'huilerie obtenu par pressage de noix de palme [palmiers à huile <i>Elaeis guineensis</i> Jacq. ou <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey ( <i>Elaeis melanococca</i> auct.)] débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses	Protéine brute  Cellulose brute  Matières grasses brutes
2.12.2	<b>Tourteau d'extraction de palmiste</b>	Produit d'huilerie obtenu par extraction de noix de palme débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses	Protéine brute  Cellulose brute
2.13.1	<b>Graine de citrouille et de courge</b>	Graines de <i>Cucurbita pepo</i> L. et de végétaux du genre <i>Cucurbita</i>	
2.13.2	<b>Tourteau de pression (de graines) de citrouille et de courge</b> <sup>(5)</sup>	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	<b>Graine de colza</b> <sup>(7)</sup>	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 %)	

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
2.14.2	Tourteau de pression (de graines) de colza <sup>(7)</sup> <sup>(8)</sup>	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de colza	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.14.3	Tourteau d'extraction (de graines) de colza <sup>(7)</sup>	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression de graines de colza auxquels est ensuite appliqué un traitement thermique approprié	Protéine brute
2.14.4	<b>Graine de colza <sup>(7)</sup>, extrudée</b>	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	Protéine brute Matières grasses brutes
2.14.5	Concentré de protéine de graine de colza <sup>(7)</sup>	Produit d'huilerie obtenu par séparation de la fraction protéique de tourteaux de pression de (graines de) colza ou de graines de colza	Protéine brute
2.14.6	Aliment de tourteau de pression (de graines) de colza/ Tourteau feed de pression (de graines) de colza <sup>(7)</sup> <sup>(8)</sup>	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de colza. Uniquement lorsque la production intervient sur un site intégré de trituration et de raffinage, le produit peut contenir jusqu'à  — 1 % de la somme de la terre décolorante usée et des auxiliaires de filtration (terre de diatomées, silicates et silice amorphes, phyllosilicates et fibres cellulose-siques ou ligneuses, par exemple);  — 1,3 % de lécithines brutes;  — 2 % de pâtes de neutralisation (soap-stock)	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.14.7	Aliment de tourteau d'extraction de (graines de) colza/ Tourteau feed d'extraction de (graines de) colza <sup>(7)</sup>	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression de graines de colza auxquels est ensuite appliqué un traitement thermique approprié. Uniquement lorsque la production intervient sur un site intégré de trituration et de raffinage, le produit peut contenir jusqu'à  — 1 % de la somme de la terre décolorante usée et des auxiliaires de filtration (terre de diatomées, silicates et silice amorphes, phyllosilicates et fibres cellulose-siques ou ligneuses, par exemple);  — 1,3 % de lécithines brutes;  — 2 % de pâtes de neutralisation (soap-stock)	Protéine brute

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
2.15.1	<b>Graine de carthame</b>	Graine du carthame <i>Carthamus tinctorius</i> L.	
2.15.2	<b>Tourteau d'extraction de carthame (graines partiellement décortiquées)</b>	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression de graines de carthame partiellement décortiquées	Protéine brute Cellulose brute
2.15.3	<b>Coques de graines de carthame</b>	Produit de décortilage de graines de carthame	Cellulose brute
2.16.1	<b>Graine de sésame</b>	Graines de <i>Sesamum indicum</i> L.	
2.17.1	<b>Graine de sésame partiellement décortiquée</b>	Produit d'huilerie obtenu par décortilage partiel de graines de sésame	Protéine brute Cellulose brute
2.17.2	<b>Pellicules de graines de sésame</b>	Produit de dépelliculage de graines de sésame	Cellulose brute
2.17.3	<b>Tourteau de pression (de graines) de sésame <sup>(2)</sup></b>	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	<b>(Graine de) Soja toasté(e)</b>	Graines de soja ( <i>Glycine max</i> L. Merr.) soumises à un traitement thermique approprié (activité uréasique max. 0,4 mg N/g × min.)	
2.18.2	<b>Tourteau de pression (de graines) de soja <sup>(2)</sup></b>	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de soja	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.18.3	<b>Tourteau d'extraction (de graines) de soja</b>	Produit d'huilerie obtenu après extraction et traitement thermique approprié de graines de soja (activité uréasique max. 0,4 mg N/g × min.)	Protéine brute Cellulose brute si > 8 % en matière sèche
2.18.4	<b>Tourteau d'extraction de (graines de) soja dépelliculé(es)</b>	Produit d'huilerie obtenu après extraction et traitement thermique approprié de graines de soja dépelliculées (activité uréasique max. 0,5 mg N/g × min.)	Protéine brute

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
2.18.5	<b>Coques ou pellicules (de graines) de soja</b>	Produit de décortilage ou de dépellucilage de graines de soja	Cellulose brute
2.18.6	<b>Graine de soja extrudée</b>	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	Protéine brute Matières grasses brutes
2.18.7	<b>Concentré protéique (de graines) de soja</b>	Produit obtenu à partir de graines de soja décortiquées puis déshuilées ayant subi une première extraction et soumises à une nouvelle extraction ou à un traitement enzymatique pour réduire leur teneur en extrait non azoté. Le produit peut contenir des enzymes inactivés.	Protéine brute
2.18.8	<b>Pulpe de graines de soja [pâte (de graines) de soja]</b>	Produit obtenu au cours de l'extraction de graines de soja en vue de la préparation de denrées alimentaires	Protéine brute
2.18.9	<b>Mélasse (de graines) de soja</b>	Produit obtenu lors de la transformation de graines de soja	Protéine brute Matières grasses brutes
2.18.10	<b>Coproduit de préparation de soja</b>	Produits obtenus lors de la transformation de graines de soja en vue d'obtenir des préparations alimentaires à base de soja	Protéine brute
2.18.11	<b>(Graine de) Soja</b>	Graines de soja ( <i>Glycine max</i> L. Merr.)	Activité uréasique si > 0,4 mg N/g × min
2.18.12	<b>Flocons de (graines de) soja</b>	Produit obtenu par autoclavage ou infrasonisation et laminage de soja décortiqué (activité uréasique max. 0,4 mg N/g × min.)	Protéine brute
2.18.13	<b>Aliment de tourteau d'extraction (de graines) de soja/ Tourteau feed d'extraction (de graines) de soja</b>	Produit d'huilerie obtenu après extraction et traitement thermique approprié de graines de soja (activité uréasique max. 0,4 mg N/g × min.) Uniquement lorsque la production intervient sur un site intégré de trituration et de raffinage, le produit peut contenir jusqu'à  — 1 % de la somme de la terre décolorante usée et des auxiliaires de filtration (terre de diatomées, silicates et silice amorphes, phyllosilicates et fibres celluloseuses ou ligneuses, par exemple);  — 1,3 % de lécithines brutes;  — 1,5 % de pâtes de neutralisation (soap-stock)	Protéine brute Cellulose brute si > 8 % en matière sèche

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
2.18.14	<b>Aliment de tourteau d'extraction de soja (graines dépelliculées)/Tourteau feed d'extraction de soja (graines dépelliculées)</b>	Produit d'huilerie obtenu après extraction et traitement thermique approprié de graines de soja dépelliculées (activité uréasique max. 0,5 mg N/g × min.) Uniquement lorsque la production intervient sur un site intégré de trituration et de raffinage, le produit peut contenir jusqu'à <ul style="list-style-type: none"> <li>— 1 % de la somme de la terre décolorante usée et des auxiliaires de filtration (terre de diatomées, silicates et silice amorphes, phyllosilicates et fibres celluloseuses ou ligneuses, par exemple);</li> <li>— 1,3 % de lécithines brutes;</li> <li>— 1,5 % de pâtes de neutralisation (soap-stock)</li> </ul>	Protéine brute
2.18.15	<b>(Concentré de) Protéine (de graines) de soja fermenté</b>	Produit obtenu à partir de graines de soja décortiquées puis déshuilées ayant subi une première extraction et soumises à une fermentation microbienne pour réduire leur teneur en extrait non azoté. Le produit peut aussi contenir des cellules mortes et/ou des parties de cellules mortes provenant des micro-organismes de fermentation utilisés.	Protéine brute
2.18.16	<b>Farine de soja toasté ou autoclavé</b>	Graines de soja toastés ou autoclavés et moulus (activité uréasique max. 0,4 mg N/g × min.)	
2.19.1	<b>Graine de tournesol</b>	Graines de tournesol <i>Helianthus annuus</i> L.	
2.19.2	<b>Tourteau de pression (de graines) de tournesol <sup>(5)</sup></b>	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de tournesol	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.19.3	<b>Tourteau d'extraction (de graines) de tournesol</b>	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression de graines de tournesol auxquels est ensuite appliqué un traitement thermique approprié	Protéine brute Cellulose brute
2.19.4	<b>Tourteau d'extraction de tournesol (graines décortiquées)</b>	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression de graines de tournesol partiellement ou entièrement décortiquées auxquels est ensuite appliqué un traitement thermique approprié (teneur maximale en cellulose brute: 27,5 % de la matière sèche)	Protéine brute Cellulose brute

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
2.19.5	<b>Coques de (graines de) tournesol</b>	Produit de décorticage de graines de tournesol	Cellulose brute
2.19.6	<b>Aliment de tourteau d'extraction (de graines) de tournesol/Tourteau feed d'extraction de (graines de) tournesol</b>	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression de graines de tournesol auxquels est ensuite appliqué un traitement thermique approprié. Uniquement lorsque la production intervient sur un site intégré de trituration et de raffinage, le produit peut contenir jusqu'à <ul style="list-style-type: none"> <li>— 1 % de la somme de la terre décolorante usée et des auxiliaires de filtration (terre de diatomées, silicates et silice amorphes, phyllosilicates et fibres cellulose-siques ou ligneuses, par exemple);</li> <li>— 1,3 % de lécithines brutes;</li> <li>— 2 % de pâtes de neutralisation (soap-stock)</li> </ul>	Protéine brute
2.19.7	<b>Aliment de tourteau d'extraction de (graines de) tournesol décortiqué(es)/ Tourteau feed d'extraction de (graines de) tournesol décortiqué(es)</b>	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression de graines de tournesol partiellement ou entièrement décortiquées auxquels est ensuite appliqué un traitement thermique approprié. Uniquement lorsque la production intervient sur un site intégré de trituration et de raffinage, le produit peut contenir jusqu'à <ul style="list-style-type: none"> <li>— 1 % de la somme de la terre décolorante usée et des auxiliaires de filtration (terre de diatomées, silicates et silice amorphes, phyllosilicates et fibres cellulose-siques ou ligneuses, par exemple);</li> <li>— 1,3 % de lécithines brutes;</li> <li>— 2 % de pâtes de neutralisation (soap-stock).</li> </ul> Teneur maximale en cellulose brute: 27,5 % de la matière sèche	Protéine brute Cellulose brute
2.19.8	<b>Fraction de tourteaux d'extraction de tournesol pauvre en cellulose et riche en protéines</b>	Produit de la transformation de tourteaux d'extraction de tournesol obtenu par mouture et fractionnement (tamisage et turboséparation) de tourteaux d'extraction de graines de tournesol décortiquées Teneur minimale en protéine brute: 45 %, à 8 % de teneur en eau Teneur maximale en cellulose brute: 8 %, à 8 % de teneur en eau	Protéine brute Cellulose brute

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
2.19.9	<b>Fraction de tourteaux d'extraction de tournesol riche en cellulose</b>	Produit de la transformation de tourteaux d'extraction de tournesol obtenu par mouture et fractionnement (tamisage et turboséparation) de tourteaux d'extraction de graines de tournesol décortiquées  Teneur minimale en cellulose brute: 38 %, à 8 % de teneur en eau  Teneur minimale en protéine brute: 17 %, à 8 % de teneur en eau	Protéine brute Cellulose brute
2.19.10	<b>Aliment de fraction de tourteaux d'extraction de tournesol pauvre en cellulose et riche en protéines</b>	Produit de la transformation de tourteaux d'extraction de tournesol obtenu par mouture et fractionnement (tamisage et turboséparation) de tourteaux d'extraction de graines de tournesol décortiquées. Uniquement lorsque la production intervient sur un site intégré de trituration et de raffinage, le produit peut contenir jusqu'à 1 % de la somme de la terre décolorante usée et des auxiliaires de filtration (terre de diatomées, silicates et silice amorphes, phyllosilicates et fibres cellulosiques ou ligneuses, par exemple).  Teneur minimale en protéine brute: 45 %, à 9,5 % de teneur en eau  Teneur maximale en cellulose brute: 8 %, à 10 % de teneur en eau	Protéine brute, cellulose brute
2.19.11	<b>Aliment de fraction de tourteaux d'extraction de tournesol riche en cellulose</b>	Produit de la transformation de tourteaux d'extraction de tournesol obtenu par mouture et fractionnement (tamisage et turboséparation) de tourteaux d'extraction de graines de tournesol décortiquées. Uniquement lorsque la production intervient sur un site intégré de trituration et de raffinage, le produit peut contenir jusqu'à 1 % de la somme de la terre décolorante usée et des auxiliaires de filtration (terre de diatomées, silicates et silice amorphes, phyllosilicates et fibres cellulosiques ou ligneuses, par exemple).  Teneur minimale en cellulose brute: 38 %, à 10 % de teneur en eau  Teneur minimale en protéine brute: 17 %, à 8 % de teneur en eau	Protéine brute, cellulose brute
2.20.1	<b>Huiles et matières grasses végétales <sup>(8)</sup></b>	Huiles et matières grasses obtenues par pressage et/ou extraction de graines ou fruits oléagineux (à l'exclusion de l'huile de ricin)	Teneur en eau, si > 1 %

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
2.21.1	<b>Lécithines brutes</b>	Produit obtenu pendant la démucilagination dans l'eau d'huile brute de graines et fruits oléagineux. De l'acide citrique, de l'acide phosphorique, de l'hydroxyde de sodium ou des enzymes peuvent être ajoutés pendant la démucilagination de l'huile brute.	
2.22.1	<b>Chènevis</b>	Graines de variétés de <i>Cannabis sativa</i> L. à teneur en tétrahydrocannabinol < 0,2 %, selon la méthode de quantification établie par le règlement (UE) n° 639/2014 <sup>(9)</sup>	
2.22.2	<b>Tourteau de pression de chanvre/de chènevis <sup>(5)</sup></b>	Produit d'huilerie obtenu par pressage de chènevis des variétés de <i>Cannabis sativa</i> L. à teneur en tétrahydrocannabinol < 0,2 %, selon la méthode de quantification établie par le règlement (UE) n° 639/2014	Protéine brute Cellulose brute
2.22.3	<b>Huile de chènevis</b>	Huile obtenue par pressage de chènevis des variétés de <i>Cannabis sativa</i> L. à teneur en tétrahydrocannabinol < 0,2 %, selon la méthode de quantification établie par le règlement (UE) n° 639/2014	Teneur en eau, si > 1 %
2.23.1	<b>Graine de pavot</b>	Graines de <i>Papaver somniferum</i> L.	
2.23.2	<b>Tourteau d'extraction (de graines) de pavot</b>	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression de graines de pavot	Protéine brute
2.24.1	<b>Graine de chia</b>	Graines de <i>Salvia hispanica</i> L.	

<sup>(5)</sup> Le terme «tourteau de pression» peut être remplacé par le terme «tourteau».

<sup>(6)</sup> Dans le cas d'*Arachis hypogaea*, «d'arachides» peut être remplacé par «de cacahuètes».

<sup>(7)</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.

<sup>(8)</sup> La dénomination «huiles et matières grasses végétales» peut être remplacée par les termes «huile végétale» ou «matières grasses végétales» selon le cas. L'espèce végétale et, le cas échéant, la partie de végétal concernée doit être ajoutée à la dénomination. Il doit être précisé, selon le cas, si la ou les huiles ou matières grasses sont brutes ou raffinées.

<sup>(9)</sup> Règlement délégué (UE) n° 639/2014 de la Commission du 11 mars 2014 complétant le règlement (UE) n° 1307/2013 du Parlement européen et du Conseil établissant les règles relatives aux paiements directs en faveur des agriculteurs au titre des régimes de soutien relevant de la politique agricole commune et modifiant l'annexe X dudit règlement (JO L 181 du 20.6.2014, p. 1).

## 3. Graines de légumineuses et produits dérivés

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
3.1.1	<b>Haricots toastés</b>	Graines de <i>Phaseolus</i> spp. ou de <i>Vigna</i> spp. soumises à un traitement thermique approprié	
3.1.2	<b>Concentré protéique de haricots</b>	Produit d'amidonnerie obtenu par séparation humide à partir de haricots	Protéine brute

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
3.2.1	<b>Gousses de caroube</b>	Fruits séchés du caroubier <i>Ceratonia siliqua</i> L. contenant la graine (caroube)	Cellulose brute
3.2.3	<b>Caroube concassée</b>	Produit obtenu par concassage de fruits (gousses) séchés du caroubier, dont les graines ont été éliminées	Cellulose brute
3.2.4	<b>Poudre de caroube; [farine de caroube]</b>	Produit obtenu par micronisation de fruits (gousses) séchés du caroubier dont les graines ont été éliminées	Cellulose brute Sucres totaux, calculés en saccharose
3.2.5	<b>Germe de caroube</b>	Germe de graine de caroube	Protéine brute
3.2.6	<b>Tourteau de pression de germes de caroube <sup>(2)</sup></b>	Produit d'huilerie obtenu par pressage de germes de caroube	Protéine brute
3.2.7	<b>Graine de caroube</b>	Graine (amande) provenant de la gousse de caroube et constituée de l'endosperme, de l'enveloppe et du germe	Cellulose brute
3.2.8	<b>Enveloppe de graine de caroube</b>	Enveloppe de graine de caroube, obtenue par décorticage de graines du caroubier	Cellulose brute
3.3.1	<b>Pois chiches</b>	Graines de <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.4.1	<b>Ers</b>	Graines d' <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.5.1	<b>Graine de fenugrec</b>	Graine de fenugrec ( <i>Trigonella foenum-graecum</i> )	
3.6.1	<b>Farine de guar</b>	Produit obtenu par extraction de mucilage de graines du guar <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub.	Protéine brute
3.6.2	<b>Tourteau d'extraction de germes de guar</b>	Produit de l'extraction de mucilage de germes de graines du guar	Protéine brute
3.7.1	<b>Féveroles</b>	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	<b>Flocons de féveroles</b>	Produit obtenu par autoclavage ou infranisation et laminage de féveroles écosées	Amidon Protéine brute

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
3.7.3	<b>Pellicules de fèves-roles; [Coques de fèves-roles]</b>	Produit de dépelliculage de graines de fèves-roles, constitué principalement d'enveloppes externes	Cellulose brute Protéine brute
3.7.4	<b>Fèves-roles dépelliculées</b>	Produit de dépelliculage de graines de fèves-roles, constitué principalement d'amandes	Protéine brute Cellulose brute
3.7.5	<b>Protéine de fèves-roles</b>	Produit obtenu par mouture et turbo-séparation de fèves-roles	Protéine brute
3.8.1	<b>Lentilles</b>	Graines de <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.	
3.8.2	<b>Gousses de lentilles</b>	Produit de décorticage de graines de lentilles	Cellulose brute
3.9.1	<b>Lupin doux</b>	Graines de <i>Lupinus</i> spp., dont 5 % de graines amères au maximum	Protéine brute
3.9.2	<b>Lupin doux décortiqué</b>	Graines de lupin doux décortiquées	Protéine brute
3.9.3	<b>Pellicules de lupins; [coques de lupin]</b>	Produit de décorticage de graines de lupin doux, constitué principalement d'enveloppes externes	Protéine brute Cellulose brute
3.9.4	<b>Pulpe de lupin</b>	Produit obtenu après extraction de matières constitutives du lupin doux	Cellulose brute
3.9.5	<b>Issues de lupin</b>	Produit de minoterie du lupin doux constitué principalement de particules de cotylédon et, dans une moindre mesure, de pellicules	Protéine brute Cellulose brute
3.9.6	<b>Protéine de lupin</b>	Produit d'amidonnerie obtenu par séparation humide du fruit du lupin doux, ou après mouture et turboséparation	Protéine brute
3.9.7	<b>Farine protéique de lupin</b>	Produit de la transformation du lupin doux en farine à teneur en protéines élevée	Protéine brute
3.10.1	<b>Haricot mungo</b>	Grains de <i>Vigna radiata</i> L.	
3.11.1	<b>Pois</b>	Graines de <i>Pisum</i> spp.	
3.11.2	<b>Son de pois</b>	Produit de la minoterie du pois constitué essentiellement de pellicules provenant du dépelliculage et du nettoyage des pois	Cellulose brute

▼ **C1**

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
3.11.3	<b>Flocons de pois</b>	Produit obtenu par autoclavage ou infranisation et laminage de graines de pois dépelliculées	Amidon
3.11.4	<b>Farine de pois</b>	Produit de la mouture de pois	Protéine brute
3.11.5	<b>Pellicules de pois</b>	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	<b>Pois dépelliculé</b>	Graines de pois dépelliculées	Protéine brute Cellulose brute
3.11.7	<b>Issues de pois</b>	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	<b>Résidus de criblage de pois</b>	Produit de criblage mécanique constitué de fractions de grains de pois séparées avant transformation ultérieure	Cellulose brute
3.11.9	<b>Protéine de pois</b>	Produit d'amidonnerie obtenu par séparation humide du fruit du pois, ou après mouture et turboséparation, pouvant être partiellement hydrolysé	Protéine brute
3.11.10	<b>Pulpe de pois [fibre interne de pois]</b>	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 < 70 % ou > 85 % Amidon Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
3.11.11	<b>Solubles de pois</b>	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 < 60 % ou > 85 % Sucres totaux, calculés en saccharose Protéine brute
3.11.12	<b>Fibres de pois</b>	Produit obtenu par extraction après mouture et tamisage de pois dépelliculés	Cellulose brute

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
3.11.13	<b>Crème de pois</b>	Produit obtenu à partir de pois après extraction des protéines et de l'amidon par voie humide et constitué principalement de protéines solubles, de fibres internes, d'amidon et d'oligosaccharides. Le produit peut contenir jusqu'à 1 % d'acides organiques.	Teneur en eau, si < 50 % ou > 85 % Protéine brute Cellulose brute Amidon
3.12.1	<b>Vesce</b>	Graines de <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> et d'autres variétés	
3.13.1	<b>Gesse cultivée</b>	Graines de <i>Lathyrus sativus</i> L. soumises à un traitement thermique approprié	Méthode de traitement thermique
3.14.1	<b>Jarosse d'Auvergne</b>	Graines de <i>Vicia monanthos</i> Desf.	

## 4. Tubercules, racines et produits dérivés

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
4.1.1	<b>Betterave sucrière</b>	Racine de <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell.	
4.1.2	<b>Collets et queues de betteraves sucrières</b>	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	<b>Sucre (de betterave) [saccharose]</b>	Sucre de betteraves sucrières extrait à l'eau	
4.1.4	<b>Mélasses de betterave (sucrière)</b>	Produit sirupeux obtenu lors de la fabrication ou du raffinage du sucre de betteraves sucrières et peut contenir jusqu'à 0,5 % d'antimoussants, jusqu'à 0,5 % d'agents anti-tartre, jusqu'à 2 % de sulfates et jusqu'à 0,25 % de sulfites.	Sucres totaux, calculés en saccharose Teneur en eau, si > 28 %
4.1.5	<b>Mélasses de betterave (sucrière) partiellement dessucriée et/ou dont la bétaine a été extraite</b>	Produit obtenu après extraction aqueuse complémentaire du saccharose et/ou de la bétaine à partir de mélasses de betteraves sucrières. Il peut contenir jusqu'à 2 % de sulfates et jusqu'à 0,25 % de sulfites.	Sucres totaux, calculés en saccharose Teneur en eau, si > 28 %
4.1.6	<b>Mélasses d'isomaltulose</b>	Fraction non cristallisée issue de la fabrication d'isomaltulose par conversion enzymatique de saccharose provenant de betteraves sucrières	Teneur en eau, si > 40 %

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
4.1.7	<b>Pulpe de betterave (sucrière) humide</b>	Produit de la fabrication de sucre constitué de cossettes de betteraves sucrières ayant subi une extraction aqueuse. Teneur minimale en eau: 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 < 82 % ou > 92 %
4.1.8	<b>Pulpe de betterave (sucrière) pressée</b>	Produit de la fabrication de sucre constitué de cossettes de betteraves sucrières ayant subi une extraction aqueuse et un pressage mécanique. Teneur maximale en eau: 82 %. La teneur en sucre est faible et tend vers zéro en raison de la fermentation (acide lactique). Le produit peut contenir jusqu'à 1 % de sulfates.	Cendres insolubles dans HCl, si > 5 % de la matière sèche Teneur en eau, si < 65 % ou > 82 %
4.1.9	<b>Pulpe de betterave (sucrière) pressée mélassée</b>	Produit de la fabrication de sucre constitué de cossettes de betteraves sucrières ayant subi une extraction aqueuse et un pressage mécanique auxquelles de la mélasse est ajoutée. Teneur maximale en eau: 82 %. La teneur en sucre diminue en raison de la fermentation (acide lactique). Le produit peut contenir jusqu'à 1 % de sulfates.	Cendres insolubles dans HCl, si > 5 % de la matière sèche Teneur en eau, si < 65 % ou > 82 %
4.1.10	<b>Pulpe de betterave (sucrière) séchée</b>	Produit de la fabrication de sucre constitué de cossettes de betteraves sucrières ayant subi une extraction aqueuse, un pressage mécanique puis un séchage. Il peut contenir jusqu'à 2 % de sulfates.	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche Sucres totaux, calculés en saccharose, si > 10,5 %
4.1.11	<b>Pulpe de betterave (sucrière) séchée mélassée</b>	Produit de la fabrication de sucre constitué de cossettes de betteraves sucrières ayant subi une extraction aqueuse, un pressage mécanique puis un séchage, auxquelles de la mélasse est ajoutée. Il peut contenir jusqu'à 0,5 % d'antimoussants et jusqu'à 2 % de sulfates.	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche Sucres totaux, calculés en saccharose
4.1.12	<b>Sirup de sucre</b>	Produit obtenu par la transformation de sucre et/ou de mélasse. Il peut contenir jusqu'à 0,5 % de sulfates et jusqu'à 0,25 % de sulfites.	Sucres totaux, calculés en saccharose Teneur en eau, si > 35 %
4.1.13	<b>Morceaux de betterave (sucrière) bouillis</b>	Produit de la fabrication de sirup comestible à partir de betteraves sucrières	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 %

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
4.1.15	<b>Mélasse de betterave (sucrière) riche en bétaine, liquide/ séchée <sup>(10)</sup></b>	Produit obtenu après extraction aqueuse du sucre et filtration complémentaire de mélasse de betterave sucrière. Le produit contient les constituants de la mélasse, il contient de la bétaine naturelle à une teneur maximale de 20 %  et peut contenir jusqu'à 0,5 % d'anti-moussants, jusqu'à 0,5 % d'agents antitartre, jusqu'à 2 % de sulfates et jusqu'à 0,25 % de sulfites.	Teneur en bétaine  Sucres totaux, calculés en saccharose  Teneur en eau, si > 14 %
4.1.16	<b>Isomaltulose</b>	Isomaltulose sous la forme d'une substance monohydrate cristalline. Il est obtenu par conversion enzymatique de saccharose provenant de betteraves sucrières.	
4.2.1	<b>Jus de betteraves rouges</b>	Jus obtenu par pressage de betteraves rouges ( <i>Beta vulgaris</i> convar. <i>crassa</i> var. <i>conditiva</i> ) suivi d'une concentration et d'une pasteurisation préservant le goût et l'arôme typiques de légume	Teneur en eau, si < 50 % ou > 60 %  Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
4.3.1	<b>Carottes</b>	Racine de la carotte <i>Daucus carota</i> L. jaune ou rouge	
4.3.2	<b>Épluchures de carotte autoclavées</b>	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 maximale en eau: 97 %	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche  Teneur en eau, si > 97 %
4.3.3	<b>Chutes de carottes</b>	Produit humide issu de la séparation mécanique dans la transformation des carottes et de restes de carottes. Le produit peut avoir été traité thermiquement. Teneur maximale en eau: 97 %	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche  Teneur en eau, si > 97 %
4.3.4	<b>Flocons de carottes</b>	Produit obtenu par floconnage de carottes jaunes ou rouges, les flocons ayant été séchés	
4.3.5	<b>Carottes séchées</b>	Carottes jaunes ou rouges, quelle que soit leur présentation, ayant été séchées	Cellulose brute
4.3.6	<b>Aliment à base de carottes séchées</b>	Produit constitué de pulpe et de peaux de carotte séchées	Cellulose brute
4.3.7	<b>Jus de carotte</b>	Jus obtenu par pressage de racines de carottes suivi d'une concentration et d'une pasteurisation	Teneur en eau, si < 40 % ou > 60 %

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
4.4.1	<b>Racines de chicorée</b>	Racines de <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.2	<b>Collets et queues de chicorée</b>	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	<b>Graine de chicorée</b>	Graines de <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.4	<b>Pulpe de chicorée pressée</b>	Produit de la fabrication de l'inuline à partir de racines de <i>Cichorium intybus</i> L., constitué de tranches de chicorée ayant subi une extraction et un pressage mécanique. Les hydrates de carbone (solubles) de chicorée et l'eau ont été extraits partiellement. Le produit peut contenir jusqu'à 1 % de sulfates et jusqu'à 0,2 % de sulfites.	Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche Teneur en eau, si < 65 % ou > 82 %
4.4.5	<b>Pulpe de chicorée séchée</b>	Produit de la fabrication de l'inuline à partir de racines de <i>Cichorium intybus</i> L. constitué de tranches de chicorée ayant subi une extraction et un pressage mécanique suivis d'un séchage. Les hydrates de carbone (solubles) de chicorée ont été extraits partiellement. Le produit peut contenir jusqu'à 2 % de sulfates et jusqu'à 0,5 % de sulfites.	Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
4.4.6	<b>Poudre de racines de chicorée</b>	Produit obtenu par hachage, séchage et mouture de racines de chicorée. Il peut contenir jusqu'à 1 % d'anti-agglomérants.	Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
4.4.7	<b>Mélasses de chicorée</b>	Produit de la transformation de la chicorée obtenu lors de la fabrication d'inuline et d'oligofructose et constitué de matières végétales et de minéraux. Il peut contenir jusqu'à 0,5 % d'antimoussants.	Protéine brute Cendres brutes Teneur en eau, si < 20 % ou > 30 %
4.4.8	<b>Vinasse de chicorée</b>	Coproduit de la transformation de la chicorée obtenu après séparation de l'inuline et des oligofructoses et élution sur échangeur d'ions, constitué de matières végétales et de minéraux. Il peut contenir jusqu'à 1 % d'antimoussants.	Protéine brute Cendres brutes Teneur en eau, si < 30 % ou > 40 %
4.4.9	<b>Inuline <sup>(1)</sup></b>	Fructane extrait notamment de racines de <i>Cichorium intybus</i> L., d' <i>Inula helenium</i> ou d' <i>Helianthus tuberosus</i> . Brut, le produit peut contenir jusqu'à 1 % de sulfates et jusqu'à 0,5 % de sulfites.	

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
4.4.10	<b>Sirop d'oligofructose</b>	Produit obtenu par hydrolyse partielle d'inuline provenant de <i>Cichorium intybus</i> L. Brut, le produit peut contenir jusqu'à 1 % de sulfates et jusqu'à 0,5 % de sulfites.	Teneur en eau, si < 20 % ou > 30 %
4.4.11	<b>Oligofructose séché</b>	Produit obtenu par hydrolyse partielle de l'inuline provenant de <i>Cichorium intybus</i> L., puis par séchage	
4.5.1	<b>Ail séché</b>	Poudre blanche à jaune d'ail ( <i>Allium sativum</i> L.) pur moulu	
4.6.1	<b>Manioc [tapioca]; [cassave]</b>	Racines de <i>Manihot esculenta</i> Crantz, quelle que soit leur présentation	Teneur en eau, si < 60 % ou > 70 %
4.6.2	<b>Manioc séché [tapioca séché]</b>	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	<b>Pulpe d'oignon</b>	Produit humide issu de la transformation d'oignons (genre <i>Allium</i> ) et constitué de peaux comme d'oignons entiers. S'il est issu de l'huilerie 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	<b>Oignons frits</b>	Morceaux d'oignons pelés et émiettés, puis frits	Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche Matières grasses brutes
4.7.3	<b>Solubles d'oignons séchés</b>	Produit sec issu de la transformation d'oignons frais obtenu par extraction alcoolique et/ou aqueuse, la fraction aqueuse ou alcoolique étant séparée et séchée par atomisation. Le produit est constitué principalement d'hydrates de carbone.	Cellulose brute
4.8.1	<b>Pommes de terre</b>	Tubercules de <i>Solanum tuberosum</i> L.	Teneur en eau, si < 72 % ou > 88 %
4.8.2	<b>Pommes de terre épluchées</b>	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

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
4.8.3	<b>Épluchures de pommes de terre traitées à la vapeur</b>	Produit humide issu de la transformation de pommes de terre constitué d'épluchures enlevées des tubercules par traitement à la vapeur auxquelles des flux auxiliaires d'amidon de pomme de terre gélatineux peuvent être ajoutés	Teneur en eau, si > 93 % Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
4.8.4	<b>Rognures de pommes de terre brutes</b>	Produit issu de l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine à base de pommes de terre épluchées ou non	Teneur en eau, si > 88 % Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
4.8.5	<b>Chutes de pommes de terre</b>	Produit issu d'une séparation mécanique dans la transformation de pommes de terre et de restes de pommes de terre. Le produit peut avoir été traité thermiquement.	Teneur en eau, si > 93 % Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
4.8.6	<b>Purée de pommes de terre</b>	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	<b>Flocons de pomme de terre</b>	Produit obtenu par séchage sur cylindres de pommes de terre lavées, épluchées ou non et autoclavées	Amidon Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
4.8.8	<b>Pulpe de pommes de terre</b>	Produit de féculerie constitué par le tourteau d'extraction de pommes de terre moulues	Teneur en eau, si < 77 % ou > 88 %
4.8.9	<b>Pulpe de pommes de terre séchée</b>	Produit séché de féculerie constitué par le tourteau d'extraction de pommes de terre moulues	
4.8.10	<b>Protéine de pomme de terre</b>	Produit séché de féculerie constitué essentiellement de substances protéiques résultant de la séparation de la fécule	Protéine brute
4.8.11	<b>Protéine de pommes de terre hydrolysée</b>	Protéine obtenue par hydrolyse enzymatique contrôlée de protéines de pommes de terre	Protéine brute
4.8.12	<b>Protéine de pommes de terre fermentée</b>	Produit obtenu par fermentation de protéine de pommes de terre, suivie d'un séchage par atomisation	Protéine brute

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
4.8.13	<b>Protéine de pommes de terre fermentée liquide</b>	Produit liquide obtenu par fermentation de protéine de pommes de terre	Protéine brute
4.8.14	<b>Jus de pommes de terre concentré</b>	Produit concentré de féculerie constitué du résidu de l'élimination 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 < 50 % ou > 60 % Si la teneur en eau est < 50 %: — Protéine brute — Cendres brutes
4.8.15	<b>Granulés de pommes de terre</b>	Pommes de terre ayant subi un lavage, un épluchage, une réduction de la taille (découpe, floconnage, etc.) puis un séchage	
4.9.1	<b>Patate douce</b>	Tubercules d' <i>Ipomoea batatas</i> L., quelle que soit leur présentation	Teneur en eau, si < 57 % ou > 78 %
4.10.1	<b>Topinambour</b>	Tubercules d' <i>Helianthus tuberosus</i> L., quelle que soit leur présentation	Teneur en eau, si < 75 % ou > 80 %
4.11.1	<b>Jus de radis</b>	Jus obtenu par pressage de racines de radis ( <i>Raphanus sativus</i> L.) suivi d'un séchage et d'une pasteurisation	Teneur en eau, si < 30 % ou > 50 %

<sup>(10)</sup> Ces expressions varient principalement en fonction de la teneur en eau. Utiliser l'expression appropriée selon le cas.

<sup>(11)</sup> L'espèce végétale doit être ajoutée à la dénomination.

## 5. Autres graines et fruits et produits dérivés

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
5.1.1	<b>Gland</b>	Fruits entiers du chêne pédonculé <i>Quercus robur</i> L., du chêne sessile <i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl., du chêne-liège <i>Quercus suber</i> L. ou d'autres espèces du genre <i>Quercus</i>	
5.1.2	<b>Gland décortiqué</b>	Produit du décorticage des glands	Protéine brute Cellulose brute
5.2.1	<b>Amande</b>	Fruit entier ou brisures de <i>Prunus dulcis</i> , avec ou sans coque.	
5.2.2	<b>Coques d'amandes</b>	Coques d'amandes obtenues à partir de graines décortiquées détachées des amandes (noyau) par séparation physique puis moulues	Cellulose brute
5.2.3	<b>Tourteau de pression d'amandes <sup>(5)</sup></b>	Produit d'huilerie obtenu par pressage de noyaux d'amande	Protéine brute Cellulose brute

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
5.3.1	<b>Graine d'anis</b>	Graines de <i>Pimpinella anisum</i>	
5.4.1	<b>Pulpe de pommes séchée; [Marc de pommes séché]</b>	Produit issu de la production de jus de <i>Malus domestica</i> ou de cidre, principalement constitué de la pulpe et des peaux séchées.	Cellulose brute
5.4.2	<b>Pulpe de pommes pressée; [Marc de pommes pressé]</b>	Produit humide issu de la production de jus de pommes ou de cidre, principalement constitué de la pulpe et des peaux pressées.	Cellulose brute
5.4.3	<b>Mélasse de pommes</b>	Produit obtenu après extraction de la pectine de la pulpe de pommes	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes, si > 10 %
5.5.1	<b>Graine de betterave sucrière</b>	Graines de betterave sucrière	
5.6.1	<b>Sarrasin</b>	Graines de <i>Fagopyrum esculentum</i>	
5.6.2	<b>Issues de sarrasin</b>	Produit de la mouture de graines de sarrasin, après extraction de la farine	Cellulose brute
5.6.3	<b>Farine basse de sarrasin</b>	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	<b>Graine de chou rouge</b>	Graines de <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>rubra</i> .	
5.8.1	<b>Graine d'alpiste des Canaries</b>	Graines de <i>Phalaris canariensis</i>	
5.9.1	<b>Graine de carvi</b>	Graines de <i>Carum carvi</i> L.	
5.12.1	<b>Châtaignes entières ou brisées</b>	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	<b>Pulpe d'agrumes <sup>(12)</sup></b>	Produit obtenu par pressage d'agrumes <i>Citrus</i> (L.) spp. ou lors de la fabrication de jus d'agrumes. La teneur du produit en méthanol, éthanol et propan-2-ol cumulés peut être de 1 % au plus sur une base anhydre.	Cellulose brute

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
5.13.2	<b>Pulpe d'agrumes</b> <sup>(12)</sup> , <b>séchée</b>	Produit obtenu par pressage d'agrumes ou lors de la fabrication de jus d'agrumes, qui est ensuite séché. La teneur du produit en méthanol, éthanol et propan-2-ol cumulés peut être de 1 % au plus sur une base anhydre.	Cellulose brute
5.14.1	<b>Graine de trèfle violet</b>	Graines de <i>Trifolium pratense</i> L.	
5.14.2	<b>Graine de trèfle blanc</b>	Graines de <i>Trifolium repens</i> L.	
5.15.1	<b>Parches de café</b>	Produit obtenu à partir de grains de caféier décortiqués	Cellulose brute
5.16.1	<b>Graine de centaurée bleuet</b>	Graines de <i>Centaurea cyanus</i> L.	
5.17.1	<b>Graine de concombre</b>	Graines de <i>Cucumis sativus</i> L.	
5.18.1	<b>Graine de cyprès</b>	Graines de <i>Cupressus</i> L.	
5.19.1	<b>Datte</b>	Fruits de <i>Phoenix dactylifera</i> L.	
5.19.2	<b>Graine de dattier</b>	Graines entières de <i>Phoenix dactylifera</i> L.	Cellulose brute
5.20.1	<b>Graine de fenouil</b>	Graines de <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	
5.21.1	<b>Figue</b>	Fruits de <i>Ficus carica</i> L.	
5.22.1	Amandes de fruits <sup>(13)</sup>	Produit constitué de graines intérieures comestibles d'une noix ou d'un noyau	
5.22.2	<b>Pulpe de fruits</b> <sup>(13)</sup>	Produit obtenu lors de la fabrication de jus et de purée de fruits	Cellulose brute
5.22.3	<b>Pulpe de fruits séchée</b> <sup>(13)</sup>	Produit obtenu lors de la fabrication de jus et de purée de fruits et ensuite séché	Cellulose brute
5.23.1	<b>Cresson alénois</b>	Graines de <i>Lepidium sativum</i> L.	Cellulose brute
5.24.1	<b>Graines de graminacées</b>	Graines de graminoides des familles Poaceae, Cyperaceae et Juncaceae	
5.25.1	<b>Pépins de raisin</b>	Pépins de grains de <i>Vitis</i> L. séparés du marc de raisin, non déshuilés	Matières grasses brutes Cellulose brute

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
5.25.2	<b>Farine de pépins de raisin</b>	Produit obtenu lors de l'extraction de l'huile des pépins de raisin	Cellulose brute
5.25.3	<b>Pulpe de raisin [marc de raisin]</b>	Marc de raisin, séché rapidement après extraction de l'alcool et débarrassé autant que possible des rafles et pépins de raisin	Cellulose brute
5.25.4	<b>Soluble de pépins de raisin</b>	Produit obtenu à partir de pépins de raisin, issu de la production de jus de raisin, constitué principalement d'hydrates de carbone	Cellulose brute
5.26.1	<b>Noisette</b>	Fruit entier ou brisures de <i>Corylus</i> (L.) spp., avec ou sans coque	
5.26.2	Tourteau de pression de noisettes <sup>(5)</sup>	Produit d'huilerie obtenu par pressage d'amandes de noisette	Protéine brute Cellulose brute
5.27.1	<b>Pectine</b>	Produit issu de l'extraction aqueuse de (souches naturelles des) végétaux appropriés, généralement des agrumes ou des pommes. Les seuls précipitants organiques autorisés sont le méthanol, l'éthanol et le propan-2-ol. La teneur du produit en méthanol, éthanol et propan-2-ol cumulés peut être de 1 % au plus sur une base anhydre. La pectine est composée essentiellement des esters méthyliques partiels de l'acide polygalacturonique ainsi que de leurs sels d'ammonium, de sodium, de potassium et de calcium.	
5.28.1	<b>Graine de périlla</b>	Graines de <i>Perilla frutescens</i> L. et leurs produits de mouture	
5.29.1	<b>Pignons</b>	Graines de <i>Pinus</i> (L.) spp.	
5.30.1	<b>Pistache</b>	Fruit de <i>Pistacia vera</i> L.	
5.31.1	<b>Graine de plantain</b>	Graines de <i>Plantago</i> (L.) spp.	
5.32.1	<b>Graine de radis</b>	Graines de <i>Raphanus sativus</i> L.	
5.33.1	<b>Graine d'épinard</b>	Graines de <i>Spinacia oleracea</i> L.	
5.34.1	<b>Graine de chardon</b>	Graines de <i>Carduus marianus</i> L.	
5.35.1	<b>Pulpe de tomate [marc de tomate]</b>	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

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
5.36.1	<b>Graine d'achillée millefeuille</b>	Graines d' <i>Achillea millefolium</i> L.	
5.37.1	<b>Tourteau de pression d'abricot <sup>(5)</sup></b>	Produit d'huilerie obtenu par pressage d'amandes d'abricot ( <i>Prunus armeniaca</i> L.). Il peut contenir de l'acide hydrocyanique.	Protéine brute Cellulose brute
5.38.1	<b>Tourteau de pression de cumin noir <sup>(5)</sup></b>	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de cumin noir ( <i>Bunium persicum</i> L.)	Protéine brute Cellulose brute
5.39.1	<b>Tourteau de pression (de graines) de bourrache <sup>(5)</sup></b>	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de bourrache ( <i>Borago officinalis</i> L.)	Protéine brute Cellulose brute
5.40.1	<b>Tourteau de pression d'onagre <sup>(5)</sup></b>	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines d'onagre ( <i>Oenothera</i> L.)	Protéine brute Cellulose brute
5.41.1	<b>Tourteau de pression de grenade <sup>(5)</sup></b>	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de grenade ( <i>Punica granatum</i> L.)	Protéine brute Cellulose brute
5.42.1	<b>Tourteau de pression de noix <sup>(5)</sup></b>	Produit d'huilerie obtenu par pressage de cerneaux de noix ( <i>Juglans regia</i> L.)	Protéine brute Cellulose brute

<sup>(12)</sup> Le terme «d'agrumes» est à remplacer par l'espèce d'agrumes concernée.

<sup>(13)</sup> Le terme «de fruits» est à remplacer par la dénomination du fruit de l'espèce végétale concernée.

## 6. Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
6.1.1	<b>Feuilles de bettes et betteraves</b>	Feuilles de plantes du genre <i>Beta</i> spp.	
6.2.1	<b>Céréales <sup>(11)</sup></b>	Plantes ou parties de plantes céréalières	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
6.3.1	<b>Paille de céréales <sup>(11)</sup></b>	Paille de céréales	
6.3.2	<b>Paille de céréales traitée <sup>(11)</sup></b>	Produit obtenu par un traitement approprié de la paille de céréales	Sodium, en cas de traitement au NaOH

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
6.4.1	<b>Farine de trèfle</b>	Produit obtenu par séchage et mouture de trèfle <i>Trifolium</i> spp., pouvant toutefois contenir jusqu'à 20 % de luzerne ( <i>Medicago sativa</i> L. et <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> ) ou d'autres plantes fourragères ayant subi un séchage et une mouture en même temps que le trèfle	Protéine brute Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
6.5.1	<b>Farine de plantes fourragères <sup>(14)</sup></b> <b>[farine d'herbe <sup>(14)</sup>]</b>	Produit obtenu par séchage et mouture, et parfois compactage, de plantes fourragères <sup>(15)</sup>	Protéine brute Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
6.6.1	<b>Foin</b>	Toute espèce d'herbe, de légumineuses ou de plantes herbacées, séchée au champ ou artificiellement	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
6.6.2	<b>Herbe; plantes herbacées; légumineuses, séchées</b>	Produit obtenu à partir d'herbe, de légumineuses ou de plantes herbacées déshydratées artificiellement (sous n'importe quelle forme)	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
6.6.3	<b>Herbe; plantes herbacées; légumineuses; [fourrage vert]</b>	Biomasse fraîche constituée d'herbe, de légumineuses ou de plantes herbacées	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
6.6.4	<b>Ensilage vert</b>	Biomasse ensilée des terres arables et des prairies, constituée d'herbe, de légumineuses ou de plantes herbacées	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
6.6.5	<b>Ensilage préfané</b>	Produit ensilé ou séché de cultures arables constitué d'herbe, de légumineuses ou de plantes herbacées, d'une teneur minimale en matière sèche de 50 %, conditionné en balles ou stocké en silos	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
6.7.1	<b>Farine de chanvre</b>	Farine obtenue par mouture de tiges de chanvre des variétés de <i>Cannabis sativa</i> L. à teneur en tétrahydrocannabinol < 0,2 %, selon la méthode de quantification établie par le règlement (UE) n° 639/2014	Protéine brute
6.7.2	<b>Fibre de chanvre</b>	Produit obtenu lors de la transformation mécanique de tiges de chanvre des variétés de <i>Cannabis sativa</i> L. à teneur en tétrahydrocannabinol < 0,2 %, selon la méthode de quantification établie par le règlement (UE) n° 639/2014	Cellulose brute

▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
6.8.1	<b>Paille de féverole</b>	Paille de féverole ( <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>fabia</i> ) à grains moyens (var. <i>equina</i> Pers.) et à petits grains [var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.]	
6.9.1	<b>Paille de lin</b>	Paille de lin ( <i>Linum usitatissimum</i> L.)	
6.10.1	<b>Luzerne</b>	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	<b>Luzerne séchée au champ</b>	Luzerne séchée au champ	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
6.10.3	<b>Luzerne séchée à haute température; [luzerne déshydratée]</b>	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	<b>Luzerne extrudée</b>	Agglomérés de luzerne extrudés	
6.10.5	Farine de luzerne <sup>(16)</sup>	Produit obtenu par séchage et mouture de luzerne, pouvant contenir jusqu'à 20 % de trèfle ou d'autres plantes fourragères séchées et moulues en même temps que la luzerne	Protéine brute Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
6.10.6	<b>Marc de luzerne</b>	Produit séché obtenu après séparation de jus de luzerne par extraction mécanique	Protéine brute Cellulose brute
6.10.7	<b>Concentré protéique de luzerne</b>	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	<b>Solubles de luzerne</b>	Produit obtenu par extraction protéique de jus de luzerne	Protéine brute
6.11.1	<b>Maïs ensilé</b>	Plants ou parties de plants de <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> ensilés	

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
6.12.1	<b>Paille de pois</b>	Paille de <i>Pisum</i> spp.	
6.13.1	<b>Paille de colza <sup>(7)</sup></b>	Paille 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.)	

<sup>(14)</sup> L'espèce végétale peut être ajoutée à la dénomination.

<sup>(15)</sup> À l'exception de *Cannabis sativa* L.

<sup>(16)</sup> Le terme «farine» peut être remplacé par le terme «agglomérés». La désignation de la méthode de séchage peut être ajoutée à la dénomination.

## 7. Autres plantes, algues, champignons et produits dérivés

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
7.1.1	<b>Algues <sup>(17)</sup></b>	Algues, vivantes ou transformées, quelle que soit leur présentation, y compris algues fraîches, réfrigérées ou congelées. Le produit peut contenir jusqu'à 0,1 % d'antimoussants.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes Iode, si > 100 ppm
7.1.2	<b>Algues <sup>(17)</sup>, séchées</b>	Produit obtenu par séchage d'algues. Il peut avoir subi un lavage destiné à en réduire la teneur en iode, les algues ayant été inactivées, et contenir jusqu'à 0,1 % d'antimoussants.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes Iode, si > 100 ppm
7.1.3	<b>Farine d'algues <sup>(17)</sup></b>	Produit de l'huilerie d'algues obtenu par extraction d'algues ayant été inactivées. Il peut contenir jusqu'à 0,1 % d'antimoussants.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes Iode, si > 100 ppm
7.1.4	<b>Huile d'algues <sup>(17)</sup></b>	Huile obtenue par extraction d'algues. Le produit peut contenir jusqu'à 0,1 % d'antimoussants.	Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 1 %
7.1.6	<b>Farine d'algues marines <sup>(17)</sup></b>	Produit obtenu par séchage et broyage de macro-algues et en particulier d'algues marines rouges, brunes ou vertes. Il peut avoir subi un lavage destiné à en réduire la teneur en iode et contenir jusqu'à 0,1 % d'antimoussants.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes Iode, si > 100 ppm

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
7.1.7	<b>Farine d'algues</b> <i>Asparagopsis</i>	Produit obtenu par séchage et broyage de macro-algues du genre <i>Asparagopsis</i> . Il peut être lavé pour réduire la teneur en iode et en brome.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes Iode, si > 100 ppm
7.2.1	<b>Champignons/ Fungi</b> <sup>(17)</sup> , séchés	Champignons comestibles (sporophores et/ou mycélium) séchés, riches en fibres, acides aminés et poly-saccharides	Cellulose brute Protéine brute
7.3.1	<b>Écorces</b> <sup>(17)</sup>	Écorce d'arbres ou arbustes nettoyée et séchée	Cellulose brute
7.4.1	<b>Fleurs</b> <sup>(15)</sup> <sup>(17)</sup> , séchées	Toutes les parties de fleurs séchées de plantes consommables et leurs composants	Cellulose brute
7.5.1	<b>Brocoli séché</b>	Produit obtenu par séchage de <i>Brassica oleracea</i> L. après lavage, réduction de la taille (découpe, floconnage, etc.) et élimination de l'eau.	
7.6.1	<b>Mélasse de canne à sucre</b>	Produit sirupeux obtenu lors de la fabrication ou du raffinage du sucre de <i>Saccharum</i> L. Il peut contenir jusqu'à 0,5 % d'antimoussants, jusqu'à 0,5 % d'agents antitartre, jusqu'à 3,5 % de sulfates et jusqu'à 0,25 % de sulfites	Sucres totaux, calculés en saccharose Teneur en eau, si > 30 %
7.6.2	<b>Mélasse de canne à sucre partiellement dessucrée</b>	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	<b>Sucre (de canne)</b> [saccharose]	Sucre de canne à sucre extrait à l'eau	
7.6.4	<b>Bagasses de canne à sucre</b>	Produit obtenu lors de l'extraction aqueuse de sucre de canne et constitué principalement de cellulose	Cellulose brute
7.7.1	<b>Feuilles</b> <sup>(15)</sup> <sup>(17)</sup> , séchées	Feuilles séchées de plantes consommables et leurs composants	Cellulose brute

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
7.8.1	<b>Lignocellulose</b>	Produit obtenu par transformation mécanique de bois naturel brut séché et constitué principalement de lignocellulose	
7.8.2	<b>Poudre de cellulose</b>	Produit obtenu à partir de fibres végétales <sup>(15)</sup> de bois non traité, par décomposition, séparation de la lignine et nettoyage complémentaire de la cellulose, et qui est modifié uniquement par des procédés mécaniques [teneur minimale en fibres insolubles dans les détergents neutres (NDF): 87 %]	
7.9.1	<b>Racine de réglisse</b>	Racine de <i>Glycyrrhiza</i> L.	
7.10.1	<b>Menthe</b>	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	<b>Épinards séchés</b>	Produit obtenu par séchage d'épinards <i>Spinacia oleracea</i> L., quelle que soit leur présentation	
7.12.1	<b>Yucca des Mohave</b>	Produit pulvérisé obtenu à partir de tiges de <i>Yucca schidigera</i> Roezl	Cellulose brute
7.12.2	<b>Jus de Yucca [schidigera]</b>	Produit obtenu par la découpe et le pressage de tiges de <i>Yucca schidigera</i> , composé principalement d'hydrates de carbone	
7.13.1	<b>Charbon végétal [charbon de bois]</b>	Produit obtenu par carbonisation de matière végétale	
7.14.1	<b>Bois <sup>(17)</sup></b>	Bois ou fibres de bois non traités chimiquement	Cellulose brute
7.14.2	<b>Mélasse de bois <sup>(17)</sup></b>	Produit obtenu par chauffage et pressage de bois non traité brut et constitué principalement de xylose	Sucres totaux, calculés en saccharose
7.15.1	<b>Farine de solanum à feuilles glauques</b>	Produit obtenu par séchage et broyage de feuilles de <i>Solanum glaucophyllum</i>	Cellulose brute Vitamine D <sub>3</sub>

<sup>(17)</sup> L'espèce végétale ou l'espèce d'algue ou de champignon concernée doit être ajoutée à la dénomination. Si la matière première pour aliments des animaux obtenue contient plus de 5 % d'autres espèces, ces espèces doivent aussi être mentionnées.

## ▼ C1

## 8. Produits laitiers et produits dérivés

Les matières premières pour aliments des animaux du présent chapitre doivent satisfaire aux exigences du règlement (CE) n° 1069/2009, ainsi qu'aux exigences spécifiques applicables au lait, au colostrum et à certains autres produits dérivés du lait, conformément à l'annexe X du règlement (UE) n° 142/2011.

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
8.1.1	<b>Beurre et produits du beurre</b>	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	<b>Babeurre/Babeurre en poudre <sup>(18)</sup></b>	Produit obtenu par barattage du beurre et séparation de la crème ou procédés similaires.  Lorsqu'il est spécialement élaboré à des fins d'alimentation animale, le produit peut contenir: — jusqu'à 0,5 % de phosphates sous la forme de polyphosphates (hexamétaphosphate de sodium, par exemple) ou de diphosphates (pyrophosphate tétrasodique, par exemple) notamment, utilisés afin de diminuer la viscosité et de stabiliser les protéines pendant la transformation; — jusqu'à 0,3 % d'acides inorganiques (acide sulfurique, acide chlorhydrique, acide phosphorique), utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production; — jusqu'à 0,5 % d'alcalins (sodium, potassium, calcium, hydroxydes de magnésium, par exemple), utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production; — jusqu'à 2 % d'agents assurant une bonne fluidité (dioxyde de silicium, triphosphate pentasodique, phosphate tricalcique, par exemple), utilisés afin d'améliorer les propriétés rhéologiques des poudres;	Protéine brute Matières grasses brutes Lactose Teneur en eau, si > 6 %
8.3.1	<b>Caséine</b>	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	<b>Caséinate</b>	Produit extrait du caillé ou de la caséine au moyen de substances neutralisantes et par séchage	Protéine brute Teneur en eau, si > 10 %

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
8.5.1	<b>Fromages et produits fromagers</b>	Fromage et produits à base de fromage et de produits à base de lait	Protéine brute Matières grasses brutes
8.6.1	<b>Colostrum/Poudre de colostrum <sup>(18)</sup></b>	Fluide sécrété par les glandes mammaires des animaux producteurs de lait jusqu'à cinq jours après la parturition	Protéine brute
8.7.1	<b>Sous-produits laitiers</b>	<p>Produits issus de la fabrication de produits laitiers, notamment boues de centrifugeuses ou de séparateurs, eaux blanches, substances minérales du lait</p> <p>Lorsqu'il est spécialement élaboré à des fins d'alimentation animale, le produit peut contenir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— jusqu'à 0,5 % de phosphates sous la forme de polyphosphates (hexamétophosphate de sodium, par exemple) ou de diphosphates (pyrophosphate tétrasodique, par exemple) notamment, utilisés afin de diminuer la viscosité et de stabiliser les protéines pendant la transformation;</li> <li>— jusqu'à 0,3 % d'acides inorganiques (acide sulfurique, acide chlorhydrique, acide phosphorique), utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production;</li> <li>— jusqu'à 0,5 % d'alcalins (sodium, potassium, calcium, hydroxydes de magnésium, par exemple), utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production;</li> <li>— jusqu'à 2 % d'agents assurant une bonne fluidité (dioxyde de silicium, triphosphate pentasodique, phosphate tricalcique, par exemple), utilisés afin d'améliorer les propriétés rhéologiques des poudres;</li> </ul>	Teneur en eau Protéine brute Matières grasses brutes Sucres totaux, calculés en saccharose
8.8.1	<b>Produits laitiers fermentés</b>	Produits obtenus par fermentation du lait (yaourt, etc.)	Protéine brute Matières grasses brutes
8.9.1	<b>Lactose</b>	Sucre séparé du lait ou du lactosérum par purification et séchage	Teneur en eau, si > 5 %
8.10.1	<b>Lait/Lait en poudre <sup>(18)</sup></b>	Sécrétion normale des glandes mammaires obtenue lors d'une ou de plusieurs traites	Protéine brute Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 5 %

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
8.11.1	<b>Lait écrémé/Lait écrémé en poudre</b> <sup>(18)</sup>	Lait dont la teneur en matières grasses a été réduite par séparation	Protéine brute Teneur en eau, si > 5 %
8.12.1	<b>Matières grasses laitières</b>	Produit obtenu par écrémage du lait	Matières grasses brutes
8.13.1	<b>Protéine de lait en poudre</b> <sup>(18)</sup>	Produit obtenu par séchage de composés protéiques extraits du lait par traitement chimique ou physique	Protéine brute Teneur en eau, si > 8 %
8.14.1	<b>Lait concentré et évaporé et produits dérivés</b>	Lait concentré et évaporé et produits obtenus lors de sa fabrication ou de sa transformation	Protéine brute Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 5 %
8.15.1	<b>Perméat de lait/ Perméat de lait en poudre</b> <sup>(18)</sup>	Produit issu de la phase liquide d'une ultrafiltration, nanofiltration ou microfiltration de lait et dont du lactose peut avoir été partiellement éliminé.  Il peut avoir été obtenu par osmose inverse.	Cendres brutes Protéine brute Lactose Teneur en eau, si > 8 %
8.16.1	<b>Rétentat de lait/ Rétentat de lait en poudre</b> <sup>(18)</sup>	Produit retenu sur la membrane après une ultrafiltration, nanofiltration ou microfiltration de lait	Protéine brute Cendres brutes Lactose Teneur en eau, si > 8 %
8.17.1	<b>Lactosérum/Lactosérum en poudre</b> <sup>(18)</sup>	Produit de la fabrication du fromage, du fromage blanc ou de la caséine, ou de procédés similaires.  Lorsqu'il est spécialement élaboré à des fins d'alimentation animale, le produit peut contenir:  — jusqu'à 0,5 % de phosphates sous la forme de polyphosphates (hexamétaphosphate de sodium, par exemple) ou de diphosphates (pyrophosphate tétrasodique, par exemple) notamment, utilisés afin de diminuer la viscosité et de stabiliser les protéines pendant la transformation;  — jusqu'à 0,3 % d'acides inorganiques (acide sulfurique, acide chlorhydrique, acide phosphorique), utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production;	Protéine brute Lactose Teneur en eau, si > 8 % Cendres brutes

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— jusqu'à 0,5 % d'alcalins (sodium, potassium, calcium, hydroxydes de magnésium, par exemple), utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production;</li> <li>— jusqu'à 2 % d'agents assurant une bonne fluidité (dioxyde de silicium, triphosphate pentasodique, phosphate tricalcique, par exemple), utilisés afin d'améliorer les propriétés rhéologiques des poudres;</li> </ul>	
8.18.1	<b>Lactosérum dé lactosé/Lactosérum dé lactosé en poudre</b> <sup>(18)</sup>	<p>Lactosérum dont une partie du lactose a été éliminée.</p> <p>Lorsqu'il est spécialement élaboré à des fins d'alimentation animale, le produit peut contenir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— jusqu'à 0,5 % de phosphates sous la forme de polyphosphates (hexamétaphosphate de sodium, par exemple) ou de diphosphates (pyrophosphate tétrasodique, par exemple) notamment, utilisés afin de diminuer la viscosité et de stabiliser les protéines pendant la transformation;</li> <li>— jusqu'à 0,3 % d'acides inorganiques (acide sulfurique, acide chlorhydrique, acide phosphorique), utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production;</li> <li>— jusqu'à 0,5 % d'alcalins (sodium, potassium, calcium, hydroxydes de magnésium, par exemple), utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production;</li> <li>— jusqu'à 2 % d'agents assurant une bonne fluidité (dioxyde de silicium, triphosphate pentasodique, phosphate tricalcique, par exemple), utilisés afin d'améliorer les propriétés rhéologiques des poudres;</li> </ul>	Protéine brute Lactose Teneur en eau, si > 8 % Cendres brutes
8.19.1	<b>Protéine de lactosérum/Protéine de lactosérum en poudre</b> <sup>(18)</sup>	<p>Produit obtenu par séchage de composés protéiques extraits du lactosérum par traitement chimique ou physique.</p> <p>Lorsqu'il est spécialement élaboré à des fins d'alimentation animale, le produit peut contenir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— jusqu'à 0,5 % de phosphates sous la forme de polyphosphates (hexamétaphosphate de sodium, par exemple) ou de diphosphates (pyrophosphate tétrasodique, par exemple) notamment, utilisés afin de diminuer la viscosité et de stabiliser les protéines pendant la transformation;</li> </ul>	Protéine brute Teneur en eau, si > 8 %

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— jusqu'à 0,3 % d'acides inorganiques (acide sulfurique, acide chlorhydrique, acide phosphorique), utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production;</li> <li>— jusqu'à 0,5 % d'alcalins (sodium, potassium, calcium, hydroxydes de magnésium, par exemple), utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production;</li> <li>— jusqu'à 2 % d'agents assurant une bonne fluidité (dioxyde de silicium, triphosphate pentasodique, phosphate tricalcique, par exemple), utilisés afin d'améliorer les propriétés rhéologiques des poudres;</li> </ul>	
8.20.1	<b>Lactosérum délactosé déminéralisé/ Lactosérum délactosé déminéralisé en poudre</b> <sup>(18)</sup>	<p>Lactosérum dont une partie du lactose et des minéraux a été éliminée.</p> <p>Lorsqu'il est spécialement élaboré à des fins d'alimentation animale, le produit peut contenir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— jusqu'à 0,5 % de phosphates sous la forme de polyphosphates (hexamétaphosphate de sodium, par exemple) ou de diphosphates (pyrophosphate tétrasodique, par exemple) notamment, utilisés afin de diminuer la viscosité et de stabiliser les protéines pendant la transformation;</li> <li>— jusqu'à 0,3 % d'acides inorganiques (acide sulfurique, acide chlorhydrique, acide phosphorique), utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production;</li> <li>— jusqu'à 0,5 % d'alcalins (sodium, potassium, calcium, hydroxydes de magnésium, par exemple), utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production;</li> <li>— jusqu'à 2 % d'agents assurant une bonne fluidité (dioxyde de silicium, triphosphate pentasodique, phosphate tricalcique, par exemple), utilisés afin d'améliorer les propriétés rhéologiques des poudres;</li> </ul>	Protéine brute Lactose Cendres brutes Teneur en eau, si > 8 %
8.21.1	<b>Perméat de lactosérum/Perméat de lactosérum en poudre</b> <sup>(18)</sup>	<p>Produit de la phase liquide d'une ultrafiltration, nanofiltration ou microfiltration de lactosérum et dont du lactose peut avoir été partiellement éliminé. Il peut avoir été obtenu par osmose inverse.</p> <p>Lorsqu'il est spécialement élaboré à des fins d'alimentation animale, le produit peut contenir:</p>	Cendres brutes Protéine brute Lactose Teneur en eau, si > 8 %

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
		<ul style="list-style-type: none"> <li>— jusqu'à 0,5 % de phosphates sous la forme de polyphosphates (hexamé-taphosphate de sodium, par exemple) ou de diphosphates (pyro-phosphate tétrasodique, par exemple) notamment, utilisés afin de diminuer la viscosité et de stabili-ser les protéines pendant la trans-formation;</li> <li>— jusqu'à 0,3 % d'acides inorga-niques (acide sulfurique, acide chlorhydrique, acide phospho-rique), utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production;</li> <li>— jusqu'à 0,5 % d'alcalins (sodium, potassium, calcium, hydroxydes de magnésium, par exemple), utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production;</li> <li>— jusqu'à 2 % d'agents assurant une bonne fluidité (dioxyde de silicium, triphosphate pentasodique, phos-phate tricalcique, par exemple), utilisés afin d'améliorer les propriétés rhéologiques des poudres;</li> </ul>	
8.22.1	<b>Rétentat de lacto-sérum/Rétentat de lactosérum en poudre</b> <sup>(18)</sup>	<p>Produit retenu sur la membrane après une ultrafiltration, nanofiltration ou microfiltration de lactosérum.</p> <p>Lorsqu'il est spécialement élaboré à des fins d'alimentation animale, le produit peut contenir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— jusqu'à 0,5 % de phosphates sous la forme de polyphosphates (hexaméta-phosphate de sodium, par exemple) ou de diphosphates (pyrophosphate tétrasodique, par exemple) notam-ment, utilisés afin de diminuer la viscosité et de stabiliser les protéines pendant la transformation;</li> <li>— jusqu'à 0,3 % d'acides inorga-niques (acide sulfurique, acide chlorhydrique, acide phospho-rique), utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production;</li> <li>— jusqu'à 0,5 % d'alcalins (sodium, potassium, calcium, hydroxydes de magnésium, par exemple), utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production;</li> <li>— jusqu'à 2 % d'agents assurant une bonne fluidité (dioxyde de silicium, triphosphate pentasodique, phos-phate tricalcique, par exemple), utilisés afin d'améliorer les propriétés rhéologiques des poudres;</li> </ul>	Protéine brute Cendres brutes Lactose Teneur en eau, si > 8 %

<sup>(18)</sup> Ces expressions ne sont pas synonymes et varient principalement en fonction de la teneur en eau. Utiliser l'expression appropriée selon le cas. Le terme «en poudre» implique une teneur en eau inférieure à 12 % et peut remplacer le terme «séchés» ou «concentrés et séchés».

## ▼ C1

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

Les matières premières pour aliments des animaux du présent chapitre doivent satisfaire aux exigences du règlement (CE) n° 1069/2009. Leur dénomination est à compléter par la mention prévue à l'annexe X ou XIII du règlement (UE) n° 142/2011 ou à l'annexe IV du règlement (CE) n° 999/2001 afin de clarifier les exigences spécifiques et d'avoir une référence claire aux restrictions d'utilisation prévues par le règlement (CE) n° 999/2001.

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
9.1.1	<b>Sous-produits animaux</b> <sup>(1)</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	<b>Graisse animale</b> <sup>(2)</sup>	Produit constitué de matières grasses d'animaux terrestres, y compris les invertébrés d'espèces autres que les espèces pathogènes pour l'être humain ou les animaux à tous les stades de leur vie. S'il est extrait aux solvants, le produit peut contenir jusqu'à 0,1 % d'hexane.	Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 1 %
9.3.1	<b>Sous-produits apicoles</b> <sup>(2)</sup>	Miel, cire d'abeilles, gelée royale, propolis, pollen, transformés ou non.	Sucres totaux, calculés en saccharose
9.4.1	<b>Protéines animales transformées</b> <sup>(2)</sup>	Produit obtenu par chauffage, séchage et mouture d'animaux terrestres ou de parties d'animaux terrestres, y compris les invertébrés, à tous les stades de leur vie, dont les matières grasses peuvent avoir été partiellement extraites ou éliminées physiquement. S'il est extrait aux solvants, le produit peut contenir jusqu'à 0,1 % d'hexane.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes Teneur en eau, si > 8 %
9.5.1	<b>Protéines dérivées de la fabrication de gélatine</b> <sup>(2)</sup>	Protéines animales séchées dérivées de la fabrication de la gélatine obtenue à partir de matières premières conformément au règlement (CE) n° 853/2004	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes Teneur en eau, si > 8 %
9.6.1	<b>Protéines animales hydrolysées</b> <sup>(2)</sup>	Polypeptides, peptides et acides aminés ainsi que leurs mélanges, obtenus par hydrolyse de sous-produits animaux, qui peuvent être concentrés par séchage	Protéine brute Teneur en eau, si > 8 %
9.7.1	<b>Farine de sang</b> <sup>(2)</sup>	Produit obtenu après traitement thermique de sang d'animaux de boucherie à sang chaud	Protéine brute Teneur en eau, si > 8 %

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
9.8.1	<b>Produits sanguins</b> <sup>(1)</sup>	Produits dérivés de sang ou de composants de sang d'animaux de boucherie à sang chaud. Il s'agit notamment de plasma séché/congelé/liquide, de 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	<b>Déchets de cuisine et de table</b>	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	<b>Collagène</b> <sup>(2)</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	<b>Farine de plumes</b>	Produit obtenu par séchage et mouture de plumes d'animaux de boucherie	Protéine brute Teneur en eau, si > 8 %
9.12.1	<b>Gélatine</b> <sup>(2)</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	<b>Cretons</b> <sup>(2)</sup>	Produit résiduaire de la fabrication de suif, saindoux, ou d'autres graisses d'origine animale extraites ou éliminées physiquement, à l'état frais, congelé ou séché.  S'il est extrait aux solvants, le produit peut contenir jusqu'à 0,1 % d'hexane.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes Teneur en eau, si > 8 %
9.14.1	<b>Produits d'origine animale</b> <sup>(1)</sup>	Anciennes denrées alimentaires contenant des produits d'origine 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	<b>Œufs</b>	Œufs entiers de <i>Gallus gallus</i> L. avec ou sans coquilles.	
9.15.2	<b>Albumine</b>	Produit obtenu après séparation des coquilles et des jaunes d'œufs, pasteurisé et éventuellement dénaturé	Protéine brute Méthode de dénaturation, le cas échéant.

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
9.15.3	<b>Ovoproduits séchés</b>	Produits constitués d'œufs séchés pasteurisés, sans coquilles, ou d'un mélange d'albumine séchée et de jaune d'œuf séché en proportion variable	Protéine brute Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 5 %
9.15.4	<b>Poudre d'œufs sucrée</b>	Œufs entiers ou en morceaux, séchés et sucrés.	Protéine brute Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 5 % Sucres totaux, calculés en saccharose
9.15.5	<b>Coquilles d'œufs séchées</b>	Produit issu d'œufs de volaille après élimination du contenu (jaune et albumen). Les coquilles sont séchées.	Cendres brutes
9.16.1	<b>Invertébrés terrestres <sup>(1)</sup>, vivants</b>	Invertébrés terrestres vivants, à tous les stades de leur vie, d'espèces autres que les espèces ayant des effets nocifs pour les végétaux, les animaux ou la santé humaine	
9.16.2	<b>Invertébrés terrestres <sup>(1)</sup>, morts</b>	Invertébrés terrestres morts, d'espèces autres que les espèces ayant des effets nocifs pour les végétaux, les animaux ou la santé humaine, à tous les stades de leur vie, traités ou non mais n'ayant subi aucune transformation au sens du règlement (CE) n° 1069/2009	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes
9.17.1	<b>Cholestérol issu de la graisse de laine</b>	Produit obtenu à partir de la graisse de laine (lanoline) par saponification, séparation et cristallisation. Teneur minimale en (3β)-cholest-5-én-3-ol, C <sub>27</sub> H <sub>46</sub> O: 90 %	

<sup>(1)</sup> Sans préjudice des exigences impératives en matière d'étiquetage, de documents commerciaux et de certificats sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés fixées dans le règlement (UE) n° 142/2011 de la Commission (annexe VIII, chapitre III); si le catalogue est utilisé à des fins d'étiquetage et afin de fournir les informations appropriées, la dénomination est à remplacer par:

- l'espèce animale et
- la partie du produit animal [foie, viandes (seulement s'il s'agit de muscles squelettiques), par exemple], et/ou
- le stade de la vie (p.ex. larves) et/ou
- la dénomination de l'espèce animale non utilisée eu égard à l'interdiction de réutilisation au sein de l'espèce (par ex. sans volaille)

ou, afin de fournir les informations appropriées, la dénomination est à compléter par:

- l'espèce animale et/ou
- la partie du produit animal [foie, viandes (seulement s'il s'agit de muscles squelettiques), par exemple], et/ou
- le stade de la vie (p.ex. larves) et/ou
- la dénomination de l'espèce animale non utilisée eu égard à l'interdiction de réutilisation au sein de l'espèce (par ex. sans volaille).

<sup>(2)</sup> Sans préjudice des exigences impératives en matière d'étiquetage, de documents commerciaux et de certificats sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés fixées dans le règlement (UE) n° 142/2011 (annexe VIII, chapitre III) et le règlement (CE) n° 999/2001 (annexe IV); si le catalogue est utilisé à des fins d'étiquetage et afin de fournir les informations appropriées, la dénomination est à compléter par:

- l'espèce animale transformée (par ex. porcins, ruminants, espèces aviaires, insectes) et/ou
- le stade de la vie (p.ex. larves) et/ou
- le matériel transformé (os, par exemple) et/ou
- le procédé utilisé (par ex. dégraissé, raffiné) et/ou
- la dénomination de l'espèce animale non utilisée eu égard à l'interdiction de réutilisation au sein de l'espèce (par ex. sans volaille).

<sup>(3)</sup> La dénomination est à remplacer par celle du produit concerné.

▼ **C1****10. Poissons, autres animaux aquatiques et produits dérivés**

Les matières premières pour aliments des animaux relevant du présent chapitre doivent satisfaire aux exigences des règlements (CE) n° 1069/2009 et (UE) n° 142/2011 et peuvent être soumises à certaines restrictions d'utilisation en vertu du règlement (CE) n° 999/2001.

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
10.1.1	<b>Invertébrés aquatiques</b> <sup>(22)</sup>	Invertébrés marins ou d'eau douce ou parties d'invertébrés marins ou d'eau douce, à tous les stades de leur vie, d'espèces autres que les espèces pathogènes pour l'être humain ou les animaux	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes
10.2.1	<b>Sous-produits d'animaux aquatiques</b> <sup>(21)</sup>	Produits provenant d'établissements ou d'usines préparant ou fabriquant des produits destinés à la consommation humaine	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes
10.3.1	<b>Farine de crustacés</b> <sup>(23)</sup>	Produit obtenu par chauffage, pressage et séchage de crustacés ou de parties de crustacés, y compris de crevettes sauvages et d'élevage	Calcium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
10.4.1	<b>Poissons</b> <sup>(22)</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	<b>Farine de poissons</b> <sup>(22)</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	<b>Solubles de poissons</b>	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	<b>Protéines de poissons hydrolysées</b>	Protéines obtenues par hydrolyse de poissons ou de parties de poissons, qui peuvent être concentrées par séchage.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes, si > 20 % Teneur en eau, si > 8 %

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
10.4.5	<b>Farine d'arêtes de poissons</b>	Produit obtenu par chauffage, pressage et séchage de parties de poissons, constitué principalement d'arêtes	Cendres brutes
10.4.6	<b>Huile de poissons</b>	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 %
10.4.7	<b>Huile de poissons hydrogénée</b>	Huile obtenue par hydrogénation d'huile de poissons.	Teneur en eau, si > 1 %
10.4.8	<b>Stéarine d'huile de poissons [Huile de poissons frigélisée]</b>	Fraction d'huile de poissons à teneur élevée en matières grasses saturées obtenue lors du raffinage d'huile de poissons brute par frigélisation, procédé par lequel les matières grasses saturées sont figées puis recueillies	Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 1 %
10.5.1	<b>Huile de krill</b>	Huile obtenue par cuisson et pressage de plancton marin/krill, centrifugée pour en extraire l'eau	Teneur en eau, si > 1 %
10.5.2	<b>Concentré protéique de krill hydrolysé</b>	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	<b>Farine d'annélides marins</b>	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 brutes Cendres, si > 20 % Teneur en eau, si > 8 %
10.7.1	<b>Farine de zooplancton marin</b>	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	<b>Huile de zooplancton marin</b>	Huile obtenue par cuisson et pressage de zooplancton marin, centrifugée pour en extraire l'eau	Teneur en eau, si > 1 %

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
10.8.1	<b>Farine de mollusques</b>	Produit obtenu par traitement thermique et séchage de mollusques ou de parties de mollusques, y compris de calmars et mollusques bivalves	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes, si > 20 % Teneur en eau, si > 8 %
10.9.1	<b>Farine de calmars</b>	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 %
10.10.1	<b>Farine d'étoiles de mer</b>	Produit obtenu par chauffage, pressage et séchage d'astérides ou de parties d'astérides	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes, si > 20 % Teneur en eau, si > 8 %
10.11.1	<b>Farine d'invertébrés marins <sup>(2)</sup></b>	Produit obtenu par chauffage, pressage et séchage d'invertébrés marins ou de parties d'invertébrés marins	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes, si > 20 % Teneur en eau, si > 8 %

<sup>(2)</sup> L'espèce animale doit être ajoutée à la dénomination.

<sup>(3)</sup> L'espèce animale doit être ajoutée à la dénomination lorsque le produit est obtenu à partir de poissons ou crustacés d'élevage, selon le cas.

## 11. Minéraux et produits dérivés

Les matières premières pour aliments des animaux relevant du présent chapitre qui contiennent des sous-produits animaux doivent satisfaire aux exigences des règlements (CE) n° 1069/2009 et (UE) n° 142/2011 et peuvent être soumises à certaines restrictions d'utilisation en vertu du règlement (CE) n° 999/2001.

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
11.1.1	<b>Carbonate de calcium <sup>(24)</sup> [calcaire]</b>	Produit obtenu par mouture de sources de carbonate de calcium (CaCO <sub>3</sub> ), telles que la roche calcaire, ou par précipitation à partir d'une solution acide  Le produit peut contenir jusqu'à 0,25 % de propylène glycol. Il peut contenir jusqu'à 0,1 % d'auxiliaires de broyage.	Calcium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
11.1.2	<b>Coquilles marines calcaires</b>	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	<b>Carbonate de calcium et de magnésium</b>	Mélange naturel de carbonate de calcium (CaCO <sub>3</sub> ) et de carbonate de magnésium (MgCO <sub>3</sub> ) Le produit peut contenir jusqu'à 0,1 % d'auxiliaires de broyage.	Calcium Magnésium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.4	<b>Maërl</b>	Produit d'origine naturelle obtenu à partir d'algues marines calcaires broyées ou granulées	Calcium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.5	<b>Lithothamne</b>	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	<b>Chlorure de calcium</b>	Chlorure de calcium (CaCl <sub>2</sub> ) et ses formes hydratées. Le produit peut contenir jusqu'à 0,2 % de sulfate de baryum.	Calcium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.7	<b>Hydroxyde de calcium <sup>(25)</sup></b>	Hydroxyde de calcium [Ca(OH) <sub>2</sub> ]. Le produit peut contenir jusqu'à 0,1 % d'auxiliaires de broyage.	Calcium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.8	<b>Sulfate de calcium anhydre</b>	Sulfate de calcium anhydre (CaSO <sub>4</sub> ) obtenu par broyage de sulfate de calcium anhydre ou déshydratation de sulfate de calcium dihydraté	Calcium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.9	<b>Sulfate de calcium semihydraté</b>	Sulfate de calcium semihydraté (CaSO <sub>4</sub> × ½ H <sub>2</sub> O) obtenu par déshydratation partielle de sulfate de calcium dihydraté	Calcium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.10	<b>Sulfate de calcium dihydraté</b>	Sulfate de calcium dihydraté (CaSO <sub>4</sub> × 2H <sub>2</sub> O) obtenu par broyage de sulfate de calcium dihydraté ou hydratation de sulfate de calcium semihydraté	Calcium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.11	<b>Sels de calcium d'acides organiques <sup>(26)</sup></b>	Sels de calcium d'acides organiques comestibles comportant au moins quatre atomes de carbone <sup>(27)</sup>	Calcium Acides organiques
11.1.12	<b>Oxyde de calcium</b>	Oxyde de calcium (CaO) obtenu par calcination de calcaire naturel. Le produit peut contenir jusqu'à 0,1 % d'auxiliaires de broyage.	Calcium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.13	<b>Gluconate de calcium</b>	Sel de calcium de l'acide gluconique généralement exprimé en Ca(C <sub>6</sub> H <sub>11</sub> O <sub>7</sub> ) <sub>2</sub> et ses formes hydratées	Calcium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
11.1.14	<b>Chélates de calcium</b> <sup>(28)</sup>	Ca(x) <sub>1-3</sub> × nH <sub>2</sub> O (x) = anion d'acides aminés de l'hydrolysate de protéines de soja ou des acides aminés synthétiques autorisés en tant qu'additif pour l'alimentation animale. La chélation du cation est attestée par un maximum de 10 % de molécules de plus de 1 500 daltons et l'application d'une méthode d'analyse permettant de prouver la structure chélatée de la matière première pour aliments des animaux.  Le produit peut contenir jusqu'à 40 % de chlorure.	Calcium  Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.15	<b>Sulfate de calcium/ Carbonate de calcium</b>	Produit obtenu lors de la fabrication de carbonate de sodium	Calcium  Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.16	<b>Pidolate de calcium</b>	L-Pidolate de calcium (C <sub>10</sub> H <sub>12</sub> CaN <sub>2</sub> O <sub>6</sub> ). Le produit peut contenir jusqu'à 5 % d'acide glutamique.	Calcium  Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.17	<b>Carbonate de calcium-oxyde de magnésium</b>	Produit de chauffage de substances contenant du calcium et du magnésium à l'état naturel, telles que la dolomite. Le produit peut contenir jusqu'à 0,1 % d'auxiliaires de broyage.	Calcium  Magnésium
11.1.18	<b>Sel double de nitrate de calcium</b>	5 Ca(NO <sub>3</sub> ) <sub>2</sub> × NH <sub>4</sub> NO <sub>3</sub> × 10 H <sub>2</sub> O, issu d'une synthèse chimique de carbonate de calcium et d'acide nitrique	Calcium  Azote
11.2.1	<b>Oxyde de magnésium</b>	Oxyde de magnésium (MgO) calciné (teneur minimale en MgO: 70 %)	Magnésium  Cendres insolubles dans HCl, si > 15 %  Teneur en fer sous la forme Fe <sub>2</sub> O <sub>3</sub> , si > 5 %
11.2.2	<b>Sulfate de magnésium heptahydraté</b>	Sulfate de magnésium (MgSO <sub>4</sub> × 7 H <sub>2</sub> O)	Magnésium  Soufre  Cendres insolubles dans HCl, si > 15 %
11.2.3	<b>Sulfate de magnésium monohydraté</b>	Sulfate de magnésium (MgSO <sub>4</sub> × H <sub>2</sub> O)	Magnésium  Soufre  Cendres insolubles dans HCl, si > 15 %
11.2.4	<b>Sulfate de magnésium anhydre</b>	Sulfate de magnésium anhydre (MgSO <sub>4</sub> )	Magnésium  Soufre  Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.2.5	<b>Propionate de magnésium</b>	Propionate de magnésium (C <sub>6</sub> H <sub>10</sub> MgO <sub>4</sub> )	Magnésium

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
11.2.6	<b>Chlorure de magnésium</b>	Chlorure de magnésium (MgCl <sub>2</sub> ) 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	<b>Carbonate de magnésium</b>	Carbonate de magnésium naturel (MgCO <sub>3</sub> )	Magnésium Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.2.8	<b>Hydroxyde de magnésium</b>	Hydroxyde de calcium [Mg(OH) <sub>2</sub> ]	Magnésium Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.2.9	<b>Sulfate de magnésium et de potassium</b>	Sulfate de magnésium et de potassium (K <sub>2</sub> Mg(SO <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> × nH <sub>2</sub> O, n= 4,6)	Magnésium Potassium Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.2.10	<b>Sels de magnésium d'acides organiques <sup>(26)</sup></b>	Sels de magnésium d'acides organiques comestibles comportant au moins quatre atomes de carbone <sup>(27)</sup>	Magnésium Acides organiques
11.2.11	<b>Gluconate de magnésium</b>	Sel de magnésium de l'acide gluconique généralement exprimé en Mg(C <sub>6</sub> H <sub>11</sub> O <sub>7</sub> ) <sub>2</sub> et ses formes hydratées	Magnésium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.2.12	<b>Chélates de magnésium <sup>(28)</sup></b>	formule Mg(x) <sub>1-3</sub> × nH <sub>2</sub> O (x) = anion d'acides aminés de l'hydrolysate de protéines de soja ou des acides aminés synthétiques autorisés en tant qu'additif pour l'alimentation animale  La chélation du cation est attestée par un maximum de 10 % de molécules de plus de 1 500 daltons et l'application d'une méthode d'analyse permettant de prouver la structure chélatée de la matière première pour aliments des animaux.  Le produit peut contenir jusqu'à 55 % de chlorures et sulfates.	Magnésium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.2.13	<b>Pidolate de magnésium</b>	L-Pidolate de magnésium (C <sub>10</sub> H <sub>12</sub> MgN <sub>2</sub> O <sub>6</sub> ) Le produit peut contenir jusqu'à 5 % d'acide glutamique.	Magnésium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.3.1	<b>Phosphate dicalcique <sup>(29)</sup> <sup>(30)</sup> [hydrogène-orthophosphate de calcium]</b>	Monohydrogénophosphate de calcium obtenu à partir d'os ou de matières inorganiques (CaHPO <sub>4</sub> × nH <sub>2</sub> O, n = 0 ou 2) Ca/P > 1,2 Le produit peut contenir jusqu'à 3 % de chlorure exprimé en NaCl.	Calcium Phosphore total P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 % Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.3.2	<b>Phosphate monocalcique</b>	Produit composé de phosphate dicalcique et de phosphate monocalcique (CaHPO <sub>4</sub> × Ca(H <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> × nH <sub>2</sub> O, n = 0 ou 1) 0,8 < Ca/P < 1,3	Phosphore total Calcium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
11.3.3	<b>Phosphate monocalcique; [Tétrahydro-diorthophosphate de calcium]</b>	<i>bis</i> -(Dihydrogénophosphate) de calcium (Ca(H <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> × nH <sub>2</sub> O, n=0 ou 1) Ca/P < 0,9	Phosphore total Calcium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.4	<b>Phosphate tricalcique <sup>(30)</sup> [orthophosphate tricalcique]</b>	Phosphate tricalcique obtenu à partir d'os ou de matières inorganiques [Ca <sub>3</sub> (PO <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> × H <sub>2</sub> O] ou d'hydroxyapatite [Ca <sub>5</sub> (PO <sub>4</sub> ) <sub>3</sub> OH] Ca/P > 1,3	Calcium Phosphore total P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 % Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.3.5	<b>Phosphate de calcium et de magnésium</b>	Phosphate de calcium et de magnésium [Ca <sub>3</sub> Mg <sub>3</sub> (PO <sub>4</sub> ) <sub>4</sub> ]	Calcium Magnésium Phosphore total P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.6	<b>Phosphate défluoré</b>	Produit obtenu à partir de matières inorganiques, calciné et ayant subi un traitement thermique complémentaire.	Phosphore total Calcium Sodium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 % Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.3.7	<b>Pyrophosphate dicalcique; [Diphosphate dicalcique]</b>	Pyrophosphate dicalcique (Ca <sub>2</sub> P <sub>2</sub> O <sub>7</sub> ) obtenu à partir d'os ou de matières inorganiques	Phosphore total Calcium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.8	<b>Phosphate de magnésium</b>	Produit constitué de phosphate de magnésium monobasique et/ou dibasique et/ou tribasique.	Phosphore total Magnésium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 % Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.3.9	<b>Phosphate de sodium, de calcium et de magnésium</b>	Produit constitué de phosphate de sodium, de calcium et de magnésium.	Phosphore total Magnésium Calcium Sodium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
11.3.10	<b>Phosphate monosodique; [Dihydrogénéno-orthophosphate de sodium]</b>	Phosphate monosodique. ( $\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$ ; $n = 0, 1$ ou $2$ )	Phosphore total Sodium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.11	<b>Phosphate disodique; [Hydrogénéno-orthophosphate disodique]</b>	Phosphate disodique ( $\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$ ; $n = 0, 2, 7$ ou $12$ )	Phosphore total Sodium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.12	<b>Phosphate trisodique; [Orthophosphate trisodique]</b>	Phosphate trisodique ( $\text{Na}_3\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$ ; $n = 0, 1/2, 1, 6, 8$ ou $12$ )	Phosphore total Sodium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.13	<b>Pyrophosphate de sodium; [Diphosphate tétrasodique]</b>	Pyrophosphate de sodium ( $\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7 \times n\text{H}_2\text{O}$ ; $n = 0$ ou $10$ )	Phosphore total Sodium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.14	<b>Phosphate monopotassique; [Dihydrogénéno-orthophosphate de potassium]</b>	Phosphate monopotassique ( $\text{KH}_2\text{PO}_4$ )	Phosphore total Potassium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.15	<b>Phosphate dipotassique; [Hydrogénéno-orthophosphate dipotassique]</b>	Phosphate dipotassique ( $\text{K}_2\text{HPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$ ; $n = 0, 3$ ou $6$ )	Phosphore total Potassium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.16	<b>Phosphate de calcium et de sodium</b>	Phosphate de calcium et de sodium ( $\text{CaNaPO}_4$ )	Phosphore total Calcium Sodium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.17	<b>Phosphate monoammonique; [Dihydrogénéno-orthophosphate d'ammonium]</b>	Phosphate monoammonique ( $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$ )	Azote total Phosphore total P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.18	<b>Phosphate diammonique; [Hydrogénéno-orthophosphate diammonique]</b>	Phosphate diammonique [ $(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$ ]	Azote total Phosphore total P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
11.3.19	<b>Tripolyphosphate de sodium; [Triphosphate pentasodique]</b>	Tripolyphosphate de sodium ( $\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10} \times n\text{H}_2\text{O}$ ; $n = 0$ ou 6)	Phosphore total Sodium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.20	<b>Phosphate de sodium et de magnésium</b>	Phosphate de sodium et de magnésium ( $\text{MgNaPO}_4$ )	Phosphore total Magnésium Sodium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.21	<b>Hypophosphite de magnésium</b>	Hypophosphite de magnésium [ $\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_2)_2 \times 6\text{H}_2\text{O}$ ]	Magnésium Phosphore total P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.22	<b>Farine d'os dégelatinisés</b>	Os dégraissés, dégelatinisés, stérilisés et moulus.	Phosphore total Calcium Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.3.23	<b>Cendres d'os</b>	Résidus minéraux de l'incinération, de la combustion ou de la gazéification de sous-produits animaux.	Phosphore total Calcium Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.3.24	<b>Polyphosphate calcique</b>	Mélanges hétérogènes de sels de calcium d'acides polyphosphoriques condensés de formule générale $\text{H}_{(n+2)}\text{P}_n\text{O}_{(3n+1)}$ ( $n \geq 2$ ).	Phosphore total Calcium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.25	<b>Dihydrogénodiphosphate de calcium</b>	Dihydrogénopyrophosphate monocalcique ( $\text{CaH}_2\text{P}_2\text{O}_7$ )	Phosphore total Calcium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.26	<b>Pyrophosphate de magnésium acide</b>	Pyrophosphate de magnésium acide ( $\text{MgH}_2\text{P}_2\text{O}_7$ ), produit à partir d'acide phosphorique purifié et d'hydroxyde ou d'oxyde de magnésium purifiés, par évaporation de l'eau et condensation de l'orthophosphate en diphosphate	Phosphore total Magnésium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.27	<b>Dihydrogénodiphosphate disodique</b>	Dihydrogénodiphosphate disodique ( $\text{Na}_2\text{H}_2\text{P}_2\text{O}_7$ )	Phosphore total Sodium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
11.3.28	<b>Diphosphate trisodique</b>	Monohydrogénodiphosphate trisodique (anhydre: $\text{Na}_3\text{HP}_2\text{O}_7$ ; monohydraté: $\text{Na}_3\text{HP}_2\text{O}_7 \times n\text{H}_2\text{O}$ ; $n = 0, 1$ ou $9$ )	Phosphore total Sodium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.29	<b>Polyphosphate sodique; [Hexamétophosphate de sodium]</b>	Mélanges hétérogènes de sels de sodium d'acides polyphosphoriques condensés linéaires de formule générale $\text{H}_{(n+2)}\text{PnO}_{(3n+1)}$ ( $n \geq 2$ ).	Phosphore total Sodium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.30	<b>Phosphate tripotassique</b>	Monophosphate tripotassique ( $\text{K}_3\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$ ; $n = 0, 1, 3, 7$ ou $9$ )	Phosphore total Potassium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.31	<b>Diphosphate tétrapotassique</b>	Pyrophosphate tétrapotassique ( $\text{K}_4\text{P}_2\text{O}_7 \times n\text{H}_2\text{O}$ ; $n = 0, 1$ ou $3$ )	Phosphore total Potassium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.32	<b>Triphosphate pentapotassique</b>	Tripolyphosphate pentapotassique ( $\text{K}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$ )	Phosphore total Potassium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.33	<b>Polyphosphate potassique</b>	Mélanges hétérogènes de sels de potassium d'acides polyphosphoriques condensés linéaires de formule générale $\text{H}_{(n+2)}\text{PnO}_{(3n+1)}$ ( $n \geq 2$ )	Phosphore total Potassium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.34	<b>Polyphosphate calco-sodique</b>	Polyphosphate calco-sodique	Phosphore total Sodium Calcium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.4.1	<b>Chlorure de sodium <sup>(24)</sup></b>	Chlorure de sodium ( $\text{NaCl}$ ) ou produit obtenu par cristallisation par évaporation de saumure (saturée ou appauvrie lors de l'application d'un autre procédé) (sel igné) ou d'eau de mer (sels marin ou solaire) ou par broyage de sel gemme	Sodium Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.4.2	<b>Bicarbonate de sodium; [Hydrogénocarbonate de sodium]</b>	Bicarbonate de sodium ( $\text{NaHCO}_3$ )	Sodium Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
11.4.3	<b>(Bi)carbonate de sodium/ammonium [(Hydrogéné)carbonate de sodium/ammonium]</b>	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	<b>Carbonate de sodium</b>	Carbonate de sodium (Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> )	Sodium Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.4.5	<b>Sesquicarbonate de sodium [Hydrogénod carbonate trisodique]</b>	Sesquicarbonate de sodium (Na <sub>3</sub> H(CO <sub>3</sub> ) <sub>2</sub> )	Sodium Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.4.6	<b>Sulfate de sodium</b>	Sulfate de sodium (Na <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) Le produit peut contenir jusqu'à 0,3 % de méthionine.	Sodium Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.4.7	<b>Sels de sodium d'acides organiques <sup>(26)</sup> <sup>(31)</sup></b>	Sels de sodium d'acides organiques comestibles comportant au moins quatre atomes de carbone <sup>(27)</sup>	Sodium Acides organiques
11.4.8	<b>Gluconate de sodium</b>	Sel de sodium de l'acide gluconique généralement exprimé en Na(C <sub>6</sub> H <sub>11</sub> O <sub>7</sub> ) et ses formes hydratées	Sodium Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.5.1	<b>Chlorure de potassium</b>	Chlorure de potassium (KCl) ou produit obtenu par évaporation d'eau de mer ou broyage de sources naturelles de chlorure de potassium	Potassium Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.5.2	<b>Sulfate de potassium</b>	Sulfate de potassium (K <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	Potassium Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.5.3	<b>Carbonate de potassium</b>	Carbonate de potassium (K <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> )	Potassium Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.5.4	<b>Bicarbonate de potassium [Hydrogénocarbonate de potassium]</b>	Bicarbonate de potassium (KHCO <sub>3</sub> )	Potassium Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.5.5	<b>Sels de potassium d'acides organiques <sup>(26)</sup> <sup>(32)</sup></b>	Sels de potassium d'acides organiques comestibles comportant au moins quatre atomes de carbone <sup>(27)</sup>	Potassium Acides organiques
11.5.6	<b>Pidolate de potassium</b>	L-Pidolate de potassium (C <sub>5</sub> H <sub>6</sub> KNO <sub>3</sub> ) Le produit peut contenir jusqu'à 5 % d'acide glutamique.	Potassium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.6.1	<b>Fleur de soufre</b>	Poudre obtenue à partir de dépôts naturels du minéral. Également produit obtenu par extraction du soufre lors du raffinage du pétrole	Soufre

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
11.7.1	<b>Attapulgite</b>	Minéral naturel composé de magnésium, aluminium et silicium	Magnésium
11.7.2	<b>Quartz</b>	Minéral naturel obtenu par broyage de sources de quartz Le produit peut contenir jusqu'à 0,1 % d'auxiliaires de broyage.	
11.7.3	<b>Cristobalite</b>	Dioxyde de silicium (SiO <sub>2</sub> ) obtenu par recristallisation de quartz Le produit peut contenir jusqu'à 0,1 % d'auxiliaires de broyage.	
11.8.1	<b>Sulfate d'ammonium</b>	Sulfate d'ammonium [(NH <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ] obtenu par synthèse chimique Le produit peut être présenté sous la forme d'une solution aqueuse.	Azote Soufre
11.8.3	<b>Sels d'ammonium d'acides organiques</b> <sup>(26)</sup>	Sels d'ammonium d'acides organiques comestibles comportant au moins quatre atomes de carbone <sup>(27)</sup>	Azote Acides organiques
11.8.4	<b>Lactate d'ammonium</b> <sup>(25)</sup>	Lactate d'ammonium (CH <sub>3</sub> CHOH-COONH <sub>4</sub> ), y compris le lactate d'ammonium produit par fermentation avec <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> , <i>Lactococcus lactis</i> ssp., <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus</i> spp. ou <i>Bifidobacterium</i> spp., contenant au moins 7 % d'azote Le produit peut contenir jusqu'à 2 % de phosphore, 2 % de potassium, 0,7 % de magnésium, 2 % de sodium, 2 % de sulfates, 0,5 % de chlorures, 5 % de sucres et 0,1 % d'antimoussant à base de silicone.	Azote Cendres brutes Potassium, si > 1,5 % Magnésium, si > 1,5 % Sodium, si > 1,5 %
11.8.5	<b>Acétate d'ammonium</b> <sup>(25)</sup>	Acétate d'ammonium (CH <sub>3</sub> COONH <sub>4</sub> ) en solution aqueuse contenant au moins 55 % d'acétate d'ammonium	Azote
11.9.1	<b>Grit/Gravier (pour gésier)</b>	Produit obtenu par concassage de minéraux naturels sous la forme de gravier	Taille des particules
11.9.2	<b>Pierre rouge (pour gésier)</b>	Produit obtenu par concassage et broyage de produits issus de la combustion d'argile	Taille des particules Teneur en eau, si > 2 %

<sup>(24)</sup> La nature du produit d'origine peut remplacer la dénomination ou s'ajouter à celle-ci.

<sup>(25)</sup> Il peut être mis sur le marché et utilisé jusqu'au 30 mai 2028 conformément à l'article 3 du règlement (UE) 2022/1104.

<sup>(26)</sup> La dénomination doit être modifiée ou complétée de manière à spécifier les acides organiques et gras, selon le cas.

<sup>(27)</sup> Cela ne fait pas obstacle à ce que des sels spécifiques d'acides organiques soient classés comme additifs pour l'alimentation animale.

<sup>(28)</sup> La dénomination doit être complétée par l'acide aminé ou la source des acides aminés utilisés.

<sup>(29)</sup> Le procédé de fabrication peut être inclus dans la dénomination.

<sup>(30)</sup> Le cas échéant, le terme «d'os» doit être ajouté à la dénomination.

<sup>(31)</sup> Les citrates de sodium peuvent être mis sur le marché et utilisés jusqu'au 30 mai 2028 conformément à l'article 3 du règlement (UE) 2022/1104.

<sup>(32)</sup> Les citrates de potassium peuvent être mis sur le marché et utilisés jusqu'au 30 mai 2028 conformément à l'article 3 du règlement (UE) 2022/1104.

## ▼ C1

**12. Produits et coproduits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes**

Les matières premières pour aliments des animaux dont le numéro commence par «12.1» sont des produits de fermentation obtenus à partir de micro-organismes entiers ou de leurs parties. Ceux dont le numéro commence par «12.2» sont des coproduits de fermentation constitués principalement de biomasse microbienne, et ceux dont le numéro commence par «12.3» sont d'autres coproduits de fermentation.

Les matières premières pour aliments des animaux dont le numéro commence par «12.1» ou «12.2» peuvent contenir jusqu'à 0,3 % d'antimoussants, jusqu'à 1,5 % d'agents de filtration/clarification et jusqu'à 2,9 % d'acide propionique. Ceux dont le numéro commence par «12.3» peuvent contenir jusqu'à 0,6 % d'antimoussants, 0,5 % d'agents antitartre et 0,2 % de sulfites.

Tous les micro-organismes (y compris les spores germinables) utilisés pour la fermentation sont inactivés, ce qui entraîne l'absence de micro-organismes viables dans les matières premières pour aliments des animaux.

Les matières premières pour aliments des animaux énumérées dans le présent chapitre qui sont produites à partir d'organismes génétiquement modifiés doivent être conformes au règlement (CE) n° 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
12.1.5	<b>Levures inactivées [levures de bière, inactivées, selon le cas]</b>	Levures <sup>(33)</sup> entières et composants de levures <sup>(34)</sup> obtenus à partir d'une culture de <i>Saccharomyces bayanus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces pastorianus</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces marxianus</i> , <i>Metschnikowia pulcherrima</i> , <i>Metschnikowia fructicola</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Cyberlindnera jadinii</i> <sup>(35)</sup> , <i>Saccharomycodes ludwigii</i> , <i>Wickerhamomyces anomalus</i> , <i>Debaryomyces hansenii</i> , <i>Pichia guilliermondii</i> , <i>Yarrowia hypolitica</i> ou <i>Brettanomyces</i> ssp. sur un substrat ou milieu de culture composé d'une source de carbone d'origine principalement végétale, d'une source d'azote d'origine végétale ou chimique, de vitamines et de minéraux	Teneur en eau, si < 75 % ou > 97 % Si la teneur en eau est < 75 %: Protéine brute Acide propionique si > 0,5 %
12.1.9	<b>Protéines d'origine unicellulaire de champignons/fungi<sup>(36)</sup></b>	Produit de fermentation obtenu à partir d'une culture d' <i>Aspergillus oryzae</i> , <i>Paecilomyces varioti</i> ou <i>Trichoderma viride</i> sur des substrats principalement d'origine végétale tels que mélasse, sirop de sucre, alcool, résidus de distillerie, céréales et produits amylacés, jus de fruit, lactosérum, acide lactique, sucre, hydrolysats de fibres végétales et nutriments de fermentation tels qu'ammoniaque ou sels minéraux	Protéine brute Cendres brutes Acide propionique si > 0,5 %
12.1.10	<b>Produit de <i>Bacillus subtilis</i> riche en protéines</b>	Produit de fermentation obtenu à partir d'une culture de <i>Bacillus subtilis</i> sur des substrats principalement d'origine végétale tels que mélasse, sirop de sucre, alcool, résidus de distillerie, céréales et produits amylacés, jus de fruit, lactosérum, acide lactique, sucre, hydrolysats de fibres végétales et nutriments de fermentation tels qu'ammoniaque et sels minéraux	Protéine brute Cendres brutes Acide propionique si > 0,5 %

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
12.1.12	<b>Produits de levures</b>	Levures <sup>(32)</sup> entières et composants de levures <sup>(33)</sup> obtenus par craquage ou fractionnement des cellules de <i>Saccharomyces bayanus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces pastorianus</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces marxianus</i> , <i>Metschnikowia pulcherrima</i> , <i>Metschnikowia fructicola</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Cyberlindnera jadinii</i> <sup>(34)</sup> , <i>Saccharomycodes ludwigii</i> , <i>Wickerhamomyces anomalus</i> , <i>Debaryomyces hansenii</i> , <i>Pichia guilliermondii</i> , <i>Yarrowia lipolytica</i> ou <i>Brettanomyces</i> ssp. sur un substrat ou milieu de culture composé d'une source de carbone d'origine principalement végétale, d'une source d'azote d'origine végétale ou chimique, de vitamines et de minéraux	Teneur en eau, si < 75 % ou > 97 %
12.1.13	<b>Protéines d'origine unicellulaire de bactéries</b> <sup>(36)</sup>	Produits protéiques obtenus par fermentation avec des bactéries sur un substrat ou milieu de culture composé, pour la source de carbone, de méthanol (fermenté avec <i>Methylophilus methylotrophus</i> ) ou de gaz naturel [fermenté avec <i>Methylococcus capsulatus</i> , <i>Alcaligenes acidovorans</i> , <i>Aneurinibacillus danicus</i> (anciennement <i>Bacillus brevis</i> ) et/ou <i>Bacillus firmus</i> ], ainsi que d'une source d'azote d'origine végétale ou chimique, de vitamines et de minéraux	Protéine brute Cendres brutes
12.1.14	<b>Bactéries inactivées et leurs composants</b> <sup>(36)</sup>	Bactéries entières et composants de bactéries <sup>(33)</sup> obtenus à partir d'une culture de <i>Bifidobacterium</i> spp., <i>Lactobacillus acidophilus</i> , <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> , <i>Lacticaseibacillus casei</i> , <i>Limosilactobacillus fermentum</i> (anciennement <i>Lactobacillus fermentum</i> ), <i>Lacticaseibacillus paracasei</i> (anciennement <i>Lactobacillus paracasei</i> ), <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (anciennement <i>Lactobacillus plantarum</i> ), <i>Limosilactobacillus reuteri</i> (anciennement <i>Lactobacillus reuteri</i> ), <i>Lacticaseibacillus rhamnosus</i> (anciennement <i>Lactobacillus rhamnosus</i> ), <i>Lactobacillus helveticus</i> ou <i>Streptococcus thermophiles</i> ou d'autres espèces de bactéries autorisées en tant qu'additifs pour l'alimentation animale, par fermentation sur un substrat ou milieu de culture composé d'une source de carbone d'origine principalement végétale, d'une source d'azote d'origine végétale ou chimique, de vitamines et de minéraux	Cendres brutes

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
12.2.8	<b>Biomasse bactérienne riche en protéines</b> <sup>(36)</sup>	Coproduits, riches en protéines, de la production d'acides aminés, vitamines, acides organiques, enzymes ou leurs sels, obtenus par fermentation avec <i>Bacillus coagulans</i> , <i>Bacillus subtilis</i> , <i>Bacillus velezensis</i> , <i>Bacillus licheniformis</i> , <i>Bacillus smithii</i> , <i>Corynebacterium casei</i> , <i>Corynebacterium glutamicum</i> , <i>Corynebacterium melassecola</i> , <i>Ensifer adhaerens</i> , <i>Enterococcus faecium</i> , <i>Escherichia coli</i> K12 ou <i>Lactobacillaceae</i> sur un substrat ou milieu de culture composé d'une source de carbone d'origine principalement végétale, d'une source d'azote d'origine végétale ou chimique, de vitamines et de minéraux. Le produit peut être hydrolysé.	Protéine brute Cendres brutes
12.2.9	<b>Biomasse fongique</b> <sup>(36)</sup>	Coproduits, riches en protéines, de la production d'enzymes, vitamines ou acides organiques, obtenus par fermentation avec <i>Ashbya gossypii</i> , <i>Aspergillus niger</i> , <i>Aspergillus tubingenensis</i> , <i>Aspergillus sojae</i> , <i>Neurospora intermedia</i> , <i>Neurospora tetrasperma</i> , <i>Trichoderma viride</i> , <i>Trichoderma longibrachiatum</i> ou <i>Trichoderma reesei</i> sur un substrat ou milieu de culture composé d'une source de carbone d'origine principalement végétale, d'une source d'azote d'origine végétale ou chimique, de vitamines et de minéraux	Protéine brute Cendres brutes
12.3.1	<b>Vinasse [CMS (solubles de mélasse condensés)]</b>	Coproduits dérivés de la transformation industrielle de moûts issus de procédés de fermentation microbienne, comme la fabrication d'alcool, d'acides organiques ou 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 <sup>(33)</sup> provenant des micro-organismes de fermentation utilisés.	Protéine brute Substrat et indication du procédé de fabrication, selon le cas.
12.3.2	<b>Coproduits de la production d'acides aminés ou de leurs sels</b> <sup>(36)</sup>	Coproduits de la production d'acides aminés ou de leurs sels par fermentation avec <i>Escherichia coli</i> K12, <i>Corynebacterium casei</i> , <i>Corynebacterium glutamicum</i> ou <i>Corynebacterium melassecola</i> sur un substrat ou milieu de culture composé d'une source de carbone d'origine principalement végétale, d'une source d'azote d'origine végétale ou chimique, de vitamines et de minéraux	Protéine brute Cendres brutes

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
12.3.3	<b>Coproduits de la fabrication d'enzymes</b> <sup>(36)</sup>	Coproduits de la fabrication d'enzymes par fermentation avec <i>Aspergillus niger</i> , <i>Aspergillus tubingenensis</i> , <i>Aspergillus oryzae</i> , <i>Aspergillus sojae</i> , <i>Neurospora intermedia</i> , <i>Trichoderma longibrachiatum</i> , <i>Trichoderma viride</i> ou <i>Trichoderma reesei</i> sur un substrat ou milieu de culture composé d'une source de carbone d'origine végétale, d'une source d'azote d'origine végétale ou chimique, de vitamines et de minéraux	Protéine brute Cendres brutes
12.3.4	<b>Produit bactérien riche en polyhydroxybutyrate</b>	Produit contenant du 3-hydroxybutyrate et du 3-hydroxyvalérate, obtenus au moyen d'une fermentation avec <i>Cupriavidus necator</i> , et de la farine protéique de bactéries non viables, résidu des bactéries de production et du milieu de fermentation	Butyrate
12.3.5	<b>Produit bactérien riche en lactate d'ammonium</b> <sup>(36)</sup>	Produit enrichi en lactate d'ammonium (CH <sub>3</sub> CHOHCOONH <sub>4</sub> ) par fermentation avec <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> et autres <i>Lactobacillaceae</i> , <i>Lactococcus lactis</i> , <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i> ou <i>Bifidobacterium</i> spp., contenant au moins 5,6 % d'azote	Azote Cendres brutes Potassium, si > 1,5 % Magnésium, si > 1,5 % Sodium, si > 1,5 %
12.3.6	<b>Coproduit de la production de glucono-δ-lactone, riche en acide gluconique</b> <sup>(36)</sup>	Liquide coproduit par cristallisation de glucono-δ-lactone de qualité alimentaire obtenu par fermentation avec <i>Gluconobacter oxydans</i> ou <i>Aspergillus niger</i> et contenant au moins 50 % d'acide gluconique	Acide gluconique

<sup>(33)</sup> La dénomination utilisée pour les souches de levure peut s'écarter de la taxinomie scientifique. Par conséquent, des synonymes des souches de levure mentionnées peuvent également être utilisés.

<sup>(34)</sup> Par «composants», on entend toute fraction soluble ou insoluble du micro-organisme, y compris celles qui proviennent de la membrane ou des constituants internes de la cellule.

<sup>(35)</sup> Non cultivés sur n-alcanes [annexe III du règlement (UE) n° 767/2009, tel que modifié].

<sup>(36)</sup> La dénomination de la matière première pour aliments des animaux est à compléter avec l'espèce du ou des micro-organismes et, éventuellement, le terme «inactivé» [sur le modèle «dénomination du catalogue» + «nom de l'espèce»; exemples: i) «Protéines d'origine unicellulaire de *Methylococcus capsulatus*», ii) «*Lactobacillus acidophilus* inactivé»].

## 13. Divers

Les matières premières pour aliments des animaux relevant du présent chapitre qui contiennent des sous-produits animaux doivent satisfaire aux exigences des règlements (CE) n° 1069/2009 et (UE) n° 142/2011 et peuvent être soumises à certaines restrictions d'utilisation en vertu du règlement (CE) n° 999/2001.

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
13.1.1	<b>Produits de boulangerie et de la fabrication de pâtes</b>	Produits obtenus pendant et à partir de la fabrication de pain, biscuits, gaufres et pâtes	Amidon Sucres totaux, calculés en saccharose Matières grasses brutes, si > 5 %

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
13.1.2	<b>Produits de (la fabrication de) pâtisserie</b>	Produits obtenus pendant et à partir de la fabrication de la pâtisserie et de gâteaux	Amidon Sucres totaux, calculés en saccharose Matières grasses brutes, si > 5 %
13.1.3	<b>Produits de la fabrication de céréales pour petit-déjeuner</b>	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	Protéine brute, si > 10 % Cellulose brute Huiles/Matières grasses brutes, si > 10 % Amidon, si > 30 % Sucres totaux, calculés en saccharose, si > 10 %
13.1.4	<b>Produits de confiserie</b>	Produits obtenus pendant et à partir de la fabrication de sucreries, y compris de chocolat	Amidon Matières grasses brutes, si > 5 % Sucres totaux, calculés en saccharose
13.1.5	<b>Produits de glacerie</b>	Produits obtenus lors de la fabrication de crèmes glacées	Amidon Sucres totaux, calculés en saccharose Matières grasses brutes
13.1.6	<b>Produits et coproduits de la transformation de fruits et légumes frais <sup>(17)</sup></b>	Produits obtenus lors de la transformation de fruits et légumes frais (y compris peaux, morceaux entiers de fruits/légumes, et mélanges). Ils peuvent être congelés.	Amidon Cellulose brute Matières grasses brutes, si > 5 % Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 %
13.1.7	<b>Produits de la transformation de végétaux <sup>(17)</sup></b>	Produits obtenus lors de la congélation ou du séchage de végétaux entiers <sup>(15)</sup> ou de parties de végétaux	Cellulose brute
13.1.8	<b>Produits de la transformation d'épices et d'aromates <sup>(17)</sup></b>	Produits obtenus lors de la congélation ou du séchage d'épices et d'aromates ou de parties d'épices et d'aromates	Protéine brute, si > 10 % Cellulose brute Huiles/Matières grasses brutes, si > 10 % Amidon, si > 30 % Sucres totaux, calculés en saccharose, si > 10 %

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
13.1.9	<b>Produits de la transformation de plantes <sup>(17)</sup></b>	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	<b>Produits de la transformation de pommes de terre</b>	Produits obtenus lors de la transformation de pommes de terre. Ils peuvent être congelés.	Amidon Cellulose brute Matières grasses brutes, si > 5 % Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 %
13.1.11	<b>Produits et coproduits de la fabrication de sauces</b>	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	Matières grasses brutes
13.1.12	<b>Produits et coproduits de la fabrication d'amuse-gueule salés</b>	Produits et coproduits 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	<b>Produits de la fabrication de denrées alimentaires prêtes à être consommées</b>	Produits obtenus lors de la fabrication de denrées alimentaires prêtes à être consommées <sup>(37)</sup>	Matières grasses brutes, si > 5 %
13.1.14	<b>Coproduits végétaux de la fabrication de boissons spiritueuses</b>	Produits solides issus de végétaux (y compris baies et graines comme l'anis) obtenus après macération desdits végétaux dans une solution alcoolique ou après évaporation/distillation alcoolique, ou les deux, dans la production d'arômes pour la fabrication de boissons spiritueuses. Les produits doivent être distillés pour éliminer les résidus alcooliques.	Protéine brute, si > 10 % Cellulose brute Huiles/Matières grasses brutes, si > 10 %
13.1.15	<b>Produit de brasserie (de qualité alimentation animale)</b>	Produit de brasserie qui ne peut être commercialisé comme boisson destinée à la consommation humaine	Teneur en alcool Teneur en eau, si < 75 %
13.1.16	<b>Boisson aromatisée sucrée</b>	Produits de l'industrie des boissons rafraîchissantes issus de la production de boissons rafraîchissantes aromatisées sucrées, ou de boissons rafraîchissantes aromatisées sucrées non commercialisables déballées	Sucres totaux, calculés en saccharose Teneur en eau, si > 30 %

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
13.1.17	<b>Sirop de fruits</b>	Produits de l'industrie du sirop de fruits issus de la fabrication de sirop de fruits destiné à la consommation humaine	Sucres totaux, calculés en saccharose Teneur en eau, si > 30 %
13.1.18	<b>Sirop aromatisé sucré</b>	Produits de l'industrie du sirop aromatisé sucré issus de la production de sirop ou de sirop non commercialisable déballé	Sucres totaux, calculés en saccharose Teneur en eau, si > 30 %
13.1.19	<b>Huiles végétales usagées d'usine alimentaire</b>	Huiles végétales ayant été utilisées par des exploitants du secteur alimentaire conformément au règlement (CE) n° 852/2004 à des fins de cuisson et n'ayant pas été en contact avec des viandes, des graisses animales, des poissons ou des animaux aquatiques	Teneur en eau, si > 1 %
13.2.1	<b>Sucre caramélisé</b>	Produit obtenu par chauffage contrôlé de tout type de sucre	Sucres totaux, calculés en saccharose
13.2.2	<b>Dextrose</b>	Le dextrose est obtenu après hydrolyse d'amidon et est constitué de glucose cristallisé purifié, avec ou sans eau de cristallisation	
13.2.3	<b>Fructose</b>	Fructose sous forme de poudre cristalline purifiée, obtenu à partir du glucose présent dans le sirop de glucose, au moyen de glucose-isomérase et à partir de l'inversion du saccharose	
13.2.4	<b>Sirop de glucose</b>	Solution aqueuse purifiée et concentrée de glucides nutritifs obtenue par hydrolyse à partir d'amidon	Teneur en eau, si > 30 %
13.2.5	<b>Mélasse de glucose</b>	Produit obtenu lors du raffinage des sirops de glucose	Sucres totaux, calculés en saccharose
13.2.6	<b>Xylose</b>	Sucre extrait du bois	
13.2.7	<b>Lactulose</b>	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	
13.2.8	<b>Glucosamine (Chitosamine) <sup>(38)</sup></b>	Sucre aminé (monosaccharide) faisant partie de la structure du chitosane et de la chitine (polysaccharides). Il est 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

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
13.2.9	<b>Xylo-oligosaccharide</b>	Chaînes de molécules de xylose liées par des liaisons $\beta$ 1-4, ayant un degré de polymérisation compris entre 2 et 10, issues de l'hydrolyse enzymatique de différentes matières premières riches en hémicellulose	Teneur en eau, si > 5 %
13.2.10	<b>Gluco-oligosaccharide</b>	Produit obtenu par la fermentation ou l'hydrolyse et/ou le traitement thermique physique de polymères de glucose, de glucose, de saccharose ou de maltose	Teneur en eau, si > 28 %
13.2.11	<b>Fructo-oligosaccharides</b>	Produit obtenu à partir de sucre de betterave sucrière ou de canne à sucre par un procédé enzymatique ou par un traitement physique d'herbe de pâturage cultivée fraîche	Teneur en eau, si > 28 %
13.2.12	<b>Tréhalose</b>	Disaccharide non réducteur constitué de deux molécules de glucose liées par une liaison $\alpha$ -1,1-glycosidique, obtenu à partir d'amidon liquéfié par un processus enzymatique en plusieurs stades.	Tréhalose, si < 98,0 % (sur une base anhydre), Teneur en eau, si > 11,0 %
13.3.1	<b>Amidon</b> <sup>(39)</sup>	Amidon	Amidon
13.3.2	<b>Amidon</b> <sup>(39)</sup> <b>prégélatinisé</b>	Produit constitué d'amidon expansé par traitement thermique	Amidon
13.3.3	<b>Mélange</b> <sup>(39)</sup> <b>d'amidon</b>	Produit constitué d'amidon alimentaire natif et/ou modifié provenant de sources botaniques différentes	Amidon
13.3.4	Tourteau d'hydrolysats d'amidon <sup>(39)</sup>	Produit de filtration de la liqueur d'hydrolyse de l'amidon, constitué de protéines, d'amidon, de polysaccharides, de matières grasses, d'huile et d'auxiliaires de filtration (par ex. terre de diatomées, fibre ligneuse)	Teneur en eau, si < 25 % ou > 45 % Si la teneur en eau est < 25 %: — Matières grasses brutes — Protéine brute
13.3.5	<b>Dextrine</b>	Amidon partiellement hydrolysé à l'acide.	
13.3.6	<b>Maltodextrine</b>	Amidon partiellement hydrolysé.	
13.4.1	<b>Polydextrose</b>	Polymère de glucose à liaisons aléatoires produit par polymérisation thermique en masse de D-glucose.	
13.5.1	<b>Polyols</b> <sup>(40)</sup>	Produit obtenu par hydrogénation ou fermentation et constitué de monosaccharides, disaccharides, oligosaccharides ou polysaccharides réduits.	

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
13.5.2	<b>Isomalt</b>	Sucre alcool obtenu à partir de saccharose après conversion enzymatique et hydrogénation.	
13.5.3	<b>Mannitol</b> <sup>(25)</sup>	Produit obtenu par hydrogénation ou fermentation et constitué de glucose et/ou de fructose réduit(s)	
13.5.4	<b>Xylitol</b> <sup>(25)</sup>	Produit obtenu par hydrogénation et fermentation de xylose	
13.5.5	<b>Sorbitol</b> <sup>(25)</sup>	Produit obtenu par hydrogénation de glucose.	
13.6.1	<b>Huiles acides issues d'un raffinage chimique</b> <sup>(41)</sup>	Produit obtenu pendant la désacidification d'huiles et de matières grasses d'origine végétale ou animale au moyen d'un alcalin, suivie d'un traitement à l'acide puis d'une séparation de la phase aqueuse, et contenant des acides gras libres, des huiles ou matières grasses et des composants naturels de graines, de fruits ou de tissus animaux tels que des monoglycérides, des diglycérides, de la lécithine brute et de la cellulose	Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 1 %
13.6.2	<b>Acides gras estérifiés au glycérol</b> <sup>(26)</sup>	Glycérides obtenus par estérification d'acides gras au glycérol. Le produit peut contenir jusqu'à 50 ppm de nickel après hydrogénation.	Teneur en eau, si > 1 % Matières grasses brutes Nickel, si > 20 ppm
13.6.3	Mono-, di- et triglycérides d'acides gras <sup>(26)</sup>	Produit constitué de la masse de réaction de mono-, di- et triesters de glycérol et d'acides gras.  Il peut contenir de faibles quantités d'acides gras et de glycérol libres, jusqu'à 7 %.  Le produit peut contenir jusqu'à 50 ppm de nickel après hydrogénation.	Matières grasses brutes Nickel, si > 20 ppm
13.6.4	Sels d'acides gras <sup>(26)</sup>	Produit obtenu par réaction d'acides gras comportant au moins quatre atomes de carbone avec des hydroxydes, oxydes ou sels de calcium, de magnésium, de sodium ou de potassium.  Le produit peut contenir jusqu'à 50 ppm de nickel après hydrogénation.	Matières grasses brutes (après hydrolyse) Teneur en eau Ca, Na, K ou Mg (selon le cas) Nickel, si > 20 ppm
13.6.5	<b>Distillats d'acides gras issus d'un raffinage physique</b> <sup>(39)</sup>	Produit obtenu pendant la désacidification d'huiles et de matières grasses d'origine végétale ou animale au moyen d'une distillation et contenant des acides gras, huiles ou matières grasses libres et des composants naturels de graines, de fruits ou de tissus animaux tels que des monoglycérides, des diglycérides, des stérols et des tocophérols	Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 1 %

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
13.6.6	<b>Acides gras bruts</b> <sup>(39)</sup> <sup>(42)</sup>	Produit obtenu par fermentation de matières organiques, par interestérification enzymatique de l'huile ou par cassage des huiles/matières grasses. Par définition, il est constitué d'acides gras bruts en C <sub>4</sub> -C <sub>24</sub> , aliphatiques, linéaires, monocarboxyliques, saturés et insaturés. Le produit peut contenir jusqu'à 50 ppm de nickel en cas d'hydrogénation.	Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 1 % Nickel, si > 20 ppm
13.6.7	<b>Acides gras distillés purs</b> <sup>(39)</sup> <sup>(40)</sup>	Produit obtenu par distillation d'acides gras bruts issus de la fermentation de matières organiques, par interestérification enzymatique de l'huile ou par cassage des huiles/matières grasses, éventuellement suivi(e) d'une hydrogénation. Par définition, il est constitué d'acides gras distillés purs C <sub>4</sub> -C <sub>24</sub> , aliphatiques, linéaires, monocarboxyliques, saturés et insaturés  Le produit peut contenir jusqu'à 50 ppm de nickel en cas d'hydrogénation.	Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 1 % Nickel, si > 20 ppm
13.6.8	<b>Pâte de neutralisation (soap-stock)</b> <sup>(39)</sup>	Produit obtenu pendant la désacidification d'huiles et de matières grasses végétales au moyen d'une solution aqueuse d'hydroxyde de calcium, de magnésium, de sodium ou de potassium et contenant des sels d'acides gras, huiles ou matières grasses et des composants naturels de graines, de fruits ou de tissus animaux tels que des monoglycérides, des diglycérides, de la lécithine brute et de la cellulose	Teneur en eau, si < 40 % ou > 50 % Ca, Na, K ou Mg (selon le cas)
13.6.9	Monoglycérides et diglycérides d'acides gras estérifiés par des acides organiques <sup>(26)</sup>	Monoglycérides et diglycérides d'acides gras comprenant au moins quatre atomes de carbone, estérifiés par des acides organiques	Matières grasses brutes
13.6.10	<b>Sucroesters d'acides gras</b> <sup>(26)</sup>	Esters de saccharose et d'acides gras	Sucres totaux, calculés en saccharose Matières grasses brutes
13.6.11	<b>Sucroglycérides d'acides gras</b> <sup>(26)</sup>	Mélange d'esters de saccharose et de monoglycérides et diglycérides d'acides gras	Sucres totaux, calculés en saccharose Matières grasses brutes
13.6.12	<b>Palmitoylglucosamine</b>	Composé organique lipidique présent dans les racines de nombreux végétaux, particulièrement dans la plupart des légumineuses, le palmitoylglucosamine (C <sub>22</sub> H <sub>43</sub> NO <sub>6</sub> ) est produit par acylation de la D-glucosamine avec de l'acide palmitique. Il peut contenir jusqu'à 0,5 % d'acétone.	Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 2 %

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
13.6.13	<b>Sel de lactylates d'acides gras</b>	Ester non glycéridique d'acides gras. Le produit peut être un sel de calcium, de magnésium, de sodium ou de potassium d'acides gras estérifiés à l'acide lactique. Il peut contenir les sels d'acides gras et d'acide lactique libres.	Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 1 % Nickel si > 20 ppm Ca, Na, K ou Mg (selon le cas)
13.6.14	<b>Palmitoyléthanolamide</b>	Composé organique lipidique présent dans la lécithine de soja, les œufs et d'autres sources d'aliments pour animaux, le palmitoyléthanolamide (C <sub>18</sub> H <sub>37</sub> NO <sub>2</sub> ) est produit par synthèse de la réaction de l'acide palmitique avec l'éthanolamine.	Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 2 %
13.8.1	<b>Glycérine brute; [Glycérol brut]</b>	Coproduit: — du procédé oléochimique de cassage d'huiles/de matières grasses, produisant des acides gras et de l'eau sucrée suivie de la concentration de l'eau sucrée produisant du glycérol brut, ou d'une transestérification (le produit pouvant contenir jusqu'à 0,5 % de méthanol) d'huiles/matières grasses naturelles, produisant des esters méthyliques d'acides gras et de l'eau douce, suivie de la concentration de l'eau douce produisant du glycérol brut; — de la fabrication de biodiesel (esters méthyliques ou éthyliques d'acides gras) par transestérification d'huiles et de matières grasses d'origine végétale et animale non spécifiée. La glycérine peut encore contenir jusqu'à 7,5 % de sels minéraux et organiques. Elle peut contenir jusqu'à 0,5 % de méthanol et jusqu'à 4 % de matières organiques «non glycérol» (MONG) composée d'esters méthyliques et éthyliques d'acides gras, d'acides gras libres ainsi que de glycérides; — de la saponification d'huiles/matières grasses d'origine végétale ou animale, en principe par réaction avec des alcalins/terres alcalines, en vue d'obtenir des savons.  Le produit peut contenir jusqu'à 50 ppm de nickel après hydrogénation.	Glycérol Potassium, si > 1,5 % Sodium, si > 1,5 % Nickel, si > 20 ppm

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
13.8.2	<b>Glycérine;</b> <b>[Glycérol]</b>	Produit dérivé: — du procédé oléochimique a) de cassage d'huiles/de matières grasses suivie de la concentration des eaux douces et d'un raffinage par distillation (voir partie B, «Glossaire des procédés», entrée n° 20) ou par un procédé à échange d'ions; ou b) d'une transestérification d'huiles/matières grasses naturelles produisant des esters méthyliques d'acides gras et de l'eau douce brute suivie de la concentration de l'eau douce produisant du glycérol brut et d'un raffinage par distillation ou par un procédé à échange d'ions; — de la fabrication de biodiesel (esters méthyliques ou éthyliques d'acides gras) par transestérification d'huiles et de matières grasses d'origine végétale et animale non spécifiée, suivie du raffinage de la glycérine Teneur minimale en glycérol, si > 99 % en matière sèche; — de la saponification d'huiles/matières grasses d'origine végétale ou animale, en principe par réaction avec des alcalins/terres alcalines, en vue d'obtenir des savons, suivies du raffinage du glycérol brut et d'une distillation. Le produit peut contenir jusqu'à 50 ppm de nickel après hydrogénation.	Glycérol, si < 99 % sur la matière sèche Sodium, si > 0,1 % Potassium, si > 0,1 % Nickel, si > 20 ppm
13.9.1	<b>Méthylsulfonylméthane</b>	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	<b>Tourbe</b>	Produit de la décomposition naturelle de végétaux (principalement la sphaigne) en milieu anaérobie et oligotrophe	Cellulose brute
13.10.2	<b>Léonardite</b>	Le produit est un complexe minéral naturel d'hydrocarbures phénoliques, également désigné «humate», provenant de la décomposition de matière organique au fil de millions d'années.	Cellulose brute
13.11.1	<b>Propylèneglycol;</b> <b>[1,2-Propanediol];</b> <b>[Propane-1,2-diol]</b>	Composé organique (diol ou alcool double) de formule C <sub>3</sub> H <sub>8</sub> O <sub>2</sub> se présentant sous la forme d'un liquide visqueux à la saveur légèrement sucrée, hygroscopique et miscible à l'eau, à l'acétone et au chloroforme. Le produit peut contenir jusqu'à 0,3 % de dipropylèneglycol.	

## ▼ C1

Numéro	Dénomination <sup>(1)</sup>	Description	Déclarations obligatoires
13.11.2	<b>Monoesters de propylèneglycol et d'acides gras</b> <sup>(26)</sup>	Monoesters de propylèneglycol et d'acides gras, séparément ou mélangés à des diesters	Propylèneglycol Matières grasses brutes
13.12.1	<b>Acide hyaluronique</b> <sup>(36)</sup>	Glycosaminoglycane (polysaccharide) à motif répété composé d'un sucre aminé (N-acétyl-D-glucosamine) et d'acide D-glucuronique, présent dans la peau, le liquide synovial et le cordon ombilical, produit par exemple à partir de tissus animaux ou par fermentation bactérienne.	Sodium ou potassium, selon le cas
13.12.2	<b>Sulfate de chondroïtine</b> <sup>(36)</sup>	Produit obtenu par extraction à partir des tendons, des os et d'autres tissus animaux contenant du cartilage et des tissus conjonctifs mous, ou par sulfatation de chondroïtine isolée d'une fermentation microbienne	Sodium

<sup>(37)</sup> Comme défini à l'article 2, point g), du règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (JO L 338 du 22.12.2005, p. 1).

<sup>(38)</sup> La dénomination doit être complétée par la mention «provenant de tissus d'origine animale» ou «produite par fermentation», selon le cas.

<sup>(39)</sup> La dénomination doit être complétée par l'indication de l'origine botanique.

<sup>(40)</sup> À l'exception du mannitol, du sorbitol et du xylitol.

<sup>(41)</sup> La dénomination doit être complétée par l'indication de l'origine botanique ou animale, selon le cas.

<sup>(42)</sup> La dénomination des matières premières pour aliments des animaux doit être complétée par la mention «obtenus par cassage», «produits par fermentation» ou «obtenus par transestérification enzymatique», selon le cas.