

Arrêté des ministres de l'agriculture, de la santé publique et du commerce du 29 juillet 1999 relatif à la production et à la commercialisation des aliments des animaux et leur commercialisation.

Les ministres de l'agriculture, de la santé publique et du commerce,

Vu le décret du 10 octobre 1919 sur la répression des fraudes dans le commerce des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires ou des produits agricoles ou naturels,

Vu la loi n° 78-23 du 8 mars 1978, organisant la pharmacie vétérinaire et notamment son article 6 alinéa 4,

Vu la loi n° 82-66 du 6 août 1982, relative à la normalisation et à la qualité,

Vu la loi n° 91-44 du 1er juillet 1991, portant organisation du commerce de distribution telle que modifiée et complétée par la loi n° 94-38, du 24 février 1994,

Vu la loi n° 91-64 du 29 juillet 1991, relative à la concurrence et aux prix, l'ensemble des textes qui l'ont modifiée ou complétée notamment la loi n° 95 - 42 du 24 avril 1995,

Vu la loi n° 92-117 du 7 décembre 1992, relative à la protection du consommateur;

Vu le décret n° 87-1281 du 26 octobre 1987, fixant la liste des industries manufacturières,

Vu l'arrêté des ministres de l'économie nationale, de l'agriculture et de la santé publique du 20 juillet 1981, relatif à la production et à la commercialisation des aliments des animaux,

Vu l'arrêté des ministres de l'économie nationale et de l'agriculture du 17 mai 1982, portant habilitation du laboratoire de nutrition et d'alimentation de l'école nationale de médecine vétérinaire de Sidi Thabet à assurer le contrôle de la qualité et la composition des aliments des animaux.

Vu l'arrêté du ministre de l'économie nationale du 22 juillet 1985, portant homologation de la norme tunisienne relative à l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires préemballées,

Vu l'arrêté du ministre de l'Industrie et du commerce du 24 août 1987, portant homologation des normes tunisiennes relatives aux méthodes d'analyse des aliments des animaux.

Vu l'arrêté du ministre de l'économie nationale du 18 septembre 1993, fixant les modalités de prélèvement des échantillons prévues par la loi n° 92-117 du 7 décembre 1992 relative à la protection du consommateur .

Vu l'arrêté des ministres de la santé publique, de l'agriculture et du commerce du 4 janvier 1996, fixant la liste et les conditions de production, de commercialisation et d'incorporation des additifs aux aliments des animaux, tel que complété par l'arrêté du 11 Juin 1997.

Vu l'arrêté des ministres des finances, de l'agriculture et du commerce du 11 janvier 1997, portant approbation des cahiers des charges régissant l'importation du maïs grain et des tourteaux de soja,

Arrêtent :

Article premier. - Le présent arrêté est applicable aux aliments des animaux élevés pour la consommation de leurs produits ou pour leur fourrure et des animaux familiers, détenus en vue de la vente, mis en vente, vendus ou distribués à titre gratuit.

TITRE PREMIER DISPOSITIONS GENERALES

Art. 2. - Au sens du présent arrêté, on entend par :

a - Aliments des animaux : Les produits destinés à la nutrition animale par voie orale comprenant:

- * Les produits d'origine végétale ou animale à l'état naturel, frais ou conservés et les dérivés de leur transformation industrielle,

- * Les substances organiques ou inorganiques autres que l'eau, simples ou en mélange, comprenant ou non des additifs.

b - Aliments simples : Les produits destinés à l'alimentation animale par voie orale comprenant:

- * Les produits d'origine végétale ou animale à l'état naturel, frais ou conservés et les dérivés de leur transformation industrielle

- * Les substances organiques ou inorganiques, comprenant ou non des additifs.

c - Aliments composés : Les mélanges d'ingrédients destinés à l'alimentation animale par voie orale, sous forme d'aliments complets ou complémentaires. Ils comprennent :

- 1 - les aliments composés complets : les mélanges d'aliments des animaux qui grâce à leur composition suffisent à assurer une ration journalière.

- 2 - les aliments composés complémentaires : les mélanges d'aliments des animaux qui contiennent des taux élevés de certaines substances et qui, en raison de leur composition, doivent être associés à d'autres aliments afin d'assurer la ration journalière. Ils englobent notamment :

- * les aliments énergétiques,

- * les aliments protidiques,

- * les aliments mélassés: les aliments composés complémentaires préparés à partir de mélasse et contenant au moins 14 % de sucres totaux exprimés en saccharose;

- * les aliments minéraux: les aliments composés complémentaires constitués principalement de minéraux et contenant au moins 40 % de cendres brutes.

- 3 - Aliments d'allaitement : les aliments composés administrés à l'état sec, ou après dilution dans une quantité donnée d'eau, destinés à l'alimentation des jeunes animaux en complément ou en remplacement du lait maternel post colostrail ;

- d - Ration journalière : c'est 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, d'un état physiologique et d'un rendement déterminés, pour satisfaire l'ensemble de ses besoins.

- e - Ingrédients (matières premières) : 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 commercialisés en tant qu'aliments simples ou pour la préparation des aliments composés ou en tant que support des prémélanges alimentaires;

- f - Prémélanges alimentaires : Les mélanges d'additifs dilués ou non sur un ou plusieurs aliments des animaux jouant le rôle de support, destinés à la fabrication des aliments pour animaux.

- g - Date de durabilité minimale d'un aliment composé : la date jusqu'à laquelle cet aliment conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées.

Art. 3. - Les aliments des animaux commercialisés ou distribués à titre gratuit, ne doivent présenter aucun danger pour la santé animale ni provoquer d'altération nocive du produit animal consommé par l'homme. Ils ne doivent engendrer aucun danger pour la santé humaine suite à la consommation des produits des animaux.

Les importateurs faisant commerce des ingrédients entrant dans la formulation des aliments des animaux et pour lesquels la teneur en éléments nuisibles doit être contrôlée, adressent au Ministère de l'Agriculture (Direction Générale de la Production Animale), une déclaration indiquant le nom ou la raison sociale de l'entreprise, l'adresse de son siège social et les catégories des produits dont il s'agit.

Les fabricants faisant commerce d'aliments composés obtenus à partir des ingrédients mentionnés à l'alinéa précédent, doivent procéder à la même déclaration. Cette déclaration doit indiquer en outre, l'adresse du lieu de fabrication.

Les importateurs et les fabricants visés ci-dessus, devront présenter à la requête des services de contrôle, tous documents relatifs à la vérification de ces produits et notamment les résultats d'analyse.

Un récépissé de déclaration avec un numéro d'enregistrement, est remis à l'intéressé.

Les importateurs et les fabricants visés ci-dessus, doivent disposer d'un registre côté paraphé par un tribunal compétent, sur lequel sont portées les indications suivantes:

- Pour les ingrédients:

- * Nature et quantités des ingrédients importés,

- * Noms et adresses des fournisseurs,

- * Dates de productions des ingrédients,
- * Noms et adresses des acheteurs,
- * Quantités et numéros des lots des ingrédients vendus et en stock,
- * Certificats d'analyse indiquant les teneurs en éléments nuisibles.

- Pour les aliments composés:

- * Nature et quantités des ingrédients achetés,
- * Noms et adresses des fournisseurs,
- * Certificats d'analyse indiquant les teneurs en éléments nuisibles.

* Quantités et numéros des lots des aliments composés fabriqués,

* Quantités et numéros des lots des aliments composés vendus et en stock,

* Quantités et numéros des lots des ingrédients en stock.

Art. 4. - Les teneurs en substances et produits indésirables dans les aliments simples, les aliments composés complets et les aliments composés complémentaires, ne devront pas dépasser les limites maximales fixées :

- en annexe B -1 pour les aliments complets et aliments complémentaires ainsi que pour les aliments simples destinés à l'utilisation directe ;

- en annexe B-2 pour les matières premières (ingrédients) destinées aux seuls fabricants d'aliments composés pour animaux.

Toute modification de ces teneurs doit être prise par arrêté conjoint des Ministres de l'Agriculture, de la Santé Publique et du Commerce.

Art. 5. - L'utilisation des ingrédients fixés par l'annexe G, est interdite dans les aliments des animaux.

Art. 6. - Il est interdit de détenir en vue de la vente ou de la distribution à titre gratuit, de mettre en vente, de vendre ou de distribuer à titre gratuit des aliments des animaux qui ne répondent pas aux dénominations, caractéristiques et prescriptions édictées par le présent arrêté et ses annexes.

TITRE II

REGLES DE COMMERCIALISATION ET D'ETIQUETAGE

Section I - ALIMENTS SIMPLES

Art. 7. - Peuvent être commercialisés en tant qu'aliments simples sous leur dénomination usuelle, les céréales, fourrages, grains, graines, racines et tubercules, à l'état naturel sans préparation d'aucune sorte.

Les aliments simples énumérés à l'annexe A du présent arrêté ne peuvent être commercialisés que sous les dénominations qui y sont prévues et s'ils répondent aux caractéristiques correspondantes qui y sont définies.

Art. 8. - Lorsque l'aliment simple a subi un traitement et que celui-ci n'apparaît pas dans la dénomination, celle-ci doit être complétée par une indication relative au traitement appliqué, au mode d'obtention et, le cas échéant, à la forme de présentation ("aggloméré", "aplati", "concassé", "broyé", "humidifié", etc...).

Lorsque les aliments simples sont utilisés pour dénaturer ou lier d'autres aliments simples, les indications suivantes doivent être données :

- dénaturant : nature et quantité des produits utilisés;

- liant : nature des produits employés. La quantité ne doit pas dépasser 3 % du poids total.

Art. 9. - Les impuretés botaniques des aliments simples ne doivent pas dépasser 5%. 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, à condition que leur teneur n'excède pas 0,5%.

Art. 10. - Les aliments simples peuvent être commercialisés en vrac à l'exception de ceux pour lesquels est prévue à l'annexe A l'obligation de vente dans des emballages ou récipients fermés, inutilisables après ouverture.

Art. 11. - Pour les aliments simples pour lesquels est prévue l'obligation de vente en emballages ou récipients fermés, les emballages et récipients doivent être munis pour leur commercialisation des indications suivantes portées sur l'emballage lui même ou sur une étiquette faisant corps avec l'emballage, en langue arabe et inscrites en caractères lisibles et indélébiles:

a) le mot "aliment simple" ;

b) la dénomination ;

c) les indications correspondantes à la dénomination prévue à l'annexe A du présent arrêté;

d) les teneurs en constituants analytiques énumérés à l'annexe A; ces teneurs se réfèrent au poids d'aliment tel quel ;

e) pour les produits solides le poids net, pour les produits liquides le volume net ou le poids net, pour les produits commercialisés à la pièce le nombre d'unité ou le poids net.

f) les indications prévues à l'article 8 du présent arrêté;

g) le nom et l'adresse du responsable des indications d'étiquetage (producteur, conditionneur, importateur, vendeur ou distributeur).

h) la date de fabrication du produit;

i) la date limite de conservation du produit;

j) le numéro de référence du lot;

k) les mentions prévues par l'arrêté du 4 Janvier 1996 susvisé (article 11), doivent être portées à proximité des indications ci-dessus, pour les aliments simples auxquels sont incorporés des additifs.

Pour les aliments simples vendus en vrac, pour lesquels il n'est pas prévu l'obligation de vente en emballages ou récipients fermés, les indications mentionnées ci-dessus doivent figurer sur un certificat joint aux documents d'accompagnement de ces aliments, ou être portées sur le bon de livraison ou la facture délivrée à l'acheteur.

Art. 12. - En sus des indications énumérées à l'article 11, peuvent également être portées sur l'étiquette de l'emballage ou le document d'accompagnement :

- a) la marque commerciale;
- b) le mode d'emploi;
- c) le prix du produit;
- d) les teneurs en constituants analytiques à mentions facultatives prévues à l'annexe A.
- e) le pays de production ou de fabrication.

Lorsque des informations autres que celles qui résultent des mentions obligatoires et facultatives prévues ci-dessus, sont portées sur les emballages, les récipients, les étiquettes ou les documents d'accompagnement, elles doivent être nettement séparées de ces mentions. Elles ne doivent ni les contredire ni en modifier la portée.

Section II - ALIMENTS COMPOSES

Art. 13. - Pour la fabrication des aliments composés, il y a lieu de disposer :

- 1) des locaux de production appropriés et réservés uniquement à la fabrication des aliments composés.
- 2) d'un équipement industriel et d'un appareillage approprié prévus pour la fabrication;
- 3) d'une infrastructure d'auto-contrôle garantissant la qualité des produits fabriqués;
- 4) d'une capacité de stockage minimale pour les matières premières et les produits finis;

Un constat du respect de ces conditions, sera effectué par une commission interdépartementale représentant les Ministères concernés.

Art. 14. - Les aliments composés peuvent être commercialisés dans des emballages ou récipients fermés utilisables une seule fois. Ils peuvent être commercialisés en vrac à conditions que soient assurées leur identification et la conservation de leur qualité.

Art. 15. - Les aliments composés commercialisés dans des emballages ou dans des récipients fermés, doivent porter sur leur surface extérieure ou sur l'étiquette qui y est fixée, les indications suivantes rédigées en langue arabe et inscrites en caractères lisibles et indélébiles:

a) la mention "Aliment composé complet", ou "Aliment composé complémentaire" ou "Aliment composé énergétique", ou "Aliment composé protidique", ou "Aliment composé mélassé" ou "Aliment composé minéral", ou "Aliment composé minéral et vitaminé" ou "Aliment d'allaitement" conformément aux définitions correspondantes prévues à l'article 2.

La dénomination "Aliment complémentaire liquide" si l'aliment complémentaire se présente sous forme liquide.

b) les espèces et catégories d'animaux auxquelles l'aliment est destiné;

c) le mode d'emploi;

d) la liste des ingrédients, tels que définis par l'annexe E du présent arrêté, et énumérés dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale.

e) l'indication des constituants analytiques de l'aliment et de leurs teneurs selon les dispositions prévues aux annexes C et D du présent arrêté;

f) pour les produits solides le poids net, pour les produits liquides le volume net ou le poids net, pour les produits commercialisés à la pièce le nombre d'unité ou le poids net.

h) le nom et l'adresse du fabricant

i) la date de fabrication (mois et année);

j) la date de durabilité minimale. Cette date est annoncée par la mention " A utiliser avant " suivie de l'indication : jour, mois et année.

k) les indications de l'état physique du produit ou le traitement spécifique qu'il a subi.

l) le numéro de référence du lot.

m) les mentions prévues par l'arrêté du 4 Janvier 1996 susvisé (article 11), doivent être portées à proximité des indications ci-dessus, pour les aliments composés auxquels sont incorporés des additifs.

Pour les aliments composés vendus en vrac, les indications mentionnées ci-dessus doivent figurer sur un certificat joint aux documents d'accompagnement de ces aliments. Une copie de ce certificat doit être jointe à la facture.

Les aliments composés destinés aux animaux familiers, outre les indications mentionnées ci-dessus, doivent porter l'indication suivante « N'est pas destiné à la consommation humaine ».

Art. 16. - En plus des indications énumérées à l'article 15, peuvent être portées sur l'emballage, le récipient, l'étiquette ou le document d'accompagnement :

- a) la marque d'identification ou la marque commerciale du produit ;
- b) la dénomination commerciale du produit ;
- c) le prix du produit;
- d) le pays de production ou de fabrication;

Art. 17. - Les matières premières ou ingrédients figurant à l'annexe B-2, pour lesquelles une teneur en substances ou produits indésirables est fixée, ne peuvent être commercialisées que, si en plus des mentions indiquées à l'article 11 et à l'article 12 ci-dessus, les mentions suivantes seront portées sur les emballages, les récipients, les étiquettes ou les documents d'accompagnement :

- " Matière première destinée aux fabricants d'aliments composés pour animaux "

- " A ne pas utiliser pour l'alimentation directe des animaux ".

- la teneur en substances ou produits indésirables.

Art. 18. - Lorsque des informations autres que celles qui résultent des mentions obligatoires et facultatives prévues ci-dessus, sont portées sur les emballages, les récipients, les étiquettes ou les documents d'accompagnement, elles doivent être nettement séparées de ces mentions. Elles ne doivent ni les contredire ni en modifier la portée.

Est interdite, toute référence à des propriétés de prévention, de traitement pour la guérison d'une maladie.

TITRE III

CONTROLE QUALITATIF DES ALIMENTS DES ANIMAUX

Art. 19. - Il peut être procédé au contrôle des aliments des animaux et des ingrédients, aux stades de la production, du stockage, du transport, de la vente, de la distribution à titre gratuit et de l'utilisation, conformément aux dispositions de la loi n° 92-117 du 7 Décembre 1992 et de l'arrêté du 18 Septembre 1993 susvisés.

La constatation des infractions aux dispositions du présent arrêté, par les agents habilités à cet effet et désignés par l'article 21 de la loi n° 92-117 du 7 Décembre 1992, et les poursuites judiciaires seront effectuées conformément aux dispositions de la loi susvisée et de l'arrêté du 18 Septembre 1993 susvisé.

Tout prélèvement doit comporter au moins quatre échantillons identiques dont deux destinés au laboratoire pour analyse et les deux autres à conserver en vue de les soumettre éventuellement aux expertises tenant compte de la durabilité des aliments.

Art. 20. - Pour le contrôle des substances ou produits répartis uniformément dans les aliments, le nombre des prélèvements à effectuer pour chaque lot est déterminé de la manière suivante :

I - Prélèvements élémentaires :

1 - Pour les aliments en vrac : Le prélèvement doit être exercé de préférence sur la marchandise en mouvement. Diviser symboliquement le lot en parties approximativement égales.

a) pour un lot inférieur ou égal à 2,5 tonnes : faire 7 prélèvements élémentaires dans chaque partie.

b) pour un lot supérieur à 2,5 tonnes : faire un nombre de prélèvements élémentaires égal à racine carré de 20 fois le nombre de tonnes (limité à un maximum de 40 prélèvements)

Chaque prélèvement élémentaire ne doit pas être inférieur à 500 grammes.

2 - Pour les aliments emballés : Prélever une partie du contenu de chaque emballage à l'aide d'une sonde ou d'une pelle, en haut, au milieu et en bas.

A/ Emballages d'un contenu supérieur à 1Kg :

- Pour un lot de 1 à 4 emballages : tous les emballages.

- Pour un lot de 4 à 16 emballages : faire 4 prélèvements élémentaires.

- Pour un lot supérieur à 16 emballages : faire un nombre de prélèvements élémentaires égal à racine carré du nombre d'emballages composant le lot (limité à un maximum de 20 emballages).

B/ Emballages d'un contenu inférieur à 1Kg : faire 4 prélèvements élémentaires.

3 - Pour les aliments liquides ou semi-liquides, homogènes ou homogénéisables : Effectuer un prélèvement au moins dans chaque récipient après avoir homogénéisé le contenu si nécessaire.

A/ Récipients d'un contenu supérieur à 1Kg :

- Pour un lot de 1 à 4 récipients : tous les récipients.

- Pour un lot de 4 à 16 récipients : faire 4 prélèvements élémentaires.

- Pour un lot supérieur à 16 récipients : faire un nombre de prélèvements élémentaires égal à racine carré du nombre de récipients composant le lot (limité à un maximum de 20 récipients).

B/ Récipients d'un contenu inférieur à 1Kg : faire 4 prélèvements élémentaires.

4 - Pour les aliments liquides ou semi-liquides non homogénéisables : Effectuer des prélèvements à plusieurs niveaux dans chaque récipient.

A/ Récipients d'un contenu supérieur à 1Kg :

- Pour un lot de 1 à 4 récipients : tous les récipients.

- Pour un lot de 4 à 16 récipients : faire 4 prélèvements élémentaires.

- Pour un lot supérieur à 16 récipients : faire un nombre de prélèvements élémentaires égal à racine carré du nombre de récipients composant le lot (limité à un maximum de 20 récipients).

B/ Récipients d'un contenu inférieur à 1Kg : faire 4 prélèvements élémentaires.

5 - Pour les aliments minéraux en briques et les pierres à lécher : Prélever une brique ou une pierre pour 25 unités, avec un maximum de 4 briques ou pierres à lécher.

II - Echantillon global :

L'ensemble de ces prélèvements élémentaires constitueront un échantillon global. L'échantillon global ne doit pas être inférieur à 4 Kg ou 4 litres (10 litres dans le cas des liquides non homogénéisables), 4 briques ou le contenu de 4 emballages d'origine.

III - Echantillon final :

Chaque échantillon global donnera lieu après homogénéisation à l'obtention de 4 échantillons identiques ayant approximativement la même masse ou le même volume.

La masse ou le volume de l'échantillon destiné à l'analyse ne peut être inférieur à 500 grammes ou 500 ml.

Le récipient ou l'emballage contenant chacun des échantillons, est scellé à la cire après étiquetage (l'étiquette doit être incorporée dans le scellé de façon qu'il soit impossible de l'ouvrir sans détériorer le scellé).

Art. 21. - Pour le contrôle des substances ou produits indésirables susceptibles d'être répartis non uniformément dans les aliments tels que les aflatoxines, l'ergot de seigles, le ricin, le crotalaria dans les aliments simples :

Diviser le lot en un nombre de parties approximativement égales correspondant à celui des échantillons globaux. Dans chacune des parties, opérer au hasard le nombre de prélèvements élémentaires requis et former des échantillons globaux distincts, 1 par partie en ayant soin de relever la provenance de chaque échantillon global.

Pour les exigences quantitatives : se conformer aux prescriptions mentionnées à l'article 20, paragraphe I ci-dessus, excepté le cas des aliments emballés en lots de plus de 16 emballages (points 2, 3 et 4) pour lesquels le maximum de prélèvement est porté à 40 emballages.

L'échantillon global, ne doit pas être inférieur à 4 Kg et prélevé de la manière suivante :

a) aliments en vrac :

Taille du lot en tonnes	Nombre minimal d'échantillons globaux
jusqu'à 1	1
de 1 à 10	2
de 10 à 40	3
plus de 40	4

b) aliments emballés :

Nombre d'emballage composant le lot	Nombre minimal d'échantillons globaux
de 1 à 16	1
de 17 à 200	2
de 201 à 800	3
plus de 800	4

Chaque échantillon global, après réduction, permet d'obtenir un échantillon final. L'échantillon final est obtenu après écrasement des agrégats éventuels, et réduction des échantillons globaux par la méthode des quartiers ou à l'aide d'un diviseur.

Art. 22. - Au cas où les résultats d'analyse s'avèrent non conformes à la composition minimale et maximale déposée et spécifiée, tout en tenant compte des écarts admis aux articles 23, 24 et 25 du présent arrêté, les poursuites judiciaires doivent être engagées à l'encontre du fabricant, telles que prévues par les dispositions de la loi n° 92 - 117 du 17 Décembre 1992 susvisée.

Art. 23. - Si à la suite du contrôle officiel des aliments simples, on constate un écart constituant une moins-value du produit entre les résultats de l'analyse et les teneurs déclarées, les tolérances minimales suivantes sont admises :

a) protéine brute, azote, les sucres totaux, les sucres réducteurs, le saccharose, le lactose et le glucose (dextrose) :

- 2 unités de la teneur déclarée, 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 de la teneur déclarée, pour les teneurs déclarées inférieures à 5 %;

b) l'amidon et l'inuline :

- 3 unités de la teneur déclarée, 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 de la teneur déclarée, pour les teneurs déclarées inférieures à 10 %;

c) les matières grasses brutes et la cellulose brute :

- 1,5 unité de la teneur déclarée, pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 15%;

- 10 % de la teneur déclarée, pour les teneurs déclarées inférieures à 15% (jusqu'à 5%)

- 0,5 unité de la teneur déclarée, pour les teneurs déclarées inférieures à 5 %;

d) l'humidité, les cendres brutes, le phosphore total, le calcium, le magnésium, l'indice d'acidité, les acides gras oxydés, les insolubles dans l'éther et les insaponifiables :

- 1 unité de la teneur déclarée, pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 10%

- 10 % de la teneur déclarée, pour les teneurs déclarées inférieures à 10% (jusqu'à 2%)

- 0,2 unité de la teneur déclarée, pour les teneurs déclarées inférieures à 2%;

e) les cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique et les chlorures exprimés en Na Cl

- 10 % de la teneur déclarée, pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 2%;

- 0,2 unité de la teneur déclarée, pour les teneurs déclarées inférieures à 2 %;

f) le carotène, la vitamine A, et les xanthophylles : - 30% de la teneur déclarée;

g) la méthionine et la lysine : - 20 % de la teneur déclarée;

Art. 24. - Si à la suite du contrôle officiel des aliments composés, exceptés les aliments composés destinés aux animaux familiers, on constate une non concordance entre les résultats de l'analyse et les teneurs déclarées, les tolérances appliquées sont les suivantes :

A - Si la teneur constatée est inférieure à la teneur déclarée :

a) protéine brute :

- 2 unités de la teneur déclarée, 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 de la teneur déclarée, pour les teneurs déclarées inférieures à 10 %;

b) sucres totaux :

- 2 unités de la teneur déclarée, 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 de la teneur déclarée, pour les teneurs déclarées inférieures à 10 %;

c) amidon :

- 2,5 unités de la teneur déclarée, 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 de la teneur déclarée, pour les teneurs déclarées inférieures à 10 %;

d) matières grasses brutes :

- 1,5 unités de la teneur déclarée, 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 de la teneur déclarée, pour les teneurs déclarées inférieures à 8 %;

e) sodium, potassium et magnésium :

- 1,5 unités de la teneur déclarée, 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 de la teneur déclarée, pour les teneurs déclarées égales ou supérieures 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 de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 0,7%;

f) phosphore total et calcium,

- 1,2 unités de la teneur déclarée, 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 de la teneur déclarée, pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 12 % (jusqu'à 6 %);

- 15 % de la teneur déclarée, pour les teneurs déclarées inférieures à 6% (jusqu'à 1 %);

- 0,15 unité de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 1 %;

g) méthionine, lysine et thréonine :

- 15 % de la teneur déclarée;

h) cystine et tryptophane :

- 20 % de la teneur déclarée.

B - si la teneur constatée est supérieure à la teneur déclarée :

a) humidité :

- 1 unité de la teneur déclarée, 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 de la teneur déclarée, pour les teneurs déclarées inférieures 5 %;

b) cendres brutes :

- 1 unité de la teneur déclarée, 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 de la teneur déclarée, pour les teneurs , déclarées inférieures à 5 %;

c) celluloses brutes :

- 1,8 unité de la teneur déclarée, 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 de la teneur déclarée, pour les teneurs déclarées inférieures à 6 %;

d) cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique :

- 1 unité de la teneur déclarée, pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 10 %;

- 10 % de la teneur déclarée, pour les teneurs déclarées inférieures à 10 % (jusqu'à 4 %)

- 0,3 unité de la teneur déclarée, pour les teneurs déclarées inférieures à 4 %;

C - Si l'écart constaté est opposé à l'écart correspondant visé aux points A et B:

* protéine brute, matières grasses brutes, sucres totaux, amidon: tolérance double de celle admise pour ces substances.

* phosphore total, calcium, sodium, cendres brutes, celluloses brutes : tolérance triple de celle admise pour ces substances.

Art. 25. - Si à la suite du contrôle officiel des aliments composés destinés aux animaux familiers, on constate une non concordance entre les résultats de l'analyse et les teneurs déclarées, les tolérances appliquées sont les suivantes :

A - Si la teneur constatée est inférieure à la teneur déclarée :

a) protéine brute :

- 3,2 unités de la teneur déclarée, 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 %)

- 2,4 unités de la teneur déclarée, pour les teneurs déclarées inférieures à 12,5 %.

b) matières grasses brutes :

- 2,5 unités de la teneur déclarée.

B - Si la teneur constatée est supérieure à la teneur déclarée :

a) humidité :

- 3 unités de la teneur déclarée, 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 de la teneur déclarée, pour les teneurs déclarées inférieures 20 %;

b) cendres brutes :

- 1,5 unité de la teneur déclarée.

c) celluloses brutes :

- 1 unité de la teneur déclarée.

C - Si l'écart constaté est opposé à l'écart correspondant visé aux points A et B:

* protéine brute : tolérance double de celle admise pour cette substance.

* matière grasse : tolérance identique de celle admise pour cette substance.

* cendres brutes, celluloses brutes : tolérance triple de celle admise pour cette substance.

TITRE IV

DISPOSITIONS PARTICULIERES CONCERNANT CERTAINS PRODUITS AZOTES

Art. 26. - La détention, la vente et la distribution à titre gratuit pour l'alimentation animale des produits azotés obtenus par synthèse ou fermentation ne sont autorisés que pour les produits figurant sur la liste en annexe F du présent arrêté et dans les conditions qui y sont spécifiées.

Art. 27. - Ne peuvent être inscrits sur la liste en annexe F du présent arrêté, les produits répondant aux conditions ci-après :

a) ils doivent posséder une valeur nutritive réelle;

b) leur emploi dans l'alimentation animale doit être inoffensif pour la santé des animaux et ne doit ni provoquer d'altération nocive du produit animal consommé par l'homme ni avoir pour effet de contaminer l'environnement.

c) leur teneur dans les aliments auxquels ils sont incorporés, doit pouvoir être contrôlée.

Art. 28. - Lorsqu'il s'agit de produits azotés obtenus à partir de bactéries ou de levures, un dossier d'étude doit être soumis au Ministère de l'Agriculture (Direction Générale de la Production Animale) et présenté selon les lignes directrices suivantes :

A - Micro-organismes :

* provenance, morphologie, propriétés biologiques, taxonomie, manipulation génétique éventuelle;

* innocuité, possibilités de survie et conséquence éventuelle sur l'environnement;

* constance et pureté des souches cultivées.

B - Milieu de culture et procédés de fabrication :

* composition du substrat, des substances ajoutées, etc...

* procédés de fabrication, de dessiccation et de purification;

* procédés de dévitalisation du micro-organisme;

* méthodes de vérification de la constance de la composition du produit de culture et de détection des contaminations chimiques, physiques ou biologiques éventuelles au cours de la production.

* procédés techniques de préparation pour l'emploi.

C - Caractéristiques du produit :

* propriétés physiques et physico-chimiques;

* composition chimique et caractéristiques;

* contaminations microbiologiques du produit;

* comportement et stabilité du produit en l'état et en mélange à des aliments d'usage courant, au cours de la conservation.

D - Présentation et conditions d'emploi

* dénomination commerciale du produit;

* présentations prévues pour la commercialisation du produit;

* emplois proposés du produit en alimentation animale, concentration proposées dans les aliments complets et quantités proposées dans les rations quotidiennes pour les différentes espèces animales concernées.

E - Méthodes de contrôle :

F - Etudes des propriétés nutritionnelles du produit :

* évaluation de la valeur protéique;

* études sur les espèces cibles et les conditions expérimentales de ces études.

G - Etudes concernant les conséquences biologiques de l'utilisation du produit dans l'alimentation des animaux .

H - Etudes concernant le milieu ambiant;

I - Autres études appropriées.

Art. 29. - Des expérimentations réalisées dans les conditions réelles de l'élevage, peuvent être autorisées pour tester la qualité nutritionnelle de ces produits azotés.

TITRE V

DISPOSITIONS DIVERSES

Art. 30. - Est interdit l'emploi, sous quelque forme que ce soit, dans la vente, l'exposition et la publicité des produits destinés à l'alimentation animale de toute inscription, indication ou signe quelconque susceptible de créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur les caractéristiques des produits, leur propriétés, l'usage auquel ils sont destinés et leur conformité aux prescriptions réglementaires en vigueur.

Art. 31. - Sont abrogées, toutes les dispositions antérieures contraires au présent arrêté et notamment l'arrêté des Ministres de l'économie Nationale, de l'Agriculture et de la Santé Publique du 20 Juillet 1981 relatif à la production et à la commercialisation des aliments des animaux.

Tunis, le 29 juillet 1999.

Le Ministre de l'Agriculture

Sadok Rabeh

Le Ministre de la Santé Publique

Hédi Mhenni

Le Ministre du Commerce

Mondher Znaïdi

Vu

Le Premier Ministre

Hamed Karoui

SPECIFICATIONS ET CONDITIONS DE COMMERCIALISATION DES ALIMENTS SIMPLES

1	DENOMINATIONS	CARACTERISTIQUES	MENTIONS D'ETIQUETAGE		Exigences
			Obligatoires	Facultatives	
1	2	3	4	5	6
I -	<u>TOURTEAUX :</u>				
I 1	Tourteau de pression d'amande de palme de macoya	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines séparées de leur pulpe des espèces suivantes de palmier de macoya : <i>Acrocomia sclerocarpa</i> Mart et <i>Acrocomia totai</i> Mart.	Protéine brute Cellulose brute Matière grasse brute	Cendre brute Humidité	
I 2	Tourteau d'extraction d'amande de palme de macoya	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines séparées de leur pulpe des espèces de palmier de macoya.	Protéine brute Cellulose brute	Cendre brute Humidité Matière grasse brute	
I 3	Tourteau de pression de pulpe de palme de macoya	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de pulpe de palme de macoya.	Protéine brute Cellulose brute Matière grasse brute	Cendre brute Humidité	
I 4	Tourteau de pression d'arachide décortiquée	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines d'arachide : <i>Arachis Hypogaea</i> et d'autres espèces d' <i>Arachis</i> décortiquées.	Protéine brute Cellulose brute Matière grasse brute	Cendre brute Humidité	
I 5	Tourteau d'extraction d'arachide décortiquée	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines d'arachide décortiquées.	Protéine brute Cellulose brute	Cendre brute Humidité Matière grasse brute	
I 6	Tourteau de pression d'arachide partiellement décortiquée	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines d'arachide partiellement décortiquées.	Protéine brute Cellulose brute Matière grasse brute	Cendre brute Humidité	
I 7	Tourteau d'extraction d'arachide partiellement décortiquée	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines d'arachide partiellement décortiquées.	Protéine brute Cellulose brute	Cendre brute Humidité Matière grasse brute	
I 8	Tourteau de pression de colza	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de colza <i>Brassica napus</i> L. ssp. oléifera (Metzg.) Sinsk, de sarson indien <i>Brassica napus</i> L. var glauca (Roxb.) o.E. Schulz, ainsi que de navette <i>Brassica campestris</i> L. ssp. oléifera (Metzg.) Sinsk.	Protéine brute Cellulose brute Matière grasse brute Matière minérale totale	Cendre brute Humidité	
I 9	Tourteau d'extraction de colza	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines de colza, de sarson indien ainsi que de navette.	Protéine brute Cellulose brute Matière minérale totale	Cendre brute Humidité Matière grasse brute	
I 10	Tourteau de pression de coprah.	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir d'amandes (endosperme) séchées recouvertes de l'enveloppe de la graine (tégument) du cocotier <i>Cocos nucifera</i> L.	Protéine brute Cellulose brute Matière grasse brute	Cendre brute Humidité	
I 11	Tourteau d'extraction	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir	Protéine brute	Cendre brute	

	de coprah.	d'amandes (endosperme) séchées recouvertes de l'enveloppe de la graine (tégument) du cocotier.	Cellulose brute	Humidité Matière grasse brute
I 12	Tourteau de pression de palmiste.	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de noix de palme débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses des espèces de palmier à huile <i>Elaeis guineensis</i> Jacq. et <i>Corozo oléifera</i> (H.B.K.)- L.H Bailey (<i>Elaeis melanococca</i> auct.).	Protéine brute Cellulose brute Matière grasse brute	Cendre brute Humidité
I 13	Tourteau d'extraction de palmiste.	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de noix de palme débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses des espèces de palmier à huile	Protéine brute Cellulose brute	Cendre brute Humidité Matière grasse brute
I 14	Tourteau de pression de soja.	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de soja <i>Glycine max</i> L.Merr.	Protéine brute Cellulose brute Matière grasse brute Humidité Matière minérale totale	Cendre brute
I 15	Tourteau d'extraction de soja cuit.	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines de soja ayant subi un traitement thermique approprié.	Protéine brute Cellulose brute Matière grasse brute Humidité Matière minérale totale	Cendre brute
I 16	Tourteau d'extraction de soja cuit dépelliculé	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines de soja dépelliculées ayant subi un traitement thermique approprié.	Protéine brute Cellulose brute Matière grasse brute Cendre brute Humidité Matière minérale totale	
I 17	Tourteau de pression de coton décortiqué.	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de coton débarrassées de leurs fibres et de leurs coques appartenant aux espèces <i>Gossypium ssp.</i>	Protéine brute Cellulose brute Matière grasse brute	Cendre brute Humidité
I 18	Tourteau d'extraction de coton décortiqué.	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines de coton débarrassées de leurs fibres et de leurs coques.	Protéine brute Cellulose brute	Cendre brute Humidité Matière grasse brute
I 19	Tourteau de pression de coton partiellement décortiqué.	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de coton débarrassées de leurs fibres et partiellement de leurs coques.	Protéine brute Cellulose brute Matière grasse brute	Cendre brute Humidité
I 20	Tourteau d'extraction de coton partiellement décortiqué.	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines de coton débarrassées de leurs fibres et partiellement de leurs coques.	Protéine brute Cellulose brute	Cendre brute Humidité Matière grasse brute
I 21	Tourteau de pression du niger	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de niger <i>Guizotia abyssinica</i> (L.f.) Cass.	Protéine brute Cellulose brute Matière grasse brute	Cendre brute Humidité
I 22	Tourteau de pression de tournesol décortiqué	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de tournesol <i>Helianthus annuus</i> L. débarrassées autant que possible de leurs coques.	Protéine brute Cellulose brute Matière grasse brute Matière minérale totale	Cendre brute Humidité
I 23	Tourteau d'extraction	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir	Protéine brute	Cendre brute

	de tournesol décortiqué	de graines de tournesol débarassées autant que possible de leurs coques.	Cellulose brute Matière minérale totale	Humidité Matière grasse brute
I 24	Tourteau de pression de tournesol partiellement décortiqué	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de tournesol débarassées partiellement de leurs coques.	Protéine brute Cellulose brute Matière grasse brute	Cendre brute Humidité
I 25	Tourteau d'extraction de tournesol partiellement décortiqué	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines de tournesol débarassées partiellement de leurs coques.	Protéine brute Cellulose brute Matière minérale totale	Cendre brute Humidité Matière grasse brute
I 26	Tourteau de pression de lin.	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de lin <i>Linum usitatissimum</i> L.	Protéine brute Cellulose brute Matière grasse brute	Cendre brute Humidité
I 27	Tourteau d'extraction de lin.	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines de lin .	Protéine brute Cellulose brute	Cendre brute Humidité Matière grasse brute
I 28	Tourteau de pression de babassu	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de noix de palme débarassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses des palmiers babassu brésiliens, <i>Orbignya oléifera</i> Burr et d'autres espèces d' <i>Orbignya</i> .	Protéine brute Cellulose brute Matière grasse brute	Cendre brute Humidité
I 29	Tourteau de pression de germes de riz.	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de germes de riz <i>Oryza sativa</i> L. auxquels des parties de l'amande farineuse et du tégument adhèrent encore.	Protéine brute Cellulose brute Matière grasse brute	Cendre brute Humidité
I 30	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'amande farineuse et du tégument adhèrent encore.	Protéine brute Cellulose brute	Cendre brute Humidité Matière grasse brute
I 31	Tourteau de pression de sésame	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de sésame <i>Sesamum indicum</i> L.	Protéine brute Cellulose brute Matière grasse brute	Cendre brute Humidité
I 32	Tourteau d'extraction de sésame	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines de sésame .	Protéine brute Cellulose brute	Cendre brute Humidité Matière grasse brute
I 33	Tourteau d'extraction de cacao	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de fèves séchées et grillées de cacao <i>Theobroma</i> cacao L. débarassées autant que possible de leurs coques.	Protéine brute Cellulose brute	Cendre brute Humidité Matière grasse brute
I 34	Tourteau de pression de germes de blé.	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de germes de blé des espèces <i>triticum aestivum</i> L., <i>triticum durum</i> Desf. et d'autres espèces cultivées de blé nu ou de grains d'épeautre décortiqués des espèces <i>triticum spelta</i> L., <i>triticum dicoccum</i> schrank, <i>triticum monococcum</i> L. auxquels des parties de l'amande farineuse et du tégument adhèrent encore.	Protéine brute Cellulose brute Matière grasse brute	Cendre brute Humidité
I 35	Tourteau de pression de germes de maïs (maiserie)	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression et par voie sèche à partir de germes de maïs <i>Zea mais</i> L. auxquels des parties de l'amande farineuse et du tégument adhèrent encore.	Protéine brute Cellulose brute Matière grasse brute	Cendre brute Humidité

I 36	Tourteau d'extraction de germes de maïs (maïserie)	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction et par voie sèche à partir de germes de maïs, auxquels des parties de l'amande farineuse et du tégument adhèrent encore.	Protéine brute Cellulose brute	Cendre brute Humidité Matière grasse brute
I 37	Tourteau de pression de germes de maïs (amidonnerie)	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression et par voie humide à partir de germes de maïs, auxquels des parties de l'amande farineuse et du tégument adhèrent encore.	Protéine brute Cellulose brute Matière grasse brute	Cendre brute Humidité
I 38	Tourteau d'extraction de germes de maïs (amidonnerie)	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction et par voie humide à partir de germes de maïs, auxquels des parties de l'amande farineuse et du tégument adhèrent encore.	Protéine brute Cellulose brute	Cendre brute Humidité Matière grasse brute
I 39	Tourteau d'extraction d'olives	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir des fruits de l'olivier Oléa europea L., débarrassés autant que possible des débris de noyaux.	Protéine brute Cellulose brute	Cendre brute Humidité Matière grasse brute
II - PRODUITS ET SOUS-PRODUITS DU TRAITEMENT DES SUBSTANCES VÉGÉTALES :				
II 1 <u>Sous-produits de meunerie :</u>				
II 1.1	Son de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de la farine à partir de blé d'épeautre décortiqué préalablement nettoyé. Il est constitué essentiellement de fragments d'enveloppes et d'autre part des parties du grain débarrassées en grande partie de l'amande farineuse.	Cellulose brute Cendre brute Humidité	
II 1.2	Remoulage de blé.	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de la farine à partir de blé d'épeautre décortiqué préalablement nettoyé. Il est constitué essentiellement de fragments d'enveloppes et d'autre part des parties du grain débarrassées en grande partie de l'amande farineuse dans une moindre mesure que le son de blé.	Cellulose brute Cendre brute Humidité	Amidon
II 1.3	Farine basse de blé.	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de la farine à partir de blé d'épeautre décortiqué préalablement nettoyé. Il est constitué essentiellement de parties de l'amande farineuse et d'autre part de fins fragments d'enveloppes et de quelques débris de grains.	Cellulose brute Cendre brute Humidité	Amidon
II 1.4	Germes de blé.	Sous-produit de la meunerie constitué essentiellement de germes de blé aplatis ou non, auxquels adhèrent encore des parties de l'amande farineuse et des enveloppes.	Protéine brute Cellulose brute	Cendre brute Humidité Matière grasse brute
II 1.5	Son de seigle	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de la farine de seigle Secala céréale L. préalablement nettoyé. Il est constitué essentiellement de fragments d'enveloppes et d'autre part des parties du grain débarrassées en grande partie de l'amande farineuse.	Cellulose brute	Cendre brute Humidité
II 1.6	Rébulet de seigle (remoulage de seigle)	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de la farine de seigle, préalablement nettoyé. Il est constitué essentiellement de fragments d'enveloppes et d'autre part des parties du grain débarrassées en grande partie de l'amande farineuse dans une moindre	Cellulose brute	Amidon Cendre brute Humidité

		mesure que le son de seigle.		
II 1.7	Remoulage de seigle (farine basse de seigle)	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de la farine de seigle, préalablement nettoyé. Il est constitué essentiellement de parties de l'amande farineuse et d'autre part de fins fragments d'enveloppes et de quelques débris de grains.	Cellulose brute	Amidon Cendre brute Humidité
II 2	<u>Produits et sous-produits de la fabrication de flocons, de gruaux et de grains décortiqués.</u>			
II 2.1	Farine fourragère d'avoine	Sous-produit riche en amidon obtenu lors de la transformation de l'avoine Avena Sativa L. et d'autres espèces cultivées d'avoine, nettoyés et décortiqués en gruaux ou en farine blutée d'avoine.	Cellulose brute Amidon	Cendre brute Humidité
II 2.2	Flocons d'orge	Produit obtenu par l'aplatissage de l'orge Hordeum Vulgaré L. décortiquée, traitée à la vapeur.	Cellulose brute	Amidon Humidité
II 2.3	Farine fourragère d'orge	Sous-produit résultant de la transformation de l'orge préalablement nettoyée et décortiquée en orge perlée, en semoule ou en farine blutée d'orge.	Cellulose brute Amidon	Cendre brute Humidité
II 2.4	Flocons de maïs	Produit obtenu par l'aplatissage du maïs traité à la vapeur.	Cellulose brute	Amidon Humidité
II 2.5	Issues de pois (farine fourragère de pois)	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de la farine de pois Pisum Sativum L. Il est constitué essentiellement par des parties de l'endosperme et dans une moindre mesure par des pellicules.	Protéine brute Cellulose brute	Cendre brute Humidité Matière grasse brute
II 2.6	Flocons de pommes de terre.	Produit obtenu par le séchage de pommes de terre Solanum Tuberosum L. pelées ou non pelées, cuites à la vapeur ou à l'eau et écrasées.	Cellulose brute	Amidon Humidité
II 3	<u>Sous-produits de maïserie</u>			
II 3.1	Farine fourragère de maïs.	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de la farine ou de la semoule de maïs.	Amidon Protéine brute Cellulose brute	Cendre brute Humidité Matière grasse brute
II 3.2	Sons de maïs.	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de la farine ou de la semoule de maïs. Il est constitué principalement d'enveloppes ainsi que de germes de maïs et dans une certaine mesure de fragments de l'amande farineuse.	Protéine brute Cellulose brute	Cendre brute Humidité Matière grasse brute
II 3.3	Germes et sons de maïs.	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de la farine de la semoule ou de l'amidon du maïs. Il est constitué par des germes non extraits du son du maïs et quelques débris de l'amande farineuse.	Protéine brute Matière grasse brute	Cendre brute Humidité Cellulose brute Amidon
II 4	<u>Produits et sous-produits de rizerie</u>			
II 4.1	Riz fourrager moulu.	Produit obtenu par la mouture du riz fourrager, constitué soit par des grains verts non mûrs ou crayeux obtenus par tamisage lors de l'usinage du riz décortiqué; soit par des grains de riz normalement constitués	Amidon Protéine brute Cellulose brute	Cendre brute Humidité Matière grasse brute

		décortiqués, tachetés ou jaunes.			
II 4.2	Brisures de riz.	Sous-produit obtenu lors de la préparation de riz poli ou de riz glacé. Il est constitué essentiellement de petits grains ou de grains brisés.	Amidon Protéine brute	Cendre brute Humidité	
II 4.3	Sons 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, de l'amande farineuse et de germes.	Protéine brute Cellulose brute Matière grasse brute	Cendre brute Humidité Cendres insolubles dans HCl	
II 4.4	Farine basse de riz (farine fourragère blanche de riz)	Sous-produit obtenu lors du deuxième polissage du riz cargo. Il est constitué principalement des particules de l'amande farineuse de la couche d'aleurone et de germes.	Protéine brute Cellulose brute Matière grasse brute	Cendre brute Humidité Cendres insolubles dans HCl	
II 5	<u>Produits et sous-produits d'amidonnerie et de féculerie</u>				
II 5.1	Amidon de maïs	Amidon de maïs pratiquement pur.	Amidon	Cendre brute Humidité	
II 5.2	Amidon de maïs prégélatinisé.	Amidon de maïs pratiquement pur largement éclaté par un traitement thermique approprié.	Amidon	Cendre brute Humidité	
II 5.3	Amidon de maïs prégélatinisé partiellement hydrolysé.	Amidon de maïs pratiquement pur largement prégélatinisé et partiellement hydrolysé.	Amidon Sucres réducteurs exprimés en glucose	Cendre brute Humidité	X
II 5.4	Gluten de maïs	Sous produit séché de l'amidonnerie de maïs. Il est constitué principalement par le gluten obtenu lors de la séparation de l'amidon.	Protéine brute Cellulose brute Matière grasse brute	Cendre brute Humidité Xanthophylles	
II 5.5	Issues de maïs (aliment de gluten de maïs)	Sous produit séché de l'amidonnerie de maïs. Il est constitué par des sons et par une plus faible quantité de gluten. Les résidus séchés des eaux de trempage et les germes déshuilés peuvent y être ajoutés.	Protéine brute Cellulose brute Matière grasse brute	Cendre brute Humidité	
II 5.6	Amidon de riz	Amidon de riz pratiquement pur.	Amidon	Cendre brute Humidité	
II 5.7	Amidon de riz prégélatinisé.	Amidon de riz pratiquement pur largement éclaté par un traitement thermique approprié.	Amidon	Cendre brute Humidité	
II 5.8	Gluten de riz	Sous produit séché de l'amidonnerie de riz. Il est constitué principalement par le gluten.	Protéine brute Cellulose brute Matière grasse brute	Cendre brute Humidité	
II 5.9	Issues de sorgho (aliment de gluten de sorgho)	Sous produit séché de l'amidonnerie de sorgho Sorghum bicolor L. Il est constitué par des sons et par une plus faible quantité de gluten. Les résidus séchés des eaux de trempage et les germes déshuilés peuvent y être ajoutés.	Protéine brute Cellulose brute Matière grasse brute	Cendre brute Humidité	
II 5.10	Amidon de blé	Amidon de blé pratiquement pur.	Amidon	Cendre brute Humidité	
II 5.11	Amidon de blé prégélatinisé.	Amidon de blé pratiquement pur largement éclaté par un traitement thermique approprié.	Amidon	Cendre brute Humidité	
II 5.12	Amidon de blé	Amidon de blé pratiquement pur largement prégé-	Amidon	Cendre brute	X

	prégélatinisé partiellement hydrolysé.	latinisé et partiellement hydrolysé.	Sucres réducteurs exprimés en glucose	Humidité
II 5.13	Gluten de blé	Sous produit séché de l'amidonnerie de blé. Il est constitué principalement par le gluten obtenu lors de la séparation de l'amidon.	Protéine brute Cellulose brute Matière grasse brute	Cendre brute Humidité Xanthophylles
II 5.14	Amidon de manioc	Amidon de manioc pratiquement pur.	Amidon	Cendre brute Humidité
II 5.15	Amidon de manioc. prégélatinisé.	Amidon de manioc pratiquement pur largement éclaté par un traitement thermique approprié.	Amidon	Cendre brute Humidité
II 5.16	Fécule de pomme de terre.	Fécule de pomme de terre pratiquement pure.	Amidon	Cendre brute Humidité
II 5.17	Fécule de pomme de terre prégélatinisée.	Fécule de pomme de terre pratiquement pure largement prégélatinisée par un traitement thermique approprié.	Amidon	Cendre brute Humidité
II 5.18	Fécule de pomme de terre prégélatinisée et partiellement hydrolysée	Fécule de pomme de terre pratiquement pure largement prégélatinisée et partiellement hydrolysée.	Amidon Sucres réducteurs exprimés en glucose	Cendre brute Humidité
II 5.19	Protéines de pomme de terre.	Sous-produit séché de la féculerie constitué principalement de substances protéiniques résultant de la séparation de la fécule.	Protéine brute Cellulose brute	Cendre brute Humidité Matière grasse brute
II 5.20	Pulpes séchées de pomme de terre.	Sous-produit séché de la féculerie.	Amidon Cellulose brute	Cendre brute Humidité Matière grasse brute
II 5.21	Dextrose (glucose)	Produit de la saccharification de l'amidon ou de la fécule constitué par du glucose purifié et cristallisé (avec ou sans eau de cristallisation).	Glucose	Humidité
II 5.22	Mélasse de dextrose	Sous-produit obtenu lors de la cristallisation du dextrose.	Sucres réducteurs exprimés en glucose	Cendre brute Humidité
II 6 Produits et sous-produits de la fabrication du sucre.				
II 6.1	Sucre (saccharose)	Sucre de betterave ou de canne à l'état solide.	Saccharose	Cendres.
II 6.2	Cossettes séchées de betteraves sucrières.	Produit obtenu par séchage de cossettes provenant de betteraves sucrières Beta Vulgaris L. ssp. vulgaris. var. altissima Doell. préalablement lavées.	Sucres totaux exprimés en saccharose	Cendre brute Humidité
II 6.3	Cossettes partiellement épuisées et séchées de betteraves sucrières.	Produit obtenu par séchage de cossettes partiellement épuisées provenant de betteraves sucrières, préalablement lavées.	Sucres totaux exprimés en saccharose	Cendre brute Humidité
II 6.4	Pulpes séchées de betteraves sucrières.	Sous-produit de la fabrication du sucre constitué de cossettes épuisées et séchées de betteraves sucrières.	Sucres totaux exprimés en saccharose	Cendre brute Humidité Cellulose brute
II 6.5	Mélasse de betteraves sucrières.	Sous-produit constitué par le résidu siphonneux recueilli lors de la fabrication ou de raffinage du sucre provenant de betteraves sucrières.	Sucres totaux exprimés en saccharose	

II 6.6	Mélasses de cannes à sucre ...	Sous-produit constitué par le résidu sirupeux recueilli lors de la fabrication ou de raffinage du sucre provenant de canne à sucre <i>Saccharum officinarum</i> L.	Sucres totaux exprimés en saccharose		X
II 7	<u>Produits et sous-produits de malterie, de brasserie, de distillerie, et de transformation de fruits ainsi que les levures fourragères séchées.</u>				
II 7.1	Radicelles de malt	Sous-produit de malterie constitué par les radicelles séchées de céréales germés.	Protéine brute	Cendre brute Humidité	
II 7.2	Levures séchées	Levures en mélange ou non, appartiennent aux familles des <i>Saccharomycetaceae</i> , <i>Endomycetaceae</i> , <i>Cryptococcaceae</i> , cultivées sur les substrats suivants: jus et mélasse de betterave ou de canne, vinasse de distillerie ou de levurerie, lactosérum, graines de céréales et produits issus de leur transformation, liqueur d'hydrolyse de matière cellulosique et dont les cellules ont été tuées et séchées.	Protéine brute	Cendre brute Humidité Cendres insolubles dans HCl	
II 7.3	Drêches séchées de brasserie	Sous-produit de brasserie obtenu par séchage des résidus de céréales maltées ou non ainsi que d'autres matières amylacées.	Protéine brute	Cellulose brute Humidité	
II 7.4	Drêches séchées de distillerie	Sous-produit de distillerie obtenu par séchage des résidus de céréales travaillées et d'autres matières amylacées.	Protéine brute	Cellulose brute Humidité	
II 7.5	Pulpes d'agrumes déshydratées	Sous-produit séché et obtenu lors de la fabrication de jus d'agrumes.	Protéine brute	Cellulose brute Humidité	
II 7.6	Pulpes de tomate déshydratées	Sous-produit séché et obtenu lors de la fabrication de jus ou de concentrés de tomate.	Protéine brute	Cellulose brute Humidité	
II 7.7	Marc de raisins déshydratés	Sous-produit séché et obtenu lors de la fabrication de jus de raisin.	Protéine brute	Cellulose brute Humidité	
II 7.8	Marc de pommes déshydratées	Sous-produit séché et obtenu lors de la fabrication de jus de pomme.	Protéine brute	Cellulose brute Humidité	
II 7.9	Sous-produit de dattes	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de jus ou de pâtisserie à partir de dattes dénoyautées.	Protéine brute	Cellulose brute Humidité	
II 7.10	Sous-produit de figes	Sous-produit obtenu lors de la fabrication d'alcool à partir de figes desséchées.	Protéine brute	Cellulose brute Humidité	
II 8	<u>Produits agricoles séchés artificiellement.</u>				
II 8.1	Farine d'herbe déshydratée	Produit obtenu par séchage artificiel et éventuellement après préséchage de jeunes plantes fourragères dont les enzymes activant l'oxydation ont été rendus pratiquement inactifs par le séchage.	Protéine brute Cellulose brute Matière grasse brute	Cendre brute Humidité Carotène Cendres insolubles dans HCl	
II 8.2	Farine de luzerne	Produit obtenu par séchage artificiel et éventuellement	Protéine brute	Carotène	

	déshydratée	après préséchage de luzerne Médicago Sativa L. et Médicago Varia Martyn, dont les enzymes activant l'oxydation ont été rendus pratiquement inactifs par le séchage. Ce produit peut contenir environ 20 % d'herbes ou de trèfles séchés artificiellement préséchés au même temps que la luzerne.	Cellulose brute Cendre brute Humidité	Cendres insolubles dans HCl Matière grasse brute
II 8.3	Farine de trèfle déshydratée	Produit obtenu par séchage artificiel et éventuellement après préséchage de trèfle jeune Trifolium ssp. dont les enzymes activant l'oxydation ont été rendus pratiquement inactifs par le séchage. Ce produit peut contenir environ 20 % d'herbes ou de luzernes séchées artificiellement préséchées au même temps que le trèfle.	Protéine brute Cellulose brute Cendre brute Humidité	Carotène Cendres insolubles dans HCl Matière grasse brute
II 8.4	Collets et feuilles déshydratés de betteraves sucrières.	Produit obtenu par séchage artificiel de collets et feuilles de betteraves sucrières hachés ou non et préalablement lavés.	Protéine brute Sucres totaux exprimés en saccharose	Cendre brute Humidité Cendres insolubles dans HCl
II 8.5	Cossettes de topinambours ou farine de topinambours.	Produit obtenu respectivement par concassage ou mouture de tubercules préalablement nettoyés et séchés de topinambours Hélianthus Tuberosus L.	Inuline Protéine brute Cellulose brute	Cendre brute Humidité Matière grasse brute
II 8.6	Cossettes de patates douces ou farine de patates douces.	Produit obtenu respectivement par concassage ou mouture de tubercules préalablement nettoyés et séchés de patates douces Ipomoees batatas L. poir.	Amidon Protéine brute Cellulose brute	Cendre brute Humidité Matière grasse brute
II 8.7	Farine de manioc ou cossettes de manioc ou racines de manioc.	Racines de manioc séchées et si nécessaire lavées et pelées ainsi que les produits obtenus par mouture ou concassage.	Amidon Protéine brute Cellulose brute	Cendre brute Humidité Matière grasse brute
II 8.8	Farine de manioc type 55 ou cossettes de manioc type 55 ou racines de manioc type 55.	Racines de manioc non pelées, séchées et le cas échéant lavées, ainsi que les produits obtenus par mouture ou concassage.	Amidon Protéine brute Cellulose brute	Cendre brute Humidité Matière grasse brute
II 8.9	Pulpes de manioc séchées.	Déchets provenant de l'amidonnerie de manioc séchés et moulus.	Amidon Protéine brute Cellulose brute	Cendre brute Humidité Matière grasse brute
II 9 <u>Autres produits d'origine végétale</u>				
II 9.1	Caroubes concassés	Produit obtenu par concassage des fruits séchés et dénoyautés du caroubier Cératonia Siliqua L.	Sucres totaux exprimés en saccharose	Cendre brute Humidité
II 9.2	Graisse végétale, huile végétale.	Produit constitué de graisse ou d'huile d'origine végétale.	Indice d'acide	Humidité Substances insolubles dans l'éther de pétrole
III <u>SUBSTANCES MINÉRALES</u>				
III 1	Carbonate de calcium	Carbonate de calcium précipité, roches calcaïques moulues, craie lavée granulée, coquilles moulues	Calcium Cendres insolubles	

	La nature du produit doit être indiquée dans la dénomination	d'huitre ou de moules.	dans HCl	
III 2	Carbonate de calcium et magnésium	Mélange naturel de carbonate de calcium et de carbonate de magnésium.	Calcium Magnésium	
III 3	Algues marines calcaires	Produit d'origine naturelle obtenu à partir d'algues marines calcaires moulues ou transformées en granulés.	Calcium Cendres insolubles dans HCl	
III 4	Oxyde de magnésium	Oxyde de magnésium techniquement pur MgO	Magnésium	
III 5	Kiéserite	Sulfate de magnésium naturel Mg SO ₄ H ₂ O	Magnésium	
III 6	Hydrogénophosphate de calcium le procédé doit être indiqué dans la dénomination.	Hydrogénophosphate de calcium (phosphate bicalcique) techniquement pur.	Phosphore total Calcium	Chlorures (Na Cl) ²
III 7	Phosphate naturel défluoré	Produit obtenu par la mouture de phosphate naturel éventuellement purifié et plus ou moins défluoré.	Phosphore total Calcium	
III 8	Bis- dihydrogéné- phosphate de calcium	Produit constitué principalement de bis-dihydrogéné- phosphate de calcium (phosphate monocalcique) techniquement pur.	Phosphore total Calcium	
III 9	Dihydrogénophosphate d'ammonium	Produit constitué principalement de dihydrogéné- phosphate d'ammonium (phosphate monoammonique) techniquement pur.	Phosphore total Azote	

X : Aliment à commercialisation uniquement dans des emballages ou récipients fermés.

1 : La dénomination des aliments simples aux points II 1.1 à II 1.3 ci-dessus, doit être complétée par l'indication de la ou des espèces de blé dont il s'agit : blé tendre, blé dur, ou blé tendre et blé dur.

2 : La dénomination des aliments simples au point II 9.2 ci-dessus, doit être accompagnée par une indication précisant l'espèce végétale à partir de laquelle le produit a été obtenu.

TENEURS MAXIMALES DES SUBSTANCES ET PRODUITS
INDESIRABLES DANS LES ALIMENTS DES ANIMAUX

Substances et produits	ALIMENTS POUR ANIMAUX	Teneur maximale en mg / Kg (ppm) d'aliment ramené à un taux en humidité 12 %
A - Substances (ions ou éléments)		
	1. Arsenic	
	Aliments simples.....	2
	à l'exception de :	
	- Farine d'herbe, de luzerne et de trèfles déshydratés ainsi que pulpe de betteraves sucrières déshydratées et mélassées.....	4
	- phosphates et aliments des animaux provenant de la transformation de poissons ou d'autres animaux marins.....	10
	Aliments complets.....	2
	à l'exception de :	
	- aliments complets pour poissons.....	4
	Aliments complémentaires.....	4
	à l'exception de :	
	- composés minéraux.....	12
	2. Plomb	
	Aliments simples.....	10
	- fourrages verts.....	40
	- phosphates.....	30
	- levures.....	5
	Aliments complets.....	5
	Aliments complémentaires	10
	à l'exception de :	
	- composés minéraux.....	30
	Aliments d'allaitement.....	2
	3. Fluor	
	Aliments simples.....	150
	à l'exception de :	
	- phosphate.....	2000
	Aliments complets.....	150
	à l'exception:	
	- aliments pour chiens et chats.....	600
	- aliments complets pour porcs.....	100
	- aliments complets pour volailles.....	360
	- aliments complets pour poussins.....	260
	- aliments complets pour bovin, ovin et caprin laitiers.....	30
	- aliments complets pour bovin, ovin et caprin autres que laitiers.....	50
	Aliments composés minéraux pour bovins, ovins, caprins	2000
	Autres aliments complémentaires.....	126
		(Teneur en fluor par pour cent de phosphore)

4. Mercure	Aliments simples	0.1
	à l'exception de :	
	- aliments des animaux provenant de la transformation de poissons ou d'autres animaux marins.....	0.5
	Aliments complets.....	0.1
	à l'exception de :	
	- aliments complets pour chiens et chats.....	0.4
5. Nitrites	Aliments complémentaires à l'exception des aliments complémentaires pour chiens et chats.....	0.2
	Farine de poisson. (exprimé en nitrite de sodium).....	60
	Aliments complets (exprimé en nitrite de sodium).....	15
	à l'exception de :	
6. Cadmium	- aliments destinés aux animaux familiers exceptés les oiseaux et les poissons d'aquarium.....	0.5
	Aliments simples d'origine végétale.....	1
	Phosphates.....	10
	Aliments complets pour veaux, agneaux et chevreaux.....	0.5
	Aliments complets pour bovin, ovin et caprin, à l'exception des veaux, agneaux et chevreaux.....	1
	Autres aliments complets, à l'exception des aliments pour animaux familiers.....	0.5
	Aliments minéraux.....	5
	Autres aliments complémentaires pour bovins, ovins et caprins.....	0.5
B - Les produits		
1. Aflatoxines B1	Aliments simples.....	0,05
	Aliments complets pour veaux, agneaux et chevreaux.....	0,05
	Aliments complets pour porcins et volaille à l'exception des jeunes animaux.....	0,02
	Autres aliments complets.....	0,01
	Aliments complémentaires pour bovins, ovins, caprins, à l'exception des aliments complémentaires pour bétail laitier, veaux et agneaux.....	0,05
	Autres aliments complémentaires notamment pour le bétail laitier.....	0,005
	Aliments d'allaitement.....	0,02
2. Acide cyanhydrique	Aliments simples.....	50
	à l'exception de :	
	- graine de lin.....	250
	- tourteau de lin.....	350
	- produits de manioc.....	100
	Aliments complets.....	50
3. Gossypol libre	à l'exception de :	
	- aliments complets pour poussins.....	10
	Aliments simples.....	20

	à l'exception de : - tourteaux de coton.....	1200
	Aliments complets.....	20
	à l'exception de : - aliments complets pour volailles (à l'exception des volailles de ponte) et veaux.....	100
	- aliments complets pour lapins et porcins (sauf porcelets).....	60
4. Théobromine	Aliments complets.....	300
5. Essence volatiles de moutarde	Aliments simples.....	100
	à l'exception de : - tourteaux de colza. (exprimé en isothiocyanate d'allyle).....	4000
	Aliments complets (exprimé en isothiocyanate d'allyle).....	150
	à l'exception de : - aliments complets pour porcins (sauf porcelets) et volaille.....	500
6. Vinylthiooxazolidone (vinyloxazolidone thione)	Aliments complets pour volaille	1000
	à l'exception de : - aliments complets pour volaille pondeuses.....	500
7. Ergot de seigle	Tous les aliments contenant des céréales non moulus.....	1000
8. Graines de mauvaises herbes et fruits non moulus ni broyés contenant des alcaloïdes, des glucosides ou d'autres substances toxiques isolément ou ensemble, dont : a) lolium temulentum (L) b) lolium remotum schrank c) datura Sp	Tous les aliments..... Tous les aliments..... Tous les aliments.....	1000 1000 1000
9. Ricin (ricinus communis)	Tous les aliments (exprimés en coque de ricin).....	10
10. Crotalaria (spp)	Tous les aliments.....	100
C - Impuretés botaniques		
1. Abricots (prunus arméni- ca) (L.)	Tous les aliments.....	
2. Amandes amères (prunus ducis) (Mill) DA Webb. var. amara (D.C Focke) (=prunus amygdalis batsch var amara D.C Focke).	Tous les aliments.....	
3. Faine non décortiquée (fagus silvatica)	Tous les aliments.....	
4. Cameline (camelina sativa) (L.) crantz.	Tous les aliments.....	

5. Mowrah, bassia, madhuca- madhuca longifolia (L) Maco (= bassi logifolia L. = Illipe malabronum Engl.). Madhuca indica, Gmelin (= bassia latifolia, Roxb. = Illipe latifo- lia Rob F Mueller).	Tous les aliments.....	
6. Purgère (jagrophia curcas L)	Tous les aliments.....	
7. Croton (croton tiglium L)	Tous les aliments.....	
8. Moutarde indienne (bras- sica juncea) L. Czern et Coss ssp. intergrifolia (West.) Tell.	Tous les aliments.....	
9. Moutarde de sarepte (bras- sica juncea) L. Czern et Coss ssp. juncea).	Tous les aliments.....	
10. Moutarde chinoise (bras- sica juncea) L. Czern et Coss ssp. juncea) var. lutea batalin.	Tous les aliments.....	
11. Moutarde noire (brassica nigra L.) Koch.	Tous les aliments.....	
12. Moutarde d'Ethiopie (brassica carinata) A. Braum.	Tous les aliments.....	
D - GERMES PATHOGENES ET TOXINOGENES		Nombre de germes maximum par gramme d'aliment
1. Germes totaux aérobies mésophiles	Aliment d'allaitement..... Aliment complet pour chien et chat..... Aliment poissons.....	50000 10000 6000
2. Germes anaérobies	Aliment complet pour chien et chat..... Aliments poissons.....	50 10
3. Coliformes totaux	Aliment d'allaitement..... Aliment poissons.....	5 3
4. Clostridium Perfringens	Aliment d'allaitement..... Aliment complet pour chien et chat.....	Absence 50
5. Spores totales	Aliment d'allaitement.....	1000
6. levures et moisissures	Aliment d'allaitement.....	50
7. Staphylocoques	Aliment d'allaitement..... Aliment poissons	Absence Absence
8. Salmonelles	Tous les aliments.....	Absence dans 25 gr d'aliment

**TENEURS MAXIMALES DES SUBSTANCES ET PRODUITS
INDESIRABLES DANS LES MATIERES PREMIERES**

Substances et produits	MATIERES PREMIERES	Teneur maximale en mg / Kg (ppm) d'aliment ramené à un taux en humidité 12 %
A. Substances et produits		
1. Aflatoxine B1	Arachide, coprah, palmiste, graine de coton, babassu, maïs et les dérivés de leur transformation.....	0.2
	Lait en poudre.....	0.2
2. Cadmium	Phosphates.....	10
3. Arsenic	Phosphates.....	20
4. Plomb	Lait en poudre.....	15
5. Phosphatase	Lait en poudre.....	Négatif
B. Germes pathogènes et toxigènes		
		<u>Nombre de germes maximum par gramme d'aliment</u>
1. Germes totaux aérobies mésophiles	Farine de poisson et farine de viande.....	6000
	Graisses animales.....	500
	Lait en poudre.....	50000 / 0,1 gr
2. Germes anaérobies	Farine de poisson et farine de viande.....	10
	Graisses animales.....	Absence
3. Coliformes totaux	Farine de poisson et farine de viande.....	3
	Graisses animales.....	Absence
	Lait en poudre.....	5
4. Coliformes fécaux	Graisses animales.....	10
	Lait en poudre.....	Négatif dans 0,1 gr
5. Staphylocoques	Farine de poisson et farine de viande.....	Absence
	Graisses animales.....	Absence
	Lait en poudre.....	Absence dans 0,1 gr
6. Salmonelles	Tous les ingrédients.....	Absence dans 25 gr d'aliment

DISPOSITIONS RELATIVES A L'ETIQUETAGE
DES ALIMENTS COMPOSES

I - Dispositions générales

1 - Les teneurs indiquées ou à mentionner se réfèrent au poids de l'aliment composé tel quel, sauf indications contraires.

2 - La teneur en cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique ne doit pas dépasser 3,3 p.100 par rapport à la matière sèche, dans le cas des aliments composés contenant principalement des sous-produits de riz; et 2,2 p.100 par rapport à la matière sèche dans les autres cas.

Toutefois, la teneur de 2,2 p.100 peut être dépassée dans le cas :

- a) d'aliments composés contenant des agents liants minéraux autorisés;
 - b) d'aliments minéraux;
 - c) d'aliments composés contenant plus de 50 p.100 de cossettes ou de pulpes de betteraves sucrières;
 - d) d'aliments composés destinés aux poissons d'élevage et contenant une teneur en farine de poisson supérieure à 15 p.100;
- et pour autant 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.

II - Mentions obligatoires et facultatives relatives aux constituants analytiques

ALIMENTS POUR ANIMAUX	CONSTITUANTS	ESPECES ANIMALES OU CATEGORIES D'ANIMAUX		
	ANALYTIQUES	Mentions obligatoires	Mentions facultatives	
1	2	3	4	
Aliments complets	Humidité	Animaux à l'exception des animaux familiers autres que les chiens et les chats.	Animaux familiers autres que les chiens et les chats	
	Protéines brutes			
	Matières grasses brutes			
	Cellulose brute			
	Cendres brutes			
	Lysine	Porcs	Animaux autres que les porcs Animaux autres que la volaille.	
	Méthionine	Volaille		
	Cystine	Tous les animaux		
	Thréonine			
	Tryptophane			
	Valeur énergétique	Volaille	Tous les animaux	
		Porc		
	Amidon	_____		
	Sucres totaux (saccharose)	_____		
	Sucres totaux + Amidon	_____		
	Calcium	_____		
	Sodium	_____		
	Phosphore	_____		
	Magnésium	_____		
	Potassium	_____		
Aliments minéraux	Humidité	Tous les animaux	Tous les animaux	
	Protéines brutes			
	Matières grasses brutes			
	Cellulose brute			
	Cendres brutes			
	Lysine	_____		
	Méthionine	_____		
	Cystine	_____		
	Thréonine	_____		
	Tryptophane	_____		
	Calcium	Tous les animaux		
	Sodium			
	Phosphore			
	Magnésium	Ruminant	Animaux autres que les ruminants Tous les animaux	
	Potassium	_____		
Aliments mélassés	Humidité	Tous les animaux	Tous les animaux	
	Protéines brutes			
	Cellulose brute			
	Sucres totaux (saccharose)			
	Cendres brutes	Tous les animaux		
	Matières grasses brutes			
	Calcium			
	Sodium			
	Phosphore			
	Potassium			
	Magnésium > 0,5 %	Ruminant	Animaux autres que les ruminants Tous les animaux	
	< 0,5 %	_____		

Autres aliments complémentaires.	Humidité	Animaux à l'exception des animaux familiers autres que les chiens et les chats.	Animaux familiers autres que les chiens et les chats
	Protéines brutes		
	Matières grasses brutes	Animaux autres que les animaux familiers	Animaux familiers.
	Cellulose brute		
	Cendres brutes	Animaux autres que les animaux familiers	Tous les animaux
	Calcium > 0,5 %		
	< 0,5 %	Ruminant	Animaux autres que les ruminants
	Phosphore > 0,5 %		
	< 0,5 %		Tous les animaux
	Magnésium > 0,5 %		
	< 0,5 %		Tous les animaux
	Sodium		
	Potassium	Animaux autres que les volailles	Tous les animaux
	Valeur énergétique		
	Lysine		Tous les animaux
	Méthionine		
	Cystine		
	Thréonine		
	Tryptophane		
	Amidon		
	Sucres totaux (saccharose)		
	Sucres totaux + Amidon		
Aliment d'allaitement	Humidité	Veaux , Agneaux , Chevreaux	
	Protéines brutes		
	Matières grasses brutes		
	Vitamines:		
	A		
	D3		
	E		
	B1		
	B2		
	Biotine		
	Chlorure de choline		
	B12		
	Minéraux		
	Fer		
	Cuivre		
	Zinc		
	Manganèse		
	Cobalt		
	Sélénium		
	Iode		
	Cellulose brute	Veaux	Agneaux et chevreaux
	Méthionine		
	Lactoses		
	Phosphore		
	Calcium		

ANNEXE D

NORMES TECHNIQUES POUR LA PRODUCTION DES ALIMENTS COMPOSES DES ANIMAUX

POULETS DE CHAIR (Non sexés)

STADE PHYSIOLOGIQUE	Démarrage	Croissance	Finition
Matières sèches (p.100)	88	88	88
Cellulose brute (p.100) maximum	5	5	5
Concentration énergétique minimum			
Energie métabolisable Kcal / Kg	2800	2800	2800
Protéines brutes minimum (g / 1000 Kcal)	70	65	60
- Acides aminés soufrés min (g / 1000 Kcal)	2.7	2.4	2,3 à 2,38
- Lysine min (g / 1000 Kcal)	3.5	3.1	2,8 à 2,9
- Méthionine min (g / 1000 Kcal)	1.5	1.4	1.3
- Tryptophane min (g / 1000 Kcal)	0.65	0.6	0.55
Minéraux (p.100)			
- Calcium	1	0.9	0.8
- Phosphore total	0.67	0.66	0.6
- Phosphore disponible	0.42	0.4	0.35
- Sodium	0.16	0.16	0.16
- Chlore	0.14	0.14	0.14
Oligo-éléments: additions recommandées (ppm)			
- Fer	40	40	30
- Cuivre	3	3	2
- Zinc	40	40	30
- Manganèse	70	70	60
- Cobalt	0.2	0.2	0.2
- Sélénium	0.1	0.1	0.1
- Iode	0.8	0.8	0.8
Vitamines: additions recommandées / Kg d'aliment			
- Vitamine A (UI / Kg)	12 000	12 000	10 000
- Vitamine D (UI / Kg)	2 000	2 000	1 500
- Vitamine E (ppm)	30	30	20
- Vitamine K (ppm)	5	5	4
- Thiamine B1 (ppm)	1	1	0,5
- Riboflavine B2 (ppm)	6	6	4
- Pyridoxine B6 (ppm)	3	3	2
- Acide pantothénique (ppm)	10	10	5
- Niacine PP (ppm)	30	30	20
- Acide folique (ppm)	0.5	0.5	0.2
- Vitamine B12 (ppm)	0.015	0.015	0.01
- Chlorure de choline (ppm)	500	500	500

POULES PONDEUSES

STADE PHYSIOLOGIQUE	POULETTES		Pondeuses et reproductrices légères	Reproductrices lourdes
	Démarrage	Croissance		
Matières sèche (p.100)	88	88	88	88
Cellulose brute (p.100) maximum	5	10	5	5
Concentration énergétique minimum	2700	2600	2600	2600
Energie métabolisable Kcal / Kg maximum	2900	2900	2900	2800
Protéines brutes minimum (g / 1000 Kcal)	65	50	55	50
- Acides aminés soufrés min (g / 1000 Kcal)	2.4	1.9	2.1	1.8
- Lysine min (g / 1000 Kcal)	3	2.3	2.4	2
- Méthionine min (g / 1000 Kcal)	1.2	1.1	1.1	1
- Tryptophane min (g / 1000 Kcal)	0.55	0.5	0.55	0.48
Minéraux (p.100)				
- Calcium	0.9	0.9	3,3 à 3,8	2,8 à 3,2
- Phosphore total	0.65	0.65	0.6	0.6
- Phosphore disponible	0.4	0.4	0.35	0.35
- Sodium	0.16	0.16	0.16	0.12
- Chlore	0.14	0.14	0.14	0.12
Oligo-éléments: additions recommandées (ppm)				
- Fer	40	40	50	50
- Cuivre	3	3	10	10
- Zinc	40	40	50	50
- Manganèse	70	70	60	60
- Cobalt	0.2	0.2	0.2	0.2
- Sélénium	0.1	0.1	0.15	0.15
- Iode	0.8	0.8	0.8	0.8
Vitamines: additions recommandées / Kg d'aliment				
- Vitamine A (UI / Kg)	10 000	10 000	10 000 à 12 000	12 000
- Vitamine D (UI / Kg)	1 500	1 500	1 500 à 2000	2 000
- Vitamine E (ppm)	20	20	10 à 30	30
- Vitamine K (ppm)	5	5	5	5
- Thiamine B1 (ppm)	1	1	1	1
- Riboflavine B2 (ppm)	6	6	6	6
- Pyridoxine B6 (ppm)	3	3	3	3
- Acide pantothénique (ppm)	10	10	10	10
- Niacine PP (ppm)	30	30	30	30
- Acide folique (ppm)	0.5	0.5	0.5	0.5
- Vitamine B12 (ppm)	0.015	0.015	0.01	0.015
- Biotine (ppm)	0.1	0.1	0.1	0.1
- Chlorure de choline (ppm)	500	500	500	900

STADE PHYSIOLOGIQUE	Démarrage 0 - 4 sem.	Croissance I 5 - 8 sem.	Croissance II 9 - 12 sem.	Finition 13 - 17 sem.
Matières sèches (p.100)	88	88	88	88
Cellulose brute (p.100) maximum	5	5	5	5
Concentration énergétique minimum				
Energie métabolisable Kcal / Kg	2700	2800	2800	2800
Protéines brutes minimum (g / 1000 Kcal)	87	80	65	55
- Acides aminés soufrés min (g / 1000 Kcal)	3.9	3	2.55	2.2
- Lysine min (g / 1000 Kcal)	5.5	4.5	3.85	3.15
- Méthionine min (g / 1000 Kcal)	1.6	1.4	1.2	1
- Tryptophane min (g / 1000 Kcal)	0.85	0.75	0.6	0.5
Minéraux (p.100)				
- Calcium	1.2	1.2	0.95	0.95
- Phosphore total	0.85	0.85	0.7	0.7
- Phosphore disponible	0.6	0.6	0.45	0.45
- Sodium	0.16	0.16	0.15	0.15
- Chlore	0.14	0.14	0.14	0.14
Oligo-éléments: additions recommandées (ppm)				
- Fer	40	40	30	30
- Cuivre	4	4	3	3
- Zinc	60	60	40	40
- Manganèse	80	80	70	70
- Cobalt	0.2	0.2	0.2	0.2
- Sélénium	0.15	0.15	0.1	0.1
- Iode	0.8	0.8	0.7	0.7
Vitamines: additions recommandées / Kg d'aliment				
- Vitamine A (UI / Kg)	12 000	12 000	10 000	10 000
- Vitamine D (UI / Kg)	2 000	2 000	1 500	1 500
- Vitamine E (ppm)	25	25	15	15
- Vitamine K (ppm)	4	4	3	3
- Thiamine B1 (ppm)	2	2	1	1
- Riboflavine B2 (ppm)	6	6	4	4
- Acide pantothénique (ppm)	20	20	10	10
- Niacine PP (ppm)	60	60	40	40
- pyridoxine B6 (ppm)	3	3	-	-
- biotine (ppm)	0.3	0.3	0.1	0.1
- Acide folique (ppm)	1.2	1.2	0.7	0.7
- Vitamine B12 (ppm)	0.02	0.02	0.01	0.01
- Chlorure de choline (ppm)	800	800	800	800

STADE PHYSIOLOGIQUE	Démarrage 0 - 4 sem.	Croissance I 5 - 14 sem.	Croissance II 15 - 25 sem.	Reproductrice En ponte
Matières sèche (p.100)	88	88	88	88
Cellulose brute (p.100) maximum	5	5	5	5
Concentration énergétique minimum				
Energie métabolisable Kcal / Kg	2600	2600	2600	2600
Protéines brutes minimum (g / 1000 Kcal)	80	65	47	47
- Acides aminés soufrés min (g / 1000 Kcal)	3	2.4	1.6	1.7
- Lysine min (g / 1000 Kcal)	4.8	3.3	2.6	2.15
- Méthionine min (g / 1000 Kcal)	1.37	1.1	0.7	1.25
- Tryptophane min (g / 1000 Kcal)	0.73	0.52	0.45	0.45
Minéraux (p.100)				
- Calcium	1.3	1	0.84	2,3 à 3,2
- Phosphore total	0.88	0.75	0.64	0.63
- Phosphore disponible	0.63	0.5	0.4	0.38
- Sodium	0.17	0.15	0.14	0.14
- Chlore	0.15	0.14	0.13	0.13
Oligo-éléments: additions recommandées (ppm)				
- Fer	40	30	20	50
- Cuivre	4	3	2	3
- Zinc	60	40	30	50
- Manganèse	80	70	40	60
- Cobalt	0.2	0.2	0.2	0.2
- Sélénium	0.15	0.1	0.1	0.15
- Iode	0.8	0.7	0.5	0.8
Vitamines: additions recommandées / Kg d'aliment				
- Vitamine A (UI / Kg)	12 000	10 000	10 000	12 000
- Vitamine D (UI / Kg)	2 000	1 500	1 500	2 000
- Vitamine E (ppm)	25	15	10	25
- Vitamine K (ppm)	4	3	2	4
- Thiamine B1 (ppm)	2	1	1	1
- Riboflavine B2 (ppm)	6	4	4	6
- Acide pantothénique (ppm)	20	10	10	20
- Niacine PP (ppm)	60	40	40	40
- pyridoxine B6 (ppm)	3	3	2	3
- biotine (ppm)	0.3	0.03	0.1	0.15
- Acide folique (ppm)	1.2	0.7	0.5	1
- Vitamine B12 (ppm)	0.02	0.01	0.01	0.015
- Chlorure de choline (ppm)	800	800	500	800

STADE PHYSIOLOGIQUE	Démarrage 0 - 4 sem.	Croissance 5 - 8 sem.	Finition 9 - 12 sem.
Matières sèches (p.100)	88	88	88
Cellulose brute (p.100) maximum	5	5	5
Concentration énergétique minimum Energie métabolisable Kcal / Kg	2700	2700	2700
Protéines brutes minimum (g / 1000 Kcal)	75	60	45
- Acides aminés soufrés min (g / 1000 Kcal)	2.9	2.4	1.7
- Lysine min (g / 1000 Kcal)	4	3.1	2
- Méthionine min (g / 1000 Kcal)	1.4	1.2	1
- Tryptophane min (g / 1000 Kcal)	0.72	0.6	0.4
Minéraux (p.100)			
- Calcium	1	0.9	0.8
- Phosphore total	0.64	0.59	0.56
- Phosphore disponible	0.39	0.34	0.31
- Sodium	0.16	0.16	0.16
- Chlore	0.14	0.14	0.14
Oligo-éléments: additions recommandées (ppm)			
- Fer	25	15	15
- Cuivre	3	2	2
- Zinc	40	25	25
- Manganèse	70	50	50
- Cobalt	0.15	0.15	0.15
- Sélénium	0.15	0.15	0.15
- Iode	1	1	1
Vitamines: additions recommandées / Kg d'aliment			
- Vitamine A (UI / Kg)	12 000	10 000	10 000
- Vitamine D (UI / Kg)	2 000	1 000	1 000
- Vitamine E (ppm)	25	12	12
- Vitamine K (ppm)	3	2	2
- Riboflavine B2 (ppm)	5	5	5
- Acide pantothénique (ppm)	10	10	10
- Niacine PP (ppm)	30	15	15
- pyridoxine B6 (ppm)	1	1	1
- biotine (ppm)	0.2	0.2	0.2
- Acide folique (ppm)	0.2	0.2	0.2
- Vitamine B12 (ppm)	0.01	0.01	0.01
- Chlorure de choline (ppm)	500	250	250

PINTADES REPRODUCTRICES

STADE PHYSIOLOGIQUE	Démarrage	Croissance	Finition	Reproductrice En ponte
Matières sèches (p.100)	88	88	88	88
Cellulose brute (p.100) maximum	5	5	5	5
Concentration énergétique minimum				
Energie métabolisable Kcal / Kg	2700	2700	2700	2700
Protéines brutes minimum (g / 1000 Kcal)	68	50	42	48
- Acides aminés soufrés min (g / 1000 Kcal)	2.9	2.14	1.78	1.92
- Lysine min (g / 1000 Kcal)	4.13	1.96	1.71	2.75
- Méthionine min (g / 1000 Kcal)	1.37	1	0.78	1.07
- Tryptophane min (g / 1000 Kcal)	0.86	0.5	0.42	0.46
Minéraux (p.100)				
- Calcium	0.85	0.8	0.5	3.7
- Phosphore total	0.65	0.6	0.5	0.67
- Phosphore disponible	0.4	0.35	0.25	0.42
- Sodium	0.17	0.17	0.17	0.14
- Chlore	0.15	0.15	0.15	0.13
Oligo-éléments: additions recommandées (ppm)				
- Fer	40	30	20	40
- Cuivre	4	3	2	3
- Zinc	60	40	30	50
- Manganèse	80	70	40	60
- Cobalt	0.2	0.2	0.2	0.2
- Sélénium	0.15	0.1	0.1	0.15
- Iode	0.8	0.7	0.5	0.8
Vitamines: additions recommandées / Kg d'aliment				
- Vitamine A (UI / Kg)	12 000	10 000	10 000	12 000
- Vitamine D (UI / Kg)	2 000	1 500	1 500	2 000
- Vitamine E (ppm)	25	15	10	25
- Vitamine K (ppm)	4	3	2	4
- Thiamine B1 (ppm)	2	1	1	1
- Riboflavine B2 (ppm)	6	4	4	6
- Acide pantothénique (ppm)	10	5	5	10
- Niacine PP (ppm)	70	40	40	40
- pyridoxine B6 (ppm)	2	2	2	2
- biotine (ppm)	0.3	0.05	0,1	0.15
- Acide folique (ppm)	1.2	0.7	0.5	1
- Vitamine B12 (ppm)	0.015	0.01	0.01	0.01
- Chlorure de choline (ppm)	800	800	500	800

STADE PHYSIOLOGIQUE	C H A I R S			Reproductrice En ponte
	Démarrage	Croissance	Finition	
Matières sèches (p.100)	88	88	88	88
Cellulose brute (p.100) maximum	5	5	5	5
Concentration énergétique minimum				
Energie métabolisable Kcal / Kg	2600	2600	2600	2600
Protéines brutes minimum (g / 1000 Kcal)	63	52	46	46
- Acides aminés soufrés min (g / 1000 Kcal)	2.53	2.2	1.9	2.15
- Lysine min (g / 1000 Kcal)	3	2.5	2.2	2.38
- Méthionine min (g / 1000 Kcal)	1.23	1.11	0.96	1.26
- Tryptophane min (g / 1000 Kcal)	0.57	0.53	0.5	0.57
Minéraux (p.100)				
- Calcium	0.8	0.7	0.56	2.5
- Phosphore total	0.61	0.55	0.47	0.6
- Phosphore disponible	0.36	0.3	0.22	0.37
- Sodium	0.14	0.14	0.14	0.14
- Chlore	0.12	0.12	0.12	0.13
Oligo-éléments: additions recommandées (ppm)				
- Fer	40	30	20	40
- Cuivre	5	4	3	5
- Zinc	40	30	20	50
- Manganèse	70	60	60	60
- Cobalt	0.2	0.2	0.2	0.2
- Sélénium	0.1	0.1	0.1	0.15
- Iode	1	0.7	0.5	0.8
Vitamines: additions recommandées / Kg d'aliment				
- Vitamine A (UI / Kg)	8 000	8 000	4 000	10 000
- Vitamine D (UI / Kg)	1 000	1 000	500	1 500
- Vitamine E (ppm)	20	15	10	15
- Vitamine K (ppm)	4	4	4	4
- Thiamine B1 (ppm)	1	1	1	1
- Riboflavine B2 (ppm)	4	4	2	6
- Acide pantothénique (ppm)	5	5	5	10
- Niacine PP (ppm)	25	25	25	40
- pyridoxine B6 (ppm)	2	2	2	2
- biotine (ppm)	0.1	0.1	0.1	0.15
- Acide folique (ppm)	0.2	0.2	0.2	1
- Vitamine B12 (ppm)	0.015	0.01	0.01	0.01
- Chlorure de choline (ppm)	300	300	300	600

STADE PHYSIOLOGIQUE	C H A I R S			Reproductrice En ponte
	Démarrage	Croissance	Finition	
Matières sèches (p.100)	88	88	88	88
Cellulose brute (p.100) maximum	5	5	5	5
Concentration énergétique minimum				
Energie métabolisable Kcal / Kg	2600	2700	2700	2200
Protéines brutes minimum (g / 1000 Kcal)	61	43	38	60
- Acides aminés soufrés min (g / 1000 Kcal)	3	2.1	1.8	1.9
- Lysine min (g / 1000 Kcal)	3.4	2.1	1.75	2.65
- Méthionine min (g / 1000 Kcal)	1.5	1.1	0.95	1.1
- Tryptophane min (g / 1000 Kcal)	0.53	0.48	0.45	0.6
Minéraux (p.100)				
- Calcium	0.75	0.75	0.65	2.6
- Phosphore total	0.67	0.62	0.57	0.56
- Phosphore disponible	0.42	0.37	0.32	0.32
- Sodium	0.14	0.14	0.14	0.12
- Chlore	0.13	0.13	0.13	0.12
Oligo-éléments: additions recommandées (ppm)				
- Fer	40	30	20	40
- Cuivre	5	4	3	5
- Zinc	40	30	20	50
- Manganèse	70	60	60	60
- Cobalt	0.2	0.2	0.2	0.2
- Sélénium	0.1	0.1	0.1	0.15
- Iode	1	0.7	0.5	0.8
Vitamines: additions recommandées / Kg d'aliment				
- Vitamine A (UI / Kg)	8 000	8 000	4 000	10 000
- Vitamine D (UI / Kg)	1 000	1 000	500	1 500
- Vitamine E (ppm)	20	15	10	15
- Vitamine K (ppm)	4	4	4	4
- Thiamine B1 (ppm)	1	1	1	1
- Riboflavine B2 (ppm)	4	4	2	6
- Acide pantothénique (ppm)	5	5	5	10
- Niacine PP (ppm)	25	25	25	40
- pyridoxine B6 (ppm)	2	2	2	2
- biotine (ppm)	0.1	0,1	0,1	0.15
- Acide folique (ppm)	0.2	0,2	0,2	1
- Vitamine B12 (ppm)	0.015	0.01	0,01	0.01
- Chlorure de choline (ppm)	300	300	300	600

C A I L L E S

STADE PHYSIOLOGIQUE	C H A I R S		Reproductrice En ponte
	Démarrage	Finition	
Matières sèches (p.100)	88	88	88
Concentration énergétique minimum			
Energie métabolisable Kcal / Kg	2600	2600	2600
Protéines brutes minimum (g / 1000 Kcal)	82	64	68
- Acides aminés soufrés min (g / 1000 Kcal)	3	2.7	2.8
- Lysine min (g / 1000 Kcal)	4.65	4.1	3.9
- Méthionine min (g / 1000 Kcal)	0.71	1.2	1.5
- Tryptophane min (g / 1000 Kcal)	0.71	0.64	0.77
Minéraux (p.100)			
- Calcium	0.85	0.85	3
- Phosphore total	0.65	0.6	0.6
- Phosphore disponible	0.42	0.37	0.37
- Sodium	0.14	0.14	0.14
- Chlore	0.13	0.13	0.13
Oligo-éléments: additions recommandées (ppm)			
- Fer	40	30	40
- Cuivre	4	3	3
- Zinc	60	60	60
- Manganèse	80	70	60
- Cobalt	0.2	0.2	0.2
- Sélénium	0.15	0.1	0.15
- Iode	1	0.07	0.8
Vitamines: additions recommandées / Kg d'aliment			
- Vitamine A (UI / Kg)	10 000	8 000	10 000
- Vitamine D (UI / Kg)	1 500	1 200	1 500
- Vitamine E (ppm)	20	15	15
- Vitamine K (ppm)	4	3	4
- Thiamine B1 (ppm)	2	1	1
- Riboflavine B2 (ppm)	6	4	6
- Acide pantothénique (ppm)	10	5	10
- Niacine PP (ppm)	60	40	40
- pyridoxine B6 (ppm)	2	2	2
- biotine (ppm)	0.3	0.05	0.15
- Acide folique (ppm)	1.2	0.7	1
- Vitamine B12 (ppm)	0.015	0.01	0.01
- Chlorure de choline (ppm)	800	800	600

STADE PHYSIOLOGIQUE	C H A I R S		Reproductrice En ponte
	Démarrage	Finition	
Matières sèches (p.100)	88	88	88
Concentration énergétique minimum			
Energie métabolisable Kcal / Kg	2500	2500	2500
Protéines brutes minimum (g / 1000 Kcal)	92	60	50
- Acides aminés soufrés min (g / 1000 Kcal)	3.5	2.25	1.9
- Lysine min (g / 1000 Kcal)	5.2	3.2	2.5
- Méthionine min (g / 1000 Kcal)	1.7	1.4	1.1
- Tryptophane min (g / 1000 Kcal)	0.8	0.5	0.5
Minéraux (p.100)			
- Calcium	1	0.9	2.4
- Phosphore total	0.78	0.65	0.54
- Phosphore disponible	0.56	0.43	0.3
Oligo-éléments: additions recommandées (ppm)			
- Fer	40	30	40
- Cuivre	4	3	3
- Zinc	60	40	50
- Manganèse	80	70	60
- Cobalt	0.2	0.2	0.2
- Sélénium	0.15	0.1	0.15
- Iode	1	0.07	0.8
Vitamines: additions recommandées / Kg d'aliment			
- Vitamine A (UI / Kg)	10 000	8 000	10 000
- Vitamine D (UI / Kg)	1 500	1 200	1 500
- Vitamine E (ppm)	20	15	15
- Vitamine K (ppm)	4	3	4
- Thiamine B1 (ppm)	2	1	1
- Riboflavine B2 (ppm)	6	4	6
- Acide pantothénique (ppm)	10	5	10
- Niacine PP (ppm)	60	40	40
- pyridoxine B6 (ppm)	2	2	2
- biotine (ppm)	0.3	0.05	0.15
- Acide folique (ppm)	1.2	0.7	1
- Vitamine B12 (ppm)	0.015	0.01	0.01
- Chlorure de choline (ppm)	800	800	600

STADE PHYSIOLOGIQUE	C H A I R S		Reproductrice En ponte
	Démarrage	Finition	
Matières sèches (p.100)	88	88	88
Concentration énergétique minimum			
Energie métabolisable Kcal / Kg	2600	2500	2600
Protéines brutes minimum (g / 1000 Kcal)	67	56	57
- Acides aminés soufrés min (g / 1000 Kcal)	2.8	2.2	2.35
- Lysine min (g / 1000 Kcal)	4	3	3
- Méthionine min (g / 1000 Kcal)	1.5	1.3	1.3
- Tryptophane min (g / 1000 Kcal)	0.7	0.52	0.62
Minéraux (p.100)			
- Calcium	0.9	0.85	2.4
- Phosphore total	0.7	0.56	0.54
- Phosphore disponible	0.47	0.34	0.3
Oligo-éléments: additions recommandées (ppm)			
- Fer	40	30	40
- Cuivre	4	3	3
- Zinc	60	40	50
- Manganèse	80	70	60
- Cobalt	0.2	0.2	0.2
- Sélénium	0.15	0.1	0.15
- Iode	1	0.07	0.8
Vitamines: additions recommandées / Kg d'aliment			
- Vitamine A (UI / Kg)	10 000	8 000	10 000
- Vitamine D (UI / Kg)	1 500	1 200	1 500
- Vitamine E (ppm)	20	15	15
- Vitamine K (ppm)	4	3	4
- Thiamine B1 (ppm)	2	1	1
- Riboflavine B2 (ppm)	6	4	6
- Acide pantothénique (ppm)	10	5	10
- Niacine PP (ppm)	60	40	40
- pyridoxine B6 (ppm)	2	2	2
- biotine (ppm)	0.3	0.05	0.15
- Acide folique (ppm)	1.2	0.7	1
- Vitamine B12 (ppm)	0.015	0.01	0.01
- Chlorure de choline (ppm)	800	800	600

STADE PHYSIOLOGIQUE	P O R C E L E T		Porcs en croissance
	1er âge	2e âge	
Matières sèches (p.100)	88	88	87
Concentration énergétique minimum			
Energie digestible Kcal / Kg	3300	3300	3000
Energie métabolisable Kcal / Kg	3100	3100	2850
Protéines brutes minimum (g / 1000 Kcal ED)	57	50	45
- Acides aminés soufrés min (g / 1000 Kcal ED)	2.3	1.8	1.5
- Lysine min (g / 1000 Kcal ED)	4	3.5	2.5
- Tryptophane min (g / 1000 Kcal ED)	0.7	0.6	0.45
Minéraux (p.100)			
- Calcium	1.3	1.05	0.95
- Phosphore	0.9	0.75	0.6
Oligo-éléments: additions recommandées (ppm)			
- Fer	100	100	80
- Cuivre	10	10	10
- Zinc	100	100	100
- Manganèse	40	40	40
- Cobalt	0,1 à 0,5	0,1 à 0,5	0.1
- Sélénium	0.3	0.3	0.1
- Iode	0.6	0.6	0.2
Vitamines: additions recommandées / Kg d'aliment			
- Vitamine A (UI / Kg)	10 000	10 000	5 000
- Vitamine D (UI / Kg)	2 000	2 000	1 000
- Vitamine E (ppm)	20	20	10
- Vitamine K (ppm)	1	1	0.5
- Thiamine B1 (ppm)	1	1	1
- Riboflavine B2 (ppm)	4	4	3
- Acide pantothénique (ppm)	10	10	8
- Niacine PP (ppm)	15	15	10
- biotine (ppm)	0.1	0.1	0.05
- Acide folique (ppm)	0.5	0.5	0.5
- Vitamine B12 (ppm)	0.03	0.03	0.02
- Chlorure de choline (ppm)	800	800	500

STADE PHYSIOLOGIQUE	Porc en Finition	Truie en gestation + verrat	Truie en lactation
Matières sèches (p.100)	87	87	87
Concentration énergétique minimum			
Energie digestible Kcal / Kg	3200	3000	3100
Energie métabolisable Kcal / Kg	3040	2850	2950
Protéines brutes minimum (g / 1000 Kcal ED)	40	40	45
- Acides aminés soufrés min (g / 1000 Kcal ED)	2.2	1.3	1.9
- Lysine min (g / 1000 Kcal ED)	1.3	0.9	1
- Tryptophane min (g / 1000 Kcal ED)	0.4	0.25	0.4
Minéraux (p.100)			
- Calcium	0.85	1	0.8
- Phosphore	0.5	0.55	0.55
Oligo-éléments: additions recommandées (ppm)			
- Fer	80	80	80
- Cuivre	10	10	10
- Zinc	100	100	100
- Manganèse	40	40	40
- Cobalt	0.1	0.1	0.1
- Sélénium	0.1	0.1	0.1
- Iode	0.2	0.6	0.6
Vitamines: additions recommandées / Kg d'aliment			
- Vitamine A (UI / Kg)	5 000	5 000	5 000
- Vitamine D (UI / Kg)	1 000	1 000	1 000
- Vitamine E (ppm)	10	10	10
- Vitamine K (ppm)	0.5	0.5	0.5
- Thiamine B1 (ppm)	1	1	1
- Riboflavine B2 (ppm)	3	3	3
- Acide pantothénique (ppm)	8	8	8
- Niacine PP (ppm)	10	10	10
- biotine (ppm)	0.05	0.1	0.1
- Acide folique (ppm)	0.5	0.5	0.5
- Vitamine B12 (ppm)	0.02	0.02	0.02
- Chlorure de choline (ppm)	500	500	500

STADE PHYSIOLOGIQUE	Jeune en croissance	Lapine allaitante + lapereau sous la mère	Lapine gestante	Adulte à l'entretien (dont mâles)	Aliment mixte maternité + engraissement
Matières sèches(p.100)	89	89	89	89	89
Cellulose brute (p.100) maximum	14	12	14	15	14
Matières grasses (p.100)	3	3	3	3	3
Concentration énergétique minimum					
Energie digestible Kcal / Kg	2500	2600	2500	2200	2500
Energie métabolisable Kcal / Kg	2400	2500	2400	2120	2410
Protéines brutes minimum (g / 1000 Kcal ED)	64	70	64	59	68
- Acides aminés soufrés min (g / 1000 Kcal ED)	2.4	2.3	-	-	2.4
- Lysine min (g / 1000 Kcal ED)	2.6	2.88	-	-	2.8
- Tryptophane min (g / 1000 Kcal ED)	0.52	0.84	-	-	0.8
Minéraux (p.100)					
- Calcium	0.4	1.1	0.8	0.4	1.1
- Phosphore	0.3	0.8	0.5	0.3	0.8
- Sodium	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3
- potassium	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3
- soufre	0.6	0.9	0.9	0.9	0.9
- Chlore	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04
- Magnésium	0.03	0.04	0.04	0.04	0.04
Oligo-éléments: additions recommandées (ppm)					
- Fer	50	100	50	50	100
- Cuivre	5	5	-	-	5
- Zinc	50	70	70	-	70
- Manganèse	8.5	2.5	2.5	2.5	8.5
- Cobalt	0.1	0.1	-	-	0.1
- Iode	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
Vitamines: additions recommandées / Kg d'aliment					
- Vitamine A (UI / Kg)	6 000	12 000	12 000	6 000	10 000
- Vitamine D (UI / Kg)	900	900	900	900	900
- Vitamine E (ppm)	50	50	50	50	50
- Vitamine K (ppm)	2	2	2	2	2
- Thiamine B1 (ppm)	2	-	-	-	2
- Riboflavine B2 (ppm)	6	-	-	-	4
- Acide pantothenique (ppm)	20	-	-	-	20
- Niacine PP (ppm)	50	-	-	-	50
- pyridoxine B6 (ppm)	2	-	-	-	2
- biotine (ppm)	0.2	-	-	-	0.2
- Acide folique (ppm)	5	-	-	-	5
- Vitamine B12 (ppm)	0.01	-	-	-	0.01

TYPES D' ALIMENTS	S E C	SEMI-HUMIDE	HUMIDE
Matières sèches (p.100)	90	75	25
Matières grasses (p.100)	5	4	2
dont acide linoléique (p.100)	1.4	1.2	0.4
Concentration énergétique minimum			
Energie digestible Kcal / Kg	2800	2320	780
Protéines brutes minimum (g / 100 Kcal ED)	20	16.5	5.5
Minéraux (p.100)			
- Calcium	1	0.8	0.3
- Phosphore	0.8	0.7	0.25
- potassium	0.5	0.45	0.2
- Chlorure de sodium	1	0.8	0.3
- Magnésium	0.04	0.03	0.01
Oligo-éléments: additions recommandées (ppm)			
- Fer	54	45	15
- Cuivre	6.5	5.5	1.8
- Zinc	18	15	5
- Manganèse	4.5	3.6	1.2
- Cobalt	2.2	1.8	0.61
- Iode	4.4	3.6	1.2
Vitamines: additions recommandées / Kg d'aliment			
- Vitamine A (UI / Kg)	2 350	2 000	670
- Vitamine D (UI / Kg)	240	200	80
- Vitamine E (ppm)	43	36	12
- Vitamine K (ppm)	1.3	1.1	0.4
- Thiamine B1 (ppm)	0.65	0.55	0.18
- Riboflavine B2 (ppm)	1.9	1.6	0.5
- Acide pantothénique (ppm)	1.9	1.6	0.54
- Niacine PP (ppm)	10	7.5	2.5
- pyridoxine B6 (ppm)	0.9	0.75	0.25
- Acide folique (ppm)	0.17	0.13	0.04
- Vitamine B12 (ppm)	0.02	0.017	0.006
- Chlorure de choline (ppm)	1100	900	300

ALIMENTS D'ALLAITEMENT

Espèces animales	Veaux d'élevage	Agneaux et chevreaux
Matières sèches (p.100) minimum	95	95
Cellulose brute (p.100) maximum	0.5	0.5
Energie métabolisable Kcal / Kg minimum	4550	4500
Protéines brutes minimum (%)	22	23
- Lysine min (%)	6	-
- Méthionine min (%)	2	-
- Cystine min (%)	1.5	
- Tryptophane min (%)	1.1	
Lactose (gr) maximum	450	400
Matières grasses (p.100) maximum	16 à 18	25
Matières minérales totales (p.100) maximum	7	9.5
Minéraux (p.100)		
- Calcium	1.2	0.6
- Phosphore total	0.8	0.5
- Sodium	0.4	0.4
- Magnésium	0.1	0.02
Oligo-éléments: additions recommandées (ppm)		
- Fer	40	45
- Cuivre	7	6
- Zinc	30	80
- Manganèse	20	48
- Cobalt	0.1	0.2
- Sélénium	0.1	0.8
- Iode	0.1	0.125
Vitamines: additions recommandées / Kg d'aliment		
- Vitamine A (UI / Kg)	25000	63000
- Vitamine D (UI / Kg)	5000	12600
- Vitamine E (ppm)	30	30
- Vitamine K (ppm)	2.5	6
- Thiamine B1 (ppm)	2.5	3.6
- Riboflavine B2 (ppm)	5	12
- Acide pantothénique (ppm)	15	24
- Niacine PP (ppm)	15	48
- pyridoxine B6 (ppm)	2.5	2
- biotine (ppm)	0.1	0.75
- Acide folique (ppm)	0.5	-
- Vitamine B12 (ppm)	0.05	0.05
- Vitamine C (ppm)	100	120
- Chlorure de choline (ppm)	400	500

ALIMENTS DE PRODUCTION

Désignation	Lait	Viande
Matières sèches (p.100) minimum	88	88
Cellulose brute (p.100) maximum	10 à 12	10 à 12
Energie nette Kcal / Kg minimum	0,85	0,9
Protéines brutes minimum (%)	18	15
Minéraux (p.100)		
- Calcium	0,8	0,5
- Phosphore total	0,8	0,6
- Sodium	0,8	0,8
- Magnésium	0,15	0,25
Oligo-éléments: additions recommandées (ppm)		
- Fer	30	30
- Cuivre	10	10
- Zinc	50	50
- Manganèse	50	50
- Cobalt	0,1	0,1
- Sélénium	0,1	0,1
- Iode	0,8	0,1
Vitamines: additions recommandées / Kg d'aliment		
- Vitamine A (UI / Kg)	10 000	12 000
- Vitamine D (UI / Kg)	2000	3 000
- Vitamine E (ppm)	25	60
- Niacine PP (ppm)	6	-

ANNEXE E

LISTE DES CATEGORIES D'INGREDIENTS

utilisés pour l'étiquetage

A - La liste des catégories d'ingrédients pouvant être utilisées pour l'étiquetage des aliments composés pour les animaux élevés pour leur consommation ou la consommation de leurs produits; ou pour leur fourrure, hormis les aliments minéraux , est la suivante :

- * tourteaux et autres produits azotés d'origine végétale;**
- * produits azotés non protéiques;**
- * produits et sous-produits laitiers;**
- * céréales et produits amylacés;**
- * co-produits de la transformation des céréales;**
- * produits et co-produits de la fabrication du sucre;**
- * huiles et graisses végétales;**
- * substances minérales.**

B - La liste des catégories d'ingrédients pouvant être utilisées pour l'étiquetage des aliments composés pour les animaux familiers, est la suivante:

- 1 - viandes et sous produits carnées d'animaux d'abattoir,**
- 2 - lait et produit de laiterie,**
- 3 - oeufs et produits d'oeufs,**
- 4 - huiles et graisses,**
- 5 - levures,**
- 6 - poissons et sous-produits de poissons**
- 7 - céréales et sous-produits de leur transformation,**
- 8 - légumes, légumineuses et sous-produits de leur transformation,**
- 9 - substances minérales,**
- 10 - les sucres;**
- 11 - fruits frais et secs ou conservés,**
- 12 - les algues ,**
- 13 - mollusques et crustacés :**
- 14 - produits de la boulangerie et sous-produits .**

A N N E X E F

CERTAINS PRODUITS AZOTES UTILISES DANS L'ALIMENTATION ANIMALE

DENOMINATION		DESIGNATION du principe nutritif ou identité du micro-organisme	SUBSTRAT DE CULTURE Spécifications éventuelles	CARACTERISTIQUES de composition du produit	ESPECE ANIMALE	DISPOSITIONS PARTICULIERES
Des groupes	Du produit					
1	2	3	4	5	6	7
1. PRODUITS PROTEIQUES OBTENUS A PARTIR DES MICRO-ORGANISMES DES GROUPES SUIVANTS :						
1.1. Bactéries						
1.1.1 Bactéries cultivées sur méthanol.	Produit protéique de fermentation obtenu par culture de méthylotrophus méthylotrophus sur méthanol.	Methylotrophus méthylotrophus souche NCIB 10515.	Méthanol.	Azote exprimé en protéine brute min : 68 % Indice de réflexion: supérieur à 50.	Porcs, Volailles, Veaux, Poisson.	Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage du produit : - dénomination du produit, - protéines brutes, - cendres brutes, - matières grasses brutes, - humidité, - mode d'emploi, - mention " éviter l'inhalation "
1.1.2 Bactéries produites sur substrats agricoles.	1.1.2.1 Protéine bactérienne, coproduit de la production par fermentation de la L-lysine HCl obtenue à partir des micro- organismes tués et des subs- trats énumérés en colonne 4.	Brevibacterium Lactofermentum	Saccharose, Mélasse, Produits amyliacés et leurs hydrolysats.	Azote exprimé en protéine brute min : 67 %	Toutes les espèces animales	Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage du produit : - protéine bactérienne coproduit de la production par fermentation sur substrat agricole de la L-lysine HCl ; - azote exprimé en protéine brute, - humidité, - espèce animale ou catégorie animale.
	1.1.2.2 Protéine bactérienne, coproduit de la production par	Corynebacterium melassecola	Saccharose, Mélasse.	Azote exprimé en protéine brute min : 67 %	Toutes les espèces	Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage du produit :

	fermentation de l'acide glutamique obtenue à partir des micro-organismes tués et des substrats énumérés en colonne 4.		Produits amylacés et leurs hydrolysats.		animales	<ul style="list-style-type: none"> - protéine bactérienne coproduit de la production par fermentation sur substrat agricole de l'acide glutamique. - azote exprimé en protéine brute, - humidité, - espèce animale ou catégorie animale.
1.2 Levures.						
1.2.1 Levures cultivées sur substrat d'origine animale ou végétale.	Toutes les levures obtenues à partir des micro-organismes et des substrats énumérés respectivement dans les colonnes 3 et 4 et dont les cellules ont été tuées.	Saccharomyces cerevisiae, saccharomyces carlsbergensis, kluyveromyces fragilia.	Mélasses, vinasses, céréales et produits amylacés, jus de fruit, lactosérum, acide lactique, hydrolysats de fibre végétale.		Toutes les espèces animales	
1.2.2 Levures cultivées sur des substrats autres que ceux visés sous 1.2.1						
1.3 Aigues						
1.4 Champignons inférieurs.						
2. COMPOSES AZOTES NON PROTEIQUES						
2.1 Urée et ses dérivées.	2.1.1 Urée techniquement pure 2.1.2 Biuret techniquement pur 2.1.3 phosphate d'urée, techniquement pur, 2.1.4 Diurédo-isobutane, techniquement pur.	$\text{CO}(\text{NH}_2)_2$ $(\text{CONH}_2)_2\text{-NH}$ $\text{CO}(\text{NH}_2)_2\text{-H}_3\text{PO}_4$ $(\text{CH}_3)_2\text{-}(\text{CH})_2\text{-}(\text{NHCONH}_2)_2$.		Urée : min 97 %, Biuret : min 97 %, Azote : min 16,5 %, Phosphore : min 18 %, Azote : min 30 %, Aldéhyde isobutyrique : min 35 %.	Ruminants dès le début de la rumination.	Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage du produit : <ul style="list-style-type: none"> - la mention "Urée", "Biuret", "Phosphate d'urée", "Diurédo-isobutane", selon le cas ; - teneur en azote. En outre pour le produit 2.1.3 teneur en phosphate; - espèce animale ou catégorie animale. Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage des aliments composés : <ul style="list-style-type: none"> - la mention "Urée", "Biuret", "Phosphate d'urée", "Diurédo-isobutane", selon le cas ; - taux d'incorporation du produit dans l'aliment; - Apport en azote non protéique, exprimé en

2.2 Sels d'ammonium	2.2.1 Lactate d'ammonium, produit par fermentation par lactobacillus bulgaricus.	CH3CHOHCOONH4	Lactosérum	Azote exprimé en protéine brute : min 44 %.	Ruminants dès le début de la rumination.	<p>protéine brute (% de la protéine brute totale)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Indication dans le mode d'emploi de la teneur totale en azote non protéique à ne pas dépasser dans la ration journalière selon l'espèce ou la catégorie d'animaux. <p>Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage du produit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la mention "Lactate d'ammonium de fermentation" - azote exprimé en protéine brute; - cendres brutes; - humidité; - espèce animale ou catégorie animale. <p>Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage des aliments composés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la mention "Lactate d'ammonium de fermentation" - taux d'incorporation du produit dans l'aliment. - Apport en azote non protéique, exprimé en protéine brute (% de la protéine brute totale) - Indication dans le mode d'emploi de la teneur totale en azote non protéique à ne pas dépasser dans la ration journalière selon l'espèce ou la catégorie d'animaux.
	2.2.2 Acétate d'ammonium solution aqueuse.	CH3COONH4.		Acétate d'ammonium min : 55 %.	Ruminants dès le début de la rumination.	<p>Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage du produit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la mention "Acétate d'ammonium" - teneur en azote et en humidité; - espèce animale ou catégorie animale. <p>Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage des aliments composés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la mention "Acétate d'ammonium" - taux d'incorporation du produit dans l'aliment. - Apport en azote non protéique, exprimé en protéine brute (% de la protéine brute totale) - Indication dans le mode d'emploi de la teneur totale en azote non protéique à ne pas dépasser dans la ration journalière selon l'espèce ou la catégorie d'animaux.
	2.2.3 Sulfate d'ammonium solution aqueuse.	(NH4) 2 SO4.		Sulfate d'ammonium	Ruminants dès le début	<p>Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage du produit :</p>

2.3 Coproduits de la fabrication d'acides aminés par fermentation .	2.3.1 Coproduits liquides, concentrés de la fabrication d'acide L-glutamique par fermentation par Corynébactérium melassecola	Sels d'ammonium et autres composés azotés.	Saccharose, mélasses, produits amylicés et leurs hydrolysats	Azote exprimé en protéine brute : min 48 %.	Ruminants dès le début de la rumination.	<ul style="list-style-type: none"> - la mention "Sulfate d'ammonium" - teneur en azote et en humidité; - espèce animale ou catégorie animale. - pour les jeunes ruminants, le taux d'incorporation dans la ration journalière ne doit pas dépasser 0,5 %
	2.3.2 Coproduits liquides, concentrés de la fabrication du mono chlorhydrate de L-lysine par fermentation par brevibactérium lactofermentum	Sels d'ammonium et autres composés azotés.	Saccharose, mélasses, produits amylicés et leurs hydrolysats	Azote exprimé en protéine brute : min 45 %.	Ruminants dès le début de la rumination.	<ul style="list-style-type: none"> - la mention "coproduit de la fabrication d'acide L-glutamique" pour le produit 2.3.1; et "coproduit de la fabrication de L-lysine" pour le produit 2.3.2 - azote exprimé en protéine brute; - cendres brutes; - humidité; - espèce animale ou catégorie animale.
3. ACIDES AMINES ET LEURS SELS						
3.1 Méthionine	3.1.1 DL- méthionine techniquement pure.	CH ₂ S(CH ₂) ₂ -CH(NH ₂)-COOH		D-L méthionine min : 98 %	Toutes les espèces animales	<ul style="list-style-type: none"> - la mention "D-L- méthionine" pour le produit 3.1.1.
	3.1.2 Sel calcique dihydraté de la N-hydroxy-méthyl-DL méthio-	CH ₃ S(CH ₂) ₂ -CH(NH-CH ₂ OH)-(COO) ₂ -		D-L méthionine min : 67 % Formaldéhyde min : 14 %	Ruminants dès le début	<ul style="list-style-type: none"> - la mention "D-L- méthionine" pour le produit 3.1.1. - "sel calcique dihydraté de la N-hydroxyméthyl-DL-méthionine" pour le produit 3.1.2;

2 Lysine

nine, techniquement pure.	Ca-2H ₂ O		Calcium min : 9 %	de la ruminant.	- teneur en DL- méthionine et en humidité; - espèce animale ou catégorie animale pour les produits 3.1.2 et 3.1.3
3.1.3 Méthionine - zinc techniquement pure.	CH ₂ S(CH ₂) ₂ - CH-(NH ₂)-COO		D-L méthionine min : 30 % Zinc min : 13,5 %	Toutes les espèces animales	
3.1.4 Concentré liquide de DL- méthionine sodium techniquement pur.	[CH ₂ S(CH ₂) ₂ -CH-(NH ₂)-COO] Na		D-L méthionine min : 40 % Sodium min : 6,2 %.	Toutes les espèces animales	Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage du produit : - la mention "Concentré liquide de D-L- méthionine - sodium"; - teneur en DL- méthionine ; - teneur en humidité;
3.1.5 DL-méthionine techniquement pure protégée avec le copolymère vinylpyridine / styrène.	CH ₃ S(CH ₂) ₂ -CH-(NH ₂)-COOH		D-L méthionine min : 65 % copolymère vinylpyridine / styrène : max 3 %	Vache laitière	Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage du produit : - la mention " Méthionine protégée avec le copolymère vinylpyrimidine / styrène" . - teneur en DL- méthionine et en humidité; - espèce animale ou catégorie animale.
3.2.1 L- lysine techniquement pure;	NH ₂ -(CH ₂) ₄ -CH(NH ₂)-COOH		L- lysine min : 96 %;	Toutes les espèces animales	Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage du produit : - la mention "L- lysine" pour le produit 3.2.1, "concentré liquide de L- lysine" pour le produit 3.2.2, "Monochlorhydrate de L- lysine" pour le produit 3.2.3, "Concentré liquide de monochlorhydrate de L-lysine" pour le produit 3.2.4, "Sulfate de de L- lysine avec ses coproduits de fermentation" pour 3.2.5.
3.2.2 Concentré liquide de L- lysine (base);	NH ₂ -(CH ₂) ₄ -CH(NH ₂)-COOH	Saccharose, mélasse, produits amylacés et leurs	L- lysine min : 80 %;		
3.2.3 Monochlorhydrate de L- lysine, techniquement pure;	NH ₂ (CH ₂) ₄ -CH(NH ₂)-COOH- HCl	hydrolysats	L- lysine min : 78 %;		
3.2.4 Concentré liquide de monochlorhydrate de L-lysine;	NH ₂ (CH ₂) ₄ -CH(NH ₂)-COH-HCl	Saccharose, mélasse, produits amylacés et leurs	L- lysine min : 22,4 %;		
3.2.5 Sulfate de L-lysine avec coproduit de fermentation par corynebactérium glutacum.	[NH ₂ -(CH ₂) ₄ -CH(NH ₂)-COOH]2-H ₂ SO ₄	hydrolysats	L- lysine min : 48 %;		
3.2.6 Mélanges de : a) monochlorhydrate de L-lysine techniquement pure; b) DL-méthionine techniquement pure protégée avec le copolymère vinylpyridine / styrène.	NH ₂ (CH ₂) ₄ -CH(NH ₂)-COOH- HCl CH ₃ S(CH ₂) ₂ -CH-(NH ₂)-COOH	Sirop de sucre, mélasse, céréales, produits amylacés et leurs hydrolysats.	L- lysine + DL-méthionine: min : 50 %; dont DL- méthionine min :15 %. copolymère vinylpyridine / styrène : max 30 %	Vache laitière	Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage du produit : - Mélanges de monochlorhydrate de L- lysine et de DL-méthionine protégée avec le copolymère vinylpyrimidine / styrène. - teneur en L-lysine, en DL-méthionine et en humidité;

3.3 Thréonine	3.3.1 L- thréonine techniquement pure;	$\text{CH}_3\text{-CH(OH)-CH(NH}_2\text{)-COOH}$	L- Thréonine min : 98 %	Toutes les espèces animales	- espèce animale ou catégorie animale. Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage du produit : - la mention "L- Thréonine" - teneur en L- Thréonine et en humidité;
3.4 Tryptophane	3.4.1 L- Tryptophane techniquement pur.	$(\text{C}_2\text{H}_2\text{NH})\text{-CH}_2\text{-CH(NH}_2\text{)-COOH}$	L- Tryptophane min : 98 %	Toutes les espèces animales	Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage du produit : - la mention "L- Tryptophane" - teneur en L- Tryptophane et en humidité;
	3.4.2 D-L Tryptophane techniquement pur.	$(\text{C}_2\text{H}_2\text{NH})\text{-CH}_2\text{-CH(NH}_2\text{)-COOH}$	D L- Tryptophane min : 98 %	Toutes les espèces animales	Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage du produit : - la mention "D L- Tryptophane" - teneur en D L- Tryptophane et en humidité;
4. ANALOGUES DES ACIDES AMINES					
4.1 Analogues de la méthionine et ses sels.	4.1.1 Analogues hydroxylés de la méthionine .	$\text{CH}_3\text{-S-(CH}_2\text{)}_2\text{-CH(OH)-COOH}$	Total des acides min 85 % acide monomère min : 65 %	Toutes les espèces animales	Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage du produit : - la dénomination suivant la colonne 2 - teneur en acide monomère et en acides totaux pour le produit 4.1.1 ; et la teneur en acide monomère pour le produit 4.1.2 - teneur en humidité; - espèce animale ou catégorie animale;
	4.1.2 Sel calcique de l'analogue hydroxylé de la méthionine.	$[\text{CH}_3\text{-S-CH}_2\text{)}_2\text{-CH(OH)-COO}]_2\text{Ca}$	Acide monomère min : 83 % calcium min : 12 %		Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage des aliments composés : - la dénomination suivant la colonne 2 - teneur en acide monomère et en acides totaux pour le produit 4.1.1 ; et la teneur en acide monomère pour le produit 4.1.2 - taux d'incorporation du produit dans l'aliment.

A N N E X E G

LISTE DES INGREDIENTS INTERDITS

1 - Matières fécales, urine ainsi que le contenu de l'appareil digestif, quelque soit le mélange réalisé ou la nature du traitement auquel ils ont été soumis.

2 - Cuir, déchets de cuir et les peaux traitées .

3 - Semences, plants et autres matériaux de multiplication de végétaux qui après récolte ont subi un traitement par des produits phytopharmaceutiques en raison de leur destination, ainsi que leurs dérivés.

4 - Bois, sciure et produits dérivés du bois .

5 - Boues issues de station d'épuration traitant des eaux usées.

6 - Déchets solides urbains tels que les ordures ménagères.

7 - 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.

8- Les farines de viandes et les farines d'os de n'importe quelle espèce animale et quelque soit la nature du traitement auquel elles sont soumises, excepté dans les aliments destinés aux carnivores.