

Règlement grand-ducal du 5 février 1999 concernant la fabrication et la commercialisation des aliments des animaux.

Nous JEAN, par la grâce de Dieu, Grand-Duc de Luxembourg, Duc de Nassau;

Vu la loi du 19 mai 1983 portant réglementation de la fabrication et de la commercialisation des aliments des animaux;

Vu la directive 96/25/CE du Conseil du 29 avril 1996 concernant la circulation des matières premières pour aliments des animaux, modifiant les directives 70/524/CEE, 74/63/CEE, 82/471/CEE et 93/74/CEE et abrogeant la directive 77/101/CEE;

Vu la directive 96/24/CE du Conseil du 29 avril 1996 modifiant la directive 79/373/CEE concernant la commercialisation des aliments composés pour animaux;

Vu la directive 95/69/CE du Conseil du 22 décembre 1995 établissant les conditions et modalités applicables à l'agrément et à l'enregistrement de certains établissements et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale et modifiant les directives 70/524/CEE, 74/63/CEE, 79/373/CEE et 82/471/CEE;

Vu l'avis de la Chambre d'Agriculture;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce;

Vu l'article 2 (1) de la loi du 12 juillet 1996 portant réforme du Conseil d'Etat et considérant qu'il y a urgence;

Sur le rapport de Notre Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural, de Notre Ministre de la Santé et de Notre Ministre de la Justice et après délibération du Gouvernement en Conseil;

Arrêtons:

Chapitre I. - Définitions et champ d'application

Art. 1^{er}. Le présent règlement s'applique sans préjudice des dispositions:

- a) du règlement grand-ducal du 29 mai 1970 concernant le contrôle des pesticides à usage agricole et des produits phytopharmaceutiques, tel qu'il fut modifié par la suite;
- b) du règlement grand-ducal du 28 janvier 1971 portant nouvelle réglementation de certaines substances destinées à l'alimentation des animaux, substances hormonales, anti-hormonales, arsénicales, antimoniales ou sulfamides;
- c) du règlement grand-ducal du 17 août 1994 concernant l'emploi et le contrôle des additifs dans l'alimentation des animaux, tel qu'il fut modifié par la suite;
- d) du règlement grand-ducal du 31 janvier 1994 concernant la fixation de teneurs maximales pour les substances indésirables dans les aliments des animaux;
- e) du règlement grand-ducal du 22 août 1983 concernant certains produits utilisés dans l'alimentation des animaux, tel qu'il fut modifié par la suite;
- f) du règlement grand-ducal du 17 août 1994 concernant l'utilisation et la commercialisation des enzymes et microorganismes et leurs préparations dans l'alimentation des animaux;
- g) concernant les organisations du marché des produits agricoles;
- h) concernant le rapprochement des législations relatives au préconditionnement en masse ou en volume de certains produits en prémélange.

Art. 2. Au sens du présent règlement on entend par:

- a) "*aliments des animaux*": les produits d'origine végétale ou animale à l'état naturel, frais ou conservés et les dérivés de leur transformation industrielle, ainsi que les substances organiques ou inorganiques, simples ou en mélanges, comprenant ou non des additifs, qui sont destinés à l'alimentation animale par voie orale;
- b) "*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 directement tels quels, soit après transformation, pour la préparation d'aliments composés pour animaux, ou en tant que supports des prémélanges;
- c) "*aliments composés pour animaux*": 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 d'aliments complémentaires;
- d) "*aliments pour animaux visant des objectifs nutritionnels particuliers*": les aliments composés pour animaux qui, du fait de leur composition particulière ou du processus particulier de leur fabrication, se distinguent nettement tant des aliments courants que des produits définis par la directive 90/167/CEE du Conseil, du 26 mars 1990, établissant les conditions de préparation, de mise sur le marché et d'utilisation des aliments médicamenteux pour animaux dans la Communauté, et sont présentés comme étant destinés à couvrir des besoins nutritionnels spécifiques;
- e) "*objectif nutritionnel particulier*": un objectif qui vise à satisfaire les besoins nutritionnels spécifiques de certaines catégories d'animaux familiers ou de rente dont le processus de digestion, le processus d'absorption ou le métabolisme.

bolisme risquent d'être perturbés ou sont perturbés temporairement ou de manière irréversible et qui, de ce fait, peuvent tirer des bénéfices de l'ingestion d'aliments appropriés à leur état;

- f) "*aliments complets*": les mélanges d'aliments des animaux qui, grâce à leur composition, suffisent à assurer une ration journalière;
- g) "*aliments complémentaires des animaux*": les mélanges d'aliments qui contiennent des taux élevés de certaines substances et qui, en raison de leur composition, n'assurent la ration journalière que s'ils sont associés à d'autres aliments des animaux;
- h) "*aliments d'allaitement*": les aliments composés administrés à l'état sec ou après dilution dans une quantité donnée de liquide, destinés à l'alimentation de jeunes animaux en complément ou en remplacement du lait maternel postcolostral, ou à des veaux de boucherie;
- i) "*aliments minéraux*": les aliments complémentaires constitués principalement de minéraux et contenant au moins 40 % de cendres brutes;
- j) "*aliments melassés*": les aliments complémentaires préparés à partir de mélasses et contenant au moins 14 % de sucres totaux exprimés en saccharose;
- k) "*additifs*": les substances qui, incorporées aux aliments des animaux, sont susceptibles d'influencer les caractéristiques de ceux-ci ou la production animale;
- l) "*substances et produits indésirables*": les substances et les produits qui, sans être additionnés, se trouvent dans les aliments des animaux ou y adhèrent et qui sont susceptibles de nuire à la santé animale et à la qualité des produits d'origine animale;
- m) "*prémélanges*": les mélanges d'additifs entre eux ou les mélanges d'un ou de plusieurs additifs avec des substances constituant des supports, qui sont destinés à la fabrication d'aliments pour animaux;
- n) "*animaux*": les animaux appartenant à des espèces normalement nourries et détenues ou consommées par l'homme;
- o) "*animaux familiers*": animaux appartenant à des espèces normalement nourries et détenues, mais non consommées par l'homme, à l'exception des animaux qui servent à la production de fourrures;
- p) "*ration journalière*": la quantité totale d'aliments, rapportée à une teneur en humidité de 12 %, nécessaire en moyenne par jour à un animal d'une espèce, d'une catégorie d'âge et d'un rendement déterminés pour satisfaire l'ensemble de ses besoins;
- q) "*date de durabilité minimale d'un aliment composé*": la date jusqu'à laquelle cet aliment conserve ses propriétés spécifiques dans les conditions de conservation appropriées;
- r) "*mise en circulation*" (*circulation*): la détention de matières premières pour aliments des animaux aux fins de leur vente, y compris l'offre, ou de toute autre forme de transfert, gratuit ou non, à des tiers, ainsi que la vente et les autres formes de transferts elles-mêmes;
- s) "*autorité compétente*": les membres du Gouvernement ayant dans leurs attributions l'agriculture et la santé.

Art. 3. Le présent règlement ne s'applique pas:

- a) aux produits à l'état naturel provenant de l'exploitation du producteur;
- b) aux aliments aqueux qui n'ont subi aucune préparation;
- c) aux marchandises en voie de fabrication, ainsi qu'à celles importées en vue de cette fabrication;
- d) aux déchets obtenus lors du nettoyage de grains, à moins qu'ils ne soient acheminés et traités, en vue de leur incorporation dans les aliments composés pour animaux, dans les usines spécialisées dans leur reconditionnement;
- e) aux marchandises voyageant en transit ou destinées à l'exportation vers des pays non-membres de la Communauté Européenne, à condition que les envois soient accompagnés de documents justificatifs ou, si les produits se trouvent dans les usines, des ateliers de préparation, des magasins, des entrepôts ou des dépôts, qu'ils soient marqués, par une signalisation apparente, portant l'indication "Exportation" et que le propriétaire ou le détenteur puisse, au moyen de documents probants, fournir la preuve de cette destination;
- f) aux aliments pour animaux, y compris les additifs, destinés à des buts scientifiques ou expérimentaux, pour autant que la personne qui utilise le produit à une de ces fins, ait reçu une autorisation des membres du Gouvernement ayant dans leurs attributions l'agriculture et la santé.

Chapitre II. - Conditions générales de commercialisation

Art. 4. Les matières premières pour aliments des animaux et les aliments composés, visés par le présent règlement ne peuvent être commercialisés ou mises en circulation que s'ils sont sains, loyaux et de qualité marchande. A cet effet:

- 1° ils ne doivent présenter aucun danger pour la santé animale ou humaine, ne doivent pas contenir des matières premières pour aliments des animaux ajoutées qui sont inappropriées à leurs utilisations, ni être présentées ou commercialisées d'une manière qui soit de nature à induire en erreur;
- 2° ils ne doivent avoir subi aucun traitement modifiant leur nature ou la qualité dans une mesure telle que leur composition ne répond plus au produit normal;

- 3° ils doivent présenter un degré d'homogénéité dans les limites compatibles avec les conditions de fabrication;
- 4° ils ne doivent être, lors de leurs traitements techniques, additionnés d'aucune manière étrangère, non admise par le présent règlement, à l'exception d'eau dans la mesure où celle-ci est requise par le procédé de fabrication.

Art. 5.

- 1) Il est interdit de fabriquer, de préparer, d'importer, d'exporter dans un autre État membre, de détenir ou de transporter en vue de la commercialisation, d'offrir en vente, de céder à titre gratuit ou d'échanger des aliments des animaux qui:
- ne sont pas conformes aux prescriptions du présent règlement;
 - ne figurent pas aux annexes du présent règlement;
 - contiennent des additifs non autorisés;
 - contiennent des substances hormonales, antihormonales, arsénicales, antimoniales et des sulfamides, à l'exception des aliments médicamenteux. Les membres du Gouvernement ayant dans leurs attributions l'agriculture et la santé peuvent, sur demande, accorder des dérogations.
- 2) Sont réputés détenus pour la commercialisation, les aliments se trouvant dans les usines, les ateliers de préparation, les magasins, les entrepôts et les dépôts de fabricants, importateurs, préparateurs ou vendeurs.

Art. 6. Par dérogation à l'article 5 du présent règlement, les membres du Gouvernement ayant dans leurs attributions l'agriculture et la santé peuvent:

- 1) dans des cas exceptionnels, admettre à la commercialisation, aux conditions qu'ils déterminent, des substances destinées à l'alimentation des animaux, qui ne sont pas mentionnées à l'annexe I, partie B, ou qui pour une cause accidentelle, ne satisfont pas aux prescriptions du présent règlement;
- 2) admettre à la commercialisation certains types d'aliments composés répondant à certaines caractéristiques d'ordre analytique.

Art. 7. Le présent règlement peut être modifié par règlement ministériel, compte tenu de l'évolution des connaissances scientifiques et techniques, soit à la suite de dispositions arrêtées par les instances communautaires, soit à l'initiative des membres du Gouvernement ayant dans leurs attributions l'agriculture et la santé, en ce qui concerne les questions techniques suivantes:

- 1) les modifications à apporter aux annexes regroupant des matières premières pour aliments des animaux dont la déclaration est prévue à l'article 17, alinéas 1er et 3;
- 2) les méthodes de calcul de la valeur énergétique des aliments composés;
- 3) la détermination de la qualité appropriée comme matières premières pour aliments des animaux pour la composition des aliments pour animaux.

Chapitre III. - Conditions générales d'emballage et d'étiquetage

Art. 8.

- 1) Les aliments des animaux ne peuvent être commercialisés que dans des emballages fermés ou des récipients fermés. Sont également considérés comme emballages fermés ou récipients fermés, les wagons, les camions-citernes ou camions-silos, compartimentés ou non. Le système de fermeture des emballages et des récipients contenant des aliments des animaux doit être conçu de façon qu'il soit détérioré lors de l'ouverture et ne puisse être réutilisé.
- 2) Par dérogation à l'alinéa précédent, des aliments composés peuvent être commercialisés en vrac ou en emballage ou récipients non fermés s'il s'agit:
 - a) de livraisons entre producteurs d'aliments composés;
 - b) de livraisons par des producteurs d'aliments composés à des entreprises de conditionnement;
 - c) d'aliments composés obtenus par mélange de graines ou de fruits entiers;
 - d) de blocs ou de pierres à lécher;
 - e) de petites quantités d'aliments composés destinés à l'utilisateur final et dont le poids n'excède pas 50 kilogrammes, dans la mesure où elles proviennent directement d'un emballage ou d'un récipient qui, avant l'ouverture, répondait aux dispositions de l'alinéa 1er ci-dessus.
- 3) L'emballage fermé est toujours obligatoire s'il s'agit:
 - a) d'aliments composés livrés directement du producteur d'aliments à l'utilisateur final;
 - b) d'aliments melassés constitués au maximum de trois ingrédients;
 - c) d'aliments agglomérés se présentant sous forme de granulés.
- 4) Les dérogations au principe du paragraphe 1, devant être admises au niveau communautaire, sont arrêtées pour autant que soient assurées l'identification et la qualité des aliments composés.

Art. 9.

- 1) Tout emballage ou récipient contenant un produit prévu à l'article 8 doit être muni d'une étiquette, apposée

d'une façon durable et bien apparente.

- 2) L'étiquette n'est pas requise, lorsque l'emballage ou le récipient porte d'une manière bien apparente les indications imposées par l'étiquette.
- 3) Il est interdit aux revendeurs de modifier ou de réemployer l'emballage ou l'étiquette d'origine.
- 4) Lorsque les aliments des animaux sont commercialisés en vrac, les indications prescrites pour l'emballage, le récipient ou l'étiquette doivent figurer sur un document d'accompagnement.
- 5) Pour des livraisons fractionnées, les indications imposées peuvent figurer sur un seul document d'accompagnement à condition que sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette ainsi que le document d'accompagnement figure un même signe permettant l'identification de la livraison.

Art. 10.

- 1) Les indications et mentions visées aux articles 12, 13, 14, 15, 16, 17 et 18 doivent être bien visibles, clairement lisibles et indélébiles. Elles engagent la responsabilité soit du producteur, soit du conditionneur, soit de l'importateur, soit du vendeur ou du distributeur, établi à l'intérieur de la Communauté.
- 2) Les indications et mentions sont rédigées soit en langue française soit en langue allemande.
- 3) Aux fins de la circulation à l'intérieur de la Communauté, les indications imprimées sur le document d'accompagnement, sur l'emballage, ou le conteneur, ou sur une étiquette qui est attachée, sont rédigées au moins dans une ou plusieurs langues que le pays destinataire détermine parmi les langues nationales ou officielles de la Communauté.
- 4) Toute indication supplémentaire autorisée, relative à la composition et à la valeur nutritive, tient lieu de garantie.

Art. 11. Sur les emballages, les étiquettes, les documents d'accompagnement, les documents commerciaux et publicitaires, il est interdit:

- 1) d'utiliser des qualifications ou de faire état de qualités qui ne sont pas prescrites ou autorisées par le présent règlement;
- 2) d'utiliser une indication ou un signe quelconque susceptible de prêter à confusion en ce qui concerne la nature, la provenance, la composition, la qualité, la pureté ou l'utilisation des produits visés par le présent règlement.

Chapitre IV. - Commercialisation des matières premières pour aliments des animaux

Art. 12.

- 1) Lors de la mise en circulation des matières premières pour aliments des animaux, les dispositions générales de l'annexe I, partie A, sont applicables.
- 2) Les matières premières pour aliments des animaux, énumérées à l'annexe I, partie B, ne peuvent être mises en circulation que sous les dénominations qui y sont prévues et à condition qu'elles répondent aux descriptions qui y sont données.
- 3) La circulation des matières premières des aliments des animaux autres que celles qui figurent dans la liste visée au paragraphe 2 est admise à condition que ces matières premières circulent sous des dénominations et/ou avec des qualificatifs différents de ceux énumérés à l'annexe et qui ne puissent induire l'acheteur en erreur quant à l'identité réelle du produit qui lui est offert.

Art. 13.

- 1) Les matières premières pour aliments des animaux ne peuvent être mises en circulation que si les indications énumérées ci-après, qui doivent être bien visibles, clairement lisibles et indélébiles, et qui engagent la responsabilité du producteur, conditionneur, importateur, vendeur ou distributeur établi à l'intérieur de la Communauté, sont reprises dans un document d'accompagnement ou, le cas échéant, sur l'emballage ou le récipient, ou sur une étiquette fixée à celui-ci:
 - a) les termes "matières premières pour aliments des animaux";
 - b) le nom de la matière première pour aliments des animaux et, le cas échéant, les autres indications visées à l'article 12 point 2;
 - c) dans le cas des matières premières pour aliments des animaux énumérées dans la partie de l'annexe I, les indications prévues dans la quatrième colonne de cette partie B de l'annexe I;
 - d) dans le cas des matières premières pour aliments des animaux non énumérées dans la partie B de l'annexe I, les indications prévues dans la deuxième colonne du tableau de la partie C de l'annexe I;
 - e) le cas échéant, les indications prévues dans la partie A de l'annexe I;
 - f) la quantité nette, exprimée en unités de masse pour les produits solides, et en unités de masse ou de volume pour les produits liquides;
 - g) le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège du responsable des indications visées dans le présent paragraphe.
- 2) D'autres informations peuvent être données sur les emballages, récipients, étiquettes ou documents d'accompagnement, pour autant que ces informations se rapportent à des éléments objectifs ou mesurables qui puissent

être justifiés, et qu'elles ne puissent pas induire le consommateur en erreur. Ces informations doivent être séparées des informations visées au paragraphe 1.

- 3) Pour ce qui est des quantités de matières premières pour aliments des animaux inférieures ou égales à 10 kilogrammes et destinées à l'utilisateur finale, les indications prévues aux paragraphes 1 et 2 peuvent être fournies à l'acheteur par un affichage approprié au point de vente.
- 4) Si un lot fait l'objet d'un fractionnement au cours de sa circulation, les indications prévues au paragraphe 1, avec une référence au lot initial, sont à reprendre sur l'emballage, le récipient ou le document d'accompagnement de chacune des fractions du lot.
- 5) En cas de modification de la composition d'une matière première pour aliments des animaux en circulation, les indications visées au paragraphe 1 doivent être modifiées en conséquence sous la responsabilité de la personne fournissant les nouvelles indications.

Art. 14.

- 1) Par dérogation à l'article 13 les indications visées à l'article 13 paragraphe 1 points c) et d) et à la partie A de l'annexe I rubrique V points 2 et 3 ne sont pas requises:
 - a) si, avant chaque transaction, l'acheteur a renoncé par écrit à ces informations;
 - b) sans préjudice de la directive 90/667/CEE (1) lorsqu'il s'agit de la mise en circulation de 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 livrées directement à l'utilisateur final par un vendeur établi dans le même État membre.
- 2) Lorsque, pour une matière première en provenance d'un pays tiers et mise en circulation pour la première fois dans la Communauté, il n'a pas été possible de fournir les garanties de composition requises à l'article 13 paragraphe 1 points c) et d) et à la partie A de l'annexe I rubrique V points 2 et 3, en raison de l'absence de moyens assurant les mesures analytiques nécessaires dans le pays en cause, des données provisoires de composition peuvent être fournies par le responsable visé à l'article 13 paragraphe 1 point g), à condition:
 - a) que l'autorité compétente chargée des contrôles soit informée au préalable de l'arrivée de la matière première;
 - b) que les indications définitives de composition soient fournies à l'acheteur et à l'autorité compétente dans un délai de dix jours ouvrables à compter de la date d'arrivée dans la Communauté;
 - c) que les indications de composition sur les documents soient 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) ".

La Commission est informée des circonstances dans lesquelles est appliquée la dérogation visée au présent paragraphe.

- 3) Par dérogation à l'article 13:
 - a) les indications visées à l'article 13 paragraphe 1 ne sont pas requises, sans préjudice de la directive 90/667/CEE, s'il s'agit de produits d'origine végétale ou animale, à l'état naturel, frais ou conservés, soumis ou non à un traitement physique simple et non traités aux additifs, sauf s'il s'agit d'agents conservateurs, qui sont cédés par un agriculteur-producteur à un éleveur-utilisateur établis tous deux au Grand-Duché de Luxembourg;
 - b) les indications visées à l'article 13 paragraphe 1 points c), d), e) et f) et à la partie A de l'annexe I ne sont pas requises s'il s'agit de la mise en circulation de sous-produits d'origine végétale ou animale issus d'un procédé de transformation agro-industrielle ayant une teneur en eau supérieure à 50 %.
- 4) Par dérogation à l'article 13 paragraphe 1 point a):
 - en langue allemande, la dénomination "Futtermittel-Ausgangserzeugnis" peut être remplacée par la dénomination "Einzelfuttermittel".

Art. 15.

- a) Les matières premières pour aliments des animaux dont la teneur en substances ou produits indésirables dépasse celle autorisée pour les matières premières pour aliments des animaux au titre de la directive 74/63/CEE ne peuvent être mises en circulation que si elles sont destinées à des établissements agréés d'aliments composés pour animaux, inscrits sur une liste nationale conformément à la directive 95/69/CE;
- b) Par dérogation à l'article 13 paragraphe 1 point a), les matières premières pour aliments des animaux au sens du point a) du présent article doivent porter l'indication "matière première pour aliments des animaux destinée à des établissements agréés fabriquant des aliments composés pour animaux".

Chapitre V. - Commercialisation des aliments composés

Art. 16.

- 1) Les aliments composés ne peuvent être commercialisés que si les indications ci-après - qui doivent être bien visibles, clairement lisibles et indélébiles - et qui engagent la responsabilité du fabricant ou du conditionneur, ou

de l'importateur ou du vendeur, ou du distributeur, établi à l'intérieur de la Communauté, sont reprises, dans un cadre réservé à cet effet, sur l'emballage, sur le récipient ou sur une étiquette fixée à celui-ci:

- a) la dénomination "aliment complet", "aliment complémentaire", "aliment minéral", "aliment mélasse", "aliment complet d'allaitement", "aliment complémentaire d'allaitement", selon le cas;
 - b) l'espèce animale ou la catégorie d'animaux à laquelle l'aliment composé est destiné;
 - c) le mode d'emploi indiquant la destination précise de l'aliment et permettant un usage approprié de celui-ci;
 - d) pour tous les aliments composés, à l'exception de ceux destinés à des animaux familiers autres que les chiens et les chats, les matières premières pour aliments des animaux à déclarer conformément à l'article 17;
 - e) le cas échéant, les déclarations des constituants analytiques dans les cas prévus à l'annexe II, partie A;
 - f) selon le cas, les déclarations prévues à l'annexe II, partie B, dans les colonnes 1, 2 et 3;
 - g) le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social du responsable des indications visées au présent paragraphe;
 - h) la quantité nette exprimée en unité de masse pour les produits solides et en unité de volume ou de masse pour les produits liquides;
 - i) la date de durabilité minimale, à indiquer conformément à l'article 18, paragraphe 1;
 - j) le numéro de référence du lot si la date de fabrication n'est pas indiquée.
 - k) le numéro d'agrément attribué à l'établissement conformément à l'article 5 de la directive 95/69/CE du Conseil, du 22 décembre 1995, établissant les conditions et modalités applicables à l'agrément et à l'enregistrement de certains établissements et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale (2) .
- 2) Lorsque les aliments composés sont commercialisés en camions-citernes ou véhicules similaires ou conformément aux dispositions de l'article 8, paragraphe 4, les indications visées au paragraphe 1 du présent article figurent sur un document d'accompagnement. Lorsqu'il s'agit de petites quantités d'aliments destinées au dernier utilisateur, il suffit que ces indications soient portées à la connaissance de l'acheteur par un affichage approprié sur le lieu de vente.
- 3) En relation avec les indications prévues au paragraphe 1, seules les indications supplémentaires énumérées ci-après peuvent être portées dans le cadre prévu à cet effet au paragraphe 1:
- a) la marque d'identification ou la marque commerciale du responsable des indications d'étiquetage;
 - b) le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social du fabricant, si celui-ci n'est pas responsable des indications d'étiquetage;
 - c) le cas échéant, le numéro de référence du lot;
 - d) le pays de production ou de fabrication;
 - e) le prix du produit;
 - f) la dénomination ou la marque commerciale du produit;
 - g) pour les aliments composés destinés à des animaux familiers autres que les chiens et les chats, les matières premières pour aliments des animaux à déclarer conformément à l'article 17;
 - h) le cas échéant, les indications recommandant des types d'aliments composés répondant à certaines caractéristiques d'ordre analytique;
 - i) les indications concernant l'état physique de l'aliment ou le traitement spécifique qu'il a subi;
 - j) le cas échéant, les déclarations des constituants analytiques dans les cas prévus à l'annexe II, partie A;
 - k) les déclarations prévues à l'annexe II, partie B dans les colonnes 1, 2 et 4;
 - l) la date de fabrication à indiquer conformément à l'article 18, paragraphe 2.
- 4) Pour les aliments produits et commercialisés sur le territoire du Grand-Duché il est permis:
- a) d'inscrire les indications visées au paragraphe 1 points b) à f) et point h) uniquement sur un document d'accompagnement;
 - b) d'identifier par un numéro de code officiel le fabricant lorsque celui-ci n'est pas responsable des indications d'étiquetage.
- 5) Il est admis que:
- a) dans le cas d'aliments composés constitués au plus de trois matières premières pour aliments des animaux, les indications visées au paragraphe 1 points b) et c) ne sont pas requises si les matières premières pour aliments des animaux utilisées apparaissent clairement dans la dénomination;
 - b) dans le cas de mélanges de grains entiers, les déclarations visées au paragraphe 1 points e) et f) ne sont pas requises; toutefois, elles peuvent être fournies;
 - c) les dénominations "aliment complet" ou "aliment complémentaire" pour les aliments destinés à des animaux familiers autres que les chiens et les chats peuvent être remplacées par la dénomination "aliment composé". Dans ce cas, les déclarations requises ou admises par le présent article sont celles prévues pour les aliments complets;
 - d) la date de durabilité minimale, la quantité nette et le numéro de référence du lot peuvent être mentionnés

en dehors du cadre réservé aux indications de marquage prévu au paragraphe 1; dans ce cas, les mentions précitées seront accompagnées de l'indication de l'endroit où elles figurent.

- 6) Dans le cas d'aliments composés pour animaux familiers, les dénominations:
 - a) en langue anglaise "compound feedingstuff", "complementary feedingstuff" et "complete feedingstuff" peuvent être remplacées respectivement par les dénominations "compound pet food", "complementary pet food" et "complete pet food";
 - b) en langue espagnole "pienso" peut être remplacée par la dénomination "alimento";
 - c) en langue néerlandaise "mengvoeder", "aanvullend diervoeder" et "volledig diervoeder" peuvent être remplacées respectivement par les dénominations "samengesteld voeder", "aanvullend samengesteld voeder" et "volledig samengesteld voeder".

Art. 17

- 1) Dans la mesure où la déclaration des matières premières pour aliments des animaux est fournie, toutes les matières premières pour aliments des animaux doivent être citées.
- 2) L'énumération des matières premières pour aliments des animaux est soumise aux règles ci-après:
 - a) aliments composés destinés à des animaux autres que les animaux familiers: énumération des matières premières pour aliments des animaux dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale;
 - b) aliments composés destinés à des animaux familiers: énumération des matières premières pour aliments des animaux soit en indiquant leur teneur, soit en les mentionnant dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale.
- 3) Les matières premières pour aliments des animaux sont désignées par leur nom spécifique. Toutefois, l'indication du nom spécifique de la matière première pour aliments des animaux (l'ingrédient) pourra être remplacée par la mention de la catégorie à laquelle l'ingrédient (matière première pour aliments des animaux) appartient. Les catégories regroupant plusieurs ingrédients (matières premières pour aliments des animaux) sont reprises à l'annexe III. Le recours à l'une de ces deux formes de déclaration exclut l'autre sauf lorsque l'une des matières premières pour aliments des animaux utilisées n'appartient à aucune des catégories qui ont été définies; dans ce cas, la matière première pour aliments des animaux, désignée par son nom spécifique, est citée dans son ordre d'importance pondérale par rapport aux catégories.
- 4) L'étiquetage des aliments composés pour animaux familiers peut, en outre, mettre en relief la présence ou la faible teneur d'une ou de plusieurs matières premières pour aliments des animaux qui sont essentielles pour la caractérisation d'un aliment. Dans ce cas, la teneur minimale ou la teneur maximale exprimée en pourcentage de poids, dans laquelle la ou les matières premières pour aliments des animaux ont été mises en oeuvre, doit être clairement indiquée, soit en regard de la déclaration mettant en relief la ou les matières premières pour aliments des animaux indiquées, soit dans la liste des matières premières pour aliments des animaux, soit en mentionnant la ou les matières premières pour aliments des animaux et le ou les pourcentages en poids en regard de la catégorie des matières premières pour aliments des animaux correspondante.

Art. 18.

- 1) La date de durabilité minimale est annoncée par les mentions ci-après:
 - "à utiliser avant ...", suivie de l'indication de la date (jour, mois et année), pour les aliments microbiologiquement très périssables.
 - "à utiliser de préférence avant ...", suivie de l'indication de la date (mois et année) pour les autres aliments.

Dans le cas où d'autres dispositions communautaires concernant les aliments composés pour animaux requièrent l'indication d'une date de durabilité minimale, une seule date doit être indiquée, à savoir celle qui vient à échéance la première.
- 2) La date de fabrication est annoncée par la mention ci-après:

"Fabriqué... (X jours, mois ou année(s) avant la date de durabilité minimale indiquée".

En cas d'application de l'article 14, paragraphe 5, point d), la mention précitée est suivie de l'indication de l'endroit où la date de durabilité figure.

Art. 19. Des informations autres que celles prévues par le présent règlement peuvent être fournies par le responsable des indications d'étiquetage de l'aliment composé.

Toutefois, ces informations:

- ne peuvent viser à déclarer la présence ou la teneur de constituants analytiques autres que ceux dont la déclaration est prévue aux articles 16 et 17 ou autres que ceux dont la déclaration est prévue à l'art. 27 du présent règlement,
- ne doivent pas induire l'utilisateur en erreur, notamment en attribuant à l'aliment des effets ou propriétés qu'il ne posséderait pas ou en suggérant que l'aliment possède des caractéristiques particulières alors que tous les aliments similaires possèdent ces mêmes caractéristiques,
- ne doivent pas se référer à des propriétés de prévention, de traitement ou de guérison d'une maladie,

- doivent se rapporter à des éléments objectifs ou mesurables qui peuvent être justifiés,
- doivent être nettement séparées de toutes les indications visées aux articles 16, 17, et 18.

Art. 20.

- 1) Les dispositions des rubriques de la partie A "Généralités" de l'annexe I doivent être respectées.
- 2) Les principales matières premières pour aliments des animaux visées à la partie B de l'annexe I ne peuvent être déclarées en tant que telles que sous les dénominations qui y sont prévues et à condition qu'elles répondent aux descriptions et aux éventuelles exigences minimales de composition qui y sont données.

Art. 21. Lors de la commercialisation des aliments composés, les dispositions générales visées à l'annexe II, partie A, sont d'application.

Chapitre VI. -

Catégories, matières premières pour aliments des animaux et matières premières pour aliments des animaux non autorisés

Art. 22.

- 1) Pour les aliments composés pour animaux autres que des animaux familiers, et dans le cas où, conformément à l'article 17, alinéa 3, l'indication du nom spécifique d'une matière première pour aliments des animaux est remplacée par la mention de la catégorie à laquelle la matière première pour aliments des animaux appartient, seules les catégories définies à l'annexe III peuvent être indiquées sur l'emballage, sur le récipient ou sur l'étiquette.
- 2) Pour les aliments composés destinés à des animaux familiers, seules les catégories définies à l'annexe IV peuvent être indiquées sur l'emballage, sur le récipient ou sur l'étiquette des aliments composés pour animaux familiers.

Art. 23. Dans le cas d'aliments composés destinés à des animaux autres que les animaux familiers, les matières premières pour aliments des animaux énumérées à la partie B de l'annexe V ne peuvent être déclarées sur l'emballage, sur le récipient ou sur l'étiquette fixée à celui-ci que sous les dénominations qui y sont prévues et pour autant qu'elles répondent aux descriptions qui y sont données ainsi qu'aux exigences de composition éventuellement fixées.

Les dispositions de la partie A "Généralités" de l'annexe V doivent être respectées.

Art. 24. L'utilisation des matières premières pour aliments des animaux énumérées à l'annexe VI est interdite dans les aliments composés pour animaux.

Cette interdiction s'applique sans préjudice des dispositions concernant les microorganismes dans les aliments des animaux, des mesures nationales visées à l'article 1er, paragraphe 2 de la directive No 90/667/CE, ainsi que des articles 18 et 10 du présent règlement.

Chapitre VII. - **Aliments diététiques**

Art. 25.

- 1) Le présent chapitre concerne les aliments pour animaux visant des objectifs nutritionnels particuliers.
- 2) Les aliments pour animaux visant des objectifs nutritionnels particuliers ne peuvent être mis sur le marché que:
 - s'ils satisfont aux conditions visées à l'article 26,
 - s'ils sont étiquetés conformément à l'article 27 et
 - si la destination est citée dans la partie B de l'annexe VII, conformément à l'article 28, et qu'ils satisfont aux conditions définies dans ladite partie B. Les dispositions de la partie A: "Dispositions générales" de l'annexe VII doivent être respectées.

Art. 26. La nature ou la composition des aliments visés à l'article 25, paragraphe 1, doit être telle qu'ils soient appropriés à l'objectif nutritionnel particulier auquel ils sont destinés.

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

- 1) Les mentions supplémentaires ci-après doivent figurer, dans le cadre réservé à cet effet, sur l'emballage, sur le récipient ou sur l'étiquette des aliments visés à l'article 25, paragraphe 1:
 - a) le qualificatif "diététique" accompagnant la dénomination de l'aliment;
 - b) la destination précise, à savoir l'objectif nutritionnel particulier;
 - c) l'indication des caractéristiques nutritionnelles essentielles de l'aliment;
 - d) les déclarations prévues à la colonne 4 de l'annexe et concernant l'objectif nutritionnel particulier;
 - e) la durée d'utilisation recommandée de l'aliment.

Les indications visées aux points a) à e) doivent répondre au contenu de la liste des destinations figurant à l'annexe VII partie B et aux dispositions générales de l'annexe VII partie A;

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

- 3) Sans préjudice des dispositions de l'article 14, alinéa 3, l'étiquetage des aliments visés à l'article 25, paragraphe 1 peut faire référence à un état pathologique spécifique, dans la mesure où cet état correspond à l'objectif nutritionnel défini dans la liste de destinations établie par le présent règlement;
- 4) L'étiquette ou le mode d'emploi des aliments visés à l'article 25, paragraphe 1 doit porter la mention "Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un spécialiste".
Il peut, toutefois, être stipulé dans la liste des destinations figurant à l'annexe VII que cette déclaration est remplacée, pour des aliments diététiques déterminés, par une recommandation visant à solliciter l'avis préalable d'un vétérinaire;
- 5) Les dispositions de l'article 14, alinéa 3 s'appliquent également aux aliments visés à l'article 25, paragraphe 1, destinés à des animaux autres que les animaux familiers;
- 6) L'étiquetage des aliments visés à l'article 25, paragraphe 1 peut, en outre, mettre en relief la présence ou la faible teneur d'un ou de plusieurs constituants analytiques qui caractérisent l'aliment. Dans ce cas, la teneur minimale ou la teneur maximale du ou des constituants analytiques exprimée en pourcentage en poids de l'aliment doit être clairement indiquée dans la liste des constituants analytiques déclarées;
- 7) Le qualificatif "diététique" est réservé aux seuls aliments pour animaux visés à l'article 25, paragraphe 1.
Les qualificatifs autres que "diététique" sont interdits dans l'étiquetage et la présentation de ces aliments;
- 8) Nonobstant les dispositions de l'article 14, alinéa 3, la déclaration des matières premières pour aliments des animaux peut être fournie sous forme de catégories regroupant plusieurs matières premières pour aliments des animaux, même si la déclaration de certaines matières premières pour aliments des animaux par leur nom spécifique est requise pour justifier les caractéristiques nutritionnelles de l'aliment.

Art. 28. Les aliments pour animaux visés par l'article 25, paragraphe 1 ne peuvent faire l'objet, pour des raisons liées aux dispositions figurant dans le présent règlement, de restrictions de commercialisation autre que celles qui sont prévues par le présent règlement.

Art. 29. S'il est constaté que l'emploi d'un aliment visé à l'article 25 paragraphe 1, ou son utilisation dans les conditions prévues, présente un danger pour la santé animale ou humaine ou pour l'environnement, la Commission en est immédiatement informée, sur la base d'une motivation circonstanciée.

Art. 30. Au cours de la fabrication ou de la commercialisation, le contrôle officiel du respect des conditions prévues par le présent règlement est effectué par sondage.

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

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

Chapitre VIII. - Dispositions transitoires

Art. 31. Les aliments composés pour animaux qui ont été fabriqués avant la date de la parution du présent règlement, conformément à la réglementation alors en vigueur et ne répondant pas aux dispositions du présent règlement, peuvent encore être commercialisés pendant un délai de trois mois à partir de l'entrée en vigueur du présent règlement.

Art. 32. Les personnes qui font le commerce d'aliments des animaux disposent d'un délai de trois mois à partir de l'entrée en vigueur du présent règlement pour écouler leur stocks non conformes à la nouvelle réglementation.

Chapitre IX. - Surveillance et sanctions pénales

Art. 33. La surveillance des mesures prévues au présent règlement est assurée, conformément aux dispositions des articles 3 et 4 de la loi modifiée du 19 mai 1983 portant réglementation de la fabrication et de la commercialisation des aliments des animaux.

Art. 34. Pour autant que les instances communautaires aient arrêté des méthodes d'échantillonnage et d'analyse pour le contrôle officiel des aliments des animaux, ces méthodes sont d'application. Pour autant que cela ne soit pas le cas, un règlement grand-ducal peut fixer de telles méthodes.

Art. 35. Les infractions aux dispositions du présent règlement sont punies conformément aux dispositions des articles 5 et 6 de la loi modifiée du 19 mai 1983 précitée.

Les tribunaux peuvent prononcer la confiscation des produits non conformes aux dispositions du présent règlement.

Art. 36. Le règlement grand-ducal du 25 novembre 1994 concernant la fabrication et la commercialisation des aliments des animaux est abrogé.

Art. 37. Notre Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural, Notre Ministre de la Santé et Notre Ministre de la Justice sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial.

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

Le Ministre de la Santé,
Georges Wohlfart

Le Ministre de la Justice,
Luc Frieden

Palais de Luxembourg, le 5 février 1999.

Pour le Grand-Duc:
Son Lieutenant-Représentant

Henri
Grand-Duc héritier

Dir. 96/25, 96/24 et 95/69.

ANNEXE I

Matières premières pour aliments des animaux

PARTIE A

Généralités

I. Notes explicatives

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 la pureté botanique

1. La pureté botanique des produits et sous-produits énumérés aux parties B et C doit atteindre au moins 95 %, sauf si une teneur différente y est mentionnée.
2. Sont considérés comme impuretés botaniques:
 - a) les impuretés naturelles, mais inoffensives (par exemple la paille ou les débris de paille, les graines d'autres espèces cultivées ou les graines de mauvaises herbes);
 - b) les résidus inoffensifs d'autres graines ou fruits oléagineux provenant d'un processus de fabrication antérieur, pour autant que leur teneur n'excède pas 0,5 %.
3. Les teneurs exprimées se réfèrent au poids du produit et sous-produit tels quels.

III. Dispositions concernant les dénominations

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

IV. Dispositions concernant le glossaire

Le glossaire ci-après décrit les principaux procédés utilisés pour la fabrication des 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.

Procédé	Définition	Nom commun/qualificatif
Concentration	Accroissement de certaines teneurs par élimination de l'eau ou d'autres composants	Concentré
Décortilage (1)	Élimination des couches extérieures des grains, graines, fruits, noix, etc.	Décortiqué
Séchage	Déshydratation artificielle ou naturelle en vue de conserver le produit	Séché (au soleil ou artificiellement)
Extraction	Enlèvement soit à l'aide d'un solvant organique de la matière grasse ou de l'huile de certaines substances soit à l'aide d'un solvant aqueux du sucre ou d'autres composants hydrosolubles. En cas d'utilisation d'un solvant organique, 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)
Extrusion	Compression ou propulsion sous pression d'une substance au travers d'orifices. Voir aussi prégélatinisation	Extrudé
Floconnage	Aplatissage d'un produit traité par la chaleur humide	Flocons
Mouture sèche	Traitement physique du grain en vue de réduire la taille des particules et de faciliter la séparation des composants du grain (notamment la farine, le son et les remoulages)	Farine, son, remoulages
Traitement thermique/chauffage	Terme général couvrant divers traitements thermiques effectués sous certaines conditions particulières afin d'influencer la valeur nutritionnelle ou la structure de la substance	Toasté, cuit, soufflé, traité thermiquement
Hydrogénation	Traitement appliqué aux huiles et graisses en vue d'en augmenter le point de fusion	Hydrogéné
Hydrolyse	Dégradation en constituants chimiques simples par traitement approprié à l'eau et, éventuellement, soit avec des enzymes, soit avec un acide ou une base	Hydrolysé
Pressage	Enlèvement par extraction mécanique (presse à vis ou autre), éventuellement sous léger traitement thermique, de la matière grasse ou de l'huile des substances oléagineuses, ou encore du jus de fruits ou d'autres produits végétaux	Tourteau de pression (2) (dans le cas des substances oléagineuses) Pulpe, marc (pour fruits, etc.)
Agglomération/granulation	Compression par passage dans une filière	Granulé
Prégélatinisation	Modification de l'amidon pour accroître significativement sa capacité de gonflement dans l'eau froide	Prégélatinisé
Raffinage	Élimination d'impuretés dans les sucres, les huiles ou d'autres substances naturelles par un traitement chimique/physique	Raffiné
Mouture humide	Séparation mécanique des éléments constitutifs du noyau/grain après trempage à l'eau contenant éventuellement de l'anhydride sulfureux de soufre en vue de l'extraction de l'amidon	Germe, gluten, amidon

- (1) Le terme «décorticage» peut, selon le cas, être remplacé par le terme «dépelliculage» ou le terme «écossage». Dans ce cas, le qualificatif commun «dépelliculé» ou «écossé» devrait être utilisé.
- (2) Si nécessaire, l'expression «tourteau de pression» peut être remplacé par le simple terme «tourteau»

V. 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. Sous réserve des dispositions de l'article 3 et de l'article 6 paragraphe 3 point b) de la directive et pour autant qu'une autre teneur n'est pas fixée à la partie B de la présente annexe, la teneur en eau de la matière première pour aliments des animaux doit être déclarée dans les cas où elle dépasse 14,5 % du poids de la matière première. Dans le cas de matières premières pour aliments des animaux dont la teneur en humidité ne dépasse pas la limite susmentionnée, cette teneur doit être déclarée à la demande de l'acheteur.
3. Sous réserve des dispositions de l'article 3 de la directive et pour autant qu'une autre teneur n'est pas fixée à la partie B de la présente annexe, 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.

VI. Dispositions concernant les agents dénaturants ou liants

Lorsque les produits visés dans la colonne 2 de la partie B ou la colonne 1 de la partie C de la présente annexe sont utilisés pour dénaturer ou lier des matières premières pour aliments des animaux, les indications suivantes doivent être données:

- agents dénaturants: nature et quantité des produits utilisés.
- agents liants: nature des produits utilisés.

Pour ce qui est des agents liants, la quantité utilisée ne doit pas dépasser 3 % du poids total.

VII. Dispositions concernant les tolérances minimales indiquées ou à déclarer conformément aux parties B et C

Si un contrôle officiel au sens de l'article 12 de la directive fait apparaître entre la composition d'une matière première pour aliments des animaux et la composition déclarée un écart susceptible de réduire la valeur de cette matière première, les tolérances applicables sont au moins les suivantes:

- a) protéine brute:
 - 2 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 20 %,
 - 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 20 % (jusqu'à 10 %),
 - 1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 10 %;
- b) sucres totaux, sucres réducteurs, saccharose, lactose et glucose (dextrose):
 - 2 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 20 %,
 - 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 20 % (jusqu'à 5 %),
 - 0,5 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 5 %;
- c) amidon et inuline:
 - 3 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 30 %,
 - 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 30 % (jusqu'à 10 %),
 - 1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 10 %;
- d) matières grasses brutes:
 - 1,8 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 15 %,
 - 12 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 15 % (jusqu'à 5 %),
 - 0,6 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 5 %;
- e) cellulose brute:
 - 2,1 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 14 %,
 - 15 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 14 % (jusqu'à 6 %),
 - 0,9 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 6 %;
- f) humidité et cendres brutes:
 - 1 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 10 %,
 - 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 10 % (jusqu'à 5 %),
 - 0,5 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 5 %;
- g) total de phosphore, sodium, carbonate de calcium, calcium, magnésium, indice d'acide et matières insolubles dans l'éther de pétrole:
 - 1,5 % unité pour les teneurs (valeurs) déclarées égales ou supérieures à 15 % (15),
 - 10 % de la teneur (valeur) déclarée pour les teneurs (valeurs) déclarées inférieures à 15 % (15) [jusqu'à 2 % (2)],
 - 0,2 unité pour les teneurs (valeurs) déclarées inférieures à 2 % (2);
- h) cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique et chlorures inférieures en NaCl:

- 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 3 %,
- 0,3 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 3 %;
- i) carotène, vitamine A et xanthophylle:
 - 30 % de la teneur déclarée;
- j) méthionine, lysine et bases azotées volatiles:
 - 20 % de la teneur déclarée.

VIII. Étiquetage des matières premières pour aliments des animaux constituées de produits protéiques provenant de tissus de mammifères

L'étiquetage des matières premières pour aliments des animaux constituées de produits protéiques provenant de tissus de mammifères doit comprendre l'indication suivante: " Cette matière première pour aliments des animaux est constituée de produits protéiques provenant de tissus de mammifères interdits pour l'alimentation des ruminants. "

Cette disposition ne s'applique pas:

- au lait et aux produits laitiers,
- à la gélatine
- aux acides aminés obtenus à partir de peaux par un procédé qui comprend une exposition des matières à un pH de 1 à 2, suivi par un pH > 11, lui-même suivi par l'application d'un traitement par la chaleur à 140°C pendant trente minutes à 3 bars.
- au phosphate bicalcique dérivé d'os dégraissés et
- au plasma déshydraté et à d'autres produits sanguins.

PARTIE B

Liste non exclusive des principales matières premières pour aliments des animaux

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

No	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1	2	3	4
1.01	Avoine	Grains de <i>Avena sativa</i> L. et d'autres espèces cultivées d'avoine sp	
1.02	Flocons d'avoine	Produit obtenu par traitement à la vapeur et aplatissage d'avoine décortiquée. Il peut contenir une faible proportion de tégu-ments 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	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
1.08	Son de riz (farine fourragère brune de riz)	Sous-produit obtenu lors du premier polissage du riz cargo. Il est constitué de pellicules argentées, de particules de la couche d'aleurone, d'endosperme et de germes	Cellulose brute
1.09	Son de riz (farine fourragère blanche de riz)	Sous-produit obtenu lors du second polissage du riz cargo. Il est constitué principalement de particules d'endosperme, de la couche d'aleurone et de germes	Cellulose brute

1.10	Son de riz contenant du carbonate de calcium	Sous-produit obtenu lors du polissage du riz cargo. Il est constitué principalement de pellicules argentées, de particules de la couche d'aleurone, d'endosperme, de germes et, dans une faible mesure, de carbonate de calcium provenant du processus de fabrication (teneur maximale en CaCO_3 : 3%)	Cellulose brute
1.11	Farine fourragère de riz précuit	Sous-produit obtenu lors du polissage du riz cargo précuit. Il est constitué principalement de pellicules argentées, de particules de la couche d'aleurone, d'endosperme, de germes et, dans une faible mesure, de carbonate de calcium provenant du processus de fabrication. (teneur maximale en CaCO_3 : 3 %)	Cellulose brute
1.12	Tourteau de pression de germes de riz	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de germes de riz auxquels des parties de l'endosperme et du testa adhèrent encore	Protéine brute Graisses brutes Cellulose brute
1.13	Tourteau d'extraction 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
1.14	Amidon de riz	Amidon de riz techniquement pur	Amidon
1.15	Millet	Grains de <i>Panicum miliaceum</i> L	
1.16	Seigle	Grains de <i>Secale cereale</i> L.	
1.17	Remoulage de seigle	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	Cellulose brute
1.18	Rebulet de seigle	Sous-produit de la fabrication de farine, obtenu à partir de seigle nettoyé. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains débarrassés de l'endosperme dans une moindre mesure que le son de seigle	Cellulose brute
1.19	Son de seigle	Sous-produit de la fabrication de farine à partir de seigle nettoyé. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains débarrassés de la plus grande partie de l'endosperme	Cellulose brute
1.20	Sorgho	Grains de <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench s.l.	
1.21	Blé	Grains de <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. et d'autres grains nus d'espèces cultivées de blé	
1.22	Farine basse de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine 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	Cellulose brute
1.23	Remoulage de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine à partir de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains dont on a enlevé moins d'endosperme que dans le son de blé	Cellulose brute
1.24	Son de blé ⁽¹⁾	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine à partir de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains dont la plus grande partie de l'endosperme a été enlevée	Cellulose brute
1.25	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'enve-	Protéine brute Graisses brutes

		loppes	
1.26	Gluten de blé	Sous-produit séché de l'amidonnerie de blé. Il est constitué principalement de gluten obtenu lors de la séparation de l'amidon	Protéine brute
1.27	Aliments de gluten de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication d'amidon de blé, composé de son et de gluten; on peut y ajouter des composants des eaux de trempe et une petite quantité de germes dont on a extrait l'huile	Protéine brute Amidon
1.28	Amidon de blé	Amidon de blé techniquement pur	Amidon
1.29	Épeautre	Grains d'épeautre <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum diocum</i> , Schrank, <i>Triticum monococu</i>	
1.30	Triticale	Grains de l'hybride <i>Triticum X Secale</i>	
1.31	Maïs	Grains de <i>Zea mays</i> L.	
1.32	Farine fourragère de maïs	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine ou de la semoule de maïs. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et de particules de grains dont on a enlevé moins d'endosperme que dans le son de maïs	Cellulose brute
1.33	Son de maïs	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine ou de la semoule de maïs. Il est constitué principalement d'enveloppes et de quelques fragments de germes de maïs, et de fragments d'endosperme	Cellulose brute
1.34	Tourteau de pression de germes de maïs	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de germes de maïs transformés par voie sèche ou humide, auxquels des parties de l'endosperme et du testa peuvent encore adhérer	Protéine brute Graisses brutes
1.35	Tourteau d'extraction de germes de maïs	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de germes de maïs transformés par voie sèche ou humide, auxquels des parties de l'endosperme ou du testa peuvent encore adhérer	Protéine brute
1.36	Aliment de gluten ⁽²⁾ de maïs	Sous-produit de l'amidonnerie de maïs. Il est constitué de son et de gluten auxquels peuvent être ajoutés les composants des eaux de trempe et une petite quantité de germes dont on a extrait l'huile	Protéine brute Amidon
1.37	Gluten de maïs	Sous-produit séché de l'amidonnerie de maïs. Il est constitué principalement de gluten résultant de la séparation de l'amidon	Protéine brute
1.38	Amidon de maïs	Amidon de maïs techniquement pur	
1.39	Amidon de maïs pré-gélatinisé ⁽³⁾	Amidon de maïs modifié par un traitement thermique qui présente la propriété de gonfler au contact de l'eau froide	Amidon
1.40	Radicelles de malt	Sous-produit de malterie constitué essentiellement de radiculles séchées de céréales germées	Protéine brute
1.41	Drêches 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
1.42	Drêches séchées de distillerie	Sous-produit de la distillation de l'alcool obtenu par séchage des résidus de grains fermentés	Protéine brute
1.43	Drêches foncées de distillerie ⁽⁴⁾	Sous-produit de distillerie obtenu par séchage des résidus de grains fermentés auxquels une partie du sirop ou des résidus évaporés des eaux de trempe ont été ajoutés	Protéine brute

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

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

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

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

2. Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits			
No	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1	2	3	4
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 % sur 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 % sur 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 (1)	Graines de colza <i>Brassica napus</i> L. ssp. <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 campestris</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. (pureté botanique minimale 94 %)	
2.06	Tourteau de pression de colza (1)	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de colza (teneur minimale en pureté botanique 94 %)	Protéine brute Graisses brutes Cellulose brute
2.07	Tourteau d'extraction de colza (1)	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de colza (teneur minimale en pureté botanique 94 %)	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 du 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) du cocotier	Protéine brute de la noix
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 melano-cocca</i> auct.), débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses	Protéine brute Cellulose brute Graisses brutes
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	Soja, cuit	Graines de soja <i>Glycine max.</i> L. Merr. ayant subi un traitement thermique approprié	
2.15	Tourteau d'extraction de soja, cuit	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de soja ayant subi un traitement thermique approprié (teneur maximale en cellulose brute 8 % sur matière sèche)	Protéine brute (teneur maxi-

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	Protéine brute Cellulose brute
2.17	Concentré protéique de soja	Produit obtenu par extraction de graines de soja dépelliculées, ayant subi une nouvelle extraction pour réduire tractif non azoté	Protéine brute le taux d'ex-
2.18	Huile (de graines) de soja	Produit composé d'huile de graines de soja	
2.19	Pellicules (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 Cellulose brute Graisses brutes
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 % sèche)	Protéine brute Cellulose brute sur matière
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 Cellulose brute Graisses brutes
2.23	Tourteau de pression de graines de niger	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de niger <i>Guizotia abyssinica</i> (Lf) Cas. (cendres insolubles dans HCL: au maximum 3,4 %)	Protéine brute Graisses brutes
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 % sur 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 %)	
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 Cellulose brute Graisses brutes
2.32	Tourteau d'extraction de cacao partiellement décortiqué	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de fèves séchées et grillées de cacao <i>Theobroma cacao</i> L.débarrassées partiellement de leurs coques	Protéine brute

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

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

No	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1	2	3	4
3.01	Pois chiches	Graines de <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.02	Farine d'extraction de guar	Sous-produit obtenu par extraction du mucilage à partir des graines de <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.)Taub.	Protéine brute
3.03	Ers	Graines de <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.04	Gesse (1)	Graines de <i>Lathyrus sativus</i> L., soumises à un traitement thermique approprié	
3.05	Lentilles	Graines de <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik	
3.06	Lupin doux	Graines de <i>Lupinus</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 pois. Il est constitué essentiellement de particules d'en-dosperme et, dans une moindre mesure, de pellicules	Protéine pure 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	Cellulose brute
3.11	Fèves et féveroles	Graines de <i>Vicia faba</i> L.ssp.faba var.equina Pers.et var.minuta (Alef.) Mansf.	
3.12	Jarosse	Graines de <i>Vicia monanthos</i> Desf.	
3.13	Vesce	Graines de <i>Vicia sativa</i> L.var.sativa et d'autres variétés	

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

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

No	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1	2	3	4
4.01	Pulpe de betterave (sucrière)	Sous-produit de la fabrication du sucre constitué de morceau extraits et séchés de betterave sucrière <i>Beta vulgaris</i> L.spp.vulgaris var.altissima Doell. (teneur maximale en cendres insolubles dans HCL: 3,5 % dans la matière sèche)	Sucres totaux exprimés en saccharose
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. (teneur maximale en humidité: 25%)	Sucres totaux exprimés en saccharose
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	Sucres totaux exprimés en saccharose
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 d'acide citrique ou d'autres substances organiques	Protéine brute ANP

4.05	Sucre (de betterave) (1)	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
4.07	Manioc	Racines de <i>Manihot esculenta</i> Crantz, quelle qu'en soit la présentation	Amidon
4.08	Amidon de manioc pré-gélatinisé	Amidon obtenu à partir des racines de manioc, fortement expansé par l'application d'un traitement thermique approprié	Amidon
4.09	Pulpe de pommes de terre	Résidu solide de l'extraction de la fécule 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

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

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

No	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1	2	3	4
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	Pulpe de pomme	Sous-produit obtenu par pression des pommes <i>Malus</i> spp. lors de la fabrication de jus de pommes	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	Marc de raisins	Sous-produit de transformation du raisin <i>Vitis vinifera</i> L. après pressurage du jus	Cellulose brute
5.06	Pépins de raisins, extraits	Sous-produit de la transformation du raisin composé de pépins de raisins, extraits pratiquement exempts d'autres composants	Cellulose brute

6. Fourrages, y compris fourrages grossiers

No	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1	2	3	4
6.01	Farine de luzerne (1)	Produit obtenu par séchage et mouture de jeunes plantes de luzerne <i>Medicago sativa</i> L. et <i>Medicago varia</i> Martyn (teneur minimale en pureté botanique 80 %); (cendres insolubles dans HCl: au maximum 4 %)	Protéine brute Cellulose brute
6.02	Marc de luzerne	Sous-produit séché obtenu après séparation de jus de luzerne par pression	Protéine brute
6.03	Concentré protéinique 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(1).	Produit obtenu par séchage et mouture de jeunes plantes de trèfle <i>Trifolium</i> spp. (teneur minimale en pureté botanique 80%); (cendres insolubles dans HCl: au maximum 3,4 %)	Protéine brute Cellulose brute
6.05	Farine d'herbe(1).	Produit obtenu par séchage et mouture de jeunes plantes fourragères. (cendres insolubles dans HCl: au maximum 3,4 %)	Protéine brute Cellulose brute
6.06.	Paille de blé	Paille de blé	
6.07	Paille de céréales(2) traitée	Produit obtenu par un traitement approprié de la paille de céréales	Protéine brute ANP en cas de traitement à l'ammoniaque Sodium en cas de traitement au NaOH

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

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

7. Autres plantes, leurs produits et sous-produits

No	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1	2	3	4
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.(teneur maximale en humidité: 25 %)	Sucres totaux exprimés en saccharose
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 ANP
7.03	Sucre (de canne)(1)	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

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

8. Produits laitiers

No	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1	2	3	4
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
8.02	Babeurre en poudre	Produit obtenu par séchage du liquide séparé durant le batage du beurre	Protéine brute Graisses brutes Lactose
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
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

8.05	Protéine de lactosérum en poudre (1)	Produit obtenu par séchage des composés protéiques extraits du lactosérum ou du lait par traitement chimique ou physique	Protéine brute
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 pré-sure	Protéine brute
8.07	Lactose en poudre	Le sucre séparé du lait ou du lactosérum par purification et séchage	Lactose

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

9. Produits d'animaux terrestres

No	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1	2	3	4
9.01	Farine de viande (1)	Produit obtenu par chauffage, séchage et mouture d'animaux ou de parties d'animaux terrestres à sang chaud, le cas échéant partiellement dégraissés par extraction ou séparation physique. Il doit être pratiquement exempt de corne, de soies, de poils et de plumes ainsi que du contenu de l'appareil digestif. (teneur minimale en protéine brute 50 % sur matière sèche) (cendres insolubles dans HCl: au maximum 2,2 %)	Protéine brute Graisses brutes Cendres brutes
9.02	Farine de viande osseuse (1)	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 soie, de poils et de plumes ainsi que du contenu de l'appareil digestif	Protéine brute Graisses brutes Cendres brutes
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
9.04	Cretons de viande	Produit résiduaire de la fabrication de suif ou d'autres graisses d'origine animale extraites ou séparées physiquement	Protéine brute Graisses brutes
9.05	Déchets d'abattage de volaille (1)	Produit obtenu par séchage et mouture de déchets de volailles abattues. Il doit être pratiquement exempt de plumes. (cendres insolubles dans HCl: au maximum 3,3 %)	Protéine brute Graisses brutes Cendres brutes
9.06	Farine de plumes hydrolysées	Produit obtenu par hydrolyse, séchage et mouture de plumes de volaille. (cendres insolubles dans HCl: au maximum 3,4 %)	Protéine brute
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
9.08	Graisses animales	Produit constitué de graisses d'animaux terrestres à sang chaud	

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

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

No	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1	2	3	4
10.01	Farine de poissons (1)	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. (cendres insolubles dans HCl: au maximum 2,2 %)	Protéine brute Graisses brutes Cendres brutes
10.02	Soluble de poissons concentré	Produit stabilisé composé de jus obtenu lors de la fabrication de farine de poissons, dont une grande partie de l'huile et une certaine proportion d'eau ont été enlevées	Protéine brute
10.03	Huile de poissons	Huile obtenue à partir de poissons	
10.04	Huile de poissons, raffinée, hydrogénée	Huile obtenue à partir de poissons, raffinée et soumise à hydrogénéation	Indice d'iode

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

11. Minéraux

No	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1	2	3	4
11.01	Carbonate de calcium (1)	Produit obtenu par mouture de sources de carbonate de calcium, telles que roche calcaire, coquille d'huître ou de moule, ou par précipitation à partir d'une solution acide. (cendres insolubles dans HCl: au maximum 5 %)	Calcium Cendres insolubles dans le HCl
11.02	Carbonate de calcium et de magnésium	Mélange naturel de carbonate de calcium et de magnésium	Calcium Magnésium
11.03	Algues marines calcaires	Produit d'origine naturelle obtenu à partir d'algues marines calcaires broyées ou transformées en granulés. (cendres insolubles dans HCl: au maximum 5 %)	Calcium Cendres insolubles dans le HCl
11.04	Oxyde de magnésium	Oxyde de magnésium techniquement pur (MgO)	Magnésium
11.05	Kiesérite	Sulfate de magnésium naturel (MgSO ₄ .H ₂ O)	Magnésium
11.06	Phosphate bicalcique (2)	Hydrogénophosphate de calcium précipité à partir d'os ou de matières inorganiques (CaHPO ₄ . xH ₂ O)	Calcium Phosphore total
11.07	Phosphate monocalcique	Produit obtenu chimiquement et composé de quantités égales de phosphate bicalcique et de phosphate monocalcique	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 et moulus	Phosphore total Calcium
11.10	Phosphore monocalcique	Bis-(dihydrogénophosphate) de calcium techniquement pur [Ca(H ₂ PO ₄) ₂ .xH ₂ O]	Phosphore total Calcium
11.11	Phosphate de calcium et de magnésium	Phosphate de calcium et de magnésium techniquement pur	Magnésium Phosphore total
11.12	Phosphate monoammonique	Phosphate monoammonique techniquement pur (NH ₄ H ₂ PO ₄)	Azote total Phosphore total

11.13	Chlorure de sodium ⁽¹⁾	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

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

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

12. Divers

No	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1	2	3	4
12.01	Résidus de boulangerie ou de la fabrication de pâtes	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de bis-cuits, gâteaux, pain ou pâtes	Amidon Sucres totaux exprimés en saccharose
12.02	Résidus de confiserie	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de chocolat, sucreries et autres produits de confiserie	Amidon Sucres totaux exprimés en saccharose
12.03	Acides gras	Sous-produit obtenu lors de la désacidification, au moyen de lessive ou par distillation, d'huiles et graisses d'origine végétale ou animale non spécifiée	Graisses brutes
12.04	Sels d'acides gras ⁽¹⁾	Produit obtenu par saponification d'acides gras à l'aide d'hydroxyde de calcium, de sodium ou de potassium	Graisses brutes Ca (ou Na ou K, selon le cas)

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

PARTIE C

Dispositions concernant la déclaration relative à certains composants de matières premières ne figurant pas dans la liste

Pour ce qui est des matières premières pour aliments des animaux mises en circulation et 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 conformément à l'article 5 paragraphe 1 point d) de la directive.

Catégorie de matières premières	Déclarations obligatoires
1	2
Grains de céréales	
Produits et sous-produits de grains de céréales	Amidon si > 20 % Protéine brute si > 10 % Graisses brutes si > 5 % Cellulose brute
Graines ou fruits oléagineux	
Produits et sous-produits de graines ou fruits oléagineux	Protéine brute Graisses brutes si > 5 % Cellulose brute
Graines de légumineuses	

Produits et sous-produits de graines de légumineuses	Protéine brute Cellulose brute
Tubercules et racines	
Produits et sous-produits de tubercules et racines	Amidon Cellulose brute
Produits et sous-produits de la transformation de la betterave sucrière	Cellulose brute Sucres totaux exprimés en saccharose
Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits	Protéine brute Cellulose brute
Fourrages, y compris les fourrages grossiers	Protéine brute Cellulose brute
Autres plantes, leurs produits et sous-produits	Protéine brute Cellulose brute
Produits et sous-produits de la transformation de la canne à sucre	Protéine brute Cellulose brute Sucres totaux exprimés en saccharose
Produits laitiers	Protéine brute
Produits laitiers à forte teneur en lactose	Protéine brute Lactose
Produits d'animaux terrestres	Protéine brute si > 10 % Graisses brutes si > 5 %
Poissons, autres animaux marins, leurs produits et sous-produits	Protéine brute si > 10 % Graisses brutes si > 5 %
Minéraux	Minéraux utilisés
Divers	Protéine brute si > 10 % Cellulose brute Graisses brutes si > 10 % Amidon si > 30 % Sucres totaux exprimés en saccharose si > 10 %

ANNEXE II

Aliments composés

Partie A

Dispositions générales

1. Les teneurs indiquées ou à déclarer se réfèrent au poids de l'aliment composé tel quel, sauf indications contraires.
2. La teneur en eau de l'aliment doit être déclarée dans le cas où elle dépasse:
 - 7 % dans les aliments d'allaitement et autres aliments composés ayant une teneur en produits laitiers supérieure à 40 %,
 - 5 % dans les aliments minéraux ne contenant pas de substances organiques,
 - 10 % dans les aliments minéraux contenant des substances organiques,
 - 14 % dans les autres aliments composés.

Dans le cas d'aliments composés dont la teneur en humidité ne dépasse pas les limites mentionnées dans les alinéas précédents, cette teneur peut également être déclarée.
3. La teneur en cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique ne doit pas dépasser 3,3 % par rapport à la

matière sèche, dans le cas des aliments composés contenant principalement des sous-produits du riz, et 2,2 % par rapport à la matière sèche dans les autres cas.

Toutefois, la teneur de 2,2 % peut être dépassée dans le cas:

- d'aliments composés contenant des agents liants minéraux autorisés,
- d'aliments minéraux,
- d'aliments composés contenant plus de 50 % de cossettes ou de pulpes de betteraves sucrières,
- d'aliments composés destinés aux poissons d'élevage et contenant une teneur en farine de poisson supérieure à 15 %,

et pour autant que cette teneur soit déclarée en pourcentage exprimé par rapport à l'aliment tel quel.

Dans le cas d'aliments composés dont la teneur en cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique ne dépasse pas les limites mentionnées dans les alinéas précédents, cette teneur peut également être déclarée.

4. La teneur en fer des aliments d'allaitement pour veaux d'un poids vif inférieur ou égal à 70 kilogrammes doit atteindre au moins 30 milligrammes par kilogramme d'aliment complet ramené à une teneur en humidité de 12 %.
5. Si, à la suite des contrôles officiels prescrits à l'article 34, on constate un écart entre le résultat du contrôle et la teneur déclarée, les tolérances appliquées en ce qui concerne les aliments composés à l'exception des aliments destinés aux animaux familiers sont, sous réserve des dispositions de l'article 4, au moins les suivantes:
 - 5.1. si la teneur constatée est inférieure à la teneur déclarée:
 - 5.1.1. *protéine brute*:
 - 2 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 20 %,
 - 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 20 % (jusqu'à 10 %),
 - 1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 10 %;
 - 5.1.2. *sucres totaux*:
 - 2 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 20 %,
 - 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 20 % (jusqu'à 10 %),
 - 1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 10 %;
 - 5.1.3. *amidon et sucres totaux plus amidon*:
 - 2,5 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 25 %,
 - 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 25 % (jusqu'à 10 %),
 - 1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 10 %;
 - 5.1.4. *matières grasses brutes*:
 - 1,5 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 15 %,
 - 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 15 % (jusqu'à 8 %),
 - 0,8 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 8 %;
 - 5.1.5. *sodium, potassium et magnésium*
 - 1,5 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 15 %,
 - 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 15 % (jusqu'à 7,5 %),
 - 0,75 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 7,5 % (jusqu'à 5 %),
 - 15 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 5 % (jusqu'à 0,7 %),
 - 0,1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 0,7 %;
 - 5.1.6. *phosphore total et calcium*:
 - 1,2 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 16 %,
 - 7,5 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 16 % (jusqu'à 12 %),
 - 0,9 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 12 % (jusqu'à 6 %),
 - 15 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 6 % (jusqu'à 1 %),
 - 0,15 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 1 %;
 - 5.1.7. *méthionine, lysine et thréonine*:
 - 15 % de la teneur déclarée;
 - 5.1.8. *cystine et tryptophane*:
 - 20 % de la teneur déclarée;
 - 5.2. si la teneur constatée est supérieure à la teneur déclarée:
 - 5.2.1. *humidité*:
 - 1 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 10 %,
 - 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 10 % (jusqu'à 5 %),
 - 0,5 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 5 %;
 - 5.2.2. *cendres brutes*:
 - 1 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 10 %,
 - 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 10 % (jusqu'à 5 %),

- 0,5 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 5 %;
 - 5.2.3. *cellulose brute*:
 - 1,8 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 12 %,
 - 15 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 12 % (jusqu'à 6 %),
 - 0,9 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 6 %;
 - 5.2.4. *cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique*:
 - 1 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 10 %,
 - 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 10 % (jusqu'à 4 %),
 - 0,4 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 4 %;
 - 5.3. si l'écart constaté est opposé à l'écart correspondant visé aux points 5.1 et 5.2.:
 - 5.3.1.
 - protéine brute, matières grasses brutes, sucres totaux, amidon: tolérance double de celle admise pour ces substances du point 5.1;
 - phosphore total, calcium, potassium, magnésium, sodium, cendres brutes, cellulose brute: tolérance triple de celle admise pour ces substances des points 5.1 et 5.2.
 - 6. Si, à la suite des contrôles officiels prescrits à l'article 34, on constate un écart entre le résultat du contrôle et la teneur déclarée, les tolérances appliquées en ce qui concerne les aliments composés destinés aux animaux familiers sont, sous réserve des dispositions de l'article 4, au moins les suivantes:
 - 6.1. si la teneur est inférieure à la teneur déclarée:
 - 6.1.1. *protéine brute*:
 - 3,2 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 20 %,
 - 16 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 20 % (jusqu'à 12,5 %),
 - 2 unités pour les teneurs déclarées inférieures à 12,5 %;
 - 6.1.2. *matières grasses brutes*:
 - 2,5 unités de la teneur déclarée;
 - 6.2. si la teneur constatée est supérieure à la teneur déclarée:
 - 6.2.1. *humidité*:
 - 3 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 40 %,
 - 7,5 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 40 % (jusqu'à 20 %),
 - 1,5 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 20 %;
 - 6.2.2. *cendres brutes*:
 - 1,5 unité de la teneur déclarée;
 - 6.2.3. *cellulose brute*:
 - 1 unité de la teneur déclarée;
 - 6.3. si l'écart constaté est opposé à l'écart correspondant visé aux points 6.1 et 6.2.:
 - 6.3.1. *protéine brute*:
 - tolérance double de celle admise pour cette substance sous 6.1.1.;
 - 6.3.2. *matières grasses brutes*:
 - tolérance identique à celle admise pour cette substance sous 6.1.2.;
 - 6.3.3. *cendres brutes, cellulose brute*:
 - tolérance triple de celle admise pour ces substances sous 6.2.2. et 6.2.3.
 - 7. Etiquetage des aliments composés comprenant des produits protéiques provenant de tissus de mammifères.
 - 7.1. L'étiquetage des aliments composés comportant des produits protéiques provenant de tissus de mammifères et destinés à des animaux autres que les animaux familiers doit comprendre l'indication suivante: " Cet aliment composé contient des produits protéiques provenant de tissus de mammifères interdits pour l'alimentation des ruminants ".
- Cette disposition ne s'applique pas aux aliments composés qui ne contiennent pas d'autres produits protéiques provenant de tissus de mammifères que:
- le lait et les produits laitiers,
 - la gélatine,
 - les acides aminés obtenus à partir de peaux par un procédé qui comprend une exposition des matières à un pH de 1 à 2, suivi par pH>11, lui-même suivi par un traitement à la chaleur à 140°C pendant trente minutes à 3 bars,
 - le phosphate bicalcique dérivé d'os dégraissés
et
 - le plasma déshydraté et d'autres produits sanguins.

Partie B

Déclarations des constituants analytiques

Aliments pour animaux	Constituants analytiques et teneurs	Espèce animale ou catégorie d'animaux		
		Déclarations obligatoires selon l'article 14 paragraphe 1 point f	Déclarations facultatives selon l'article 14 paragraphe 3 point k	
1	2	3	4	
Aliments complets	- Protéine brute	} Animaux, à l'exception des animaux familiers autres que les chiens et les chats	} Animaux, familiers autres que les chiens et les chats	
	- Matières grasses brutes			
	- Cellulose brute			
	- Cendres brutes			
	- Lysine	Porcs	Animaux autres que les porcs	
	- Méthionine	Volailles	Animaux autres que les volailles	
	- Cystine	} Tous les animaux	
	- Thréonine		
	- Tryptophane		
	- Valeur énergétique	Volailles (déclaration selon la méthode CEE)	
		Porcs et ruminants (déclaration selon la méthode officielle nationale)	
	- Amidon	} Tous les animaux	
	- Sucres totaux (saccharose)		
	- Sucres totaux + amidon		
	- Calcium		
	- Sodium		
	- Phosphore		
	- Magnésium		
	- Potassium		
Aliments complémentaires - Minéraux	- Protéine brute	} Tous les animaux	
	- Cellulose brute		
	- Cendres brutes		
	- Matières grasses brutes		
	- Lysine		
	- Méthionine		
	- Cystine	} Tous les animaux	
	- Thréonine		
	- Tryptophane		
	- Calcium	} Tous les animaux		
	- Phosphore			
	- Sodium			
	- Magnésium	Ruminants	Animaux autres que les ruminants	
	- Potassium	Tous les animaux	

Aliments pour animaux	Constituants analytiques et teneurs	Espèce animale ou catégorie d'animaux	
1	2	Déclarations obligatoires selon l'article 14 paragraphe 1 point f	Déclarations facultatives selon l'article 14 paragraphe 3 point k
		3	4
Aliments complémentaires - Mélasses	- Protéine brute - Cellulose brute - Sucres totaux (saccharose) - Cendres brutes	} Tous les animaux	
	- Matières grasses brutes - Calcium - Phosphore - Sodium - Potassium - Magnésium $\geq 0,5\%$ $< 0,5\%$ Ruminants	} Tous les animaux Animaux autres que les ruminants Tous les animaux
	- Protéine brute - Matières grasses brutes - Cellulose brute - Cendres brutes - Calcium $\geq 5\%$ $< 5\%$	} Animaux à l'exception des animaux familiers autres que les chiens et chats Animaux autres que les animaux familiers	} Animaux familiers autres que les chiens et les chats Animaux familiers
	- Phosphore $\geq 2\%$ $< 2\%$	Animaux autres que les animaux familiers Ruminants	Tous les animaux Animaux familiers Tous les animaux Animaux autres que les ruminants
	- Magnésium $\geq 0,5\%$ $< 0,5\%$	Tous les animaux Tous les animaux
	- Sodium - Potassium - Valeur énergétique	Volailles (déclaration selon le méthode CEE) Porcs et ruminants (déclaration selon la méthode officielle nationale)
	- Lysine	Porcs	Animaux autres que les porcs
	- Méthionine	Volailles	Animaux autres que les volailles
	- Cystine - Thréonine - Tryptophane - Amidon - Sucres totaux (saccharose) - Sucres totaux + amidon	} Tous les animaux

ANNEXE III

Catégories d'ingrédients pouvant remplacer l'indication individuelle des ingrédients lors du marquage des aliments composés destinés à des animaux autres que des animaux familiers

Catégorie	Définition
1. Grains de céréales	Grains entiers de tout type de céréales (y compris le sarrasin), quelle que soit la forme de présentation, mais dont aucune fraction autre que le tégument n'a été retirée.
2. Produits et sous-produits de grains de céréales	Produits et sous-produits de fractionnement de grains de céréales autres que les huiles incluses dans la catégorie 14. Ces produits et sous-produits ne doivent pas contenir plus de 25 % de cellulose brute sur matière sèche.
3. Graines oléagineuses	Graines ou fruits oléagineux entiers, quelle que soit la forme de présentation, mais dont aucune fraction autre que le tégument ou la coque n'a été retirée.
4. Produits et sous-produits de graines oléagineuses	Produits et sous-produits de fractionnement de graines et fruits oléagineux autres que les huiles ou matières grasses incluses dans la catégorie 14. Ces produits et sous-produits ne doivent pas contenir plus de 25 % de cellulose brute sur matière sèche, à moins qu'ils ne contiennent plus de 5 % de matières grasses brutes sur matière sèche ou plus de 15 % de protéines brutes sur matière sèche.
5. Produits et sous-produits de graines de légumineuses	Graines entières et légumineuses, leurs produits et sous-produits autres que les graines oléagineuses de légumineuses incluses dans les catégories 3 et 4. Ces produits et sous-produits ne doivent pas contenir plus de 25 % de cellulose brute sur matière sèche.
6. Produits et sous-produits de tubercules et de racines	Produits et sous-produits dérivés de tubercules et de racines autres que les betteraves sucrières incluses dans la catégorie 7. Ces produits et sous-produits ne doivent pas contenir plus de 25 % de cellulose brute sur matière sèche.
7. Produits et sous-produits de la fabrication du sucre	Produits et sous-produits de la betterave sucrière et de la canne à sucre. Ces produits et sous-produits ne doivent pas contenir plus de 25 % de cellulose brute sur matière sèche.
8. Produits et sous-produits de la transformation des fruits	Produits et sous-produits de la transformation des fruits. Ces produits et sous-produits ne doivent pas contenir plus de 25 % de cellulose brute sur matière sèche, à moins qu'ils ne contiennent plus de 5 % de matières grasses brutes sur matière sèche ou plus de 15 % de protéines brutes sur matière sèche.
9. Fourrages séchés	Partie aérienne des plantes fourragères récoltées à l'état vert, séchées artificiellement ou naturellement. Ces produits ne doivent pas contenir plus de 25 % de cellulose brute sur matière sèche, à moins qu'ils ne contiennent plus de 15 % de protéines brutes sur matière sèche.
10. Produits cellulosiques	Ingrédients alimentaires contenant plus de 25 % de cellulose brute sur matière sèche, tels que les pailles, téguments et balles, autres que les produits inclus dans les catégories 4, 8 et 9.
11. Produits laitiers	Tous les produits dérivés de la transformation du lait, sauf les graisses séparées incluses dans la catégorie 14.
12. Produits de poisson	Poissons ou parties de poissons ou d'autres animaux marins à sang froid ainsi que les produits de leur transformation, autres que l'huile de poisson et ses dérivés inclus dans la catégorie 14, et à l'exclusion également des produits contenant plus de 50 % de cendres brutes sur matière sèche inclus dans la catégorie 13.
13. Minéraux	Substances inorganiques ou organiques contenant plus de 50 % de cendres brutes sur matière sèche, autres que des substances contenant plus de 5 % de cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique sur matière sèche.
14. Huiles et graisses	Huiles et graisses d'origine animale ou végétale et leurs dérivés.
15. Produits de la boulangerie et de la fabrication des pâtes alimentaires	Déchets et excédents de la boulangerie ou de la fabrication des pâtes alimentaires.

ANNEXE IV

Catégorie d'ingrédients pouvant remplacer l'indication individuelle des ingrédients dans les aliments composés pour animaux familiers

Désignation de la Catégorie	Définition
1. Viandes et sous-produits animaux	Toutes les parties carnées d'animaux terrestres à sang chaud abattus, à l'état frais ou conservées par un traitement approprié et tous les produits et sous-produits provenant de la transformation du corps ou de parties du corps d'animaux terrestres à sang chaud.
2. Lait et produits de laiterie	Tous les produits laitiers à l'état frais ou conservés par un traitement approprié ainsi que les sous-produits de leur transformation.
3. Oeufs et produits d'oeufs	Tous les produits d'oeufs à l'état frais ou conservés par un traitement approprié, ainsi que les sous-produits de leur transformation.
4. Huiles et graisses	Toutes les huiles et graisses animales ou végétales.
5. Levures	Toutes les levures dont les cellules ont été tuées et séchées
6. Poissons et sous-produits de poissons	Les poissons ou les parties de poisson, à l'état frais ou conservé par un traitement approprié ainsi que les sous-produits de leur transformation.
7. Céréales	Toutes les espèces de céréales quelle que soit leur présentation ou les produits obtenus par la transformation de l'amande farineuse des céréales.
8. Légumes	Toutes les espèces de légumes et de légumineuses, à l'état frais ou conservées par un traitement approprié.
9. Sous-produits d'origine végétale	Sous-produits provenant du traitement des produits végétaux, en particulier des céréales, des légumes, des légumineuses et des graines oléagineuses.
10. Extraits de protéines végétales	Tous les produits d'origine végétale, dont les protéines ont été concentrées par un traitement approprié, qui contiennent au moins 50 % de protéine brute par rapport à la matière sèche et qui peuvent avoir été restructurées.
11. Substances minérales	Toutes les substances inorganiques propres à l'alimentation animale.
12. Sucres	Tous les types de sucre.
13. Fruits	Toutes les variétés de fruits, à l'état frais ou conservés par un traitement approprié.
14. Noix	Toutes les amandes des fruits à coque.
15. Graines	Toutes les graines à l'état entier ou grossièrement moulues.
16. Algues	Toutes les espèces d'algues à l'état frais ou conservées par un traitement approprié.
17. Mollusques et crustacés	Tous les mollusques, crustacés et coquillages, à l'état frais ou conservés par un traitement approprié ainsi que les sous-produits de leur transformation.
18. Insectes	Toutes les espèces d'insectes à tous les stades de leur développement.
19. Produits de la boulangerie	Tous les produits de la boulangerie: pain, gâteaux ainsi que les pâtes

ANNEXE V

Ingrédients utilisés et commercialisés pour la préparation d'aliments composés

Partie A

I. Notes explicatives.

- Les ingrédients sont énumérés et dénommés à la partie B conformément aux critères suivants:
 - l'origine du produit/sous-produit, par exemple, végétale, animale, minérale,
 - la partie du produit/sous-produit utilisée, par exemple, la totalité, les graines, les tubercules, les os,
 - le procédé auquel le produit/sous-produit a été soumis, par exemple, le décortilage, l'extraction, le chauffage et/ou le produit/sous-produit, obtenu, par exemple, des flocons, du son, de la pulpe, des matières grasses,
 - la maturité du produit/sous-produit et/ou la qualité du produit/sous-produit, par exemple, "à faible teneur en glucosinolate", "riche en matières grasses", "à faible teneur en sucre".
- La liste est divisée en douze chapitres:
 - Grains de céréales, leurs produits et sous-produits

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

II. Dispositions concernant la pureté botanique.

1. La pureté botanique des produits et sous-produits énumérés à la partie B doit atteindre au moins 95 %, sauf si une teneur différente y est mentionnée.
2. Sont considérées comme impuretés botaniques:
 - a) les impuretés naturelles mais inoffensives (par exemple la paille ou les débris de paille, les graines d'autres espèces cultivées ou les graines de mauvaises herbes);
 - b) les résidus inoffensifs d'autres graines ou fruits oléagineux provenant d'un processus de fabrication antérieur, pour autant que leur teneur n'excède pas 0,5 %.
3. Les teneurs exprimées se réfèrent au poids du produit tel quel.

III. Dispositions concernant les dénominations.

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

IV. Dispositions concernant le glossaire.

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

Procédé	Définition	Nom commun/ Qualificatif
Concentration	Accroissement de certaines teneurs par élimination de l'eau ou d'autres composants	Concentré
Décortilage(1)	Élimination des couches extérieures des grains, graines, fruits, noix, etc.	
Séchage	Déshydratation artificielle ou naturelle en vue de conserver le produit	Séché (au soleil ou artificiellement)
Extraction	Enlèvement soit à l'aide d'un solvant organique de la matière grasse ou de l'huile de certaines substances soit à l'aide d'un solvant aqueux du sucre ou d'autres composants hydrosolubles. En cas d'utilisation d'un solvant organique, l'ingrédient qui en résulte doit être techniquement exempt de ce solvant	Tourteau d'extraction (pour les substances oléagineuses) Mélasse, pulpe (pour les produits contenant du sucre ou d'autres composants hydrosolubles)
Extrusion	Compression ou propulsion sous pression d'une substance au travers d'orifices. Voir aussi pré-gélatinisation.	Extrudé
Floconnage	Aplatissage d'un produit traité par la chaleur humide	Flocons
Mouture sèche	Traitement physique du grain en vue de réduire la taille des particules et de faciliter la séparation des composants du grain (notamment la farine, le son et les remoulages)	Farine, son, remoulages
Traitement thermique / chauffage	Terme général couvrant divers traitements thermiques effectués sous certaines conditions particulières afin d'influencer la valeur nutritionnelle ou la structure de la substance.	Toasté, cuit, soufflé, traité thermiquement

Hydrogénation	Traitement appliqué aux huiles et graisses en vue d'en augmenter le point de fusion	Hydrogéné
Hydrolyse	Dégradation en constituants chimiques simples par traitement approprié à l'eau et, éventuellement, soit avec des enzymes, soit avec un acide ou une base	Hydrolysé
Pressage	Enlèvement par pressage mécanique (presse à vis ou autre), éventuellement, sous léger traitement thermique, de la matière grasse ou de l'huile des substances oléagineuses, ou encore du jus de fruits ou d'autres produits végétaux	Tourteau de pression (dans le cas des substances oléagineuses)(2) Pulpe, marc (pour les fruits, etc.)
Agglomération/ granulation	Tassement dans un moule de présentation	Granulé
Prégélatinisation	Modification de l'amidon pour accroître significativement sa capacité de gonflement dans l'eau froide	Prégélatinisé
Raffinage	Élimination d'impuretés dans les sucres, les huiles ou d'autres substances naturelles par un traitement chimique/physique	Raffiné
Mouture humide	Séparation mécanique des éléments constitutifs du noyau/grain après trempage à l'eau contenant éventuellement de l'anhydride sulfureux de soufre en vue de l'extraction de l'amidon	Germe, gluten, amidon

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

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

Partie B

Liste non exclusive des principaux ingrédients.

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

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

		principalement de pellicules argentées, de particules de la couche d'aleurone, d'endosperme, de germes et, dans une faible mesure, de carbonate de calcium provenant du processus de fabrication.
1.12.	Tourteau de pression de germes de riz	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de germes de riz auxquels des parties de l'endosperme et du testa adhèrent encore.
1.13.	Tourteau d'extraction de germes de riz	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de germes de riz auxquels des parties de l'endosperme et du testa adhèrent encore.
1.14.	Amidon de riz	Amidon de riz techniquement pur.
1.15.	Millet	Grains de <i>Panicum milaceum</i> L.
1.16.	Seigle	Grains de <i>Secale cereale</i> L.
1.17.	Remoulage de seigle	Sous-produit de la fabrication de farine, obtenu à partir de seigle nettoyé. Il est constitué principalement de particules d'endosperme et aussi de fins fragments d'enveloppes et de quelques débris de grains.
1.18.	Rebulet de seigle	Sous-produit de la fabrication de farine, obtenu à partir de seigle nettoyé. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains débarrassées de l'endosperme dans une moindre mesure que le son de seigle.
1.19.	Son de seigle	Sous-produit de la fabrication de farine à partir de seigle nettoyé. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains débarrassées de la plus grande partie de l'endosperme.
1.20.	Sorgho	Grains de <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench s.i.
1.21.	Blé	Grains de <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. et d'autres grains nus d'espèces cultivées de blé
1.22.	Farine basse de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine à partir de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de particules d'endosperme et aussi de fins fragments d'enveloppe et de quelques débris de grains.
1.23.	Remoulage de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine à partir de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains dont on a enlevé moins d'endosperme que dans le son de blé.
1.24.	Son de blé(1)	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine à partir de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains dont la plus grande partie de l'endosperme a été enlevée
1.25.	Germes de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine constitué essentiellement de germes de blé, aplatis ou non, auquel peuvent encore adhérer des fragments d'endosperme et d'enveloppes.
1.26.	Gluten de blé	Sous-produit séché de l'amidonnerie de blé. Il est constitué principalement de gluten obtenu lors de la séparation de l'amidon.
1.27.	Aliment de gluten de blé	Sous-produit séché de la fabrication de l'amidon de blé. Il est constitué de son et de gluten, auxquels peuvent être ajoutés les composants des eaux de trempé et le germe, dont l'huile a pu être extraite.
1.28.	Amidon de blé	Amidon de blé techniquement pur
1.29.	Épeautre	Grains d'épeautre <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i>
1.30.	Triticale	Grains de l'hybride <i>Triticum</i> X <i>Secale</i>
1.31.	Maïs	Grains de <i>Zea mays</i> L.
1.32.	Farine fourragère de maïs	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine ou de la semoule de maïs. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et de particules de grains dont on a enlevé moins d'endosperme que dans le son de maïs.
1.33.	Son de maïs	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine ou de la semoule de maïs. Il est constitué principalement d'enveloppes et de quelques fragments de germes de maïs et de fragments d'endosperme.
1.34.	Tourteau de pression de germes de maïs	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de germes de maïs transformés par voie sèche ou humide, auquel des parties de l'endosperme et du

		testa peuvent encore adhérer.
1.35.	Tourteau d'extraction de germes de maïs	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de germes de maïs transformés par voie sèche ou humide, auquel des parties de l'endosperme et du testa peuvent encore adhérer.
1.36.	Drêches de maïs enrichies(2)	Sous-produit séché de l'amidonnerie de maïs. Il est constitué de son et de gluten auxquels peuvent être ajoutés les composants des eaux de trempé et éventuellement le germe, dont l'huile a pu être extraite.
1.37.	Gluten de maïs	Sous-produit séché de l'amidonnerie de maïs. Il est constitué principalement de gluten résultant de la séparation de l'amidon.
1.38.	Amidon de maïs	Amidon de maïs techniquement pur
1.39.	Amidon de maïs pré-gélatinisé(3)	Amidon de maïs modifié par un traitement thermique qui présente la propriété de gonfler au contact de l'eau froide.
1.40.	Radicelles de malt	Sous-produit de malterie constitué essentiellement de radicelles séchées de céréales germées
1.41.	Drêches séchées de brasserie	Sous-produit de brasserie obtenu par séchage des résidus de céréales maltées ou non maltées et d'autres produits amylacés.
1.42.	Drêches séchées de distillerie	Sous-produit de la distillation de l'alcool obtenu par séchage des résidus de grains fermentés.
1.43.	Drêches foncées de distillerie(4)	Sous-produit de distillerie obtenu par séchage des résidus de grains fermentés auxquels une partie du sirop ou des résidus évaporés des eaux de trempé ont été ajoutés.

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

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

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

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

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

Numéro	Dénomination	Description
2.01.	Tourteau de pression d'arachides partiellement décortiquées	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines d'arachides partiellement décortiquées <i>Arachis hypogaea</i> L. et autres espèces d' <i>Arachis</i> (teneur maximale en cellulose brute 16 % sur matière sèche)
2.02.	Tourteau d'extraction d'arachides partiellement décortiquées	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines d'arachides partiellement décortiquées (teneur maximale en cellulose brute 16 % sur matière sèche)
2.03.	Tourteau de pression d'arachides décortiquées	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines d'arachides décortiquées
2.04.	Tourteau d'extraction d'arachides décortiquées	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines d'arachides décortiquées
2.05.	Graines de colza(1)	Graines de colza <i>Brassica napus</i> L. ssp. <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 campestris</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. (pureté botanique minimale 94 %).
2.06.	Tourteau de pression de colza	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de colza (teneur minimale en pureté botanique 94 %).
2.07.	Tourteau d'extraction de colza(1)	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de colza (teneur minimale en pureté botanique 94 %).

2.08.	Pellicules de colza	Sous-produit obtenu lors du dépelliculage des graines de colza
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.
2.10.	Tourteau de pression de coprah	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de l'amande séchée (endosperme) et de l'enveloppe (tégument) de la noix du cocotier <i>Cocos nucifera</i> L.
2.11.	Tourteau d'extraction de coprah	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de l'amande séchée (endosperme) et de l'enveloppe (tégument) de la noix du cocotier
2.12.	Tourteau de pression de palmiste	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de noix de palme <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (H.B.K.) L.H. Bailey (<i>Elaeis melanococca</i> auct.), débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses.
2.13.	Tourteau d'extraction de palmiste	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de noix de palme, débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses.
2.14.	Soja, cuit	Graines de soja <i>Glycine max</i> (L.) Merr. ayant subi un traitement thermique approprié.
2.15.	Tourteau d'extraction de soja, cuit	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de soja ayant subi un traitement thermique approprié (teneur maximale en cellulose brute 8% sur matière sèche).
2.16.	Tourteau d'extraction de soja, dépelliculé, cuit	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de soja dépelliculées et ayant subi un traitement thermique approprié.
2.17.	Concentré protéique de soja	Produit obtenu par extraction de graines de soja dépelliculées, ayant subi une nouvelle extraction pour réduire le taux d'extractif non azoté.
2.18.	Huile (de graines) se soja	Produit composé d'huile de graines de soja
2.19.	Pellicules (de graines) de soja	Enveloppes externes enlevées lors du dépelliculage des graines de soja
2.20.	Graines de coton	Graines de coton <i>Gossypium</i> spp. dont les fibres ont été enlevées.
2.21.	Tourteau d'extraction de graines de coton partiellement décortiquées	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de coton débarrassées de leurs fibres et partiellement décortiquées (teneur maximale en cellulose brute 22,5 % sur matière sèche)
2.22.	Tourteau de pression de graines de coton	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de coton débarrassées de leurs fibres.
2.23.	Tourteau de pression de graines de niger	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de niger <i>Guizotia abyssinica</i> (L.f) Cass.
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.
2.26.	Tourteau d'extraction de tournesol partiellement décortiqué	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction des graines de tournesol débarrassées partiellement de leurs coques (teneur maximale en cellulose brute 27,5 % sur matière sèche).
2.27.	Graines de lin	Graines de lin <i>Linum usitatissimum</i> L. (teneur minimale en pureté botanique 93 %).
2.28.	Tourteau de pression de graines de lin	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de lin (teneur minimale en pureté botanique 93 %).
2.29.	Tourteau d'extraction de graines de lin	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de lin (teneur minimale en pureté botanique 93 %).

2.30.	Tourteau d'extraction (grignon) d'olives	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction d'olives pressées <i>Olea europaea</i> L., débarrassées autant que possible des débris de noyaux.
2.31.	Tourteau de pression de graines de sésame	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de sésame <i>Sesamum indicum</i> L.
2.32.	Tourteau d'extraction de cacao partiellement décortiqué	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de fèves séchées et grillées de cacao <i>Theobroma cacao</i> L. débarrassées partiellement de leurs coques.

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

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

Numéro	Dénomination	Description
3.01.	Pois chiches	Graines de <i>Cicer arietinum</i> L.
3.02.	Farine d'extraction de guar	Sous-produit obtenu par extraction du mucilage à partir des graines de <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> Taub.
3.03.	Ers	Graines de <i>Ervum ervilia</i> L.
3.04.	Gesse(1)	Graines de <i>Lathyrus sativus</i> L., soumises à un traitement thermique approprié.
3.05.	Lentilles	Graines de <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.
3.06.	Lupin doux	Graines de <i>Lupinus</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.
3.10.	Son de pois	Sous-produit obtenu lors du broyage des pois. Il est constitué essentiellement de pellicules provenant du dépelliculage et du nettoyage des pois.
3.11.	Fèves et féveroles	Graines de <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. et var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.
3.12.	Jarosse	Graines de <i>Vicia monanthos</i> Desf.
3.13.	Vesce	Graines de <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> et d'autres variétés.

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

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

Numéro	Dénomination	Description
4.01.	Pulpe de betterave (sucrière)	Sous-produit de la fabrication du sucre constitué de morceaux extraits et séchés de betterave sucrière <i>Beta vulgaris</i> L. spp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doeil.
4.02.	Mélasse de betterave (sucrière)	Sous-produit constitué par le résidu sirupeux recueilli lors de la fabrication ou du raffinage du sucre de betterave sucrière.
4.03.	Pulpe de betterave (sucrière) mélassée	Sous-produit de la fabrication du sucre constitué de pulpe de betterave sucrière séchée à laquelle on a ajouté de la mélasse.
4.04.	Vinasse de betterave (sucrière)	Sous-produit obtenu après fermentation de la mélasse de betterave sucrière lors de la production d'alcool, de levures, d'acide citrique ou d'autres substances organiques.

4.05.	Sucre (de betterave)(1)	Sucre extrait à partir de betterave sucrière.
4.06.	Patate douce	Tubercules de <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Poir, quelle qu'en soit la présentation.
4.07.	Manioc	Racines de <i>Manihot esculenta</i> Crantz, quelle qu'en soit la présentation.
4.08.	Amidon de manioc prégélatinisé	Amidon obtenu à partir des racines de manioc, fortement expansé par l'application d'un traitement thermique approprié.
4.09.	Pulpe de pommes de terre	Résidu solide de l'extraction de la fécule de pommes de terre <i>Solanum tuberosum</i> L.
4.10.	Fécule de pommes de terre	Fécule de pommes de terre techniquement pure.
4.11.	Protéine de pommes de terre	Sous-produit séché de féculerie constitué essentiellement de substances protéiques résultant de la séparation de la fécule.

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

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

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

6. Fourrages, y compris fourrages grossiers

Numéro	Dénomination	Description
6.01.	Farine de luzerne(1)	Produit obtenu par séchage et mouture de jeunes plantes de luzerne <i>Medicago sativa</i> L. et <i>Medicago varia</i> Martyn (teneur minimale en pureté botanique 80 %).
6.02.	Marc de luzerne	Sous-produit séché obtenu après séparation de jus de luzerne par pression.
6.03.	Concentré protéique de luzerne	Produit obtenu par séchage artificiel de fractions de jus de presse de luzerne, centrifugé et traité thermiquement pour en précipiter les protéines.
6.04.	Farine de trèfle(1)	Produit obtenu par séchage et mouture de jeunes plantes de trèfle <i>Trifolium</i> spp. (teneur minimale en pureté botanique 80 %).
6.05.	Farine d'herbe(1)	Produit obtenu par séchage et mouture de jeunes plantes fourragères.
6.06.	Paille de blé	Paille de blé.
6.07.	Paille de blé traitée(2)	Produit obtenu par un traitement approprié de la paille de blé.

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

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

7. Autres plantes, leurs produits et sous-produits

Numéro	Dénomination	Description
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.
7.02.	Vinasse de canne à sucre	Sous-produit obtenu après fermentation de la mélasse de sucre de canne lors de la production d'alcools, de levures, d'acide citrique ou d'autres substances organiques.
7.03.	Sucre (de canne)(a)	Sucre extrait de la canne à sucre.
7.04.	Farine d'algues marines	Produit obtenu par séchage et broyage d'algues marines et en particulier d'algues brunes. Ce produit peut avoir subi un lavage destiné à en réduire la teneur en iode.

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

8. Produits laitiers

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

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

9. Produits d'animaux terrestres

Numéro	Dénomination	Description
9.01.	Farine de viande(a)	Produit obtenu par chauffage, séchage et mouture d'animaux ou de parties d'animaux terrestres à sang chaud, le cas échéant partiellement dégraissés par extraction ou séparation physique. Il doit être pratiquement exempt de corne, de soies, de poils et de plumes ainsi que du contenu de l'appareil digestif. (Teneur minimale en protéine brute 50 % sur matière sèche).
9.02.	Farine de viande osseuse(a)	Produit obtenu par chauffage, séchage et mouture d'animaux ou de parties d'animaux terrestres à sang chaud, le cas échéant partiellement dégraissés par extraction ou séparation physique. Il doit être pratiquement exempt de corne, de soies, de poils et de plumes ainsi que du contenu de l'appareil digestif.
9.03.	Farine d'os	Produit obtenu par chauffage, séchage et mouture très fine d'os largement dégraissés par extraction ou séparation physique, provenant d'animaux terrestres à sang chaud. Le produit doit être pratiquement exempt de corne, de soies, de poils et de plumes ainsi que du contenu de l'appareil digestif.
9.04.	Cretons de viande	Produit résiduaire de la fabrication de suif ou d'autres graisses d'origine animale extraites ou séparées physiquement

9.05.	Déchets d'abattage de volaille (a)	Produit obtenu par séchage et mouture de déchets de volailles abattues. Il doit être pratiquement exempt de plumes.
9.06.	Farine de plumes hydrolysées	Produit obtenu par hydrolyse, séchage et mouture de plumes de volaille
9.07.	Farine de sang	Produit obtenu par séchage du sang d'animaux de boucherie à sang chaud. Le produit doit être pratiquement exempt de substances étrangères.
9.08.	Graisses animales	Produit constitué de graisses d'animaux terrestres à sang chaud.

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

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

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

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

11. Minéraux

Numéro	Dénomination	Description
11.01.	Carbonate de calcium(1)	Produit obtenu par mouture de sources de carbonate de calcium, telles que roche calcaire, coquille d'huître ou de moule, ou par précipitation à partir d'une solution acide
11.02.	Carbonate de calcium et de magnésium	Mélange naturel de carbonate de calcium et de magnésium
11.03.	Algues marines calcaires (maërl)	Produit d'origine naturelle obtenu à partir d'algues marines calcaires broyées ou transformées en granulés
11.04.	Oxyde de magnésium	Oxyde de magnésium techniquement pur (MgO)
11.05.	Kiesérite	Sulfate de magnésium naturel ($\text{MgSO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$)
11.06.	Phosphate bicalcique(2)	Hydrogénophosphate de calcium précipité à partir d'os ou de matières inorganiques ($\text{CaHPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$)
11.07.	Phosphate monobicalcique	Produit obtenu chimiquement et composé de quantités égales de phosphate bicalcique et de phosphate monocalcique
11.08.	Phosphate naturel défluoré	Produit obtenu par mouture de phosphates naturels purifiés et convenablement défluorés.
11.09.	Farine d'os dégelatinisés	Os dégraissés, dégelatinisés, stérilisés et moulus.
11.10.	Phosphate monocalcique	Bis- (dihydrogénophosphate) de calcium techniquement pur $\{\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}\}$.
11.11.	Phosphate de calcium et de magnésium	Phosphate de calcium et de magnésium techniquement pur.
11.12.	Phosphate monoammonique	Phosphate monoammonique techniquement pur ($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$).
11.13.	Chlorure de sodium(3)	Chlorure de sodium techniquement pur ou produit obtenu par broyage de sources naturelles de chlorure de sodium, telles que le sel gemme et les sédiments marins.

- (1) La nature du produit d'origine peut remplacer la dénomination ou s'ajouter à celui-ci.
 (2) Le procédé de fabrication peut être inclus dans la détermination.
 (3) La nature de la source de sodium peut remplacer la dénomination ou s'ajouter à celle-ci.

12. Divers

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

ANNEXE VI

Liste d'ingrédients interdits

1. Matières fécales, urine ainsi que le contenu isolé de l'appareil digestif obtenu lors de la vidange ou séparation de l'appareil digestif, quelque soit la nature du traitement auquel ils ont été soumis ou le mélange réalisé.
2. Peaux traitées, y compris le cuir et leurs déchets.
3. Semences, plants et autres matériaux de multiplication de végétaux traités par des produits phytopharmaceutiques, ainsi que leurs dérivés.
4. Bois, sciure et produits dérivés du bois lorsqu'ils ont été traités par des agents de protection.
5. Boues issues de stations d'épuration traitant des eaux ménagères usées, des eaux urbaines résiduaires et des eaux de composition similaire.
6. Produits protéiques obtenus à partir de levures du genre " Candida " cultivées sur n-alcanes.
7. Déchets solides urbains tels que les ordures ménagères.
8. Déchets non traités des lieux de restauration à l'exception des denrées alimentaires d'origine végétale jugées impropres à la consommation humaine pour des raisons de fraîcheur.
9. Emballages et parties d'emballages provenant de l'utilisation de produits de l'industrie agro-alimentaire.
10. Produits protéiques, provenant de tissus de mammifères, comme ingrédients dans les aliments composés pour ruminants, à l'exception:
 - du lait et des produits laitiers,
 - de la gélatine,
 - des acides aminés obtenus à partir de peaux par un procédé qui comprend une exposition des matières à un pH de 1 à 2, suivi par pH>11, lui-même suivi par un traitement à la chaleur à 140°C pendant trente minutes à 3 bars,
 - du phosphate bicalcique dérivé d'os dégraissés et
 - du plasma déshydraté et d'autres produits sanguins.

ANNEXE VII

Aliments diététiques

Partie A

Dispositions générales

1. Lorsque dans la colonne 2 de la partie B plusieurs groupes de caractéristiques nutritionnelles sont séparés par les mots "et/ou", pour certains objectifs nutritionnels, le fabricant est libre d'utiliser un ou plusieurs groupes de caractéristiques essentielles, afin d'atteindre l'objectif nutritionnel défini dans la colonne 1. Au regard de chaque option figurent à la colonne 4, les déclarations d'étiquetage correspondantes à fournir.
2. Lorsqu'un groupe d'additifs est mentionné à la colonne 2 ou à la colonne 4 de la partie B, l'additif ajouté dans l'aliment diététique et correspondant à la caractéristique essentielle définie, doit être autorisé dans la directive

70/524/CEE(1).

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

Partie B

Liste des destinations

Objectif nutritionnel particulier	Caractéristiques nutritionnelles essentielles	Espèce ou catégorie animale	Déclarations d'étiquetage	Durée d'utilisation recommandée	Autres indications
1	2	3	4	5	6
1. Soutien de la fonction rénale en cas d'insuffisance chronique ¹⁾	Faible teneur en phosphore et teneur réduite en protéines mais de qualité élevée	Chiens et chats	- Source(s) de protéines - Calcium - Phosphore - Potassium - Sodium - Teneur en acides gras essentiels (si ajoutés)	Au départ, jusqu'à 6 mois ²⁾	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation ou avant prolongation de la durée d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire". Indiquer dans le mode d'emploi: "Eau disponible en permanence".
2. Dissolution des calculs de struvite ³⁾	Propriétés d'acidification de l'urine, faible teneur en magnésium et teneur réduite en protéines, mais protéines de qualité élevée	Chiens	- Source(s) de protéines - Calcium - Phosphore - Sodium - Magnésium - Potassium - Chlorures - Soufre - Substances acidifiant l'urine	5 à 12 semaines	Indiquer dans le mode d'emploi: "Eau disponible en permanence" Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire".
	Propriétés d'acidification de l'urine et faible teneur en magnésium	Chats	- Calcium - Phosphore - Sodium - Magnésium - Chlorures - Soufre - Taurine totale - Substances acidifiant l'urine		

3. Réduction de la formation récidivante de calculs de struvite ⁴⁾	Propriétés d'acidification de l'urine et teneur modérée en magnésium	Chiens et chats	<ul style="list-style-type: none"> - Calcium - Phosphore - Sodium - Magnésium - Potassium - Chlorures - Soufre - Substances acidifiant l'urine 	Jusqu'à 6 mois	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: " Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire ".
4. Réduction de la formation de calculs d'urate	Faible teneur en purines et en protéines, mais protéines de qualité élevée	Chiens et chats	Source(s) de protéines	Jusqu'à 6 mois, mais administration à vie dans les cas de perturbation irréversible du métabolisme de l'acide uréique	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire".
5. Réduction de la formation de calculs d'oxalate	Faible teneur en calcium, faible teneur en vitamine D et propriétés d'alcalinisation de l'urine	Chiens et chats	<ul style="list-style-type: none"> - Phosphore - Calcium - Sodium - Magnésium - Potassium - Chlorures - Soufre - Vitamine D totale - Hydroxyproline - Additifs alcalinisant l'urine 	Jusqu'à 6 mois	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire".
6. Réduction de la formation de calculs de cystine	Faible teneur en protéines, teneur modérée en acides aminés soufrés et propriétés d'alcalinisation de l'urine	Chiens et chats	<ul style="list-style-type: none"> - Acides aminés soufrés totaux - Sodium - Potassium - Chlorures - Soufre - Substances alcalinisant l'urine 	Au départ, jusqu'à 1 an	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: " Avant utilisation ou avant prolongation de la durée d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire ".
7. Réduction des intolérances à certains ingrédients et nutriments ⁵⁾	<ul style="list-style-type: none"> - Source(s) de protéines sélectionnées et/ou - Source(s) d'hydrates de carbone sélectionnées 	Chiens et chats	<ul style="list-style-type: none"> - Source(s) de protéines - Teneur en acides gras essentiels (si ajoutés) - Source(s) d'hydrates de carbone - Teneur en acides gras essentiels (si ajoutés) 	3 à 8 semaines. Si les signes d'intolérance disparaissent, cet aliment peut être utilisé en permanence	
8. Réduction du risque de malabsorption intestinale aiguë	Teneur accrue en électrolytes et ingrédients très digestibles	Chiens et chats	<ul style="list-style-type: none"> - Ingrédients très digestibles incluant leur traitement éventuel - Sodium - Potassium - Source(s) de substances mucilagineuses (si ajoutées) 	1 à 2 semaines	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: <ul style="list-style-type: none"> - "En cas de diarrhée aiguë et pendant la période de rétablissement qui s'ensuit", - Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire".
9. Compensation de la maldigestion ⁶⁾	Ingrédients très digestibles et faible teneur en matières grasses	Chiens et chats	Ingrédients très digestibles en incluant leur traitement éventuel	3 à 12 semaines, mais administration à vie en cas d'insuffisance pancréatique chronique	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire".
10. Soutien de la fonction cardiaque en cas d'insuffisance cardiaque chronique	Faible teneur en sodium et rapport accru K/Na	Chiens et chats	<ul style="list-style-type: none"> - Sodium - Potassium- - Magnésium 	Au départ, jusqu'à 6 mois	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: " Avant utilisation ou avant prolongation de la durée d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire ".

11. Régulation de l'apport de glucose (Diabetes mellitus)	Faible teneur en hydrates de carbone rapidement digestibles	Chiens et chats	<ul style="list-style-type: none"> - Source(s) d'hydrates de carbone - Traitement éventuel des hydrates de carbone - Amidon - Sucres totaux - Fructose (si ajouté) - Teneur en acides gras essentiels (si ajoutés) - Source(s) d'acides gras à chaîne courte et à chaîne moyenne (si ajoutés) 	Au départ, jusqu'à 6 mois	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation ou avant prolongation de la durée d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire".
12. Soutien de la fonction hépatique en cas d'insuffisance hépatique chronique	- Protéines de qualité élevée, teneur modérée en protéines, faible teneur en matières grasses, teneur élevée en acides gras essentiels et en hydrates de carbone très digestibles	Chiens	<ul style="list-style-type: none"> - Source(s) de protéines - Teneur en acides gras essentiels - Hydrates de carbone très digestibles incluant leur traitement éventuel - Sodium - Cuivre total 	Au départ, jusqu'à 6 mois	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation ou avant prolongation de la durée d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire".
	- Protéines de qualité élevée, teneur modérée en protéines et en matières grasses et teneur élevée en acides gras essentiels	Chats	<ul style="list-style-type: none"> - Sources de protéines - Teneur en acides gras essentiels - Sodium - Cuivre total 	Au départ, jusqu'à 6 mois	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation ou avant prolongation de la durée d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire".
13. Régulation du métabolisme des lipides en cas d'hyperlipémie	Faible teneur en matières grasses et teneur élevée en acides gras essentiels	Chiens et chats	<ul style="list-style-type: none"> - Teneur en acides gras essentiels - Teneur en acides gras n-3 (si ajoutés) 	Au départ, jusqu'à 2 mois	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation ou avant prolongation de la durée d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire".
14. Réduction de l'accumulation hépatique du cuivre	Faible teneur en cuivre	Chiens	Cuivre total	Au départ, jusqu'à 6 mois	Indiquer sur l'emballage, le "Avant utilisation ou avant prolongation de la durée d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire".
15. Réduction d'un excès pondéral	Faible densité énergétique	Chiens et chats	Valeur énergétique (calculée selon la méthode CE)	Jusqu'à obtention du poids corporel recherché	Le mode d'emploi doit indiquer la quantité journalière recommandée.
16. Récupération nutritionnelle convalescence ⁷⁾	Teneur énergétique élevée; teneur élevée en nutriments essentiels et ingrédients très digestibles	Chiens et chats	<ul style="list-style-type: none"> - Ingrédients très digestibles, le cas échéant traités - Valeur énergétique (calculée selon la méthode CE) - Teneur en acides gras n-3 et n-6 (si ajoutés) 	Jusqu'à récupération complète	Dans le cas d'aliments spécialement présentés pour être administrés par intubation, indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Administration sous surveillance vétérinaire".
17. Soutien de la fonction dermique en cas de dermatose et de dépilation	Teneur élevée en acides gras essentiels	Chiens et chats	Teneur en acides gras essentiels	Jusqu'à 2 mois	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire".

18. Réduction du risque de fièvre vitulaire	- Faible teneur en calcium et/ou - Faible rapport cations/ anions	Vaches laitières	- Calcium - Phosphore - Magnésium - Calcium - Phosphore - Sodium - Potassium - Chlorures - Soufre	1 à 4 semaines avant le vêlage	Mentionner dans le mode d'emploi: "Arrêter l'administration à partir du vêlage".
19. Réduction du risque de cétose ⁹⁾	Ingrédient fournissant des sources d'énergie glyco-géniques	Vaches laitières et brebis	- Ingrédients fournissant des sources d'énergie glyco-géniques - Propane - 1,2-diol (si ajouté en tant que glucoformateur) - Glycérol (si ajouté en tant que glucoformateur)	3 à 6 semaines après le vêlage ¹⁰⁾ Les 6 dernières semaines avant et les 3 premières semaines après l'agnelage ¹¹⁾	
20. Réduction du risque de tétanie (hypomagnésémie)	Teneur élevée en magnésium et disponibilité d'hydrates de carbones, teneur modérée en protéines et en potassium	Ruminants	- Amidon - Sucres totaux - Magnésium - Sodium - Potassium	3 à 10 semaines pendant les périodes de croissance rapide de l'herbe	Le mode d'emploi doit donner des conseils sur l'équilibre de la ration journalière, y compris les sources de fibres et d'énergie facilement disponible. Dans le cas des aliments pour ovins, indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Spécialement pour brebis en lactation".
21. Réduction du risque d'acidose	Faible teneur en hydrates de carbone très fermentescibles et haute capacité tampon	Ruminants	- Amidon - Sucres totaux	Au maximum 2 mois ¹²⁾	Le mode d'emploi doit donner des conseils sur l'équilibre de la ration journalière, y compris les sources de fibres et d'hydrates de carbone très fermentescibles. Dans le cas des aliments pour vaches laitières, indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Spécialement pour les vaches haute performance". Dans le cas des aliments pour ruminants d'engraissement, indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Spécialement pour les . ¹³⁾ . nourris intensivement".
22. Stabilisation du bilan des électrolytes et de l'eau	Principalement électrolytes hydrates de carbone facilement assimilables	Veaux Porcelets Agneaux Chevreaux Poulains	- Source(s) d'hydrates de carbone - Sodium - Potassium - Chlorures	1 à 7 jours (1 à 3 jours si administré exclusivement)	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "En cas de risque et pendant les périodes de troubles digestifs (diarrhée), pendant et après ceux-ci"; "Avant utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire".
23. Réduction du risque de calculs urinaires	Faible teneur en phosphore et en magnésium, propriétés d'acidification de l'urine	Ruminants	- Calcium - Phosphore - Sodium - Magnésium - Potassium - Chlorure - Soufre - Substances acidifiant l'urine	Jusqu'à 6 semaines	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Spécialement pour les jeunes animaux nourris intensivement". Indiquer dans le mode d'emploi: "Eau disponible en permanence".

24. Atténuation des réactions au stress	- Teneur en magnésium élevée et/ou - Ingrédients très digestibles	Porcs	- Magnésium - Ingrédients très digestibles incluant le traitement éventuel - Teneur en acides gras n-3 (si ajoutés)	1 à 7 jours	Préciser les situations pour lesquelles l'utilisation de cet aliment est appropriée.
25. Stabilisation de la digestion physiologique	- Faible capacité tampon et ingrédients très digestibles	Porcelets	- Ingrédients très digestibles incluant leur traitement éventuel - Capacité tampon - Source(s) des substances astringentes (si ajoutées) - Source(s) des substances mucilagineuses (si ajoutées)	2 à 4 semaines	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "En cas de risque de troubles digestifs, pendant et après ceux-ci".
	- Ingrédients très digestibles	Porcs	- Ingrédients très digestibles incluant leur traitement éventuel - Source(s) des substances astringentes (si ajoutées) - Source(s) des substances mucilagineuses (si ajoutées)	2 à 4 semaines	Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "En cas de risque de troubles digestifs, pendant et après ceux-ci".
26. Réduction du risque de constipation	Ingrédients stimulant le transit intestinal	Truies	Ingrédients stimulant le transit intestinal	10 à 14 jours avant et 10 à 14 jours après la mise bas	
27. Réduction du risque du syndrome de la stéatose hépatique	Faible niveau d'énergie et proportion élevée d'énergie métabolisable provenant des lipides avec teneur élevée en acides gras polyinsaturés	Poules pondeuses	- Valeur énergétique (calculée d'après la méthode CE) - Pourcentage d'énergie métabolisable provenant des lipides - Teneur en acides gras polyinsaturés	Jusqu'à 12 semaines	
28. Compensation de la mal-absorption	Faible teneur en acides gras saturés et teneur élevée en vitamines liposolubles	Volaille, à l'exclusion des oies et des pigeons	- Pourcentage d'acides gras saturés par rapport aux acides gras totaux - Vitamine A totale - Vitamine D totale - Vitamine E totale - Vitamine K totale	Pendant les deux premières semaines après l'éclosion	
29. Compensation de l'insuffisance chronique de la fonction de l'intestin grêle	Hydrates de carbone, protéines et matières grasses à digestibilité précaecale élevée	Equidés ¹⁴⁾	Ingrédients sources d'hydrates de carbone, de protéines et de matières grasses à digestibilité élevée, incluant le traitement éventuel	Au départ, jusqu'à 6 mois	Préciser les situations pour lesquelles l'utilisation de l'aliment est appropriée et le mode de distribution, en indiquant si plusieurs petits repas par jour sont nécessaires. Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation ou avant prolongation de la période d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire".

30. Compensation de troubles digestifs chroniques du gros intestin	Fibre très digestible	Equidés	<ul style="list-style-type: none"> - Source(s) de fibres - Teneur en acides gras n-3 (si ajoutés) 	Au départ jusqu'à 6 mois	<p>Préciser les situations pour lesquelles l'utilisation de l'aliment est appropriée et le mode de distribution.</p> <p>Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation ou avant prolongation de la période d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire."</p>
31. Atténuation des réactions au stress	Ingrédients très digestibles	Equidés	<ul style="list-style-type: none"> - Magnésium - Ingrédients très digestibles, le cas échéant traités - Teneur en acides gras n-3 (si ajoutés) 	2 à 4 semaines	Indiquer les situations précises pour lesquelles l'utilisation de l'aliment est appropriée.
32. Compensation de la perte d'électrolytes en cas de forte sudation	Principalement électrolytes et hydrates de carbone facilement assimilables	Equidés	<ul style="list-style-type: none"> - Calcium - Sodium - Magnésium - Potassium - Chlorures - Glucose 	1 à 3 jours	<p>Préciser les situations pour lesquelles l'utilisation de l'aliment est appropriée.</p> <p>Dans les cas où l'aliment intervient pour une part importante dans la ration journalière, des conseils doivent être donnés pour prévenir le risque lié à une modification brutale de la nature de l'alimentation.</p> <p>Indiquer sur le mode d'emploi: "Eau disponible en permanence".</p>
33. Récupération nutritionnelle, convalescence	Teneur élevée en nutriments essentiels et ingrédients très digestibles	Equidés	<ul style="list-style-type: none"> - Ingrédients très digestibles, le cas échéant traités 	<p>Jusqu'à récupération complète</p> <p>- Teneur en acides gras n-3 et n-6 (si ajoutés)</p>	<p>Préciser les situations pour lesquelles l'utilisation de l'aliment est appropriée.</p> <p>Dans le cas d'aliments spécialement présentés pour être administrés par intubation, indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Administration sous surveillance vétérinaire".</p>
34. Soutien de la fonction hépatique en cas d'insuffisance hépatique chronique	Faible teneur en protéines, mais protéines de qualité élevée et hydrates de carbone très digestibles	Equidés	<ul style="list-style-type: none"> - Sources de protéines et de fibres - Hydrates de carbone très digestibles, le cas échéant traités - Méthionine - Choline - Teneur en acides gras n-3 (si ajoutés) 	Au départ, jusqu'à six mois	<p>Préciser le mode de distribution, en indiquant si plusieurs petits repas par jour sont nécessaires.</p> <p>Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation ou avant prolongation de la période d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire".</p>
35. Soutien de la fonction rénale en cas d'insuffisance rénale chronique	Faible teneur en protéines, mais protéines de qualité élevée et faible teneur en phosphore	Equidés	<ul style="list-style-type: none"> - Source(s) de protéines - Calcium - Phosphore - Potassium - Magnésium - Sodium 	Au départ, jusqu'à six mois	<p>Indiquer sur l'emballage, le récipient ou l'étiquette: "Avant utilisation ou avant prolongation de la période d'utilisation, il est recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire."</p> <p>Indiquer dans le mode d'emploi: "Eau disponible en permanence".</p>

- 1) Si approprié, le fabricant peut également recommander l'utilisation du produit en cas d'insuffisance rénale temporaire.
 - 2) Si l'aliment est recommandé pour l'insuffisance rénale temporaire, la durée d'utilisation recommandée doit être de 2-4 semaines.
 - 3) Dans le cas des aliments pour chats, l'objectif nutritionnel particulier peut être complété par la mention «Affection des voies basses urinaires» ou «Syndrome urologique félin - S.U.F.»
 - 4) Dans le cas des aliments pour chats, l'objectif nutritionnel particulier peut être complété par la mention «Affection des voies basses urinaires» ou «Syndrome urologique félin - S.U.F.»
 - 5) Dans le cas des aliments prévus pour une intolérance particulière, cette dernière peut être citée en remplacement des termes «certains ingrédients et nutriments».
 - 6) Le fabricant peut compléter l'objectif nutritionnel particulier par la mention «Insuffisance pancréatique exocrine».
 - 7) Dans les cas des aliments pour chats, le fabricant peut compléter l'objectif nutritionnel particulier par la mention «Lipidose hépatique féline».
 - 8) Le terme «Cétose» peut être remplacé par «Acétonémie».
 - 9) Le fabricant peut aussi recommander l'utilisation dans le cas de récupération de cétose.
 - 10) Dans le cas des aliments pour vaches laitières.
 - 11) Dans le cas des aliments pour brebis.
 - 12) Dans les cas des aliments pour vaches laitières: «Au maximum 2 mois au début de lactation».
 - 13) Préciser la catégorie de ruminants concernée.
 - 14) Dans le cas d'aliments spécialement présentée pour répondre aux besoins spécifiques d'animaux très âgés (ingrédients facilement ingérables), compléter l'indication de l'espèce ou de la catégorie d'animaux par la mention «animaux très âgés».
-