

Annexe 1 à l'arrêté du ministère de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n°2172-24 du 17 safar 1446 (22 août 2024) fixant la liste des matières premières pouvant être utilisées en tant qu'aliment pour animaux ainsi que la liste des procédés permettant leur obtention.

Liste des matières premières

1. Grains de céréales et produits dérivés

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



Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
			Si la teneur en eau est < 65 % : — protéine brute
1.1.17	Solubles d'orge de distillerie humides	Produit d'éthanolerie de l'orge, conte nant la fraction soluble du sous- produit provenant de la distillation	Teneur en eau, si celle-ci est < 45 % ou > 70 % Si la teneur en eau est < 45 % : — protéine brute
1.1.18	Malt (1)	Produit de la germination, du séchage, de la mouture et/ou de l'extraction de céréales	
1.1.19	Radicelles de malt (1)	Produit de la germination de céréales de malterie et de nettoyage du malt constitué de radicelles, de fines de céréales, de balle et de brisures de petits grains de céréales maltées. Il peut être moulu.	
1.2.1	Maïs (2)	Grains de <i>Zea mays L. ssp. mays</i> . Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	
1.2.2	Flocons de maïs (2)	Produit obtenu par autoclavage ou infranisation et laminage de maïs décortiqué. Il peut contenir une faible proportion de spathes de maïs.	Amidon
1.2.3	Remoulage de maïs (2)	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	Son de maïs (2)	Produit de semoulerie de maïs constitué principalement d'enveloppes et de quelques fragments de germes et parti cules d'endosperme de maïs	Cellulose brute
1.2.5	Rafles de maïs (2)	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	Résidus de criblage de maïs (2)	Fraction de grains de maïs séparés par criblage à l'entrée du produit	
1.2.7	Fibres de maïs (2)	Produit d'amidonnerie de maïs constitué principalement de fibres	Teneur en eau, si celle-ci est < 50 % ou > 70 % Si la teneur en eau est < 50 % : — cellulose brute
1.2.8	Gluten de maïs (2)	Produit d'amidonnerie de maïs constitué principalement de gluten obtenu lors de la séparation de l'amidon	Teneur en eau, si celle-ci est < 70 % ou > 90 % Si la teneur en eau est < 70 % : — protéine brute
1.2.9	Gluten feed de maïs (2)	Produit d'amidonnerie de maïs composé de son et de solubles de maïs. Le produit peut également comprendre des brisures de maïs et des résidus d'extraction à l'huile de germes de maïs. D'autres produits d'amidonnerie et de raffinage ou de fermentation de produits amylacés peuvent être ajoutés.	Teneur en eau, si celle-ci est < 40 % ou > 65 % Si la teneur en eau est < 40 % : — protéine brute — cellulose brute — amidon
1.2.10	Germe de maïs (2)	Produit de semoulerie ou d'amidonnerie de maïs, constitué essentiellement de germes, d'enveloppes et de parties d'en dosperme de maïs	Teneur en eau, si celle-ci est < 40 % ou > 60 % Si la teneur en eau est < 40 % : — protéine brute — matières grasses brutes
1.2.11	Tourteau de pression de germes de maïs (2)	Produit d'huilerie obtenu par pressage de germes de maïs transformés auxquels des parties de l'endosperme et du testa peuvent encore adhérer	Protéine brute Matières grasses brutes
1.2.12	Tourteau d'extraction de germes de maïs (2)	Produit d'huilerie obtenu par extraction de germes de maïs transformés	Protéine brute

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1.2.13	Huile brute de germes de maïs (2)	Huile obtenue à partir de germes de maïs	Teneur en eau, si > 1 %
1.2.14	Maïs soufflé (2)	Produit obtenu à partir de maïs moulu ou brisé par traitement en milieu humide et chaud et sous pression	Amidon
1.2.15	Eau de trempe de maïs (2)	Fraction liquide concentrée provenant du trempage du maïs	Teneur en eau, si celle-ci est < 45 % ou > 65 % Si la teneur en eau est < 45 % : — protéine brute
1.2.16	Ensilage de maïs doux (2)	Sous-produit de l'industrie du traitement du maïs, composé de rafles, de spathes et de bases de coiffes hachées et égouttées ou pressées, obtenu par hachage de rafles, de spathes, de feuilles, de coiffes et de quelques amandes de maïs doux	Cellulose brute
1.2.17	Maïs dégermé concassé (2)	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	Gritz (semoule) de maïs (2)	Fragments durs de maïs moulu, contenant peu ou pas de son ou de germes	Cellulose brute Amidon
1.3.1	Millet	Grains de <i>Panicum miliaceum L.</i>	
1.4.1	Avoine	Grains d' <i>Avena sativa L.</i> et d'autres cultivars d'avoine	
1.4.2	Avoine écalée	Grains d'avoine écalés. Ils peuvent être traités à la vapeur.	
1.4.3	Flocons d'avoine	Produit obtenu par autoclavage ou infranisation et laminage d'avoine décortiquée. Il peut contenir une faible proportion d'enveloppes d'avoine.	Amidon
1.4.4	Issues d'avoine décortiquée	Produit obtenu lors de la transformation d'avoine décortiquée et criblée en gruaux et farines. Il est constitué principalement de son d'avoine et d'endosperme.	Cellulose brute Amidon
1.4.5	Son d'avoine	Produit de meunerie obtenu à partir de grains d'avoine décortiquée criblés. Il est constitué principalement de fragments de balles et particules de grains dont la plus grande partie de l'endosperme a été éliminée.	Cellulose brute
1.4.6	Écales d'avoine	Produit de l'écalage de grains d'avoine	Cellulose brute
1.4.7	Avoine soufflée	Produit obtenu à partir d'avoine moulue ou brisée par traitement en milieu humide et chaud et sous pression	Amidon
1.4.8	Gruaux d'avoine	Avoine nettoyée et écalée	Cellulose brute Amidon
1.4.9	Farine d'avoine	Produit de la mouture de grains d'avoine	Cellulose brute Amidon
1.4.10	Farine d'avoine fourragère	Produit d'avoine à teneur élevée en amidon, après décorticage	Cellulose brute
1.4.11	Remoulage d'avoine	Produit obtenu lors de la transformation d'avoine décortiquée et criblée en gruaux et farines. Il est constitué principalement de son d'avoine et d'endosperme.	Cellulose brute
1.5.1	Tourteau d'extraction (de graine) de quinoa	Graine entière de quinoa (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) nettoyée dont la saponine contenue dans l'enveloppe a été éliminée	
1.6.1	Riz en brisures	Partie du grain de riz (<i>Oryza sativa L.</i>) d'une longueur inférieure à trois quarts de celle d'un grain entier. Le riz peut avoir été étuvé.	Amidon
1.6.2	Riz usiné	Riz décortiqué dont le son et l'embryon ont été presque totalement éliminés pendant l'usinage. Le riz peut avoir été étuvé.	Amidon



Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1.6.3	Riz prégélatinisé	Produit obtenu par prégélatinisation de riz usiné ou en brisures	Amidon
1.6.4	Riz extrudé	Produit de l'extrusion de la farine de riz	Amidon
1.6.5	Flocons de riz	Produit obtenu par floconnage de grains de riz ou de brisures de grains prégélatinisés	Amidon
1.6.6	Riz décortiqué	Riz paddy (<i>Oryza sativa L.</i>) dont seule la balle a été éliminée. Il peut être étuvé. Une certaine perte de son peut découler du décorticage et des manipulations.	Amidon Cellulose brute
1.6.7	Riz fourrager moulu	Produit obtenu par la mouture de riz fourrager, constitué soit de grains verts, non mûrs ou crayeux, écartés par tamisage lors de l'usinage du riz décortiqué, soit de grains de riz de structure normale décortiqués, tachetés ou jaunes	Amidon
1.6.8	Farine de riz	Produit obtenu par la mouture de riz usiné. Le riz peut avoir été étuvé.	Amidon
1.6.9	Farine de riz décortiqué	Produit obtenu par la mouture de riz décortiqué. Le riz peut avoir été étuvé.	Amidon Cellulose brute
1.6.10	Son de riz	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	Son de riz contenant du carbonate de calcium	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	Son de riz déshuilé	Son de riz obtenu après extraction de l'huile. Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Cellulose brute
1.6.13	Huile de son de riz	Huile extraite de son de riz stabilisé	
1.6.14	Farines basses de riz	Produit de meunerie et d'amidonnerie du riz, obtenu par mouture sèche ou humide suivie d'un tamisage, et constitué principalement d'amidon, de protéines, de matières grasses et de fibres. 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
1.6.15	Farines basses de riz contenant du carbonate de calcium	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	Riz	Grains d' <i>Oryza sativa L.</i> Ils peuvent être protégés contre la dégradation ruminale.	
1.6.17	Germe de riz	Produit obtenu pendant l'usinage du riz, constitué principalement de l'embryon	Matières grasses brutes Protéine brute
1.6.18	Tourteau de pression de germes de riz	Produit d'huilerie obtenu après pressage de germes de riz	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
1.6.20	Protéine de riz	Produit d'amidonnerie du riz obtenu par tamisage sur mouture humide, séparation, concentration et séchage	Protéine brute
1.6.21	Aliment liquide de riz	Produit liquide concentré découlant de la mouture humide et du tamisage du riz	Amidon



Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1.6.22	Riz soufflé	Produit obtenu par expansion de grains ou de brisures de riz	Amidon
1.6.23	Riz fermenté	Produit de la fermentation de riz	Amidon
1.6.24	Riz difforme usiné/Riz crayeux usiné	Produit obtenu pendant l'usinage du riz, constitué principalement de grains difformes et/ou crayeux et/ou endomagés et/ou naturellement colorés (verts, rouges ou jaunes) et/ou de grains de structure normale décortiqués, entiers ou en brisures. Il peut être étuvé.	Amidon
1.6.25	Riz immature usiné	Produit obtenu pendant l'usinage du riz, constitué principalement de grains immatures et/ou crayeux	Amidon
1.7.1	Seigle	Grains de <i>Secale cereale L.</i>	
1.7.2	Farine basse de seigle	Produit de la meunerie de seigle ciblé, constitué principalement de particules d'endosperme, de fins fragments de balles et de quelques débris de grains	Amidon Cellulose brute
1.7.3	Remoulage de seigle	Produit de la meunerie de seigle ciblé, constitué principalement de fragments de balles et de particules de grains dont l'endosperme a été éliminé dans une moindre mesure que dans le son de seigle	Amidon Cellulose brute
1.7.4	Son de seigle	Produit de la meunerie de seigle ciblé, 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	Sorgho; [milo]	Grains/graines de <i>Sorghum bicolor (L.) Moench</i>	
1.8.2	Sorgho blanc	Grains de cultivars spécifiques de sorgho au tégument de couleur blanche	
1.8.3	Aliment de sorgho	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	Épeautre	Grains d'épeautre <i>Triticum spelta L.</i> , <i>Triticum dicoccum Schrank</i> ou <i>Triticum monococcum</i>	
1.9.2	Son d'épeautre	Produit de la meunerie de l'épeautre constitué principalement de balles et de quelques fragments de germes et particules d'endosperme d'épeautre	Cellulose brute
1.9.3	Balles d'épeautre	Produit de décorticage de grains d'épeautre	Cellulose brute
1.9.4	Farine basse d'épeautre	Produit de la meunerie d'épeautre décortiqué et ciblé, constitué principalement de particules d'endosperme et de fins fragments de balles et de quelques résidus de criblage	Cellulose brute Amidon
1.10.1	Triticale	Grains de l'hybride <i>Triticum × Secale cereale L.</i>	
1.11.1	Blé	Grains de <i>Triticum aestivum L.</i> , de <i>Triticum durum Desf.</i> et d'autres culti vars de blé. Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	
1.11.2	Radicelles de blé	Produit de la germination de blé de malterie et de nettoyage du malt constitué de radicelles, de fines de céréales, de balles et de petits grains de blé maltés brisés	
1.11.3	Blé préglatinisé	Produit obtenu à partir de blé moulu ou brisé par traitement en milieu humide et chaud et sous pression	Amidon
1.11.4	Farine basse de blé	Produit de la meunerie de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement criblés, constitué principalement de particules d'endosperme et de fins fragments de balles et de quelques résidus de criblage	Cellulose brute Amidon



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



Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
			Si la teneur en eau est < 55 % : — protéine brute
1.11.22	Concentré de levures de blé	Produit humide libéré après la fermentation d'amidon de blé	Teneur en eau, si celle-ci est < 60 % ou > 80 % Si la teneur en eau est < 60 % : — protéine brute
1.11.23	Résidus de criblage de blé de malterie	Produit de criblage mécanique (fractionnement granulométrique) constitué de grains de blé de taille insuffisante et de fractions de grains séparés avant le malteage	Cellulose brute
1.11.24	Fines de blé de malterie et de malt	Produit constitué de fractions de grains de blé et de malt séparées lors de la production du malt	Cellulose brute
1.11.25	Balle de blé de malterie	Produit du nettoyage de blé de malterie, constitué de fractions de balle et de fines	Cellulose brute
1.12.2	Farine de grains (1)	Farine de grains de céréales moulus	Amidon Cellulose brute
1.12.3	Concentré de protéine de grains (1)	Concentré et produit séché obtenu à partir de grains après élimination de l'amidon par fermentation à la levure	Protéine brute
1.12.4	Résidus de criblage de grains de céréales (1)	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
1.12.5	Germe de grain de céréales (1)	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	Sirop d'eaux de trempe de céréales (1)	Produit céréalier obtenu par évaporation du concentré des eaux de trempe résultant de la fermentation et de la distillation de céréales.	Teneur en eau, si celle-ci est < 45 % ou > 70 % Si la teneur en eau est < 45 % : — protéine brute
1.12.7	Drèches humides de distillerie (1)	Produit humide correspondant à la fraction solide obtenue par centrifugation et/ou filtration d'eaux de trempe de céréales fermentées et distillées.	Teneur en eau, si celle-ci est < 65 % ou > 88 % Si la teneur en eau est < 65 % : — protéine brute
1.12.8	Solubles de distillerie concentrés (1)	Produit humide, obtenu par fermentation et distillation d'un moût de blé et de sirop de sucre après séparation préalable du son et du gluten. Il peut contenir des cellules mortes et/ou des composants des micro-organismes de fermentation.	Teneur en eau, si celle-ci est < 65 % ou > 88 % Si la teneur en eau est < 65 % : — protéine brute, si > 10 %
1.12.9	Drèches et solubles de distillerie (1)	Produit obtenu par fermentation et distillation d'un moût de céréales et/ou d'autres produits amyacés 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 être protégé contre la dégradation ruminale.	Teneur en eau, si celle-ci est < 60 % ou > 80 % Si la teneur en eau est < 60 % : — protéine brute
1.12.10	Drèches de distillerie séchées	Produit de distillation obtenu par séchage de résidus solides de grains fermentés. Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute
1.12.11	Drèches foncées de distillerie (1); [Drèches séchées et solubles de distillerie] (1)	Produit de distillation obtenu par séchage de résidus solides de grains fermentés auxquels une partie du sirop ou des résidus évaporés des eaux de trempe ont été ajoutés. Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute



Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1.12.12	Drêches de brasserie (1)	Produit de brasserie constitué de résidus de céréales, maltées ou non, et d'autres produits amylacés, pouvant contenir des matières houblonnées, et généralement mis sur le marché sous forme humide, mais pouvant également être vendu sous forme séchée. Il peut contenir jusqu'à 0,3 % de polydimé thylsiloxane, jusqu'à 1,5 % d'enzymes et jusqu'à 1,8 % de bentonite.	Teneur en eau, si celle-ci est < 65 % ou > 88 % Si la teneur en eau est < 65 % : — protéine brute
1.12.13	Drèche (1)	Produit solide constitué de résidus 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 celle-ci est < 65 % ou > 88 % Si la teneur en eau est < 65 % : — protéine brute
1.12.14	Résidus de filtration du moût	Produit solide constitué de résidus d'extraction à l'eau chaude de malt moulu, auquel sont éventuellement ajoutés d'autres produits riches en sucre ou en amidon et généralement mis sur le marché sous forme humide après élimination de l'extrait par pressage	Teneur en eau, si celle-ci est < 65 % ou > 88 % Si la teneur en eau est < 65 % : — protéine brute
1.12.15	Pot ale (résidus de première distillation)	Produit restant dans l'alambic après la première distillation d'un malt.	Protéine brute, si > 10 %
1.12.16	Sirop de pot ale (résidus de première distillation)	Produit de la première distillation d'un malt obtenu par évaporation du pot ale resté dans l'alambic	Teneur en eau, si celle-ci est < 45 % ou > 70 % Si la teneur en eau est < 45 % : protéine brute

(1) L'espèce de céréale peut être ajoutée à la dénomination.

(2) Il est à noter que, dans les dénominations anglaises, les termes *maize* et *corn* peuvent être utilisés.

(3) 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	Description	Déclarations obligatoires
2.1.1	Tourteau de pression de babassu	Produit d'huilerie obtenu par pressage de noix du palmier babassu (variétés de l'espèce <i>Orbignya</i>)	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.2.1	Graine de cameline	Graines de <i>Camelina sativa</i> L. Crantz	
2.2.2	Tourteau de pression de cameline	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de cameline	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.2.3	Tourteau d'extraction de cameline	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression de cameline auquel est ensuite appliqué un traitement thermique approprié	Protéine brute
2.3.1	Coques de cacao	Téguments de fèves du cacaoyer <i>Theobroma cacao</i> L. séchées et torréfiées	Cellulose brute
2.3.2	Cabosses de cacao	Produit issu de la transformation de fèves du cacaoyer <i>Theobroma cacao</i> L.	Cellulose brute Protéine brute
2.3.3	Tourteau d'extraction de cacao (fèves partiellement décortiquées)	Produit d'huilerie obtenu par extraction de fèves séchées et torréfiées du cacaoyer <i>Theobroma cacao</i> L. dont les coques ont été partiellement éliminées	Protéine brute Cellulose brute
2.4.1	Tourteau de pression de coprah	Produit d'huilerie obtenu par pressage de l'amande séchée (endosperme) et de l'enveloppe (tégument) de la graine (noix) du cocotier <i>Cocos nucifera</i> L.	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.4.2	Tourteau de pression hydrolysé de coprah	Produit d'huilerie obtenu par pressage et hydrolyse enzymatique de l'amande séchée (endosperme) et de l'enveloppe (tégument) de la graine (noix) du coco tier <i>Cocos nucifera</i> L.	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute



Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
2.4.3	Tourteau d'extraction de coprah	Produit d'huilerie obtenu par extraction de l'amande séchée (endosperme) et de l'enveloppe (tégument) de la graine (noix) du cocotier <i>Cocos nucifera</i> L.	Protéine brute
2.5.1	Graine de coton	Graines du cotonnier <i>Gossypium</i> spp. dont les fibres ont été éliminées. Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	
2.5.2	Tourteau d'extraction de coton (graines partiellement décortiquées)	Produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de coton dont les fibres et une partie des coques ont été éliminées (teneur maximale en cellulose brute : 22,5 % de la matière sèche). Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute Cellulose brute
2.5.3	Tourteau de pression (de graines) de coton	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de coton dont les fibres ont été éliminées	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes
2.6.1	Tourteau de pression d'arachides partiellement décortiquées	Produit d'huilerie obtenu par pressage d'arachides partiellement décortiquées de l'espèce <i>Arachis hypogaea</i> L. et d'autres espèces du genre <i>Arachis</i> (teneur maximale en cellulose brute : 16 % de la matière sèche)	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.6.2	Tourteau d'extraction d'arachides partiellement décortiquées	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression d'arachides partiellement décortiquées (teneur maximale en cellulose brute : 16 % de la matière sèche)	Protéine brute Cellulose brute
2.6.3	Tourteau de pression d'arachides décortiquées	Produit d'huilerie obtenu par pressage d'arachides décortiquées	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.6.4	Tourteau d'extraction d'arachides décortiquées	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression d'arachides décortiquées	Protéine brute Cellulose brute
2.7.1	Tourteau de pression de kapok	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de kapok (<i>Ceiba pentandra</i> L. Gaertn.)	Protéine brute Cellulose brute
2.8.1	Graine de lin	Graines de lin <i>Linum usitatissimum</i> L. (pureté botanique minimale : 93 %), entières, aplatis ou moulues. Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	
2.8.2	Tourteau de pression (de graines) de lin	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de lin	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.8.3	Tourteau d'extraction (de graines) de lin	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression de graines de lin auxquels est ensuite appliqué un traitement thermique approprié. Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute
2.8.4	Aliment de tourteau de pression (de graines) de lin/Tourteau feed de pression de (graines de) lin	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 déco lorante 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 Matières grasses brutes Cellulose brute
2.8.5	Aliment de tourteau d'extraction (de graines) de lin/Tourteau feed d'extraction (de graines) de lin	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	Protéine brute



Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
		<p>peut contenir jusqu'à</p> <ul style="list-style-type: none"> — 1 % de la somme de la terre déco lorante 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) <p>Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.</p>	
2.9.1	Son de moutarde	Produit de la fabrication de moutarde (<i>Brassica juncea</i> L.) constitué de fragments des téguments et particules des grains	Cellulose brute
2.9.2	Tourteau d'extraction (de graines) de moutarde	Produit obtenu par extraction d'huile volatile de moutarde à partir de graines de moutarde	Protéine brute
2.10.1	Graine de niger	Graines du niger <i>Guizotia abyssinica</i> (L. F.) Cass.	
2.10.2	Tourteau de pression (de graines) de niger	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines du niger (cendres insolubles dans HCl : maximum 3,4 %)	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.11.1	Tourteau de pression d'olives (grignons partiellement dénoyautés)	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
2.11.2	Aliment de tourteau d'extraction d'olives déshuilé/Tourteau feed d'extraction d'olives déshuilé	<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> — 1 % de la somme de la terre déco lorante 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 Cellulose brute
2.11.3	Tourteau d'extraction d'olives déshuilé	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	Tourteau de pression de palmiste	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 mela nococca</i> auct.)] débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes
2.12.2	Tourteau d'extraction de palmiste	Produit d'huilerie obtenu par extraction de noix de palme débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses	Protéine brute Cellulose brute
2.13.1	Graine de citrouille et de courge	Graines de <i>Cucurbita pepo</i> L. et de végétaux du genre <i>Cucurbita</i>	
2.13.2	Tourteau de pression (de graines) de citrouille et de courge	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de <i>Cucurbita pepo</i> et de végétaux du genre <i>Cucurbita</i>	Protéine brute Matières grasses brutes
2.14.1	Graine de colza (1)	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 mini male: 94 %). Le	

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
		produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	
2.14.2	Tourteau de pression (de graines) de colza	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de colza. Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.14.3	Tourteau d'extraction (de graines) de colza	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression de graines de colza auxquels est ensuite appliqué un traitement thermique approprié. Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute
2.14.4	Graine de colza extrudée	Produit obtenu à partir de colza entier par traitement en milieu humide et chaud et sous pression, afin d'augmenter la gélatinisation de l'amidon. Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute Matières grasses brutes
2.14.5	Concentré de protéine de graine de colza	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	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 cellulosiques ou ligneuses, par exemple) ; — 1,3 % de lécithines brutes ; — 2 % de pâtes de neutralisation (soap-stock). Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	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	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 cellulosiques ou ligneuses, par exemple) ; — 1,3 % de lécithines brutes ; — 2 % de pâtes de neutralisation (soap-stock). Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute
2.15.1	Graine de carthame	Graine du carthame <i>Carthamus tinctorius</i> L.	
2.15.2	Tourteau d'extraction de carthame (graines partiellement décortiquées)	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression de graines de carthame partiellement décortiquées	Protéine brute Cellulose brute
2.15.3	Coques de graines de carthame	Produit de décorticage de graines de carthame	Cellulose brute
2.16.1	Graine de sésame	Graines de <i>Sesamum indicum</i> L.	
2.17.1	Graine de sésame partiellement décortiquée	Produit d'huilerie obtenu par décorticage partiel de graines de sésame	Protéine brute Cellulose brute
2.17.2	Pellicules de graines de sésame	Produit de dépelliculage de graines de sésame	Cellulose brute



Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
2.17.3	Tourteau de pression (de graines) de sésame	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de sésame (cendres insolubles dans HCl : maximum 5 %)	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes
2.18.1	(Graine de) Soja toasté(e)	Graines de soja (<i>Glycine max L. Merr.</i>) soumises à un traitement thermique approprié (activité uréasique max. 0,4 mg N/g × min.). Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	
2.18.2	Tourteau de pression (de graines) de soja	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de soja	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.18.3	Tourteau d'extraction (de graines) de soja	Produit d'huilerie obtenu après extraction et traitement thermique approprié de graines de soja (activité uréasique max. 0,4 mg N/g × min.). Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute Cellulose brute si > 8 % en matière sèche
2.18.4	Tourteau d'extraction de (graines de) soja dépelliculé(es)	Produit d'huilerie obtenu après extraction et traitement thermique approprié de graines de soja dépelliculées (activité uréasique max. 0,5 mg N/g × min.). Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute
2.18.5	Coques ou pellicules (de graines) de soja	Produit de décorticage ou de dépelliculage de graines de soja	Cellulose brute
2.18.6	Graine de soja extrudée	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. Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute Matières grasses brutes
2.18.7	Concentré protéique (de graines) de soja	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	Pulpe de graines de soja; [pâte (de graines) de soja]	Produit obtenu au cours de l'extraction de graines de soja en vue de la préparation de denrées alimentaires	Protéine brute
2.18.9	Mélasse (de graines) de soja	Produit obtenu lors de la transformation de graines de soja	Protéine brute Matières grasses brutes
2.18.10	Produit de préparation de soja	Produits obtenus lors de la transformation de graines de soja en vue d'obtenir des préparations alimentaires à base de soja	Protéine brute
2.18.11	(Graine de) Soja	Graines de soja (<i>Glycine max L. Merr.</i>)	Activité uréasique si > 0,4 mg N/g × min.
2.18.12	Flocons de (graines de) soja	Produit obtenu par autoclavage ou infranisation et laminage de soja décortiqué (activité uréasique max. 0,4 mg N/g × min.)	Protéine brute
2.18.13	Aliment de tourteau d'extraction (de graines) de soja/ Tourteau feed d'extraction (de graines) de soja	Produit d'huilerie obtenu après extraction et traitement thermique approprié de graines de soja (activité uréasique max. 0,4 mg N/g × min.). Uniquement lorsque la production intervient sur un site intégré de trituration et de raffinerie, 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 ;	Protéine brute Cellulose brute si > 8 % en matière sèche

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
		<ul style="list-style-type: none"> — 1,5 % de pâtes de neutralisation (soap-stock). Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale. 	
2.18.14	Aliment de tourteau d'extraction de soja (graines dépelliculées) /Tourteau feed d'extraction de soja (graines dépelliculées)	<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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; — 1,5 % de pâtes de neutralisation (soap-stock). Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale. 	Protéine brute
2.18.15	(Concentré de) Protéine (de graines) de soja fermenté	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
2.19.1	Graine de tournesol	Graines du tournesol <i>Helianthus annuus</i> L. Elles peuvent être protégées contre la dégradation ruminale.	
2.19.2	Tourteau de pression (de graines) de tournesol	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de tournesol	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
2.19.3	Tourteau d'extraction (de graines) de tournesol	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression de graines de tournesol auxquels est ensuite appliqué un traitement thermique approprié. Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute Cellulose brute
2.19.4	Tourteau d'extraction de tournesol (graines décortiquées)	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
2.19.5	Coques de (graines de) tournesol	Produit de décorticage de graines de tournesol	Cellulose brute
2.19.6	Aliment de tourteau d'extraction (de graines) de tournesol/ Tourteau feed d'extraction de (graines de) tournesol	<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
		Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	
2.19.7	Aliment de tourteau d'extraction de (graines de) tour nesol décortiqué(es)/ Tourteau feed d'ex traction de (graines de) tournesol décortiqués	<p>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.</p> <p>Uniquement lorsque la production intervient sur un site intégré de trituration et de raffinage, le produit peut contenir jusqu'à</p> <ul style="list-style-type: none"> — 1 % de la somme de la terre déco lorante 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). <p>Teneur maximale en cellulose brute: 27,5 % de la matière sèche.</p> <p>Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.</p>	Protéine brute Cellulose brute
2.19.8	Fraction de tourteaux d'extraction de tour nesol pauvre en cellulose et riche en protéines	<p>Produit de la transformation de tourteaux d'extraction de tournesol obtenu par mouture et fractionnement (tami sage et turboséparation) de tourteaux d'extraction de graines de tournesol décortiquées</p> <p>Teneur minimale en protéine brute : 45 % à 8 % de teneur en eau</p> <p>Teneur maximale en cellulose brute : 8 % à 8 % de teneur en eau</p> <p>Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.</p>	Protéine brute Cellulose brute
2.19.9	Fraction de tourteaux d'extraction de tour nesol riche en cellulose	<p>Produit de la transformation de tourteaux d'extraction de tournesol obtenu par mouture et fractionnement (tami sage et turboséparation) de tourteaux d'extraction de graines de tournesol décortiquées</p> <p>Teneur minimale en cellulose brute : 38 % à 8 % de teneur en eau</p> <p>Teneur minimale en protéine brute : 17 % à 8 % de teneur en eau</p> <p>Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.</p>	Protéine brute Cellulose brute
2.20.1	Huiles et matières grasses végétales (2)	Huiles et matières grasses obtenues à partir de graines ou fruits oléagineux (à l'exclusion de l'huile de ricin) ; elles peuvent subir une démucilagination, un raffinage et/ou une hydrogénéation.	Teneur en eau, si > 1 %
2.20.2	Huiles végétales usagées d'usine alimentaire	Huiles végétales ayant été utilisées par des exploitants du secteur alimentaire 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 %
2.21.1	Lécithines brutes	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.	

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
2.22.1	Chènevise	Graines de variétés du chanvre industriel <i>Cannabis sativa L.</i> dont la teneur maximale en tétrahydrocannabinol est conforme à la réglementation en vigueur	
2.22.2	Tourteau de pression de chanvre/de chènevise	Produit d'huilerie obtenu par pressage de chènevise	Protéine brute Cellulose brute
2.22.3	Huile de chanvre	Huile obtenue par pressage de chanvre et de chènevise	Teneur en eau, si > 1 %
2.23.1	Graine de pavot	Graines de <i>Papaver somniferum L.</i>	
2.23.2	Tourteau d'extraction (de graines) de pavot	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression de graines de pavot	Protéine brute
2.24.1	Tourteau de pression d'argan	Produit obtenu par pressage de l'amande séchée (endosperme) de l'arganier pour l'extraction de l'huile	Proteine brute Cellulose brute Matières grasses

- (1) La mention « à faible teneur en glucosinolates » peut être ajoutée à la dénomination, s'il y a lieu. Cette possibilité vaut pour tous les produits de graine de colza.
- (2) La dénomination « huiles et matières grasses végétales » peut être remplacée par les termes « huile végétale » où « 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.

3. Graines de légumineuses et produits dérivés

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
3.1.1	Haricots toastés	Graines de <i>Phaseolus spp.</i> ou de <i>Vigna spp.</i> soumises à un traitement thermique approprié. Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	
3.1.2	Concentré protéique de haricots	Produit d'amidonnerie obtenu par séparation humide à partir de haricots	Protéine brute
3.2.1	Gousses de caroube	Fruits séchés du caroubier <i>Ceratonia siliqua L.</i> contenant la graine (caroube)	Cellulose brute
3.2.3	Caroube concassée	Produit obtenu par concassage de fruits (gousses) séchés du caroubier, dont les graines ont été éliminées	Cellulose brute
3.2.4	Poudre de caroube ; [farine de caroube]	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	Germe de caroube	Germe de graine de caroube	Protéine brute
3.2.6	Tourteau de pression de germes de caroube	Produit d'huilerie obtenu par pressage de germes de caroube	Protéine brute
3.2.7	Graine de caroube	Graine (amande) provenant de la gousse de caroube et constituée de l'en dosperme, de l'enveloppe et du germe	Cellulose brute
3.2.8	Enveloppe de graine de caroube	Enveloppe de graine de caroube, obtenue par décorticage de graines du caroubier	Cellulose brute
3.3.1	Pois chiches	Graines de <i>Cicer arietinum L.</i>	
3.4.1	Ers	Graines d' <i>Ervum ervilia L.</i>	
3.5.1	Graine de fenugrec	Graine de fenugrec (<i>Trigonella foenum-graecum</i>)	
3.6.1	Farine de guar	Produit obtenu par extraction de mucilage de graines du guar <i>Cyamopsis tetragonoloba (L.) Taub.</i>	Protéine brute
3.6.2	Tourteau d'extraction de germes de guar	Produit de l'extraction de mucilage de germes de graines du guar	Protéine brute
3.7.1	Féveroles	Graines de féverole (<i>Vicia faba L. ssp. faba</i>) à grains moyens (var. <i>equina</i> Pers.) et à petits grains [var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.]	

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
3.7.2	Flocons de féveroles	Produit obtenu par autoclavage ou infranisation et laminage de féveroles écossées	Amidon Protéine brute
3.7.3	Pellicules de féve roles ; [Coques de féveroles]	Produit de dépelliculage de graines de féveroles, constitué principalement d'enveloppes externes	Cellulose brute Protéine brute
3.7.4	Féveroles dépelliculées	Produit de dépelliculage de graines de féveroles, constitué principalement d'amandes	Protéine brute Cellulose brute
3.7.5	Protéine de féveroles	Produit obtenu par mouture et turboséparation de féveroles	Protéine brute
3.8.1	Lentilles	Graines de <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.	
3.8.2	Gousses de lentilles	Produit de décorticage de graines de lentilles	Cellulose brute
3.9.1	Lupin doux	Graines de <i>Lupinus</i> spp. à faible teneur en grains amers	
3.9.2	Lupin doux décor tiqué	Graines de lupin décortiquées	Protéine brute
3.9.3	Pellicules de lupins ; [coques de lupin]	Produit de décorticage de graines de lupin, constitué principalement d'enveloppes externes	Protéine brute Cellulose brute
3.9.4	Pulpe de lupin	Produit obtenu après extraction de matières constitutives du lupin	Cellulose brute
3.9.5	Issues de lupin	Produit de minoterie du lupin constitué principalement de particules de cotylédon et, dans une moindre mesure, de pellicules	Protéine brute Cellulose brute
3.9.6	Protéine de lupin	Produit d'amidonnerie obtenu par séparation humide du fruit du lupin, ou après mouture et turboséparation	Protéine brute
3.9.7	Farine protéique de lupin	Produit de la transformation du lupin en farine à teneur en protéines élevée	Protéine brute
3.10.1	Haricot mungo	Grains de <i>Vigna radiata</i> L.	
3.11.1	Pois	Graines de <i>Pisum</i> spp. Elles peuvent être protégées contre la dégradation ruminale.	
3.11.2	Son de pois	Produit de la minoterie du pois constitué essentiellement de pellicules provenant du dépelliculage et du nettoyage des pois	Cellulose brute
3.11.3	Flocons de pois	Produit obtenu par autoclavage ou infranisation et laminage de graines de pois dépelliculées	Amidon
3.11.4	Farine de pois	Produit de la mouture de pois	Protéine brute
3.11.5	Pellicules de pois	Produit de la minoterie du pois constitué essentiellement de pellicules provenant du dépelliculage et du nettoyage des pois ainsi que, dans une moindre mesure, d'endosperme	Cellulose brute
3.11.6	Pois dépelliculé	Graines de pois dépelliculées	Protéine brute Cellulose brute
3.11.7	Issues de pois	Produit de la minoterie du pois constitué principalement de particules de cotylédon et, dans une moindre mesure, de pellicules	Protéine brute Cellulose brute
3.11.8	Résidus de criblage de pois	Produit de criblage mécanique constitué de fractions de grains de pois séparées avant transformation ultérieure	Cellulose brute
3.11.9	Protéine de pois	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	Pulpe de pois	Produit de pois obtenu après extraction des protéines et de l'amidon par voie humide et constitué principalement de fibres internes et d'amidon	Teneur en eau, si celle-ci est < 70 % ou > 85 % Amidon Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
3.11.11	Solubles de pois	Produit de pois obtenu après extraction des protéines et de l'amidon par voie humide et constitué	Teneur en eau, si celle-ci est < 60 % ou > 85 % Sucres totaux, calculés en



Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
		principalement de protéines solubles et d'oligosaccharides	saccharose Protéine brute
3.11.12	Fibres de pois	Produit obtenu par extraction après mouture et tamisage de pois dépeillés culés	Cellulose brute
3.12.1	Vesce	Graines de <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> et d'autres variétés	
3.13.1	Gesse cultivée	Graines de <i>Lathyrus sativus</i> L. soumises à un traitement thermique approprié	Méthode de traitement thermique
3.14.1	Jarosse d'Auvergne	Graines de <i>Vicia monanthos</i> Desf.	

4. Tubercules, racines et produits dérivés

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
4.1.1	Betterave sucrière	Racine de <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell.	
4.1.2	Collets et queues de betteraves sucrières	Produit frais issu de la fabrication du sucre, constitué principalement de morceaux de betteraves sucrières nettoyés, avec ou sans morceaux de feuilles	Cendres insolubles dans HCl, si > 5 % de la matière sèche Teneur en eau, si < 50 %
4.1.3	Sucre (de betterave); [saccharose]	Sucre de betteraves sucrières extrait à l'eau	
4.1.4	Mélasse de betterave (sucrerie)	Produit sirupeux obtenu lors de la fabrication ou du raffinage du sucre de betteraves sucrières. Il peut contenir jusqu'à 0,5 % d'antimoussants, jusqu'à 0,5 % d'agents antitartre, 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	Mélasse de betterave (sucrerie) partiellement dessucrée et/ou dont la bétaine a été extraite	Produit obtenu après extraction aqueuse complémentaire du saccharose et/ou de la bétaine à partir de mélasse 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	Mélasse d'isomaltulose	Fraction non cristallisée issue de la fabrication d'isomaltulose par conversion enzymatique de saccharose provenant de betteraves sucrières.	Teneur en eau, si > 40 %
4.1.7	Pulpe de betterave (sucrerie) humide	Produit de la fabrication de sucre constitué de cossettes de betteraves sucrières ayant subi une extraction aqueuse. Teneur en eau minimale : 82 %. La teneur en sucre est faible et tend vers zéro en raison de la fermentation (acide lactique).	Cendres insolubles dans HCl, si > 5 % de la matière sèche Teneur en eau, si celle-ci est < 82 % ou > 92 %
4.1.8	Pulpe de betterave (sucrerie) pressée	Produit de la fabrication de sucre constitué de cossettes de betteraves sucrières ayant subi une extraction aqueuse et un pressage mécanique. Teneur en eau maximale : 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 celle-ci est < 65 % ou > 82 %
4.1.9	Pulpe de (sucrerie) mélassée betterave pressée	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 en eau maximale : 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 celle-ci est < 65 % ou > 82 %
4.1.10	Pulpe de betterave (sucrerie) séchée	Produit de la fabrication de sucre constitué de cossettes de betteraves sucrières ayant subi une	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
		extraction aqueuse, un pressage mécanique puis un séchage. Il peut contenir jusqu'à 2 % de sulfates.	Sucres totaux, calculés en saccharose, si > 10,5 %
4.1.11	Pulpe de (sucrière) mélassée betterave séchée	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	Sirop de sucre	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	Morceaux rave bouillis de bette (sucrière)	Produit de la fabrication de sirop comestible à partir de betteraves sucrières qui peut être pressé ou séché.	Produit séché : Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche Produit pressé : Cendres insolubles dans HCl, si > 5 % de la matière sèche Teneur en eau, si < 50 %
4.1.14	Fructo-oligosaccha ride	Produit obtenu par procédé enzymatique à partir de sucre de betteraves sucrières	Teneur en eau, si > 28 %
4.1.15	Mélasse de betterave (sucrière) riche en bétaine, liquide/séchée (1)	Produit obtenu après extraction aqueuse du sucre et filtration complémentaire de mélasse de betterave sucrière. Le produit contient les constituants de la mélasse et sa teneur en bétaine naturelle est plus élevée que celle de la mélasse de base. Il peut être séché 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.	Teneur en bétaine Sucres totaux, calculés en saccharose Teneur en eau, si > 14 %
4.1.16	Isomaltulose	Isomaltulose sous la forme d'une substance monohydrate cristalline. Il est obtenu par conversion enzymatique de saccharose provenant de betteraves sucrières.	
4.2.1	Jus de betteraves rouges	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 celle-ci est < 50 % ou > 60 % Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
4.3.1	Carottes	Racine de la carotte <i>Daucus carota</i> L. jaune ou rouge	
4.3.2	Épluchures de carotte autoclavées	Produit humide issu de la transformation de la carotte constituée d'épluchures de carotte enlevées par traitement à la vapeur auxquelles des flux auxiliaires d'amidon de carotte gélatineux peuvent être ajoutés. Teneur en eau maximale : 97 %.	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche Teneur en eau, si > 97 %
4.3.3	Chutes de carottes	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 en eau maximale : 97 %.	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche Teneur en eau, si > 97 %
4.3.4	Flocons de carottes	Produit obtenu par floconnage de carottes jaunes ou rouges, les flocons ayant été séchés	
4.3.5	Carottes séchées	Carottes jaunes ou rouges, quelle que soit leur présentation, ayant été séchées	Cellulose brute
4.3.6	Aliment à base de carottes séchées	Produit constitué de pulpe et de peaux de carotte séchées	Cellulose brute
4.4.1	Racines de chicorée	Racines de <i>Cichorium intybus</i> L.	

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
4.4.2	Collets et queues de chicorée	Produit frais issu de la transformation de la chicorée constitué principalement de morceaux de chicorée nettoyés et de morceaux de feuilles	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche Teneur en eau, si < 50 %
4.4.3	Graine de chicorée	Graines de <i>Cichorium intybus L.</i>	
4.4.4	Pulpe de chicorée pressée	Produit de la fabrication de l'inuline à partir de racines de <i>Cichorium intybus L.</i> , constitué de tranches de chicorée ayant subi une extraction et un pres sage 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 celle-ci est < 65 % ou > 82 %
4.4.5	Pulpe de chicorée séchée	Produit de la fabrication de l'inuline à partir de racines de <i>Cichorium intybus L.</i> , constitué de tranches de chicorée ayant subi une extraction et un pres sage 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	Poudre de racines de chicorée	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	Mélasse de chicorée	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'antimous sants.	Protéine brute Cendres brutes Teneur en eau, si celle-ci est < 20 % ou > 30 %
4.4.8	Vinasse de chicorée	Sous-produit 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'antimous sants.	Protéine brute Cendres brutes Teneur en eau, si celle-ci est < 30 % ou > 40 %
4.4.9	Inuline (²)	Fructane extrait notamment de racines de <i>Cichorium intybus L.</i> , d' <i>Inula hele nium</i> ou d' <i>Helianthus tuberosus</i> . Brut, le produit peut contenir jusqu'à 1 % de sulfates et jusqu'à 0,5 % de sulfites.	
4.4.10	Sirop d'oligofructose	Produit obtenu par hydrolyse partielle d'inuline provenant de <i>Cichorium intybus L.</i> Brut, le produit peut contenir jusqu'à 1 % de sulfates et jusqu'à 0,5 % de sulfites.	Teneur en eau, si celle-ci est < 20 % ou > 30 %
4.4.11	Oligofructose séché	Produit obtenu par hydrolyse partielle de l'inuline provenant de <i>Cichorium intybus L.</i> , puis par séchage	
4.5.1	Ail séché	Poudre blanche à jaune d'ail (<i>Allium sativum L.</i>) pur moulu	
4.6.1	Manioc; [tapioca]; [cassave]	Racines de <i>Manihot esculenta</i> Crantz, quelle que soit leur présentation	Teneur en eau, si celle-ci est < 60 % ou > 70 %
4.6.2	Manioc séché; [tapioca séché]	Racines de manioc, quelle que soit leur présentation, ayant été séchées	Amidon Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
4.7.1	Pulpe d'oignon	Produit humide issu de la transformation d'oignons (genre <i>Allium</i>) et constitué de peaux comme d'oignons entiers. 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	Oignons frits	Morceaux d'oignons pelés et émiettés, puis frits	Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche Matières grasses brutes



Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
4.7.3	Solubles d'oignons séchés	Produit sec issu de la transformation d'oignons frais obtenu par extraction, l'extrait étant séparé et séché par atomisation. Le produit est constitué principalement d'hydrates de carbone.	Cellulose brute
4.8.1	Pommes de terre	Tubercules de <i>Solanum tuberosum L.</i>	Teneur en eau, si celle-ci est < 72 % ou > 88 %
4.8.2	Pommes de terre épluchées	Pommes de terre dont la peau est enlevée par traitement à la vapeur	Amidon Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
4.8.3	Épluchures de pommes de terre traitées à la vapeur	Produit humide issu de la transformation de pommes de terre constitué d'épluchures enlevées des tubercules par traitement à la vapeur auxquelles des flux auxiliaires d'amidon de pomme de terre gélatineux peuvent être ajoutés. Le produit peut être écrasé.	Teneur en eau, si > 93 % Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
4.8.4	Rognures de pommes de terre brutes	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	Chutes de pommes de terre	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	Purée de pommes de terre	Produit à base de pommes de terre blanchies ou bouillies, puis écrasées	Amidon Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
4.8.7	Flocons de pomme de terre	Produit obtenu par séchage sur cylindres de pommes de terre lavées, épluchées ou non et autoclavées	Amidon Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
4.8.8	Pulpe de pommes de terre	Produit de féculerie constitué par le tourteau d'extraction de pommes de terre moulues.	Teneur en eau, si celle-ci est < 77 % ou > 88 %
4.8.9	Pulpe de pommes de terre séchée	Produit séché de féculerie constitué par le tourteau d'extraction de pommes de terre moulues.	
4.8.10	Protéine de pomme de terre	Produit séché de féculerie constitué essentiellement de substances protéiques résultant de la séparation de la féculle.	Protéine brute
4.8.11	Protéine de pommes de terre hydrolysée	Protéine obtenue par hydrolyse enzymatique contrôlée de protéines de pommes de terre.	Protéine brute
4.8.12	Protéine de pommes de terre fermentée	Produit obtenu par fermentation de protéine de pommes de terre, suivie d'un séchage par atomisation.	Protéine brute
4.8.13	Protéine de pommes de terre fermentée liquide	Produit liquide obtenu par fermentation de protéine de pommes de terre.	Protéine brute
4.8.14	Jus de pommes de terre concentré	Produit concentré de féculerie constitué du résidu de l'élimination partielle des fibres, des protéines et de la féculle de la pulpe de pommes de terre entière et de l'évaporation partielle de l'eau.	Teneur en eau, si celle-ci est < 50 % ou > 60 % Si la teneur en eau est < 50 % : -Protéine brute -Cendres brutes
4.8.15	Granulés de pommes de terre	Pommes de terre ayant subi un lavage, un épluchage, une réduction de la taille (découpe, floconnage, etc.) puis un séchage.	
4.9.1	Patate douce	Tubercules d' <i>Ipomoea batatas L.</i> , quelle que soit leur présentation.	Teneur en eau, si celle-ci est < 57 % ou > 78 %
4.10.1	Topinambour	Tubercules d' <i>Helianthus tuberosus L.</i> , quelle que soit leur présentation.	Teneur en eau, si celle-ci est < 75 % ou > 80 %

(1) Ces expressions varient principalement en fonction de la teneur en eau. Utiliser l'expression appropriée selon le cas.

(2) L'espèce végétale doit être ajoutée à la dénomination.



5. Autres graines et fruits et produits dérivés

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
5.1.1	Gland	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'au tres espèces de chênes.	
5.1.2	Gland décortiqué	Produit du décorticage des glands.	Protéine brute Cellulose brute
5.2.1	Amande	Fruit entier ou brisures de <i>Prunus dulcis</i> , avec ou sans coque.	
5.2.2	Coques d'amandes	Coques d'amandes obtenues à partir de graines décortiquées détachées des amandes (noyau) par séparation physique puis moulues.	Cellulose brute
5.2.3	Tourteau de pression d'amandes	Produit d'huilerie obtenu par pressage de noyaux d'amande.	Protéine brute Cellulose brute
5.3.1	Graine d'anis	Graines de <i>Pimpinella anisum</i> .	
5.4.1	Pulpe de pommes séchée ; [Marc de pommes séché]	Produit issu de la production de jus de <i>Malus domestica</i> ou de cidre, principa lement constitué de la pulpe et des peaux séchées. Il peut être dépectinisé.	Cellulose brute
5.4.2	Pulpe de pommes pressée ; [Marc de pommes pressé]	Produit humide issu de la production de jus de pommes ou de cidre, princi palement constitué de la pulpe et des peaux pressées. Il peut être dépectinisé.	Cellulose brute
5.4.3	Mélasse de pommes	Produit obtenu après extraction de la pectine de la pulpe de pommes. Il peut être dépectinisé.	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes, si > 10 %
5.5.1	Graine de betterave sucrière	Graines de betterave sucrière.	
5.6.1	Sarrasin	Graines de <i>Fagopyrum esculentum</i> .	
5.6.2	Issues de sarrasin	Produit de la mouture de graines de sarrasin, après extraction de la farine.	Cellulose brute
5.6.3	Farine sarrasin	Produit de la meunerie de sarrasin criblé, constitué principalement de particules d'endosperme et de fins frag ments 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	Graine rouge	Graines de <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capi tata f. rubra</i> .	
5.8.1	Graine d'alpiste des Canaries	Graines de <i>Phalaris canariensis</i> .	
5.9.1	Graine de carvi	Graines de <i>Carum carvi</i> L.	
5.12.1	Brisures de Châtaignes	Produit de la meunerie de châtaignes, constitué principalement de particules d'endosperme, de fins fragments d'en veloppes et de quelques débris de châtaignes (<i>Castanea</i> spp.).	Protéine brute Cellulose brute
5.13.1	Pulpe d'agrumes (1)	Produit obtenu par pressage d'agrumes <i>Citrus</i> (L.) spp., ou lors de la fabrica tion de jus d'agrumes. Il peut être dépectinisé. Sa teneur en méthanol, éthanol et propan-2-ol cumulés peut être de 1 % au plus sur une base anhydre.	Cellulose brute
5.13.2	Pulpe d'agrumes séchée (1)	Produit obtenu par pressage d'agrumes ou lors de la fabrication de jus d'agrumes, qui est ensuite séché. Il peut être dépectinisé. Sa teneur en méthanol, éthanol et propan-2-ol cumulés peut être de 1 % au plus sur une base anhydre.	Cellulose brute
5.14.1	Graine violet	Graines de <i>Trifolium pratense</i> L.	
5.14.2	Graine blanc	Graines de <i>Trifolium repens</i> L.	

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
5.15.1	Parches de café	Produit obtenu à partir de grains de cafier décortiqués.	Cellulose brute
5.16.1	Graine de centaurée bleuet	Graines de <i>Centaurea cyanus</i> L.	
5.17.1	Graine de concombre	Graines de <i>Cucumis sativus</i> L.	
5.18.1	Graine de cyprès	Graines de <i>Cupressus</i> L.	
5.19.1	Datte	Fruits de <i>Phoenix dactylifera</i> L. Le produit peut être séché.	
5.19.2	Graine de dattier	Graines entières de <i>Phoenix dactylifera</i> L.	Cellulose brute
5.20.1	Graine de fenouil	Graines de <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	
5.21.1	Figue	Fruits de <i>Ficus carica</i> L. Le produit peut être séché.	
5.22.1	Amandes de fruits (2)	Produit constitué de graines intérieures comestibles d'une noix ou d'un noyau.	
5.22.2	Pulpe de fruits (2)	Produit obtenu lors de la fabrication de jus et de purée de fruits. Il peut être dépectinisé.	Cellulose brute
5.22.3	Pulpe de fruits séchée (2)	Produit obtenu lors de la fabrication de jus et de purée de fruits et ensuite séché. Il peut être dépectinisé.	Cellulose brute
5.23.1	Cresson alénois	Graines de <i>Lepidium sativum</i> L.	Cellulose brute
5.24.1	Graines de gramina cées	Graines de gramoïdes des familles Poaceae, Cyperaceae et Juncaceae.	
5.25.1	Pépins de raisin	Pépins de grains de <i>Vitis</i> L. séparés du marc de raisin, non déshuiliés.	Matières grasses brutes Cellulose brute
5.25.2	Farine de pépins de raisin	Produit obtenu lors de l'extraction de l'huile des pépins de raisin.	Cellulose brute
5.25.3	Pulpe de raisin [marc de raisin]	Marc de raisin, séché et débarrassé autant que possible des rafles et pépins de raisin.	Cellulose brute
5.25.4	Soluble de pépins de raisin	Produit obtenu à partir de pépins de raisin, issu de la production de jus de raisin, constitué principalement d'hydrates de carbone et pouvant être concentré.	Cellulose brute
5.26.1	Noisette	Fruit entier ou brisures de <i>Corylus</i> (L.) spp., avec ou sans coque.	
5.26.2	Tourteau de pression de noisettes	Produit d'huilerie obtenu par pressage d'amandes de noisette.	Protéine brute Cellulose brute
5.27.1	Pectine	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	Graine de périlla	Graines de <i>Perilla frutescens</i> L. et leurs produits de mouture.	
5.29.1	Pignons	Graines de <i>Pinus</i> (L.) spp.	
5.30.1	Pistache	Fruit de <i>Pistacia vera</i> L.	
5.31.1	Graine de plantain	Graines de <i>Plantago</i> (L.) spp.	
5.32.1	Graine de radis	Graines de <i>Raphanus sativus</i> L.	
5.33.1	Graine d'épinard	Graines de <i>Spinacia oleracea</i> L.	
5.34.1	Graine de chardon	Graines de <i>Carduus marianus</i> L.	
5.35.1	Pulpe de tomate [marc de tomate]	Produit obtenu par pressage de tomates <i>Solanum lycopersicum</i> L. lors de la fabrication de jus de tomate. Il est constitué essentiellement de la peau et des graines des tomates.	Cellulose brute

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

(1) Le cas échéant, le terme « dépectinisée » doit être ajouté à la dénomination.

(2) L'espèce végétale doit être ajoutée à la dénomination.

6. Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
6.1.1	Feuilles de bettes et betteraves	Feuilles de plantes du genre <i>Beta</i> spp.	
6.2.1	Céréales (¹)	Plantes ou parties de plantes céréalières. Le produit peut être séché, frais ou ensilé.	
6.3.1	Paille de céréales (¹)	Paille de céréales.	
6.3.2	Paille de céréales traitée (¹) (²)	Produit obtenu par un traitement appro prié de la paille de céréales.	Sodium, en cas de traitement au NaOH
6.4.1	Farine de trèfle	Produit obtenu par séchage et mouture de trèfle <i>Trifolium</i> spp., pouvant toute fois 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	Farine de plantes fourragères (³); [farine d'herbe] (³)	Produit obtenu par séchage et mouture, et parfois compactage, de plantes fourragères.	Protéine brute Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
6.6.1	Herbe séchée au champ ; [foin]	Toute espèce d'herbe séchée au champ.	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
6.6.2	Herbe séchée à haute température	Produit obtenu à partir d'herbe (de toute variété) déshydratée artificiellement (sous n'importe quelle forme).	Protéine brute Cellulose Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
6.6.3	Herbe ; plantes herbacées ; légumineuses ; [fourrage vert]	Produit frais, ensilé ou séché de cultures arables constitué d'herbe, de légumineuses ou de plantes herbacées et communément appelé ensilage, foin ou fourrage vert, ou qualifié de « préfané ».	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
6.7.1	Farine de chanvre	Farine obtenue par mouture de feuilles séchées de <i>Cannabis sativa</i> L.	Protéine brute
6.7.2	Fibre de chanvre	Produit de la transformation du chanvre, de couleur verte, séché, fibreux.	
6.8.1	Paille de féverole	Paille 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.].	
6.9.1	Paille de lin	Paille de lin (<i>Linum usitatissimum</i> L.).	
6.10.1	Luzerne	Plantes ou parties de plantes de <i>Medicago sativa</i> L. et de <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> .	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche



Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
6.10.2	Luzerne séchée au champ	Luzerne séchée au champ	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
6.10.3	Luzerne séchée à haute température	Luzerne déshydratée artificiellement, sous n'importe quelle forme.	Protéine brute Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
6.10.4	Luzerne extrudée	Agglomérés de luzerne extrudés.	
6.10.5	Farine de luzerne (4)	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	Marc de luzerne	Produit séché obtenu après séparation de jus de luzerne par extraction mécanique.	Protéine brute Cellulose brute
6.10.7	Concentré protéique de Luzerne	Produit obtenu par séchage artificiel de fractions de jus de presse de luzerne séparées par centrifugation et traitées thermiquement pour en précipiter les protéines.	Protéine brute Carotène
6.10.8	Solubles de luzerne	Produit obtenu par extraction protéique de jus de luzerne et qui peut être séché.	Protéine brute
6.11.1	Maïs ensile	Plants ou parties de plants de <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> ensilés.	
6.12.1	Paille de pois	Paille de <i>Pisum</i> spp.	
6.13.1	Paille de colza	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.)	

(1) L'espèce végétale doit être ajoutée à la dénomination.

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

(3) L'espèce des plantes fourragères peut être indiquée dans la dénomination.

(4) 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 et produits dérivés

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
7.1.1	Algues (1)	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
7.1.2	Algues séchées (1)	Produit obtenu par séchage d'algues. Il peut avoir subi un lavage destiné à en réduire la teneur en iodure, les algues ayant été inactivées, et contenir jusqu'à 0,1 % d'antimoussants.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes
7.1.3	Farine d'algues (1)	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
7.1.4	Huile d'algues (1)	Huile obtenue par extraction d'algues. Le produit peut contenir jusqu'à 0,1 % d'antimoussants.	Teneur en eau, si > 1 %
7.1.5	Extrait d'algues (1); [Composé d'algues] (1)	Extrait d'algues contenant principalement des hydrates de carbone. Le produit peut contenir jusqu'à 0,1 % d'antimoussants.	
7.1.6	Farine d'algues marines	Produit obtenu par séchage et broyage de macro-algues et en particulier d'algues marines brunes. Il peut avoir subi un lavage destiné à en réduire la teneur en iodure et contenir jusqu'à 0,1 % d'antimoussants.	Cendres brutes
7.3.1	Écorces (1)	Écorce d'arbres ou arbustes nettoyée et séchée.	Cellulose brute
7.4.1	Fleurs (1) séchées	Toutes les parties de fleurs séchées de plantes consommables et leurs composants.	Cellulose brute



Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
7.5.1	Brocoli séché	Produit obtenu par séchage de <i>Brassica oleracea</i> L. après lavage, réduction de la taille (découpe, floconnage, etc.) et élimination de l'eau.	
7.6.1	Mélasse de canne à sucre	Produit sirupeux obtenu lors de la fabrication ou du raffinage du sucre de <i>Saccharum</i> L. Il peut contenir jusqu'à 0,5 % d'antimoussants, jusqu'à 0,5 % d'agents antitartrre, jusqu'à 3,5 % de sulfates et jusqu'à 0,25 % de sulfites.	Sucre totaux, calculés en saccharose Teneur en eau, si > 30 %
7.6.2	Mélasse de canne à sucre partiellement dessucrée	Produit obtenu après extraction complémentaire à l'eau du saccharose à partir de mélasse de canne à sucre.	Sucre totaux, calculés en saccharose Teneur en eau, si > 28 %
7.6.3	Sucre (de canne) [saccharose]	Sucre de canne à sucre extrait à l'eau.	
7.6.4	Bagasses de canne à sucre	Produit obtenu lors de l'extraction aqueuse de sucre de canne et constitué principalement de cellulose.	Cellulose brute
7.7.1	Feuilles séchées (¹)	Feuilles séchées de plantes consommables et leurs composants.	Cellulose brute
7.8.1	Lignocellulose	Produit obtenu par transformation mécanique de bois naturel brut séché et constitué principalement de lignocellulose. Il doit être tenu compte de la teneur naturelle en oligoéléments.	Cellulose brute
7.8.2	Poudre de cellulose	Produit obtenu à partir de fibres végétales 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 %)	Cellulose brute
7.9.1	Racine de réglisse	Racine de <i>Glycyrrhiza</i> L.	
7.10.1	Menthe	Produit obtenu par séchage des parties aériennes des plantes <i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> ou <i>Mentha viridis</i> (L.), quelle que soit leur présentation.	
7.11.1	Épinards séchés	Produit obtenu par séchage d'épinards <i>Spinacia oleracea</i> L., quelle que soit leur présentation.	
7.12.1	Yucca des Mohave	<i>Yucca schidigera</i> Roezl. pulvérisé.	Cellulose brute
7.12.2	Jus de <i>Yucca schidigera</i>	Produit obtenu par la découpe et le pressage de tiges de <i>Yucca schidigera</i> , composé principalement d'hydrates de carbone	
7.13.1	Charbon végétal ; [charbon de bois]	Produit obtenu par carbonisation de matière végétale.	Cellulose brute
7.14.1	Farine de solanum à feuilles glauques	Produit obtenu par séchage et broyage de feuilles de <i>Solanum glaucophyllum</i>	Cellulose brute Vitamine D ₃

(¹) L'espèce végétale ou l'espèce d'algue doit être ajoutée à la dénomination.



8. Produits laitiers et produits dérivés

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
8.1.1	Beurre et produits du beurre	Beurre et produits obtenus lors de la production ou de la transformation de beurre (par ex. lactosérum), sauf si mentionnés séparément.	Protéine brute Matières grasses brutes Lactose Teneur en eau, si > 6 %
8.2.1	Babeurre/Babeurre en poudre (¹)	Produit obtenu par barattage du beurre et séparation de la crème ou procédés similaires. Le produit peut être concentré et/ou séché. 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 (hexamé taphosphate 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	Caséine	Produit obtenu à partir du lait écrémé ou du babeurre par séchage de la caséine précipitée au moyen d'acides ou de pression.	Protéine brute Teneur en eau, si > 10 %
8.4.1	Caséinate	Produit extrait du caillé ou de la caséine au moyen de substances neutralisantes et par séchage.	Protéine brute Teneur en eau, si > 10 %
8.5.1	Fromages et produits fromagers	Fromage et produits à base de fromage et de produits à base de lait.	Protéine brute Matières grasses brutes
8.6.1	Colostrum/Poudre de colostrum (¹)	Fluide sécrété par les glandes mammaires des animaux producteurs de lait jusqu'à cinq jours après la parturition. Le produit peut être concentré et/ou séché.	Protéine brute
8.7.1	Sous-produits laitiers	Produits issus de la fabrication de produits laitiers (comprenant notamment: anciens produits laitiers, boues de centrifugeuses ou de séparateurs, eaux blanches, substances minérales du lait). 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 (hexamé taphosphate 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,	Teneur en eau Protéine brute Matières grasses brutes Sucres totaux, calculés en saccharose

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
		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;	
8.8.1	Produits laitiers fermentés	Produits obtenus par fermentation du lait (yaourt, etc.).	Protéine brute Matières grasses brutes
8.9.1	Lactose	Sucre séparé du lait ou du lactosérum par purification et séchage.	Teneur en eau, si > 5 %
8.10.1	Lait/Lait en poudre ⁽¹⁾	Sécrétion normale des glandes mammaires obtenue lors d'une ou de plusieurs traites. Le produit peut être concentré et/ou séché.	Protéine brute Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 5 %
8.11.1	Lait écrémé/Lait écrémé en poudre ⁽¹⁾	Lait dont la teneur en matières grasses a été réduite par séparation. Le produit peut être concentré et/ou séché.	Protéine brute Teneur en eau, si > 5 %
8.12.1	Matières grasses laitières	Produit obtenu par écrémage du lait.	Matières grasses brutes
8.13.1	Protéine de lait en poudre	Produit obtenu par séchage de composés protéiques extraits du lait par traitement chimique ou physique.	Protéine brute Teneur en eau, si > 8 %
8.14.1	Lait concentré et évaporé et produits dérivés	Lait concentré et évaporé et produits obtenus lors de sa fabrication ou de sa transformation.	Protéine brute Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 5 %
8.15.1	Perméat de lait/Per méat de lait en poudre ⁽¹⁾	Produit issu de la phase liquide d'une ultrafiltration, nanofiltration ou micro filtration de lait et dont du lactose peut avoir été partiellement éliminé. Le produit peut avoir été soumis à une osmose inverse et être concentré et/ou séché.	Cendres brutes Protéine brute Lactose Teneur en eau, si > 8 %
8.16.1	Rétentat de lait/Ré tentat de lait en poudre ⁽¹⁾	Produit retenu sur la membrane après une ultrafiltration, nanofiltration ou microfiltration de lait. Le produit peut être concentré et/ou séché.	Protéine brute Cendres brutes Lactose Teneur en eau, si > 8 %
8.17.1	Lactosérum/Lacto sérum en poudre ⁽¹⁾	Produit de la fabrication du fromage, du fromage blanc ou de la caséine, ou de procédés similaires. Le produit peut être concentré et/ou séché. 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 (hexamé taphosphate 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'acides 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 Lactose Teneur en eau, si > 8 % Cendres brutes

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
8.18.1	Lactosérum délactosé/ Lactosérum délactosé en poudre ⁽¹⁾	<p>Lactosérum dont une partie du lactose a été éliminée. Le produit peut être concentré et/ou séché. Lorsqu'il est spécialement élaboré à des fins d'alimentation animale, le produit peut contenir:</p> <ul style="list-style-type: none"> — jusqu'à 0,5 % de phosphates sous la forme de polyphosphates (hexamé phosphate 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 Lactose Teneur en eau, si > 8 % Cendres brutes
8.19.1	Protéine de lactosérum/Protéine de lactosérum en poudre ⁽¹⁾	<p>Produit obtenu par séchage de composés protéiques extraits du lactosérum par traitement chimique ou physique. Le produit peut être concentré et/ou séché. Lorsqu'il est spécialement élaboré à des fins d'alimentation animale, le produit peut contenir:</p> <ul style="list-style-type: none"> — jusqu'à 0,5 % de phosphates sous la forme de polyphosphates (hexamé taphosphate 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 Teneur en eau, si > 8 %
8.20.1	Lactosérum délactosé déminéralisé/Lacto sérum délactosé déminéralisé en poudre ⁽¹⁾	<p>Lactosérum dont une partie du lactose et des minéraux a été éliminée. Le produit peut être concentré et/ou séché. Lorsqu'il est spécialement élaboré à des fins d'alimentation animale, le produit peut contenir:</p> <ul style="list-style-type: none"> — jusqu'à 0,5 % de phosphates sous la forme de polyphosphates (hexamé phosphate 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; 	Protéine brute Lactose Cendres brutes Teneur en eau, si > 8 %

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
		<ul style="list-style-type: none"> — 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; 	
8.21.1	Perméat de lactosérum/Perméat de lactosérum en poudre (1)	<p>Produit de la phase liquide d'une ultra filtration, nanofiltration ou microfiltration de lactosérum et dont du lactose peut avoir été partiellement éliminé. Le produit peut avoir été soumis à une osmose inverse et être concentré et/ou séché.</p> <p>Lorsqu'il est spécialement élaboré à des fins d'alimentation animale, le produit peut contenir:</p> <ul style="list-style-type: none"> — jusqu'à 0,5 % de phosphates sous la forme de polyphosphates (hexamé taphosphate 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; 	Cendres brutes Protéine brute Lactose Teneur en eau, si > 8 %
8.22.1	Rétentat de lactosérum/Rétentat de lactosérum en poudre (1)	<p>Produit retenu sur la membrane après une ultrafiltration, nanofiltration ou microfiltration de lactosérum. Le produit peut être concentré et/ou séché.</p> <p>Lorsqu'il est spécialement élaboré à des fins d'alimentation animale, le produit peut contenir:</p> <ul style="list-style-type: none"> — jusqu'à 0,5 % de phosphates sous la forme de polyphosphates (hexamé taphosphate 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; 	Protéine brute Cendres brutes Lactose Teneur en eau, si > 8 %

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
		— 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;	

(¹) Ces expressions ne sont pas synonymes et varient principalement en fonction de la teneur en eau. Utiliser l'expression appropriée selon le cas.

9. Produits d'animaux terrestres et produits dérivés

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
9.3.1	Sous-produits apicoles	Miel, cire d'abeilles, gelée royale, propolis, pollen, transformés ou non.	Sucres totaux, calculés en saccharose
9.15.1	Oeufs	Oeufs entiers de Gallus gallus L. avec ou sans coquilles.	
9.15.2	Albumine	Produit obtenu après séparation des coquilles et des jaunes d'oeufs, pasteurisé et éventuellement dénaturé.	Protéine brute Méthode de dénaturation, le cas échéant.
9.15.3	Ovoproduits séchés	Produits constitués d'œufs séchés pasteurisés, sans coquilles, ou d'un mélange d'albumine séchée et de jaune d'œuf séché en proportion variable.	Protéine brute Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 5 %
9.15.4	Poudre d'œufs sucrée	Oeufs entiers ou en morceaux, séchés.	Protéine brute Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 5 % Sucres totaux, calculés en saccharose
9.15.5	Coquilles d'œufs séchées	Produit issu d'œufs de volaille après élimination du contenu (jaune et albumen). Les coquilles sont séchées.	Cendres brutes

10. Poissons, autres animaux aquatiques et produits dérivés

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
10.1.1	Invertébrés aquatiques (¹)	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, traités ou non, par exemple à l'état frais, congelé, séché.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes
10.2.1	Sous-produits d'animaux aquatiques (¹)	Produits provenant d'établissements ou d'usines préparant ou fabriquant des produits destinés à la consommation humaine, traités ou non, par exemple à l'état frais, congelé, séché.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes
10.3.1	Farine de crustacés (²)	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	Poissons (²)	Poissons entiers ou parties de poissons : frais, congelés, cuits, traités en milieu acide ou séchés.	Protéine brute Teneur en eau, si > 8 %
10.4.2	Farine de poissons (²)	Produit obtenu par chauffage, pressage et séchage de poissons ou de parties de poissons, auquel des solubles de poisson ont pu être réincorporés avant le séchage.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes, si > 20 % Teneur en eau, si > 8 %
10.4.3	Solubles de poissons	Produit condensé obtenu lors de la fabrication de farine de poissons et qui a été séparé et stabilisé par acidification ou par séchage.	Protéine brute Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 5 %
10.4.4	Protéines de poissons hydrolysées	Protéines obtenues par hydrolyse de poissons ou de parties de poissons, qui peuvent être concentrées par séchage.	Protéine brute Matières grasses brutes



Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
			Cendres brutes, si > 20 % Teneur en eau, si > 8 %
10.4.5	Farine d'arêtes de poissons	Produit obtenu par chauffage, pressage et séchage de parties de poissons, constitué principalement d'arêtes.	Cendres brutes
10.4.6	Huile de poissons	Huile obtenue à partir de poissons ou de parties de poissons, centrifugée pour en extraire l'eau (peut comporter des détails spécifiques à l'espèce, par ex. huile de foie de morue).	Matières brutes grasses Teneur en eau, si > 1 %
10.4.7	Huile de poissons hydrogénée	Huile obtenue par d'huile de poissons. Hydrogénéation	Teneur en eau, si > 1 %
10.4.8	Stéarine d'huile de poissons [Huile de poissons frigélisée]	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	Huile de krill	Huile obtenue par cuisson et pressage de plancton marin/krill, centrifugée pour en extraire l'eau.	Teneur en eau, si > 1 %
10.5.2	Concentré protéique de krill hydrolysé	Produit obtenu par hydrolyse enzymatique de krill ou de parties de krill, souvent concentré par séchage.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes, si > 20 % Teneur en eau, si > 8 %
10.6.1	Farine d'annélides marins	Produit obtenu par chauffage et séchage d'annélides marins ou de parties d'annélides marins, y compris <i>Nereis virens</i> (M. Sars.)	Matières grasses brutes Cendres, si > 20 %
10.7.1	Farine de zooplancton marin	Produit obtenu par chauffage, pressage et séchage de zooplancton marin, par ex. de krill.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes, si > 20 %
10.7.2	Huile de zooplancton marin	Huile obtenue par cuisson et pressage de zooplancton marin, centrifugée pour en extraire l'eau.	Teneur en eau, si > 1 %
10.8.1	Farine de mollusques	Produit obtenu par traitement thermique et séchage de mollusques ou de parties de mollusques, y compris de calmars et mollusques bivalves.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes, si > 20 %
10.9.1	Farine de calmars	Produit obtenu par chauffage, pressage et séchage de calmars ou de parties de calmars.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes, si > 20 %
10.10.1	Farine d'étoiles de mer	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 %

(1) L'espèce doit être ajoutée à la dénomination.

(2) L'espèce 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

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
11.1.1	Carbonate de calcium (1) ; [Calcaire]	Produit obtenu par mouture de sources de carbonate de calcium (CaCO_3), telles que la roche calcaire, ou par précipitation à partir d'une solution acide. Il peut contenir jusqu'à 0,25 % de propylèneglycol et jusqu'à 0,1 % d'auxiliaires de broyage.	Calcium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.2	Coquilles marines calcaires	Produit d'origine naturelle obtenu à partir de coquilles marines, telles que coquilles d'huîtres ou coquillages, broyées ou granulées.	Calcium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.3	Carbonate de calcium et de magnésium	Mélange naturel de carbonate de calcium (CaCO_3) et de carbonate de magnésium (MgCO_3). Le produit peut contenir jusqu'à 0,1 % d'auxiliaires de broyage.	Calcium Magnésium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.4	Maërl	Produit d'origine naturelle obtenu à partir d'algues marines calcaires broyées ou granulées.	Calcium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.5	Lithothamne	Produit d'origine naturelle obtenu à partir d'algues marines calcaires [<i>Phy matolithon calcareum</i> (Pall.)] broyées ou granulées.	Calcium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.6	Chlorure de calcium	Chlorure de calcium (CaCl_2). Le produit peut contenir jusqu'à 0,2 % de sulfate de baryum.	Calcium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.7	Hydroxyde de calcium	Hydroxyde de calcium [Ca(OH)_2]. Le produit peut contenir jusqu'à 0,1 % d'auxiliaires de broyage.	Calcium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.8	Sulfate de calcium anhydre	Sulfate de calcium anhydre (CaSO_4) 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	Sulfate de calcium semihydraté	Sulfate de calcium semihydraté ($\text{CaSO}_4 \times 1 \text{H}_2\text{O}$) obtenu par déshydratation partielle de sulfate de calcium dihydraté. ²	Calcium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.10	Sulfate de calcium dihydraté	Sulfate de calcium dihydraté ($\text{CaSO}_4 \times 2 \text{H}_2\text{O}$) 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	Sels de calcium d'acides organiques (2)	Sels de calcium d'acides organiques comestibles comportant au moins quatre atomes de carbone.	Calcium Acides organiques
11.1.12	Oxyde de calcium	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	Gluconate de calcium	Sel de calcium de l'acide gluconique généralement exprimé en $\text{Ca}(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)_2$ et ses formes hydratées.	Calcium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.14	Sulfate de calcium/ Carbonate de calcium	Produit obtenu lors de la fabrication de carbonate de sodium.	Calcium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.15	Pidolate de calcium	L-pidolate de calcium ($\text{C}_{10}\text{H}_{12}\text{CaN}_2\text{O}_6$). Le produit peut contenir jusqu'à 5 % d'acide glutamique.	Calcium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.1.16	Carbonate de calcium-oxyde de magnésium	Produit de chauffage de substances contenant du calcium et du magnésium à l'état naturel, telles que la dolomite. Il peut contenir jusqu'à 0,1 % d'auxiliaires de broyage.	Calcium Magnésium
11.2.1	Oxyde de magnésium	Oxyde de magnésium (MgO) calciné (teneur minimale en MgO : 70 %).	Magnésium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
			> 15 % Teneur en fer sous la forme Fe2O3, si > 5 %.
11.2.2	Sulfate de magné sium heptahydraté	Sulfate de magnésium (MgSO4 × 7 H2O).	Magnésium Soufre Cendres insolubles dans HCl, si > 15 %
11.2.3	Sulfate de magné sium monohydraté	Sulfate de magnésium (MgSO4×H2O).	Magnésium Soufre Cendres insolubles dans HCl, si > 15 %
11.2.4	Sulfate de magné sium anhydre	Sulfate de magnésium anhydre (MgSO4).	Magnésium Soufre Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.2.5	Propionate de magnésium	Propionate de magnésium (C6H10MgO4).	Magnésium
11.2.6	Chlorure de magnésium	Chlorure de magnésium (MgCl2) ou solution obtenue par concentration naturelle d'eau de mer après dépôt du chlorure de sodium.	Magnésium Chlore Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.2.7	Carbonate de magnésium	Carbonate de magnésium naturel (MgCO3).	Magnésium Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.2.8	Hydroxyde de magnésium	Hydroxyde de calcium [Mg(OH)2].	Magnésium Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.2.9	Sulfate de magné sium et de potassium	Sulfate de magnésium et de potassium [K2Mg(SO4)2 × nH2O, n = 4,6].	Magnésium Potassium Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.2.10	Sels de magnésium d'acides organiques (2)	Sels de magnésium d'acides organiques comestibles comportant au moins quatre atomes de carbone.	Magnésium Acides organiques
11.2.11	Gluconate de magné sium	Sel de magnésium de l'acide gluconique généralement exprimé en Mg(C6H11O7)2 et ses formes hydratées.	Magnésium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.2.12	Pidolate de magné sium	L-pidolate de magnésium (C10H12MgN2O6). Le produit peut contenir jusqu'à 5 % d'acide glutamique.	Magnésium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.3.1	Phosphate monobicalcique	Produit composé de phosphate bicalcique et de phosphate monocalcique [CaHPO4 × Ca(H2PO4)2 × nH2O, n = 0 ou 1] 0,8 < Ca/P < 1,3	Phosphore total Calcium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.2	Phosphate monocalcique ; [Tétrahydro-diorthophosphate de calcium]	Bis-(dihydrogénophosphate) de calcium [Ca(H2PO4)2 × nH2O, n = 0 ou 1] Ca/P < 0,9	Phosphore total Calcium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.3	Phosphate de calcium et de magné sium	Phosphate de calcium et de magnésium [Ca3Mg3(PO4)4].	Calcium Magnésium Phosphore total P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.4	Phosphate défluoré	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 %
11.3.5	Phosphate de magné sium	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 %



Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
11.3.6	Phosphate de sodium, de calcium et de magnésium	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 %
11.3.7	Phosphate monosodique ; [Dihydro géno-orthophosphate de sodium]	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 %
11.3.8	Phosphate disodique ; [Hydrogéno-ortho phosphate disodique]	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 %
11.3.9	Phosphate trisodique ; [Orthophosphate trisodique]	Phosphate trisodique [$\text{Na}_3\text{PO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$, $n = 0, 1, 1, 6, 8$ ou 12]	Phosphore total Sodium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.10	Pyrophosphate de sodium ; [Diphosphate tétrasodique]	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 %
11.3.11	Phosphate monopotassique ; [Dihydro géno-orthophosphate de potassium]	Phosphate monopotassique (KH_2PO_4)	Phosphore total Potassium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.12	Phosphate dipotassique ; [Hydrogéno-orthophosphate dipotassique]	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 %
11.3.13	Phosphate de calcium et de sodium	Phosphate de calcium et de sodium (CaNaPO_4)	Phosphore total Calcium Sodium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.14	Phosphate monoammonique ; [Dihydro géno-orthophosphate d'ammonium]	Phosphate monoammonique ($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$)	Azote total Phosphore total P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.15	Phosphate diammonique ; [Hydrogéno-orthophosphate diammonique]	Phosphate diammonique [$(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$]	Azote total Phosphore total P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.16	Tripolyphosphate de sodium ; [Triphosphate pentasodique]	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 %
11.3.17	Phosphate de sodium et de magnésium	Phosphate de sodium et de magnésium (MgNaPO_4)	Phosphore total Magnésium Sodium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.18	Hypophosphite de magnésium	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 %
11.3.19	Polyphosphate calcique	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 %
11.3.20	Dihydrogénodiphosphate de calcium	Dihydrogénopyrophosphate monocalcique ($\text{CaH}_2\text{P}_2\text{O}_7$).	Phosphore total Calcium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
11.3.21	Pyrophosphate de magnésium acide	Pyrophosphate de magnésium acide ($MgH_2P_2O_7$). 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 diphasate.	Phosphore total Magnésium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.22	Dihydrogénodiphosphate disodique	Dihydrogénodiphosphate disodique ($Na_2H_2P_2O_7$).	Phosphore total Calcium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.23	Diphosphate trisodique	Monohydrogénodiphosphate trisodique (anhydre : $Na_3HP_2O_7$; monohydraté : $Na_3HP_2O_7 \times nH_2O$, $n = 0, 1$ ou 9)	Phosphore total Sodium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.24	Polyphosphate sodique ; [Hexaméta phosphate de sodium]	Mélanges hétérogènes de sels de sodium d'acides polyphosphoriques condensés linéaires de formule générale $H(n+2)P_nO(3n+1)$ ($n \geq 2$).	Phosphore total Sodium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.25	Phosphate tripotassique	Monophosphate tripotassique ($K_3PO_4 \times nH_2O$, $n = 0, 1, 3, 7$ ou 9)	Phosphore total Potassium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.26	Diphosphate tétrapotassique	Pyrophosphate tétrapotassique ($K_4P_2O_7 \times nH_2O$, $n = 0, 1$ ou 3)	Phosphore total Potassium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.27	Triphosphate pentapotassique	Tripolyphosphate pentapotassique ($K_5P_3O_{10}$)	Phosphore total Potassium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.28	Polyphosphate potassique	Mélanges hétérogènes de sels de potassium d'acides polyphosphoriques condensés linéaires de formule générale $H(n+2)P_nO(3n+1)$ ($n \geq 2$).	Phosphore total Potassium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.3.29	Polyphosphate calco-sodique	Polyphosphate calco-sodique.	Phosphore total Sodium Calcium P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %
11.4.1	Chlorure de sodium ⁽¹⁾	Chlorure de sodium ($NaCl$) 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	Bicarbonate de sodium ; [Hydrogénocarbonate de sodium]	Bicarbonate de sodium ($NaHCO_3$).	Sodium Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.4.3	(Bi)carbonate de sodium/ammonium [(Hydrogénocarbonat)e de sodium/ammonium]	Produit obtenu lors de la fabrication de carbonate de sodium et de bicarbonate de sodium, contenant des traces de bicarbonate d'ammonium (bicarbonate d'ammonium : max. 5 %)	Sodium Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.4.4	Carbonate de sodium	Carbonate de sodium (Na_2CO_3).	Sodium Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.4.5	Sesquicarbonate de sodium [Hydrogénodicarbonate trisodique]	Sesquicarbonate de sodium [$Na_3H(CO_3)_2$].	Sodium Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.4.6	Sulfate de sodium	Sulfate de sodium (Na_2SO_4). Le produit peut contenir jusqu'à 0,3 % de méthionine.	Sodium Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.4.7	Sels de sodium d'acides organiques ⁽²⁾	Sels de sodium d'acides organiques comestibles comportant au moins quatre atomes de carbone.	Sodium Acides organiques
11.5.1	Chlorure de potassium	Chlorure de potassium (KCl) ou produit obtenu par broyage de sources naturelles de chlorure de potassium.	Potassium Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
11.5.2	Sulfate de potassium	Sulfate de potassium (K ₂ SO ₄).	Potassium Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.5.3	Carbonate de potas sium	Carbonate de potassium (K ₂ CO ₃).	Potassium Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.5.4	Bicarbonate de potassium [Hydrogé noco r bonate de potassium]	Bicarbonate de potassium (KHCO ₃).	Potassium Cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
11.5.5	Sels de potassium d'acides organiques (⁽²⁾)	Sels de potassium d'acides organiques comestibles comportant au moins quatre atomes de carbone.	Potassium Acides organiques
11.5.6	Pidolate de potas sium	L-pidolate de potassium (C ₅ H ₆ KNO ₃). Le produit peut contenir jusqu'à 5 % d'acide glutamique.	Potassium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.6.1	Fleur de soufre	Poudre obtenue à partir de dépôts naturels du minéral. Également produit obtenu par extraction du soufre lors du raffinage du pétrole.	Soufre
11.7.1	Attapulgite	Minéral naturel composé de magnésium, aluminium et silicium.	Magnésium
11.7.2	Quartz	Minéral naturel obtenu par broyage de sources de quartz. Le produit peut contenir jusqu'à 0,1 % d'auxiliaires de broyage.	
11.7.3	Cristobalite	Dioxyde de silicium (SiO ₂) obtenu par recristallisation de quartz. Le produit peut contenir jusqu'à 0,1 % d'auxiliaires de broyage.	
11.8.1	Sulfate d'ammonium	Sulfate d'ammonium [(NH ₄) ₂ SO ₄] obtenu par synthèse chimique. Le produit peut être présenté sous la forme d'une solution aqueuse.	Azote exprimé en protéine brute Soufre
11.8.2	Sels d'ammonium d'acides organiques (⁽²⁾)	Sels d'ammonium d'acides organiques comestibles comportant au moins quatre atomes de carbone.	Azote exprimé en protéine brute Acides organiques
11.8.3	Lactate d'ammonium	Lactate d'ammonium (CH ₃ CHOH COONH ₄), y compris le lactate d'ammonium produit par fermentation avec Lactobacillus delbrueckii ssp., bulgaricus, Lactococcus lactis ssp., Leuconostoc mesenteroides, Streptococcus thermophilus, Lactobacillus spp. ou Bifidobacterium spp., contenant au moins 44 % d'azote exprimé en protéine brute. 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 exprimé en protéine brute Cendres brutes Potassium, si > 1,5 % Magnésium, si > 1,5 % Sodium, si > 1,5 %
11.8.4	Acétate d'ammonium	Acétate d'ammonium (CH ₃ COONH ₄) en solution aqueuse contenant au moins 55 % d'acétate d'ammonium.	Azote exprimé en protéine brute
11.9.1	Grit/Gravier [pour gésier]	Produit obtenu par concassage de minéraux naturels sous la forme de gravier	Taille des particules
11.9.2	Pierre rouge [pour gésier]	Produit obtenu par concassage et broyage de produits issus de la combustion d'argile	Taille des particules Teneur en eau, si > 2 %

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

(2) La dénomination doit être modifiée ou complétée de manière à spécifier l'acide organique.

(3) Le procédé de fabrication peut être inclus dans la dénomination.

12. Produits et sous-produits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes inactivés, ce qui entraîne l'absence de micro-organismes vivants dans le produit

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
12.1.1	Produit de Methylophilus methylotrophus riche en protéines ⁽¹⁾ ⁽²⁾	Produit de fermentation obtenu par culture de Methylophilus methylotrophus (souche NCIMB 10.515) sur du méthanol, à teneur en protéine brute ≥ 68 % et à indice de réflectance ≥ 50.	Protéine brute Cendres brutes Matières grasses brutes Acide propionique si > 0,5 %
12.1.2	Produit de Methylococcus capsulatus (Bath), d'Alca ligenes acidovorans, de Bacillus brevis et de Bacillus firmus riche en protéines ⁽¹⁾ ⁽²⁾	Produit de fermentation obtenu par culture de Methylococcus capsulatus (Bath) (souche NCIMB 11132), d'Alca ligenes acidovorans (souche NCIMB 13287), de Bacillus brevis (souche NCIMB 13288) et de Bacillus firmus (souche NCIMB 13289) sur du gaz naturel (env. 91 % de méthane, 5 % d'éthane, 2 % de propane, 0,5 % d'iso butane, 0,5 % de n-butane), de l'ammoniaque et des sels minéraux, à teneur en protéine brute ≥ 65 %.	Protéine brute Cendres brutes Matières grasses brutes Acide propionique si > 0,5 %
12.1.3	Produit d'Escherichia coli riche en protéines ⁽¹⁾ ⁽²⁾	Sous-produit de fermentation issu de la fabrication d'acides aminés par culture d'Escherichia coli K12 sur des subs-trats d'origine végétale ou chimique, de l'ammoniaque ou des sels minéraux. Le produit peut être hydrolysé.	Protéine brute Acide propionique si > 0,5 %
12.1.4	Produit de Coryne bacterium glutamicum riche en protéines ⁽¹⁾ ⁽²⁾	Sous-produit de fermentation issu de la fabrication d'acides aminés par culture de Corynebacterium glutamicum sur des substrats d'origine végétale ou chimique, de l'ammoniaque ou des sels minéraux ; le produit peut être hydrolysé.	Protéine brute Acide propionique si > 0,5 %
12.1.5	Levures	Toutes les levures obtenues à partir d'une culture de (4) Saccharomyces cerevisiae, de Saccharomyces carlsbergensis, de Kluyveromyces lactis, de Kluyveromyces fragilis, de Torulaspora delbrueckii, de Cyberlindnera jadi nii (3), de Saccharomyces uvarum, de Saccharomyces ludwigii ou de Brettanomyces spp. sur des substrats principalement d'origine végétale tels que mélasse, sirop de sucre, 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.	Teneur en eau, si celle-ci est < 75 % ou > 97 % Si la teneur en eau est < 75 % : Protéine brute Acide propionique si > 0,5 %
12.1.6	Ensilage de mycélium issu de la fabrication de la pénicilline ⁽¹⁾ ⁽²⁾	Mycélium (composés azotés), sous-produit humide de la fabrication de la pénicilline par culture de Penicillium chrysogenum (ATCC 48271) sur diverses sources d'hydrates de carbone et leurs hydrolysats, traité thermiquement et ensillé au moyen de Lactobacillus brevis, plantarum, sakeou colli noides et de Streptococcus lactis pour inactiver la pénicilline, à teneur en azote exprimé en protéine brute ≥ 7 %.	Azote exprimé en protéine brute Cendres brutes Acide propionique si > 0,5 %
12.1.7	Levures de production de biocarburant ⁽¹⁾ ⁽²⁾	Toutes les levures et composants (6) de levures obtenues à partir d'une culture de (4) Yarrowia lipolytica sur des huiles végétales et des fractions de démucilagination et de glycérol formées lors de la production de biocarburant.	Teneur en eau, si celle-ci est < 75 % ou > 97 % Si la teneur en eau est < 75 % : Protéine brute Acide propionique si > 0,5 %
12.1.8	Produit de Lactobacillus spp. riche en protéines ⁽¹⁾ ⁽²⁾	Produit de fermentation obtenu à partir d'une culture de Lactobacillus sur des substrats principalement d'origine végétale tels que mélasse, sirop de sucre, résidus de distillerie, céréales et produits amylacés, jus de fruit,	Protéine brute Cendres brutes Acide propionique si > 0,5 %

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
		lactosérum, acide lactique, sucre, hydrolysats de fibres végétales et nutriments de fermentation tels qu'ammoniaque ou sels minéraux. Il peut être séché.	
12.1.9	Produit de Trichoderma viride riche en protéines ⁽¹⁾ (²)	Produit de fermentation obtenu à partir d'une culture de Trichoderma viride sur des substrats principalement d'origine végétale tels que mélasse, sirop de sucre, 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. Il peut être séché.	Protéine brute Cendres brutes Acide propionique si > 0,5 %
12.1.10	Produit de Bacillus subtilis riche en protéines ⁽¹⁾ (²)	Produit de fermentation obtenu à partir d'une culture de Bacillus subtilis sur des substrats principalement d'origine végétale tels que mélasse, sirop de sucre, 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. Il peut être séché.	Protéine brute Cendres brutes Acide propionique si > 0,5 %
12.1.11	Produit d'Aspergillus oryzae riche en protéines ⁽¹⁾ (²)	Produit de fermentation obtenu à partir d'une culture d'Aspergillus oryzae sur des substrats principalement d'origine végétale tels que mélasse, sirop de sucre, 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. Il peut être séché.	Protéine brute Cendres brutes Acide propionique si > 0,5 %
12.1.12	Produits de levures ⁽¹⁾ (²)	Tous les composants (6) de levure obtenus à partir d'une culture de (4) Saccharomyces cerevisiae, de Saccharomyces carlsbergensis, de Kluyveromyces lactis, de Kluyveromyces fragilis, de Torulaspora delbrueckii, de Cyberlindnera jadinii (3), de Saccharomyces uvarum, de Saccharomyces ludwigii ou de Brettanomyces spp. sur des substrats principalement d'origine végétale tels que mélasse, sirop de sucre, 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.	Teneur en eau, si celle-ci est < 75 % ou > 97 % Si la teneur en eau est < 75 % : Protéine brute Acide propionique si > 0,5 %
12.2.1	Vinasse [CMS (solutions de mélasse condensées)] ⁽²⁾ (⁵)	Sous-produits dérivés de la transformation industrielle de moûts issus de procédés de fermentation microbienne. 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 (6) de cellules mortes provenant des micro-organismes de fermentation utilisés. Les substrats sont principalement d'origine végétale tels que mélasse, sirop de sucre, 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 Substrat et indication du procédé de fabrication, selon le cas.
12.2.2	Sous-produits de la fabrication d'acide L-glutamique ⁽²⁾ (⁵)	Sous-produits de la fabrication d'acide L-glutamique par fermentation avec Corynebacterium melassecola sur un substrat composé de saccharose, de mélasse, de produits amylacés et leurs hydrolysats, de sels d'ammonium et d'autres composés azotés.	Protéine brute
12.2.3	Sous-produits de la fabrication de mono	Sous-produits de la fabrication de monochlorhydrate de L-lysine par fermentation avec un Brevibacterium	Protéine brute

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
	chlorhydrate de L- lysine avec Brevibac terium lactofermen tum (2) (5)	lactofermentum sur substrat composé de saccharose, de mélasse, de produits amylacés et leurs hydrolysats, de sels d'ammonium et d'autres composés azotés.	
12.2.4	Sous-produits de la fabrication d'acides aminés avec Coryne bacterium glutami cum (2) (5)	Sous-produits de la fabrication d'acides aminés par fermentation avec Coryne bacterium glutamicum sur un substrat d'origine végétale ou chimique, de l'ammoniaque ou des sels minéraux.	Protéine brute Cendres brutes
12.2.5	Sous-produits de la fabrication d'acides aminés avec Escherichia coli K12 (2) (5)	Sous-produits de la fabrication d'acides aminés par fermentation avec Escherichia coli K12 sur un substrat d'origine végétale ou chimique, de l'ammoniaque ou des sels minéraux.	Protéine brute Cendres brutes
12.2.6	Sous-produit de la fabrication d'enzymes avec Aspergillus niger (2) (5)	Sous-produit de la fermentation d'Aspergillus niger sur du blé et du malt pour la fabrication d'enzymes.	Protéine brute
12.2.7	Polyhydroxybutyrate issu d'une fermentation avec Ralstonia eutropha (2)	Produit contenant du 3-hydroxybutyrate et du 3-hydroxyvalérate, obtenus au moyen d'une fermentation avec Ralstonia eutropha, et de la farine protéique de bactéries non viables, résidu des bactéries de production et du milieu de fermentation.	

- (1) Produits obtenus à partir de la biomasse de micro-organismes spécifiques cultivés sur des substrats déterminés. Ils 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.
- (2) Les micro-organismes utilisés pour la fermentation ont été inactivés, de sorte qu'aucun de ces micro-organismes n'est viable dans les matières premières pour aliments des animaux.
- (3) La culture sur n-alcanes est interdite.
- (4) La dénomination utilisée pour les souches de levure peut s'écarte de la taxinomie scientifique. Par conséquent, des synonymes des souches de levure mentionnées peuvent également être utilisés.
- (5) Autres sous-produits de fermentation. Ils peuvent contenir jusqu'à 0,6 % d'antimoussants, jusqu'à 0,5 % d'agents antitartrare et jusqu'à 0,2 % de sulfites.
- (6) Par « composants », on entend toute fraction soluble ou insoluble de la levure, y compris celles qui proviennent de la membrane ou des constituants internes de la cellule.



13. Autres matières

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
13.1.1	Produits de boulangerie et de la fabrication de pâtes	Produits obtenus pendant et à partir de la fabrication de pain, biscuits, gaufres et pâtes. Ils peuvent être séchés.	Amidon Sucres totaux, calculés en saccharose Matières grasses brutes, si > 5 %
13.1.2	Produits de (la fabrication de) pâtisserie	Produits obtenus pendant et à partir de la fabrication de la pâtisserie et de gâteaux. Ils peuvent être séchés.	Amidon Sucres totaux, calculés en saccharose Matières grasses brutes, si > 5 %
13.1.3	Produits de la fabrication de céréales pour petit-déjeuner	Substances ou produits destinés à la consommation humaine ou dont il est raisonnablement prévisible qu'ils puisent être consommés par des humains sous leurs formes transformées, partiellement transformées ou non transformées. Les produits peuvent être séchés.	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	Produits de confiserie	Produits obtenus pendant et à partir de la fabrication de sucreries, y compris de chocolat. Ils peuvent être séchés.	Amidon Matières grasses brutes, si > 5 % Sucres totaux, calculés en saccharose
13.1.5	Produits de glacerie	Produits obtenus lors de la fabrication de crèmes glacées. Ils peuvent être séchés.	Amidon Sucres totaux, calculés en saccharose Matières grasses brutes
13.1.6	Produits et sous-produuits de la transformation de fruits et légumes frais (¹)	Produits obtenus lors de la transformation de fruits et légumes frais (y compris peaux, morceaux entiers de fruits/légumes, et mélanges). Ils peuvent être à l'état séché ou congelé.	Amidon Cellulose brute Matières grasses brutes, si > 5 % Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 %
13.1.7	Produits de la transformation de végétaux (¹)	Produits obtenus lors de la congélation ou du séchage de végétaux entiers ou de parties de végétaux.	Cellulose brute
13.1.8	Produits de la transformation d'épices et d'aromates (¹)	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 %
13.1.9	Produits de la transformation de plantes (¹)	Produits obtenus lors du concassage, de la mouture, de la congélation ou du séchage de plantes entières ou de parties de plantes.	Cellulose brute
13.1.10	Produits de la transformation de pommes de terre	Produits obtenus lors de la transformation de pommes de terre. Ils peuvent être à l'état séché ou congelé.	Amidon Cellulose brute Matières grasses brutes, si > 5 % Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 %
13.1.11	Produits et sous-produits de la fabrication de sauces	Substances issues de la fabrication de sauces destinées à la consommation humaine ou dont il est raisonnablement prévisible qu'elles puissent être consommées par des humains sous leurs formes transformées, partiellement	Matières grasses brutes

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
		transformées ou non transformées. Les produits peuvent être séchés.	
13.1.12	Produits et sous-produuits de la fabrication d'amuse-gueule salés	Produits et sous-produits de la fabrication d'amuse-gueule — chips de pommes de terre, produits de grignotage à base de pommes de terre et/ou de céréales (extrudés directement, à base de pâte et agglomérés) et de fruits à coque salés.	Matières grasses brutes
13.1.13	Produits de la fabrication de denrées alimentaires prêtées à être consommées	Produits obtenus lors de la fabrication de denrées alimentaires prêtées à être consommées. Ils peuvent être séchés.	Matières grasses brutes, si > 5 %
13.1.14	Sous-produits végétaux de la fabrication de boissons	Produits solides issus de végétaux (y compris baies et graines comme l'anis) obtenus après macération desdits végétaux ou après évaporation/distillation, ou les deux, dans la production d'arômes pour la fabrication de boissons.	Protéine brute, si > 10 % Cellulose brute Huiles/Matières grasses brutes, si > 10 %
13.1.16	Boisson aromatisée sucrée	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. Ils peuvent être concentrés ou séchés.	Sucres totaux, calculés en saccharose Teneur en eau, si > 30 %
13.1.17	Sirop de fruits	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	Sirop aromatisé sucré	Produits de l'industrie du sirop aromatisé sucré issus de la production de sirop ou de sirop non commercialisable déballé. Ils peuvent être concentrés ou séchés.	Sucres totaux, calculés en saccharose Teneur en eau, si > 30 %
13.2.1	Sucre caramélisé	Produit obtenu par chauffage contrôlé de tout type de sucre.	Sucres totaux, calculés en saccharose
13.2.2	Dextrose	Le dextrose est obtenu après hydrolyse d'amidon et est constitué de glucose cristallisé purifié, avec ou sans eau de cristallisation.	
13.2.3	Fructose	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	Sirop de glucose	Solution aqueuse purifiée et concentrée de glucides nutritifs obtenue par hydrolyse à partir d'amidon. Le produit peut être séché.	Teneur en eau, si > 30 %
13.2.5	Mélasse de glucose	Produit obtenu lors du raffinage des sirops de glucose.	Sucres totaux, calculés en saccharose
13.2.6	Xylose	Sucre extrait du bois.	
13.2.7	Lactulose	Disaccharide semi-synthétique (4-O-D- galactopyranosyl-D-fructose) obtenu à partir de lactose par isomérisation du glucose en fructose. Présent dans le lait et les produits laitiers traités thermiquement.	
13.2.8	Glucosamine (Chitosamine) (6)	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
13.2.9	Xylo-oligosaccharide	Chaînes de molécules de xylose liées par des liaisons β 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 %



Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
13.2.10	Gluco-oligosaccharide	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 %
13.3.1	Amidon ⁽²⁾	Amidon	Amidon
13.3.2	Amidon ⁽²⁾ prégelatinisé	Produit constitué d'amidon expansé par traitement thermique.	Amidon
13.3.3	Mélange d'amidon ⁽²⁾	Produit constitué d'amidon alimentaire natif et/ou modifié provenant de sources botaniques différentes.	Amidon
13.3.4	Tourteau d'hydrolysats d'amidon ⁽²⁾	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 celle-ci est < 25 % ou > 45 % Si la teneur en eau est < 25 % : — Matières grasses brutes — Protéine brute
13.3.5	Dextrine	Amidon partiellement hydrolysé à l'acide.	
13.3.6	Maltodextrine	Amidon partiellement hydrolysé.	
13.4.1	Polydextrose	Polymère de glucose à liaisons aléatoires produit par polymérisation thermique en masse de D-glucose.	
13.5.1	Polyols	Produit obtenu par hydrogénéation ou fermentation et constitué de monosaccharides, disaccharides, oligosaccharides ou polysaccharides réduits.	
13.5.2	Isomalt	Sucre obtenu à partir de saccharose après conversion enzymatique et hydrogénéation.	
13.5.3	Mannitol	Produit obtenu par hydrogénéation ou fermentation et constitué de glucose et/ou de fructose réduit(s).	
13.5.4	Xylitol	Produit obtenu par hydrogénéation et fermentation de xylose.	
13.5.5	Sorbitol	Produit obtenu par hydrogénéation de glucose.	
13.6.1	Huiles acides issues d'un raffinage chimique ⁽³⁾	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 lécitine brute et de la cellulose.	Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 1 %
13.6.2	Acides gras estérifiés au glycérol ⁽⁴⁾	Glycérides obtenues par estérification d'acides gras au glycérol. Le produit peut contenir jusqu'à 50 ppm de nickel après hydrogénéation.	Teneur en eau, si > 1 % Matières grasses brutes Nickel si > 20 ppm
13.6.3	Mono-, di- et triglycérides d'acides gras ⁽⁴⁾	Produit constitué de mélanges de mono-, di- et triesters de glycérol et d'acides gras. Il peut contenir de faibles quantités d'acides gras et de glycérol libres, et jusqu'à 50 ppm de nickel après hydrogénéation.	Matières grasses brutes Nickel si > 20 ppm
13.6.4	Sels d'acides gras ⁽⁴⁾	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. Il peut contenir jusqu'à 50 ppm de nickel après hydrogénéation.	Matières grasses brutes (après hydrolyse) Teneur en eau Ca, Na, K ou Mg (selon le cas) Nickel si > 20 ppm
13.6.5	Distillats d'acides gras issus d'un raffinage physique ⁽³⁾	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	Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 1 %



Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
		monoglycérides, des diglycérides, des stérols et des tocophérols.	
13.6.6	Acides gras bruts obtenus par cassage ⁽³⁾	Produit du cassage d'huiles/de matières grasses. Par définition, il est constitué d'acides gras bruts en C6-C24, aliphatiques, linéaires, monocarboxyliques, saturés et insaturés. Le produit peut contenir jusqu'à 50 ppm de nickel après hydrogénéation.	Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 1 % Nickel si > 20 ppm
13.6.7	Acides gras distillés purs obtenus par cassage ⁽³⁾	Produit de distillation d'acides gras issus du cassage d'huiles/de matières grasses, éventuellement suivie d'une hydrogénéation. Par définition, il est constitué d'acides gras bruts en C6-C24, aliphatiques, linéaires, monocarboxyliques, saturés et insaturés. Le produit peut contenir jusqu'à 50 ppm de nickel après hydrogénéation.	Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 1 % Nickel si > 20 ppm
13.6.8	Pâte de neutralisation (soap-stock) ⁽³⁾	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 % et > 50 % Ca, Na, K ou Mg (selon le cas)
13.6.9	Monoglycérides et diglycérides d'acides gras estérifiés par des acides organiques ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾	Monoglycérides et diglycérides d'acides gras comprenant au moins quatre atomes de carbone, estérifiés par des acides organiques.	Matières grasses brutes
13.6.10	Sucroesters d'acides gras ⁽⁴⁾	Esters de saccharose et d'acides gras.	Sucres totaux, calculés en saccharose Matières grasses brutes
13.6.11	Sucroglycérides d'acides gras ⁽⁴⁾	Mélange d'esters de saccharose et de monoglycérides et diglycérides d'acides gras.	Sucres totaux, calculés en saccharose Matières grasses brutes
13.6.12	Palmitoylglucosamine	Composé organique lipidique présent dans les racines de nombreux végétaux, particulièrement dans la plupart des légumineuses, produit par acylation de la D-glucosamine avec de l'acide palmitique ; le produit peut contenir jusqu'à 0,5 % d'acétone.	Teneur en eau, si > 2 %, Matières grasses brutes
13.6.13	Sel de lactylates d'acides gras	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)
13.8.1	Glycérine brute ; [Glycérol brut]	Sous-produit dérivé: — 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	Glycérol Potassium, si > 1,5 % Sodium, si > 1,5 % Nickel si > 20 ppm



Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
		<p>spécifiée. La glycérine peut encore contenir jusqu'à 7,5 % de sels minéraux et organiques.</p> <p>Le produit 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;</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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. <p>Le produit peut contenir jusqu'à 50 ppm de nickel après hydrogénéation.</p>	
13.8.2	Glycérine ; [Glycérol]	<p>Produit dérivé:</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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 no 20) ou par un procédé à échange d'ions; ou b) d'une transestersification 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: 99 % de la 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. <p>Le produit peut contenir jusqu'à 50 ppm de nickel après hydrogénéation.</p>	Glycérol, si < 99 % sur la matière sèche Sodium, si > 0,1 % Potassium, si > 0,1 % Nickel si > 20 ppm
13.9.1	Méthylsulfonylméthane	Thiocomposé organique [(CH ₃) ₂ SO ₂] obtenu par synthèse et identique à la source présente naturellement dans les végétaux.	Soufre
13.10.1	Tourbe	Produit de la décomposition naturelle de végétaux (principalement la sphaigne) en milieu anaérobie et oligotrophe.	Cellulose brute
13.10.2	Léonardite	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	Propylèneglycol ; [1,2-Propanediol] ; [Propane-1,2-diol]	Composé organique de formule C ₃ H ₈ O ₂ 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.	
13.11.2	Monoesters de propylèneglycol et d'acides gras (⁴)	Monoesters de propylèneglycol et d'acides gras, séparément ou mélangés à des diesters.	Propylèneglycol Matières grasses brutes
13.12.1	Acide hyaluronique	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	Sodium ou potassium, selon le cas

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
		synovial et le cordon ombilical, produit par exemple à partir de tissus animaux ou par fermentation bactérienne.	
13.12.2	Sulfate de chondroïtine	Produit obtenu par extraction à partir des tendons, des os et d'autres tissus animaux contenant du cartilage et des tissus conjonctifs mous.	Sodium
13.12.3	Acide gluconique	Acide organique de formule C ₆ H ₁₂ O ₇ hydrosoluble, de pKa = 3,7 et de couleur claire à brune. La forme liquide a une teneur minimale en acide gluconique de 50 %. Il est produit par la fermentation microbienne de sirop de glucose ou en tant que coproduit de la fabrication de glucono-δ-lactone de qualité alimentaire.	Acide gluconique
13.13.1	Dattes	Produit obtenu dans les unités de conditionnement des dattes et qui sont déclassées pour la consommation humaine	Protéine brute Cellulose brute
13.13.2	Matières grasses Protégées produits de la saponification d'huiles végétales	Produit de la saponification d'huiles d'origine végétale en principe par réaction avec des alcalins/terres alcalines, en vue d'obtenir des savons.	Matières grasses Sodium, si > 0,1 % Potassium, si > 0,1 % Nickel si > 20 ppm
13.13.3	Matières grasses Protégées produites par hydrogenation d'huiles végétales	Produit obtenu par hydrogénéation d'huiles végétales par le biais d'une réaction chimique (catalyseur) qui consiste à ajouter une molécule de dihydrogène pour les rendre plus stables	Matières grasses Sodium, si > 0,1 % Potassium, si > 0,1 % Nickel si > 20 ppm

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

(2) La dénomination doit être complétée par l'indication de l'origine botanique.

(3) La dénomination doit être complétée par l'indication de l'origine botanique ou animale.

(4) La dénomination doit être modifiée ou complétée de manière à spécifier les acides gras utilisés.

(5) La dénomination doit être modifiée ou complétée de manière à spécifier l'acide organique.

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