

6° Des billets émis par la Banque impériale de Russie avant le 7 novembre 1917.

Pour ouvrir droit à indemnisation, les titres mentionnés aux 1°, 2°, 3°, 4° et 5° ci-dessus doivent porter une valeur nominale. Les actions mentionnées au 3° doivent porter l'estampille du gouvernement français apposée en application de l'article 13 du décret du 10 septembre 1918 susvisé.

II. – Les créances, intérêts et actifs autres que les valeurs mobilières et les liquidités recensés en application de l'article 73 de la loi du 2 juillet 1998 susvisée et susceptibles d'ouvrir droit à indemnisation au titre des dépossessions en application de l'article 48 de la loi de finances rectificative pour 1999 susvisée s'entendent :

1° Des terrains et immeubles à usage d'habitation ;

2° Des biens, immeubles et meubles corporels, affectés à l'exercice d'une profession non salariée ;

3° Des meubles meublants et effets personnels ;

4° Des avoirs, fonds ou valeurs laissés sur place à l'exception des billets de banque ;

5° Des créances commerciales.

Les dépossessions intervenues à compter du 7 novembre 1917 dans un territoire faisant partie de l'Union des républiques socialistes soviétiques à la date du 28 septembre 1939 donnent lieu à indemnisation lorsqu'elles portent sur des créances, intérêts et actifs mentionnés aux 1° à 5° ci-dessus et constitués ou acquis à titre onéreux avant le 7 novembre 1917. Les dépossessions intervenues, du fait des autorités soviétiques, à compter du 28 septembre 1939 dans un territoire faisant partie de l'Union des républiques socialistes soviétiques à la date du 9 mai 1945 donnent lieu à indemnisation lorsqu'elles portent sur des créances, intérêts et actifs mentionnés aux 1° à 5° ci-dessus et constitués ou acquis à titre onéreux avant le 28 septembre 1939.

Pour ces créances, intérêts et actifs autres que les valeurs mobilières et les liquidités, l'existence d'une créance, le droit de propriété des biens ainsi que leur nature doivent être justifiés par des actes authentiques ou sous seing privé s'y rapportant, des relevés ou attestations d'établissements financiers, des rapports d'expertise, des bilans et pièces comptables s'il s'agit d'entreprises et d'une façon générale par tout document ayant force probante. Pour les biens dont la perte a fait l'objet d'une déclaration dans les années qui ont suivi la dépossession, les éléments figurant dans ces déclarations peuvent tenir lieu de preuve lorsqu'ils ont été contrôlés par l'administration ou par une autorité mandatée par elle.

**Art. 2. – I. –** Chaque valeur mobilière ou liquidité mentionnée au I de l'article 1<sup>er</sup> du présent décret se voit attribuer une valeur en francs-or de 1914 selon les règles suivantes :

1° La valeur nominale des titres mentionnés au 1° du I de l'article 1<sup>er</sup> du présent décret, lorsqu'elle est exprimée en francs-or de 1914, est retenue comme la valeur du titre. Lorsque la valeur nominale du titre est exprimée en l'une des autres devises mentionnées au 4° ci-dessous, cette valeur est convertie, pour constituer la valeur du titre, au taux de change moyen de cette devise contre le franc-or au cours des sept premiers mois de 1914 ;

2° La date à laquelle est appréciée la valeur des titres mentionnés aux 2°, 3°, 4° et 6° du I de l'article 1<sup>er</sup> du présent décret est fixée à 1917 si la perte de jouissance des créances est liée aux dépossessions intervenues sur un territoire faisant partie de l'Union des républiques socialistes soviétiques au 28 septembre 1939. Cette date est fixée à 1939 si la perte de jouissance est la conséquence d'une annexion de territoire intervenue entre le 28 septembre 1939 et le 9 mai 1945. Lorsque la valeur nominale est exprimée en francs, la valeur attribuée en francs-or de 1914 est obtenue en appliquant le taux d'évolution du pouvoir d'achat du franc français correspondant, selon le cas, à l'année 1917 ou 1939. Lorsque la valeur nominale est exprimée en l'une des devises étrangères mentionnées au 4° ci-dessous, la valeur attribuée en francs-or de 1914 est obtenue en appliquant, en premier lieu, le taux de change moyen de cette devise en franc français au cours, selon le cas, de l'année 1917 ou 1939 et, en second lieu, le taux d'évolution du pouvoir d'achat du franc français correspondant à l'année 1917 ou 1939 ;

3° Les certificats nominatifs mentionnés au 5° du I de l'article 1<sup>er</sup> du présent décret sont traités comme les titres au porteur qu'ils représentent ;

4° Lorsque la valeur nominale est exprimée en plusieurs devises dont le franc, est retenue la valeur en francs. Lorsque la

valeur nominale est exprimée en francs suisses, livres sterling, florins néerlandais, dollars américains, roubles, francs belges ou marks allemands, la valeur retenue est exprimée en l'une de ces devises selon les règles suivantes :

a) Lorsque la date de valorisation est antérieure au 1<sup>er</sup> janvier 1915, est retenue la valeur en marks allemands, en francs belges, en roubles, en francs suisses, en livres sterling, en florins néerlandais ou en dollars américains ;

b) Lorsque la date de valorisation est postérieure au 1<sup>er</sup> janvier 1915 mais antérieure au 1<sup>er</sup> janvier 1918, est retenue la valeur en roubles, en francs suisses, en livres sterling, en florins néerlandais ou en dollars américains ;

c) Lorsque la date de valorisation est postérieure au 1<sup>er</sup> janvier 1918, est retenue la valeur en francs suisses, en livres sterling, en florins néerlandais ou en dollars américains ;

5° Aux valeurs représentatives de créances libellées dans une devise étrangère autre que celles mentionnées au 4° ci-dessus, il est attribué une valeur correspondant à la valeur moyenne en francs-or de 1914 des titres unitaires valorisés à la même année et portant une valeur nominale.

II. – Le directeur général de l'Agence nationale pour l'indemnisation des Français d'outre-mer statue sur la recevabilité des demandes d'indemnisation présentées par les personnes physiques ou morales détentrices de créances, d'intérêts ou d'actifs autres que les valeurs mobilières et liquidités définies au I de l'article 1<sup>er</sup> du présent décret. Il détermine la valeur en francs-or de 1914 de chaque patrimoine indemnisable à partir des éléments d'appréciation tirés des pièces justificatives requises, en appliquant les mêmes règles de conversion que celles exposées au I du présent article. Les pertes d'exploitation, manques à gagner ou espoirs de gains non réalisés ne sont pas pris en compte pour déterminer la valeur d'indemnisation.

Le directeur général de l'Agence nationale pour l'indemnisation des Français d'outre-mer répartit ce montant, le cas échéant, entre les ayants droit de la personne dépossédée selon la vocation successorale de chacun.

III. – Les taux de change des devises étrangères en francs et les taux d'évolution du pouvoir d'achat du franc retenus pour le calcul de la valeur en francs-or de 1914 des valeurs mobilières et des liquidités figurent en annexe au présent décret.

**Art. 3. –** Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre des affaires étrangères et la secrétaire d'Etat au budget sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 23 août 2000.

LIONEL JOSPIN

Par le Premier ministre :

*Le ministre de l'économie,  
des finances et de l'industrie,*

LAURENT FABIUS

*Le ministre des affaires étrangères,  
HUBERT VÉDRINE*

*La secrétaire d'Etat au budget,*

FLORENCE PARLY

**Décret n° 2000-778 du 23 août 2000 modifiant le décret n° 86-1037 du 15 septembre 1986 portant application de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne la commercialisation des produits et substances destinés à l'alimentation animale**

NOR : ECOC9900184D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, de la ministre de l'emploi et de la solidarité, du garde des sceaux, ministre de la justice, et du ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu la directive 79/373/CEE du Conseil des Communautés européennes du 2 avril 1979 concernant la commercialisation des aliments composés pour animaux, modifiée notamment par la directive 95/69/CE du Conseil du 22 décembre 1995, la directive 96/24/CE du Conseil du 29 avril 1996, la directive

97/47/CE de la Commission des Communautés européennes du 28 juillet 1997, la directive 98/87/CE de la Commission du 13 novembre 1998 et la directive 99/20/CE du Conseil du 22 mars 1999 ;

Vu la directive 96/25/CE du Conseil du 29 avril 1996 concernant la circulation des matières premières pour aliments des animaux, modifiée par la directive 98/67/CE de la Commission du 7 septembre 1998 ;

Vu le code de la consommation, notamment ses articles L. 214-1 et L. 214-2 ;

Vu le code rural, notamment ses articles 214, 255, 272 et 275-1 ;

Vu le décret n° 86-1037 du 15 septembre 1986 modifié portant application de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne la commercialisation des produits et substances destinés à l'alimentation animale ;

Vu l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 7 janvier 2000 ;

Le Conseil d'Etat (section des finances) entendu,

Décète :

**Art. 1<sup>er</sup>.** – L'article 2 du décret du 15 septembre 1986 susvisé est modifié comme suit :

1. Le *b* et le premier alinéa du *c* sont remplacés par les dispositions suivantes :

« *b*) Matières premières pour aliments des animaux :

« Les différents produits d'origine végétale ou animale, à l'état naturel, frais ou conservés et les dérivés de leur transformation industrielle, ainsi que les substances organiques ou inorganiques comprenant ou non des additifs, qui sont destinés à être utilisés pour l'alimentation des animaux par voie orale, soit avant, soit après transformation, pour la préparation d'aliments composés pour animaux ou en tant que supports des prémélanges.

« *c*) Aliments composés :

« Les mélanges de matières premières pour aliments des animaux comprenant ou non des additifs, qui sont destinés à l'alimentation animale par voie orale sous forme d'aliments complets ou complémentaires ; ils peuvent se présenter aussi sous forme liquide. » ;

2. Le *f* est supprimé.

**Art. 2.** – Dans toutes les dispositions du décret du 15 septembre 1986 susvisé, les termes : « ingrédients » et « aliments simples » sont remplacés par les mots : « matières premières pour aliments des animaux ».

**Art. 3.** – Aux articles 6 et 12 du même décret, après les mots : « commercialisés » et « commercialisation » sont ajoutés respectivement les mots : « distribués à titre gratuit ou détenus » et « distribution à titre gratuit ou détention ».

**Art. 4.** – L'article 3 du même décret est remplacé par les dispositions suivantes :

« Il est interdit de détenir, de mettre en vente, de vendre ou de distribuer à titre gratuit des produits ou substances mentionnés à l'article 1<sup>er</sup> qui ne répondraient pas aux dispositions édictées par le présent décret et ses annexes. »

**Art. 5.** – Il est inséré, après l'article 4-1 du même décret, un article 4-2 ainsi rédigé :

« **Art. 4-2.** – Un arrêté du ministre chargé de l'agriculture et du ministre chargé de la consommation prévoit les conditions dans lesquelles l'étiquetage des matières premières ou des aliments composés comporte un avertissement particulier lorsqu'il s'agit d'aliments dont l'emploi dans l'alimentation de certains animaux est interdit en application de l'article 214 du code rural. »

**Art. 6.** – Le dernier alinéa de l'article 6 du même décret est remplacé par les dispositions suivantes :

« Un arrêté du ministre chargé de l'agriculture et du ministre chargé de la consommation fixe les modalités de l'étiquetage de celles des matières premières pour aliments des animaux qui ne peuvent être commercialisées que si elles sont destinées à des établissements fabriquant des aliments composés pour animaux agréés au titre de l'article 255 du code rural ou à des établissements agréés en application de la directive 95/69/CE du 22 décembre 1995 susvisée lorsqu'ils sont situés dans un autre Etat membre de la Communauté européenne. »

**Art. 7.** – Le premier alinéa de l'article 8 du même décret est remplacé par les dispositions suivantes :

« Les matières premières pour aliments des animaux doivent, autant que le permettent de bonnes pratiques d'élaboration, être exemptes d'impuretés chimiques provenant de l'utilisation, lors de leur processus de fabrication, d'auxiliaires technologiques, à moins que, pour une matière première pour aliments des animaux déterminée, il soit fixé une teneur maximale particulière dans la partie B de l'annexe I.

« Les impuretés botaniques des matières premières pour aliments des animaux ne doivent pas dépasser 5 % sauf si une teneur différente est prévue à l'annexe I. »

**Art. 8.** – L'article 9 du même décret est abrogé.

**Art. 9.** – L'article 10 du même décret est modifié comme suit :

1. Dans la première phrase du premier alinéa, après les mots : « rédigées en langue française », sont ajoutés les mots : « et inscrites en caractères lisibles et indélébiles » ;

2. Le *a* du premier alinéa est remplacé par : « Les mots : "matières premières pour aliments des animaux", complétés par : "destinées à des établissements agréés fabriquant des aliments composés pour animaux" lorsqu'il s'agit de matières premières pour aliments des animaux dont les caractéristiques sont fixées par l'arrêté mentionné au dernier alinéa de l'article 6 ; » ;

3. Le *b* du premier alinéa est remplacé par : « La dénomination complétée, le cas échéant, de l'avertissement particulier prévu à l'article 4-2 ; » ;

4. Le *e* du premier alinéa est remplacé par : « La quantité nette, exprimée en unités de masse pour les produits solides et en unités de masse ou de volume pour les produits liquides ; » ;

5. Le *f* du premier alinéa est remplacé par : « Le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social du responsable des indications d'étiquetage (producteur, conditionneur, importateur, vendeur ou distributeur) et le numéro d'agrément du fabricant le cas échéant attribué en application des articles 255 et 275-1 du code rural. »

**Art. 10.** – Le premier alinéa de l'article 11 du même décret est supprimé. Au dernier alinéa, les mots : « et facultatives prévues ci-dessus » sont supprimés.

**Art. 11.** – Il est inséré, après l'article 11, les articles 11-1 et 11-2 ainsi rédigés :

« **Art. 11-1.** – Les indications mentionnées à l'article 10 ne sont pas requises pour les produits d'origine végétale ou animale, à l'état naturel, frais ou conservés, soumis ou non à un traitement physique simple et auxquels aucun additif n'a été incorporé à l'exception d'agents conservateurs, qui sont cédés par un agriculteur-producteur à un éleveur-utilisateur établis tous deux en France ;

« **Art. 11-2.** – Les indications mentionnées aux *c*, *d* et *e* de l'article 10 et à la partie A de l'annexe I ne sont pas requises pour les sous-produits d'origine végétale ou animale issus d'un procédé de transformation agro-industrielle ayant une teneur en eau supérieure à 50 %. »

**Art. 12.** – L'article 12 du même décret est remplacé par les dispositions suivantes :

« **Art. 12.** – Pour les matières premières pour aliments des animaux présentées en quantités inférieures ou égales à 10 kilogrammes et destinées au dernier utilisateur, les indications prévues aux articles 10 et 11 peuvent n'être portées à la connaissance de l'acheteur que par un affichage approprié sur le lieu de vente. »

**Art. 13.** – Il est inséré, après l'article 12 du même décret, les articles 12-1, 12-2 et 12-3 ainsi rédigés :

« **Art. 12-1.** – Si un lot de matières premières pour aliments des animaux fait l'objet d'un fractionnement au cours de sa circulation, les indications prévues à l'article 10 sont reprises sur l'emballage, le récipient ou le document d'accompagnement de chacune des fractions du lot avec une référence au lot initial.

« **Art. 12-2.** – Les indications mentionnées aux *c* et *d* de l'article 10 et aux points 2 et 3 du paragraphe IV de la partie A de l'annexe I ne sont pas requises :

« *a*) Si l'acheteur a renoncé par écrit à la mention de ces indications avant chaque transaction ;

« *b*) Pour les matières premières pour aliments des animaux d'origine animale ou végétale, fraîches ou conservées, soumises

ou non à un traitement physique simple, en quantités inférieures ou égales à 10 kilogrammes, destinées à des animaux familiers et qui sont soit remises directement par un vendeur établi en France à un éleveur pour la fabrication d'aliments destinés à son propre élevage, soit vendues au détail ;

« c) Pour les matières premières pour aliments des animaux importées d'un pays n'ayant pas les moyens nécessaires pour assurer les mesures analytiques, à condition que l'autorité administrative ait été informée au préalable de l'arrivée de la marchandise. Des données provisoires de composition doivent cependant être fournies accompagnées des mentions ci-après rédigées en caractères gras :

« Données provisoires à confirmer par .....  
(nom et adresse du laboratoire mandaté pour les analyses)  
concernant ..... (numéro de  
référence de l'échantillon à analyser) avant le .....  
(indication de la date) ;

« Les indications définitives sont fournies dans un délai de dix jours ouvrables à l'acheteur et à l'autorité administrative.

« Les modalités d'application de ces dernières dispositions sont fixées par arrêté du ministre chargé de l'agriculture et du ministre chargé de la consommation.

« Art. 12-3. - Les dispositions d'étiquetage prévues aux articles 6 à 12 ne s'appliquent pas aux matières premières pour aliments des animaux produites ou préparées par un détenteur professionnel d'animaux, pour l'alimentation des animaux dont il assure la garde, l'élevage et les soins. »

**Art. 14.** - L'article 13 du même décret est abrogé.

**Art. 15.** - L'article 15 du même décret est ainsi modifié :

1. Au deuxième alinéa du a, après les mots : « pour les aliments complets », sont ajoutés les mots : « La dénomination est complétée, le cas échéant, de l'avertissement particulier prévu à l'article 4-2 ; » ;

2. Le premier alinéa du k est remplacé par : « Le numéro d'agrément du fabricant, le cas échéant, attribué en application des articles 255 et 275-1 du code rural ; ».

**Art. 16.** - Il est inséré, après l'article 17 du même décret, un article 17-1 ainsi rédigé :

« Art. 17-1. - Les dispositions d'étiquetage prévues aux articles 13 à 17 ne s'appliquent pas aux aliments composés produits ou préparés par un détenteur professionnel d'animaux, pour l'alimentation des animaux dont il assure la garde, l'élevage et les soins. »

**Art. 17.** - 1. L'annexe I du décret du 15 septembre 1986 est remplacée par l'annexe I du présent décret.

2. Dans l'annexe II du même décret, la partie du tableau figurant sous la rubrique : « aliments complets » est remplacée par l'annexe II du présent décret.

3. L'annexe III du même décret est supprimée.

**Art. 18.** - Les dispositions du 5 de l'article 9 et du 2 de l'article 15 du présent décret ne sont applicables qu'à compter du 1<sup>er</sup> avril 2001.

**Art. 19.** - Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de l'emploi et de la solidarité, le garde des sceaux, ministre de la justice, le ministre de l'agriculture et de la pêche, la secrétaire d'Etat à la santé et aux handicapés et la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat et à la consommation sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 23 août 2000.

LIONEL JOSPIN

Par le Premier ministre :

*Le ministre de l'économie,  
des finances et de l'industrie,*  
LAURENT FABIUS

*La ministre de l'emploi et de la solidarité,*  
MARTINE AUBRY

*Le garde des sceaux, ministre de la justice,*  
ÉLISABETH GUIGOU

*Le ministre de l'agriculture et de la pêche,*  
JEAN GLAVANY

*La secrétaire d'Etat à la santé  
et aux handicapés,*  
DOMINIQUE GILLOT

*La secrétaire d'Etat  
aux petites et moyennes entreprises,  
au commerce, à l'artisanat  
et à la consommation,*  
MARYLISE LEBRANCHU

## ANNEXE I

### PARTIE A

#### Généralités

##### I. - Note explicative

1. Les matières premières pour aliments des animaux sont énumérées et dénommées à la partie B conformément aux critères suivants :

L'origine du produit/sous-produit, par exemple : végétale, animale, minérale ;

La partie du produit/sous-produit utilisée, par exemple : la totalité, les graines, les tubercules, les os ;

Le procédé auquel le produit/sous-produit a été soumis, par exemple : le décorticage, l'extraction, le chauffage et/ou le produit/sous-produit obtenu, par exemple : des flocons, du son, de la pulpe, des matières grasses ;

La maturité du produit/sous-produit et/ou la qualité du produit/sous-produit, par exemple : « à faible teneur en glucosinolate », « riche en matières grasses », « à faible teneur en sucre ».

2. La liste figurant à la partie B est divisée en douze chapitres :

1. Grains de céréales, leurs produits et sous-produits ;
2. Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits ;
3. Graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits ;
4. Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits ;
5. Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits ;
6. Fourrages, y compris les fourrages grossiers ;
7. Autres plantes, leurs produits et sous-produits ;
8. Produits laitiers ;
9. Produits d'animaux terrestres ;
10. Poissons, autres animaux marins, leurs produits et sous-produits ;
11. Minéraux ;
12. Divers.

##### II. - Dispositions concernant les dénominations

Lorsque le nom d'une matière première pour aliments des animaux figurant à la partie B comprend un ou plusieurs termes entre parenthèses, ces termes peuvent, au choix, être mentionnés ou omis ; par exemple : l'huile (de graines) de soja peut être déclarée sous forme d'huile de graines de soja ou d'huile de soja.

### III. – Dispositions concernant le glossaire

Le glossaire ci-après décrit les principaux procédés utilisés pour la fabrication des matières premières pour aliments des animaux mentionnées dans les parties B et C de la présente annexe.

Si la dénomination de ces matières premières comporte un nom ou un qualificatif, le procédé de fabrication utilisé doit correspondre à la définition qui en est donnée par ce glossaire.

NUMÉRO	PROCÉDÉ	DÉFINITION	NOM COMMUN/QUALIFICATIF
1	Concentration.	Accroissement de certaines teneurs par élimination de l'eau ou d'autres composants.	Concentré.
2	Décortilage (1).	Élimination partielle ou totale des couches extérieures des grains, graines, fruits, noix, etc.	Décortiqué, partiellement décortiqué.
3	Séchage.	Déshydratation artificielle ou naturelle.	Séché (au soleil ou artificiellement).
4	Extraction.	Enlèvement soit à l'aide d'un solvant organique de la matière grasse ou de l'huile de certaines substances soit à l'aide d'un solvant aqueux du sucre ou d'autres composants hydrosolubles. En cas d'utilisation d'un solvant organique, le produit qui en résulte doit être techniquement exempt de ce solvant.	Tourteau d'extraction (pour les substances oléagineuses). – Mélasse, pulpe (pour les produits contenant du sucre ou d'autres composants hydrosolubles).
5	Extrusion.	Compression ou propulsion sous pression d'un produit à travers un orifice (voir aussi prégélatinisation).	Extrudé.
6	Floconnage.	Aplatissage d'un produit traité par la chaleur humide.	Flocons.
7	Mouture sèche.	Traitement physique du grain en vue de réduire la taille des particules et de faciliter la séparation des composants du grain (notamment la farine, le son et les remoulages).	Farine, son, farine basse (2), remoulage.
8	Chauffage.	Terme général couvrant divers traitements thermiques effectués sous certaines conditions particulières afin d'influencer la valeur nutritionnelle ou la structure de la substance.	Grillé, cuit, traité thermiquement.
9	Hydrogénation.	Transformation des glycérides insaturés en glycérides saturés (durcissement des huiles et des graisses).	Hydrogéné, partiellement hydrogéné.
10	Hydrolyse.	Dégradation en constituants chimiques simples par traitement approprié à l'eau et, éventuellement, soit avec des enzymes, soit avec un acide ou une base.	Hydrolysé.
11	Pressage (3).	Enlèvement par pression (presse à vis ou autre), éventuellement sous léger traitement thermique, de la matière grasse ou de l'huile des substances oléagineuses ou encore du jus de fruits ou d'autres produits végétaux.	Tourteau de pression (4) (dans le cas des substances oléagineuses). – Pulpe, marc (dans le cas des fruits, etc.). – Cossettes de betteraves pressées (dans le cas des betteraves sucrières).
12	Agglomération.	Mise en forme spéciale par compression au moyen d'un passage par une filière.	Aggloméré.
13	Prégélatinisation.	Modification de l'amidon pour accroître significativement sa capacité de gonflement dans l'eau froide.	Prégélatinisé, gonflé.
14	Raffinage.	Élimination totale ou partielle des impuretés dans les sucres, les huiles, les graisses ou d'autres substances naturelles par un traitement chimique/physique.	Raffiné, partiellement raffiné.
15	Mouture humide.	Séparation mécanique des éléments constitutifs du noyau/grain, le cas échéant après trempage à l'eau contenant éventuellement de l'anhydride sulfureux en vue de l'extraction de l'amidon.	Germe, gluten, amidon.
16	Broyage.	Transformation mécanique des grains ou d'autres matières premières pour aliments des animaux en vue de la réduction de leur taille.	Broyé, broyage.
17	Dessucrage.	Extraction totale ou partielle des mono ou disaccharides de la mélasse et d'autres substances contenant du sucre par des procédés chimiques ou physiques.	Dessucré, partiellement dessucré.

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

(2) Le nom « issues » peut être utilisé.

(3) « Pressage » peut selon le cas, être remplacé par « Extraction mécanique ».

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

### IV. – Dispositions concernant les teneurs indiquées ou à déclarer conformément aux parties B et C

1. Les teneurs indiquées ou à déclarer se réfèrent au poids de la matière première pour aliments des animaux, sauf indication contraire.

2. La teneur en eau de la matière première pour aliments des animaux doit être déclarée dans les cas où elle dépasse 14 % du poids sauf si une autre teneur est fixée aux parties B et C de la présente annexe. Dans le cas de matières premières pour aliments des animaux dont le taux d'humidité ne dépasse pas la limite susmentionnée, ce taux doit être déclaré à la demande de l'acheteur.

3. La teneur en cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique des matières premières pour aliments des animaux doit être déclarée dans les cas où elle dépasse 2,2 % de la matière sèche sauf si une autre teneur est fixée aux parties B et C de la présente annexe.

## PARTIE B

Liste non exclusive des principales matières premières  
pour aliments des animaux

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

NUMÉRO	DÉNOMINATION	DESCRIPTION	DÉCLARATIONS OBLIGATOIRES
1.01	Avoine.	Grains de <i>Avena sativa</i> L. et d'autres espèces cultivées d'avoine.	
1.02	Flocons d'avoine.	Produit obtenu par traitement à la vapeur et aplatissage d'avoine décortiquée. Il peut contenir une faible proportion de téguments d'avoine.	Amidon.
1.03	Issues d'avoine décortiquée.	Sous-produit obtenu lors de la transformation d'avoine préalablement nettoyée et décortiquée en gruaux et farines. Il est constitué principalement de son d'avoine et d'une partie de l'endosperme.	Cellulose brute.
1.04	Issues d'avoine.	Sous-produit obtenu lors de la transformation d'avoine préalablement nettoyée en gruaux d'avoine. Il est constitué essentiellement des enveloppes externes et de son d'avoine.	Cellulose brute.
1.05	Orge.	Grains de <i>Hordeum vulgare</i> L.	
1.06	Issues d'orge.	Sous-produit obtenu lors de la transformation de l'orge préalablement nettoyée et décortiquée en orge perlée, en semoule ou en farine.	Cellulose brute.
1.07	Protéine d'orge.	Sous-produit séché de l'amidonnerie d'orge. Il est constitué principalement de protéine obtenue lors de la séparation de l'amidon.	Protéine brute. - Amidon.
1.08	Brisures de riz.	Sous-produit de la préparation de riz poli ou glacé, <i>Oryza sativa</i> L. Il est constitué principalement de petits grains brisés.	Amidon.
1.09	Son de riz (farine fourragère brune de riz).	Sous-produit obtenu lors du premier polissage du riz cargo. Il est constitué de pellicules argentées, de particules de la couche d'aleurone, d'endosperme et de germes.	Cellulose brute.
1.10	Son de riz (farine fourragère blanche de riz).	Sous-produit obtenu lors du second polissage du riz cargo. Il est constitué principalement de particules d'endosperme, de la couche d'aleurone et de germes.	Cellulose brute.
1.11	Sons de riz (contenant du carbonate de calcium).	Sous-produit obtenu lors du polissage du riz cargo. Il est constitué principalement de pellicules argentées, de particules de la couche d'aleurone, d'endosperme, de germes et de quantités variables de carbonate de calcium provenant du processus de fabrication.	Cellulose brute. - Carbonate de calcium.
1.12	Farine fourragère de riz étuvé.	Sous-produit obtenu lors du polissage du riz cargo étuvé. Il est constitué principalement de pellicules argentées, de particules de la couche d'aleurone, d'endosperme, de germes et de quantités variables de carbonate de calcium provenant du processus de fabrication.	Cellulose brute. - Carbonate de calcium.
1.13	Riz fourrager moulu.	Produit obtenu par la mouture de riz fourrager constitué soit par des grains verts non mûrs ou crayeux, obtenus par tamisage, lors de l'usinage du riz décortiqué, soit par des grains de riz normalement constitués, décortiqués, tachetés ou jaunes.	Amidon.
1.14	Tourteau de pression de germes de riz.	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de germes de riz auxquels des parties de l'endosperme et du testa adhèrent encore.	Protéine brute. - Graisses brutes. - Cellulose brute.
1.15	Tourteau d'extraction de germes de riz.	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de germes de riz auxquels des parties de l'endosperme et du testa adhèrent encore.	Protéine brute.
1.16	Amidon de riz.	Amidon de riz techniquement pur.	Amidon.
1.17	Millet.	Grains de <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.18	Seigle.	Grains de <i>Secale cereale</i> L.	
1.19	Farine basse de seigle (5).	Sous-produit de la fabrication de farine, à partir de seigle nettoyé. Il est constitué principalement de particules d'endosperme et aussi de fins fragments d'enveloppes et de quelques débris de grains.	Amidon.
1.20	Remoulage de seigle.	Sous-produit de la fabrication de farine, obtenu à partir de seigle nettoyé. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains débarrassés de l'endosperme dans une moindre mesure que le son de seigle.	Cellulose brute.
1.21	Son de seigle.	Sous-produit de la fabrication de farine à partir de seigle nettoyé. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains débarrassés de la plus grande partie de l'endosperme.	Cellulose brute.
1.22	Sorgho.	Grains de <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench s.l.	
1.23	Blé.	Grains de <i>Triticum aestivum</i> (L.), <i>Triticum durum</i> Desf., et d'autres grains nus d'espèces cultivées de blé.	
1.24	Farine basse de blé (5).	Sous-produit obtenu de la fabrication de farine basse de blé à partir de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de particules d'endosperme et aussi de fins fragments d'enveloppes et de quelques débris de grains.	Amidon.

NUMÉRO	DÉNOMINATION	DESCRIPTION	DÉCLARATIONS OBLIGATOIRES
1.25	Remoulage de blé.	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine à partir de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains dont on a enlevé moins d'endosperme que dans le son de blé.	Cellulose brute.
1.26	Son de blé (6).	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine à partir de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains dont la plus grande partie de l'endosperme a été enlevée.	Cellulose brute.
1.27	Germes de blé.	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine constituée essentiellement de germes de blé, aplatis ou non, auxquels peuvent encore adhérer des fragments d'endosperme et d'enveloppes.	Protéines brutes. - Graisses brutes.
1.28	Gluten de blé.	Sous-produit séché de l'amidonnerie de blé. Il est constitué principalement de gluten obtenu lors de la séparation de l'amidon.	Protéine brute.
1.29	Aliment de gluten de blé.	Sous-produit obtenu lors de la fabrication d'amidon et de gluten de blé. Il est constitué de son, dont on a partiellement enlevé ou non le germe, et de gluten, auxquels de très faibles quantités de brisures de blé résultant du criblage des grains et de très faibles quantités de résidus de l'hydrolyse de l'amidon peuvent être ajoutées.	Protéine brute. - Amidon.
1.30	Amidon de blé.	Amidon de blé techniquement pur.	Amidon.
1.31	Amidon de blé pré-gélatinisé.	Produit composé d'amidon de blé, largement pré-gélatinisé par traitement thermique.	Amidon.
1.32	Epeautre.	Grains d'épeautre <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum diocum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> .	
1.33	Triticale.	Grains de l'hybride <i>Triticum X Secale</i> .	
1.34	Maïs.	Grains de <i>Zea mays</i> L.	
1.35	Farine fourragère de maïs (5).	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine ou de la semoule de maïs. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et de particules de grains dont on a enlevé moins d'endosperme que dans le son de maïs.	Cellulose brute.
1.36	Son de maïs.	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine ou de la semoule de maïs. Il est constitué principalement d'enveloppes et de quelques fragments de germes de maïs et de fragments d'endosperme.	Cellulose brute.
1.37	Tourteau de pression de germes de maïs.	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de germes de maïs transformés par voie sèche ou humide, auxquels des parties de l'endosperme et du testa peuvent encore adhérer.	Protéine brute. - Graisses brutes.
1.38	Tourteau d'extraction de germes de maïs.	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de germes de maïs transformés par voie sèche ou humide, auxquels des parties de l'endosperme ou du testa peuvent encore adhérer.	Protéine brute.
1.39	Aliment de gluten de maïs (7).	Sous-produit de l'amidonnerie de maïs obtenu selon le procédé de la voie humide. Il est constitué de son, de gluten et de l'ajout des résidus du criblage du maïs, dans une proportion n'excédant pas 15 % en poids, et/ou des résidus provenant de l'eau de trempage du maïs, utilisée pour la production de l'alcool ou d'autres dérivés de l'amidon. Le produit peut, en outre, contenir des résidus de l'extraction de l'huile de germes de maïs obtenus également par voie humide.	Protéine brute. - Amidon. - Graisses brutes si > 4,5 %.
1.40	Gluten de maïs.	Sous-produit séché de l'amidonnerie de maïs. Il est constitué principalement de gluten résultant de la séparation de l'amidon.	Protéine brute.
1.41	Amidon de maïs.	Amidon de maïs techniquement pur.	Amidon.
1.42	Amidon de maïs pré-gélatinisé (8).	Produit constitué d'amidon de maïs, largement pré-gélatinisé par traitement thermique.	Amidon.
1.43	Radicelles de malt.	Sous-produit de malterie constitué essentiellement de radicules séchées de céréales germées.	Protéine brute.
1.44	Drèches séchées de brasserie.	Sous-produit de brasserie obtenu par séchage des résidus de céréales maltées ou non maltées et d'autres produits amylacés.	Protéine brute.
1.45	Drèches séchées de distillerie (9).	Sous-produit de la distillation de l'alcool obtenu par séchage des résidus de grains fermentés.	Protéine brute.
1.46	Drèches foncées de distillerie (10).	Sous-produit de distillerie obtenu par séchage des résidus de grains fermentés auxquels une partie du sirop ou des résidus évaporés des eaux de trempage ont été ajoutés.	Protéine brute.

(5) Les produits contenant plus de 40 % d'amidon peuvent être qualifiés de « riches en amidon ».

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

(7) Cette dénomination peut être remplacée par « gluten *feed* de maïs ».

(8) Cette dénomination peut être remplacée par « amidon de maïs extrudé ».

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

(10) Cette dénomination peut être remplacée par « drèches et solubles de distillerie ». L'espèce de céréale peut être ajoutée à la dénomination.

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

N°	DÉNOMINATION	DESCRIPTION	DÉCLARATIONS OBLIGATOIRES
2.01	Tourteau de pression d'arachides partiellement décortiquées.	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines d'arachides partiellement décortiquées <i>Arachis hypogaea</i> L. et autres espèces d' <i>Arachis</i> (teneur maximale en cellulose brute : 16 % de la matière sèche).	Protéine brute. - Graisses brutes. - Cellulose brute.
2.02	Tourteau d'extraction d'arachides partiellement décortiquées.	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines d'arachides partiellement décortiquées (teneur maximale en cellulose brute : 16 % de la matière sèche).	Protéine brute. - Cellulose brute.
2.03	Tourteau de pression d'arachides décortiquées.	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines d'arachides décortiquées.	Protéine brute. - Graisses brutes. - Cellulose brute.
2.04	Tourteau d'extraction d'arachides décortiquées.	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines d'arachides décortiquées.	Protéine brute. - Cellulose brute.
2.05	Graines de colza (11).	Graines de colza <i>Brassica napus</i> L. spp <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., de sarson indien <i>Brassica napus</i> L. var. <i>Glauca</i> (Roxb. O.E. Schulz et de navette <i>Brassica napa</i> spp <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. (pureté botanique minimale 94 %).	
2.06	Tourteau de pression de colza (11).	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de colza (pureté botanique minimale 94 %).	Protéine brute. - Graisses brutes. - Cellulose brute.
2.07	Tourteau d'extraction de colza (11).	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de colza (pureté botanique minimale 94 %).	Protéine brute.
2.08	Pellicules de colza.	Sous-produit obtenu lors du dépelliculage des graines de colza.	Cellulose brute.
2.09	Tourteau d'extraction de graines de carthame, partiellement décortiquées.	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de carthame partiellement décortiquées <i>Carthamus tinctorius</i> L.	Protéine brute. - Cellulose brute.
2.10	Tourteau de pression de coprah.	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de l'amande séchée (endosperme) et de l'enveloppe (tégument) de la noix de cocotier <i>Cocos nucifera</i> L.	Protéine brute. - Graisses brutes. - Cellulose brute.
2.11	Tourteau d'extraction de coprah.	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de l'amande séchée (endosperme) et de l'enveloppe (tégument) de la noix du cocotier.	Protéine brute.
2.12	Tourteau de pression de palmiste.	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de noix de palme <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey ( <i>Elaeis melanococca</i> auct.) débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses.	Protéine brute. - Graisses brutes. - Cellulose brute.
2.13	Tourteau d'extraction de palmiste.	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de noix de palme débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses.	Protéine brute. - Cellulose brute.
2.14	Graines de soja cuites.	Graines de soja <i>Glycine max</i> L. Merr ayant subi un traitement thermique approprié (Activité uréasique max. 0,4 mg N/g. Min).	
2.15	Tourteau d'extraction de soja, cuit.	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de soja ayant subi un traitement thermique approprié (Activité uréasique max. 0,4 mg N/g. Min).	Protéine brute. - Cellulose brute si > 8 %.
2.16	Tourteau d'extraction de soja, dépelliculé, cuit.	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de soja, dépelliculées et ayant subi un traitement thermique approprié (teneur maximale en cellulose brute : 8 % de la matière sèche). (Activité uréasique max. 0,5 mg N/g. Min).	Protéine brute.
2.17	Concentré protéique de soja.	Produit obtenu par extraction de graines de soja dépelliculées ayant subi une nouvelle extraction pour réduire le taux d'extractif non azoté.	Protéine brute.
2.18	Huile végétale (12).	Huile obtenue à partir de végétaux.	Humidité si > 1 %.
2.19	Pellicules (de graines) de soja.	Enveloppes externes enlevées lors du dépelliculage des graines de soja.	Cellulose brute.
2.20	Graines de coton.	Graines de coton <i>Gossypium</i> spp dont les fibres ont été enlevées.	Protéine brute. - Graisses brutes. - Cellulose brute.
2.21	Tourteau d'extraction de graines de coton partiellement décortiquées.	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de coton débarrassées de leurs fibres et partiellement décortiquées (teneur maximale en cellulose brute : 22,5 % de la matière sèche).	Protéine brute. - Cellulose brute.
2.22	Tourteau de pression de graines de coton.	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de coton débarrassées de leurs fibres.	Protéine brute. - Graisses brutes. - Cellulose brute.
2.23	Tourteau de pression de graines de niger.	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de niger <i>Guizotia abyssinica</i> (L.f) Cass. (cendres insolubles dans HCl : au maximum 3,4 %).	Protéine brute. - Graisses brutes. - Cellulose brute.
2.24	Graines de tournesol.	Graines de tournesol <i>Helianthus annuus</i> L.	
2.25	Tourteau d'extraction de tournesol.	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de tournesol.	Protéine brute.
2.26	Tourteau d'extraction de tournesol partiellement décortiqué.	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de tournesol débarrassées partiellement de leurs coques (teneur maximale en cellulose brute : 27,5 % de la matière sèche).	Protéine brute. - Cellulose brute.
2.27	Graines de lin.	Graines de lin <i>Linum usitatissimum</i> L. (teneur minimale en pureté botanique 93 %).	

N°	DÉNOMINATION	DESCRIPTION	DÉCLARATIONS OBLIGATOIRES
2.28	Tourteau de pression de graines de lin.	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de lin (teneur minimale en pureté botanique 93 %).	Protéine brute. - Graisses brutes. - Cellulose brute.
2.29	Tourteau d'extraction de graines de lin.	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de lin (teneur minimale en pureté botanique 93 %).	Protéine brute.
2.30	Tourteau d'extraction (grignon) d'olives.	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction d'olives pressées <i>Olea europaea</i> L. débarrassées autant que possible des débris de noyaux.	Protéine brute. - Cellulose brute.
2.31	Tourteau de pression de graines de sésame.	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de sésame <i>Sesamum indicum</i> L. (cendres insolubles dans HCl : au maximum 5 %).	Protéine brute. - Graisses brutes. - Cellulose brute.
2.32	Tourteau d'extraction de graines de cacao partiellement décor-tiqué.	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de fèves séchées et grillées de cacao <i>Theobroma cacao</i> L. débarrassées partiellement de leur coque.	Protéine brute. - Cellulose brute.
2.33	Coques de cacao.	Téguments des fèves séchées et grillées du cacao <i>Theobroma cacao</i> L.	Cellulose brute.

(11) S'il y a lieu, la mention : « à faible teneur en glucosinolates » peut être ajoutée à la dénomination. Cette faible teneur est celle qui est définie dans la législation communautaire.  
(12) L'espèce végétale doit être ajoutée à la dénomination.

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

NUMÉRO	DÉNOMINATION	DESCRIPTION	DÉCLARATIONS OBLIGATOIRES
3.01	Pois chiches.	Graines de <i>Cicer arietinum</i> L.	Protéine brute.
3.02	Farine d'extraction de guar.	Sous-produit obtenu par extraction du mucilage à partir des graines les semillas de <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> L. Taub.	
3.03	Ers.	Graines de <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.04	Gese (13).	Graines de <i>Lathyrus sativus</i> L. soumises à un traitement thermique approprié.	
3.05	Lentilles.	Graines de <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.	Protéine brute. - Cellulose brute.
3.06	Lupin doux.	Graines de <i>Lupinus</i> spp. à faible teneur en matières amères.	
3.07	Haricots cuits.	Graines de <i>Phaseolus</i> ou <i>Vigna</i> spp. soumises à un traitement thermique approprié destiné à détruire les lectines toxiques.	
3.08	Pois.	Graines de <i>Pisum</i> spp.	
3.09	Issues de pois (farine fourragère de pois).	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine de pois. Il est constitué essentiellement de particules d'endosperme et, dans une moindre mesure, de pellicules.	Cellulose brute.
3.10	Son de pois.	Sous-produit obtenu lors du broyage des pois. Il est constitué essentiellement de pellicules provenant du dépelliculage et du nettoyage des pois.	
3.11	Fèves et féveroles.	Graines de <i>Vicia faba</i> L. spp <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. et var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.	
3.12	Jarosse.	Graines de <i>Vicia monanthos</i> Desf.	
3.13	Vesce.	Graines de <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> et d'autres variétés.	

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

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

NUMÉRO	DÉNOMINATION	DESCRIPTION	DÉCLARATIONS OBLIGATOIRES
4.01	Pulpe de betterave (sucrière).	Sous-produit de la fabrication du sucre constitué de morceaux extraits et séchés de betterave sucrière <i>Beta vulgaris</i> L. spp <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell (teneur maximale en cendres insolubles dans HCl : 4,5 % de la matière sèche).	Cendres insolubles dans HCl si > 3,5 % de la matière sèche. - Sucres totaux exprimés en saccharose si > 10,5 %.
4.02	Mélasse de betterave (sucrière).	Sous-produit constitué par le résidu sirupeux recueilli lors de la fabrication ou du raffinage du sucre de betterave sucrière.	Sucres totaux exprimés en saccharose. - Humidité si > 28 %.
4.03	Pulpe de betterave (sucrière) mélassée.	Sous-produit de la fabrication du sucre constitué de pulpe de betterave sucrière séchée à laquelle on a ajouté de la mélasse (teneur maximale en cendres insolubles dans HCl : 4,5 % de la matière sèche).	Sucres totaux exprimés en saccharose. - Cendres insolubles dans HCl si > 3,5 % de la matière sèche.
4.04	Vinasse de betterave (sucrière).	Sous-produit obtenu après fermentation de la mélasse de betterave sucrière lors de la production d'alcool, de levures, d'acide citrique ou d'autres substances organiques.	Protéine brute. - Humidité si > 35 %.
4.05	Sucre (de betterave) (14).	Sucre extrait à partir de betterave sucrière.	Saccharose.
4.06	Patate douce.	Tubercules de <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Poir, quelle qu'en soit la présentation.	Amidon.



NUMÉRO	DÉNOMINATION	DESCRIPTION	DÉCLARATIONS OBLIGATOIRES
4.07	Manioc (15).	Racines de <i>Manihot esculenta</i> Crantz, quelle qu'en soit la présentation (teneur maximale en cendres insolubles dans HCl : 4,5 % de la matière sèche).	Amidon. - Cendres insolubles dans HCl si > 3,5 % de la matière sèche.
4.08	Amidon de manioc pré-gélatinisé (16).	Amidon obtenu à partir des racines de manioc, fortement pré-gélatinisé par l'application d'un traitement thermique approprié.	Amidon.
4.09	Pulpe de pomme de terre.	Résidu solide de la féculerie de pommes de terre <i>Solanum tuberosum</i> L.	
4.10	Fécule de pommes de terre.	Fécule de pommes de terre techniquement pure.	Amidon.
4.11	Protéine de pommes de terre.	Sous-produit de féculerie constitué essentiellement de substances protéiques résultant de la séparation de la fécule.	Protéine brute.
4.12	Flocons de pommes de terre.	Produit obtenu par séchage rotatif de pommes de terre lavées, épluchées ou non épluchées et étuvées.	Amidon. - Cellulose brute.
4.13	Jus de pommes de terre concentré.	Résidu de la féculerie de pommes de terre dont une partie des protéines et de l'eau ont été extraites.	Protéines brutes. - Cendres brutes.
4.14	Fécule de pommes de terre gonflée.	Produit constitué de fécule de pommes de terre largement pré-gélatinisée.	Amidon.

(14) Cette dénomination peut être remplacée par « saccharose ».  
 (15) Cette dénomination peut être remplacée par « tapioca ».  
 (16) Cette dénomination peut être remplacée par « amidon de tapioca ».

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

NUMÉRO	DÉNOMINATION	DESCRIPTION	DÉCLARATIONS OBLIGATOIRES
5.01	Gousses de caroubes.	Produit obtenu par concassage de fruits séchés (gousses) et dénoyautés du caroubier <i>Ceratonia siliqua</i> L.	Cellulose brute.
5.02	Pulpe d'agrumes.	Sous-produit obtenu par pression d'agrumes <i>Citrus</i> spp. lors de la fabrication de jus d'agrumes.	Cellulose brute.
5.03	Marc de fruit (17).	Sous-produit obtenu par pression lors de la fabrication de jus de fruits à pépins ou à noyaux.	Cellulose brute.
5.04	Pulpe de tomate.	Sous-produit obtenu par pression des tomates <i>Solanum lycopersicum</i> Karst lors de la fabrication de jus de tomate.	Cellulose brute.
5.05	Tourteaux de pépins de raisins.	Sous-produit obtenu lors de l'extraction de l'huile des pépins de raisin.	Cellulose brute si > 45 %.
5.06	Pulpes de raisin.	Marc de raisin, séché rapidement après extraction de l'alcool et débarrassé autant que possible des rafles et pépins de raisins.	Cellulose brute si > 25 %.
5.07	Pépins de raisin.	Pépins extraits du marc de raisin, non déshuilés.	Graisses brutes. - Cellulose brute si > 45 %.

(17) L'espèce de fruit peut être ajoutée à la dénomination.

#### 6. Fourrages, y compris fourrages grossiers

NUMÉRO	DÉNOMINATION	DESCRIPTION	DÉCLARATIONS OBLIGATOIRES
6.01	Farine de luzerne (18).	Produit obtenu par séchage et mouture de jeunes plantes de luzerne <i>Medicago sativa</i> L. et <i>Medicago varia</i> Martyn, pouvant toutefois contenir jusqu'à 20 % de jeunes plantes de trèfle ou d'autres plantes fourragères ayant subi un séchage et une mouture en même temps que la luzerne.	Protéine brute. - Cellulose brute. - Cendres insolubles dans HCl si > 3,5 % de la matière sèche.
6.02	Marc de luzerne.	Sous-produit séché obtenu après séparation de jus de luzerne par extraction mécanique.	Protéine brute.
6.03	Concentré protéique de luzerne.	Produit obtenu par séchage artificiel de fractions de jus de presse de luzerne, centrifugé et traité thermiquement pour en précipiter les protéines.	Carotène. - Protéine brute.
6.04	Farine de trèfle (18).	Produit obtenu par séchage et mouture de jeunes plantes de trèfle <i>Trifolium</i> spp. pouvant toutefois contenir jusqu'à 20 % de jeunes plantes de luzerne 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.
6.05	Farine d'herbe (18) (19).	Produit obtenu par séchage et mouture de jeunes plantes fourragères.	Protéine brute. - Cellulose brute. - Cendres insolubles dans HCl si > 3,5 % de la matière sèche.
6.06	Paille de céréales (20).	Paille de céréales.	
6.07	Paille de céréales traitée (21).	Produit obtenu par un traitement approprié de la paille de céréales.	Sodium en cas de traitement au NaOH.

(18) Le terme « farine » peut être remplacé par le terme « agglomérées ». La désignation de la méthode de séchage peut être ajoutée à la dénomination.  
 (19) L'espèce des plantes fourragères peut être indiquée dans la dénomination.  
 (20) L'espèce de céréale doit être indiquée dans la dénomination.  
 (21) La dénomination doit être complétée par la nature du traitement chimique effectué.

## 7. Autres plantes, leurs produits et sous-produits

NUMÉRO	DÉNOMINATION	DESCRIPTION	DÉCLARATIONS OBLIGATOIRES
7.01	Mélasse de canne à sucre.	Sous-produit constitué par le résidu sirupeux recueilli lors de la fabrication ou du raffinage du sucre provenant de la canne à sucre <i>Saccharum officinarum</i> L.	Sucres totaux exprimés en saccharose. - Humidité si > 30 %.
7.02	Vinasse de canne à sucre.	Sous-produit obtenu après fermentation de la mélasse de sucre de canne lors de la production d'alcools, de levures, d'acide citrique ou d'autres substances organiques.	Protéine brute. - Humidité si > 35 %.
7.03	Sucre (de canne) (14).	Sucre extrait de la canne à sucre.	Saccharose.
7.04	Farine d'algues marines.	Produit obtenu par séchage et broyage d'algues marines et en particulier d'algues brunes. Ce produit peut avoir subi un lavage destiné à en réduire la teneur en iode.	Cendres brutes.

## 8. Produits laitiers

NUMÉRO	DÉNOMINATION	DESCRIPTION	DÉCLARATIONS OBLIGATOIRES
8.01	Lait écrémé en poudre	Produit obtenu par séchage du lait dont la plus grande partie de la matière grasse a été séparée.	Protéine brute. - Humidité si > 5 %.
8.02	Babeurre en poudre.	Produit obtenu par séchage du liquide séparé durant le barattage du beurre.	Protéine brute. - Graisses brutes. - Lactose. - Humidité si > 6 %.
8.03	Lactosérum en poudre.	Produit obtenu par séchage du liquide résiduel de la fabrication du fromage, du fromage blanc, de la caséine ou de procédés similaires.	Protéine brute. - Lactose. - Humidité si > 8 %. - Cendres brutes.
8.04	Lactosérum en poudre partiellement dé lactosé.	Produit obtenu par séchage du lactosérum dont une partie du lactose a été extraite.	Protéine brute. - Lactose. - Humidité si > 8 %. - Cendres brutes.
8.05	Protéine de lactosérum en poudre (22)	Produit obtenu par séchage des composés protéiques extraits du lactosérum ou du lait par traitement chimique et physique.	Protéine brute. - Humidité si > 8 %.
8.06	Caséine (de lait) en poudre.	Produit obtenu à partir du lait écrémé ou du babeurre par séchage de la caséine précipitée au moyen d'acides ou de présure.	Protéine brute. - Humidité si > 10 %.
8.07	Lactose en poudre.	Sucre séparé du lait ou du lactosérum par purification et séchage.	Lactose. - Humidité si > 5 %.

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

## 9. Produits d'animaux terrestres

NUMÉRO	DÉNOMINATION	DESCRIPTION	DÉCLARATIONS OBLIGATOIRES
9.01	Farine de viande (23).	Produit obtenu par chauffage, séchage et mouture d'animaux ou de parties d'animaux terrestres à sang chaud, le cas échéant partiellement dégraissés par extraction ou séparation physique. Il doit être pratiquement exempt de corne, de soies, de poils et de plumes ainsi que du contenu de l'appareil digestif. (Teneur minimale en protéine brute : 50 % de la matière sèche.) (Teneur maximale du phosphore total : 8 %.)	Protéine brute. - Graisses brutes. - Cendres brutes. - Humidité si > 8 %.
9.02	Farine de viande osseuse (23).	Produit obtenu par chauffage, séchage et mouture d'animaux ou de parties d'animaux terrestres à sang chaud, le cas échéant partiellement dégraissés par extraction ou séparation physique. Il doit être pratiquement exempt de corne, de soies, de poils et de plumes ainsi que du contenu de l'appareil digestif.	Protéine brute. - Graisses brutes. - Cendres brutes. - Humidité si > 8 %.
9.03	Farine d'os.	Produit obtenu par chauffage, séchage et mouture très fine d'os largement dégraissés par extraction ou séparation physique, provenant d'animaux terrestres à sang chaud. Le produit doit être pratiquement exempt de cornes, de soies, de poils et de plumes ainsi que du contenu de l'appareil digestif.	Protéine brute. - Cendres brutes. - Humidité si > 8 %.
9.04	Cretons.	Produit résiduaire de la fabrication du suif, saindoux ou d'autres graisses d'origine animale extraites ou séparées physiquement.	Protéine brute. - Graisses brutes. - Humidité si > 8 %.
9.05	Farine de volaille (23).	Produit obtenu par chauffage, séchage et mouture de sous-produits de volailles abattues. Il doit être pratiquement exempt de plumes.	Protéine brute. - Graisses brutes. - Cendres brutes. - Cendres insolubles dans HCl si > 3,3 %. - Humidité si > 8 %.

NUMÉRO	DÉNOMINATION	DESCRIPTION	DÉCLARATIONS OBLIGATOIRES
9.06	Farine de plumes hydrolysées.	Produit obtenu par hydrolyse, séchage et mouture de plumes de volaille.	Protéine brute. - Cendres insolubles dans HCl si > 3,4 %. - Humidité si > 8 %.
9.07	Farine de sang.	Produit obtenu par séchage du sang d'animaux de boucherie à sang chaud. Le produit doit être pratiquement exempt de substances étrangères.	Protéine brute. - Humidité si > 8 %.
9.08	Graisses animales (24).	Produit constitué de graisses d'animaux terrestres à sang chaud.	Humidité si > 1 %.

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

(24) Cette dénomination peut être complétée par une indication plus précise du type de graisse animale en fonction de son origine ou de son mode d'obtention (suif, saindoux, graisse d'os, etc.).

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

NUMÉRO	DÉNOMINATION	DESCRIPTION	DÉCLARATIONS OBLIGATOIRES
10.01	Farine de poissons (25).	Produit obtenu par transformation de poissons entiers ou de parties de poissons dont une partie d'huile peut être enlevée, mais auquel on peut restituer les solubles de poissons.	Protéine brute. - Graisses brutes. - Cendres brutes si > 20 %. - Humidité si > 8 %.
10.02	Soluble de poissons concentré.	Produit obtenu lors de la fabrication de farine de poissons et qui a été séparé et stabilisé par acidification ou par séchage.	Protéine brute. - Graisses brutes. - Humidité si > 5 %.
10.03	Huile de poissons.	Huile obtenue à partir de poissons ou de parties de poissons.	Humidité si > 1 %.
10.04	Huile de poissons, raffinée, hydrogénée.	Huile obtenue à partir de poissons ou de parties de poissons, raffinée et soumise à hydrogénation.	Indice d'iode. - Humidité si > 1 %.

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

## 11. Minéraux

NUMÉRO	DÉNOMINATION	DESCRIPTION	DÉCLARATIONS OBLIGATOIRES
11.01	Carbonate de calcium (26).	Produit obtenu par mouture de sources de carbonate de calcium, telles que roche calcaire, coquille d'huître ou de moule ou par précipitation à partir d'une solution acide.	Calcium. - Cendres insolubles dans HCl si > 5 %.
11.02	Carbonate de calcium et de magnésium.	Mélange naturel de carbonate de calcium et de magnésium.	Calcium. - Magnésium.
11.03	Algues marines calcaires (maërl).	Produit d'origine naturelle obtenu à partir d'algues marines calcaires broyées ou transformées en granulés.	Calcium. - Cendres insolubles dans HCl si > 5 %.
11.04	Oxyde de magnésium.	Oxyde de magnésium techniquement pur (MgO).	Magnésium.
11.05	Sulfate de magnésium.	Sulfate de magnésium (MgSO <sub>4</sub> ·7H <sub>2</sub> O) techniquement pur.	Magnésium. - Soufre.
11.06	Phosphate bicalcique (27).	Hydrogénophosphate de calcium précipité à partir d'os ou de matières inorganiques (CaHPO <sub>4</sub> ·xH <sub>2</sub> O).	Calcium. - Phosphore total.
11.07	Phosphate monobicalcique.	Produit obtenu chimiquement et composé de quantités égales de phosphate bicalcique et de phosphate monocalcique [CaHPO <sub>4</sub> - Ca(H <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> ·H <sub>2</sub> O].	Phosphore total. - Calcium.
11.08	Phosphate naturel défluoré.	Produit obtenu par mouture de phosphates naturels purifiés et convenablement défluorés.	Phosphore total. - Calcium.
11.09	Farine d'os dégelatinisés.	Os dégraissés, dégelatinisés, stérilisés ou moulus.	Phosphore total. - Calcium.
11.10	Phosphate monocalcique.	Bis-(dihydrogénophosphate) de calcium techniquement pur [Ca(H <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> ·xH <sub>2</sub> O].	Phosphore total. - Calcium.
11.11	Phosphate de calcium et de magnésium.	Phosphate de calcium et de magnésium techniquement pur.	Calcium. - Magnésium. - Phosphore total.
11.12	Phosphate monoammonique.	Phosphate monoammonique techniquement pur (NH <sub>4</sub> H <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> ).	Azote total. - Phosphore total.
11.13	Chlorure de sodium (26).	Chlorure de sodium techniquement pur ou produit obtenu par broyage de sources naturelles de chlorure de sodium, telles que le sel gemme et les sédiments marins.	Sodium.
11.14	Propionate de magnésium.	Propionate de magnésium techniquement pur.	Magnésium.
11.15	Phosphate de magnésium.	Produit constitué de dimagnésium phosphate (MgHPO <sub>4</sub> ·xH <sub>2</sub> O) techniquement pur.	Phosphore total. - Magnésium.
11.16	Phosphate de sodium, de calcium et de magnésium.	Produit constitué de phosphate de sodium, de calcium et de magnésium.	Phosphore total. - Magnésium. - Calcium. - Sodium.
11.17	Phosphate monosodique.	Phosphate monosodique (NaH <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> ·H <sub>2</sub> O) techniquement pur.	Phosphore total. - Sodium.
11.18	Bicarbonate de sodium.	Bicarbonate de sodium (NaHCO <sub>3</sub> ) techniquement pur.	Sodium.

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

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

## 12. Divers

NUMÉRO	DÉNOMINATION	DESCRIPTION	DÉCLARATIONS OBLIGATOIRES
12.01	Produits et sous-produits de boulangerie ou de la fabrication de pâtes (28).	Produits ou sous-produit obtenu lors de la fabrication des pains, y compris les produits de boulangerie fine, biscuits et pâtes.	Amidon. - Sucres totaux exprimés en saccharose.
12.02	Produits et sous-produits de confiserie (28).	Produit et sous-produit obtenu lors de la fabrication de sucreries, y compris de chocolat.	Sucres totaux exprimés en saccharose.
12.03	Produits et sous-produits de pâtisserie et de glacerie (28).	Produit et sous-produit obtenu lors de la fabrication de la pâtisserie, des gâteaux ou des crèmes glacées.	Amidon. - Sucres totaux exprimés en saccharose. - Graisses brutes.
12.04	Acides gras.	Sous-produit obtenu lors de la désacidification, au moyen de lessive ou par distillation d'huiles et de graisses d'origine végétale ou animale non spécifiée.	Graisses brutes. - Humidité si > 1 %.
12.05	Sels d'acides gras (29).	Produit obtenu par saponification d'acides gras à l'aide d'hydroxyde de calcium, de sodium ou de potassium.	Graisses brutes. - Ca (ou Na ou K, selon le cas).
<p>(28) La dénomination doit être modifiée ou complétée de façon à préciser le procédé agroalimentaire dont la matière première pour aliments des animaux est issue.</p> <p>(29) La dénomination peut être complétée par l'indication du sel obtenu.</p>			

## PARTIE C

**Dispositions concernant la dénomination et la déclaration relative à certains composants de matière première ne figurant pas dans la liste**

Pour ce qui est des matières premières pour aliments des animaux ne figurant pas dans la liste de la partie B de la présente annexe, les composants indiqués dans la colonne 2 du tableau ci-dessous doivent obligatoirement être déclarés.

Les matières premières pour aliments des animaux qui ne figurent pas dans la liste de la partie B doivent être dénommées conformément aux critères cités à la partie A (I, 1) de la présente annexe.

NUMÉRO	CATÉGORIE DE MATIÈRES PREMIÈRES	DÉCLARATIONS OBLIGATOIRES
1	Grains de céréales.	
2	Produits et sous-produits de grains de céréales.	Amidon si > 20 %. - Protéine brute si > 10 %. - Graisses brutes si > 5 %. - Cellulose brute.
3	Graines ou fruits oléagineux.	
4	Produits et sous-produits de graines ou fruits oléagineux.	Protéine brute si > 10 %. - Graisses brutes si > 5 %. - Cellulose brute.
5	Graines de légumineuses.	
6	Produits et sous-produits de graines de légumineuses.	Protéine brute si > 10 %. - Cellulose brute.
7	Tubercules et racines.	
8	Produits et sous-produits de tubercules et racines.	Amidon. - Cellulose brute. - Cendres insolubles dans HCl si > 3,5 %.
9	Autres produits et sous-produits de la transformation de la betterave sucrière.	Cellulose brute si > 15 %. - Sucres totaux exprimés en saccharose. - Cendres insolubles dans HCl si > 3,5 %.
10	Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits.	Protéine brute. - Cellulose brute. - Graisses brutes si > 10 %.
11	Fourrages, y compris les fourrages grossiers.	Protéine brute si > 10 %. - Cellulose brute.
12	Autres plantes, leurs produits et sous-produits.	Protéine brute si > 10 %. - Cellulose brute.
13	Produits et sous-produits de la transformation de la canne à sucre.	Cellulose brute si > 15 %. - Sucres totaux exprimés en saccharose.
14	Produits et sous-produits laitiers.	Protéine brute. - Humidité si > 5 %. - Lactose si > 10 %.
15	Produits d'animaux terrestres.	Protéine brute si > 10 %. - Graisses brutes si > 5 %. - Humidité si > 8 %.
16	Poissons, autres animaux marins, leurs produits et sous-produits.	Protéine brute si > 10 %. - Graisses brutes si > 5 %. - Humidité si > 8 %.
17	Minéraux.	Minéraux utilisés.
18	Divers.	Protéine brute si > 10 %. - Cellulose brute. - Graisses brutes si > 10 %. - Amidon si > 30 %. - Sucres totaux exprimés en saccharose si > 10 %.

## ANNEXE II

ALIMENTS pour animaux	CONSTITUANTS analytiques	ESPÈCE ANIMALE OU CATÉGORIES D'ANIMAUX	
		Mentions obligatoires selon l'article 15 f	Mentions facultatives selon l'article 16 j
1	2	3	4
Aliments complets.....	Protéine brute. - Matières grasses brutes. - Cellulose brute. - Cendres brutes ....  Lysine..... Méthionine..... Cystine. - Thréonine. - Tryptophane..... Valeur énergétique.....  Amidon. - Sucres totaux (saccharose). - Sucres totaux + amidon. - Calcium. - Sodium. - Magnésium. - Potassium.. Phosphore.....	Animaux, à l'exception des animaux familiers autres que les chiens et chats.....  Porcs..... Volailles.....         Poissons, à l'exception des poissons d'ornement.....	Animaux familiers autres que les chiens et les chats.  Animaux autres que les porcs. Animaux autres que les volailles.  Tous les animaux.  Volailles (indication selon la méthode de calcul fixée par arrêté conjoint des ministres chargés de la consommation et de l'agriculture).  Porcs et ruminants (indication selon la méthode de calcul fixée par arrêté conjoint des ministres chargés de la consommation et de l'agriculture).  Tous les animaux.  Tous les animaux autres que les poissons, à l'exception des poissons d'ornement.

## Décret n° 2000-779 du 23 août 2000 portant virement de crédits

NOR: ECOB0050053D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie,

Vu l'article 14 de l'ordonnance n° 59-2 du 2 janvier 1959 portant loi organique relative aux lois de finances ;

Vu la loi de finances et les textes portant ouverture et annulation de crédits pour 2000,

Décrète :

**Art. 1<sup>er</sup>.** - Est annulé sur 2000 un crédit de 7 519 103 F applicable au budget et aux chapitres mentionnés dans le tableau A annexé au présent décret.

**Art. 2.** - Est ouvert sur 2000 un crédit de 7 519 103 F applicable au budget et aux chapitres mentionnés dans le tableau B annexé au présent décret.

**Art. 3.** - Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie et la secrétaire d'Etat au budget sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 23 août 2000.

LIONEL JOSPIN

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie,

LAURENT FABIOUS

La secrétaire d'Etat au budget,  
FLORENCE PARLY

TABLEAU A

SERVICE	CHAPITRES	CRÉDIT annulé (en francs)
<b>INTÉRIEUR ET DÉCENTRALISATION</b>		
<b>TITRE III</b>		
Administration centrale et services techniques communs. - Rémunérations principales.....	31-01	211 532
Administration territoriale. - Rémunérations principales.....	31-11	1 320 150
Administration territoriale. - Indemnités et allocations diverses.....	31-12	961 350
Prestations et versements facultatifs.....	33-92	2 400 000
Administration préfectorale. - Dépenses diverses.....	37-10	2 626 071
Total pour le tableau A.....		7 519 103