

RÈGLEMENT (UE) N° 242/2010 DE LA COMMISSION
du 19 mars 2010
portant création du catalogue des matières premières pour aliments des animaux
(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) n° 767/2009 du Parlement européen et du Conseil du 13 juillet 2009 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des aliments pour animaux, modifiant le règlement (CE) n° 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 79/373/CEE du Conseil, la directive 80/511/CEE de la Commission, les directives 82/471/CEE, 83/228/CEE, 93/74/CEE, 93/113/CE et 96/25/CE du Conseil, ainsi que la décision 2004/217/CE de la Commission ⁽¹⁾, et notamment son article 24, paragraphe 2,

après consultation du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale,

considérant ce qui suit:

- (1) L'article 24 du règlement (CE) n° 767/2009 prévoit la création d'un catalogue des matières premières pour aliments des animaux.
- (2) Il convient donc de créer la première version de ce catalogue,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le catalogue des matières premières pour aliments des animaux visé à l'article 24 du règlement (CE) n° 767/2009 est créé, tel qu'établi en annexe.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Il s'applique à compter du 1^{er} septembre 2010.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 19 mars 2010.

Par la Commission
Le président
José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ JO L 229 du 1.9.2009, p. 1.

ANNEXE

CATALOGUE DES MATIÈRES PREMIÈRES POUR ALIMENTS DES ANIMAUX

DISPOSITIONS CONCERNANT LE GLOSSAIRE

Le glossaire ci-après décrit les principaux procédés utilisés pour la fabrication des matières premières pour aliments des animaux mentionnées dans la présente annexe. Si la dénomination de ces matières premières comporte un nom ou un qualificatif, le procédé de fabrication utilisé doit correspondre à la définition qui en est donnée par ce glossaire.

	Procédé	Définition	Nom commun/qualificatif
(1)	(2)	(3)	(4)
1	Concentration ⁽¹⁾	Accroissement de certaines teneurs par élimination de l'eau ou d'autres composants	Concentré
2	Décortilage ⁽²⁾	Élimination partielle ou totale des couches extérieures des grains, graines, fruits, noix, etc.	Décortiqué, partiellement décortiqué
3	Dessiccation	Déshydratation artificielle ou naturelle	Séché (au soleil ou artificiellement)
4	Extraction	Enlèvement soit à l'aide d'un solvant organique de la matière grasse ou de l'huile de certaines substances soit à l'aide d'un solvant aqueux du sucre ou d'autres composants hydrosolubles. En cas d'utilisation d'un solvant organique, le produit qui en résulte doit être techniquement exempt de ce solvant	Tourteau d'extraction (pour les substances oléagineuses), mélasse, pulpe (pour les produits contenant du sucre ou d'autres composants hydrosolubles)
5	Extrusion	Compression ou propulsion sous pression d'un produit à travers un orifice (voir aussi pré-gélatinisation)	Extrudé
6	Floconnage	Aplatissage d'un produit traité par la chaleur humide	Flocons
7	Mouture sèche	Traitement physique du grain en vue de réduire la taille des particules et de faciliter la séparation des composants du grain (notamment la farine, le son et les remoulages)	Farine, son, farine basse ⁽³⁾ , remoulage
8	Chauffage	Terme général couvrant divers traitements thermiques effectués sous certaines conditions particulières afin d'influencer la valeur nutritionnelle ou la structure de la substance	Grillé, cuit, traité thermiquement
9	Hydrogénation	Transformation des glycérides insaturés en glycérides saturés (durcissement des huiles et des graisses)	Hydrogéné, partiellement hydrogéné
10	Hydrolyse	Dégradation en constituants chimiques simples par traitement approprié à l'eau et, éventuellement, soit avec des enzymes, soit avec un acide ou une base	Hydrolysé
11	Pressage ⁽⁴⁾	Enlèvement par pression (presse à vis ou autre), éventuellement sous léger traitement thermique, de la matière grasse ou de l'huile des substances oléagineuses, ou encore du jus de fruits ou d'autres produits végétaux	Tourteau de pression ⁽⁵⁾ (dans le cas des substances oléagineuses), pulpe, marc (dans le cas des fruits, etc.), cossettes de betteraves pressées (dans le cas des betteraves sucrières)
12	Agglomération	Mise en forme spéciale par compression au moyen d'un passage par une filière	Aggloméré
13	Pré-gélatinisation	Modification de l'amidon pour accroître significativement sa capacité de gonflement dans l'eau froide	Pré-gélatinisé ⁽⁶⁾ , gonflé
14	Raffinage	Élimination totale ou partielle des impuretés dans les sucres, les huiles, les graisses ou d'autres substances naturelles par un traitement chimique/physique	Raffiné, partiellement raffiné

(1)	(2)	(3)	(4)
15	Mouture humide	Séparation mécanique des éléments constitutifs du noyau/grain, le cas échéant après trempage à l'eau contenant éventuellement de l'anhydride sulfureux en vue de l'extraction de l'amidon	Germe, gluten, amidon
16	Broyage	Transformation mécanique des grains ou d'autres matières premières pour aliments des animaux en vue de la réduction de leur taille	Broyé, broyage
17	Dessucrage	Extraction totale ou partielle des mono- ou disaccharides de la mélasse et d'autres substances contenant du sucre par des procédés chimiques ou physiques	Dessucré, partiellement dessucré

(1) Dans la version allemande, «Konzentrieren» peut selon le cas, être remplacé par «Eindicken». Dans ce cas, le qualificatif commun «eingedickt» devrait être utilisé.

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

(3) Dans la version française, le nom «issues» peut être utilisé.

(4) Dans la version française, «Pressage» peut selon le cas, être remplacé par «Extraction mécanique».

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

(6) Dans la version allemande, le qualificatif «aufgeschlossen» et le nom «Quellwasser» (en référence à l'amidon) peuvent être utilisés.

Liste non exhaustive des principales matières premières pour aliments des animaux

1. GRAINS DE CÉRÉALES, LEURS PRODUITS ET SOUS-PRODUITS

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
(1)	(2)	(3)	(4)
1.01	Avoine	Grains de <i>Avena sativa</i> L. et d'autres espèces cultivées d'avoine	
1.02	Flocons d'avoine	Produit obtenu par traitement à la vapeur et aplatissage d'avoine décortiquée. Il peut contenir une faible proportion de téguments d'avoine	Amidon
1.03	Issues d'avoine décortiquée	Sous-produit obtenu lors de la transformation d'avoine préalablement nettoyée et décortiquée en gruaux et farines. Il est constitué principalement de son d'avoine et d'endosperme	Cellulose brute
1.04	Issues d'avoine	Sous-produit obtenu lors de la transformation d'avoine préalablement nettoyée en gruaux d'avoine. Il est constitué essentiellement des enveloppes externes et de son d'avoine	Cellulose brute
1.05	Orge	Grains de <i>Hordeum vulgare</i> L.	
1.06	Issues d'orge	Sous-produit obtenu lors de la transformation de l'orge préalablement nettoyée et décortiquée en orge perlée, en semoule ou en farine	Cellulose brute
1.07	Protéine d'orge	Sous-produit séché l'amidonnerie d'orge. Il est constitué principalement de protéine obtenue lors de la séparation de l'amidon	Protéine brute Amidon
1.08	Brisures de riz	Sous-produit de la préparation de riz poli ou glacé, <i>Oryza sativa</i> L. Il est constitué principalement de petits grains brisés	Amidon
1.09	Son de riz (farine fourragère brune de riz)	Sous-produit obtenu lors du premier polissage du riz cargo. Il est constitué principalement de particules de la couche d'aleurone, d'endosperme et de germes	Cellulose brute
1.10	Son de riz (farine fourragère blanche de riz)	Sous-produit obtenu lors du second polissage du riz cargo. Il est constitué principalement de particules de la couche d'aleurone, d'endosperme et de germes	Cellulose brute

(1)	(2)	(3)	(4)
1.11	Son de riz contenant du carbonate de calcium	Sous-produit obtenu lors du polissage du riz cargo. Il est constitué principalement de pellicules argentées, de particules de la couche d'aleurone, d'endosperme, de germes et de quantités variables de carbonate de calcium provenant du processus de fabrication	Cellulose brute Carbonate de calcium
1.12	Farine fourragère de riz étuvé	Sous-produit obtenu lors du polissage du riz cargo étuvé. Il est constitué principalement de pellicules argentées, de particules de la couche d'aleurone, d'endosperme, de germes et de quantités variables de carbonate de calcium provenant du processus de fabrication	Cellulose brute Carbonate de calcium
1.13	Riz fourrager moulu	Produit obtenu par la mouture de riz fourrager constitué soit par des grains verts non mûrs ou crayeux, obtenus par tamisage, lors de l'usinage du riz décortiqué, soit par des grains de riz normalement constitués, décortiqués, tachetés ou jaunes	Amidon
1.14	Tourteau de pression de germes de riz	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de germes de riz auxquels des parties de l'endosperme et du testa adhèrent encore	Protéine brute Graisses brutes Cellulose brute
1.15	Tourteau d'extraction de germes de riz	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de germes de riz auxquels des parties de l'endosperme et du testa adhèrent encore	Protéine brute
1.16	Amidon de riz	Amidon de riz techniquement pur	Amidon
1.17	Millet	Grains de <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.18	Seigle	Grains de <i>Secale cereale</i> L.	
1.19	Farine basse de seigle (1)	Sous-produit de la fabrication de farine, à partir de seigle nettoyé. Il est constitué principalement de particules d'endosperme et aussi de fins fragments d'enveloppes et de quelques débris de grains	Amidon
1.20	Remoulage de seigle	Sous-produit de la fabrication de farine, obtenu à partir de seigle nettoyé. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains débarrassés de l'endosperme dans une moindre mesure que le son de seigle	Amidon
1.21	Son de seigle	Sous-produit de la fabrication de farine à partir de seigle nettoyé. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains débarrassés de la plus grande partie de l'endosperme	Cellulose brute
1.22	Sorgho	Grains de <i>Sorghum bicolor</i> L. Moench s.l.	
1.23	Blé	Grains de <i>Triticum aestivum</i> (L.), <i>Triticum durum</i> Desf. et d'autres grains nus d'espèces cultivées de blé	
1.24	Farine basse de blé (2)	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine basse de blé à partir de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de particules d'endosperme et aussi de fins fragments d'enveloppes et de quelques débris de grains	Amidon
1.25	Remoulage de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine à partir de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains dont on a enlevé moins d'endosperme que dans le son de blé	Cellulose brute

(1)	(2)	(3)	(4)
1.26	Son de blé ⁽³⁾	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine à partir de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains dont la plus grande partie de l'endosperme a été enlevée	Cellulose brute
1.27	Germes de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine constitué essentiellement de germes de blé, aplatis ou non, auxquels peuvent encore adhérer des fragments d'endosperme et d'enveloppes	Protéine brute Graisses brutes
1.28	Gluten de blé	Sous-produit séché de l'amidonnerie de blé. Il est constitué principalement de gluten obtenu lors de la séparation de l'amidon	Protéine brute
1.29	Aliment de gluten de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication d'amidon et de gluten de blé. Il est constitué de son, dont on a partiellement enlevé ou non le germe, et de gluten, auxquels de très faibles quantités de brisures de blé résultant du criblage des grains et de très faibles quantités de résidus de l'hydrolyse de l'amidon peuvent être ajoutés	Protéine brute Amidon
1.30	Amidon de blé	Amidon de blé techniquement pur	Amidon
1.31	Amidon de blé pré-gélatinisé	Produit composé d'amidon de blé, largement pré-gélatinisé par traitement thermique	Amidon
1.32	Épeautre	Grains d'épeautre <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum diococcum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i>	
1.33	Triticale	Grains de l'hybride <i>Triticum X Secale</i>	
1.34	Maïs	Grains de <i>Zea mays</i> L.	
1.35	Farine fourragère de maïs ⁽⁴⁾	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine ou de semoule de maïs. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et de particules de grains dont on a enlevé moins d'endosperme que dans le son de maïs	Cellulose brute
1.36	Son de maïs	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine ou de la semoule de maïs. Il est constitué principalement d'enveloppes et de quelques fragments de germes de maïs et de fragments d'endosperme	Cellulose brute
1.37	Tourteau de pression de germes de maïs	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de germes de maïs transformés par voie sèche ou humide, auxquels des parties de l'endosperme et du testa peuvent encore adhérer	Protéine brute Graisses brutes
1.38	Tourteau d'extraction de germes de maïs	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de germes de maïs transformés par voie sèche ou humide, auxquels des parties de l'endosperme ou du testa peuvent encore adhérer	Protéine brute
1.39	Aliment de gluten de maïs ⁽⁵⁾	Sous-produit de l'amidonnerie de maïs obtenu selon le procédé de la voie humide. Il est constitué de son, de gluten, et de l'ajout des résidus du criblage du maïs, dans une proportion n'excédant pas 15 % en poids, et/ou des résidus provenant de l'eau de trempage du maïs, utilisée pour la production de l'alcool ou d'autres dérivés de l'amidon. Le produit peut, en outre, contenir des résidus de l'extraction de l'huile de germes de maïs obtenus également par voie humide	Protéine brute Amidon Graisses brutes, si > 4,5 %

(1)	(2)	(3)	(4)
1.40	Gluten de maïs	Sous-produit séché de l'amidonnerie de maïs. Il est constitué principalement de gluten résultant de la séparation de l'amidon	Protéine brute
1.41	Amidon de maïs	Amidon de maïs techniquement pur	Amidon
1.42	Amidon de maïs pré-gélatinisé ⁽⁶⁾	Produit constitué d'amidon de maïs, largement pré-gélatinisé par traitement thermique	Amidon
1.43	Radicelles de malt	Sous-produit de malterie constitué essentiellement de radicules séchées de céréales germées	Protéine brute
1.44	Drêches séchées de brasserie	Sous-produit de brasserie obtenu par séchage des résidus de céréales maltées ou non maltées et d'autres produits amylicés	Protéine brute
1.45	Drêches séchées de distillerie ⁽⁷⁾	Sous-produit de la distillation de l'alcool obtenu par séchage des résidus de grains fermentés	Protéine brute
1.46	Drêches foncées de distillerie ⁽⁸⁾	Sous-produit de distillerie obtenu par séchage des résidus de grains fermentés auxquels une partie du sirop ou des résidus évaporés des eaux de trempes ont été ajoutés	Protéine brute

⁽¹⁾ Les produits contenant plus de 40 % d'amidon peuvent être qualifiés de «riches en amidon». En langue allemande, ceux-ci peuvent être nommés «Roggennachmehl».

⁽²⁾ Les produits contenant plus de 40 % d'amidon peuvent être qualifiés de «riches en amidon». En langue allemande, ceux-ci peuvent être nommés «Weizennachmehl».

⁽³⁾ Si cet ingrédient a été broyé plus finement, l'adjectif «fin» peut être ajouté à l'appellation ou celle-ci peut être remplacée par une dénomination correspondante.

⁽⁴⁾ Les produits contenant plus de 40 % d'amidon peuvent être qualifiés de «riches en amidon». En langue allemande, ceux-ci peuvent être nommés «Maisnachmehl».

⁽⁵⁾ Cette dénomination peut être remplacée par «Gluten feed de maïs».

⁽⁶⁾ Cette dénomination peut être remplacée par «Amidon de maïs extrudé».

⁽⁷⁾ L'espèce de céréale peut être ajoutée à la dénomination.

⁽⁸⁾ Cette dénomination peut être remplacée par «Drêches et solubles de distillerie». L'espèce de céréale peut être ajoutée à la dénomination.

2. GRAINES OU FRUITS OLÉAGINEUX, LEURS PRODUITS ET SOUS-PRODUITS

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
(1)	(2)	(3)	(4)
2.01	Tourteau de pression d'arachides partiellement décortiquées	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines d'arachides partiellement décortiquées <i>Arachis hypogaea</i> L. et autres espèces d' <i>Arachis</i> (teneur maximale en cellulose brute: 16 % de la matière sèche)	Protéine brute Graisses brutes Cellulose brute
2.02	Tourteau d'extraction d'arachides partiellement décortiquées	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines d'arachides partiellement décortiquées (teneur maximale en cellulose brute: 16 % de la matière sèche)	Protéine brute Cellulose brute
2.03	Tourteau de pression d'arachides décortiquées	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines d'arachides décortiquées	Protéine brute Graisses brutes Cellulose brute
2.04	Tourteau d'extraction d'arachides décortiquées	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines d'arachides décortiquées	Protéine brute Cellulose brute
2.05	Graines de colza ⁽¹⁾	Graines de colza <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., de sarson indien <i>Brassica napus</i> L. Var. <i>Glauca</i> (Roxb.) O. E. Schulz et de navette <i>Brassica napa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. (pureté botanique minimale: 94 %)	
2.06	Tourteau de pression de colza ⁽¹⁾	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de colza (pureté botanique minimale: 94 %)	Protéine brute Graisses brutes Cellulose brute

(1)	(2)	(3)	(4)
2.07	Tourteau d'extraction de colza ⁽¹⁾	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de colza (pureté botanique minimale: 94 %)	Protéine brute
2.08	Pellicules de colza	Sous-produit obtenu lors du dépelliculage des graines de colza	Cellulose brute
2.09	Tourteau d'extraction de graines de carthame, partiellement décortiquées	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de carthame <i>Carthamus tinctorius</i> L. partiellement décortiquées	Protéine brute Cellulose brute
2.10	Tourteau de pression de coprah	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de l'amande séchée (endosperme) et de l'enveloppe (tégument) de la noix du cocotier <i>Cocos nucifera</i> L.	Protéine brute Graisses brutes Cellulose brute
2.11	Tourteau d'extraction de coprah	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de l'amande séchée (endosperme) et de l'enveloppe (tégument) de la noix du cocotier	Protéine brute
2.12	Tourteau de pression de palmiste	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de noix de palme <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey (<i>Elaeis melanococca</i> auct.) débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses	Protéine brute Cellulose brute Graisses brutes
2.13	Tourteau d'extraction de palmiste	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de noix de palme, débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses	Protéine brute Cellulose brute
2.14	Graines de soja cuites	Graines de soja <i>Glycine max.</i> L. Merr ayant subi un traitement thermique approprié (activité uréasique max. 0,4 mg N/g × min.)	
2.15	Tourteau d'extraction de soja, cuit	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de soja ayant subi un traitement thermique approprié (activité uréasique max. 0,4 mg N/g × min.)	Protéine brute Cellulose brute, si > 8 %
2.16	Tourteau d'extraction de soja, dépelliculé, cuit	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de soja dépelliculées, et ayant subi un traitement thermique approprié (teneur maximale en cellulose brute: 8 % de la matière sèche) (activité uréasique max. 0,5 mg N/g × min.)	Protéine brute
2.17	Concentré protéique de soja	Produit obtenu par extraction de graines de soja dépelliculées, ayant subi une nouvelle extraction pour réduire le taux d'extractif non azoté	Protéine brute
2.18	Huile végétale ⁽²⁾	Huile obtenue à partir de végétaux	Humidité, si > 1 %
2.19	Pellicules (de graines) de soja	Sous-produit du dépelliculage des graines de soja	Cellulose brute
2.20	Graines de coton	Graines de coton <i>Gossypium</i> ssp. dont les fibres ont été enlevées	Protéine brute Cellulose brute Graisses brutes
2.21	Tourteau d'extraction de graines de coton partiellement décortiquées	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de coton débarrassées de leurs fibres et partiellement décortiquées (teneur maximale en cellulose brute: 22,5 % de la matière sèche)	Protéine brute Cellulose brute
2.22	Tourteau de pression de graines de coton	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de coton débarrassées de leurs fibres	Protéine brute Cellulose brute Graisses brutes

(1)	(2)	(3)	(4)
2.23	Tourteau de pression de graines de niger	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de niger <i>Guizotia abyssinica</i> (L.f.) Cass. (cendres insolubles dans HCl: au maximum 3,4 %)	Protéine brute Graisses brutes Cellulose brute
2.24	Graines de tournesol	Graines de tournesol <i>Helianthus annuus</i> L.	
2.25	Tourteau d'extraction de tournesol	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de tournesol	Protéine brute
2.26	Tourteau d'extraction de tournesol partiellement décortiqué	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de tournesol débarrassées partiellement de leurs coques (teneur maximale en cellulose brute: 27,5 % de la matière sèche)	Protéine brute Cellulose brute
2.27	Graines de lin	Graines de lin <i>Linum usitatissimum</i> L. (pureté botanique minimale: 93 %)	
2.28	Tourteau de pression de graines de lin	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de lin (pureté botanique minimale: 93 %)	Protéine brute Graisses brutes Cellulose brute
2.29	Tourteau d'extraction de graines de lin	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de lin (pureté botanique minimale: 93 %)	Protéine brute
2.30	Tourteau d'extraction (grignon) d'olives	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction d'olives pressées <i>Olea europaea</i> L., débarrassées autant que possible des débris de noyaux	Protéine brute Cellulose brute
2.31	Tourteau de pression de graines de sésame	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de sésame <i>Sesamum indicum</i> L. (cendres insolubles dans HCl: au maximum 5 %)	Protéine brute Cellulose brute Graisses brutes
2.32	Tourteau d'extraction de graines de cacao partiellement décortiquées	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de fèves séchées et grillées de cacao <i>Theobroma cacao</i> L. débarrassées partiellement de leur coque	Protéine brute Cellulose brute
2.33	Coques de cacao	Téguments des fèves séchées et grillées du cacao <i>Theobroma cacao</i> L.	Cellulose brute

(¹) S'il y a lieu, la mention «à faible teneur en glucosinolates» peut être ajoutée à la dénomination. Cette mention s'entend telle que définie dans la législation de l'Union européenne.

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

3. GRAINES DE LÉGUMINEUSES, LEURS PRODUITS ET SOUS-PRODUITS

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
(1)	(2)	(3)	(4)
3.01	Pois chiches	Graines de <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.02	Farine d'extraction de guar	Sous-produit obtenu par extraction du mucilage à partir des graines de <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> L. Taub	Protéine brute
3.03	Ers	Graines de <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.04	Gesse (¹)	Graines de <i>Lathyrus sativus</i> L. soumises à un traitement thermique approprié	

(1)	(2)	(3)	(4)
3.05	Lentilles	Graines de <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik	
3.06	Lupin doux	Graines de <i>Lupinus</i> ssp., à faible teneur en matières amères	
3.07	Haricots cuits	Graines de <i>Phaseolus</i> ou <i>Vigna</i> ssp. soumises à un traitement thermique approprié destiné à détruire les lectines toxiques	
3.08	Petits pois	Graines de <i>Pisum</i> ssp.	
3.09	Issues de pois (farine fourragère de pois)	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine de pois. Il est constitué essentiellement de particules d'endosperme et, dans une moindre mesure, de pellicules	Protéine brute Cellulose brute
3.10	Son de pois	Sous-produit obtenu lors du broyage des pois. Il est constitué essentiellement de pellicules provenant du dépelliculage et du nettoyage des pois	Cellulose brute
3.11	Fèves et féveroles	Graines de <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. et var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.	
3.12	Jarosse	Graines de <i>Vicia monanthos</i> Desf.	
3.13	Vesce	Graines de <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> et d'autres variétés	

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

4. TUBERCULES ET RACINES, LEURS PRODUITS ET SOUS-PRODUITS

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
(1)	(2)	(3)	(4)
4.01	Pulpe de betterave (sucrière)	Sous-produit de la fabrication du sucre constitué de morceaux extraits et séchés de betterave sucrière <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell. (teneur maximale en cendres insolubles dans HCl: 4,5 % de la matière sèche)	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche. Sucres totaux exprimés en saccharose, si > 10,5 %
4.02	Mélasse de betterave (sucrière)	Sous-produit constitué par le résidu sirupeux recueilli lors de la fabrication ou du raffinage du sucre de betterave sucrière	Sucres totaux exprimés en saccharose Humidité, si > 28 %
4.03	Pulpe de betterave (sucrière) mélassée	Sous-produit de la fabrication du sucre constitué de pulpe de betterave sucrière séchée à laquelle on a ajouté de la mélasse (teneur maximale en cendres insolubles dans HCl: 4,5 % de la matière sèche)	Sucres totaux exprimés en saccharose Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
4.04	Vinasse de betterave (sucrière)	Sous-produit obtenu après fermentation de la mélasse de betterave sucrière lors de la production d'alcool, de levures, d'acide citrique ou d'autres substances organiques	Protéine brute Humidité, si > 35 %
4.05	Sucre (de betterave) (¹)	Sucre extrait à partir de betterave sucrière	Saccharose
4.06	Patate douce	Tubercules de <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Poir, quelle qu'en soit la présentation	Amidon

(1)	(2)	(3)	(4)
4.07	Manioc ⁽²⁾	Racines de <i>Manihot esculenta</i> Crantz, quelle qu'en soit la présentation (teneur maximale en cendres insolubles dans HCl: 4,5 % de la matière sèche)	Amidon Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
4.08	Amidon de manioc ⁽³⁾ pré-gélatinisé	Amidon obtenu à partir des racines de manioc, fortement pré-gélatinisé par l'application d'un traitement thermique approprié	Amidon
4.09	Pulpe de pommes de terre	Résidu solide de la féculerie de pommes de terre <i>Solanum tuberosum</i> L.	
4.10	Fécule de pommes de terre	Fécule de pommes de terre techniquement pure	Amidon
4.11	Protéine de pomme de terre	Sous-produit séché de féculerie constitué essentiellement de substances protéiques résultant de la séparation de la fécule	Protéine brute
4.12	Flocons de pomme de terre	Produit obtenu par séchage rotatif de pommes de terre lavées, épluchées ou non épluchées et étuvées	Amidon Cellulose brute
4.13	Jus de pommes de terre concentré	Résidu de la féculerie de pommes de terre, dont une partie des protéines et de l'eau ont été extraites	Protéine brute Cendres brutes
4.14	Fécule de pommes de terre gonflée	Produit constitué de fécule de pommes de terre, largement pré-gélatinisée	Amidon

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

(²) Cette dénomination peut être remplacée par «tapioca».

(³) Cette dénomination peut être remplacée par «amidon de tapioca».

5. AUTRES GRAINES ET FRUITS, LEURS PRODUITS ET SOUS-PRODUITS

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
(1)	(2)	(3)	(4)
5.01	Gousses de caroubes	Produit obtenu par concassage des fruits séchés (gousses) et dénoyautés du caroubier <i>Ceratonia siliqua</i> L.	Cellulose brute
5.02	Pulpe d'agrumes	Sous-produit obtenu par pression d'agrumes <i>Citrus</i> ssp. lors de la fabrication de jus d'agrumes	Cellulose brute
5.03	Marc de fruit (¹)	Sous-produit obtenu par pression lors de la fabrication de jus de fruits à pépins ou à noyau	Cellulose brute
5.04	Pulpe de tomate	Sous-produit obtenu par pression des tomates <i>Solanum Lycopersicum</i> Karst. lors de la fabrication de jus de tomate	Cellulose brute
5.05	Tourteau d'extraction de pépins de raisins	Sous-produit obtenu lors de l'extraction de l'huile des pépins de raisin	Cellulose brute, si > 45 %
5.06	Pulpe de raisin	Marc de raisin, séché rapidement après extraction de l'alcool et débarrassé autant que possible des rafles et pépins de raisins	Cellulose brute, si > 25 %

(1)	(2)	(3)	(4)
5.07	Pépins de raisin	Pépins extraits du marc de raisin, non déshuilés	Graisses brutes, Cellulose brute, si > 45 %

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

6. FOURRAGES, Y COMPRIS LES FOURRAGES GROSSIERS

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
(1)	(2)	(3)	(4)
6.01	Farine de luzerne (¹)	Produit obtenu par séchage et mouture de jeunes plantes de luzerne <i>Medicago sativa</i> L. et <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> , pouvant toutefois contenir jusqu'à 20 % de jeunes plantes de trèfle ou d'autres plantes fourragères ayant subi un séchage et une mouture en même temps que la luzerne	Protéine brute Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
6.02	Marc de luzerne	Sous-produit séché obtenu après séparation de jus de luzerne par extraction mécanique	Protéine brute
6.03	Concentré protéique de luzerne	Produit obtenu par séchage artificiel de fractions de jus de presse de luzerne, centrifugé et traité thermiquement pour en précipiter les protéines	Carotène Protéine brute
6.04	Farine de trèfle (¹)	Produit obtenu par séchage et mouture de jeunes plantes de trèfle <i>Trifolium</i> spp, pouvant toutefois contenir jusqu'à 20 % de jeunes plantes de luzerne ou d'autres plantes fourragères ayant subi un séchage et une mouture en même temps que le trèfle	Protéine brute Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
6.05	Farine d'herbe (¹) (²)	Produit obtenu par séchage et mouture de jeunes plantes fourragères	Protéine brute Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
6.06	Paille de céréales (³)	Paille de céréales	
6.07	Paille de céréales traitée (⁴)	Produit obtenu par un traitement approprié de la paille de céréales	Sodium, en cas de traitement au NaOH

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

(²) L'espèce des plantes fourragères peut être indiquée dans la dénomination.

(³) L'espèce de céréale doit être indiquée dans la dénomination.

(⁴) La dénomination doit être complétée par la nature du traitement chimique effectué.

7. AUTRES PLANTES, LEURS PRODUITS ET SOUS-PRODUITS

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
(1)	(2)	(3)	(4)
7.01	Mélasse de canne à sucre	Sous-produit constitué par le résidu sirupeux recueilli lors de la fabrication ou du raffinage du sucre provenant de la canne à sucre <i>Saccharum officinarum</i> L.	Sucres totaux exprimés en saccharose Humidité, si > 30 %
7.02	Vinasse de canne à sucre	Sous-produit obtenu après fermentation de la mélasse de sucre de canne lors de la production d'alcools, de levures, d'acide citrique ou d'autres substances organiques	Protéine brute Humidité, si > 35 %
7.03	Sucre (de canne) (¹)	Sucre extrait de la canne à sucre	Saccharose

(1)	(2)	(3)	(4)
7.04	Farine d'algues marines	Produit obtenu par séchage et broyage d'algues marines et en particulier d'algues brunes. Ce produit peut avoir subi un lavage destiné à en réduire la teneur en iode	Cendres brutes

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

8. PRODUITS LAITIERS

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
(1)	(2)	(3)	(4)
8.01	Lait écrémé en poudre	Produit obtenu par séchage du lait dont la plus grande partie de la matière grasse a été séparée	Protéine brute Humidité, si > 5 %
8.02	Babeurre en poudre	Produit obtenu par séchage du liquide séparé durant le barattage du beurre	Protéine brute Graisses brutes Lactose Humidité, si > 6 %
8.03	Lactosérum en poudre	Produit obtenu par séchage du liquide résiduel de la fabrication du fromage, du fromage blanc, de la caséine ou de procédés similaires	Protéine brute Lactose Humidité, si > 8 % Cendres brutes
8.04	Lactosérum en poudre partiellement délactosé	Produit obtenu par séchage du lactosérum, dont une partie du lactose a été extraite	Protéine brute Lactose, Humidité, si > 8 % Cendres brutes
8.05	Protéine de lactosérum en poudre (¹)	Produit obtenu par séchage des composés protéiques extraits du lactosérum ou du lait par traitement chimique ou physique	Protéine brute Humidité, si > 8 %
8.06	Caséine (de lait) en poudre	Produit obtenu à partir du lait écrémé ou du babeurre par séchage de la caséine précipitée au moyen d'acides ou de présure	Protéine brute Humidité, si > 10 %
8.07	Lactose en poudre	Sucre séparé du lait ou du lactosérum par purification et séchage	Lactose Humidité, si > 5 %

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

9. PRODUITS D'ANIMAUX TERRESTRES

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
(1)	(2)	(3)	(4)
9.01	Farine de viande, (France)/farine, animale, (Belgique) (¹)	Produit obtenu par chauffage, séchage et mouture d'animaux ou de parties d'animaux terrestres à sang chaud, le cas échéant partiellement dégraissés par extraction ou séparation physique. Il doit être pratiquement exempt de corne, de soies, de poils et de plumes ainsi que du contenu de l'appareil digestif (teneur minimale en protéine brute: 50 % de la matière sèche) (teneur maximale du phosphore total: 8 %)	Protéine brute Graisses brutes Cendres brutes Humidité, si > 8 %
9.02	Farine de viande osseuse (¹)	Produit obtenu par chauffage, séchage et mouture, d'animaux ou de parties d'animaux terrestres à sang chaud, le cas échéant partiellement dégraissés par extraction ou séparation physique. Il doit être pratiquement exempt de corne, de soies, de poils et de plumes ainsi que du contenu de l'appareil digestif	Protéine brute Graisses brutes Cendres brutes Humidité, si > 8 %
9.03	Farine d'os	Produit obtenu par chauffage, séchage et mouture très fine d'os largement dégraissés par extraction ou séparation physique, provenant d'animaux terrestres à sang chaud. Le produit doit être pratiquement exempt de cornes, de soies, de poils et de plumes ainsi que du contenu de l'appareil digestif	Protéine brute Cendres brutes Humidité, si > 8 %

(1)	(2)	(3)	(4)
9.04	Cretons	Produit résiduaire de la fabrication de suif, saindoux, ou d'autres graisses d'origine animale extraites ou séparées physiquement	Protéine brute Graisses brutes Humidité, si > 8 %
9.05	Farine de volaille ⁽¹⁾	Produit obtenu par chauffage, séchage et mouture de sous-produits de volailles abattues. Il doit être pratiquement exempt de plumes	Protéine brute Graisses brutes Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl, si > 3,3 %. Humidité, si > 8 %
9.06	Farine de plumes hydrolysées	Produit obtenu par hydrolyse, séchage et mouture de plumes de volaille	Protéine brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,4 %. Humidité, si > 8 %
9.07	Farine de sang	Produit obtenu par séchage du sang d'animaux de boucherie à sang chaud. Le produit doit être pratiquement exempt de substances étrangères	Protéine brute Humidité, si > 8 %
9.08	Graisses animales ⁽²⁾	Produit constitué de graisses d'animaux terrestres à sang chaud	Humidité, si > 1 %

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

⁽²⁾ Cette dénomination peut être complétée par une indication plus précise du type de graisse animale en fonction de son origine ou de son mode d'obtention (suif, saindoux, graisse d'os, etc.).

10. POISSONS, AUTRES ANIMAUX MARINS, LEURS PRODUITS ET SOUS-PRODUITS

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
(1)	(2)	(3)	(4)
10.01	Farine de poissons ⁽¹⁾	Produit obtenu par transformation de poissons entiers ou de parties de poissons dont une partie d'huile peut être enlevée, mais auquel on peut restituer les solubles de poissons	Protéine brute Graisses brutes Cendres brutes, si > 20 %. Humidité, si > 8 %
10.02	Solubles de poissons concentrés	Produit obtenu lors de la fabrication de farine de poissons et qui a été séparé et stabilisé par acidification ou par séchage	Protéine brute Graisses brutes Humidité, si > 5 %
10.03	Huile de poissons	Huile obtenue à partir de poissons ou de parties de poissons	Humidité, si > 1 %
10.04	Huile de poissons, raffinée, hydrogénée	Huile obtenue à partir de poissons ou de parties de poissons, raffinée et soumise à hydrogénation	Indice d'iode Humidité, si > 1 %

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

11. ÉLÉMENTS MINÉRAUX

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
(1)	(2)	(3)	(4)
11.01	Carbonate de calcium ⁽¹⁾	Produit obtenu par mouture de sources de carbonate de calcium, telles que roche calcaire, coquille d'huître ou de moule, ou par précipitation à partir d'une solution acide	Calcium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %

(1)	(2)	(3)	(4)
11.02	Carbonate de calcium et de magnésium	Mélange naturel de carbonate de calcium et de magnésium	Calcium Magnésium
11.03	Algues marines calcaires (maërl)	Produit d'origine naturelle obtenu à partir d'algues marines calcaires broyées ou transformées en granulés	Calcium Cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
11.04	Oxyde de magnésium	Oxyde de magnésium techniquement pur (MgO)	Magnésium
11.05	Sulfate de magnésium	Sulfate de magnésium (MgSO ₄ 7H ₂ O) techniquement pur	Magnésium Soufre
11.06	Phosphate bicalcique ⁽²⁾	Hydrogénophosphate de calcium précipité à partir d'os ou de matières inorganiques (CaHPO ₄ H ₂ O)	Calcium Phosphore total
11.07	Phosphate monobicalcique	Produit obtenu chimiquement et composé de quantités égales de phosphate bicalcique et de phosphate monocalcique [CaHPO ₄ -Ca(H ₂ PO ₄) ₂ H ₂ O]	Phosphore total Calcium
11.08	Phosphate naturel défluoré	Produit obtenu par mouture de phosphates naturels purifiés et convenablement défluorés	Phosphore total Calcium
11.09	Farine d'os dégelatinisés	Os dégraissés, dégelatinisés, stérilisés et moulus	Phosphore total Calcium
11.10	Phosphate monocalcique	Bis-(dihydrogénophosphate) de calcium techniquement pur [Ca(H ₂ PO ₄) ₂ xH ₂ O]	Phosphore total Calcium
11.11	Phosphate de calcium et de magnésium	Phosphate de calcium et de magnésium techniquement pur	Calcium Magnésium Phosphore total
11.12	Phosphate monoammonique	Phosphate monoammonique techniquement pur (NH ₄ H ₂ PO ₄)	Azote total Phosphore total
11.13	Chlorure de sodium ⁽¹⁾	Chlorure de sodium techniquement pur ou produit obtenu par broyage de sources naturelles de chlorure de sodium, telles que le sel gemme et les sédiments marins	Sodium
11.14	Propionate de magnésium	Propionate de magnésium techniquement pur	Magnésium
11.15	Phosphate de magnésium	Produit constitué de phosphate de magnésium (dibasique) (MgHPO ₄ xH ₂ O) techniquement pur	Phosphore total Magnésium
11.16	Phosphate de sodium, de calcium et de magnésium	Produit constitué de phosphate de sodium, de calcium et de magnésium	Phosphore total Magnésium Calcium Sodium
11.17	Phosphate monosodique	Phosphate monosodique (NaH ₂ PO ₄ H ₂ O) techniquement pur	Phosphore total Sodium
11.18	Bicarbonate de sodium	Bicarbonate de sodium (NaHCO ₃) techniquement pur	Sodium

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

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

12. DIVERS

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
(1)	(2)	(3)	(4)
12.01	Produits et sous-produits de boulangerie ou de la fabrication de pâtes ⁽¹⁾	Produit ou sous-produit obtenu lors de la fabrication des pains, y compris les produits de boulangerie fine, biscuits et pâtes	Amidon Sucres totaux exprimés en saccharose
12.02	Produits et sous-produits de confiserie ⁽¹⁾	Produit ou sous-produit obtenu lors de la fabrication de sucreries, y compris de chocolat	Sucres totaux exprimés en saccharose
12.03	Produits et sous-produits de pâtisserie et de glacerie ⁽¹⁾	Produit ou sous-produit obtenu lors de la fabrication de la pâtisserie, des gâteaux ou des crèmes glacées	Amidon Sucres totaux exprimés en saccharose Graisses brutes
12.04	Acides gras	Sous-produit obtenu lors de la désacidification, au moyen de lessive ou par distillation, d'huiles et de graisses d'origine végétale ou animale non spécifiée	Graisses brutes Humidité, si > 1 %
12.05	Sels d'acides gras ⁽²⁾	Produit obtenu par saponification d'acides gras à l'aide d'hydroxyde de calcium, de sodium ou de potassium	Graisses brutes Ca (ou Na ou K, selon le cas)

⁽¹⁾ La dénomination doit être modifiée ou complétée de façon à préciser le procédé agroalimentaire dont la matière première pour aliments des animaux est issue.

⁽²⁾ La dénomination peut être complétée par l'indication du sel obtenu.

13. PRODUITS ET SOUS-PRODUITS DE FERMENTATION ET SELS D'AMMONIUM

2	3	4
Dénomination du produit	Désignation du principe nutritif ou identité du micro-organisme	Substrat de culture (spécifications éventuelles)
1.1.1.1. Produit protéique de fermentation obtenu par culture de <i>Methylophilus methylotrophus</i> sur méthanol	<i>Methylophilus methylotrophus</i> souche NCIB 10 515	Méthanol
1.1.2.1. Produit protéique de fermentation obtenu par culture sur gaz de <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), <i>Alcaligenes acidovorans</i> , <i>Bacillus brevis</i> et <i>Bacillus firmus</i> , et dont les cellules ont été tuées	<i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath) souche NCIMB 11132 <i>Alcaligenes acidovorans</i> souche NCIMB 12387 <i>Bacillus brevis</i> souche NCIMB 13288 <i>Bacillus firmus</i> souche NCIMB 13280	Gaz naturel: (approx. 91 % méthane, 5 % éthane, 2 % propane, 0,5 % isobutane, 0,5 % n-butane, 1 % autres composants), ammoniac, sels minéraux
Toutes les levures obtenues à partir des micro-organismes et substrats répertoriés respectivement dans les colonnes 3 et 4, et dont les cellules ont été tuées	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergiensis</i> <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> <i>Candida guilliermondii</i>	Mélasses, vinasses, céréales et produits amylacés, jus de fruit, lactosérum, acide lactique et hydrolysats de fibres végétales
1.4.1.1. Mycélium, sous-produit humide de la fabrication de la pénicilline, ensilé au moyen de <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>plantarum</i> , <i>sake</i> , <i>collinoides</i> et <i>Streptococcus lactis</i> pour inactiver la pénicilline, et traité par la chaleur	Composé azoté <i>Penicillium chrysogenum</i> ATCC 48271	Hydrates de carbone divers et leurs hydrolysats

2	3	4
Dénomination du produit	Désignation du principe nutritif ou identité du micro-organisme	Substrat de culture (spécifications éventuelles)
2.2.1. Lactate d'ammonium produit par fermentation par <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	$\text{CH}_3\text{CHOHCOONH}_4$	Lactosérum
2.2.2. Acétate d'ammonium en solution aqueuse	$\text{CH}_3\text{COONH}_4$	—
2.2.3. Sulfate d'ammonium en solution aqueuse	$(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$	—
2.3.1. Coproduits liquides, concentrés, de la fabrication d'acide L-glutamique par fermentation par <i>Corynebacterium melassecola</i>	Sels d'ammonium et autres composés azotés	Saccharose, mélasse, produits amylacés et leurs hydrolysats
2.3.2. Coproduits liquides, concentrés, de la fabrication du monochlorhydrate de L-lysine par fermentation par <i>Brevibacterium lactofermentum</i>	Sels d'ammonium et autres composés azotés	Saccharose, mélasse, produits amylacés et leurs hydrolysats