

DIRECTIVE 96/25/CE DU CONSEIL

du 29 avril 1996

concernant la circulation des matières premières pour aliments des animaux, modifiant les directives 70/524/CEE, 74/63/CEE, 82/471/CEE et 93/74/CEE et abrogeant la directive 77/101/CEE

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité instituant la Communauté européenne, et notamment son article 43,

vu la proposition de la Commission⁽¹⁾,

vu l'avis du Parlement européen⁽²⁾,

vu l'avis du Comité économique et social⁽³⁾,

- (1) considérant que, dans le cadre de la production, de la transformation et de la consommation des produits agricoles, les matières premières pour aliments des animaux jouent un rôle important dans l'agriculture;
- (2) considérant qu'étant donné que la qualité, l'efficacité et l'environnement suscitent un intérêt croissant, le rôle des matières premières pour aliments des animaux dans l'agriculture prendra encore de l'importance;
- (3) considérant que, dans ces circonstances, les règles régissant la circulation des matières premières pour aliments des animaux sont particulièrement utiles pour assurer une transparence suffisante dans l'ensemble de la chaîne alimentaire, en améliorant la qualité de la production agricole, notamment de la production animale;
- (4) considérant que la directive 77/101/CEE du Conseil, de 23 novembre 1976, concernant la commercialisation des aliments simples pour animaux⁽⁴⁾, fixe les règles applicables à la commercialisation des aliments simples pour animaux; que, actuellement, les traditions diffèrent encore d'un État membre à l'autre en ce qui concerne la réglementation de la commercialisation des matières premières brutes; que, pour cette raison, la directive 77/101/CEE autorise les États membres à prévoir des dérogations dans certains cas;
- (5) considérant qu'il résulte de ces dérogations que, dans certains États membres, les dispositions de la directive 77/101/CEE régissent la commercialisation des aliments simples pour animaux et des matières brutes pour aliments des animaux, alors que, dans d'autres États membres, elles ne régissent que la commercialisation des aliments simples pour animaux, ce qui permet de vendre des aliments simples

pour animaux en tant que matières premières brutes pour aliments des animaux, non soumises à une réglementation;

- (6) considérant que, dans la perspective du bon fonctionnement du marché intérieur, les divergences que l'on peut encore constater entre les États membres devraient être supprimées; que, vu la portée du domaine considéré, la directive 77/101/CEE devrait être remplacée par une nouvelle réglementation;
- (7) considérant que les aliments simples pour animaux et les matières premières brutes pour aliments des animaux sont tellement semblables et proches que, pour assurer une intégration cohérente du champ de la présente directive, il convient de les ranger dans une seule catégorie, celle des «matières premières pour aliments des animaux»;
- (8) considérant que la nouvelle définition des «matières premières pour animaux» inclut la destination de ces produits, à savoir l'utilisation pour l'alimentation des animaux par voie orale comme le prévoient les définitions existantes des «aliments des animaux» et «des aliments composés pour animaux»; qu'il est ainsi assuré que le terme «aliment des animaux» peut avoir une portée générale couvrant toutes les matières premières pour aliments des animaux et les aliments composés;
- (9) considérant qu'une définition large des «aliments des animaux» est particulièrement importante pour les dispositions de la directive 70/524/CEE du Conseil, du 23 novembre 1970, concernant les additifs dans l'alimentation des animaux⁽⁵⁾ et de la directive 74/63/CEE du Conseil, du 17 décembre 1973, concernant les substances et produits indésirables dans l'alimentation des animaux⁽⁶⁾; que, en effet, certaines dispositions de la directive 74/63/CEE pouvant ne s'appliquer qu'aux matières premières pour aliments des animaux et d'autres dispositions aussi bien à tous les aliments, y compris les matières premières pour aliments des animaux, il y a lieu d'utiliser les deux termes «aliments des animaux» et «matières premières pour aliments des animaux»;
- (10) considérant que, pour assurer la transparence requise dans l'ensemble de la chaîne alimentaire, la présente directive couvre la «circulation» des matières premières pour aliments des animaux;

⁽¹⁾ JO n° C 236 du 24. 8. 1994, p. 7.

⁽²⁾ JO n° C 305 du 31. 10. 1994, p. 147.

⁽³⁾ JO n° C 102 du 24. 4. 1995, p. 10.

⁽⁴⁾ JO n° L 32 du 3. 2. 1977, p. 1. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 90/654/CEE (JO n° L 353 du 17. 12. 1990, p. 48).

⁽⁵⁾ JO n° L 270 du 14. 12. 1970, p. 1. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 95/55/CE de la Commission (JO n° L 263 du 4. 11. 1995, p. 18).

⁽⁶⁾ JO n° L 38 du 11. 2. 1974, p. 31. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 93/74/CEE (JO n° L 237 du 22. 9. 1993, p. 23).

- (11) considérant que l'obtention de résultats satisfaisants dans le domaine de la production animale dépend dans une large mesure du bon usage de matières premières appropriées et de bonne qualité pour aliments des animaux; que les matières premières pour aliments des animaux doivent donc toujours être de qualité saine, loyale et marchande; qu'elles ne doivent ni comporter un danger pour la santé animale et humaine ni être commercialisées d'une manière pouvant induire en erreur;
- (12) considérant que, étant donné que de nombreux produits peuvent avoir soit une destination alimentaire, soit une destination non alimentaire, la destination alimentaire doit être précisée par un étiquetage *ad hoc*, obligatoire, au moment où les produits en question sont mis en circulation à cette fin;
- (13) considérant que, dans bien des cas, les matières premières pour aliments des animaux circulent dans des envois en vrac, scindés ou non en plusieurs unités; que ces matières premières circulent généralement accompagnées de documents tels que factures ou feuilles de route; que ces papiers peuvent servir de «documents d'accompagnement» au sens de l'article 5 de la présente directive; que cela n'est autorisé que si l'identification (des unités) de l'envoi et l'existence d'une référence commune et du document d'accompagnement sont dûment garanties à tous les stades de la circulation, par exemple par l'utilisation de numéros ou de signes de référence;
- (14) considérant que, étant donné que les matières premières pour aliments des animaux peuvent différer du point de vue de la qualité sanitaire et nutritionnelle, il convient d'établir une distinction claire entre les différentes matières premières pour aliments des animaux, en les soumettant, lorsqu'elles sont mises en circulation, à un étiquetage obligatoire indiquant leur dénomination spécifique;
- (15) considérant qu'il convient de donner aux acheteurs ou utilisateurs des matières premières pour aliments des animaux, tout au long de la chaîne alimentaire, des informations supplémentaires précises et valables, telles que les quantités de composants analytiques ayant un effet direct sur la qualité des matières premières des aliments des animaux; qu'il convient d'éviter que le vendeur ne remplisse pas l'obligation de déclarer des quantités de composants analytiques, pour protéger les petits acheteurs qui solliciteraient vainement cette information, et éviter les frais inutiles que causerait une multiplication des analyses immédiatement avant la fin de la chaîne alimentaire; que certains États membres éprouvent des difficultés à procéder au contrôle au niveau des exploitations agricoles; que, dans ces circonstances, il s'impose d'arrêter des dispositions prévoyant une déclaration des quantités de composants analytiques au début de la chaîne alimentaire;
- (16) considérant que les indications d'étiquetage concernant la composition analytique des matières premières pour aliments des animaux ne sont pas requises si, avant la transaction, l'acheteur estime qu'il n'a pas besoin de ces informations; que cette exemption d'étiquetage peut s'appliquer notamment aux produits stockés jusqu'au moment où ils font l'objet d'une nouvelle transaction;
- (17) considérant que la circulation des matières premières pour aliments des animaux entre exploitants agricoles consiste, dans la grande majorité des cas, en mouvements de produits d'origine végétale ou animale, à l'état naturel, frais ou conservés, soumis ou non à un simple traitement physique tel que le hachage ou le broyage, et non traités aux additifs, sauf s'il s'agit d'agents conservateurs; que, pour des raisons générales de connaissance des caractéristiques de ces produits et pour des raisons pratiques, aucune déclaration visée par la présente directive ne doit être prévue sur un document d'accompagnement, tel qu'une facture; que cela devrait toutefois être prévu lorsque les produits en question sont traités aux additifs, puisqu'un traitement aux additifs peut modifier la composition chimique et la valeur nutritionnelle desdits produits;
- (18) considérant que les matières premières d'origine végétale ou animale pour aliments des animaux sont vendues en petite quantité par de nombreux détaillants, souvent à des fins d'alimentation d'animaux familiers; que, pour des raisons générales de connaissance des caractéristiques de ces produits et pour des raisons pratiques, aucune déclaration des composants ne devrait être requise en ce qui concerne ces produits;
- (19) considérant que, dans certains pays tiers, il n'existe pas toujours les moyens nécessaires pour procéder aux analyses permettant de fournir les informations requises par la présente directive en ce qui concerne la composition analytique des matières premières pour aliments des animaux; qu'il convient, dès lors, que les États membres soient autorisés à admettre, sous certaines conditions, la mise en circulation de ces matières premières dans la Communauté, accompagnée de données de composition provisoires;
- (20) considérant que, lorsque des données fiables définitives ne sont pas disponibles en ce qui concerne les composants analytiques, notamment des matières premières pour aliments des animaux qui proviennent de pays tiers et qui sont mises en circulation pour la première fois dans la Communauté, il convient, pour éviter l'encombrement inutile des ports et des liaisons route-voie ferrée, de prévoir la possibilité de fournir dans les dix jours ouvrables la confirmation finale des données fournies à titre provisoire;
- (21) considérant que plusieurs règlements communautaires de base prévoient des listes d'ingrédients et d'aliments simples pour animaux;
- (22) considérant que, pour des raisons pratiques et afin d'assurer la cohérence et l'efficacité requises sur le

plan juridique, une liste des principales matières premières pour aliments des animaux semblable à celles qui ont déjà été établies dans des domaines comparables, devrait être dressée;

- (23) considérant qu'une telle liste ne saurait être exhaustive, en raison de la grande diversité des produits et sous-produits qui peuvent être échangés et utilisés, du développement constant de la technologie alimentaire et de la nécessité de ne pas limiter le choix des fabricants et des exploitants agricoles; qu'il est possible de permettre la circulation de matières premières pour aliments des animaux autres que celles indiquées dans la liste susmentionnée, pour autant que ces matières premières soient désignées par des dénominations spécifiques évitant toute confusion avec les matières premières pouvant porter une dénomination définie à l'échelon communautaire;
- (24) considérant que les matières premières pour aliments des animaux qui ont une teneur en substances et produits indésirables supérieure à la teneur indiquée, pour les aliments simples pour animaux, dans l'annexe I de la directive 74/63/CEE, ne devraient être livrées qu'aux fabricants agréés d'aliments composés des animaux conformément aux dispositions de la directive 95/69/CE du Conseil, du 22 décembre 1995, établissant les conditions et modalités applicables à l'agrément et à l'enregistrement de certains établissements et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale⁽¹⁾; que cela devrait être précisé à l'aide d'un étiquetage spécifique, obligatoire, indiquant la destination du produit; que ces substances et produits indésirables doivent figurer dans la liste donnée dans l'annexe II partie B de la directive 74/63/CEE, avec certaines exceptions concernant l'aflatoxine, le cadmium, l'arsenic et les matières premières pour aliments des animaux contenant ces substances, qui sont déjà reprises à l'annexe II partie A de la directive 74/63/CEE;
- (25) considérant que la modification de la liste des principales matières premières pour aliments des animaux constitue une mesure de nature scientifique;
- (26) considérant que la liste figurant dans la partie B de l'annexe de la présente directive devrait être utilisée pour la circulation des matières premières pour aliments des animaux, quelle que soit leur destination, ainsi que pour l'étiquetage des matières premières pour aliments des animaux utilisées dans les aliments composés des animaux;
- (27) considérant que la directive 92/87/CEE de la Commission, du 26 octobre 1992, établissant une liste non exclusive des principaux ingrédients normalement utilisés et commercialisés pour la préparation d'aliments composés destinés à des animaux autres que les animaux familiers⁽²⁾, dresse, aux fins de

l'étiquetage, la liste des ingrédients des aliments composés des animaux; qu'il conviendrait que ladite directive soit abrogée dès l'application des parties A et B de l'annexe de la présente directive;

- (28) considérant que, pour améliorer l'univocité et la comparabilité, à l'échelon international, des systèmes d'identification des matières premières pour aliments des animaux et d'échange de données sur les matières premières pour aliments des animaux, la Commission devrait être chargée d'adopter des modalités d'application, le cas échéant, en vue de l'introduction d'un système de codification internationale pratique pour les matières premières pour aliments des animaux, basé sur des glossaires relatifs aux différents aspects des matières premières pour aliments des animaux: origine, rôle, procédé, maturité/qualité;
- (29) considérant que, pour faciliter l'adoption de modalités d'application, la procédure instaurant une coopération entre les États membres et la Commission au sein du comité permanent des aliments des animaux devrait être suivie;
- (30) considérant qu'il importe de veiller à ce que, conformément aux dispositions de la présente directive, l'exactitude des déclarations faites puisse être vérifiée officiellement de façon uniforme dans l'ensemble de la Communauté, à tous les stades de la circulation des matières premières pour aliments des animaux;
- (31) considérant que l'introduction de la présente directive implique la suppression des expressions «aliments simples pour animaux», «matières premières (ingrédients)», «matières premières brutes» et «ingrédients»; que ces expressions doivent être remplacées, dans la législation communautaire actuelle, et en particulier dans les directives 70/524/CEE, 74/63/CEE, 82/471/CEE⁽³⁾, 93/74/CEE⁽⁴⁾ du Conseil, par l'expression «matières premières pour aliments des animaux», et, le cas échéant, que la définition des «matières premières pour aliments des animaux» doit être remplacée par la définition donnée dans la présente directive; que cela a également une incidence sur la définition des aliments composés des animaux; qu'il conviendrait que les directives 80/511/CEE⁽⁵⁾, 82/475/CEE⁽⁶⁾ et 91/357/CEE⁽⁷⁾ de la Commission et la décision 91/516/CEE de la Commission⁽⁸⁾ soient modifiées pour la même raison par un acte de la Commission;
- (32) considérant qu'il convient de veiller à ce que les dispositions des annexes soient adaptées constamment aux dernières évolutions des connaissances scientifiques ou techniques; que ces modifications

⁽³⁾ JO n° L 213 du 21. 7. 1982, p. 8.

⁽⁴⁾ JO n° L 237 du 22. 9. 1993, p. 23.

⁽⁵⁾ JO n° L 126 du 21. 5. 1980, p. 14.

⁽⁶⁾ JO n° L 213 du 21. 7. 1982, p. 27.

⁽⁷⁾ JO n° L 193 du 17. 7. 1982, p. 34.

⁽⁸⁾ JO n° L 281 du 9. 10. 1991, p. 23.

⁽¹⁾ JO n° L 332 du 30. 12. 1995, p. 15.

⁽²⁾ JO n° L 319 du 4. 11. 1992, p. 19.

devront être apportées rapidement dans le cadre de la procédure prévue par la présente directive en vue d'instaurer une coopération étroite entre les États membres et la Commission au sein du comité permanent des aliments des animaux;

- (33) considérant que, pour des raisons de protection efficace de la santé animale et humaine, et en vue d'assurer le bon fonctionnement du marché intérieur, une action doit être menée à l'échelon communautaire,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

1. La présente directive s'applique à la circulation des matières premières pour aliments des animaux à l'intérieur de la Communauté.

2. La présente directive est applicable sans préjudice d'autres dispositions communautaires relatives à l'alimentation animale.

Article 2

Aux fins de la présente directive, on entend par:

- a) «matières premières pour aliments des animaux»: les différents produits d'origine végétale ou animale, à l'état naturel, frais ou conservés, et les dérivés de leur transformation industrielle, ainsi que les substances organiques ou inorganiques, comprenant ou non des additifs, qui sont destinés à être utilisés pour l'alimentation des animaux par voie orale, soit directement tels quels, soit après transformation, pour la préparation d'aliments composés pour animaux, ou en tant que supports des prémélanges;
- b) «mise en circulation» («circulation»): la détention de matières premières pour aliments des animaux aux fins de leur vente, y compris l'offre, ou de toute autre forme de transfert, gratuit ou non, à des tiers, ainsi que la vente et les autres formes de transfert elles-mêmes.

Article 3

Les États membres prescrivent que les matières premières pour aliments des animaux ne peuvent circuler dans la Communauté que si elles sont de qualité saine, loyale et marchande. Ils prescrivent que ces matières premières ne peuvent présenter aucun danger pour la santé animale ou humaine et qu'elles ne peuvent pas être mises en circulation d'une manière qui soit de nature à induire en erreur.

Article 4

Les États membres prescrivent que les dispositions générales de la partie A de l'annexe s'appliquent à la mise en circulation des matières premières pour aliments des animaux.

Article 5

1. Les États membres prescrivent que les matières premières pour aliments des animaux ne peuvent être mises en circulation que si les indications énumérées ci-après, qui doivent être bien visibles, clairement lisibles et indélébiles, et qui engagent la responsabilité du producteur, conditionneur, importateur, vendeur ou distributeur établi à l'intérieur de la Communauté, sont reprises dans un document d'accompagnement ou, le cas échéant, sur l'emballage ou le récipient, ou sur une étiquette fixée à celui-ci:

- les termes «matières premières pour aliments des animaux»;
- le nom de la matière première pour aliments des animaux et, le cas échéant, les autres indications visées à l'article 7;
- dans le cas des matières premières pour aliments des animaux énumérées dans la partie B de l'annexe, les indications prévues dans la quatrième colonne de cette partie B de l'annexe;
- dans le cas des matières premières pour aliments des animaux non énumérées dans la partie B de l'annexe, les indications prévues dans la deuxième colonne du tableau de la partie C de l'annexe;
- le cas échéant, les indications prévues dans la partie A de l'annexe;
- la quantité nette, exprimée en unités de masse pour les produits solides, et en unités de masse ou de volume pour les produits liquides;
- le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège du responsable des indications visées dans le présent paragraphe.

2. D'autres informations peuvent être données sur les emballages, récipients, étiquettes ou documents d'accompagnement, pour autant que ces informations se rapportent à des éléments objectifs ou mesurables qui puissent être justifiés, et qu'elles ne puissent pas induire le consommateur en erreur. Ces informations doivent être séparées des informations visées au paragraphe 1.

3. Pour ce qui est des quantités de matières premières pour aliments des animaux inférieures ou égales à 10 kilogrammes et destinées à l'utilisateur final, les indications prévues aux paragraphes 1 et 2 peuvent être fournies à l'acheteur par un affichage approprié au point de vente.

4. Si un lot fait l'objet d'un fractionnement au cours de sa circulation, les indications prévues au paragraphe 1, avec une référence au lot initial, sont à reprendre sur l'emballage, le récipient ou le document d'accompagnement de chacune des fractions du lot.

5. En cas de modification de la composition d'une matière première pour aliments des animaux en circulation, les indications visées au paragraphe 1 doivent être modifiées en conséquence sous la responsabilité de la personne fournissant les nouvelles indications.

Article 6

1. Par dérogation à l'article 5, les indications visées à l'article 5 paragraphe 1 points c) et d) et à la partie A

de l'annexe rubrique V points 2 et 3 ne sont pas requises:

- a) si, avant chaque transaction, l'acheteur a renoncé par écrit à ces informations;
- b) sans préjudice de la directive 90/667/CEE⁽¹⁾ lorsqu'il s'agit de la mise en circulation de matières premières pour aliments des animaux d'origine animale ou végétale, fraîches ou conservées, soumises ou non à un traitement physique simple, en quantités inférieures ou égales à 10 kilogrammes, destinées à des animaux familiers et livrées directement à l'utilisateur final par un vendeur établi dans le même État membre.

2. Lorsque, pour une matière première en provenance d'un pays tiers et mise en circulation pour la première fois dans la Communauté, il n'a pas été possible de fournir les garanties de composition requises à l'article 5 paragraphe 1 points c) et d) et à la partie A de l'annexe rubrique V points 2 et 3, en raison de l'absence de moyens assurant les mesures analytiques nécessaires dans le pays en cause, les États membres peuvent admettre que des données provisoires de composition soient fournies par le responsable visé à l'article 5 paragraphe 1 point g), à condition:

- a) que les autorités compétentes chargées des contrôles soient informées au préalable de l'arrivée de la matière première;
- b) que les indications définitives de composition soient fournies à l'acheteur et aux autorités compétentes dans un délai de dix jours ouvrables à compter de la date d'arrivée dans la Communauté;
- c) que les indications de composition sur les documents soient accompagnées des mentions ci-après rédigées en caractères gras:

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

- d) que les États membres informent la Commission des circonstances dans lesquelles ils ont appliqué la dérogation visée au présent paragraphe.

3. Par dérogation à l'article 5:

- a) les indications visées à l'article 5 paragraphe 1 ne sont pas requises, sans préjudice de la directive 90/667/CEE, s'il s'agit de produits d'origine végétale ou animale, à l'état naturel, frais ou conservés, soumis ou non à un traitement physique simple et non traités aux additifs, sauf s'il s'agit d'agents conservateurs, qui sont cédés par un agriculteur-producteur à un

éleveur-utilisateur établis tous deux dans le même État membre;

- b) les indications visées à l'article 5 paragraphe 1 points c), d), e) et f) et à la partie A de l'annexe ne sont pas requises s'il s'agit de la mise en circulation de sous-produits d'origine végétale ou animale issus d'un procédé de transformation agro-industrielle ayant une teneur en eau supérieure à 50 %.

4. Par dérogation à l'article 5 paragraphe 1 point a):

— en langue allemande, la dénomination «Futtermittel-Ausgangserzeugnis» peut être remplacée par la dénomination «Einzelfuttermittel»,

— en langue italienne, la dénomination «materie prime per alimenti degli animali» peut être remplacée par la dénomination «mangime semplice»

et

— en langue grecque, la dénomination «πρώτη ύλη ζωοτροφών» peut être remplacée par la dénomination «απλή ζωοτροφή».

Article 7

1. Les États membres prescrivent que les matières premières pour aliments des animaux énumérées dans la partie B de l'annexe ne peuvent circuler que sous les dénominations qui y sont prévues et à condition qu'elles correspondent aux descriptions qui y sont données.

2. Les États membres admettent la circulation des matières premières des aliments des animaux autres que celles qui figurent dans la liste visée au paragraphe 1, à condition que ces matières premières circulent sous des dénominations et/ou avec des qualificatifs différents de ceux énumérés à l'annexe et qui ne puissent induire l'acheteur en erreur quant à l'identité réelle du produit qui lui est offert.

Article 8

Les États membres prescrivent:

- a) que les matières premières pour aliments des animaux dont la teneur en substances ou produits indésirables dépasse celle autorisée pour les matières premières pour aliments des animaux au titre de la directive 74/63/CEE ne peuvent être mises en circulation que si elles sont destinées à des établissements agréés d'aliments composés pour animaux, inscrits sur une liste nationale conformément à la directive 95/69/CE;

- b) que, par dérogation à l'article 5 paragraphe 1 point a), les matières premières pour aliments des animaux au sens du point a) du présent article doivent porter l'indication «matière première pour aliments des animaux destinée à des établissements agréés fabriquant des aliments composés pour animaux». L'article 6 paragraphe 4 s'applique.

⁽¹⁾ JO n° L 363 du 27. 12. 1990, p. 51.

Article 9

Aux fins de la circulation à l'intérieur de la Communauté, les indications imprimées sur le document d'accompagnement, sur l'emballage, ou le conteneur, ou sur une étiquette qui est attachée, sont rédigées au moins dans une ou plusieurs langues que le pays destinataire détermine parmi les langues nationales ou officielles de la Communauté.

Article 10

Les États membres veillent à ce que les matières premières pour aliments des animaux ne soient pas soumises, pour des raisons liées aux dispositions de la présente directive, à des restrictions de circulation autres que celles prévues par la présente directive.

Article 11

Conformément à la procédure prévue à l'article 14:

- a) un système de codification numérique pour les matières premières pour aliments des animaux énumérées, basé sur des glossaires indiquant l'origine, la partie du produit/sous-produit utilisé, le traitement, la maturité/qualité des matières premières et permettant une identification des aliments des animaux à l'échelon international — à l'aide notamment de la dénomination et d'une description — peut être adopté;
- b) l'annexe peut être modifiée compte tenu de l'évolution des connaissances scientifiques et techniques.

Article 12

Les États membres prennent toutes les dispositions utiles pour qu'un contrôle officiel du respect des conditions prévues par la présente directive soit effectué au moins par sondage au cours de la circulation.

Article 13

1. La Commission est assistée par le comité permanent des aliments des animaux, institué par la décision 70/372/CEE⁽¹⁾, ci-après dénommé «comité».
2. Dans le cas où il est fait référence à la procédure définie au présent article, le comité est saisi sans délai par son président, soit à l'initiative de celui-ci, soit à la demande du représentant d'un État membre.
3. Le représentant de la Commission soumet un projet des mesures à prendre. Le comité émet son avis sur ce projet dans un délai que le président peut fixer en fonction de l'urgence de la question en cause. L'avis est émis à la majorité prévue à l'article 148 paragraphe 2 du

traité pour l'adoption des décisions que le Conseil est appelé à prendre sur proposition de la Commission. Lors des votes au sein du comité, les voix des représentants des États membres sont affectées de la pondération définie à l'article précité. Le président ne prend pas part au vote.

4. a) La Commission arrête les mesures envisagées lorsqu'elles sont conformes à l'avis du comité.
- b) Lorsque les mesures envisagées ne sont pas conformes à l'avis du comité, ou en l'absence d'avis, la Commission soumet sans tarder au Conseil une proposition relative aux mesures à prendre. Le Conseil statue à la majorité qualifiée.

Si, à l'expiration d'un délai de trois mois à compter de la saisine du Conseil, celui-ci n'a pas statué, les mesures proposées sont arrêtées par la Commission sauf dans le cas où le Conseil se prononce à la majorité simple contre lesdites mesures.

Article 14

1. La directive 70/524/CEE est modifiée comme suit:
 - a) dans tous les cas, les termes «aliments simples pour animaux» sont remplacés par les termes «matières premières pour aliments des animaux»;
 - b) à l'article 2, le point f) est remplacé par le texte suivant:
 - «f) “matières premières pour aliments des animaux”: les différents produits d'origine végétale ou animale, à l'état naturel, frais ou conservés, et les dérivés de leur transformation industrielle, ainsi que les substances organiques ou inorganiques, comprenant ou non des additifs, qui sont destinés à être utilisés pour l'alimentation des animaux par voie orale, soit directement tels quels, soit après transformation, pour la préparation d'aliments composés pour animaux, ou en tant que supports des prémélanges;»
 - c) à l'article 2, le point g) est remplacé par le texte suivant:
 - «g) “aliments composés pour animaux”: mélanges de matières premières pour aliments des animaux comprenant ou non des additifs, destinés à l'alimentation animale par voie orale, sous la forme d'aliments complets ou complémentaires».
2. La directive 74/63/CEE est modifiée comme suit:
 - a) dans tous les cas, les termes «aliment(s) simple(s) pour animaux» sont remplacés par les termes «matière(s) première(s) pour aliments des animaux»;
 - b) à l'article 2, le point b) est remplacé par le texte suivant:
 - «b) “matières premières pour aliments des animaux”: les différents produits d'origine végétale

⁽¹⁾ JO n° L 170 du 3. 8. 1970, p. 1.

ou animale, à l'état naturel, frais ou conservés, et les dérivés de leur transformation industrielle, ainsi que les substances organiques ou inorganiques, comprenant ou non des additifs, qui sont destinés à être utilisés pour l'alimentation des animaux par voie orale, soit directement tels quels, soit après transformation, pour la préparation d'aliments composés pour animaux, ou en tant que supports des prémélanges;»

c) à l'article 2, le point h) est remplacé par le texte suivant:

«h) "aliments composés pour animaux": mélanges de matières premières pour aliments des animaux comprenant ou non des additifs, destinés à l'alimentation animale par voie orale, sous la forme d'aliments complets ou complémentaires;»

d) l'article 2 point i) est supprimé;

e) dans tous les cas, les termes «matière(s) première(s)» sont remplacés par les termes «matière(s) première(s) pour aliments des animaux».

3. À l'article 1^{er} de la directive 82/471/CEE, le paragraphe 2 est modifié comme suit:

a) au point d), les termes «simples et» sont supprimés;

b) le point g) suivant est inséré:

«g) la circulation des matières premières pour aliments des animaux».

4. La directive 93/74/CEE est modifiée comme suit:

a) à l'article 5 point 8, le terme «ingrédients» est remplacé, dans tous les cas, par les termes «matières premières pour aliments des animaux»;

b) à l'article 2, le point b) est remplacé par le texte suivant:

«b) "aliments composés pour animaux": mélanges de matières premières pour aliments des animaux comprenant ou non des additifs, destinés à l'alimentation animale par voie orale, sous la forme d'aliments complets ou complémentaires».

Article 15

La directive 77/101/CEE est abrogée à partir du 1^{er} juillet 1998.

Article 16

Sur la base des informations fournies par les États membres, la Commission soumet un rapport au Conseil avant le 1^{er} juillet 2001 relatif à l'expérience acquise dans l'application de l'article 6 paragraphe 1 point a), paragraphe 2 et paragraphe 3 point a), accompagné, le cas échéant, par des propositions appropriées.

Article 17

Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive au plus tard le 30 juin 1998. Ils en informent immédiatement la Commission.

Lorsque les États membres adoptent ces dispositions, celles-ci contiennent une référence à la présente directive ou sont accompagnées d'une telle référence lors de leur publication officielle. Les modalités de cette référence sont arrêtées par les États membres.

Article 18

Les dispositions adoptées s'appliquent à partir du 1^{er} juillet 1998. Les États membres prescrivent toutefois que les matières premières pour aliments des animaux qui ont été mises en circulation avant le 1^{er} juillet 1998 et qui ne sont pas conformes à la présente directive peuvent rester en circulation jusqu'au 30 juin 1999.

Article 19

La présente directive entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Article 20

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Luxembourg, le 29 avril 1996.

Par le Conseil
Le président
W. LUCHETTI

ANNEXE

PARTIE A

Généralités

I. NOTES EXPLICATIVES

1. Les matières premières pour aliments des animaux sont énumérées et dénommées à la partie B conformément aux critères suivants:
 - l'origine du produit/sous-produit, par exemple, végétale, animale, minérale,
 - la partie du produit/sous-produit utilisée, par exemple, la totalité, les graines, les tubercules, les os,
 - le procédé auquel le produit/sous-produit a été soumis, par exemple, le décorticage, l'extraction, le chauffage et/ou le produit/sous-produit obtenu, par exemple, des flocons, du son, de la pulpe, des matières grasses,
 - la maturité du produit/sous-produit et/ou la qualité du produit/sous-produit, par exemple, «à faible teneur en glucosinolate», «riche en matières grasses», «à faible teneur en sucre».
2. La liste figurant à la partie B est divisée en douze chapitres:
 1. Grains de céréales, leurs produits et sous-produits
 2. Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits
 3. Graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits
 4. Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits
 5. Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits
 6. Fourrages, y compris les fourrages grossiers
 7. Autres plantes, leurs produits et sous-produits
 8. Produits laitiers
 9. Produits d'animaux terrestres
 10. Poissons, autres animaux marins, leurs produits et sous-produits
 11. Minéraux
 12. Divers.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PURETÉ BOTANIQUE

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

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LES DÉNOMINATIONS

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

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LE GLOSSAIRE

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

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

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

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

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TENEURS INDIQUÉES OU À DÉCLARER CONFORMÉMENT AUX PARTIES B ET C

1. Les teneurs indiquées ou à déclarer se réfèrent au poids de la matière première pour aliments des animaux, sauf indication contraire.
2. Sous réserve des dispositions de l'article 3 et de l'article 6 paragraphe 3 point b) de la directive et pour autant qu'une autre teneur n'est pas fixée à la partie B de la présente annexe, la teneur en eau

de la matière première pour aliments des animaux doit être déclarée dans les cas où elle dépasse 14,5% du poids de la matière première. Dans le cas de matières premières pour aliments des animaux dont la teneur en humidité ne dépasse pas la limite susmentionnée, cette teneur doit être déclarée à la demande de l'acheteur.

3. Sous réserve des dispositions de l'article 3 de la directive et pour autant qu'une autre teneur n'est pas fixée à la partie B de la présente annexe, la teneur en cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique des matières premières pour aliments des animaux doit être déclarée dans les cas où elle dépasse 2,2% de la matière sèche.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LES AGENTS DÉNATURANTS OU LIANTS

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

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

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

VII. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES MINIMALES INDIQUÉES OU À DÉCLARER CONFORMÉMENT AUX PARTIES B ET C

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

- a) protéine brute:
 - 2 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 20%,
 - 10% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 20% (jusqu'à 10%),
 - 1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 10%;
- b) sucres totaux, sucres réducteurs, saccharose, lactose et glucose (dextrose):
 - 2 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 20%,
 - 10% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 20% (jusqu'à 5%),
 - 0,5 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 5%;
- c) amidon et inuline:
 - 3 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 30%,
 - 10% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 30% (jusqu'à 10%),
 - 1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 10%;
- d) matières grasses brutes:
 - 1,8 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 15%,
 - 12% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 15% (jusqu'à 5%),
 - 0,6 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 5%;
- e) cellulose brute:
 - 2,1 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 14%,
 - 15% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 14% (jusqu'à 6%),
 - 0,9 unité pour la teneur déclarée inférieure à 6%;
- f) humidité et cendres brutes:
 - 1 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 10%,
 - 10% de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 10% (jusqu'à 5%),
 - 0,5 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 5%;

- g) total de phosphore, sodium, carbonate de calcium, calcium, magnésium, indice d'acide et matières insolubles dans l'éther de pétrole:
- 1,5 unité pour les teneurs (valeurs) déclarées égales ou supérieures à 15 % (15),
 - 10 % de la teneur (valeur) déclarée pour les teneurs (valeurs) déclarées inférieures à 15 % (15) [jusqu'à 2 % (2)],
 - 0,2 unité pour les teneurs (valeurs) déclarées inférieures à 2 % (2);
- h) cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique et chlorures exprimés en NaCl:
- 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 3 %,
 - 0,3 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 3 %;
- i) carotène, vitamine A et xanthophylle:
- 30 % de la teneur déclarée;
- j) méthionine, lysine et bases azotées volatiles:
- 20 % de la teneur déclarée.

PARTIE B

Liste non exclusive des principales matières premières pour aliments des animaux

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

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

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1	2	3	4
1.10	Son de riz contenant du carbonate de calcium	Sous-produit obtenu lors du polissage du riz cargo. Il est constitué principalement de pellicules argentées, de particules de la couche d'aleurone, d'endosperme, de germes et, dans une faible mesure, de carbonate de calcium provenant du processus de fabrication. (Teneur maximale en CaCO ₃ : 3%)	Cellulose brute
1.11	Farine fourragère de riz précuit	Sous-produit obtenu lors du polissage du riz cargo précuit. Il est constitué principalement de pellicules argentées, de particules de la couche d'aleurone, d'endosperme, de germes et, dans une faible mesure, de carbonate de calcium provenant du processus de fabrication. (Teneur maximale en CaCO ₃ : 3%)	Cellulose brute
1.12	Tourteau de pression de germes de riz	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de germes de riz auxquels des parties de l'endosperme et du testa adhèrent encore	Protéine brute Graisses brutes Cellulose brute
1.13	Tourteau d'extraction de germes de riz	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de germes de riz auxquels des parties de l'endosperme et du testa adhèrent encore	Protéine brute
1.14	Amidon de riz	Amidon de riz techniquement pur	Amidon
1.15	Millet	Grains de <i>Panicum miliaceum L.</i>	
1.16	Seigle	Grains de <i>Secale cereale L.</i>	
1.17	Remoulage de seigle	Sous-produit de la fabrication de farine, à partir de seigle nettoyé. Il est constitué principalement de particules d'endosperme et aussi de fins fragments d'enveloppes et de quelques débris de grains	Cellulose brute
1.18	Rebelet de seigle	Sous-produit de la fabrication de farine, obtenu à partir de seigle nettoyé. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains débarrassés de l'endosperme dans une moindre mesure que le son de seigle	Cellulose brute
1.19	Son de seigle	Sous-produit de la fabrication de farine à partir de seigle nettoyé. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains débarrassés de la plus grande partie de l'endosperme	Cellulose brute
1.20	Sorgho	Grains de <i>Sorghum bicolor (L.) Moench s.l.</i>	
1.21	Blé	Grains de <i>Triticum aestivum L.</i> , <i>Triticum durum</i> Desf. et d'autres grains nus d'espèces cultivées de blé	
1.22	Farine basse de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine basse de blé à partir de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de particules d'endosperme et aussi de fins fragments d'enveloppes et de quelques débris de grains	Cellulose brute
1.23	Remoulage de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine à partir de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains dont on a enlevé moins d'endosperme que dans le son de blé	Cellulose brute
1.24	Son de blé ⁽¹⁾	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine à partir de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et aussi de particules de grains dont la plus grande partie de l'endosperme a été enlevée	Cellulose brute

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1	2	3	4
1.25	Germes de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine constituée essentiellement de germes de blé, aplatis ou non, auxquels peuvent encore adhérer des fragments d'endosperme et d'enveloppes	Protéine brute Graisses brutes
1.26	Gluten de blé	Sous-produit séché de l'amidonnerie de blé. Il est constitué principalement de gluten obtenu lors de la séparation de l'amidon	Protéine brute
1.27	Aliment de gluten de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication d'amidon de blé, composé de son et de gluten; on peut y ajouter des composants des eaux de trempes et une petite quantité de germes dont on a extrait l'huile	Protéine brute Amidon
1.28	Amidon de blé	Amidon de blé techniquement pur	Amidon
1.29	Épeautre	Grains d'épeautre <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum diocum</i> , Schrank, <i>Triticum monococcum</i>	
1.30	Triticale	Grains de l'hybride <i>Triticum X Secale</i>	
1.31	Maïs	Grains de <i>Zea mays</i> L.	
1.32	Farine fourragère de maïs	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine ou de la semoule de maïs. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et de particules de grains dont on a enlevé moins d'endosperme que dans le son de maïs	Cellulose brute
1.33	Son de maïs	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine ou de la semoule de maïs. Il est constitué principalement d'enveloppes et de quelques fragments de germes de maïs, et de fragments d'endosperme	Cellulose brute
1.34	Tourteau de pression de germes de maïs	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de germes de maïs transformés par voie sèche ou humide, auxquels des parties de l'endosperme et du testa peuvent encore adhérer	Protéine brute Graisses brutes
1.35	Tourteau d'extraction de germes de maïs	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de germes de maïs transformés par voie sèche ou humide, auxquels des parties de l'endosperme ou du testa peuvent encore adhérer	Protéine brute
1.36	Aliment de gluten ⁽²⁾ de maïs	Sous-produit de l'amidonnerie de maïs. Il est constitué de son et de gluten auxquels peuvent être ajoutés les composants des eaux de trempes et une petite quantité de germes dont on a extrait l'huile	Protéine brute Amidon
1.37	Gluten de maïs	Sous-produit séché de l'amidonnerie de maïs. Il est constitué principalement de gluten résultant de la séparation de l'amidon	Protéine brute
1.38	Amidon de maïs	Amidon de maïs techniquement pur	
1.39	Amidon de maïs pré-gélatinisé ⁽³⁾	Amidon de maïs modifié par un traitement thermique qui présente la propriété de gonfler au contact de l'eau froide	Amidon

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1	2	3	4
1.40	Radicelles de malt	Sous-produit de malterie constitué essentiellement de radicules séchées de céréales germées	Protéine brute
1.41	Drèches 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
1.42	Drèches séchées de distillerie	Sous-produit de la distillation de l'alcool obtenu par séchage des résidus de grains fermentés	Protéine brute
1.43	Drèches foncées de distillerie ⁽⁴⁾	Sous-produit de distillerie obtenu par séchage des résidus de grains fermentés auxquels une partie du sirop ou des résidus évaporés des eaux de trempes ont été ajoutés	Protéine brute

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

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

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

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

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 % sur matière sèche)	Protéine brute Graisses brutes Cellulose brute
2.02	Tourteau d'extraction d'arachides partiellement décortiquées	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines d'arachides partiellement décortiquées (teneur maximale en cellulose brute 16 % sur matière sèche)	Protéine brute Cellulose brute
2.03	Tourteau de pression d'arachides décortiquées	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines d'arachides décortiquées	Protéine brute Graisses brutes Cellulose brute
2.04	Tourteau d'extraction d'arachides décortiquées	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines d'arachides décortiquées	Protéine brute Cellulose brute
2.05	Graines de colza ⁽¹⁾	Graines de colza <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., de sarson indien <i>Brassica napus</i> L. Var. <i>Glauca</i> (Roxb.) O. E. Schulz et de navette <i>Brassica campestris</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. (pureté botanique minimale 94 %)	
2.06	Tourteau de pression de colza ⁽¹⁾	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de colza (teneur minimale en pureté botanique 94 %)	Protéine brute Graisses brutes Cellulose brute
2.07	Tourteau d'extraction de colza ⁽¹⁾	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de colza (teneur minimale en pureté botanique 94 %)	Protéine brute

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1	2	3	4
2.08	Pellicules de colza	Sous-produit obtenu lors du dépelliculage des graines de colza	Cellulose brute
2.09	Tourteau d'extraction de graines de carthame, partiellement décortiquées	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de carthame partiellement décortiquées <i>Carthamus tinctorius L.</i>	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 L.</i>	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 de cocotier	Protéine brute
2.12	Tourteau de pression de palmiste	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de noix de palme <i>Elaeis guineensis Jacq., Corozo oleifera (HBK) L. H. Bailey (Elaeis melanococca auct.)</i> , débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses	Protéine brute Cellulose brute Graisses brutes
2.13	Tourteau d'extraction de palmiste	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de noix de palme, débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses	Protéine brute Cellulose brute
2.14	Soja, cuit	Graines de soja <i>Glycine max. L. Merr.</i> ayant subi un traitement thermique approprié	
2.15	Tourteau d'extraction de soja, cuit	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de soja ayant subi un traitement thermique approprié (teneur maximale en cellulose brute 8 % sur matière sèche)	Protéine brute
2.16	Tourteau d'extraction de soja, dépelliculé, cuit	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de soja dépelliculées et ayant subi un traitement thermique approprié	Protéine brute Cellulose brute
2.17	Concentré protéique de soja	Produit obtenu par extraction de graines de soja dépelliculées, ayant subi une nouvelle extraction pour réduire le taux d'extractif non azoté	Protéine brute
2.18	Huile (de graines) de soja	Produit composé d'huile de graines de soja	
2.19	Pellicules (de graines) de soja	Enveloppes externes enlevées lors du dépelliculage des graines de soja	Cellulose brute
2.20	Graines de coton	Graines de coton <i>Gossypium spp.</i> 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 % sur 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

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
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 (Lf) Cass.</i> (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 L.</i>	
2.25	Tourteau d'extraction de tournesol	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de tournesol	Protéine brute
2.26	Tourteau d'extraction de tournesol partiellement décortiqué	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de tournesol débarrassées partiellement de leurs coques (teneur maximale en cellulose brute 27,5% sur matière sèche)	Protéine brute Cellulose brute
2.27	Graines de lin	Graines de lin <i>Linum usitatissimum L.</i> (teneur minimale en pureté botanique 93%)	
2.28	Tourteau de pression de graines de lin	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression de graines de lin (teneur minimale en pureté botanique 93%)	Protéine brute Graisses brutes Cellulose brute
2.29	Tourteau d'extraction de graines de lin	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de lin (teneur minimale en pureté botanique 93%)	Protéine brute
2.30	Tourteau d'extraction (grignon) d'olives	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction d'olives pressées <i>Olea europaea L.</i> , 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 L.</i> (cendres insolubles dans HCl: au maximum 5%)	Protéine brute Cellulose brute Graisses brutes
2.32	Tourteau d'extraction de cacao partiellement décortiqué	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction de fèves séchées et grillées de cacao <i>Theobroma cacao L.</i> débarrassées partiellement de leurs coques	Protéine brute

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

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

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

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
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> spp., à faible teneur en matières amères	
3.07	Haricots, cuits	Graines de <i>Phaseolus</i> ou <i>Vigna</i> spp. soumises à un traitement thermique approprié destiné à détruire les lectines toxiques	
3.08	Pois	Graines de <i>Pisum</i> spp.	
3.09	Issues de pois (farine fourragère de pois)	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine de pois. Il est constitué essentiellement de particules d'endosperme et, dans une moindre mesure, de pellicules	Protéine pure Cellulose brute
3.10	Son de pois	Sous-produit obtenu lors du broyage des pois. Il est constitué essentiellement de pellicules provenant du dépelliculage et du nettoyage des pois	Cellulose brute
3.11	Fèves et féveroles	Graines de <i>Vicia faba</i> L. ssp. <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. spp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell. (Teneur maximale en cendres insolubles dans HCl: 3,5% dans la matière sèche)	Sucres totaux exprimés en saccharose
4.02	Mélasse de betterave (sucrière)	Sous-produit constitué par le résidu sirupeux recueilli lors de la fabrication ou du raffinage du sucre de betterave sucrière. (Teneur maximale en humidité: 25%)	Sucres totaux exprimés en saccharose
4.03	Pulpe de betterave (sucrière) mélassée	Sous-produit de la fabrication du sucre constitué de pulpe de betterave sucrière séchée à laquelle on a ajouté de la mélasse	Sucres totaux exprimés en saccharose
4.04	Vinasse de betterave (sucrière)	Sous-produit obtenu après fermentation de la mélasse de betterave sucrière lors de la production d'alcool, de levures, d'acide citrique ou d'autres substances organiques	Protéine brute ANP
4.05	Sucre (de betterave) (¹)	Sucre extrait à partir de betterave sucrière	Saccharose

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1	2	3	4
4.06	Patate douce	Tubercules de <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Poir, quelle qu'en soit la présentation	Amidon
4.07	Manioc	Racines de <i>Manihot esculenta</i> Crantz, quelle qu'en soit la présentation	Amidon
4.08	Amidon de manioc pré-gélatinisé	Amidon obtenu à partir des racines de manioc, fortement expansé par l'application d'un traitement thermique approprié	Amidon
4.09	Pulpe de pommes de terre	Résidu solide de l'extraction de la fécule de pommes de terre <i>Solanum tuberosum</i> L.	
4.10	Fécule de pommes de terre	Fécule de pommes de terre techniquement pure	Amidon
4.11	Protéine de pommes de terre	Sous-produit de féculerie constitué essentiellement de substances protéiques résultant de la séparation de la fécule	Protéine brute

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

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

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1	2	3	4
5.01	Gousses de caroubes	Produit obtenu par concassage de fruits séchés (gousses) et dénoyautés du caroubier <i>Ceratonia siliqua</i> L.	Cellulose brute
5.02	Pulpe d'agrumes	Sous-produit obtenu par pression d'agrumes <i>Citrus</i> spp. lors de la fabrication de jus d'agrumes	Cellulose brute
5.03	Pulpe de pomme	Sous-produit obtenu par pression des pommes <i>Malus</i> spp. lors de la fabrication de jus de pommes	Cellulose brute
5.04	Pulpe de tomate	Sous-produit obtenu par pression des tomates <i>Solanum Lycopersicum</i> Karst lors de la fabrication de jus de tomate	Cellulose brute
5.05	Marc de raisins	Sous-produit de la transformation du raisin <i>Vitis vinifera</i> L. après pressurage du jus	Cellulose brute
5.06	Pépins de raisins, extraits	Sous-produit de la transformation du raisin composé de pépins de raisins, extraits pratiquement exempts d'autres composants	Cellulose brute

6. FOURRAGES, Y COMPRIS FOURRAGES GROSSIERS

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 varia</i> Martyn (teneur minimale en pureté botanique 80 %). (Cendres insolubles dans HCl: au maximum 3,4 %)	Protéine brute Cellulose brute
6.02	Marc de luzerne	Sous-produit séché obtenu après séparation de jus de luzerne par pression	Protéine brute
6.03	Concentré 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. (teneur minimale en pureté botanique 80 %). (Cendres insolubles dans HCl: au maximum 3,4 %)	Protéine brute Cellulose brute
6.05	Farine d'herbe ⁽¹⁾	Produit obtenu par séchage et mouture de jeunes plantes fourragères. (Cendres insolubles dans HCl: au maximum 3,4 %)	Protéine brute Cellulose brute
6.06	Paille de blé	Paille de blé	
6.07	Paille de céréales ⁽²⁾ traitée	Produit obtenu par un traitement approprié de la paille de céréales	Protéine brute ANP en cas de traitement à l'ammoniaque Sodium en cas de traitement au NaOH

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

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

7. AUTRES PLANTES, LEURS PRODUITS ET SOUS-PRODUITS

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. (Teneur maximale en humidité: 25 %)	Sucres totaux exprimés en saccharose
7.02	Vinasse de canne à sucre	Sous-produit obtenu après fermentation de la mélasse de sucre de canne lors de la production d'alcools, de levures, d'acide citrique ou d'autres substances organiques	Protéine brute ANP
7.03	Sucre (de canne) ⁽¹⁾	Sucre extrait de la canne à sucre	Saccharose
7.04	Farine d'algues marines	Produit obtenu par séchage et broyage d'algues marines et en particulier d'algues brunes. Ce produit peut avoir subi un lavage destiné à en réduire la teneur en iode	Cendres brutes

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

8. PRODUITS LAITIERS

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

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

9. PRODUITS D'ANIMAUX TERRESTRES

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1	2	3	4
9.01	Farine de viande ⁽¹⁾	Produit obtenu par chauffage, séchage et mouture d'animaux ou de parties d'animaux terrestres à sang chaud, le cas échéant partiellement dégraissés par extraction ou séparation physique. Il doit être pratiquement exempt de corne, de soies, de poils et de plumes ainsi que du contenu de l'appareil digestif. (Teneur minimale en protéine brute 50 % sur matière sèche). (Cendres insolubles dans HCl: au maximum 2,2 %)	Protéine brute Graisses brutes Cendres brutes
9.02	Farine de viande osseuse ⁽¹⁾	Produit obtenu par chauffage, séchage et mouture d'animaux ou de parties d'animaux terrestres à sang chaud, le cas échéant partiellement dégraissés par extraction ou séparation physique. Il doit être pratiquement exempt de corne, de soies, de poils et de plumes ainsi que du contenu de l'appareil digestif	Protéine brute Graisses brutes Cendres brutes
9.03	Farine d'os	Produit obtenu par chauffage, séchage et mouture très fine d'os largement dégraissés par extraction ou séparation physique, provenant d'animaux terrestres à sang chaud. Le produit doit être pratiquement exempt de cornes, de soies, de poils et de plumes ainsi que du contenu de l'appareil digestif	Protéine brute Cendres brutes

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1	2	3	4
9.04	Cretons de viande	Produit résiduaire de la fabrication de suif ou d'autres graisses d'origine animale extraites ou séparées physiquement	Protéine brute Graisses brutes
9.05	Déchets d'abattage de volaille ⁽¹⁾	Produit obtenu par séchage et mouture de déchets de volailles abattues. Il doit être pratiquement exempt de plumes. (Cendres insolubles dans HCl: au maximum 3,3%)	Protéine brute Graisses brutes Cendres brutes
9.06	Farine de plumes hydrolysées	Produit obtenu par hydrolyse, séchage et mouture de plumes de volaille. (Cendres insolubles dans HCl: au maximum 3,4%)	Protéine brute
9.07	Farine de sang	Produit obtenu par séchage du sang d'animaux de boucherie à sang chaud. Le produit doit être pratiquement exempt de substances étrangères	Protéine brute
9.08	Graisses animales	Produit constitué de graisses d'animaux terrestres à sang chaud	

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

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

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. (Cendres insolubles dans HCl: au maximum 2,2%)	Protéine brute Graisses brutes Cendres brutes
10.02	Soluble de poissons concentré	Produit stabilisé composé de jus obtenu lors de la fabrication de farine de poissons, dont une grande partie de l'huile et une certaine proportion d'eau ont été enlevées	Protéine brute
10.03	Huile de poissons	Huile obtenue à partir de poissons	
10.04	Huile de poissons, raffinée, hydrogénée	Huile obtenue à partir de poissons, raffinée et soumise à hydrogénation	Indice d'iode

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

11. MINÉRAUX

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1	2	3	4
11.01	Carbonate de calcium ⁽¹⁾	Produit obtenu par mouture de sources de carbonate de calcium, telles que roche calcaire, coquille d'huître ou de moule, ou par précipitation à partir d'une solution acide. (Cendres insolubles dans HCl: au maximum 5 %)	Calcium Cendres insolubles dans le HCl
11.02	Carbonate de calcium et de magnésium	Mélange naturel de carbonate de calcium et de magnésium	Calcium Magnésium
11.03	Algues marines calcaires (maërl)	Produit d'origine naturelle obtenu à partir d'algues marines calcaires broyées ou transformées en granulés. (Cendres insolubles dans HCl: au maximum 5 %)	Calcium Cendres insolubles dans le HCl
11.04	Oxyde de magnésium	Oxyde de magnésium techniquement pur (MgO)	Magnésium
11.05	Kiesérite	Sulfate de magnésium naturel (MgSO ₄ ·H ₂ O)	Magnésium
11.06	Phosphate bicalcique ⁽²⁾	Hydrogénophosphate de calcium précipité à partir d'os ou de matières inorganiques (CaHPO ₄ ·xH ₂ O)	Calcium Phosphore total
11.07	Phosphate monobicalcique	Produit obtenu chimiquement et composé de quantités égales de phosphate bicalcique et de phosphate monocalcique	Phosphore total Calcium
11.08	Phosphate naturel défluoré	Produit obtenu par mouture de phosphates naturels purifiés et convenablement défluorés	Phosphore total Calcium
11.09	Farine d'os dégelatinisés	Os dégraissés, dégelatinisés, stérilisés et moulus	Phosphore total Calcium
11.10	Phosphore monocalcique	Bis-(dihydrogénophosphate) de calcium techniquement pur [Ca(H ₂ PO ₄) ₂ ·xH ₂ O]	Phosphore total Calcium
11.11	Phosphate de calcium et de magnésium	Phosphate de calcium et de magnésium techniquement pur	Magnésium Phosphore total
11.12	Phosphate monoammonique	Phosphate monoammonique techniquement pur (NH ₄ H ₂ PO ₄)	Azote total Phosphore total
11.13	Chlorure de sodium ⁽¹⁾	Chlorure de sodium techniquement pur ou produit obtenu par broyage de sources naturelles de chlorure de sodium, telles que le sel gemme et les sédiments marins	Sodium
11.14	Propionate de magnésium	Propionate de magnésium techniquement pur	Magnésium

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

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

12. DIVERS

Numéro	Dénomination	Description	Déclarations obligatoires
1	2	3	4
12.01	Résidus de boulangerie ou de la fabrication de pâtes	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de biscuits, gâteaux, pain ou pâtes	Amidon Sucres totaux exprimés en saccharose
12.02	Résidus de confiserie	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de chocolat, sucreries et autres produits de confiserie	Amidon Sucres totaux exprimés en saccharose
12.03	Acides gras	Sous-produit obtenu lors de la désacidification, au moyen de lessive ou par distillation, d'huiles et graisses d'origine végétale ou animale non spécifiée	Graisses brutes
12.04	Sels d'acides gras ⁽¹⁾	Produit obtenu par saponification d'acides gras à l'aide d'hydroxyde de calcium, de sodium ou de potassium	Graisses brutes Ca (ou Na ou K, selon le cas)

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

PARTIE C

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

Pour ce qui est des matières premières pour aliments des animaux mises en circulation et ne figurant pas dans la liste de la partie B de la présente annexe, les composants indiqués dans la colonne 2 du tableau ci-dessous doivent obligatoirement être déclarés conformément à l'article 5 paragraphe 1 point d) de la directive.

Catégorie de matières premières	Déclarations obligatoires
1	2
Grains de céréales	
Produits et sous-produits de grains de céréales	Amidon si > 20 % Protéine brute si > 10 % Graisses brutes si > 5 % Cellulose brute
Graines ou fruits oléagineux	
Produits et sous-produits de graines ou fruits oléagineux	Protéine brute Graisses brutes si > 5 % Cellulose brute
Graines de légumineuses	
Produits et sous-produits de graines de légumineuses	Protéine brute Cellulose brute
Tubercules et racines	
Produits et sous-produits de tubercules et racines	Amidon Cellulose brute
Produits et sous-produits de la transformation de la betterave sucrière	Cellulose brute Sucres totaux exprimés en saccharose

Catégorie de matières premières	Déclarations obligatoires
1	2
Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits	Protéine brute Cellulose brute
Fourrages, y compris les fourrages grossiers	Protéine brute Cellulose brute
Autres plantes, leurs produits et sous-produits	Protéine brute Cellulose brute
Produits et sous-produits de la transformation de la canne à sucre	Protéine brute Cellulose brute Sucres totaux exprimés en saccharose
Produits laitiers	Protéine brute
Produits laitiers à forte teneur en lactose	Protéine brute Lactose
Produits d'animaux terrestres	Protéine brute si > 10 % Graisses brutes si > 5 %
Poissons, autres animaux marins, leurs produits et sous-produits	Protéine brute si > 10 % Graisses brutes si > 5 %
Minéraux	Minéraux utilisés
Divers	Protéine brute si > 10 % Cellulose brute Graisses brutes si > 10 % Amidon si > 30 % Sucres totaux exprimés en saccharose si > 10 %