

I

(Communications)

COMMISSION

Communication de la Commission relative aux caractéristiques des produits à fournir au titre de l'aide alimentaire communautaire

(2000/C 312/01)

[conformément à l'article 5 du règlement (CE) n° 2519/97 de la Commission du 16 décembre 1997 (JO L 346 du 17.12.1997, p. 23)]

Cette communication fixe les caractéristiques des produits à mobiliser, sans préjudice des dispositions particulières arrêtées, le cas échéant, par la Commission. Elle remplace le paragraphe 1 (Exigences relatives à la composition et à la qualité) de chaque chapitre de la communication publiée au *Journal officiel des Communautés européennes* C 114 du 29 avril 1991 à partir du 1.12.2000.

CONSIDÉRATIONS D'ORDRE GÉNÉRAL

La référence dans l'appel d'offres aux divers points de la présente publication est réputée couvrir les remarques préliminaires éventuelles par groupe de produits ainsi que les considérations reprises ci-après.

Lorsqu'il est fait référence à divers règlements, directives ou normes internationales il y a lieu de tenir compte de toute modification ou abrogation éventuelles, c'est-à-dire de la version applicable à la date prévue pour la présentation des offres.

La mobilisation sur le marché communautaire suppose que le produit à fournir a été cultivé et, le cas échéant, transformé sur le territoire de l'Union européenne.

Tous les produits sont destinés à l'alimentation humaine et doivent être de qualité saine, loyale et marchande. En ce qui concerne l'hygiène et la salubrité des produits (résidus de pesticides, métaux lourds, etc.) ainsi que les ingrédients facultatifs (agents de traitement, vitamines, minéraux et acides aminés), les normes du *Codex Alimentarius* s'appliquent.

En outre, le fournisseur transmet au bénéficiaire ou à son représentant, lors de la livraison:

- un certificat phytosanitaire ou sanitaire selon la nature du produit à livrer,
- un certificat émanant d'une instance officielle et certifiant que les normes en vigueur relatives à la radiation nucléaire ne sont pas dépassées dans l'État membre où le produit à livrer est mobilisé. Le certificat de radioactivité doit indiquer la teneur en césiums 134 et 137 et en iode 131.

INDEX

Produit (sigle)	Page
A. Produits céréaliers	4
1. Froment tendre (BLT)	
2. Froment dur (DUR)	
3. Orge (ORG)	
4. Maïs (MAI)	
5. Seigle (SEG)	
6. Sorgho (SOR)	
7. Riz blanchi à grains ronds, moyens ou longs (CBR, CBM, CBL)	
8. Riz <i>parboiled</i> à grains ronds, moyens ou longs (RPR, RPM, RPL)	
9. Brisures de riz (BRI)	
10. Farine de froment tendre (FBLT)	
11. Farine de maïs (FMAI)	
12. Farine de seigle (FSEG)	
13. Semoule de froment dur (SDUR)	
14. Semoule de maïs (SMAI)	
15. Flocons d'avoine (FHAF)	
B. Fruits et légumes secs	9
1. Concentré de tomates (CT)	
2. Tomates en poudre (PT)	
3. Raisins secs de Corinthe (COR)	
4. Fèves (FABA)	
5. Féveroles (FEQ)	
6. Pois cassés (PISUM)	
C. Sucre	11
1. Sucre blanc (SUB)	
D. Huiles végétales	11
1. Huile de colza (HCOLZ)	
2. Huile de tournesol (HTOUR)	
3. Huile d'olive (HOLI)	
4. Huile de maïs (HMAI)	
5. Huile de soja (HSOJA)	

E.	Produits laitiers	14
	1. Lait écrémé en poudre (LEP)	
	2. Lait écrémé en poudre vitaminé (LEPv)	
	3. Lait demi-écrémé en poudre (LDEP)	
	4. Lait entier en poudre (LENP)	
	5. Beurre (B)	
	6. Butteroil (BO)	
	7. Fromage du type «feta» (FETA)	
	8. Fromage fondu (FROf)	
F.	Produits composites	17
	1. Aliment de sevrage à base de céréales (BABYF)	
	2. Biscuits (BISC)	
	3. Mélange blé-soja (WSB)	
	4. Préparation pour nourrissons (Lsub1)	
	5. Préparation de suite (Lsub2)	
	6. Lait à haute valeur énergétique (LHE)	
	7. Aliment composé (AC)	
	8. Pâtes alimentaires (PAL)	
G.	Produits de la pêche	23
	1. Conserves de sardines (SAR)	
	2. Conserves de maquereaux (CM)	
H.	Produits carnés	24
	1. Corned beef (CB)	
	2. Conserves de bœuf (BPJ)	
	3. Pâté de foie de bœuf (PFB)	
	4. Conserves de porc (CP)	
	5. Pâté de foie de porc (PFP)	
	6. Conserves de volaille (CV)	

A. PRODUITS CÉRÉALIERS

Remarques préliminaires

Les méthodes de contrôle sont les suivantes:

- humidité: ISO nos 711, 712 et 6540 (maïs),
- protéines: ICC n° 105,
- Hagberg: ISO n° 3093,
- Zélény: ISO n° 5529,
- cendres: ISO n° 2171,
- acidité: AOAC 14022 ou ISO n° 7305,
- cellulose: AOAC 7070 ou ICC n° 113,

et, pour le riz: ISO n° 7301.

Tous les produits céréaliers doivent être exempts de flair et de prédateurs vivants et, dans le cas des produits de première transformation, également de prédateurs morts. Les insectes morts sont considérés comme des impuretés diverses et ne peuvent dépasser 0,5 %.

Les produits repris aux points 1 à 6 doivent répondre aux conditions de l'article 2 et de l'annexe I du règlement (CE) n° 824/2000 (JO L 100 du 20.4.2000, p. 31), sans préjudice des conditions particulières mentionnées ci-après. En cas de non-respect de ces conditions, la Commission peut appliquer les réfections prévues par le règlement précité. Pour les produits repris aux points 7 à 15, le calcul des réfections se fait sur base de la réglementation communautaire, *mutatis mutandis*.

1. Froment tendre

Froment tendre répondant au moins aux conditions suivantes:

- humidité: au maximum 14 %,
- éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable: au maximum 10 %, dont:
 - grains brisés: au maximum 3 % (parties de grains ou grains qui passent au travers d'un tamis à trous circulaires d'un diamètre de 2,5 millimètres),
 - impuretés constituées par des grains: au maximum 5 % (grains échaudés, grains d'autres céréales, grains attaqués par les prédateurs, grains présentant des colorations du germe et grains chauffés par séchage),
 - grains germés: au maximum 2,5 %,
 - impuretés diverses: au maximum 1 % (graines étrangères, grains avariés, impuretés proprement dites, balles, grains cariés, insectes morts et fragments d'insectes),
 - ergot: au maximum 0,05 %,
- protéines: au minimum 11,5 % ($N \times 5,7$ sur matière sèche),
- indice de chute de Hagberg: au minimum 220, y inclus les 60 secondes de temps de préparation (agitation),
- indice de Zélény: au minimum 25,
- poids spécifique: au minimum 74 kg/hl.

2. **Froment dur**

Froment dur répondant au moins aux conditions suivantes:

- humidité: au maximum 14 %,
- éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable: au maximum 10 %, dont:
 - grains brisés: au maximum 3 % (parties de grains ou grains qui passent au travers d'un tamis à trous circulaires d'un diamètre de 2,5 millimètres),
 - impuretés constituées par des grains: au maximum 2 % (grains échaudés, grains d'autres céréales, grains attaqués par les prédateurs, grains présentant des colorations du germe et grains chauffés par séchage),
 - grains mouchetés et/ou fusariés: au maximum 5 %,
dont grains fusariés: au maximum 1,5 %,
 - grains germés: au maximum 2,5 %,
 - impuretés diverses: au maximum 0,5 % (graines étrangères, grains avariés, impuretés proprement dites, balles, grains cariés, insectes morts et fragments d'insectes),
 - ergot: au maximum 0,05 %,
- grains mitadinés: au maximum 25 %,
- protéines: au minimum 11,5 % (N × 5,7 sur matière sèche),
- indice de chute de Hagberg: au minimum 220, y inclus les 60 secondes de temps de préparation (agitation),
- poids spécifique: au minimum 78 kg/hl.

3. **Orge**

Orge d'hiver ou de printemps à deux rangs répondant au moins aux conditions suivantes:

- humidité: au maximum 14 %,
- éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable: au maximum 10 %, dont:
 - grains brisés: au maximum 3 % (parties de grains ou grains qui passent au travers d'un tamis à trous circulaires d'un diamètre de 2,5 millimètres),
 - impuretés constituées par des grains: au maximum 5 % (grains échaudés, grains d'autres céréales, grains attaqués par les prédateurs et grains chauffés par séchage),
 - grains germés: au maximum 2,5 %,
 - impuretés diverses: au maximum 1 % (graines étrangères, grains avariés, impuretés proprement dites, balles, insectes morts et fragments d'insectes),
- poids spécifique: au minimum 67 kg/hl.

4. **Maïs**

Maïs répondant au moins aux conditions suivantes:

- humidité: au maximum 14 %,
- éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable: au maximum 8 %, dont:
 - grains brisés: au maximum 4 % (parties de grains ou grains qui passent au travers d'un tamis à trous circulaires d'un diamètre de 4,5 millimètres),

- impuretés constituées par des grains: au maximum 3 % (grains d'autres céréales, grains attaqués par les prédateurs et grains chauffés par séchage),
- grains germés: au maximum 0,5 %,
- impuretés diverses: au maximum 1 % (graines étrangères, grains avariés, impuretés proprement dites, balles, insectes morts et fragments d'insectes).

5. *Seigle*

Seigle répondant au moins aux conditions suivantes:

- humidité: au maximum 14 %,
- éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable:
 - grains brisés: au maximum 3 % (parties de grains ou grains qui passent au travers d'un tamis à trous circulaires d'un diamètre de 2,5 millimètres),
 - impuretés constituées par des grains: au maximum 3 % (grains échaudés, grains d'autres céréales, grains attaqués par les prédateurs et grains chauffés par séchage),
 - grains germés: au maximum 2,5 %,
 - impuretés diverses: au maximum 1 % (graines étrangères, grains avariés, impuretés proprement dites, balles, insectes morts et fragments d'insectes),
 - ergot: au maximum 0,05 %,
- indice de chute de Hagberg: au minimum 140, y inclus les 60 secondes de temps de préparation (agitation),
- poids spécifique: au minimum 70 kg/hl.

6. *Sorgho*

Sorgho répondant au moins aux conditions suivantes:

- sorgho blanc avec une tolérance de sorgho rouge de 2 % au maximum,
- humidité: au maximum 14 %,
- éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable:
 - grains brisés: au maximum 4 % (parties de grains ou grains qui passent au travers d'un tamis à trous circulaires d'un diamètre de 1,8 millimètre),
 - impuretés constituées par des grains: au maximum 3 % (grains d'autres céréales, grains attaqués par les prédateurs et grains chauffés par séchage),
 - grains germés: au maximum 1 %,
 - impuretés diverses: au maximum 1 % (graines étrangères, grains avariés, impuretés proprement dites, balles, insectes morts et fragments d'insectes),
- tanin: au maximum 0,4 %, calculé sur la matière sèche selon la méthode «Klaus Daiber».

7. Riz blanchi à grains ronds, moyens ou longs

Riz complètement blanchi répondant aux conditions suivantes:

- humidité: au maximum 15 %,
- riz en brisure: au maximum 5 %,
- grains crayeux: au maximum 5 %,
- grains striés de rouge: au maximum 3 %,
- grains tachetés et/ou grains tachés: au maximum 2,5 %,
- grains jaunes: au maximum 0,05 %,
- grains ambrés: au maximum 0,2 %,
- tolérance en matières étrangères, constituées par des:
 - substances minérales ou végétales, non comestibles, à condition qu'elles ne soient pas toxiques: au maximum 0,01 %,
 - grains étrangers ou parties de grains étrangers, comestibles: au maximum 0,1 %.

8. Riz parboiled à grains ronds, moyens ou longs

Riz étuvé (*parboiled*) et blanchi, répondant aux conditions suivantes:

- humidité: au maximum 15 %,
- riz en brisure: au maximum 5 %,
- grains striés de rouge: au maximum 3 %,
- grains tachetés et/ou grains tachés: au maximum 1,5 %,
- grains noirs d'étuvage («pecks»): au maximum 1 %,
- tolérance en matières étrangères, constituées par des:
 - substances minérales ou végétales, non comestibles, à condition qu'elles ne soient pas toxiques: au maximum 0,01 %,
 - grains étrangers ou parties de grains étrangers, comestibles: au maximum 0,1 %,
- grains de riz n'ayant pas subi de traitement hydrothermique (non *parboiled*): au maximum 0,5 %,
- grains non complètement gelatinisés: au maximum 4 %.

9. Brisures de riz

Brisures de riz répondant aux conditions suivantes:

- humidité: au maximum 15 %,
- fragments de riz: au maximum 1,5 %,
- grains crayeux: au maximum 6 %,
- grains striés de rouge: au maximum 10 %,
- grains tachetés et/ou grains tachés: au maximum 4 %,
- grains jaunes et/ou grains ambrés: au maximum 1,175 %,

- tolérance en matières étrangères, constituées par des:
 - substances minérales ou végétales, non comestibles, à condition qu'elles ne soient pas toxiques: au maximum 0,01 %,
 - brisures étrangères ou parties de brisures étrangères, comestibles: au maximum 0,1 %.

10. *Farine de froment tendre*

Farine de froment tendre dont la pâte obtenue ne colle pas lors du travail mécanique et répondant aux conditions suivantes:

- humidité: au maximum 14 %,
- protéines: au minimum 10,5 % (N × 6,25 sur matière sèche),
- indice de chute de Hagberg: au minimum 220, y inclus les 60 secondes de temps de préparation (agitation),
- indice de Zélény: au minimum 25,
- cendres: au maximum 0,6 %, calculé sur la matière sèche,
- acidité grasse: au maximum 0,5 g KOH/g d'huile.

11. *Farine de maïs*

Farine de maïs répondant aux conditions suivantes:

- humidité: au maximum 13 %,
- acidité: au maximum 0,9 %,
- matières grasses: au maximum 1,3 %,
- cellulose brute: au maximum 0,8 %, calculé sur la matière sèche.

12. *Farine de seigle*

Farine de seigle répondant aux conditions suivantes:

- humidité: au maximum 14 %,
- indice de chute de Hagberg: au minimum 140, y inclus les 60 secondes de temps de préparation (agitation),
- cendres: au maximum 1,4 %, calculé sur la matière sèche.

13. *Semoule de froment dur*

Semoule de froment dur répondant aux conditions suivantes:

- semoule de valeur granulométrique au tamisage: passage à travers un tamis d'une ouverture de maille de 0,160 millimètre (taux maximal de 10 %),
- humidité: au maximum 13 %,
- cendres: au maximum 1,3 %, calculé sur la matière sèche,
- protéines: au minimum 11 % (N × 5,7 sur matière sèche).

14. *Semoule de maïs*

Semoule de maïs répondant aux conditions suivantes:

- humidité: au maximum 13 %,
- acidité: au maximum 0,6 %,
- matières grasses: au maximum 0,9 %,
- cellulose brute: au maximum 0,6 %, calculé sur la matière sèche.

15. *Flocons d'avoine*

Flocons d'avoine à cuisson rapide, produits à base d'avoine à haute densité de première qualité et répondant aux conditions suivantes:

- humidité: au maximum 12 %,
- cendres: au maximum 2,3 %, calculé sur la matière sèche,
- fibres brutes: au maximum 1,5 %, calculé sur la matière sèche,
- balles: au maximum 0,1 %, calculé sur la matière sèche,
- protéines: au minimum 12 %, calculé sur la matière sèche,
- flocons d'autres céréales: au maximum 2 %.

B. FRUITS ET LÉGUMES SECS

1. *Concentré de tomates*

Concentré de tomates de la récolte la plus récente et répondant aux exigences minimales de qualité prévues à l'article 10 du règlement (CEE) n° 1764/86 (JO L 153 du 7.6.1986, p. 1) ainsi qu'aux conditions suivantes:

- solides totaux: 30-31 %,
- solides solubles (tomates): 28-30 %,
- sel (NaCl): au maximum 1,3 %,
- acidité (acide citrique): au maximum 3 %.

2. *Tomates en poudre*

Poudre de tomates de la récolte la plus récente, déshydratée sous vide à une température d'au maximum 90 °C, répondant aux exigences minimales de qualité prévues aux articles 11 et 12 du règlement (CEE) n° 1764/86 (JO L 153 du 7.6.1986, p. 1), ainsi qu'aux conditions suivantes:

- humidité: au maximum 4 %,
- sel (NaCl): au maximum 1,3 %,
- acidité (acide citrique): au maximum 7,5 %.

3. Raisins secs de Corinthe

Raisins secs de Corinthe de la récolte la plus récente et répondant aux conditions suivantes:

- qualité «choice»;
- calibre «medium».

En outre, les raisins secs doivent correspondre aux exigences minimales de qualité prévues à l'article 1^{er} du règlement (CE) n° 1666/1999 (JO L 197 du 29.7.1999, p. 32).

4. Fèves

Fèves (*Vicia faba major*), nettoyées et fumigées. Les fèves sont exemptes d'insectes vivants et contiennent au maximum 0,1 % d'insectes morts, de fragments ou de débris d'insectes et/ou d'autres impuretés d'origine animale et répondent aux conditions suivantes:

- récolte: la plus récente,
- taille des graines: au minimum 10 mm,
- humidité: au maximum 15 %,
- grains cassés: au maximum 3 %,
- matières étrangères: au maximum 1 %,
- total de grains endommagés: au maximum 2 %,
- temps de cuisson: au maximum 90 minutes (après trempage de 12 heures).

5. Féveroles

Féveroles (*Vicia faba equina*), nettoyées et fumigées. Les féveroles sont exemptes d'insectes vivants et contiennent au maximum 0,1 % d'insectes morts, de fragments ou de débris d'insectes et/ou d'autres impuretés d'origine animale et répondent aux conditions suivantes:

- récolte: la plus récente,
- taille des graines: au maximum 13 mm (mesuré au moyen d'un tamis à trous circulaires),
- humidité: au maximum 15 %,
- grains cassés: au maximum 3 %,
- matières étrangères: au maximum 1 %,
- total de grains endommagés: au maximum 2 %,
- temps de cuisson: au maximum 90 minutes (après trempage de 12 heures).

6. Pois cassés

Pois jaunes ou verts (*Pisum sativum*) provenant de la récolte la plus récente. Les pois ne doivent pas avoir été colorés artificiellement. Les pois cassés doivent être traités à la vapeur pendant au minimum 2 minutes ou avoir été fumigés et répondre aux conditions suivantes:

- humidité: au maximum 15 %,
- matières étrangères: au maximum 0,1 %,

- brisures: au maximum 10 % (par brisures, on entend les parties de pois qui passent au travers d'un tamis à trous circulaires d'un diamètre de 5 millimètres),
- pourcentage de graines de couleur différente ou décolorées: au maximum 1,5 % (pois jaunes), au maximum 15 % (pois verts),
- temps de cuisson: au maximum 60 minutes (sans trempage) ou au maximum 45 minutes (après trempage de 12 heures).

Au cas où les pois auraient été fumigés, le fournisseur transmet au bénéficiaire ou à son représentant, lors de la livraison, un certificat de fumigation. Le cas échéant, le type de pois cassés (jaunes ou verts) est déterminé dans l'appel d'offres.

C. SUCRE

1. *Sucre blanc*

Sucre blanc de la qualité type, catégorie 2, visé au règlement (CEE) n° 793/72 (JO L 94 du 21.4.1972, p. 1), répondant aux conditions fixées à l'article 3, paragraphe 3, du règlement (CEE) n° 2103/77 (JO L 246 du 27.9.1977, p. 2). La catégorie de sucre est constatée de manière déterminante par application de la règle prévue à l'article 18, paragraphe 2, point a), deuxième tiret, du règlement (CEE) n° 2103/77 précité.

Le sucre doit être produit dans la Communauté, au sens de l'article 1^{er}, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 2038/1999 (JO L 252 du 25.9.1999, p. 1): soit sucre A ou B [points e) et f)] soit sucre C [point g)]. Le type de sucre (A, B ou C) est déterminé dans l'appel d'offres.

D. HUILES VÉGÉTALES

Remarques préliminaires

Les méthodes de contrôle sont les suivantes:

- eau: ISO 662,
- impuretés: ISO 663,
- acides gras libres: ISO 660,
- acides palmitique, érucique, linoléique, oléique: ISO 5508 et 5509,
- brassicastérol, cholestérol, delta-7-stigmastérol: ISO 6799,
- indice d'iode: ISO 3961,
- indice de peroxyde: ISO 3960,
- savon: AOCS Cc 15-60,
- additifs autorisés: ISO 6463,
- phosphore: AOCS Ca 12-55,
- couleur: AOCS Cc 136-45.

1. *Huile de colza*

Huile de colza raffinée répondant aux conditions suivantes:

- eau et matières volatiles: au maximum 0,2 % m/m,
- impuretés insolubles: au maximum 0,05 % m/m,
- acides gras libres: au maximum 0,15 % exprimé en acide oléique,
- acide érucique: au maximum 5 % des acides gras totaux présents,
- brassicastérol: 5 - 13 % de la teneur totale en stérols,
- savon: au maximum 0,005 % m/m,
- absence d'odeurs et d'arômes étrangers,
- indice de peroxyde: au maximum 10 milliéquivalents d'oxygène actif par kg d'huile (au maximum 2 milliéquivalents pour une fourniture à l'usine ou rendu port d'embarquement),
- poids spécifique à 20 °C: 0,910 - 0,920 g/cm³,
- indice de réfraction à 40 °C: 1,465 - 1,469,
- additifs autorisés: au maximum 100 mg de butylhydroxytoluène (BHT-E-321) par kg d'huile.

2. *Huile de tournesol*

Huile de tournesol raffinée répondant aux conditions suivantes:

- eau et matières volatiles: au maximum 0,2 % m/m,
- impuretés insolubles: au maximum 0,05 % m/m,
- acides gras libres: au maximum 0,15 %, exprimé en acide oléique,
- acide linoléique: au maximum 0,5 % des acides gras totaux présents,
- delta-7-stigmastérol: au minimum 9 % de la teneur totale en stérols,
- brassicastérol: au maximum 0,5 % de la teneur totale en stérols,
- savon: au maximum 0,005 % m/m,
- absence d'odeurs et d'arômes étrangers,
- indice de peroxyde: au maximum 10 milliéquivalents d'oxygène actif par kg d'huile (au maximum 2 milliéquivalents pour une fourniture à l'usine ou rendu port d'embarquement),
- poids spécifiques à 20 °C: 0,918 - 0,923 g/cm³,
- indice de réfraction à 40 °C: 1,467 - 1,469,
- additifs autorisés: au maximum 100 mg de butylhydroxytoluène (BHT-E-321) par kg d'huile.

3. *Huile d'olive*

Huile d'olive répondant, pour chaque catégorie prévue à l'annexe du règlement n° 136/66/CEE (JO 172 du 30.9.1966, p. 3025/66), aux caractéristiques respectives définies dans le règlement (CEE) n° 2568/91 (JO L 248 du 5.9.1991, p. 1).

4. *Huile de maïs*

Huile de maïs raffinée répondant aux conditions suivantes:

- eau et matières volatiles: au maximum 0,2 % m/m,
- impuretés insolubles: au maximum 0,05 % m/m,
- acides gras libres: au maximum 0,15 % exprimé en acide oléique,
- couleur, Lovibond $5\frac{1}{4}$ " (rouge/jaune): au maximum 3 / 25,
- savon: au maximum 0,005 % m/m,
- absence d'odeurs et d'arômes étrangers,
- indice de peroxyde: au maximum 10 milliéquivalents d'oxygène actif par kg d'huile (au maximum 2 milliéquivalents pour une fourniture à l'usine ou rendu port d'embarquement),
- poids spécifique à 20 °C: 0,917 - 0,925 g/cm³,
- indice de réfraction à 40 °C: 1,465 - 1,468,
- indice d'iode (Wijs): 103 - 128 g/100 g,
- acide palmitique: 8-14 % des acides gras totaux présents,
- acide oléique: au maximum 35 % des acides gras totaux présents,
- acide linoléique: 50-62 % des acides gras totaux présents.

5. *Huile de soja*

Huile de soja raffinée répondant aux conditions suivantes:

- apparence, à température ambiante: claire et brillante,
- eau et matières volatiles: au maximum 0,2 % m/m,
- impuretés insolubles: au maximum 0,05 % m/m,
- acides gras libres: au maximum 0,1 % exprimé en acide oléique,
- couleur, Lovibond $5\frac{1}{4}$ " (rouge/jaune): au maximum 1,5 / 15,
- savon: au maximum 0,005 % m/m,
- absence d'odeurs et d'arômes étrangers,
- indice de peroxyde: au maximum 10 milliéquivalents d'oxygène actif par kg d'huile (au maximum 2 milliéquivalents pour une fourniture à l'usine ou rendu port d'embarquement),
- poids spécifique à 20 °C: 0,919 - 0,925 g/cm³,
- indice de réfraction à 40 °C: 1,466 - 1,470,
- indice d'iode (Wijs): 125 - 140 g/100 g.

E. PRODUITS LAITIERS

Remarques préliminaires

La fabrication des laits en poudre doit être effectuée postérieurement à l'attribution du contrat de fourniture.

Ils doivent être produits à partir de lait pasteurisé provenant d'animaux en bonne santé, dans d'excellentes conditions sanitaires contrôlées par un personnel technique qualifié. La zone de production du lait cru doit avoir été, au cours des douze mois qui ont précédé la transformation, exempte de fièvre aphteuse, d'encéphalopathie spongiforme bovine (BSE) ainsi que de toute autre maladie infectieuse à notifier obligatoirement. Le fournisseur transmet au bénéficiaire ou à son représentant, lors de la livraison, un certificat vétérinaire et/ou un certificat sanitaire, délivrés par un organisme officiel, attestant que les conditions ci-dessus ont bien été remplies.

Les méthodes de référence pour l'analyse et l'évaluation de la qualité du lait et des produits laitiers sont celles reprises à l'annexe du règlement (CE) n° 1854/96 (JO L 246 du 27.9.1996, p. 5).

1. Lait écrémé en poudre

Lait écrémé en poudre obtenu avec la méthode *spray* et répondant au moins aux conditions suivantes:

- protéines: au minimum 31,4 % sur l'extrait sec non gras,
- matières grasses: au maximum 1 %,
- humidité: au maximum 4 %,
- acidité titrable en ml de solution d'hydroxyde de sodium décimale: au maximum 19,5,
- lactates: au maximum 150 mg/100 g,
- additifs: aucun,
- épreuve de la phosphatase: négative, c'est-à-dire au maximum 4 µg de phénol/g de lait reconstitué,
- indice d'insolubilité: au maximum 0,5 ml (à 24 °C),
- particules brûlées: au maximum 15 mg, à savoir au moins disque B,
- micro-organismes: au maximum 40 000/g,
- recherche des coliformes: négative dans 0,1 g, conformément au règlement (CE) n° 1080/96 (JO L 142 du 15.6.1996, p. 13),
- recherche de babeurre: négative,
- recherche du lactosérum: négative,
- goût et odeur: francs,
- aspect: couleur blanche ou légèrement jaunâtre, absence d'impuretés et de particules colorées,
- recherche des antimicrobiotiques: négative.

2. Lait écrémé en poudre vitaminé

Lait écrémé en poudre vitaminé obtenu avec la méthode *spray* et répondant aux prescriptions visées au point E.1, ainsi qu'aux conditions suivantes:

- teneur en vitamine A en U.I. par 100 grammes: de 5 000 à 10 000,
- teneur en vitamine D en U.I. par 100 grammes: de 500 à 1 000.

Le mélange de vitamines incorporé au lait doit impérativement contenir dix fois plus de vitamine A que de vitamine D. Les vitamines incorporées au lait doivent être de qualité pharmaceutique et produites en vue de la consommation humaine. La vitamine A doit être sous forme de palmitate et/ou d'acétate. En outre, le respect du rapport 10/1 entre les concentrations en vitamine A et en vitamine D ainsi que la teneur desdites vitamines dans la préparation destinée à être additionnée au lait écrémé en poudre sont garantis par le producteur et/ou par le fournisseur, qui s'engage par écrit. Seul le produit répondant à ces exigences peut être additionné au lait écrémé en poudre en vue de son enrichissement en vitamines A et D.

Les données relatives à la préparation des vitamines A et D mises en œuvre permettant d'identifier:

- les entrées et les sorties ainsi que les quantités utilisées,
- le nom et l'adresse du producteur et/ou du fournisseur,
- le procédé d'enrichissement employé,
- la date limite de consommation,

sont consignées dans un registre dont la tenue est obligatoire pour le fabricant de lait écrémé en poudre vitaminé. Ce registre est à la disposition de la Commission ou de son représentant (le moniteur) pour consultation.

La méthode de référence en vue du dosage de la vitamine A est fixée par la norme internationale FIL 142. La méthode de référence en vue du dosage de la vitamine D dans la préparation destinée à être additionnée au lait écrémé en poudre est celle reprise par les méthodes AOAC 43.079.

3. **Lait demi-écrémé en poudre**

Lait demi-écrémé en poudre obtenu avec la méthode *spray* et répondant aux prescriptions du point E.1 sauf en ce qui concerne les points suivants:

- matières grasses: 12 - 15 %,
- humidité: au maximum 3 %.

4. **Lait entier en poudre**

Lait entier en poudre de qualité «extra grade», obtenu avec la méthode *spray* et répondant aux conditions suivantes:

- matières grasses: au minimum 26 %,
- humidité: au maximum 3 %,
- acidité titrable (calculée sur la matière sèche non grasse) ADPI:
 - en ml de solution d'hydroxyde de sodium décinormale: au maximum 3,
 - en acide lactique: au maximum 0,15 %,
- lactates (calculé sur la matière sèche non grasse): au maximum 150 mg/100 g,
- additifs: aucun,
- épreuve de la phosphatase: négative, c'est-à-dire au maximum 4 µg de phénol/g de lait reconstitué,
- indice d'insolubilité: au maximum 0,5 ml (à 24 °C),
- particules brûlées: au maximum 15 mg, à savoir au moins disque B,
- micro-organismes: au maximum 50 000/g,

- recherche des coliformes: négative dans 0,1 g, conformément au règlement (CE) n° 1080/96 (JO L 142 du 15.6.1996, p. 13),
- recherche de babeurre: négative,
- recherche du lactosérum: négative,
- goût et odeur: francs,
- aspect: couleur blanche ou légèrement jaunâtre, absence d'impuretés et de particules colorées,
- recherche des antimicrobiotiques: négative.

5. **Beurre**

Beurre non salé répondant aux conditions décrites à l'annexe I du règlement (CE) n° 454/95 (JO L 46 du 1.3.1995, p. 1), notamment:

- matières grasses du lait: au minimum 82 %,
- humidité: au maximum 16 %,
- composants de la matière sèche non grasse du lait: au maximum 2 %.

6. **Butteroil**

Butteroil répondant aux conditions suivantes:

- matières grasses du lait: au minimum 99,8 %,
- humidité et composants de la matière sèche non grasse du lait: au maximum 0,2 %,
- acides gras libres exprimés en acide oléique: au maximum 0,35 %,
- valeur de l'indice de peroxydes exprimée en milliéquivalents d'oxygène actif/kg: au maximum 0,3,
- agents neutralisants, conservateurs, antioxygènes: absence,
- goût et odeur: francs, absence de goûts et odeurs étrangers,
- cuivre: au maximum 0,05 ppm,
- fer: au maximum 0,2 ppm.

7. **Fromage du type «feta»**

Fromage du type «feta» fabriqué exclusivement à partir de lait de vache et répondant aux conditions suivantes:

- teneur en poids d'eau dans la matière non grasse: au maximum 72 %,
- teneur en matières grasses en poids de la matière sèche: au minimum 40 %.

La fabrication doit être effectuée postérieurement à l'attribution du contrat de fourniture.

8. **Fromage fondu**

Fromage fondu répondant aux conditions suivantes:

- teneur en poids de matières grasses: au maximum 36 %,
- teneur en matières grasses en poids de la matière sèche: au minimum 40 %,
- teneur en poids de la matière sèche: au minimum 43 %.

Durée de conservation (sans réfrigération): au minimum 12 mois après fabrication. La fabrication doit être effectuée postérieurement à l'attribution du contrat de fourniture.

F. PRODUITS COMPOSITES

Remarques préliminaires

Les produits repris aux points 1, 2 et 3 doivent au moins respecter les normes de la directive 96/5/CE (JO L 49 du 28.2.1996, p. 17). Les produits repris aux points 4 et 5 doivent au moins respecter les normes de la directive 91/321/CEE (JO L 175 du 4.7.1991, p. 35).

Résidus de pesticides: les produits doivent être préparés avec un soin particulier selon de bonnes pratiques de fabrication, de manière que les résidus des pesticides qui peuvent être nécessaires pendant la production, l'emmagasinage ou la transformation des matières premières ou du produit fini disparaissent ou, en cas d'impossibilité technologique, soient éliminés le plus possible.

La fabrication des produits repris aux points 1 à 7 doit être effectuée postérieurement à l'attribution du contrat de fourniture. Ils doivent avoir une durée de conservation minimale de douze mois après fabrication.

1. *Aliment de sevrage à base de céréales*

Aliment de sevrage à base de céréales destiné aux nourrissons et enfants en bas âge (à partir de quatre mois) répondant aux critères de l'article 1^{er}, paragraphe 2, point a) ii), et des articles 3 et 4 de la directive 96/5/CE. Énergie: au minimum 450 kcal/100 g; au minimum 30 % de l'énergie doit être fournie sous forme de lipides.

Tous les procédés de traitement et de déshydratation devraient être effectués de façon à réduire au minimum la perte de valeur nutritive, et plus particulièrement de qualité protéique. La teneur en eau des produits doit être régie par les bonnes pratiques de fabrication pour les différentes catégories de produits et se situer à un niveau propre à réduire au minimum la perte de valeur nutritive et à empêcher la multiplication des micro-organismes.

Les céréales utilisées doivent être précuites, de façon à ce que le produit ne nécessite aucune cuisson ultérieure avant consommation. Le produit doit également contenir un aliment riche en protéines, tel que le lait ou le concentré de soja ainsi qu'un ingrédient qui améliore l'appétence, tel que la vanille, et qui réponde aux habitudes alimentaires des bénéficiaires.

Une fois reconstitué, le produit doit présenter une texture douce et régulière, ne doit pas contenir de grumeaux et de particules nécessitant la mastication et doit pouvoir être donné à la cuillère aux nourrissons et aux enfants en bas âge.

Le produit doit contenir, par 100 g de produit sec:

- vitamine B1: au minimum 0,5 mg,
- vitamine B2: au minimum 0,3 mg,
- vitamine B6: au minimum 0,3 mg,
- vitamine B12: au minimum 0,7 µg,
- vitamine C: au minimum 20 mg,
- vitamine E: 3 - 9 mg,
- acide folique: au minimum 25 µg,

- niacine: au minimum 6 mg,
- calcium: au minimum 600 mg,
- sodium: au maximum 300 mg,
- fer: au minimum 10 mg,
- zinc: au minimum 10 mg.

Interdiction spécifique

Le produit et ses constituants ne doivent pas avoir été traités aux rayonnements ionisants.

Contaminants

Le produit doit être exempt de résidus d'hormones et d'antibiotiques (les dosages devant être effectués selon les méthodes agréées) et pratiquement exempt d'autres contaminants, en particulier de substances pharmacologiquement actives.

Hygiène

Dans toute la mesure où le permettent des bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

Quand il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- doit être exempt de micro-organismes pathogènes,
- ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé,
- ne doit contenir aucune autre substance toxique ou nocive en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

Le produit doit être préparé, emballé et conservé dans des conditions compatibles avec l'hygiène et devrait satisfaire aux dispositions du Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (CAC/RCP 21-1979).

Recommandation

Il ne devrait pas être utilisé d'ingrédients alimentaires représentant une nouveauté.

2. Biscuits

Biscuits d'une valeur nutritionnelle minimale de 450 kcal/100 g, répondant aux critères de l'article 1^{er}, paragraphe 2, point a) iv), et des articles 3 et 4 de la directive 96/5/CE ainsi qu'aux conditions suivantes:

- humidité: au maximum 3,5 %,
- protéines: au minimum 15 %,
- hydrates de carbone: au minimum 60 %,
- lipides: au minimum 18 %.

Vitamines et minéraux essentiels (60-80 % de RDA/unité) /100 g:

- vitamine A: au minimum 1 560 U.I.,
- vitamine B1: au minimum 0,8 mg,
- vitamine B2: au minimum 0,8 mg,
- vitamine B6: au minimum 0,8 mg,
- vitamine B12: au minimum 3,1 µg,
- vitamine C: 20 - 45 mg,
- vitamine D: au minimum 160 U.I.,
- vitamine E: 3 - 9 mg,
- acide folique: au maximum 270 µg,
- niacine: au minimum 6,5 mg,
- acide pantothénique: au minimum 3,5 mg,
- calcium: au minimum 260 mg,
- sodium: au maximum 300 mg,
- fer: au minimum 4,2 mg,
- iode: au minimum 50 µg.

Les biscuits doivent pouvoir être consommés directement ou pouvoir être mélangés avec de l'eau potable, du lait ou un autre liquide adéquat en vue d'obtenir une pâte de consistance homogène. Le produit doit également contenir un aliment riche en protéines, tel que le lait ou le concentré de soja ainsi qu'un ingrédient qui améliore l'appétence, tel que la vanille, et qui réponde aux habitudes alimentaires des bénéficiaires.

3. *Mélange blé-soja*

Produit présenté sous forme de poudre qui, après avoir été mélangé avec de l'eau potable et chauffé pendant quelques minutes, est prêt pour la consommation. Il doit avoir une valeur nutritionnelle minimale de 400 kcal/100 g et répondre aux critères de l'article 1^{er}, paragraphe 2, point a) ii), et des articles 3 et 4 de la directive 96/5/CE. En outre, il doit être exempt de germe pathogène et répondre aux conditions suivantes:

- humidité: au maximum 9 %,
- matières grasses: au minimum 6 % (calculé sur la matière sèche),
- protéine brute: au minimum 19 % (calculé sur la matière sèche),
- cellulose brute: au maximum 3 % (calculé sur la matière sèche),
- cendres: au maximum 3 % (calculé sur la matière sèche),
- bactéries aérobies mésophiles: au maximum 10 000/g,
- levure et moisissures: au maximum 100/g,
- coliformes: au maximum 10/g,
- recherche de salmonelles: négative dans 125 g,
- *E. coli*: négative dans 1 g.

Ingrédients:

- farine de blé tendre précuite: environ 65 %,
- farine de soja entier précuite (toastée): environ 30 %,
- sucre: au minimum 5 %,
- mélange de vitamines: 0,5 kg/tonne de produit,
- mélange de minéraux: 2 kg/tonne de produit.

Mélange de vitamines (par kg de mélange):

- vitamine A: 1,5 M.U.I.,
- vitamine B1: 1,6 g,
- vitamine B2: 5,6 g,
- vitamine B12: 0,015 g,
- vitamine C: 600 g,
- niacinamide: 60 g,
- vecteur d'acide folique: 0,75 g.

Mélange de minéraux (par kg de mélange):

- calcium: 333,33 g,
- zinc: 16,67 g,
- vecteur de fer: 26,67 g.

4. Préparation pour nourrissons

Préparation pour nourrissons (de 0 à 5 mois) présentée sous forme de poudre d'une valeur nutritive de 60 à 75 kcal/100 ml. Le produit doit en outre répondre aux conditions suivantes:

- protéines: 1,8-3 g/100 kcal,
- lipides: 3,3-6,5 g/100 kcal,
- hydrates de carbone: 7-14 g/100 kcal,
- humidité: au maximum 3 %.

5. Préparation de suite

Préparation de suite pour enfants en bas âge (à partir de cinq mois) présentée sous forme de poudre d'une valeur nutritive de 60 à 80 kcal/100 ml. Le produit doit en outre répondre aux conditions suivantes:

- protéines: 2,25-4,5 g/100 kcal,
- lipides: 3,3-6,5 g/100 kcal,
- hydrates de carbone: 7-14 g/100 kcal,
- humidité: au maximum 3 %.

6. *Lait à haute valeur énergétique*

Produit à base de lait présenté sous forme de poudre destiné au traitement de la malnutrition protéino-énergétique sévère. Ce produit contient déjà tous les éléments nécessaires (lait, lipides, sucre, minéraux, vitamines et oligo-éléments); il est donc instamment recommandé de ne pas ajouter d'autres éléments. Son usage est réservé aux centres de renutrition thérapeutique. Il doit être mélangé par portion de 450 à 460 g à 2 litres d'eau potable. En outre, il doit répondre, par 100 g de poudre, aux conditions suivantes:

- humidité: au maximum 2,5 %,
- énergie: 520-550 kcal,
- protéines: 10-12 % de l'énergie totale,
- lipides: 45-60 % de l'énergie totale,
- sodium: au maximum 290 mg,
- potassium: 1 100-1 400 mg,
- calcium: 300-600 mg,
- phosphore: 300-600 mg,
- magnésium: 80-140 mg,
- fer: au maximum 0,3 mg,
- zinc: 11-14 mg,
- cuivre: 1,4-1,8 mg,
- sélénium: 20-40 µg,
- iode: 70-140 µg,
- vitamine A: 0,8-1,1 mg,
- vitamine B1: au minimum 0,5 mg,
- vitamine B2: au minimum 1,6 mg,
- vitamine B6: au minimum 0,6 mg,
- vitamine B12: au minimum 1,6 µg,
- vitamine C: au minimum 50 mg,
- vitamine D: 15-20 µg,
- vitamine E: au minimum 20 mg,
- vitamine K: 15-30 µg,
- acide folique: au minimum 200 µg,
- acide nicotinique: au minimum 5 mg,
- acide pantothénique: au minimum 3 mg,
- biotine: au minimum 60 µg,
- acides gras n-6: 3-10 % de l'énergie totale,
- acides gras n-3: 0,3-2,5 % de l'énergie totale,
- additifs: aucun sauf minéraux et vitamines spécifiées,

- agents neutralisants: aucun,
- épreuve de la phosphatase: négative, c'est-à-dire au maximum 4 µg de phénol par g de lait reconstitué,
- indice d'insolubilité: au maximum 0,5 ml (à 24 °C),
- particules brûlées: au maximum 15 mg, à savoir au moins disque B,
- teneur en micro-organismes: au maximum 10 000/g,
- recherche des coliformes: négative dans 1 g,
- recherche de *Clostridium perfringens*: négative dans 1 g,
- levures: au maximum 10 dans 1 g,
- moisissures: au maximum 50 dans 1 g,
- recherche de staphylocoques pathogènes: négative dans 1 g,
- recherche de salmonelles: négative dans 125 g,
- recherche de *Listeria*: négative dans 25 g,
- antibiotiques: aucun.

Les minéraux ajoutés devront provenir de sels hydrosolubles. L'équilibre entre les équivalents en sels d'acides faibles (citrate, acétate, phosphate) et la somme des sels de magnésium et de calcium devra être tel que l'excès de cations soit inférieur à 0,1mEq/100 g. Les vitamines et les minéraux devront être incorporés avant séchage du produit final.

7. **Aliment composé**

Aliment composé présenté sous forme de poudre, destiné à faire suite au lait à haute valeur énergétique (voir F.6), d'un apport énergétique minimal de 100 kcal/100 ml et répondant, par 100 g de poudre, aux conditions suivantes:

- humidité: au maximum 8 %,
- protéines: 9-12 % de l'énergie totale,
- lipides: 35-54 % de l'énergie totale,
- sodium: 55-100 mg,
- potassium: 170-280 mg,
- calcium: 80-120 mg,
- phosphore (sauf phytates): 65-100 mg,
- magnésium: 27-100 mg,
- fer: 1-2 mg,
- zinc: 1-2 mg,
- cuivre: 85-300 µg,
- sélénium: 4,5-15 µg,
- iode: 12-30 µg,
- vitamine A: 60-100 µg,
- vitamine B1: au minimum 90 µg,

- vitamine B2: au minimum 180 µg,
- vitamine B6: au minimum 90 µg,
- vitamine B12: au minimum 0,18 µg,
- vitamine C: au minimum 7 mg,
- vitamine D: 1-3 µg,
- vitamine E: au minimum 0,9 mg,
- vitamine K: au minimum 4,5 µg,
- acide folique: 45-180 µg,
- acide nicotinique: au minimum 1,2 mg,
- acide pantothénique: au minimum 0,9 mg,
- biotine: au minimum 9 µg,
- acides gras n-6: 300-1 200 mg,
- acides gras n-3: 40-600 mg.

8. *Pâtes alimentaires*

Pâtes de semoule de froment dur répondant aux conditions suivantes:

- humidité: au maximum 12,5 %,
- cendres: 0,70-0,95 %, calculé sur la matière sèche,
- cellulose: 0,20-0,45 %, calculé sur la matière sèche,
- protéines: au minimum 10,5 % (N × 5,7 sur matière sèche),
- acidité: au maximum 4. Le taux d'acidité est exprimé par le nombre de centimètres cubes de solution alcaline normale nécessaire pour neutraliser 100 g de matière sèche.

La date de production ne doit pas être antérieure à trois mois avant le délai pour la présentation des offres.

G. PRODUITS DE LA PÊCHE

1. *Conserves de sardines*

Sardines entières (*Sardina pilchardus Walbaum*) sans tête à l'huile végétale.

Durée de conservation: au minimum trois ans après fabrication. La date de production ne doit pas être antérieure à neuf mois avant le délai pour la présentation des offres.

2. *Conserves de maquereaux*

Maquereaux (*Scomber scombrus* ou *Scomber japonicus*) présentés sous forme de filets (sans arêtes), morceaux de filets (sans arêtes) ou darnes/steaks de type saumon (morceaux entiers sans la tête, les viscères et la queue) à l'huile naturelle, à la saumure, à l'huile végétale ou à la sauce tomate.

Le cas échéant, le type de présentation est déterminé dans l'appel d'offre.

Durée de conservation: au minimum trois ans après fabrication. La date de production ne doit pas être antérieure à neuf mois avant le délai pour la présentation des offres.

H. PRODUITS CARNÉS

Remarques préliminaires

Les produits carnés doivent remplir les conditions fixées à l'annexe B, chapitre II, de la directive 77/99/CEE du Conseil (JO L 26 du 31.1.1977, p. 85).

Durée de conservation: au minimum trois ans après fabrication. La date de production ne doit pas être antérieure à six mois avant le délai pour la présentation des offres.

1. *Corned beef*

Produit composé exclusivement de viande bovine (au minimum 90 %), stable à la température ambiante (salé, mis en boîte et cuit), remplissant les conditions fixées par le règlement (CEE) n° 2388/84 (JO L 221 du 18.8.1984, p. 28) et répondant aux conditions suivantes:

- humidité: au maximum 60 %,
- protéines: au minimum 21 % (la proportion de protéines de collagène par rapport à la teneur totale en protéines ne doit pas dépasser 35 %),
- matières grasses: au maximum 15,5 %,
- sel: au maximum 2 %,
- sucre: au maximum 1 %,
- cendres: au maximum 3,5 %.

Le produit ne doit pas contenir d'os, de ligaments, de cartilages, de poils ou de substances étrangères ni aucun additif, en particulier des agents épaississants autres que le collagène des tendons d'origine bovine. En outre, il ne doit pas être finement haché et doit être exempt d'odeurs et de goûts désagréables.

2. *Conserves de bœuf*

Produit composé exclusivement de viande bovine (au minimum 80 %), stable à la température ambiante (salé, mis en boîte et cuit), remplissant les conditions fixées par le règlement (CEE) n° 2388/84 (JO L 221 du 18.8.1984, p. 28) et répondant aux conditions suivantes:

- humidité: au maximum 65 %,
- protéines: au minimum 18 % (la proportion de protéines de collagène par rapport à la teneur totale en protéines ne doit pas dépasser 35 %),
- matières grasses: au maximum 18 %,
- sel: au maximum 2 %,
- sucre: au maximum 1 %,
- cendres: au maximum 2,5 %.

Le produit ne doit pas contenir d'os, de ligaments, de cartilages, de poils ou de substances étrangères ni aucun additif, en particulier des agents épaississants autres que le collagène des tendons d'origine bovine. Tranché, il doit se présenter sous la forme d'un produit moulé consistant (morceaux de 15 à 30 mm) contenant une quantité limitée de viande hachée. En outre, il doit être exempt d'odeurs et de goûts désagréables.

3. *Pâté de foie de bœuf*

Ingrédients:

- viande bovine: au minimum 71 %,
- foie de bœuf et/ou de veau: au minimum 5 %,
- protéines laitières: au maximum 2 %,
- eau: au maximum 12 %,
- amidon: au maximum 8 %,
- sel: au maximum 1,8 %,
- nitrite de sodium: au maximum 0,01 %.

Produit stable à la température ambiante (salé, mis en boîte et cuit) et répondant aux conditions suivantes:

- humidité: au maximum 57 %,
- protéines: au minimum 12 %,
- matières grasses: au maximum 30 %,
- sel: au maximum 2 %.

Le produit doit se présenter sous la forme d'une pâte tartinable de consistance homogène contenant une quantité limitée de graisse fondue. En outre, il doit être exempt d'odeurs et de goûts désagréables.

4. *Conserves de porc*

Produit composé exclusivement de viande de porc (au minimum 80 %), stable à la température ambiante (salé, mis en boîte et cuit) et répondant aux conditions suivantes:

- humidité: au maximum 60 %,
- protéines: au minimum 12 % (la proportion de protéines de collagène par rapport à la teneur totale en protéines ne doit pas dépasser 45 %),
- matières grasses: au maximum 30 %,
- sel: au maximum 2 %,
- cendres: au maximum 4 %.

Tranché, il doit se présenter sous la forme d'un produit haché contenant au moins 50 % de morceaux grossiers (environ 8 mm) de viande agglomérés par une émulsion fine contenant une quantité limitée de graisse fondue. En outre, il doit être exempt d'odeurs et de goûts désagréables.

5. *Pâté de foie de porc*

Ingrédients:

- foie de porc: au minimum 47 %,
- graisse de porc: au maximum 38 %,

- eau: au maximum 12 %,
- amidon: au maximum 8 %,
- sel: au maximum 1,55 %,
- épices: au maximum 0,75 %,
- glutamate de monosodium: au maximum 0,05 %,
- nitrite de sodium: au maximum 0,01 %.

Produit stable à la température ambiante (salé, mis en boîte et cuit) et répondant aux conditions suivantes:

- humidité: au maximum 60 %,
- protéines: au minimum 11 %,
- matières grasses: au maximum 30 %,
- sel: au maximum 2 %.

Le produit doit se présenter sous la forme d'une pâte tartinable de consistance homogène contenant une quantité limitée de graisse fondue. En outre, il doit être exempt d'odeurs et de goûts désagréables.

6. **Conserves de volaille**

Produit composé de viande de volaille (au minimum 80 %), stable à la température ambiante (salé, mis en boîte et cuit) et répondant aux conditions suivantes:

- humidité: au maximum 65 %,
- protéines: au minimum 13 % (la proportion de protéines de collagène par rapport à la teneur totale en protéines ne doit pas dépasser 20 %),
- matières grasses: 12-20 %,
- sel: au maximum 2 %,
- amidon: au maximum 4 %,
- cendres: au maximum 3 %.

Le produit doit avoir une consistance ferme et être facile à trancher. Il ne doit pas contenir d'os, de ligaments, de cartilages ou de substances étrangères en dehors de l'amidon. La séparation de graisse et/ou de gélatine ne doit pas dépasser 2 %. En outre, il doit être exempt d'odeurs et de goûts désagréables.
