

WETTEN, DECRETEN EN VERORDENINGEN**MINISTERIE VAN LANDBOUW**

N. 82 — 609

13 NOVEMBER 1981. — Koninklijk besluit betreffende de handel en het gebruik van stoffen bestemd voor dierlijke voeding

BOUDEWIJN, Koning der Belgen,

Aan allen, die nu zijn en hierna wezen zullen, Onze Groot.

Gelet op de wet van 11 juli 1969 betreffende de bestrijdingsmiddelen en de grondstoffen voor de landbouw, tuinbouw, bosbouw en veeteelt;

Gelet op de richtlijn nr. 70/524/E.E.G. van de Raad van de Europese Economische Gemeenschap van 23 november 1970 betreffende de toevoegingsmiddelen in de diervoeding, gewijzigd bij de richtlijnen van de Raad van 28 april 1973 en 28 april 1975 en bij de richtlijnen van de Commissie van 27 juli 1973, 13 december 1973, 17 december 1973, 26 februari 1974, 1 juli 1974, 23 juli 1974, 20 december 1974, 24 april 1975, 24 oktober 1975, 15 december 1975, 8 juni 1976, 21 juni 1976, 1 december 1976, 16 februari 1977, 11 juli 1977, 26 juli 1977, 7 december 1977, 23 december 1977, 30 mei 1978, 23 juni 1978, 28 juli 1978, 16 november 1978, 18 december 1978, 7 juni 1979, 20 juli 1979, 15 november 1979, 9 januari 1980, 8 april 1980, 26 juni 1980, 4 juli 1980, 4 september 1980, 25 november 1980, 28 november 1980, 9 april 1981 en 16 juli 1981;

Gelet op de richtlijn nr. 74/63/E.E.G. van de Raad van de Europese Economische Gemeenschap van 17 december 1973 tot vaststelling van maximumgehalten aan ongewenste stoffen en producten in diervoeders, gewijzigd door de richtlijnen van de Commissie van 15 december 1975 en 1 december 1976 en door de richtlijn van de Raad van 6 mei 1980;

Gelet op de richtlijn nr. 77/101/E.E.G. van de Raad van de Europese Economische Gemeenschap van 23 november 1976 betreffende de handel in enkelvoudige diervoeders, gewijzigd door de richtlijn van de Raad van 2 april 1979 en door de richtlijnen van de Commissie van 10 augustus 1979 en 2 mei 1980;

Gelet op de richtlijn nr. 79/373/E.E.G. van de Raad van de Europese Economische Gemeenschap van 2 april 1979 betreffende de handel in mengvoeders, gewijzigd bij de richtlijnen van de Commissie van 2 mei 1980 en 27 juni 1980;

Gelet op de richtlijn nr. 70/373/E.E.G. van de Raad van de Europese Economische Gemeenschap van 20 juli 1970 betreffende de invoering van gemeenschappelijke bemonsterings- en analysemethoden voor de officiële controle van diervoeders;

Gelet op de eerste richtlijn nr. 76/371/E.E.G. van de Commissie van 1 maart 1976 houdende vaststelling van gemeenschappelijke bemonsteringsmethoden voor de officiële controle van diervoeders;

Op de voordracht van Onze Minister van Landbouw,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

HOOFDSTUK I. — Begripsbepalingen

Artikel 1. Voor de toepassing van dit besluit en van de uitvoeringsbesluiten ervan wordt verstaan onder :

1° stoffen bestemd voor dierlijke voeding : elke stof bestemd om de dierlijke en visproductie te verbeteren, te bevorderen of te beschermen, in de vorm van diervoeders of toevoegingsmiddelen

2° diervoeders : organische of anorganische stoffen, enkelvoudig of gemengd, met of zonder toevoegingsmiddelen, bestemd voor dierlijke voeding langs orale weg;

3° toevoegingsmiddelen : stoffen die, wanneer ze worden verwerkt in diervoeders, invloed kunnen uitoefenen op de eigenschappen van de diervoeders of op de productie van dieren;

4° enkelvoudige diervoeders : de verschillende plantaardige en dierlijke producten in natuurlijke staat, vers of verduurzaamd, en de afgeleide producten van hun industriële verwerking, alsmede de verschillende organische en anorganische stoffen, als zodanig bestemd voor dierlijke voeding langs orale weg;

5° mengvoeders : gemengde organische of anorganische stoffen, met of zonder toevoegingsmiddelen, bestemd voor dierlijke voeding langs orale weg in de vorm van volledige diervoeders of aanvullende diervoeders;

LOIS, DÉCRETS ET RÈGLEMENTS**MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE**

F. 82 — 609

13 NOVEMBRE 1981. — Arrêté royal relatif au commerce et à l'utilisation des substances destinées à l'alimentation des animaux

BAUDOUIN, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 11 juillet 1969 relative aux pesticides et aux matières premières pour l'agriculture, l'horticulture, la sylviculture et l'élevage;

Vu la directive n° 70/524/C.E.E. de la Communauté Economique Européenne du 23 novembre 1970, concernant les additifs dans l'alimentation des animaux, modifiée par les directives du Conseil des 28 avril 1973 et 28 avril 1975 et par les directives de la Commission des 27 juillet 1973, 13 décembre 1973, 17 décembre 1973, 26 février 1974, 1er juillet 1974, 23 juillet 1974, 20 décembre 1974, 24 avril 1975, 24 octobre 1975, 15 décembre 1975, 8 juin 1976, 21 juin 1976, 1er décembre 1976, 16 février 1977, 11 juillet 1977, 26 juillet 1977, 7 décembre 1977, 23 décembre 1977, 30 mai 1978, 23 juin 1978, 28 juillet 1978, 16 novembre 1978, 18 décembre 1978, 7 juin 1979, 20 juillet 1979, 15 novembre 1979, 9 janvier 1980, 8 avril 1980, 26 juin 1980, 4 juillet 1980, 4 septembre 1980, 25 novembre 1980, 28 novembre 1980, 9 avril 1981 et 16 juillet 1981;

Vu la directive n° 74/63/C.E.E. du Conseil de la Communauté Economique Européenne du 17 décembre 1973, concernant la fixation des teneurs maximales pour les substances et produits indésirables dans les aliments des animaux, modifiée par les directives de la Commission du 15 décembre 1975 et du 1er décembre 1976 et par la directive du Conseil du 6 mai 1980;

Vu la directive n° 77/101/C.E.E. du Conseil de la Communauté Economique Européenne du 23 novembre 1976 concernant la commercialisation des aliments simples pour animaux, modifiée par la directive du conseil du 2 avril 1979 et par les directives de la Commission du 10 août 1979 et du 2 mai 1980;

Vu la directive n° 79/373/C.E.E. de la Communauté Economique Européenne du 2 avril 1979 concernant la commercialisation des aliments composés pour animaux, modifiée par les directives de la Commission des 2 mai 1980 et 27 juin 1980;

Vu la directive n° 70/373/C.E.E. de la Communauté Economique Européenne du 20 juillet 1970 concernant l'introduction de modes de prélèvement d'échantillons et de méthodes d'analyse communautaires pour le contrôle officiel des aliments des animaux;

Vu la première directive n° 76/371/C.E.E. de la Commission du 1er mars 1976, portant fixation de modes de prélèvement communautaire d'échantillons pour le contrôle officiel des aliments des animaux;

Sur la proposition de Notre Ministre de l'Agriculture,

Nous avons arrêté et arrêtons :

CHAPITRE Ier. — Définitions

Article Ier. Pour l'application du présent arrêté et de ses arrêtés d'exécution, il faut entendre par :

1° substances destinées à l'alimentation des animaux : toute substance destinée à améliorer, favoriser ou protéger la production animale et piscicole, sous forme d'aliments des animaux ou d'additifs;

2° aliments des animaux : les substances organiques ou inorganiques, simples ou mélangées, comprenant ou non des additifs, destinées à la nutrition animale par voie orale;

3° additifs : les substances qui, incorporées aux aliments des animaux, sont susceptibles d'influencer les caractéristiques de ceux-ci ou la production animale;

4° aliments simples : les différents produits végétaux et animaux à l'état naturel, frais ou conservés, et les dérivés de leurs transformations industrielles ainsi que les différentes substances organiques et inorganiques, destinés à l'alimentation animale par voie orale, tels quels;

5° aliments composés : les substances organiques ou inorganiques en mélanges, comprenant ou non des additifs qui sont destinés à la nutrition animale par voie orale sous forme d'aliments complets ou d'aliments complémentaires;

6° dagrantsoen : de totale hoeveelheid diervoeders, omgerekend op een vochtgehalte van 12 p.c., welke een dier van een bepaalde soort, leeftijdsklasse en prestatievermogen gemiddeld dagelijks nodig heeft om in zijn algehele behoefte te voorzien;

7° volledige diervoeders : mengsels van diervoeders die door hun samenstelling op zichzelf een totaal dagrantsoen vormen;

8° aanvullende diervoeders : mengsels van diervoeders die een hoog gehalte aan bepaalde stoffen bevatten en ingevolge hun samenstelling slechts samen met andere diervoeders een totaal dagrantsoen vormen;

9° kunstmelkvoeder : volledig diervoeder dat, vermengd met een bepaalde hoeveelheid water, een vloeistof levert, dat volstaat om bij jonge dieren de moedermelk te vervangen;

10° mineraalmengsels : aanvullende diervoeders die hoofdzakelijk bestaan uit mineralen en die ten minste 40 pct. ruwe as bevatten;

11° melassevoeders : aanvullende diervoeders die zijn bereid uit melasse en die ten minste 14 pct. totaal suiker, uitgedrukt in saccharose, bevatten;

12° vinassevoeders : aanvullende diervoeders die zijn bereid uit gecondenseerde spoeling en een of twee andere diervoeders als draagstof;

13° eiwitkernen : aanvullende diervoeders die hoofdzakelijk bestaan uit eiwitrijke diervoeders en die ten minste 35 pct. ruw eiwit in de droge stof bevatten;

14° vetkernen : aanvullende diervoeders die zijn bereid uit plantaardige en/of dierlijke vetten en een of meer andere diervoeders als draagstoffen en die ten minste 20 pct. ruw vet in de droge stof bevatten;

15° vloeibare aanvullende diervoeders : aanvullende diervoeders die bestaan uit waterige oplossingen van diervoeders;

16° voormengsels : mengsels van toevoegingsmiddelen onderling of mengsels van één of meer toevoegingsmiddelen met stoffen die dragers zijn en die bestemd zijn voor de bereiding van andere voormengsels of van diervoeders;

17° verpakkingen : bergingsmiddelen zoals zakken, dozen, vaten;

18° recipiënten : bergingsmiddelen zoals containers en compartimenten van bulkwagens;

19° suikers en zetmeel : de som van het gehalte aan suikers, totaal, uitgedrukt in saccharose en van het gehalte aan zetmeel;

20° huisdieren : dieren behorend tot soorten die normaal door de mens worden gevoederd en gehouden, maar niet gegeten, uitgezonderd pelsdieren;

21° verhandelen : in de handel brengen, voor de verkoop of levering verwerven, in bezit houden, bereiden, of ten toon stellen, te koop stellen, te koop aanbieden, verkopen, ten kosteloze of ten bezwarende titel afleveren, ruilen, vervoeren of invoeren.

HOOFDSTUK II. — Algemene bepalingen

Art. 2. De bepalingen van dit besluit zijn van toepassing op de stoffen bestemd voor dierlijke voeding, met uitzondering van :

1° de winningsprodukten van de hoeve behalve voor wat de bepalingen betreft van de artikelen 6 en 7, tenzij het om voer gaat dat in een landbouwbedrijf wordt geproduceerd en daar in dezelfde toestand wordt gebruikt en het niet voldoet aan de artikelen 6 en 7 om bijzondere redenen is vereist, alsmede dat de gezondheid van mens of dier hiervan geen schade kan onderwinden;

2° de waterrijke voeders die door de Minister van Landbouw zijn vastgesteld behalve voor wat de bepalingen betreft van de artikelen 6 en 7;

3° de produkten in doorvoer of bestemd voor uitvoer, behalve voor wat de bepalingen van artikel 6 en van artikel 25, 2e lid, betreft, voor zover de zendingen vergezeld zijn van bewijsstukken, of, indien de produkten zich in fabrieken, bereidingsplaatsen, magazijnen, opslagplaatsen of pakhuizen bevinden, bij de produkten een duidelijk zichtbaar bordje is geplaatst met de vermelding « Uitvoer » en de eigenaar of de houder ervan door middel van afdoende documenten ten laatste op het tijdstip der levering het bewijs van deze bestemming kan leveren.

6° ration journalière : la quantité totale d'aliments rapportée à une teneur en humidité de 12 p.c., nécessaires en moyenne par jour à un animal d'une espèce, d'une catégorie d'âge et d'un rendement déterminé pour satisfaire à l'ensemble de ses besoins;

7° aliments complets : les mélanges d'aliments des animaux qui, grâce à leur composition, suffisent à assurer une ration journalière;

8° aliments complémentaires : les mélanges d'aliments qui contiennent des taux élevés de certaines substances et qui, en raison de leur composition, n'assurent la ration journalière que s'ils sont associés à d'autres aliments des animaux;

9° aliment d'allaitement : aliment complet qui après dilution dans une quantité déterminée d'eau, devient un produit liquide permettant de remplacer entièrement le lait maternel chez de jeunes animaux;

10° aliments minéraux : les aliments complémentaires constitués principalement de minéraux et contenant au moins 40 p.c. de cendres brutes;

11° aliments mélassés : les aliments complémentaires préparés à partir de mélasse et contenant au moins 14 p.c. de sucres totaux exprimés en saccharose;

12° aliments vinassés : les aliments complémentaires préparés à partir de vinasses concentrées et d'un ou deux autres aliments constituant des supports;

13° concentrés protéiniques : les aliments complémentaires constitués principalement d'aliments riches en protéine et contenant au moins 35 p.c. de protéine brute dans la matière sèche;

14° concentrés de matières grasses : les aliments complémentaires constitués de matières grasses végétales et/ou animales et d'un ou plusieurs autres aliments constituant des supports et contenant au moins 20 p.c. de matières grasses brutes dans la matière sèche;

15° aliments complémentaires liquides : les aliments complémentaires constitués de solutions aqueuses d'aliments des animaux;

16° prémélanges : les mélanges d'additifs entre eux ou les mélanges d'un ou de plusieurs additifs avec des substances constituant des supports et qui sont destinés à la préparation d'autres prémélanges ou d'aliments des animaux;

17° emballages : des contenants tels que les sacs, boîtes, fûts;

18° récipients : des contenants tels que les containers et les compartiments de camions-citernes;

19° sucres et amidon : la somme de la teneur en sucres totaux, exprimés en saccharose, et de la teneur en amidon;

20° animaux familiers : animaux appartenant à des espèces normalement nourries et détenues, mais non consommés par l'homme, à l'exception des animaux à fourrure;

21° commercialiser : mettre dans le commerce, acquérir, détenir, préparer ou exposer en vue de la vente ou de la livraison, mettre en vente, vendre, remettre à titre gratuit ou onéreux, échanger, transporter ou importer.

CHAPITRE II. — Dispositions générales

Art. 2. Les dispositions du présent arrêté s'appliquent aux substances destinées à l'alimentation des animaux à l'exclusion :

1° des produits récoltés à la ferme sauf pour ce qui concerne les dispositions des articles 6 et 7, à moins qu'il s'agit de fourrages produits et utilisés tels quels dans la même exploitation agricole et que la non conformité aux dispositions des articles 6 et 7 s'avère nécessaire eu égard à des conditions particulières ainsi qu'aucun effet nocif ne puisse en résulter pour la santé animale ou humaine;

2° des aliments aqueux déterminés par le Ministre de l'Agriculture, sauf pour ce qui concerne les dispositions des articles 6 et 7;

3° des produits voyageant en transit ou destinés à l'exportation, sauf pour ce qui concerne les dispositions de l'article 6 et de l'article 25, 2e alinéa, à condition que les envois soient accompagnés de documents justificatifs ou, si les produits se trouvent dans des usines, des ateliers de préparation, des magasins, des dépôts, ou des entrepôts, qu'il soit placé auprès de ces produits un écriteau bien apparent portant la déclaration « Exportation » et que le propriétaire ou le détenteur puisse, au moyen de documents probants, fournir la preuve de cette destination au plus tard au moment de la livraison.

Art. 3. Het is verboden diervoeders te verhandelen die niet in kolom a van bijlage II opgenomen of geen mengvoeder of geen voormengsel zijn en die niet beantwoorden aan de bijzondere voorschriften van bijlage I.

Het is eveneens verboden diervoeders, opgenomen in kolom a, van bijlage II, te verhandelen indien ze niet voldoen aan de in kolom b gegeven omschrijving en aan de in kolom c voorgescreven eisen.

Dit verbod geldt niet wat de in kolom c, van bijlage II voorgescreven eisen betreft, voor de diervoeders die niet als enkelvoudig voeder verhandeld worden, op voorwaarde dat de gehalten die niet aan de eisen voldoen naast de verplichte vermeldingen op het etiket worden aangeduid.

Art. 4. In afwijking van artikel 3, 1e lid, kan de Minister van Landbouw :

1° onder de voorwaarden die hij bepaalt, het verhandelen toelaten van diervoeders die geen mengvoeder of voormengsel zijn, noch in kolom a van bijlage II zijn opgenomen;

2° onder de voorwaarden die hij bepaalt, het verhandelen toelaten van mengvoeders, voormengsels of in kolom a, van bijlage II, opgenomen diervoeders die niet aan de voorschriften van dit besluit of zijn bijlagen voldoen.

Art. 5. Het is verboden mengvoeders en voormengsels te verhandelen die diervoeders bevatten die niet opgenomen zijn in kolom a, van bijlage II, of niet overeenkomstig artikel 4 zijn toegelaten.

Elk mengvoeder of voormengsel moet homogeen gemengd zijn.

Art. 6. Het is verboden stoffen bestemd voor dierlijke voeding te verhandelen indien ze niet gezond, deugdelijk en van gebruikelijke handelskwaliteit zijn, of indien ze gevaar kunnen opleveren voor de gezondheid van de mens of dier.

Art. 7. Het is verboden stoffen bestemd voor dierlijke voeding te verhandelen of te gebruiken waarin aanwezig zijn :

1° elke ongewenste stof of produkt in een hogere verhouding dan deze vastgesteld door de Minister van Landbouw;

2° residuen van bestrijdingsmiddelen in een hogere verhouding dan deze vastgesteld door de Minister van Landbouw;

3° stof afgescheiden door de zuigtoestellen, gebruikt bij de behandeling van de granen, stof en aardachtige stoffen afgescheiden door de separator-aspirator of door elk andere reinigingsapparaat en, in het algemeen, elke giftige of voor de gezondheid van mensen of dieren schadelijke stof.

Art. 8. De Minister van Landbouw kan onder de door hem gestelde voorwaarden, het verhandelen en het gebruik toelaten van diervoeders die niet voldoen aan de bepalingen van artikel 7 indien de diervoeders uitsluitend zijn bestemd voor erkende diervoederfabrikanten en, na menging, voldoen aan de bepalingen van artikel 7 en indien elke andere bestemming door een daartoe strekkende aanduiding wordt uitgesloten.

Art. 9. Het is verboden, stoffen, bestemd voor dierlijke voeding te verhandelen of te gebruiken wanneer zij stoffen met hormonale of antihormonale activiteit bevatten.

Art. 10. De Minister van Landbouw bepaalt welke stoffen als toevoegingsmiddelen aan diervoeders mogen worden toegevoegd alsmede hun gebruiksvoorwaarden.

De antibiotica, groeibevorderende stoffen, coccidiostatica en andere gelijkaardige stoffen mogen slechts als toevoegingsmiddel toegelaten worden en de voorwaarden van hun gebruik mogen slechts worden vastgesteld, na raadpleging van de Hoge Gezondheidsraad, tenzij deze toevoegingsmiddelen opgenomen zijn in bijlage I van de richtlijn nr. 70/524/E.E.G. van de Raad van de Europese Economische Gemeenschap van 23 november 1970 betreffende de toevoegingsmiddelen in de diervoeding en in de richtlijnen van de Commissie welke die bijlage wijzigen.

Evenwel mogen de antibiotica, groeibevorderende stoffen, coccidiostatica of andere gelijkaardige stoffen bestemd voor gebruik in proefnemingen van wetenschappelijke en technische aard op bedrijfschaal en uitgevoerd onder het toezicht dat door de Minister van Landbouw is aangewezen, als toevoegingsmiddel toegelaten worden en de voorwaarden van hun gebruik worden vastgesteld na raadpleging van de door de Minister van Volksgezondheid aangewezen ambtenaar.

Art. 3. Il est interdit de commercialiser des aliments des animaux, qui ne sont pas repris à la colonne a de l'annexe II, ou ne sont pas des aliments composés ni des prémélanges et qui ne répondent pas aux prescriptions spéciales de l'annexe I.

Il est également interdit de commercialiser des aliments repris à la colonne a de l'annexe II s'ils ne satisfont pas aux descriptions figurant à la colonne b et aux exigences prescrites à la colonne c.

Cette interdiction ne s'applique pas, quant aux exigences de la colonne c de l'annexe II, aux aliments des animaux, qui ne sont pas commercialisés comme aliment simple, à condition que les teneurs qui s'écartent des exigences soient indiquées sur l'étiquette en plus des mentions obligatoires.

Art. 4. Par dérogation à l'article 3, 1er alinéa, le Ministre de l'Agriculture peut :

1° admettre la commercialisation, aux conditions qu'il détermine d'aliments des animaux qui ne sont pas des aliments composés ou des prémélanges ou qui ne sont pas repris à la colonne a de l'annexe II;

2° admettre la commercialisation, aux conditions qu'il détermine, d'aliments composés, de prémélanges ou d'aliments des animaux repris à la colonne a de l'annexe II, qui ne satisfont pas aux prescriptions du présent arrêté ou de ses annexes.

Art. 5. Il est interdit de commercialiser des aliments composés et des prémélanges contenant des aliments des animaux qui ne sont pas repris à la colonne a de l'annexe II ou qui ne sont pas admis conformément à l'article 4.

Tout aliment composé ou prémélangé doit être mélangé d'une façon homogène.

Art. 6. Il est interdit de commercialiser des substances destinées à l'alimentation des animaux si elles ne sont pas saines, loyales et de qualité marchande ou si elles peuvent présenter un danger pour la santé animale ou pour la santé humaine.

Art. 7. Il est interdit de commercialiser ou d'utiliser des substances destinées à l'alimentation des animaux contenant :

1° toute substance ou produit indésirable dans une proportion supérieure à celle fixée par le Ministre de l'Agriculture;

2° des résidus de pesticides dans une proportion supérieure à celle fixée par le Ministre de l'Agriculture;

3° des poussières dégagées par les aspirateurs utilisés lors de la manipulation des grains, des poussières et des matières terreuses dégagées par le tarare ou tout autre appareil de nettoyage et, en général, toute substance toxique ou nuisible à la santé des hommes ou des animaux.

Art. 8. Le Ministre de l'Agriculture peut admettre aux conditions qu'il détermine, la commercialisation et l'utilisation d'aliments des animaux, qui ne satisfont pas aux dispositions de l'article 7 si ces aliments sont destinés exclusivement aux fabricants agréés d'aliments et répondent, après mélange, aux dispositions de l'article 7, et si toute autre destination apparaît comme exclue par une déclaration appropriée.

Art. 9. Il est interdit de commercialiser ou d'utiliser des substances destinées à l'alimentation des animaux contenant des substances à activité hormonale ou anti-hormonale.

Art. 10. Le Ministre de l'Agriculture détermine les substances qui peuvent être additionnées aux aliments des animaux comme additifs ainsi que leurs conditions d'utilisation.

Les antibiotiques, les facteurs de croissance, les coccidiostatiques et autres substances analogues ne peuvent être admis comme additifs et les conditions auxquelles leur utilisation est subordonnée ne peuvent être déterminées qu'après consultation du Conseil supérieur d'Hygiène publique, sauf si ces additifs sont repris à l'annexe I de la directive n° 70/524/C.E.E. du Conseil de la Communauté Economique Européenne du 23 novembre 1970 concernant les additifs dans l'alimentation des animaux et dans les directives de la Commission qui modifient cette annexe.

Toutefois, les antibiotiques, facteurs de croissance, coccidiostatiques et autres substances analogues destinés à l'utilisation pour des essais scientifiques et techniques à l'échelle d'exploitation et exécutés sous le contrôle désigné par le Ministre de l'Agriculture, peuvent être autorisés et les conditions de leur emploi peuvent être déterminés après consultation du fonctionnaire indiqué par le Ministère de la Santé publique.

Het is verboden een voor de dierlijke voeding bestemde stof te verhandelen of te gebruiken die een toevoegingsmiddel bevat dat niet toegelaten werd overeenkomstig dit besluit. Het is ook verboden een dergelijke stof die een toegelaten toevoegingsmiddel bevat, te gebruiken zonder de gebruiksvoorwaarden in acht te nemen die door de Minister van Landbouw vastgesteld zijn.

Art. 11. Eenieder die mengvoeders invoert, fabriceert of voorverpakt en/of voormengsels invoert of fabriceert moet vooraf daartoe door de Minister van Landbouw erkend worden. De voorwaarden voor erkenning worden bij ministerieel besluit bepaald.

Het is verboden voormengsels voor te verpakken.

Eveneens dient te worden erkend eenieder die mengvoeders of voormengsels door een derde doet fabriceren teneinde deze produkten onder eigen naam te verhandelen.

Art. 12. De produkten die zich bevinden in de fabriek, het magazijn, de bereidingsplaats, de opslagplaats van een fabrikant, invoerder, bereider, voorverpakker of verkoper van diervoeders, worden geacht, behoudens bewijs van het tegendeel, gehouden te zijn met het oog op verhandeling voor dierlijke voeding in het binnenland.

HOOFDSTUK III. — Verpakking en etikettering

Art. 13. Enkelvoudige diervoeders mogen niet worden verhandeld dan los gestort of in verzegelde en van een etiket voorzien verpakking of recipiënt.

Bestaan de enkelvoudige diervoeders uit hele granen of zaden, dan moet de verpakking of de recipiënt niet verzegeld en evenmin van een etiket voorzien zijn. Is de verpakking of de recipiënt echter verzegeld, dan moet zij, wanneer zij op een van hun grootste zijden niet voor ten minste één derde doorschijnend zijn, tevens van een etiket zijn voorzien.

Art. 14. Diervoeders opgenomen in kolom a van bijlage II, bestemd voor de fabricage van mengvoeders of voormengsels mogen hetzij in verzegelde verpakkingen of recipiënten, hetzij los gestort, hetzij in niet verzegelde recipiënten of verpakkingen vrij van etiket, verhandeld worden.

Art. 15. Het is verboden mengvoeders te verhandelen in verpakkingen of recipiënten die niet verzegeld zijn en niet voorzien zijn van etiket.

In afwijking van het eerste lid mogen de mengvoeders verhandeld worden hetzij als stortgoederen, hetzij in niet verzegelde recipiënten of verpakkingen, vrij van etiket, wanneer het gaat om :

- 1° leveringen tussen fabrikanten van mengvoeders;
- 2° leveringen van fabrikanten van mengvoeders aan met de verpakking van deze voeders belaste ondernemingen;
- 3° mengvoeders verkregen door het vermengen van hele granen of vruchten;
- 4° likstenen;
- 5° kleine hoeveelheden mengvoeders met een gewicht van ten hoogste 50 kg, die bestemd zijn voor de eindgebruiker, voor zover ze rechtstreeks afkomstig zijn uit een verzegelde verpakking of recipiënt.

In afwijking van het eerste lid mogen mengvoeders los gestort of in niet verzegelde recipiënten, vrij van etiket, maar in geen geval in niet verzegelde verpakkingen zonder etiket verhandeld worden wanneer het gaat om :

- 1° mengvoeders die rechtstreeks door de fabrikant aan de eindgebruiker worden geleverd;
- 2° melassevoeders die uit ten hoogste 3 ingrediënten zijn samengesteld;
- 3° geagglomerende mengvoeders in de vorm van pellets.

Art. 16. Het is verboden voormengsels te verhandelen indien zij zich niet bevinden in verpakkingen of recipiënten die verzegeld zijn en voorzien zijn van etiket.

Art. 17. De verpakking of de recipiënt wordt geacht verzegeld te zijn in de zin van dit besluit als de verzegeling de naam draagt of het merk van diegene wiens naam op het etiket moet voorkomen en de verzegeling zo is geplaatst, dat de sluiting van de verpakking of de recipiënt is verzekerd en het etiket op zulke wijze is bevestigd, dat het onmogelijk is het etiket te vervangen of de verpakking of recipiënt te openen zonder de sluiting voorgoed onbruikbaar te maken.

Il est interdit de commercialiser ou d'utiliser une substance destinée à l'alimentation des animaux contenant un additif non admis conformément au présent arrêté. Il est également interdit d'utiliser une telle substance contenant un additif admis sans que soient respectées les conditions fixées par le Ministre de l'Agriculture.

Art. 11. Quiconque importe, fabrique ou préemballe des aliments composés et/ou importe ou fabrique des prémélanges doit être agréé au préalable par le Ministre de l'Agriculture. Les conditions d'agrément sont déterminées par arrêté ministériel.

Il est interdit de préemballer des prémélanges.

Doit également être agréé quiconque fait fabriquer des aliments composés ou prémélanges par des tiers dans le but de commercialiser ces produits sous son propre nom.

Art. 12. Les produits qui se trouvent dans l'usine, le magasin, l'atelier de préparation, le dépôt d'un fabricant, d'un importateur, d'un préparateur, d'un préemballeur ou d'un vendeur d'aliments des animaux, sont réputés, sauf preuve du contraire, détenus en vue de la commercialisation pour l'alimentation des animaux à l'intérieur du pays.

CHAPITRE III. — Emballages et étiquetage

Art. 13. Les aliments simples ne peuvent être commercialisés qu'en vrac ou dans des emballages ou récipients scellés et munis d'une étiquette.

Si les aliments simples sont constitués de céréales ou de graines entières, l'emballage ou le récipient ne doit pas être scellé ni muni d'une étiquette. Si toutefois, l'emballage ou le récipient est scellé, il doit également être muni d'une étiquette lorsqu'il n'est pas transparent sur au moins un tiers d'une de ses grandes faces.

Art. 14. Les aliments des animaux repris à la colonne a de l'annexe II, destinés à la fabrication d'aliments composés ou de prémélanges, peuvent être commercialisés en emballages ou récipients scellés, en vrac, ou en récipients ou emballages non scellés, non munis de l'étiquette.

Art. 15. Il est interdit de commercialiser des aliments composés en emballages ou récipients non scellés et non munis de l'étiquette.

Par dérogation à l'alinéa 1er, les aliments composés peuvent être commercialisés en vrac ou en emballages ou récipients non scellés, non munis de l'étiquette, s'il s'agit :

- 1° de livraisons entre fabricants d'aliments composés;
- 2° de livraisons de fabricants d'aliments composés à des entreprises de conditionnement;
- 3° d'aliments composés obtenus par le mélange de graines ou de fruits entiers;
- 4° de blocs ou de pierres à lécher;
- 5° de petites quantités d'aliments composés d'un poids n'excédant pas 50 kg, destinées à l'utilisateur final dans la mesure où elles proviennent directement d'un emballage ou d'un récipient scellé.

Par dérogation au paragraphe 1er, les aliments composés peuvent être commercialisés en vrac ou en récipients non scellés, sans étiquette, mais en aucun cas en emballages non scellés sans étiquette, s'il s'agit :

- 1° d'aliments composés livrés directement du fabricant d'aliments à l'utilisateur final;
- 2° d'aliments mélassés constitués au maximum de trois ingrédients;
- 3° d'aliments agglomérés se présentant sous forme de pellets.

Art. 16. Il est interdit de commercialiser des prémélanges s'ils ne se trouvent pas dans des emballages ou des récipients scellés et munis d'une étiquette.

Art. 17. L'emballage ou le récipient est réputé scellé au sens du présent arrêté si le scellé porte le nom ou la marque de celui dont le nom doit figurer sur l'étiquette et est apposé de manière à assurer la fermeture de l'emballage ou du récipient et à maintenir l'étiquette de telle façon que celle-ci ne puisse être remplacée ou que l'emballage ou le récipient ne puisse être ouvert sans détériorer irrémédiablement le système de fermeture.

Art. 18. In afwijking van artikel 17 zijn eveneens verzegeld :

1° verpakkingen waarvan de sluitingsnaad met de machine is gemaakt, voor zover het etiket of het bindsel waarvan het deel uitmaakt, in die naad vastzitten;

2° verpakkingen of recipiënten wanneer het etiket of een veiligheidsband met de naam of het merk van diegene wiens naam op het etiket moet voorkomen, op zulke wijze op de verpakking of recipiënt geplakt is dat de sluiting ervan verzekerd is;

3° Hozzakken.

Art. 19. Het etiket is niet vereist indien op de verpakking of recipiënt de voor het etiket voorgeschreven vermeldingen klaar, leesbaar en onuitwisbaar gedrukt staan.

Art. 20. In de gevallen waarin diervoeders hetzij als stortgoederen, hetzij in niet verzegelde recipiënten of verpakkingen mogen worden verhandeld, is het verboden deze diervoeders te vervoeren of te leveren zonder begeleidend document waarop de voor het etiket voorgeschreven vermeldingen voorkomen.

In die gevallen is het voor kleine hoeveelheden diervoeders die bestemd zijn voor de eindgebruiker, voldoende dat deze vermeldingen via een passende opgeplakte mededeling ter kennis van de koper worden gebracht.

De verkoper is ertoe gehouden één exemplaar van het geleide-document aan de koper ter hand te stellen.

Art. 21. Het is de voortverkoper die een verpakking of recipiënt heeft geopend, verboden het oorspronkelijk etiket en de oorspronkelijke verzegeling te wijzigen of opnieuw te gebruiken.

HOOFDSTUK IV. — Waarborgen

Art. 22. Voor de diervoeders opgenomen onder kolom a van bijlage II moet het etiket vermelden :

1° de woorden « enkelvoudig diervoeder » voor zover het diervoeder voldoet aan punt 4 van artikel 1;

2° de benaming volgens kolom a van bijlage II;

3° de vermeldingen die zijn bedoeld in punten 1.1. en 1.2. van bijlage I;

4° de in kolom d van bijlage II voorgeschreven waarborgen aan hoofdzakelijke hoedanigheden;

5° in voorkomend geval de vermeldingen inzake toevoegingsmiddelen die door de Minister van Landbouw zijn voorgeschreven;

6° het nettogewicht, voor vloeibare produkten het nettovolume of het nettogewicht en voor produkten die gewoonlijk per stuk in de handel worden gebracht hetzij het aantal eenheden, hetzij het nettogewicht;

7° de naam of de handelsnaam en het adres of de maatschappelijke zetel van de binnen de Europese Economische Gemeenschap gevestigde producent, verpakker, invoerder, verkoper of verdeler die de in dit artikel bedoelde vermeldingen heeft doen aanbrengen.

Art. 23. Voor de mengvoeders moet het etiket vermelden :

1° de benaming « mengvoeder » voor zover deze niet de benaming « volledig diervoeder » of « aanvullend diervoeder » dragen. De benaming « mengvoeder » mag worden gevolgd door één der handelsbenamingen opgenomen onder punten 7 tot 15 van artikel 1 voor zover het voeder aan de desbetreffende begripsbepaling voldoet;

2° de diersoort of categorie dieren waarvoor het mengvoeder is bestemd;

3° de nauwkeurige bestemming;

4° de gebruiksaanwijzing, indien deze niet duidelijk blijkt uit de vermeldingen sub 2° of 3°;

5° in voorkomend geval de vermeldingen die bedoeld zijn in punten 2.2., 2.3. en 2.4. van bijlage I;

6° de vermeldingen die zijn genoemd in punt 2.5. van bijlage I, tenzij zij als facultatief mogen aangegeven worden;

7° in voorkomend geval de vermeldingen inzake toevoegingsmiddelen die door de Minister van Landbouw zijn voorgeschreven;

8° de fabricagedatum met uitzondering van de graanmengsels in niet verzegelde verpakkingen;

9° het nettogewicht en voor vloeibare produkten, hetzij het nettovolume, hetzij het nettogewicht;

10° de naam of de handelsnaam en het adres of de maatschappelijke zetel van de binnen de Europese Economische Gemeenschap gevestigde producent, verpakker, invoerder, verkoper of verdeler die de in dit artikel bedoelde vermeldingen heeft doen aanbrengen.

Art. 18. Par dérogation à l'article 17 sont également scellés :

1° les emballages dont la couture de fermeture est faite à la machine, pour autant que l'étiquette ou la ligature avec laquelle elle fait corps est prise dans cette couture;

2° les emballages ou récipients lorsque l'étiquette ou une bande de sûreté portant le nom ou la marque de celui dont le nom doit figurer sur l'étiquette, est collée sur l'emballage ou le récipient de telle façon qu'elle en assure la fermeture;

3° les sacs à valve.

Art. 19. L'étiquette n'est pas requise pour les emballages ou récipients sur lesquels sont imprimées d'une façon claire, lisible et indélébile, les indications prescrites pour l'étiquette.

Art. 20. Dans les cas où les aliments des animaux peuvent être commercialisés en vrac ou en récipients ou emballages non scellés, il est interdit de transporter ou de livrer ces aliments des animaux sans document d'accompagnement sur lequel figurent les déclarations prescrites pour l'étiquette.

Dans ces cas lorsqu'il s'agit de petites quantités d'aliments destinés au dernier utilisateur, il suffit que ces déclarations soient portées à la connaissance de l'acheteur par un affichage approprié.

Le vendeur est obligé de remettre à l'acheteur un exemplaire du document d'accompagnement.

Art. 21. Il est interdit au revendeur qui a ouvert un emballage ou récipient, de modifier ou de réutiliser l'étiquette et le scellé d'origine.

CHAPITRE IV. — Garanties

Art. 22. Pour les aliments des animaux repris à la colonne a de l'annexe II, l'étiquette doit mentionner :

1° les mots « aliment simple » pour autant que l'aliment des animaux satisfait au point 4 de l'article 1er;

2° la dénomination selon la colonne a de l'annexe II;

3° les déclarations visées aux points 1.1. et 1.2. de l'annexe I;

4° la garantie des qualités substantielles prescrites à la colonne d de l'annexe II;

5° le cas échéant, les déclarations prescrites par le Ministre de l'Agriculture concernant les additifs;

6° le poids net, pour les produits liquides le volume net ou le poids net, et pour les produits habituellement commercialisés à la pièce soit le nombre d'unités soit le poids net;

7° le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social du producteur, du conditionneur, de l'importateur, du vendeur ou du distributeur établi à l'intérieur de la Communauté Economique Européenne qui a fait figurer les déclarations visées au présent article.

Art. 23. Pour les aliments composés, l'étiquette doit mentionner :

1° la dénomination « aliment composé » pour autant qu'ils ne portent pas la dénomination « aliment complet » ou « aliment complémentaire ». La dénomination « aliment composé » peut être suivie par une des dénominations commerciales figurant aux points 7 à 15 de l'article 1er pour autant que l'aliment satisfait à la description concernée;

2° l'espèce animale ou la catégorie d'animaux à laquelle l'aliment composé est destiné;

3° la destination précise;

4° le mode d'emploi si celui-ci n'apparaît pas clairement du fait des déclarations sous 2° ou 3°;

5° le cas échéant les déclarations visées aux points 2.2., 2.3. et 2.4. de l'annexe I;

6° les déclarations énumérées à l'annexe I, point 2.5. sauf si elles peuvent être mentionnées facultativement;

7° le cas échéant les déclarations prescrites par le Ministre de l'Agriculture concernant les additifs;

8° la date de fabrication à l'exception des mélanges de grains en emballages non scellés;

9° le poids net, et pour les produits liquides, soit le volume net, soit le poids net;

10° le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social du producteur, du conditionneur, de l'importateur, du vendeur ou du distributeur établi à l'intérieur de la Communauté Economique Européenne, qui a fait figurer les déclarations visées au présent article.

Voor mengvoeders die ten hoogste uit drie ingrediënten zijn samengesteld, zijn de vermeldingen sub 2, 3 en 4 niet vereist indien duidelijk uit de benaming blijkt welke ingrediënten zijn gebruikt.

Art. 24. Voor de voormengsels moet het etiket vermelden :

1° de benaming « voormengsel ». Ze mag gevolgd worden door de vermelding van de toevoegingsmiddelen die in het voormengsel voorkomen;

2° de vermeldingen inzake toevoegingsmiddelen die door de Minister van Landbouw zijn voorgeschreven;

3° in voorkomend geval, de vermelding die bedoeld is in punt 3.1 van bijlage I;

4° de gebruiksaanwijzing;

5° de fabricagedatum;

6° het nettogewicht en voor vloeibare producten, hetzij het nettovolume, hetzij het nettogewicht;

7° de naam of de handelsnaam, en het adres of de maatschappelijke zetel van de binnen de Europese Economische Gemeenschap gevestigde producent, verpakker, invoerder, verkoper of verdeler die de in dit artikel bedoelde vermeldingen heeft doen aanbrengen.

Bovendien mogen de waarborgen worden vermeld die genoemd zijn in punt 3.2. van bijlage I.

Art. 25. De bij de artikelen 22, 23 en 24 voorgeschreven of toegelaten vermeldingen, moeten op het etiket of het geleide-document op een duidelijk zichtbare manier voorkomen, zonder afkortingen, met inkt geschreven of gedrukt, in goed leesbare letters en ten minste in de taal of de talen van het taalgebied waar het produkt verhandeld wordt.

Voor producten die uitgevoerd worden naar een andere lid-Staat van de Europese Economische Gemeenschap, moeten de aldaar verplichte of toegelaten vermeldingen ten minste in één van de nationale of officiële talen van het land van bestemming gesteld worden.

Art. 26. De bij de artikelen 22, 23 en 24 voorgeschreven vermeldingen moeten worden aangebracht, zelfs wanneer het gaat om producten die volgens de voorschriften of formules van de koper zijn bereid.

Art. 27. De gewaarborgde gehalten, verplicht of toegelaten overeenkomstig de artikelen 22, 23 en 24, moeten afzonderlijk worden aangegeven voor elke hoofdzakelijke hoedanigheid, door één enkel getal, dat het procent in gewicht uitdrukt van de in het produkt aanwezige hoofdzakelijke hoedanigheden, en voor de staat waarin het diervoeder in de handel wordt gebracht.

Art. 28. De verplichte of facultatieve vermelding van een gehalte of getal aan hoofdzakelijke hoedanigheid of toevoegingsmiddel, geldt als waarborg dat het voeder met de vermelding overeenstemt.

Het tekort op een gewaarborgd gehalte aan een waardegevend bestanddeel kan niet worden goedge maakt door een teveel op een gewaarborgd gehalte aan een ander waardegevend bestanddeel, noch door een tekort op een gewaarborgd gehalte aan een waardeverminderend bestanddeel.

Het teveel op een gewaarborgd gehalte aan een waardeverminderend bestanddeel kan niet goedge maakt worden door een tekort op het gewaarborgd gehalte aan een ander waardeverminderend bestanddeel, noch door een teveel op een gewaarborgd gehalte aan een waardegevend bestanddeel.

Art. 29. Behalve de vermeldingen die voorgeschreven of toegelaten zijn krachtens de artikelen 22, 23 en 24, en de vermeldingen die eventueel door de Minister van Landbouw bij toepassing van artikel 30 zijn toegelaten, mogen op de etiketten, verpakkingen, begeleidende documenten en opschriften uitsluitend de volgende vermeldingen betreffende de producten voorkomen :

1° het kenmerk of het handelsmerk van degene die verantwoordelijk is voor de in dit artikel bedoelde vermeldingen;

2° het referentienummer van de partij;

3° de gebruiksaanwijzing voor zover deze niet is vereist overeenkomstig de artikelen 23 en 24;

4° de uiterste datum van houdbaarheid van het produkt;

5° het producerend of fabricerend land;

6° de prijs van het produkt.

Dans le cas d'aliments composés constitués au plus de trois ingrédients, les déclarations sous 2, 3 et 4 ne sont pas requises si les ingrédients utilisés apparaissent clairement dans la dénomination.

Art. 24. Pour les prémélanges l'étiquette doit mentionner :

1° la dénomination « prémélange ». Elle peut être suivie par la déclaration des additifs se trouvant dans le prémélange;

2° les déclarations prescrites par le Ministre de l'Agriculture concernant les additifs;

3° les cas échéant la déclaration visée au point 3.1. de l'annexe I;

4° la mode d'emploi;

5° la date de fabrication;

6° le poids net, et pour les produits liquides, soit le volume net, soit le poids net;

7° le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social du producteur, du conditionneur, de l'importateur, du vendeur ou du distributeur établi à l'intérieur de la Communauté Economique Européenne, qui a fait figurer les déclarations visées au présent article.

En outre, peuvent être déclarées les garanties figurant au point 3.2. de l'annexe I.

Art. 25. Les déclarations prescrites ou autorisées par les articles 22, 23 et 24 doivent figurer sur l'étiquette ou le document d'accompagnement d'une manière bien apparente, sans abréviation, écrites à l'encre ou imprimées en caractères bien lisibles, et au moins dans la ou les langues de la région linguistique où le produit est commercialisé.

Pour les produits à exporter vers un autre Etat membre de la Communauté Economique Européenne, les déclarations prescrites ou autorisées dans cet Etat, doivent être rédigées au moins dans une des langues nationales ou officielles du pays destinataire.

Art. 26. Les déclarations prescrites par les articles 22, 23 et 24 sont obligatoires même s'il s'agit de produits préparés suivant les instructions ou les formules de l'acheteur.

Art. 27. Les teneurs garanties, imposées ou autorisées conformément aux articles 22, 23 et 24 doivent être exprimées séparément, pour chaque qualité substantielle, par un seul nombre, représentant le pourcentage en poids des qualités substantielles se trouvant dans le produit et pour l'état dans lequel est mis dans le commerce l'aliment des animaux.

Art. 28. La déclaration obligatoire ou facultative d'une teneur ou d'un nombre en qualité substantielle ou additif, constitue la garantie de la conformité de l'aliment à la déclaration.

Le manquant sur une teneur garantie en une qualité déterminant la valeur ne peut être compensé par un excédent sur la valeur garantie d'une autre qualité déterminant la valeur, ni par le manquant sur la teneur garantie d'un constituant dépréciant la valeur.

L'excédent sur la teneur garantie en un constituant dépréciant la valeur ne peut être compensé par un manquant sur la teneur garantie d'un autre constituant dépréciant la valeur, ni par un excédent sur une teneur garantie en une qualité déterminant la valeur.

Art. 29. En dehors des déclarations prescrites ou autorisées en vertu des articles 22, 23 et 24, et en dehors des déclarations qui sont éventuellement admises par le Ministre de l'Agriculture en application de l'article 30, sont uniquement admises sur les étiquettes, les emballages, les documents d'accompagnement et les écriteaux, les déclarations suivantes relatives aux produits :

1° la marque d'identification ou la marque commerciale du responsable des déclarations visées au présent article;

2° le numéro de référence du lot;

3° le mode d'emploi pour autant qu'il n'est pas requis conformément aux articles 23 et 24;

4° la date limite de conservation du produit;

5° le pays de production ou de fabrication;

6° le prix du produit.

Art. 30. Andere vermeldingen dan degene die voorgeschreven of toegelaten zijn krachtens de artikelen 22, 23, 24 en 29, mogen slechts op de etiketten, verpakkingen, geleidedocumenten en opschriften voorkomen, mits toelating van de Minister van Landbouw en overeenkomstig de eventueel door hem gestelde voorwaarden.

Die toelating is niet vereist voor de benamingen of hoedanigheidswaarden die de oorsprong, de kleur, de calibrering of de dichtheid der produkten betreffen, en gewoonlijk in de internationale handel worden gebruikt.

Het gebruik van deze benamingen of hoedanigheidswaarden geldt als waarborg dat het voeder met de vermelding overeenstemt.

Al deze vermeldingen moeten gescheiden worden gehouden van de in de artikelen 22, 23, 24 en 29 bedoelde vermeldingen.

Art. 31. De facturen, catalogi, omzendbrieven, prospectussen, prijslijsten, offerten voor verkoop, verkoopskontrakten en andere soortgelijke documenten moeten dezelfde vermeldingen dragen als voor het etiket zijn voorgeschreven. Die stukken en de publiciteit mogen geen andere vermeldingen bevatten dan die welke voor het etiket zijn voorgeschreven of toegelaten.

Voor de mengvoeders en de voormengsels mogen de vermeldingen nochtans op de facturen worden vervangen door een door de fabrikant gegeven referentienummer, dat in dit geval op het etiket moet voorkomen.

Voor de mengvoeders voor huisdieren moeten de verplichte vermeldingen alleen op het etiket of de verpakking voorkomen.

Voor de voormengsels mogen deze vermeldingen eveneens vervangen worden door een referentienummer op de prijslijsten, voor zover ze door middel van een ander document ter kennis van de koper worden gebracht.

Art. 32. Het gebruik van enige vermelding of teken waardoor de koper in verwarring kan gebracht worden omtrent de aard, de herkomst, de zuiverheid, de waarborg of het gebruik van één der in dit besluit bedoelde stoffen, is verboden.

HOOFDSTUK V. — *Strafbepalingen en controles*

Art. 33. Overtreding van de voorschriften van dit besluit wordt opgespoord, vastgesteld, vervolgd en gestraft overeenkomstig de bepalingen van de wet van 11 juli 1969 betreffende de bestrijdingsmiddelen en de grondstoffen voor de landbouw, tuinbouw, bosbouw en veteelt.

Art. 34. De bemonstering voor de officiële controle van diervoeders ten aanzien van de bepaling van de kwaliteit, de bestanddelen, de toevoegingsmiddelen, de ongewenste stoffen en produkten, alsmede de residuen van bestrijdingsmiddelen, geschiedt volgens de methoden omschreven in bijlage III van dit besluit.

De aldus verkregen monsters worden representatief geacht voor de partijen.

Art. 35. De bemonstering kan geldig geschieden buiten de aanwezigheid van de houder van het produkt of van degene die verantwoordelijk wordt geacht voor de overeenstemming van het produkt, met de voorschriften van dit besluit en van de besluiten genomen ter uitvoering ervan.

Art. 36. De ambtenaar die de bemonstering heeft verricht, laat één eindmonster ter plaatse, ter beschikking van degene die verantwoordelijk wordt geacht voor de overeenstemming van het produkt met de reglementaire bepalingen; ten minste één eindmonster zendt hij ter ontleiding aan een rijkslaboratorium of aan een ander door de Minister aangeduid laboratorium, te zamen met de aanwijzingen die noodzakelijk zijn voor de analyse, en één eindmonster aan de Minister die het ter beschikking van het parket houdt.

Wanneer monsters genomen worden bij een ander dan degene die voor de overeenstemming van het produkt verantwoordelijk wordt geacht, moet deze laatste daarvan binnen tien werkdagen verwittigd worden, en moet het ter plaatse gelaten monster gedurende zes maanden, vanaf de datum waarop het monster is genomen, te zijner beschikking worden gehouden.

Art. 37. De fabrikanten, bereiders, invoerders en verkopers moeten de aankoopfaktuur, een afschrift van de verkoopfaktuur en de vervoerdocumenten gedurende drie jaar, vanaf 1 januari van het jaar dat op hun datum volgt, bewaren ten einde ze aan de ambtenaren belast met het toezicht, op hun verzoek, voor te leggen.

Art. 30. Les autres déclarations que celles qui sont prescrites ou autorisées en vertu des articles 22, 23 et 24 et 29 ne peuvent figurer sur les étiquettes, les emballages, les documents d'accompagnement et les écrits que moyennant autorisation du Ministre de l'Agriculture et conformément aux conditions qu'il détermine le cas échéant.

Cette autorisation n'est pas requise pour les dénominations ou qualificatifs qui se rapportent à l'origine, la couleur, le calibrage ou la densité du produit, et qui sont communément utilisées dans le commerce international.

L'usage de ces appellations ou qualificatifs constitue la garantie de la conformité de l'aliment à la déclaration.

Toutes ces déclarations doivent être séparées des déclarations, visées aux articles 22, 23, 24 et 29.

Art. 31. Les factures, catalogues, circulaires, prospectus, prix courants, offres de vente, contrats de vente et autres documents analogues doivent porter les mêmes déclarations que celles qui sont prescrites pour l'étiquette. Ces documents et la publicité ne peuvent contenir d'autres déclarations que celles qui sont prescrites ou autorisées pour l'étiquette.

Toutefois, pour les aliments composés et les prémélanges, les déclarations peuvent être remplacées sur les factures par un numéro d'ordre donné par le fabricant, numéro qui doit figurer dans ce cas sur l'étiquette.

Pour les aliments composés pour animaux familiers les déclarations obligatoires doivent figurer uniquement sur les étiquettes ou sur les emballages.

Pour les prémélanges, ces déclarations peuvent également être remplacées par un numéro d'ordre sur les prix courants, pour autant qu'elles soient portées à la connaissance de l'acheteur par un autre document.

Art. 32. L'emploi de toute déclaration ou signe susceptible d'induire l'acheteur en erreur en ce qui concerne la nature, la provenance, la pureté, la garantie ou l'utilisation des substances visées par le présent arrêté est interdit.

CHAPITRE V. — *Dispositions pénales et contrôles*

Art. 33. Les infractions aux prescriptions du présent arrêté sont recherchées, constatées, poursuivies et punies conformément aux dispositions de la loi du 11 juillet 1969 relative aux pesticides et aux matières premières pour l'agriculture, l'horticulture, la sylviculture et l'élevage.

Art. 34. Les prélèvements d'échantillons pour les contrôles officiels des aliments des animaux, en ce qui concerne la détermination de la qualité, des composants, des additifs, des substances et produits indésirables et des résidus de pesticides sont effectués selon les méthodes décrites à l'annexe III du présent arrêté.

Les échantillons ainsi obtenus sont considérés comme étant représentatifs des lots.

Art. 35. Le prélèvement d'échantillons peut s'effectuer valablement en l'absence du détenteur du produit ou de celui qui est réputé responsable pour la conformité du produit aux dispositions du présent arrêté et de ses arrêtés d'exécution.

Art. 36. L'agent qui a procédé à l'échantillonnage laisse un échantillon final sur place à la disposition de celui qui est réputé responsable pour la conformité du produit aux dispositions réglementaires; il transmet au moins un échantillon final pour analyse à un laboratoire de l'Etat ou à tout autre laboratoire désigné par le Ministre avec les indications nécessaires à l'analyse et il transmet un échantillon final au Ministre qui le tient à la disposition du parquet.

Lorsque des échantillons sont prélevés ailleurs que chez la personne qui est réputée responsable pour la conformité du produit, l'intéressé doit en être averti dans les dix jours ouvrables et l'échantillon laissé sur place doit être tenu à sa disposition pendant six mois à partir de la date du prélèvement.

Art. 37. Les fabricants, préparateurs, importateurs et vendeurs doivent conserver la facture d'achat, une copie de la facture de vente et les documents de transport, pendant trois ans, à partir du 1^{er} janvier de l'année qui suit leur date, afin de les soumettre aux agents chargés du contrôle, à la demande de ceux-ci.

Art. 38. De termijn van de voorlopige inbeslagneming bedoeld in artikel 13 van de wet van 11 juli 1969, betreffende de bestrijdingsmiddelen en de grondstoffen voor de landbouw, tuinbouw, bosbouw en veeteelt, is vastgesteld op maximum dertig dagen.

Art. 39. De ontleding van de monsters worden uitgevoerd volgens de methodes die goedgekeurd zijn overeenkomstig de richtlijn nr. 70/373/E.E.G. van de Raad van de Europese Economische Gemeenschap van 20 juli 1970, betreffende de invoering van gemeenschappelijke bemonsterings- en analysemethoden voor de officiële controle van diervoeders, en die door de Minister van Landbouw worden bekendgemaakt.

Bij ontstentenis hiervan worden de ontleding uitgevoerd volgens de methodes die in gebruik zijn in de rijksontledingslaboratoria.

De teksten van deze laatste methodes kunnen bij deze laboratoria verkregen worden.

Art. 40. Het laboratorium vermeldt op het ontledingsbulletin, de staat waarin het monster er is toegekomen, alsook de aanduidingen aan de hand waarvan men het monster kan identificeren.

Het overschot van de ontlede monsters, dat kan bewaard worden, blijft op het laboratorium gedurende twaalf maanden ter beschikking van de Minister van Landbouw.

Art. 41. Onverminderd de burgerlijke aansprakelijkheid tussen contractanten zijn de volgende afwijkingen in strafrechtelijk opzicht toegelaten tussen het gewaarborgd gehalte aan de hoofdzakelijke hoedanigheid en het bij de ontleding vastgestelde gehalte :

1. voor de diervoeders opgenomen in bijlage II :
 - 1.1. Ruw eiwit :
 - 2 eenheden voor de opgegeven gehalten van 20 % of meer,
 - 10 % van het opgegeven gehalte voor de opgegeven gehalten van minder dan 20 % (tot 10 %),
 - 1 eenheid voor de opgegeven gehalten van minder dan 10 %;
 - 1.2. Suikers totaal, reducerende suikers, saccharose, lactose en glucose (dextrose) :
 - 2 eenheden voor de opgegeven gehalten van 20 % of meer,
 - 10 % van het opgegeven gehalte voor de opgegeven gehalten van minder dan 20 % (tot 5 %),
 - 0,5 eenheid voor de opgegeven gehalten van minder dan 5 %;
 - 1.3. Suikers en zetmeel, zetmeel en inuline :
 - 3 eenheden voor de opgegeven gehalten van 30 % of meer,
 - 10 % van het opgegeven gehalte voor de opgegeven gehalten van minder dan 30 % (tot 10 %),
 - 1 eenheid voor de opgegeven gehalten van minder dan 10 %;
 - 1.4. Ruw vet :
 - 1,8 eenheden voor de opgegeven gehalten van 15 % of meer,
 - 12 % van het opgegeven gehalte voor de opgegeven gehalten van minder dan 15 % (tot 5 %),
 - 0,6 eenheid voor de opgegeven gehalten van minder dan 5 %;
 - 1.5. Ruwe celstof :
 - 2,1 eenheden voor de opgegeven gehalten van 14 % of meer,
 - 15 % van het opgegeven gehalte voor de opgegeven gehalten van minder dan 14 % (tot 6 %),
 - 0,9 eenheid voor de opgegeven gehalten van minder dan 6 %;
 - 1.6. Vocht en ruwe as :
 - 1 eenheid voor de opgegeven gehalten van 10 % of meer,
 - 10 % van het opgegeven gehalte voor de opgegeven gehalten van minder dan 10 % (tot 5 %),
 - 0,5 eenheid voor de opgegeven gehalten van minder dan 5 %;

Art. 38. Le délai de la saisie provisoire prévue par l'article 13 de la loi du 11 juillet 1969, relative aux pesticides et aux matières premières pour l'agriculture, l'horticulture, la sylviculture et l'élevage, est fixé à trente jours maximum.

Art. 39. Les analyses des échantillons s'effectuent suivant les méthodes approuvées conformément à la directive n° 70/373/C.E.E. du Conseil de la Communauté Economique Européenne du 20 juillet 1970, concernant l'introduction de modes de prélèvement d'échantillons et de méthodes d'analyse communautaires pour le contrôle officiel des aliments des animaux et publiées par le Ministre de l'Agriculture.

A défaut de celles-ci, les analyses s'effectuent suivant les méthodes en usage dans les laboratoires d'analyses de l'Etat.

Les textes de ces dernières méthodes peuvent être obtenus auprès de ce laboratoire.

Art. 40. Le laboratoire indique sur le bulletin d'analyse l'état dans lequel l'échantillon lui est remis, ainsi que les mentions permettant l'identification de l'échantillon.

Les excédents des échantillons analysés qui se prêtent à conservation, restent au laboratoire pendant douze mois, à la disposition du Ministre de l'Agriculture.

Art. 41. Sans préjudice de la responsabilité civile entre contractants, les écarts suivants sont tolérés au point de vue pénal entre la teneur garantie en qualité substantielle et la teneur constatée à l'analyse :

1. pour les aliments des animaux repris à l'annexe II :
 - 1.1. Protéine brute :
 - 2 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 20 %,
 - 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 20 % (jusqu'à 10 %),
 - 1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 10 %;
 - 1.2. 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 %;
 - 1.3. Sucres et amidon, 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 %;
 - 1.4. 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 %;
 - 1.5. Cellulose brute :
 - 2,1 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 14 %,
 - 15 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 14 % (jusqu'à 6 %),
 - 0,9 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 6 %;
 - 1.6. 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 %;

- 1.7. Fosfor totaal, natrium, calciumcarbonaat, calcium, magnesium, zuurgetal, in petroleumether onoplosbare bestanddelen :
- 1.7. Phosphore total, sodium, carbonate de calcium, calcium, magnésium, indice d'acide et substances insolubles dans l'éther de pétrole :
- 1,5 eenheden voor de opgegeven gehalten (waarden) van 15 % (15) of meer, naargelang van het geval,
 - 10 % van het opgegeven gehalte (waarde) voor de opgegeven gehalten van minder dan 15 % (15), naargelang van het geval, tot 2 % (2),
 - 0,2 eenheid voor de opgegeven gehalten (waarden) van minder dan 2 % (2), naargelang van het geval;
- 1.8. In zoutzuur onoplosbare as en als NaCl uitgedrukte chloride :
- 1.8. Cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique et chlorures exprimés en NaCl :
- 10 % van het opgegeven gehalte voor opgegeven gehalten van 3 % of meer,
 - 0,3 eenheid voor de opgegeven gehalten van minder dan 3 %;
- 1.9. Caroteen, vitamine A en xanthofyl :
- 1.9. Carotène, vitamine A et xanthophyles :
- 30 % van het opgegeven gehalte;
- 1.10. Methionine, lysine en vluchtige stikstofbasen :
- 1.10. Méthionine, lysine et bases azotées volatiles :
- 20 % van het opgegeven gehalte.
2. voor de mengvoeders met uitzondering van deze voor honden en katten, en de voormengsels :
2. pour les aliments composés à l'exception de ceux pour chats et chiens, et les prémélanges :
- 2.1. indien het geconstateerde gehalte kleiner is dan het opgegeven gehalte :
- 2.1. Si la teneur constatée est inférieure à la teneur déclarée :
- 2.1.1. Ruw eiwit :
- 2.1.1. Protéine brute :
- 2 eenheden voor de opgegeven gehalten van 20 % of meer,
 - 10 % van het opgegeven gehalte voor de opgegeven gehalten van minder dan 20 % (tot 10 %),
 - 1 eenheid voor de opgegeven gehalten van minder dan 10 %;
- 2.1.2. Suikers totaal :
- 2.1.2. Sucres totaux :
- 2 eenheden voor de opgegeven gehalten van 20 % of meer,
 - 10 % van het opgegeven gehalte voor de opgegeven gehalten van minder dan 20 % (tot 10 %),
 - 1 eenheid voor de opgegeven gehalten van minder dan 10 %;
- 2.1.3. Zetmeel :
- 2.1.3. Amidon :
- 2,5 eenheden voor de opgegeven gehalten van 25 % of meer,
 - 10 % van het opgegeven gehalte voor de opgegeven gehalten van minder dan 25 % (tot 10 %),
 - 1 eenheid voor de opgegeven gehalten van minder dan 10 %;
- 2.1.4. Ruw vet :
- 2.1.4. Matières grasses brutes :
- 1,5 eenheid voor de opgegeven gehalten van 15 % of meer,
 - 10 % van het opgegeven gehalte voor de opgegeven gehalten van minder dan 15 % (tot 8 %),
 - 0,8 eenheid voor de opgegeven gehalten van minder dan 8 %;
- 2.1.5. Magnesium en natrium :
- 2.1.5. Magnésium et sodium :
- 1,5 eenheid voor de opgegeven gehalten van 15 % of meer,
 - 10 % van het opgegeven gehalte voor de opgegeven gehalten van minder dan 15 % (tot 7,5 %),
 - 0,75 eenheid voor de opgegeven gehalten van minder dan 7,5 % (tot 5 %),
 - 15 % van het opgegeven gehalte voor de opgegeven gehalten van minder dan 5 % (tot 0,7 %),
 - 0,1 eenheid voor de opgegeven gehalten van minder dan 0,7 %;
- 2.1.6. Totaal fosfor en calcium :
- 2.1.6. Phosphore total et calcium :
- 1,2 eenheid voor de opgegeven gehalten van 16 % of meer,
 - 7,5 % van het opgegeven gehalte voor de opgegeven gehalten van minder dan 16 % (tot 12 %),
 - 0,9 eenheid voor de opgegeven gehalten van minder dan 12 % (tot 6 %),
 - 15 % van het opgegeven gehalte voor de opgegeven gehalten van minder dan 6 % (tot 1 %),
 - 0,15 eenheid voor de opgegeven gehalten van minder dan 1 %;
- 1,5 unité pour les teneurs (valeurs) déclarées égales ou supérieures à 15 % (15) selon le cas,
 - 10 % de la teneur (valeur) déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 15 % (15) selon le cas, jusqu'à 2 % (2),
 - 0,2 unités pour les teneurs (valeurs) déclarées inférieures à 2 % (2) selon le cas;
- 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 3 %;
 - 0,3 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 3 %;
- 30 % de la teneur déclarée;
- 20 % de la teneur déclarée.
- 2. pour les aliments composés à l'exception de ceux pour chats et chiens, et les prémélanges :
- 2.1. Si la teneur constatée est inférieure à la teneur déclarée :
- 2.1.1. Protéine brute :
- 2 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 20 %,
 - 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 20 % (jusqu'à 10 %),
 - 1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 10 %;
- 2.1.2. Sucres totaux :
- 2 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 20 %,
 - 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 20 % (jusqu'à 10 %),
 - 1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 10 %;
- 2.1.3. Amidon :
- 2,5 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 25 %,
 - 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 25 % (jusqu'à 10 %),
 - 1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 10 %;
- 2.1.4. Matières grasses brutes :
- 1,5 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 15 %,
 - 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 15 % (jusqu'à 8 %),
 - 0,8 unités pour les teneurs déclarées inférieures à 8 %;
- 2.1.5. Magnésium et sodium :
- 1,5 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 15 %,
 - 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 15 % (jusqu'à 7,5 %),
 - 0,75 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 7,5 % (jusqu'à 5 %),
 - 15 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 5 % (jusqu'à 0,7 %),
 - 0,1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 0,7 %;
- 2.1.6. Phosphore total et calcium :
- 1,2 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 16 %,
 - 7,5 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 16 % (jusqu'à 12 %),
 - 0,9 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 12 % (jusqu'à 6 %),
 - 15 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 6 % (jusqu'à 1 %),
 - 0,15 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 1 %;

- 2.1.7. Methionine en lysine :**
— 15 % van het opgegeven gehalte;
- 2.1.8. Cystine :**
— 20 % van het opgegeven gehalte.
- 2.2. indien het geconstateerde gehalte groter is dan het opgegeven gehalte :**
- 2.2.1. Vocht :**
— 1 eenheid voor de opgegeven gehalten van 10 % of meer,
— 10 % van het opgegeven gehalte voor de opgegeven gehalten van minder dan 10 % (tot 5 %),
— 0,5 eenheid voor de opgegeven gehalten van minder dan 5 %;
- 2.2.2. Ruwe as :**
— 1 eenheid voor de opgegeven gehalten van 10 % of meer,
— 10 % van het opgegeven gehalte voor de opgegeven gehalten van minder dan 10 % (tot 5 %),
— 0,5 eenheid voor de opgegeven gehalten van minder dan 5 %;
- 2.2.3. Ruwe celstof :**
— 1,8 eenheid voor de opgegeven gehalten van 12 % of meer,
— 15 % van het opgegeven gehalte voor de opgegeven gehalten van minder dan 12 % (tot 6 %),
— 0,9 eenheid voor de opgegeven gehalten van minder dan 6 %;
- 2.2.4. In zoutzuur onoplosbare as :**
— 1 eenheid voor de opgegeven gehalten van 10 % of meer,
— 10 % van het opgegeven gehalte voor de opgegeven gehalten van minder dan 10 % (tot 4 %),
— 0,4 eenheid voor de opgegeven gehalten van minder dan 4 %.
- 2.3. indien het geconstateerde verschil tegengesteld is aan de hierboven bedoelde verschillen :**
- 2.3.1. Ruw eiwit, ruw vet, suikers totaal, zetmeel, suikers en zetmeel :** het tweevoudige van de voor deze stoffen volgens de punten 2.1.1., 2.1.2., 2.1.3. en 2.1.4. toegelaten afwijking;
- 2.3.2. Fosfor, calcium, magnesium, natrium, ruwe as, ruwe celstof ; het drievoudige van de voor deze stoffen volgens de punten 2.1.5., 2.1.6., 2.2.2. en 2.2.3. toegelaten afwijking.**
- 3. Voor de mengvoeders voor honden en katten :**
- 3.1. indien het geconstateerde gehalte kleiner is dan het opgegeven gehalte :**
- 3.1.1. Ruw eiwit :**
— 3,2 eenheden voor de opgegeven gehalten van 20 % of meer,
— 16 % van het opgegeven gehalte voor de opgegeven gehalten van minder dan 20 % (tot 12,5 %),
— 2 eenheden voor de opgegeven gehalten van minder dan 12,5 %;
- 3.1.2. Ruw vet :**
— 2,5 eenheden van het opgegeven gehalte.
- 3.1.3. Natrium :**
— 1,5 eenheid voor de opgegeven gehalten van 15 % of meer,
— 10 % van het opgegeven gehalte voor de opgegeven gehalten van minder dan 15 % (tot 7,5 %),
— 0,75 eenheid voor de opgegeven gehalten van minder dan 7,5 % (tot 5 %),
— 15 % van het opgegeven gehalte voor de opgegeven gehalten van minder dan 5 % (tot 0,7 %),
— 0,1 eenheid voor de opgegeven gehalten van minder dan 0,7 %;
- 2.1.7. Méthionine et lysine :**
— 15 % de la teneur déclarée;
- 2.1.8. Cystine :**
— 20 % de la teneur déclarée.
- 2.2. si la teneur constatée est supérieure à la teneur déclarée :**
- 2.2.1. Humidité :**
— 1 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 10 %,
— 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 10 % (jusqu'à 5 %),
— 0,5 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 5 %;
- 2.2.2. Cendres brutes :**
— 1 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 10 %,
— 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 10 % (jusqu'à 5 %),
— 0,5 unités pour les teneurs déclarées inférieures à 5 %;
- 2.2.3. Cellulose brute :**
— 1,8 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 12 %,
— 15 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 12 % (jusqu'à 6 %),
— 0,9 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 6 %;
- 2.2.4. Cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique :**
— 1 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 10 %,
— 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 10 % (jusqu'à 4 %),
— 0,4 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 4 %.
- 2.3. si l'écart constaté est opposé à l'écart correspondant visé ci-dessus :**
- 2.3.1. Protéine brute, matières grasses brutes, sucres totaux, amidon, sucres et amidon :** tolérance double de celle admise pour ces substances sous les points 2.1.1., 2.1.2., 2.1.3. et 2.1.4.;
- 2.3.2. Phosphore, calcium, magnésium, sodium, cendres brutes, cellulose brute :** tolérance triple de celle admise pour ces substances sous les points 2.1.5., 2.1.6., 2.2.2. et 2.2.3.
- 3. Pour les aliments composés pour chiens et chats :**
- 3.1. si la teneur constatée est inférieure à la teneur déclarée :**
- 3.1.1. Protéine brute :**
— 3,2 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 20 %,
— 16 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 20 % (jusqu'à 12,5 %),
— 2 unités pour les teneurs déclarées inférieures à 12,5 %;
- 3.1.2. Matières grasses brutes :**
— 2,5 unités de la valeur déclarée.
- 3.1.3. Sodium :**
— 1,5 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 15 %,
— 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 15 % (jusqu'à 7,5 %),
— 0,75 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 7,5 % (jusqu'à 5 %),
— 15 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 5 % (jusqu'à 0,7 %),
— 0,1 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 0,7 %;

3.1.4. Totaal fosfor en calcium :

- 1,2 eenheid voor de opgegeven gehalten van 16 % of meer,
- 7,5 % van het opgegeven gehalte voor de opgegeven gehalten van minder dan 16 % (tot 12 %),
- 0,9 eenheid voor de opgegeven gehalten van minder dan 12 % (tot 6 %),
- 15 % van het opgegeven gehalte voor de opgegeven gehalten van minder dan 6 % (tot 1 %),
- 0,15 eenheid voor de opgegeven gehalten van minder dan 1 %;

3.2. indien het geconstateerde gehalte groter is dan het opgegeven gehalte :**3.2.1. Vocht :**

- 3 eenheden voor de opgegeven gehalten van 40 % of meer,
- 7,5 % van het opgegeven gehalte voor de opgegeven gehalten van minder dan 40 % (tot 20 %),
- 1,5 eenheid voor de opgegeven gehalten van minder dan 20 %;

3.2.2. Ruwe as :

- 1,5 eenheid van het opgegeven gehalte;

3.2.3. Ruwe celstof :

- 1 eenheid van het opgegeven gehalte.

3.3. indien het geconstateerde verschil tegengesteld is aan de hierboven bedoelde verschillen :**3.3.1. Ruw siwit : het tweevoudige van de voor deze stof volgens punt 3.1.1. toegelaten afwijking;****3.3.2. Ruw vet : dezelfde afwijking als de voor deze stof volgens punt 3.1.2. toegelaten afwijking;****3.3.3. Fosfor, calcium, natrium, ruwe as, ruwe celstof : het drievoudige van de voor deze stoffen volgens de punten 3.1.3., 3.1.4., 3.2.2. en 3.2.3. toegelaten afwijkingen.**

Dit artikel is niet toepasselijk op de gehalten vermeld onder de punten 1.4., 1.6., 2.1., 2.2. en 2.3. van bijlage I en evenmin op deze vermeld in kolom c van bijlage II.

Het is verboden de tolerantie stelselmatig uit te buiten.

HOOFDSTUK VI. — Slotbepalingen

Art. 42. § 1. Het koninklijk besluit van 12 juli 1972 betreffende de handel en het gebruik van stoffen bestemd voor diervoeding, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 4 maart 1976, 4 november 1976, 21 december 1977 en 5 februari 1979, wordt opgeheven.

§ 2. De verpakkingen en etiketten die aan de in § 1 vermelde reglementering voldoen mogen nog gebruikt worden gedurende een termijn van een jaar te rekenen van de inwerkingtreding van dit besluit.

Art. 43. Onze Minister van Landbouw is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 13 november 1981.

BOUDEWIJN

Van Koningswege

De Minister van Landbouw,

A. LAVENS

3.1.4. Phosphore total et calcium :

- 1,2 unité pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 16 %,
- 7,5 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 16 % (jusqu'à 12 %),
- 0,9 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 12 % (jusqu'à 6 %),
- 15 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 6 % (jusqu'à 1 %),
- 0,15 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 1 %;

3.2. si la teneur constatée est supérieure à la teneur déclarée :**3.2.1. Humidité :**

- 3 unités pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 40 %,
- 7,5 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées inférieures à 40 % (jusqu'à 20 %),
- 1,5 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 20 %;

3.2.2. Cendres brutes :

- 1,5 unité de la teneur déclarée;

3.2.3. Cellulose brute :

- 1 unité de la teneur déclarée.

3.3. si l'écart constaté est opposé à l'écart correspondant visé ci-dessus :**3.3.1. Protéine brute : tolérance double de celle admise pour cette substance sous le point 3.1.1.;****3.3.2. Matières grasses brutes : même tolérance que celle admise pour cette substance sous le point 3.1.2.;****3.3.3. Phosphore, calcium, sodium, cendres brutes, cellulose brute : tolérance triple de celle admise pour ces substances sous les points 3.1.3., 3.1.4., 3.2.2. et 3.2.3.**

Le présent article ne s'applique pas aux teneurs figurant aux points 1.4., 1.6., 2.1., 2.2. et 2.3. de l'annexe I, ni sur les teneurs figurant à la colonne c de l'annexe II.

Il est interdit de mettre les tolérances systématiquement à profit.

CHAPITRE VI. — Dispositions finales

Art. 42. § 1. Est abrogé l'arrêté royal du 12 juillet 1972 relatif au commerce et à l'utilisation des substances destinées à l'alimentation des animaux, modifié par les arrêtés royaux des 4 mars 1976, 4 novembre 1976, 21 décembre 1977 et 5 février 1979.

§ 2. Les emballages et les étiquettes qui satisfont à la réglementation visée au § 1er peuvent encore être utilisés pendant une période d'un an à partir de l'entrée en vigueur du présent arrêté.

Art. 43. Notre Ministre de l'Agriculture est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 13 novembre 1981.

BAUDOUIN

Par le Roi

Le Ministre de l'Agriculture,

A. LAVENS

Bijlage I

Bijzondere voorschriften

1. Diervoeders opgenomen in bijlage II.

1.1. De benaming van de produkten dient te worden aangevuld met een vermelding betreffende de toegepaste behandeling, de wijze van vervaardiging en, in voorkomend geval, de aanbiedingsvorm, zoals « geperst », « gewalst », « gebroken », « gemalen », wanneer het produkt dienvooreenkomstig is bewerkt en dit niet blijkt uit de benaming.

1.2. Wanneer diervoeders van bijlage II worden gebruikt om andere diervoeders van bijlage II te denatureren of te binden, moet het volgende worden vermeld :

- denaturerende middelen : aard en hoeveelheid van de gebruikte produkten;
- bindmiddelen : aard van de gebruikte produkten.

In het geval van bindmiddelen mag de hoeveelheid van de gebruikte produkten 3 % van het totaal gewicht niet overschrijden.

1.3. De in kolom c van bijlage II voorgeschreven eisen hebben betrekking op de droge stof van het voeder behalve voor het vochtgehalte en wanneer voor bepaalde produkten een andere regeling is voorzien.

1.4. Indien er voor bepaalde diervoeders in kolom c van bijlage II geen andere waarden zijn vastgesteld, moet de botanische zuiverheid van de in bijlage II, sub 1 vermelde produkten en bijprodukten ten minste 95 % bedragen, behalve bij de punten 1.1.13-14-35-36-40-41-43-46-47-49-50, 1.3.1.2-14, 1.4.4. en 1.10.

1.5. Als botanische onzuiverheden worden beschouwd :

- a) de natuurlijke, maar onschadelijke vreemde bestanddelen (bijvoorbeeld stro- en kafdeeltjes, vreemde geteelde zaden, onkruidzaden);
- b) onschadelijke resten van andere oliehoudende zaden en vruchten, die tevoren in dezelfde fabricage-installatie werden verwerkt, voor zover de hoeveelheid van deze resten 0,5 % niet overschrijdt.

1.6. Voor zover in kolom c van bijlage II geen andere waarde is voorzien mag het gehalte aan in HCl onoplosbare as van de in bijlage II vermelde diervoeders niet hoger zijn dan 2 % in de droge stof.

2. Mengvoeders.

2.1. Het vochtgehalte mag niet hoger zijn dan 7 % in kunstmelkvoeders en andere mengvoeders met een gehalte aan melkprodukten van meer dan 40 %.

2.2. Het vochtgehalte mag niet hoger zijn dan :

- 5 % in mineraalmengsels zonder organische bestanddelen;
- 10 % in mineraalmengsels met organische bestanddelen;
- 14 % in andere mengvoeders, met uitzondering van mengsels van gehele zaden en granen en melassevoeders.

Halfvochtige, vochtige en vloeibare mengvoeders mogen een vochtgehalte hebben dat hoger is dan 14 % indien conserveermiddelen en conserveertechnieken zijn gebruikt. In die gevallen dient benevens het vochtgehalte en houdbaarheidstermijn na fabricagedatum van het voeder te worden vermeld.

2.3. Het gehalte aan in HCl onoplosbare as mag niet meer dan 3,3 % in de droge stof bedragen bij mengvoeders die voor meer dan 50 % uit bijprodukten van rijst bestaan, en niet meer dan 2,2 % in de droge stof in de overige gevallen.

Annexe I

Prescriptions spéciales

1. Aliments des animaux repris à l'annexe II.

1.1. Si le produit a subi un traitement et que celui-ci n'apparaît pas dans la dénomination, celle-ci doit être complétée par une indication relative au traitement appliqué, au mode d'obtention et, le cas échéant, à la forme de présentation, indication telle que « pressé », « aplati », « concassé », « moulu ».

1.2. Lorsque des aliments des animaux visés à l'annexe II, sont utilisés pour dénaturer ou lier d'autres aliments de l'annexe II, les déclarations suivantes doivent être données :

— dénaturants : nature et quantité des produits utilisés;

— liants : nature des produits utilisés;

La quantité de produits utilisés comme liants ne peut pas dépasser 3 % du poids total.

1.3. Les exigences prévues à la colonne c de l'annexe II se réfèrent au poids de matière sèche de l'aliment sauf pour la teneur en humidité et lorsqu'une autre disposition est prévue pour certains produits.

1.4. Pour autant que d'autres valeurs n'aient pas été fixées à la colonne c de l'annexe II à l'égard de certains aliments des animaux, la pureté botanique des produits et sous-produits figurant au point 1 de l'annexe II doit atteindre au moins 95 % à l'exception des points 1.1.13-14-35-36-40-41-43-46-47-49-50, 1.3.1-2-14, 1.4.4 et 1.10.

1.5. Sont considérées comme impuretés botaniques :

- a) les impuretés naturelles mais inoffensives (par exemple la paille ou les débris de paille, les graines d'autres espèces cultivées ou les graines de mauvaises herbes);
- b) les résidus inoffensifs d'autres graines ou fruits oléagineux provenant d'un processus de fabrication antérieur, pour autant que leur teneur n'excède pas 0,5 %.

1.6. Pour autant qu'une teneur différente n'ait pas été fixée à la colonne c de l'annexe II, la teneur en cendres insolubles dans HCl dans les produits figurant à l'annexe II ne peut pas dépasser 2 % dans la matière sèche.

2. Aliments composés.

2.1. La teneur en humidité ne peut pas dépasser 7 % dans les aliments d'allaitement et autres aliments composés ayant une teneur en produits laitiers supérieure à 40 %.

2.2. La teneur en humidité ne peut pas dépasser :

- 5 % dans les aliments minéraux ne contenant pas d'éléments organiques;
- 10 % dans les aliments minéraux contenant des substances organiques;
- 14 % dans les autres aliments composés, à l'exception des mélanges de grains entiers et des aliments mélassés.

Les aliments composés semi-humides, humides et liquides peuvent avoir une teneur en humidité supérieure à 14 % dans le cas où ont été utilisés des agents conservateurs ou des techniques de conservation. Dans ces cas doit être indiquée en plus de la teneur en humidité, la période de durabilité de l'aliment après la date de fabrication.

2.3. La teneur en cendres insolubles dans HCl ne doit pas dépasser 3,3 % par rapport à la matière sèche dans le cas des aliments composés contenant plus de 50 % de sous-produits de riz, et 2,2 % par rapport à la matière sèche dans les autres cas.

Dit gehalte mag echter worden overschreden bij :

- mengvoeders die toegestane minerale bindmiddelen bevatten;
- mineraalmengsels;
- mengvoeders, die voor meer dan 50 % uit snijdsels of pulp van suikerbieten bestaan, en voor zover dit gehalte wordt opgegeven in een percentage dat is uitgedrukt ten opzichte van het voeder als zodanig, wanneer het meer bedraagt dan 3,3 % in de droge stof.

2.4. Verwerking van bijzondere stoffen.

2.4.1. Proteïnevrije stikstofverbindingen zoals bepaald onder lid 3.1, van bijlage II, mogen enkel verwerkt worden in produkten bestemd voor herkauwers vanaf de herkauwingsleeftijd.

Wanneer deze stoffen ingemengd worden :

1. moet de aanduiding « op basis van proteïnevrije stikstofverbindingen » de benaming van het produkt volgen;
2. moet de aanduiding van het gehalte aan ruw eiwit aangevuld worden met de vermelding : « waarvan ... % stikstof, uitgedrukt in proteïneequivalent, aangebracht door ... % (van elke toegevoegde proteïnevrije stikstofverbinding); »;
3. zal de gebruikswijze die op de etiketten of de verpakkingen voorkomt, buiten de gebruiksdosis; het maximumgehalte aan proteïnevrije stikstof vermelden, uitgedrukt in proteïneequivalent dat in het dagrantsoen niet mag overschreden worden.

2.4.2. Zwavelzuur mag enkel in vloeibare aanvullende voeders verwerkt worden en tot een pH niet lager dan 3,5.

2.5. Vermeldingen volgens artikel 23, 6° :

2.5.1. Gehalten aan hoofdzakelijke hoedanigheden voor mengvoeders, uitgezonderd mengsels van hele zaden en granen en de onder 2.5.2 tot 2.5.10 vermelde mengvoeders :

- ruw eiwit;
- ruw vet;
- suikers en zetmeel;
- vocht;
- ruwe celstof;
- ruwe as.

2.5.2. Gehalten aan hoofdzakelijke hoedanigheden voor mengvoeders voor herkauwers :

- ruw eiwit;
- ruw vet;
- vocht;
- ruwe celstof;
- ruwe as;

en bovendien facultatief :

- suikers en zetmeel;
- zetmeel;
- suikers totaal, uitgedrukt in saccharose;
- fosfor;
- calcium;
- magnesium.

2.5.3. Gehalten aan hoofdzakelijke hoedanigheden voor mengvoeders voor honden en katten :

- ruw eiwit;
- ruw vet;
- vocht;
- ruwe celstof;
- ruwe as;

Toutefois, cette teneur peut être dépassée dans le cas :

- d'aliments composés contenant des agents liants minéraux autorisés,
- d'aliments minéraux,
- d'aliments composés contenant plus de 50 % de coquettes ou de pulpes de betteraves sucrières, et pour autant que cette teneur soit déclarée en pourcentage exprimé par rapport à l'aliment tel quel si elle dépasse 3,3 % par rapport à la matière sèche.

2.4. Incorporation de substances particulières.

2.4.1. Des composés azotés non protéiques tels que définis à l'annexe II, point 3.1, ne peuvent être incorporés que dans les aliments composés pour ruminants dès le début de la rumination.

Lorsque ces substances sont incorporées :

1. l'indication « à base de composés azotés non protéiques » doit suivre la dénomination du produit;
2. l'indication de la teneur en protéine brute doit être complétée par la mention : « dont ... % d'azote, exprimé en équivalent protéique, apporté par ... % (de chaque composé azoté non protéique ajouté); »;
3. le mode d'emploi figurant sur les étiquettes ou les emballages indiquera, outre la dose d'emploi, la teneur maximale en azote non protéique, exprimée en équivalent protéique, à ne pas dépasser dans la ration journalière.

2.4.2. L'acide sulfurique ne peut être incorporé que dans les aliments complémentaires liquides et jusqu'à un pH non inférieur à 3,5.

2.5. Déclarations selon l'article 23, 6° :

2.5.1. Teneurs en qualités substantielles pour les aliments composés, à l'exception des mélanges de grains entiers et des aliments composés visés sous les points 2.5.2 à 2.5.10 :

- protéine brute,
- matières grasses brutes,
- sucres et amidon,
- humidité,
- cellulose brute,
- cendres brutes,

2.5.2. Teneurs en qualités substantielles pour les aliments composés pour ruminants :

- protéine brute,
- matières grasses brutes,
- humidité,
- cellulose brute,
- cendres brutes,

et en outre facultativement :

- sucres et amidon,
- amidon,
- sucres totaux, exprimés en saccharose,
- phosphore,
- calcium,
- magnésium.

2.5.3. Teneurs en qualités substantielles pour les aliments composés pour chiens et chats :

- protéine brute,
- matières grasses brutes,
- humidité,
- cellulose brute,
- cendres brutes,

en bovendien facultatief :

- calcium;
- natrium;
- fosfor;
- de opsomming van alle ingrediënten die in het mengvoeder voorkomen hetzij onder opgave van hun gehalte, hetzij in afnemende orde van belangrijkheid van de gewichtsdeler in het mengvoeder.

2.5.4. Gehalten aan hoofdzakelijke hoedanigheden voor mengvoerders voor andere huisdieren dan honden en katten : mogen facultatief vermeld worden :

- ruw eiwit;
- ruw vet;
- Vocht;
- ruwe celstof;
- ruwe as;
- calcium;
- natrium;
- fosfor;
- de opsomming van alle ingrediënten die in het mengvoeder voorkomen, hetzij onder opgave van hun gehalte, hetzij in afnemende orde van belangrijkheid van de gewichtsdelen in het mengvoeder.

2.5.5. Gehalten aan hoofdzakelijke hoedanigheden voor mineraalmengsels :

- ruw eiwit, voor zover ten minste 2 % aanwezig is;
- ruw vet, voor zover ten minste 0,5 % aanwezig is;
- ruwe as;
- ruwe celstof, voor zover ten minste 1 % aanwezig is;
- calcium;
- fosfor;
- natrium;

en bovendien facultatief :

- vocht;
- magnesium.

2.5.6. Gehalten aan hoofdzakelijke hoedanigheden voor melassevoerders :

- suikers totaal, uitgedrukt in saccharose;
- ruw eiwit, voor zover ten minste 2 % aanwezig is;
- vocht;
- ruwe celstof;
- ruwe as;

en bovendien facultatief :

- zetmeel, voor zover ten minste 3 % aanwezig is.

2.5.7. Gehalten aan hoofdzakelijke hoedanigheden voor vinassevoerders :

- ruw eiwit;
- de aanduiding van het gehalte aan ruw eiwit moet aangevuld worden met de vermelding : « waarvan ... % ammoniumstikstof, uitgedrukt in proteïneequivalent », indien produkten van de punten 1.7.11, 1.7.12, 1.7.13, 4.10 en 4.11 van bijlage II verwerkt zijn en het gehalte aan proteïneequivalent aangebracht door deze diervoeders 1 % of meer bedraagt;
- vocht;
- ruwe celstof;
- ruwe as.

et en outre facultativement :

- calcium,
- sodium,
- phosphore,
- la déclaration de tous les ingrédients de l'aliment composé soit en indiquant leur teneur, soit dans l'ordre d'importance pondérale décroissante dans l'aliment composé.

2.5.4. Teneurs en qualités substantielles pour les aliments composés pour animaux familiers, autres que les chiens et chats peuvent être déclarées facultativement :

- protéine brute,
- matières grasses brutes,
- humidité,
- cellulose brute,
- cendres brutes,
- calcium,
- sodium,
- phosphore,
- la déclaration de tous les ingrédients de l'aliment composé soit en indiquant leur teneur, soit dans l'ordre d'importance pondérale décroissante dans l'aliment composé.

2.5.5. Teneurs en qualités substantielles pour les aliments minéraux :

- protéine brute, pour autant qu'il y ait au moins 2 %,
- matières grasses brutes, pour autant qu'il y ait au moins 0,5 %,
- cendres brutes,
- cellulose brute, pour autant qu'il y ait au moins 1 %,
- calcium,
- phosphore,
- sodium,

et en outre facultativement :

- humidité,
- magnésium.

2.5.6. Teneurs en qualités substantielles pour les aliments mélassés :

- sucres totaux, exprimés en saccharose,
- protéine brute, pour autant qu'il y ait au moins 2 %,
- humidité,
- cellulose brute,
- cendres brutes,

et en outre facultativement :

- amidon, pour autant qu'il y ait au moins 3 %.

2.5.7. Teneurs en qualités substantielles pour les aliments vinasés :

- protéine brute,
- l'indication de la teneur en protéine brute doit être complétée par la mention « dont ... % d'azote ammoniacal, exprimé en équivalent protéique » si des produits figurant aux points 1.7.11, 1.7.12, 1.7.13, 4.10 et 4.11, de l'annexe II ont été utilisés et que la teneur en équivalent protéique provenant de ces aliments des animaux est égale ou supérieure à 1 % :
- humidité,
- cellulose brute,
- cendres brutes.

- 2.5.8. Gehalten aan hoofdzakelijke hoedanigheden voor eiwitkernen :
- ruw eiwit;
 - ruw vet;
 - vocht;
 - ruwe celstof;
 - ruwe as;
 - calcium;
 - fosfor;
 - natrium.
- 2.5.9. Gehalten aan hoofdzakelijke hoedanigheden voor vetkernen :
- ruw vet;
 - ruw eiwit;
 - suikers en zetmeel;
 - vocht;
 - ruwe celstof;
 - ruwe as.
- 2.5.10 Gehalten aan hoofdzakelijke hoedanigheden voor vloeibare aanvullende diervoeders :
- ruw eiwit.
- De aanduiding van het gehalte aan ruw eiwit moet aangevuld worden met de vermelding : « waarvan ... % ammoniumstikstof, uitgedrukt in proteïne-equivalent », indien produkten van de punten 1.7.11, 1.7.12, 1.7.13, 4.10 en 4.11 van bijlage II verwerkt zijn en het gehalte aan proteïne-equivalent aangebracht door deze diervoeders 1 % of meer bedragen;
- suikers totaal, uitgedrukt in saccharose,
 - vocht,
 - ruwe as.
3. Voormengsels.
- 3.1. Het gehalte aan in HCl onoplosbare as moet worden vermeld indien dit gehalte hoger is dan 3,3 % in de drogestof.
- 3.2. Vermeldingen volgens artikel 24, 2e lid :
- Gehalten aan :
- ruw eiwit, voor zover ten minste 2 % aanwezig is,
 - ruw vet, voor zover ten minste 0,5 % aanwezig is,
 - zetmeel, voor zover ten minste 3 % aanwezig is,
 - suikers totaal, uitgedrukt in saccharose, voor zover ten minste 3 % aanwezig is;
 - suikers en zetmeel, voor zover ten minste 3 % aanwezig is,
 - vocht,
 - ruwe celstof, voor zover ten minste 1 % aanwezig is,
 - cystine,
 - lysine,
 - methionine.
- 2.5.8. Teneurs en qualités substantielles pour les concentrés protéiniques :
- protéine brute,
 - matières grasses brutes,
 - humidité,
 - cellulose brute,
 - cendres brutes,
 - calcium,
 - phosphore,
 - sodium.
- 2.5.9. Teneurs en qualités substantielles pour les concentrés de matières grasses :
- matières grasses brutes,
 - protéine brute,
 - sucres et amidon,
 - humidité,
 - cellulose brute,
 - cendres brutes.
- 2.5.10 Teneurs en qualités substantielles pour les aliments complémentaires liquides :
- protéine brute,
- l'indication de la teneur en protéine brute doit être complétée par la mention : « dont ... % d'azote ammoniacal, exprimé en équivalent protéique », si des produits figurant aux points 1.7.11, 1.7.12, 1.7.13, 4.10 et 4.11 de l'annexe II ont été utilisés et que la teneur en équivalent protéique provenant de ces aliments des animaux est égale ou supérieure à 1 %;
- sucres totaux, exprimés en saccharose,
 - humidité,
 - cendres brutes.
3. Prémélanges.
- 3.1. La teneur en cendres insolubles dans HCl doit être indiquée dans le cas où cette teneur est supérieure à 3,3 % dans la matière sèche.
- 3.2. Déclaration selon l'article 24, 2e alinéa :
- Teneurs en :
- protéine brute, pour autant qu'il y ait au moins 2 %,
 - matières grasses brutes, pour autant qu'il y ait au moins 0,5 %,
 - amidon, pour autant qu'il y ait au moins 3 %,
 - sucres totaux, exprimés en saccharose, pour autant qu'il y ait au moins 3 %,
 - sucres et amidon, pour autant qu'il y ait au moins 3 %,
 - humidité,
 - cellulose brute, pour autant qu'il y ait au moins 1 %,
 - cystine,
 - lysine,
 - méthionine.

Onse bekend om te worden gevoegd bij Ons besluit van 13 november 1981.

BOUDEWIJN

Van Koningswege :

De Minister van Landbouw,

A. LAVENS

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 13 novembre 1981.

BAUDOUIN

Par le Roi :

Le Ministre de l'Agriculture,

A. LAVENS

Bijlage II

Bijzondere bepalingen

1. *Produkten en bijprodukten van plantaardige oorsprong*

a	b	c	d
Benaming	Omschrijving	Eisen inzake de samenstelling	Te waarborgen hoofdzakelijke hoedanigheden
1.1. Korrels, zaden en vruchten			
1.1.1. Haver	Korrels van de geteelde variëteiten van de soort <i>Avena sativa</i> L. en andere in cultuur zijnde <i>Avena</i> -soorten	Vocht max. 16 %	
1.1.2. Gemalen haver (havermeel)	Produkt verkregen door malen van haver	Zetmeel Vocht min. 35 % max. 15 % Ruwe celstof max. 15 % Ruwe as max. 5 %	
1.1.3. Geplette haver	Produkt verkregen door pletten van haver	Zetmeel Vocht min. 35 % max. 15 % Ruwe celstof max. 15 % Ruwe as max. 5 %	
1.1.4. Boekweit	Vruchten van de in cultuur zijnde soorten van boekweit, <i>Fagopyrum esculentum</i> Moench en <i>Fagopyrum tataricum</i> (L.) Gaertn.	Vocht max. 15 %	
1.1.5. Gemalen boekweit	Produkt verkregen door het malen van boekweit	Zetmeel Vocht min. 50 % max. 14 % Ruwe celstof max. 17 % Ruwe as max. 5 %	
1.1.6. Gerst	Korrels der geteelde variëteiten van gerst, <i>Hordeum vulgare</i> L.	Vocht max. 16 %	
1.1.7. Gemalen gerst (gerstemeel)	Produkt verkregen door malen van gerst	Zetmeel Vocht min. 52 % max. 15 % Ruwe celstof max. 8 % Ruwe as max. 3,5 %	
1.1.8. Geplette gerst	Produkt verkregen door gerst te pletten	Zetmeel Vocht min. 52 % max. 15 % Ruwe celstof max. 8 % Ruwe as max. 3,5 %	
1.1.9. Kleine gerst	Produkt dat bestaat uit kleine gerst verkregen bij het zeven van gerst	Vocht max. 16 %	
1.1.10. Ruwe rijst. Paddyrijst (Padi-gabsh)	Korrels van de geteelde variëteiten van rijst <i>Oryza sativa</i> L., omaloten door hun doppen	Vocht max. 15 %	
1.1.11. Gierst (millet)	Korrels van de geteelde variëteiten van gierst, <i>Panicum miliaceum</i> L.	Vocht max. 14,5 %	

1.1.12. Gemalen gierst	Produkt verkregen door het malen van gierst	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 55 % max. 14 % max. 13 % max. 6 % max. 16 %
1.1.13. Gierst van rijstpellerij	Wilde gierst bekomen bij het zeven van rijst in rijstpellerij	Vocht	max. 16 %
1.1.14. Gemalen gierst van rijstpellerij	Produkt verkregen door het malen van gierst van rijstpellerij	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 45 % max. 15 % max. 16 % max. 10 % max. 16 %
1.1.15. Kanariezaad	Korrels van de geteelde variëteiten van kanariezaad, <i>Phalaris canariensis</i> L.	Vocht	max. 16 %
1.1.16. Gemalen kanariezaad (kanariezaadmeel)	Produkt verkregen door het malen van kanariezaad	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 45 % max. 15 % max. 11 % max. 8 % max. 16 %
1.1.17. Rogge	Korrels van de geteelde variëteiten van rogge, <i>Secale cereale</i> L.	Vocht	max. 16 %
1.1.18. Gemalen rogge	Produkt verkregen door het malen van rogge	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 52 % max. 15 % max. 4,5 % max. 3,5 % max. 15 %
1.1.19. Sorghum (<i>Durra</i> , <i>Dari</i> , Kafferkoren, <i>Kaoliang</i> , <i>Milocorn</i> , enz.)	Korrels van de geteelde variëteiten van Sorghum, <i>Sorghum bicolor</i> L. Moench, <i>Sorghum caffrorum</i> (Retz.) P. Beauv. en <i>Sorghum durra</i> (Forsk.) Stapf.	Vocht	max. 15 %
1.1.20. Gemalen sorghum (sorghummeel)	Produkt verkregen door het malen van sorghum	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 68 % max. 14 % max. 2,5 % max. 5 % max. 16 %
1.1.21. Tarwe, gedenatureerde tarwe	Korrels van de geteelde variëteiten van de soort <i>Triticum aestivum</i> L. van durumtarwe, <i>Triticum durum</i> Desf., en andere in cultuur zijnde maakte tarwesorten. Ze mogen gedenatureerd zijn met daartoe toegelaten middelen; in dit geval dient de benaming « ¹ gedenatureerde tarwe » gebruikt te worden	Vocht	max. 16 %
1.1.22. Gemalen tarwe (tarwemeel). Gemalen gedenatureerde tarwe	Produkt verkregen door malen van tarwe, respectievelijk gedenatureerde tarwe.	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 60 % max. 15 % max. 4,5 % max. 3,5 % max. 16 %
1.1.23. Spelt	De nog door de dorpen omsloten vruchten van spelt, <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank en <i>Triticum monococcum</i> L., bij welke de korrels niet door dorsen zijn vrij te maken	Vocht	max. 16 %
1.1.24. Gemalen spelt	Produkt verkregen door het malen van spelt	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 35 % max. 15 % max. 17,5 % max. 8 %

a	b	c	d
Benaming	Omschrijving	Eisen inzake de samenstelling	Te waarborgen hoofdzakelijke hoedanigheden
1.1.25.	Geplette niet ontdopte spelt	Produkt verkregen door het pletten van niet ontdopte spelt	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as
			min. 35 % max. 15 % max. 17,5 % max. 8 %
1.1.26.	Ontdopte spelt	De van de doppen ontdane vruchten van spelt	Vocht
			max. 16 %
1.1.27.	Gemalen ontdopte spelt	Produkt verkregen door het malen van ontdopte spelt	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as Speldoppen
			min. 60 % max. 15 % max. 4,5 % max. 3,5 % max. 0,2 %
1.1.28.	Geplette ontdopte spelt	Produkt verkregen door het pletten van ontdopte spelt	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as Speldoppen
			min. 60 % max. 15 % max. 4,5 % max. 3,5 % max. 0,2 %
1.1.29.	Maïs	Korrels van de geteelde variëteiten van maïs, Zea Mays L.	Vocht
			max. 15 %
1.1.30.	Gemalen maïs	Produkt verkregen door het malen van maïs	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as
			min. 65 % max. 14 % max. 4,5 % max. 3 %
1.1.31.	Geplette maïs	Produkt verkregen door maïs te pletten	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as
			min. 65 % max. 14 % max. 4,5 % max. 3 %
1.1.32.	Sissererwten (ciccererwten)	Zaden van de geteelde variëteiten van de soort Ciccer arietinum L.	Vocht
			max. 16 %
1.1.33.	Gemalen sissererwten (sissererwtenmeel)	Produkt verkregen door het malen van sissererwten	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as
			min. 42 % max. 16 % max. 14,5 % max. 5 %
1.1.34.	Linzen	Zaden van de geteelde variëteiten van de soort Lens culinaris Medik	Vocht
			max. 16 %
1.1.35.	Linzenpiksel	Bijprodukt verkregen bij het triëren van linzen bestemd voor menservoeding	Vocht
			max. 16 %
1.1.36.	Gemalen linzen (linzenmeel)	Produkt verkregen door het malen van linzen of van linzenpiksel	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as
			min. 43 % max. 16 % max. 8 % max. 5 %

1.1.37. Zoete lupinen	Zaden van de geteelde bitterstofarme variëteiten van de witte lupine, <i>Lupinus albus</i> L., blauwe lupine, <i>Lupinus augustifolius</i> L., gele lupine, <i>Lupinus luteus</i> L. of Siciliaanse lupine, <i>Lupinus termis</i> Forsk.	Vocht Totale alcaloiden	max. 16 % max. 0,35 %
1.1.38. Gemalen zote lupinen (zoet lupinenmeel)	Produkt verkregen door het malen van bitterstofarme lupinen	Vocht Ruwe celstof Ruwe as Totale alcaloiden	max. 16 % max. 18 % max. 7,5 % max. 0,35 %
1.1.39. Erwtten	Zaden van de geteelde variëteiten van de erwt, <i>Pisum sativum</i> L.	Vocht	max. 16 %
1.1.40. Erwttenpiksel	Bijprodukt verkregen bij uitlezen (triëren) van erwtten bestemd voor mensenvoeding of voor zaai-goed	Vocht	max. 16 %
1.1.41. Gemalen erwten. Gemalen erwtenpiksel	Produkt verkregen door het malen van erwten of van erwtenpiksel	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 40 % max. 16 % max. 9 % max. 5 %
1.1.42. Bonen	Zaden van de geteelde variëteiten van de bonen <i>Phaseolus vulgaris</i> L. en <i>Phaseolus coccineus</i> L.	Vocht	max. 16 %
1.1.43. Bonenpiksel	Bijprodukt verkregen bij het uitlezen (of triëren) van bonen bestemd voor mensenvoeding of voor zaaigoed	Vocht	max. 16 %
1.1.44. Verhitte gemalen bonen (verhit bonenmeel). Verhit gemalen bonenpiksel	Produkt verkregen door gemalen bonen of gemalen bonenpiksel op zulke wijze te verhitten dat de giftige stof «phasine» onwerkzaam is geworden en dat de verteerbaarheid van het totaal ruw eiwit niet noemenswaardig is beïnvloed	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 40 % max. 13 % max. 7 % max. 6 %
1.1.45. Paardebonen (duive, wier, Waalse bonen)	Zaden van de geteelde variëteiten van de soort <i>Vicia faba</i> L.	Vocht	max. 16 %
1.1.46. Paardebonenpiksel (duive, wier, Waalsebonenpiksel)	Bijprodukt verkregen bij het uitlezen (triëren) van paardebonen (duive, wier, Waalsebonen) voor zaaigoed of voor andere doeleinden	Vocht	max. 16 %
1.1.47. Gemalen paardebonen (duive, Waalsebonen) Gemalen paardebonenpiksel (duive, wier, Waalsebonenpiksel) (paardebonenmeel)	Produkt verkregen door het malen van paardebonen (duive, wier, Waalsebonen) of paardebonenpiksel (duive, wier, Waalsebonenpiksel)	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 37 % max. 16 % max. 12 % max. 6 %
1.1.48. Wikken	Zaden van de geteelde variëteiten van de voederwikke, <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> , zandwikke, <i>Vicia villosa</i> Roth var. <i>culta</i> Ascherson-Graebner, Hongaarse wikke, <i>Vicia pannonica</i> Drantiz, of Franse wikke, <i>Vicia narbonensis</i> L. var. <i>narbonensis</i>	Vocht	max. 16 %
1.1.49. Wikkenpiksel	Bijprodukt verkregen door het triëren van wikken	Vocht	max. 16 %

Te waarborgen
hoofdzakelijke
hoedanigheden

Eisen inzake de samenstelling

Omschrijving

Benaming

Benaming	Omschrijving	Eisen inzake de samenstelling	Te waarborgen hoofdzakelijke hoedanigheden
1.1.50. Gemalen wikken (wikkenmeel). Gemalen wikkenpiksel	Produkt verkregen door het malen van wikken of van wikkenpiksel	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 42 % max. 16 % max. 9 % max. 6 %
1.1.51. Klaver- en (of) lucernezaad	Zaden van de diverse geteelde soorten van klaver en (of) van lucerne	Vocht	max. 15 %
1.1.52. Gemalen klaver, en (of) lucernezaad	Produkt verkregen door het malen van klaver- en (of) lucernezaad	Vocht Ruwe celstof Ruwe as	max. 14 % max. 13 % max. 6 %
1.1.53. Ontdopte grondnoten	Ontdopte vruchten van de geteelde variëteiten van de soort <i>Arachis hypogaea</i> L. en andere <i>Arachis</i> -soorten	Vocht	max. 14 %
1.1.54. Koolzaad. Raapzaad	Zaden van de geteelde variëteiten van koolzaad, <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., Indische sarson, <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz en raapzaad, <i>Brassica campestris</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk	Vocht	max. 14 %
1.1.55. Hennepzaad	Zaden van de geteelde variëteiten van de soort <i>Cannabis sativa</i> L.	Vocht	max. 14 %
1.1.56. Kopra, gedroogd	Het gedroogde, door de zaadhuid bedekte endosperm van het zaad van de kokospalm <i>Cocos nucifera</i> L.	Vocht	max. 12 %
1.1.57. Sojabonen	Zaden van de geteelde variëteiten van soja, <i>Glycine max.</i> (L.) Merr.	Vocht	max. 14 %
1.1.58. Gemalen sojabonen	Produkt verkregen door het malen van sojabonen	Ruw eiwit Ruw vet Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 34 % min. 16 % max. 14 % max. 6,5 % max. 7 %
1.1.59. Gemalen gepelde sojabonen (soja-bloem)	Produkt bereid uit sojabonen waarvan de zaadschillen geheel of gedeeltelijk zijn verwijderd	Ruw eiwit Ruw vet Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 36,5 % min. 17 % max. 14 % max. 4,5 % max. 7 %
1.1.60. Nigerzaad	Zaden van de geteelde variëteiten van <i>Cuzotia abyssinica</i> (L.f.) Cass.	Vocht	max. 14 %
1.1.61. Zonnebloemzaad	Zaden van de geteelde variëteiten van de soort <i>Helianthus annuus</i> L.	Vocht	max. 14 %
1.1.62. Lijnzaad	Zaden van de geteelde variëteiten van de soort <i>Linum usitatissimum</i> L.	Vocht	max. 15 %

1.1.63. Gemalen lijnzaad	Produkt verkregen door het malen van lijnzaad	Ruw eiwit Ruw vet Vocht Ruwe celstof Ruwe as Vocht	min. 25 % min. 34 % max. 15 % max. 10 % max. 8 % max. 14 %	Ruw eiwit Ruw vet
1.1.64. Maanzaad	Zaden van de geteelde variëteiten van Papaver somniferum L.			
1.2. Bijprodukten van de oliewinning				
1.2.1. Macoyapalmpitkoek	Bijprodukt van de winning van olie door persing uit de van het vruchtvlies ontdane zaden van de volgende soorten van de Macoyapalm: <i>Acrocomia sclerocarpa</i> Mart. en <i>Acrocomia totai</i> Mart	Ruw eiwit Vocht Ruwe as	min. 29,5 % max. 12 % max. 8 %	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
1.2.2. Macoyapalmpitschroot	Bijprodukt van de winning van olie door extractie uit de van het vruchtvlies ontdane zaden van de Macoyapalm	Ruw eiwit Ruw vet Vocht Ruwe as	min. 32 % max. 2,3 % max. 12,5 % max. 8 %	Ruw eiwit Ruwe celstof
1.2.3. Macoyapalmvruchtvlieskoek (Macoyapalmpulpkoek)	Bijprodukt van de winning van olie door persing uit het vruchtvlies van de vruchten van de Macoyapalm	Ruw eiwit Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 11,5 % max. 12 % max. 24 % max. 9 %	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
1.2.4. Grondnotenkeok van ontdopt zaad	Bijprodukt van de winning van olie door persing uit de van de doppen ontdane vruchten van de grondnoot	Ruw eiwit Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 49 % max. 12 % max. 7 % max. 7 %	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
1.2.5. Grondnotenschroot van ontdopt zaad	Bijprodukt van de winning van olie door extractie uit de van de doppen ontdane vruchten van de grondnoot	Ruw eiwit Ruw vet Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 52,5 % max. 2,3 % max. 12,5 % max. 8 % max. 7 %	Ruw eiwit Ruwe celstof
1.2.6. Grondnotenkeok van gedeeltelijk ontdopt zaad	Bijprodukt van de winning van olie door persing uit de gedeeltelijk van doppen ontdane vruchten van de grondnoot	Ruw eiwit Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 40 % max. 12 % max. 16 % max. 8 %	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
1.2.7. Grondnotenschroot van gedeeltelijk ontdopt zaad	Bijprodukt van de winning van olie door extractie uit de gedeeltelijk van doppen ontdane vruchten van de grondnoot	Ruw eiwit Ruw vet Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 43 % max. 2,3 % max. 12,5 % max. 16 % max. 8 %	Ruw eiwit Ruwe celstof
1.2.8. Koolzaadkoek	Bijprodukt van de winning van olie door persing uit koolzaad, Indische sarson en raapzaad	Ruw eiwit Vocht Ruwe as Botanische zuiverheid	min. 36 % max. 12 % max. 9,5 % min. 94 %	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
1.2.9. Koolzaadschroot	Bijprodukt van de winning van olie door extractie uit koolzaad, Indische sarson en raapzaad	Ruw eiwit Ruw vet Vocht Ruwe as Botanische zuiverheid	min. 38,5 % max. 3 % max. 12,5 % max. 10 % min. 94 %	Ruw eiwit Ruwe celstof

a	b	c	d
Benaming	Omschrijving	Eisen inzake de samenstelling	Te waarborgen hoofdzakelijke hoedanigheden
1.2.10. Hennepzaadkoek	Bijproduct van de winning van olie door persing uit hennepzaad	Ruw eiwit Vocht Ruwe as	min. 30 % max. 12,5 % 10 %
1.2.11. Kapokzaadkoek	Bijproduct van de winning van olie door persing uit de pitten van niet ontdept zaad van de kapokboom, Cèiba pentandra Gaertn.	Ruw eiwit Vocht Ruwe as	min. 30 % max. 12,5 % 9 %
1.2.12. Kokoskoek	Bijproduct van de winning van olie door persing uit kopra, het gedroogde, door de zaadhuïd bedekte endosperm van het zaad van de kokospalm	Ruw eiwit Vocht Ruwe as	min. 20,5 % max. 12 % 8 %
1.2.13. Kokosschroot	Bijproduct van de winning van olie door extractie uit kopra, het gedroogde, door de zaadhuïd bedekte endosperm van het zaad van de kokospalm	Ruw eiwit Ruw vet Vocht Ruwe as	min. 22,5 % max. 3,3 % 12,5 % 8 %
1.2.14. Palmpitkoek	Bijproduct van de winning van olie door persing uit de zoveel mogelijk van de steenschaal ondane zaden van de volgende soorten oliepalm : Elaeis guineensis Jacq. en Corozo oleifera (H.B.K.) — L.H. Bailey (Elaeis melanococca. autt.)	Ruw eiwit Vocht Ruwe as	min. 17 % max. 12 % 5,5 %
1.2.15. Palmpitschroot	Bijproduct van de winning van olie door extractie uit de zoveel mogelijk van de steenschaal ondane zaden van de soorten oliepalm	Ruw eiwit Ruw vet Vocht Ruwe as	min. 18 % max. 2,3 % 12,5 % 5,5 %
1.2.16. Sojakoek	Bijproduct van de winning van olie door persing uit de zaden van sojabonen	Ruw eiwit Vocht Ruw celstof Ruwe as	min. 47,5 % max. 12 % 8 % 7,5 %
1.2.17. Geëtraheerd sojaschroot, getoast	Bijproduct van de winning van olie door extractie uit sojabonen, dat een passende warmtebehandeling heeft ondergaan	Ruw eiwit Ruw vet Vocht Ruwe celstof Ruwe as Urease activiteit	min. 50 % max. 2,3 % 12,5 % 8 % 7,5 % 0,4
1.2.18. Geëtraheerd sojaschroot, geschild, getoast	Bijproduct van de winning van olie door extractie uit geschilde sojabonen, dat een passende warmtebehandeling heeft ondergaan	Ruw eiwit Ruw vet Vocht Ruwe celstof Ruwe as Urease activiteit	min. 54,5 % max. 2,3 % 12,5 % 4 % 7 % 0,4
1.2.19. Soja-eiwitconcentraat	Bijproduct verkregen door drogen van geschilde ontvette sojabonen waaruit een deel van de koolhydraten door extractie zijn verwijderd	Ruw eiwit Zetmeel Vocht Ruwe celstof	min. 65 % max. 8 % 10 % 2 %

1.2.20. Eiwitarin sojaschrootvoer	Bijproduct verkregen door het drogen van sojaschroot waaruit de wateroplosbare eiwitten zijn geëxtraheerd	Vocht Ruwe celstof Ruwe as Urease activiteit	max. 12,5 % max. 17 % max. 7,5 % max. 0,4	Ruw eiwit Ruwe celstof
1.2.21. Katoenzaadkoek van ontdopt zaad	Bijproduct van de winning van olie door persing uit de van zaadpluis bevrijde en ontdopte zaden van de katoenplant <i>Gossypium</i> spp.	Ruw eiwit Vocht Ruwe as Ruwe celstof	min. 45,5 % max. 12 % max. 9 % max. 12,5 %	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
1.2.22. Katoenzaadschroot van ontdopt zaad	Bijproduct van de winning van olie door extractie uit de van zaadpluis bevrijde en ontdopte zaden van de katoenplant	Ruw eiwit Ruw vet Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 47,5 % max. 2,3 % max. 12,5 % max. 13,5 % max. 9 %	Ruw eiwit Ruwe celstof
1.2.23. Katoenzaadkoek van gedeeltelijk ontdopt zaad	Bijproduct van de winning van olie door persing uit de van zaadpluis bevrijde en gedeeltelijk ontdopte zaden van de katoenplant	Ruw eiwit Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 34 % max. 12 % max. 22,5 % max. 10 %	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
1.2.24. Katoenzaadschroot van gedeeltelijk ontdopt zaad	Bijproduct van de winning van olie door extractie uit de van zaadpluis bevrijde en gedeeltelijk ontdopte zaden van de katoenplant	Ruw eiwit Ruw vet Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 36,5 % max. 2,3 % max. 12,5 % max. 22,5 % max. 10 %	Ruw eiwit Ruwe celstof
1.2.25. Nigerzaadkoek	Bijproduct van de winning van olie door persing uit Nigerzaad	Ruw eiwit Vocht Ruwe as In HCl onoplosbare as	min. 33 % max. 12 % max. 9 % max. 3,4 %	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
1.2.26. Zonnebloemzaadkoek van ontdopt zaad	Eijproduct van de winning van olie door persing uit de zoveel mogelijk ontdopte vruchten van de zonnebloem	Ruw eiwit Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 43 % max. 12 % max. 16 % max. 9 %	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
1.2.27. Zonnebloemzaadschroot van ontdopt zaad	Bijproduct van de winning van olie door extractie uit de zoveel mogelijk ontdopte vruchten van de zonnebloem	Ruw eiwit Ruw vet Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 45,5 % max. 3 % max. 12,5 % max. 16 % max. 9 %	Ruw eiwit Ruwe celstof
1.2.28. Zonnebloemzaadkoek van gedeeltelijk ontdopt zaad	Bijproduct van de winning van olie door persing uit de gedeeltelijk ontdopte vruchten van de zonnebloem	Ruw eiwit Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 30,5 % max. 12 % max. 27,5 % max. 9 %	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
1.2.29. Zonnebloemzaadschroot van gedeeltelijk ontdopt zaad	Bijproduct van de winning van olie door extractie uit de gedeeltelijk ontdopte vruchten van de zonnebloem	Ruw eiwit Ruw vet Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 32 % max. 3 % max. 12,5 % max. 27,5 % max. 9 %	Ruw eiwit Ruwe celstof
1.2.30. Okkernootkoek (Walnootkoek)	Bijproduct van de winning van olie door persing uit de kernen van de okkernoot (walnoot), Juglans regia L., waarvan de steenschalen nagenoeg geheel verwijderd zijn	Ruw eiwit Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 40 % max. 12 % max. 9 % max. 9 %	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof

a	b	c	d
Benaming	Omschrijving	Eisen inzake de samenstelling	Te waarborgen hoofdzakelijke hoedanigheden
1.2.31. Lijnzaadkoek	Bijproduct van de winning van olie door persing uit lijnzaad	Ruw eiwit Vocht Ruwe as Botanische zuiverheid	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
1.2.32. Lijnzaadschroot	Bijproduct van de winning van olie door extractie uit lijnzaad	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as Vocht Botanische zuiverheid	Ruw eiwit Ruwe celstof
1.2.33. Babassukoek	Bijproduct van de winning van olie door persing uit de zoveel mogelijk van steenschaal bevrijde zaden van de Braziliaanse Babassupalm, Orbignya oleifera Burr. en andere Orbignyasorten	Ruw eiwit Vocht Ruwe celstof Ruwe as	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
1.2.34. Rijstkiemkoek	Bijproduct van de winning van olie door persing uit de kiemen van rijst waaraan nog delen van het endosperm en de zaadhuid hechten	Ruw eiwit Vocht Ruwe celstof Rijstdoppen	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
1.2.35. Rijstkiemschroot	Bijproduct van de winning van olie door extractie uit de kiemen van rijst waaraan nog delen van het endosperm en de zaadhuid hechten	Ruw eiwit Ruw vet Vocht Ruwe celstof Rijstdoppen	Ruw eiwit Ruwe celstof
1.2.36. Maanzaadkoek	Bijproduct van de winning van olie door persing uit maanzaad	Ruw eiwit Vocht Ruwe celstof Ruwe as	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
1.2.37. Maanzaadschroot	Bijproduct van de winning van olie door extractie uit maanzaad	Ruw eiwit Ruw vet Vocht Ruwe celstof Ruwe as	Ruw eiwit Ruwe celstof
1.2.38. Sesamkoek	Bijproduct van de winning van olie door persing uit sesamzaad, Sesamum indicum L.	Ruw eiwit Vocht Ruwe as	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
1.2.39. Sesamschroot	Bijproduct van de winning van olie door extractie uit sesamzaad	Ruw eiwit Ruw vet Vocht In HCl onoplosbare as	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
1.2.40. Uricuri-palmpitschroot	Bijproduct van de winning van olie door extractie uit de zaden van de Uricuripalm, Syagrus coronata (Mart.) Becc. en Attalia excelsa (Mart.), waarvan de steenschalen nagenoeg volledig verwijderd zijn	Ruw eiwit Ruw vet Vocht In HCl onoplosbare as	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof

1.2.41. Ecuador-palmpitschroot	Bijproduct van de winning van olie door extractie uit de zaden van de Ecuadorpalm, Ynesa Colenda O.F. Cook.	Vocht Ruwe celstof Ruwe as	max. 12,5 % max. 20 % max. 9 %	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
1.2.42. Koek van ontdopt saffloerzaad	Bijproduct van de winning van olie door persing uit geheel of nagenoeg geheel ontdopte saffloerzaad, <i>Carthamus tinctorius</i> L.	Vocht Ruwe celstof	max. 12 % max. 11 %	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
1.2.43. Saffloerzaadkoek	Bijproduct van de winning van olie door persing uit saffloerzaad	Vocht	max. 12 %	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
1.2.44. Cacaokoek	Bijproduct van de winning van olie door persing uit de gedroogde en gerooste cacaobonen, Theobroma cacao L., zoveel mogelijk ontdaan van hun doppen	Ruw eiwit Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 26 % max. 12 % max. 13 % max. 9 %	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
1.2.45. Cacaoschroot	Bijproduct van de winning van olie door extractie uit de gedroogde en gerooste cacaobonen zoveel mogelijk ontdaan van hun doppen	Ruw eiwit Ruw vet Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 22,5 % max. 2,3 % max. 12,5 % max. 13 % max. 9 %	Ruw eiwit Ruwe celstof
1.2.46. Tarwekiemkoek	Bijproduct van de winning van olie door persing verkregen uit de kiemen van tarwe, waaraan nog dalen van het endosperm en de zaadhuidechten	Ruw eiwit Vocht Ruwe as	min. 28,5 % max. 12 % max. 7 %	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
1.2.47. Maiskiemkoek (maismaalderij)	Bijproduct van de winning van olie door persing uit de kiemen van maïs, die in de maismaalderij volgens het droge proces verkregen zijn en waaraan nog delen van het endosperm en de zaadhuidechten	Ruw eiwit Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 12,5 % max. 12,5 % max. 8 % max. 9 %	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
1.2.48. Maiskiemschroot (maismaalderij)	Bijproduct van de winning van olie door extractie uit de kiemen van maïs die in de maismaalderij volgens het droge proces verkregen zijn en waaraan nog delen van het endosperm en de zaadhuidechten	Ruw eiwit Ruw vet Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 13,5 % max. 2,3 % max. 12,5 % max. 8 % max. 9 %	Ruw eiwit Ruwe celstof
1.2.49. Maiskiemkoek (zetmeelindustrie)	Bijproduct van de winning van olie door persing uit de kiemen van maïs, die in de zetmeelindustrie volgens het natte proces verkregen zijn en waaraan nog delen van het endosperm en de zaadhuidechten	Ruw eiwit Vocht Ruwe as	min. 20 % max. 12,5 % max. 7,5 %	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
1.2.50. Maiskiemschroot (zetmeelindustrie)	Bijproduct van de winning van olie door extractie uit de kiemen van maïs, die in de zetmeelindustrie volgens het natte proces verkregen zijn en waaraan nog delen van het endosperm en de zaadhuidechten	Ruw eiwit Ruw vet Vocht Ruwe as	min. 21,5 % max. 2,3 % max. 12,5 % max. 7,5 %	Ruw eiwit Ruwe celstof
1.2.51. Olijvenschroot	Bijproduct van de winning van olie door extractie uit de zoveel mogelijk van de kerndelen bevrijde vruchten van de olijfboom, <i>Olea Europea</i> L.	Ruw eiwit Ruw vet Vocht Ruwe as Ruwe celstof	min. 12 % max. 1,6 % max. 12,5 % max. 6,5 % max. 30 %	Ruw eiwit Ruwe celstof

Benaming	Omschrijving	Eisen inzake de samenstelling	Te waarborgen hoofdzakelijke hoedanigheden
1.3. Bijprodukten van de maalderij			
1.3.1. Tarwepuntjes Tarwecribluren	Bijprodukt van de reiniging van tarwe. Het bestaat in hoofdzaak uit kleine verschrompelde, gedeeltelijk ook gebroken tarwekorrels en een geringe hoeveelheid van met de tarwe geoogste vreemde graankorrels en onkruidzaden	Vocht max. 16 %	
1.3.2. Gemalen tarwepuntjes (gemalen tarwecribluren)	Produkt verkregen door malen van puntjes (cribluren) van tarwe	Vocht Ruwe celstof Ruwe as max. 15 % max. 6 % max. 4,5 %	Zetmeel
1.3.3. Tarwezemelgrint (tarwezemelen, tarwekortmeel)	Bijprodukt van de bereiding van bloem uit gereinigde tarwe of ontdopte spelt, nagenoeg geheel bestaande uit delen van de schil, voor het overige uit andere vergaand van bloem ontane korrelbestanddelen	Vocht Ruwe celstof Ruwe as max. 14 % max. 14,5 % max. 8,5 %	Ruwe celstof
1.3.4. Tarwegries (tarwekriël)	Bijprodukt van de bereiding van bloem uit gereinigde tarwe of ontdopte spelt, dat overwegend bestaat uit delen van de schil, voor het overige uit bestanddelen van de korrel, die niet zo vergaand van bloem ontdaan zijn als bij tarwezemelgrint	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as min. 21 % max. 14 % max. 11,5 % max. 7,5 %	Ruwe celstof
1.3.5. Gekorrelde tarwebijprodukten	Produkt verkregen door het tot korrels persen van een mengsel van tarwezemelgrint en tarwegries	Vocht Ruwe as max. 14 % max. 8 %	Ruwe celstof
1.3.6. Tarwevoermeel	Bijprodukt verkregen bij de bereiding van bloem uit tarwe. Het bestaat uit grove en fijne zemelen waaraan nog deeltjes van het caroyopsis hechten	Vocht Ruwe celstof Ruwe as max. 14 % max. 9 % max. 8 %	Zetmeel Ruwe celstof
1.3.7. Tarwevoerbloem (tarwenameel)	Bijprodukt van de bereiding van bloem uit gereinigde tarwe of ontdopte spelt, dat hoofdzakelijk bestaat uit delen van het meellichaam en voorts uit fijne schildelen en enkele andere delen van de korrel	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as min. 35 % max. 14 % max. 6 % max. 6,5 %	Zetmeel Ruwe celstof
1.3.8. Tarwekiemen	Bijprodukt van de bereiding van bloem dat in hoofdzaak bestaat uit al dan niet geplette tarwekiemen, waaraan nog delen van het meellichaam en van de schil hechten	Ruw eiwit Ruw vet Vocht Ruwe celstof min. 28,5 % min. 8 % max. 12 % max. 4,5 %	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
1.3.9. Kiemen en zemelen van tarwe Tarwekiemzemelen	Bijprodukt der maalderij dat naast tarwekiemen nog zemelen en delen van de meelhoudende kern bevat	Ruw eiwit Ruw vet Vocht min. 20 % min. 6 % max. 14 %	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
1.3.10. Tarweafvalvoeder	Bijprodukt der maalderij dat bestaat uit de afval afgetrokken van de borstel- en schilmachines waaraan eventueel tarwepuntjes zijn gevoegd	Vocht Ruwe celstof Ruwe as In HCl onoplosbare as max. 15 % max. 14 % max. 5 % max. 2,5 %	Zetmeel Ruwe celstof
1.3.11. Roggezemelgrint (roggekortmeel)	Bijprodukt van de bereiding van bloem uit gereinigde rogge, dat nagenoeg geheel bestaat uit delen van de schil, voor het overige uit andere vergaand van bloem ontdane bestanddelen van de korrel	Vocht Ruwe celstof Ruwe as max. 14 % max. 10,5 % max. 6,5 %	Ruwe celstof

1.3.12. Roggegries (roggekrriel)	Bijprodukt van de bereiding van bloem uit gereinigde rogge, dat overwegend bestaat uit delen van de schil, voor het overige uit bestanddelen van de korrel, die niet zo vergaand van bloem ontdaan zijn als bij roggezemelgrint	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 21 % max. 14 % max. 7,5 % max. 7 %	Ruwe celstof
1.3.13. Roggevoerbloem (roggenameel)	Bijprodukt van de bereiding van bloem uit gereinigde rogge, dat overwegend bestaat uit delen van het meellichaam, voor het overige uit fijne schildelen en een geringe hoeveelheid andere bestanddelen van de korrel	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 35 % max. 14 % max. 4,5 % max. 4,5 %	Zetmeel Ruwe celstof
1.3.14. Voedermeel van afval van granen en zaden	Produkt verkregen door het malen van afval bekomen bij de behandeling van granen en zaden	Vocht Ruwe celstof Ruwe as In HCl onoplosbare as Bolderik	max. 14 % max. 18 % max. 10 % max. 5 % max. 5 %	Ruw eiwit Ruw vet Zetmeel Ruwe celstof Ruwe as
1.4. Produkten en bijprodukten van de bereiding van vlokken, grutten en ontdopte zaden en vruchten				
1.4.1. Gepelde haver (havergort)	Produkt verkregen door ontdoppen (pellen) van haver	Vocht Haverdoppen	max. 15 % max. 2 %	
1.4.2. Geplette gepelde haver Voerhavermout Voerhavervlokken	Produkt verkregen door het pletten van gepelde, al dan niet gestoomde haver	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as Haverdoppen	min. 50 % max. 14 % max. 3 % max. 3,5 % max. 2 %	
1.4.3. Haverachtermeel Havervoermeel	Zetmeerijk bijprodukt van de verwerking van gereinigde gepelde haver tot grutten of bloem	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 46,5 % max. 14 % max. 8 % max. 5 %	Zetmeel Ruwe celstof
1.4.4. Haverafvalmeel	Bijprodukt van de verwerking van haver en de daaruit bereide produkten. De in de haverafvalmeel aanwezige hoeveelheid haverdoppen moet overeenkomen met het natuurlijke gehalte aan haverdoppen van de verwerkte haver	Vocht Ruwe celstof Ruwe as In HCl onoplosbare as	max. 14 % max. 25 % max. 7 % max. 3,5 %	Zetmeel Ruwe celstof
1.4.5. Ontdopte boekweit	Produkt verkregen door het ontdoppen van boekweit	Vocht Boekweïtdoppen	max. 15 % max. 1,5 %	
1.4.6. Gemalen ontdopte boekweit	Produkt verkregen door het malen van ontdopte boekweit	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 64 % max. 14 % max. 2 % max. 2,5 %	Zetmeel
1.4.7. Boekweïtgeelmeel	Eiwitrijk bijprodukt verkregen bij het verwerken van boekweit tot bloem of grutten. Het bestaat in hoofdzaak uit de kiemen, zaadhuidjes en delen van de meelhoudende kern	Ruw eiwit Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 22 % max. 16 % max. 12 % max. 7 %	Zetmeel
1.4.8. Boekweïtgries Boekweïtgrutten	Produkten verkregen bij het ontdoppen (pellen) van boekweit. Zij kunnen al dan niet ontdaan zijn van de kiemen	Ruwe celstof Ruwe as	max. 2 % max. 2,5 %	Zetmeel
1.4.9. Ontdopte (gepelde) gerst (gort)	Produkt verkregen door het ontdoppen (pellen) van gerst	Vocht Gerstgedoppen	max. 16 % max. 1,5 %	

a	b	c	d
Benaming	Omschrijving	Eisen inzake de samenstelling	Te waarborgen hoofdzakeelijke hoedanigheden
1.4.10.	Gerstvlokken	Produkt verkregen door gepelde gerst met behulp van stoom te pletten	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as In HCl onoplosbare as
			min. 58 % max. 14 % max. 2,3 % max. 4,7 % max. 0,5 %
			Ruwe celstof
1.4.11.	Gerstepelmeel	Bijprodukt van de verwerking van gereinigde en gepelde gerst tot gort, grutten of bloem	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as
			min. 40,5 % max. 14 % max. 11,5 % max. 6,5 %
			Zetmeel Ruwe celstof
1.4.12.	Voerrijst	Produkt dat bestaat uit ontdopte ruwe rijst al dan niet ontdaan van de zilvervliesjes en de kiemen	Vocht Ontdopte ruwe rijst
			max. 15 % min. 98 %
1.4.13.	Voerrijstmeel	Produkt verkregen door malen van voerrijst, bestaande uit de bij de bewerking van ontdopte ruwe rijst bij het zeven afgescheiden onrijpe, groene of krijtachtige korrels, of uit normaal volgroeide ontdopte, gevlekte of gele rijstkorrels	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as In HCl onoplosbare as
			min. 76 % max. 14 % max. 2,9 % max. 3,5 % max. 1 %
			Zetmeel
1.4.14.	Rijstvlokken	Produkt verkregen door het pletten van gestoomde voerrijst	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as In HCl onoplosbare as
			min. 76 % max. 14 % max. 2,9 % max. 3,5 % max. 0,5 %
			Ruwe celstof
1.4.15.	Breukrijst	Bijprodukt van de bereiding van gepolijste of geglansde rijst, dat in hoofdzaak bestaat uit kleine of gebroken korrels	Botanische zuiverheid Vocht In HCl onoplosbare as
			min. 99 % max. 14 % max. 1 %
			Zetmeel
1.4.16.	Bruin rijstvoedermeel	Bijprodukt verkregen bij de eerste slijpingen van ontdopte ruwe rijst dat bestaat uit zilverhuidjes, aleuronlaag, delen van het meellichaam en kiemen	Ruwe eiwit Ruwe eiwit Vocht Ruwe celstof Ruwe as In HCl onoplosbare as Rijstdoppen
			min. 13,5 % min. 13,5 % max. 12 % max. 12,5 % max. 13,5 % max. 1,7 % max. 3 %
			Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
1.4.16.1.	Voedermeel van voorgekookte rijst	Bijprodukt verkregen bij het slijpen van voorgekookte rijst waaraan tijdens de bewerking gemiddeld calciumcarbonaat is toegevoegd en dat bestaat uit zilverhuidjes en deeltjes van de aleuronlaag, het meellichaam en de kiemen	Ruwe eiwit Ruw eiwit Vocht Ruwe celstof Ruwe as Calciumcarbonaat In HCl onoplosbare as Rijstdoppen
			min. 13,5 % min. 20 % max. 12 % max. 12,5 % max. 20 % max. 12 % max. 1,7 % max. 2 %
			Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof

1.4.17. Wit rijstvoedermeel	Bijproduct verkregen bij de laatste slijpingen van ontloopte rijst, dat in hoofdzaak uit de buitenste delen van het meellichaam bestaat en bovendien bestanddelen van de aleuronlaag en van de kiemen bevat	Ruw eiwit Ruw vet Vocht Ruwe celstof In HCl onoplosbare as Rijstdoppen	min. 13,5 % min. 13,5 % max. 12 % max. 7 % max. 10 % max. 0,6 % max. 1 %	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
1.4.18. Gierstvlokken	Product verkregen door het pletten van gestoomde gierst	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as In HCl onoplosbare as	min. 55 % max. 14 % max. 13 % max. 6 % max. 0,5 %	Ruwe celstof
1.4.19. Roggevlokken	Product verkregen door het pletten van gestoomde rogge	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as In HCl onoplosbare as	min. 52 % max. 15 % max. 4,5 % max. 3,5 % max. 0,5 %	Ruwe celstof
1.4.20. Sorghumvlokken	Product verkregen door het pletten van gestoomde sorghum	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as In HCl onoplosbare as	min. 60 % max. 15 % max. 2,5 % max. 5 % max. 0,5 %	Ruwe celstof
1.4.21. Tarwevlokken	Product verkregen door tarwe met behulp van stoom te pletten	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as In HCl onoplosbare as	min. 60 % max. 15 % max. 4,5 % max. 3,5 % max. 0,5 %	Ruwe celstof
1.4.22. Maïsvlokken	Product verkregen door maïs met behulp van stoom te pletten	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as In HCl onoplosbare as	min. 70 % max. 14 % max. 4,7 % max. 3,5 % max. 0,5 %	Ruwe celstof
1.4.23. Maïsvoermeel	Bijproduct van de bereiding van maïsbloem of maïs-gries	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 37 % max. 14 % max. 9 % max. 5 %	Zetmeel Ruwe celstof
1.4.24. Maïszemelgrint	Bijproduct van de bereiding van maïsbloem of maïsgries, dat hoofdzakelijk uit maïszemelen alsmede uit maïs kiemen en een geringe hoeveelheid bestanddelen van het meellichaam bestaat	Vocht Ruwe celstof Ruwe as	max. 14 % max. 15 % max. 5 %	Ruwe celstof
1.4.25. Maïsnameel Maïsvoerbloem	Bijproduct van de maïsrie die bestaat uit de zetmeellaag die zich rond de kiem bevindt. Het mag slechts een kleine hoeveelheid zemelen en kiemen van de maïs bevatten	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 70 % max. 13 % max. 2,5 % max. 2,5 %	Zetmeel Ruwe celstof
1.4.26. Maïsafvalvoeder	Bijproduct van het behandelen van maïs, dat bestaat uit de afval afgetrokken van de borstel- en schillemachines en waaraan gemalen maïs puntjes (maïs-criburen) mogen toegevoegd zijn	Vocht Ruwe celstof Ruwe as In HCl onoplosbare as	max. 15 % max. 14 % max. 7 % max. 2,5 %	Zetmeel Ruwe celstof

d
Te waarborgen
hoofdzakelijke
hoedanigheden

e
Eisen inzake de samenstelling

b
Omschrijving

c
Benaming

c Benaming	b Omschrijving	e Eisen inzake de samenstelling	d Te waarborgen hoofdzakelijke hoedanigheden
1.4.27.	Gemicroniseerde graanvlokken (het woord « graan » te vervangen door de naam van de behandelde graansoort)	Produkt bekomen door het pletten van granen (haver, tarwe, gerst, rogge of maïs) die aan een droge hittebehandeling werden onderworpen. Het zetmeel moet grotendeels verstijfseld zijn	Ruwe celstof
1.4.28.	Graanvlokkenmengsel	Produkt verkregen door het mengen van haver, tarwe, rogge, gerst, maïs, gierst- en/of sorghumvlokken	Ruwe eiwit Zetmeel Ruwe celstof
1.4.29.	Sisservlokvlokken	Produkt verkregen door het pletten van gestoomde sisservlokken	Ruwe celstof
1.4.30.	Linzenvlokken	Produkt verkregen door het pletten van gestoomde linzen	Ruwe celstof
1.4.31.	Bonenvlokken Vlokken van bonenpiksel	Produkt verkregen door het pletten van gestoomde bonen of van bonenpiksel, op zulke wijze verhit dat de giftige stof « phasine » onwerkzaam is geworden en dat de verteerbaarheid van het totaal ruw eiwit niet noemenswaardig is beïnvloed	Ruwe celstof
1.4.32.	Erwtenvlokken Vlokken van erwtenpiksel	Produkt verkregen door het pletten van gestoomde erwten of erwtenpiksel	Ruwe celstof
1.4.33.	Erwtenslijpmeel	Bijprodukt van de bereiding van erwtenbloem dat hoofdzakelijk bestaat uit bestanddelen van het endosperm en in mindere mate erwtenpiksel	Ruwe eiwit Ruwe celstof Ruwe as
1.4.34.	Aardappelvlokken	Produkt verkregen door het pletten van gedroogde, gewassen, al dan niet geschilde, gestoomde of gekookte aardappelen, Solanum tuberosum L.	Ruwe celstof
1.4.35.	Paarde-, duive-, wier-, Waalse-bonenvlokken Vlokken van paarde-, duive-, wier-, Waalsebonenpiksel	Produkt verkregen door het pletten van gestoomde paarde-, duive-, wier-, of Waalse bonen of van gestoomde paarde-, duive-, wier-, of Waalse bonenpiksel	Ruwe celstof

1.4.36. Wikkenvlokken	Produkt verkregen door het pletten van gestoomde wikkens	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as In HCl onoplosbare as	min. 42 % max. 14 % min. 9 % max. 6 % min. 0,5 % max. 0,5 %	Ruwe celstof
1.4.37. Sojabonenvlokken	Produkt verkregen door stomen en pletten van voor-gebroken sojabonen	Ruw eiwit Ruw vet Vocht Ruwe celstof Ruwe as In HCl onoplosbare as Urease aktiviteit	min. 34 % max. 16 % min. 14 % max. 6,5 % min. 7 % max. 0,5 % max. 0,4	Ruwe celstof
1.5. Produkten en bijprodukten van de zetmeelbereiding				
1.5.1. Maïszetmeel	Nageneeg zuiver uit maïs verkregen zetmeel	Zetmeel Vocht Ruwe as	min. 98 % max. 14 % max. 0,6 %	Zetmeel
1.5.2. Voorverstijfseld maïszetmeel	Nageneeg zuiver uit maïs verkregen zetmeel, dat door een warmtebehandeling vergaand, verstijfseld is	Zetmeel Vocht Ruwe as In HCl onoplosbare as	min. 98 % max. 10 % max. 0,6 % max. 0,5 %	Zetmeel
1.5.3. Voorverstijfseld maïszetmeel, gedeeltelijk gehydrolyseerd	Nageneeg zuiver uit maïs verkregen zetmeel, dat vergaand verstijfseld en gedeeltelijk gehydrolyseerd is	Reduerende suikers, uitgedrukt als glucose Vocht Ruwe as In HCl onoplosbare as	min. 28 % max. 10 % max. 1,1 % max. 0,5 %	Zetmeel Reduerende suikers, uitgedrukt als glucose
1.5.4. Maïszemelen	Bijprodukt van de bereiding van maïsbloem, maïsgries of maïszetmeel, dat uit niet geëxtraheerde kiemen, alsmede uit maïszemelen en delen van het endosperm bestaat	Ruw eiwit Vocht Ruwe celstof In HCl onoplosbare as	min. 11 % max. 13 % max. 9 %	Ruw eiwit Ruw vet
1.5.5. Maïsgluten	Gedroogd bijprodukt van de bereiding van maïszetmeel, dat in hoofdzaak uit de glutenbestanddelen bestaat, die verkregen worden bij het afscheiden van het zetmeel	Ruw eiwit Vocht Ruwe celstof Ruwe as In HCl onoplosbare as	min. 67 % max. 13 % max. 5 % max. 3,5 % max. 0,5 %	Ruw eiwit Ruw vet
1.5.6. Maïsglutenroor	Gedroogd bijprodukt van de bereiding van maïszetmeel, dat uit zemelen en voor een kleiner deel uit gluten van de maïskorrel bestaat. De gedroogde in water oplosbare bestanddelen en de ontvette kiemen mogen aan het produkt zijn toegevoegd	Ruw eiwit Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 20,5 % max. 13 % max. 11,5 % max. 10,5 %	Ruw eiwit Ruw vet
1.5.7. Rijszetmeel	Nageneeg zuiver, uit rijst verkregen zetmeel	Zetmeel Vocht Ruwe as In HCl onoplosbare as	min. 98 % max. 14 % max. 1,2 % max. 0,5 %	Zetmeel
1.5.8. Voorverstijfseld rijszetmeel	Nageneeg zuiver, uit rijst verkregen zetmeel, dat door een warmtebehandeling vergaand verstijfseld is	Zetmeel Vocht Ruwe as In HCl onoplosbare as	min. 94 % max. 10 % max. 1,1 % max. 0,5 %	Zetmeel

a	b	c	d
Benaming	omschrijving	Eisen inzake de samenstelling	Te waarborgen hoofdzakelijke hoedanigheden
1.5.9. Rijstgluten	Gedroogd bijproduct van de bereiding van rijstzetmeel, dat hoofdzakelijk uit gluten bestaat.	Ruw eiwit Vocht Ruwe celstof Ruwe as In HCl onoplosbare as	min. 63 % max. 13 % min. 2,3 % max. 5 % min. 0,5 % max. 5 %
1.5.10. Sorghumvoer of sorghumgluten-voer	Gedroogd bijproduct van de bereiding van sorghummeel dat uit zemelen en voor een kleiner gedeelte uit gluten bestaat. De gedroogde in water oplosbare bestanddelen en de kiemen worden aan het product zijn toegevoegd.	Ruw eiwit Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 20,5 % max. 13 % max. 11 % max. 9 %
1.5.11. Tarwezetmeel	Nagenoeg zuiver uit tarwe verkregen zetmeel.	Zetmeel Vocht Ruwe as In HCl onoplosbare as	min. 98 % max. 14 % max. 0,6 % max. 0,5 %
1.5.12. Voorverstijfseld tarwezetmeel	Nagenoeg zuiver uit tarwe verkregen zetmeel, dat door een warmtebehandeling vergaand verstijfseld is.	Zetmeel Vocht Ruwe as In HCl onoplosbare as	min. 91 % max. 10 % max. 0,6 % max. 0,5 %
1.5.13. Voorverstijfseld tarwezetmeel, gedeeltelijk gehydrolyseerd	Nagenoeg zuiver uit tarwe verkregen zetmeel, dat vergaand verstijfseld en gedeeltelijk gehydrolyseerd is.	Reducerende suikers uitgedrukt als glucose Vocht Ruwe as In HCl onoplosbare as	min. 28 % max. 10 % max. 1,1 % max. 0,5 %
1.5.14. Tarwegluten	Gedroogd bijproduct van de bereiding van tarwezetmeel dat hoofdzakelijk bestaat uit glutienbestanddelen die verkregen worden bij het afscheiden van het zetmeel.	Ruw eiwit Vocht Ruwe as In HCl onoplosbare as	min. 80 % max. 12 % max. 1,7 % max. 0,5 %
1.5.15. Voorverstijfseld tarwemeel	Tarwemeel, grotendeels bestaande uit het endosperm van tarwe, dat door een warmtebehandeling vergaand is verstijfseld.	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 65 % max. 10 % max. 2,5 % max. 3 %
1.5.16. Maniokzetmeel (tapiocazetmeel)	Nagenoeg zuiver uit de wortels van de cassave, Manihot esculenta Crantz, verkregen zetmeel.	Zetmeel Vocht Ruwe as In HCl onoplosbare as	min. 92 % max. 15 % max. 1,2 % max. 0,5 %
1.5.17. Voorverstijfseld maniokzetmeel (voorverstijfseld tapiocazetmeel)	Nagenoeg zuiver uit de wortels van de cassave verkregen zetmeel, dat door een warmtebehandeling vergaand verstijfseld is.	Zetmeel Vocht Ruwe as In HCl onoplosbare as	min. 91 % max. 10 % max. 1,1 % max. 0,5 %
1.5.18. Gedroogde maniokpulp (gedroogde tapiocapulp)	Gedroogd en gemalen afval van de bereiding van maniokzetmeel.	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as In HCl onoplosbare as	min. 57,5 % max. 13 % max. 13 % max. 6 % max. 2,3 %

1.5.19. Aardappelzetmeel	Nagenoeg zuiver uit aardappelen verkregen zetmeel	Zetmeel Vocht Ruwe as In HCl onoplosbare as	min. 98 % max. 20 % min. 1 % max. 0,5 %	Zetmeel
1.5.20. Voorverstijfseld meel	Nagenoeg zuiver uit aardappelen verkregen zetmeel, dat door een warmtebehandeling vergaand ver- stijfseld is	Zetmeel Vocht Ruwe as In HCl onoplosbare as	min. 96 % max. 10 % min. 1,1 % max. 0,5 %	Zetmeel
1.5.21. Voorverstijfseld aardappelzet- meel, gedeeltelijk gehydrolyseerd	Nagenoeg zuiver uit aardappelen verkregen zetmeel, dat vergraand verstijfseld en gedeeltelijk gehydro- lyseerd is	Reducerende suikers uitgedrukt als glucose Vocht Ruwe as In HCl onoplosbare as	min. 28 % max. 10 % min. 1,5 % max. 0,5 %	Zetmeel. Reducerende suikers, uit- gedrukt als glucose
1.5.22. Aardappel-eiwit	Gedroogd bijproduct van de bereiding van aardappel- zetmeel, dat hoofdzakelijk bestaat uit eiwitbestand- delen, die verkregen worden bij het afscheiden van het zetmeel	Ruw eiwit Vocht In HCl onoplosbare as	min. 76 % max. 14 % max. 0,5 %	Ruw eiwit
1.5.23. Gedroogde aardappelvezels	Gedroogd bijproduct van de bereiding van aardappel- zetmeel	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 40,5 % max. 14 % max. 21 %	Zetmeel Ruwe celstof Ruwe as
1.5.23.1. Gedroogde soja-eiwitconcentraat	Product bekomen door drogen van ontvette sojabonen waaruit een deel van de koolhydraten door extrac- tie zijn verwijderd	Ruw eiwit Vocht Ruwe celstof Suikers en zetmeel	min. 65 % max. 10 % max. 2 % max. 12 %	Ruw eiwit
1.5.24. Dextrose (glucose)	Product verkregen door hydrolyse van zetmeel, dat bestaat uit gezuiverde en uitgekristalliseerde glu- cose (met of zonder kristalwater)	Glucose Vocht	min. 99,5 % max. 10 %	Glucose
1.5.25. Dextrosemelasse	Bijproduct van de bereiding van dextrose, verkregen bij het kristallisatieproces	Reducerende suikers, uitgedrukt als glucose Vocht Ruwe as	min. 60 % max. 40 % max. 4 %	Reducerende suikers, uit- gedrukt als glucose
1.6. Producten en bijproducten van de suikerbereiding		Saccharose	min. 97 %	Saccharose
1.6.1. Suiker (saccharose)	Bietsuiker of rietsuiker in vaste vorm	Suikers totaal, uitgedrukt als saccha- rose Vocht Ruwe as	min. 57 % max. 13 % max. 7 %	Suikers totaal, uitgedrukt als saccharose
1.6.2. Gedroogde suikerbietensnijdels	Gedroogde snijdels van gewassen suikerbieten, Beta vulgaris L. ssp. vulgaris var. altissima Doell.	Suikers totaal, uitgedrukt als saccha- rose Vocht Ruwe as	min. 20,5 % max. 13 % max. 7 %	Suikers totaal, uitgedrukt als saccharose
1.6.3. Gedroogde suikerpulp	Gedroogde suikerbietensnijdels, waaraan de suiker gedeeltelijk onttrokken is	Suikers totaal, uitgedrukt als saccha- rose Vocht Ruwe as	max. 10 % max. 13 % max. 8 %	
1.6.4. Gedroogde bietenpulp	Bijproduct van de suikerbereiding, bestaande uit ge- droogde diffusieresten van suikerbietensnijdels	In HCl onoplosbare as	max. 3,5 %	

Te waarborgen
hoofdzakelijke
hoedanigheden

Benaming	Omschrijving	Eisen inzake de samenstelling	Te waarborgen hoofdzakelijke hoedanigheden
1.6.5. Blitsuikermeelasse	Stroopachtig residu van het bereiden of raffineren van suiker uit de suikerbiet	Suikers totaal, uitgedrukt als saccharose, op de stof als zodanig	Suikers totaal, uitgedrukt als saccharose
1.6.6. Rietsuikermeelasse	Stroopachtig residu van het bereiden of raffineren van suiker uit suikerriet, Saccharum officinarum L.	Suikers totaal, uitgedrukt als saccharose, op de stof als zodanig	Suikers totaal, uitgedrukt als saccharose
1.6.7. Uitgewisselde melasse	Stroopachtig residu van het bereiden en raffineren van suiker uit de suikerbiet en die over harsenionenuitwisselaars geleid werd	Suikers totaal, uitgedrukt als saccharose, op de stof als zodanig	Suikers totaal, uitgedrukt als saccharose
1.7. Producten en bijproducten van de mouterij, brouwerij, branderij, gistingsbedrijven en de verwerking van fruit			
1.7.1. Moutdiamen	Bijproduct van de mouterij, dat bestaat uit de gedroogde kiemwortels van gekiemde granen	Ruw eiwit Vocht Ruwe celstof Ruwe as	Ruw eiwit Ruwe celstof
1.7.2. Gedroogde biergist	Product verkregen door drogen van gist, Saccharomyces cerevisiae afkomstig van de bierbereiding	Ruw eiwit Vocht Ruwe as In HCl onoplosbare as	Ruw eiwit
1.7.3. Gedroogde stokerijgist	Product verkregen door drogen van de gist (Saccharomyces cerevisiae), ontwikkeld in hopvrije gesulkerde most afkomstig van de alcoholbereiding	Ruw eiwit Vocht Ruwe as In HCl onoplosbare as	Ruw eiwit
1.7.4. Gedroogde gist	Al dan niet gemengde gistsoorten van de families Saccharomycetaceae, Endomycetaceae en Cryptococcaceae, verkregen uit de volgende substraten: suikerbiet, of suikerbietstap en suikerbiet- of suikerrietmelasse, spoeling verkregen bij distillatie of gisbereiding, wel, graankorrels en producten verkregen uit de verwerking daarvan, vochten verkregen bij hydrolyse van celstoffen en waarvan de cellen zijn vernietigd en gedroogd	Ruw eiwit Vocht Ruwe as In HCl onoplosbare as	Ruw eiwit
1.7.5. Gedroogde bierbostel (gedroogde draaf)	Bijproduct van de brouwerij verkregen door drogen van de residuen van gekiemde en ongekiemde granen, of van andere zetmeelhoudende producten	Ruw eiwit Oplosbaarheid van het ruw eiwit (1) Vocht Ruwe celstof Ruwe as	Ruw eiwit Ruwe celstof
1.7.6. Gedroogde spoeling	Bijproduct van de branderij verkregen door drogen van de residuen van gegiste granen of andere zetmeelhoudende producten	Ruw eiwit Oplosbaarheid van het ruw eiwit (1) Vocht Ruwe celstof Ruwe as	Ruw eiwit Ruwe celstof

1.7.7.	Gedroogde-opeelste stoffen van stokerij	Produkt verkregen door indampen en drogen van het vloeibare gedeelte der spoeling verkregen bij destilleren van de uit granen verkregen alcoholische oplossing	Ruw eiwit Oplosbaarheid van het ruw eiwit (1) Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 23 % min. 70 % max. 11 % max. 4 % max. 12 %	Ruw eiwit Ruwe as
1.7.8.	Gecondenseerde spoeling	Produkt verkregen door indampen, eventueel na afscheiden van de aanwezige gist en/of alcohol, van de most voortkomend van de gisting der zetmeel- of sulkerhoudende stoffen gebruikt in gist-fabrieken en/of stokerijen	Vocht Ammoniumstikstof	max. 60 % max. 0,1 %	Ruw eiwit Vocht Ruwe as
1.7.9.	Gecondenseerde spoeling van citroenzuurfabricage	Produkt verkregen door indampen na afscheiden van de schimmel en het geproduceerd citroenzuur, van de most voortkomend van de vergisting van melasse met <i>Aspergillus niger</i>	Vocht Ammoniumstikstof	max. 50 % max. 0,3 %	Ruw eiwit Vocht Ruwe as
1.7.10.	Gecondenseerde spoeling van het saccharaafproces	Produkt verkregen door indampen, na extractie van suiker door neerslag door middel van kalk, van melasse	Vocht Ammoniumstikstof	max. 50 % max. 0,1 %	Ruw eiwit Vocht Ruwe as
1.7.11.	Gecondenseerde spoeling van de gistbereiding bevattende ammoniumzouten	Produkt verkregen door indampen, na afscheiding van de aanwezige gist, van de most voortkomend van de gisting der zetmeel- of sulkerhoudende stoffen gebruikt in de gistfabrieken	Vocht	max. 30 %	Ruw eiwit waarvan... % proteïn-equivalent afkomstig van ammoniumzouten Vocht Ruwe as
1.7.12.	Gecondenseerde spoeling van glutaminezuur fabricage, bevattende ammoniumzouten	Produkt verkregen door indampen, na afscheiden van de bacteriën en het geproduceerd glutaminezuur, van de most voortkomend van de fermentatie van melasse met <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Vocht	max. 30 %	Ruw eiwit waarvan... % proteïn-equivalent afkomstig van ammoniumzouten Vocht Ruwe as
1.7.13.	Gecondenseerde spoeling van lysine-fabricage, bevattende ammoniumzouten	Produkt bekomen door indampen, na afscheiding van de bacteriën en het geproduceerd lysine, van de most voortkomend van de fermentatie van melasse met <i>Brevibacterium</i>	Vocht	max. 30 %	Ruw eiwit waarvan... % proteïn-equivalent afkomstig van ammoniumzouten Vocht Ruwe as
1.7.14.	Gedroogde appelpulp Gedroogde perenpulp	Produkt verkregen door drogen van de resten, naargelang van het geval, van appels en van peren, na verwijdering van het ongegist sap	Suikers totaal, uitgedrukt als saccharose Vocht Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 18 % max. 13 % max. 13 % max. 24 % max. 6 %	Suikers totaal, uitgedrukt als saccharose Ruwe celstof
1.7.15.	Gedroogde appeldraai Gedroogde perendraai	Bijproduct der stokerij verkregen door drogen van de resten van de gisting, naargelang van het geval, van appels en van peren, na verwijdering van het gegist sap	Vocht Ruwe celstof Ruwe as	max. 13 % max. 24 % max. 6 %	Ruwe celstof
1.7.16.	Gedroogde citroenspulp	Gedroogd bijproduct verkregen bij de bereiding van sap uit het vruchtvlies van citrusvruchten	Vocht Zaungehalte, uitgedrukt als water-vrij citroenzuur	max. 13 % max. 4,6 %	Ruwe celstof

(1) In peels en HCl oplosbaar eiwit uitgedrukt als percentage van het ruw eiwit.

a	b	c	d
Benaming	Omschrijving	Eisen inzake de samenstelling	Te waarborgen hoofdzakelijke hoedanigheden
1.7.17. Gedroogde ananaspulp	Gedroogd bijproduct verkregen bij de bereiding van sap uit ananasvruchten	Vocht Ruwe as Ruwe celstof	Ruwe celstof
		max. 13 % max. 7 % max. 12 %	
1.7.18. Gedroogde resten van de citroenzuurfabricage	Bijproduct van de citroenzuurfabricage verkregen door afscheiden en drogen van de vaste fractie van de voedingsbodem en de cultuur van <i>Aspergillus niger</i>	Ruw eiwit Oplosbaarheid van het ruw eiwit (1) Vocht	Ruw eiwit Ruwe celstof Ruwe as
		min. 25 % min. 60 % max. 14 %	
1.8. Kunstmatig- en natuurgedroogde landbouwproducten			
1.8.1. Kunstmatig gedroogd gras	Product verkregen door kunstmatig drogen en eventueel door voordrogen van jong voedergras, waarvan de oxydatiebevorderende enzymen door de droging nagenoeg onwerkzaam geworden zijn	Ruw eiwit Caroteen Vocht Ruwe as In HCl onoplosbare as	Ruw eiwit
		min. 15,5 % min. 0,01 % max. 12 % max. 15 % max. 3,4 %	
1.8.2. Hooi	Product verkregen door op natuurlijke wijze drogen van gras of bestaande uit kunstmatig gedroogd gras dat niet voldoet aan de voor dit kunstmatig gedroogd product gestelde eisen	Vocht Ruwe as In HCl onoplosbare as	Ruw eiwit
		max. 12 % max. 15 % max. 6 %	
1.8.3. Kunstmatig gedroogde lucerne	Product verkregen door kunstmatig drogen en eventueel door voordrogen van jonge lucerne, <i>Medicago sativa</i> L. en <i>Medicago veria</i> Martyn, waarvan de oxydatiebevorderende enzymen door de droging nagenoeg onwerkzaam geworden zijn. Het product mag ongeveer 20 % met de lucerne gelijktijdig kunstmatig gedroogd gras of klaver bevatten	Ruw eiwit Caroteen Vocht Ruwe as In HCl onoplosbare as	Ruw eiwit
		min. 17 % min. 0,01 % max. 12 % max. 15 % max. 3,4 %	
1.8.4. Kunstmatig gedroogde klaver	Product verkregen door kunstmatig drogen en eventueel door voordrogen van jonge klaver, <i>Trifolium spp.</i> , waarvan de oxydatiebevorderende enzymen door de droging nagenoeg onwerkzaam geworden zijn. Het product mag ongeveer 20 % met de klaver gelijktijdig kunstmatig gedroogd gras of lucerne bevatten	Ruw eiwit Caroteen Vocht Ruwe as In HCl onoplosbare as	Ruw eiwit
		min. 17 % min. 0,01 % max. 12 % max. 15 % max. 3,4 %	
1.8.5. Lucernehooi Klaverhooi	Product verkregen door op natuurlijke wijze drogen van lucerne, onderscheidenlijk klaver of bestaande uit kunstmatig gedroogde lucerne, onderscheidenlijk klaver, die niet voldoen aan de voor deze kunstmatig gedroogde producten gestelde eisen	Vocht Ruwe as In HCl onoplosbare as	Ruw eiwit
		max. 12 % max. 15 % max. 6 %	
1.8.6. Gehakseld lucernehooi	Product verkregen door bakselen van lucernehooi	Vocht De deeltjes moeten ten minste 6 mm lengte hebben	Ruw eiwit
		max. 12 %	

1.8.7.	Mengsel van kunstmatig gedroogde lucerne en gras (verplichte benaming voor mengsels waarin de lucerne dominant is en het gehalte aan gras 20 % te boven gaat) Mengsel van kunstmatig gedroogd gras/en lucerne (verplichte benaming voor mengsels waarin het gras dominant is en het gehalte aan lucerne 20 % te boven gaat)	Produkt verkregen door een mengsel van te samen gegroeide lucerne en gras, vóór of in het begin van de bloei te maaien en kunstmatig te drogen en eventueel voor te drogen op zulke wijze dat de in de planten aanwezige oxydatiebevorderende enzymen praktisch onwerkzaam zijn geworden	Ruw eiwit Caroteen Vocht Ruwe as In HCl onoplosbare as	min. 15,5 % min. 0,01 % max. 12 % max. 15 % max. 3,4 %	Ruw eiwit
1.8.8.	Gedroogde aardappelen	Produkt verkregen door vooraf gewassen aardappelen, praktisch vrij van spruiten, tot snijdsels te verkleinen en te drogen	Vocht Ruwe as	max. 15 % max. 7 %	Zetmeel Ruwe celstof
1.8.9.	Gedroogde rode wortelen	Produkt verkregen door gereinigde rode wortelen, <i>Daucus carota L. ssp. sativus</i> (Hoffm.) Arcang, tot snijdsels te verkleinen en op zulke wijze kunstmatig te drogen dat de oxydatiebevorderende enzymen onwerkzaam zijn geworden	Caroteen Vocht In HCl onoplosbare as	min. 0,035 % max. 15 % max. 2,5 %	Suikers totaal, uitgedrukt als saccharose
1.8.10.	Gedroogde cichoreiwortelsnijdsels	Produkt verkregen door gereinigde niet geforceerde wortelen van de cichoreiplant, <i>Cichorium intybus L. var. sativum</i> , tot snijdsels te verkleinen en te drogen	Vocht Ruwe celstof In HCl onoplosbare as	max. 15 % max. 9 % max. 2,5 %	Inuline Suikers totaal, uitgedrukt als saccharose
1.8.11.	Kunstmatig gedroogde deegrijpe maïs	Produkt verkregen door kunstmatig drogen van maïsplanten die tijdens het deegrijpe stadium der graankorrels geoogst zijn	Vocht Ruwe celstof Ruwe as	max. 12 % max. 19 % max. 6 %	Ruw eiwit Zetmeel Ruwe celstof
1.8.12.	Kunstmatig gedroogde deegrijpe gerst	Produkt verkregen door kunstmatig drogen van gerstplanten die tijdens het deegrijpe stadium der graankorrels geoogst zijn	Vocht Ruwe celstof	max. 9 % max. 26 %	Ruw eiwit Zetmeel Ruwe celstof
1.8.13.	Gedroogd lucerneeiwitconcentraat	Produkt bekomen door drogen van de vasse stoffen die worden afgecentrifugeerd uit lucernepeersap dat werd onderworpen aan een warmtebehandeling waardoor de eiwitten worden uitgevlokt.	Ruw eiwit Oplosbaarheid van het ruw eiwit (1) Vocht Ruwe celstof	min. 50 % min. 80 % max. 10 % max. 2 %	Ruw eiwit Caroteen
1.8.14.	Kunstmatig gedroogde koppen en bladeren van suikerbieten	Produkt verkregen door kunstmatig drogen van gewassen, al dan niet gehakseld, koppen en bladeren van suikerbieten	Vocht In HCl onoplosbare as	max. 12 % max. 4 %	Ruw eiwit Suikers totaal, uitgedrukt als saccharose Ruwe celstof
1.8.15.	Meel van kunstmatig gedroogde verse peulen en loof van erwten	Produkt verkregen door malen van kunstmatig gedroogde verse peulen en loof van erwten	Vocht Ruwe celstof Ruwe as In HCl onoplosbare as	max. 13 % max. 20 % max. 15 % max. 6 %	Ruw eiwit Ruwe celstof Ruwe as
1.8.16.	Kunstmatig gedroogde koolzaadplanten	Produkt verkregen door kunstmatig drogen van jonge koolzaadplanten	Vocht Ruwe celstof	max. 12 % max. 25 %	Ruw eiwit Ruwe celstof Ruwe as
1.8.17.	Topinamboersnijdsels Topinamboermeel	Produkten respectievelijk verkregen door verkleinen of malen van gereinigde en gedroogde knollen van topinamboer, <i>Helianthus tuberosus L.</i>	Inuline Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 63 % max. 13 % max. 6,5 % max. 4,6 %	Inuline

(1) In pepsine en HCl oplosbaar eiwit uitgedrukt als percentage van het ruw eiwit

a —
Te waarborgen
hoofdzakelijke
hoedanigheden

b —
Omschrijving

c —
Eisen inzake de samenstelling

d —
Benaming

a	b	c	d
Benaming	Omschrijving	Eisen inzake de samenstelling	Te waarborgen hoofdzakelijke hoedanigheden
1.8.18. Batatensnijdels Batatenmeel	Produkten respectievelijk verkregen door verkleinen of malen van gereinigde en gedroogde knollen van bataat, zoete aardappel, Ipomoea batatas (L.) Poir	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as	Zetmeel min. 57,5 % max. 13 % max. 6,5 % max. 4,6 %
1.8.19. Maniokwortelenmeel (tapiocawortelenmeel), maniokwortelensnijdels (tapiocawortelensnijdels), maniokwortelen (tapiocawortelen)	Gedroogde vooraf en indien noodzakelijk gewassen geschilde wortelknollen van de cassave, alsmede produkten verkregen door verkleinen of malen van zodanige wortelknollen	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as In HCl onoplosbare as	Zetmeel min. 75 % max. 13 % max. 5,2 % max. 5,5 % max. 3,3 %
1.8.20. Maniokwortelenmeel (tapiocawortelenmeel), type 55 Maniokwortelensnijdels (tapiocawortelensnijdels), type 55 Maniokwortelen (tapiocawortelen), type 55	Ongeschilde gedroogde maniokwortelen, eventueel gewassen, alsmede produkten verkregen door verkleinen of malen van zodanige wortelknollen	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as In HCl onoplosbare as	Zetmeel min. 63 % max. 13 % max. 9 % max. 6 % max. 4 %
1.9. Andere produkten van plantaardige oorsprong			
1.9.1. Johannesbrood, verkleind	Produkt verkregen door verkleinen van gedroogde, van de zaden ontdane vruchten van de johannesbroodboom, Ceratonia siliqua L.	Suikers totaal, uitgedrukt als saccharose Vocht Ruwe as	Suikers totaal, uitgedrukt als saccharose min. 35 % max. 14 % max. 5 %
1.9.2. Johannesbroodkiemmeel	Produkt dat van Johannesbroodzaden overblijft als er het endosperm en de schillen geheel of nagenoeg geheel zijn aan onttrokken. Het bestaat praktisch geheel uit de zaadlobben en de kiemen van Johannesbroodzaad	Ruw eiwit Vocht Ruwe as	Ruw eiwit Ruwp vet min. 48 % max. 12 % max. 8 %
1.9.3. Johannesbroodkiemvoermeel	Produkt dat van Johannesbroodzaden overblijft als er het endosperm geheel of nagenoeg geheel en de schillen gedeeltelijk zijn aan onttrokken	Ruw eiwit Vocht	Ruw eiwit Ruwp vet min. 26 % max. 12 %
1.9.4. Mangoschroot	Bijprodukt van de winning van olie door extractie uit de van het vruchtvlies ontdane zaden van de mangosboom, Mangifera indica L.	Vocht Ruwe celstof Ruwe as	Zetmeel max. 13 % max. 5 % max. 6 %
1.9.5. Guarzaadkiemmeel, getoast	Produkt bekomen door malen van de kiemen van Cyamopsis psoraloides en dat gedurende tenminste 2 uur met stoom werd verhit bij een temperatuur van tenminste 115° C	Ruw eiwit Vocht Ruwe as	Ruw eiwit Ruwp vet Ruwe celstof min. 44 % max. 12 % max. 7 %
1.9.6. Grondnotenkiembliezen	Produkt verkregen bij het pellen van de ontdopte zaden van de grondnoot en dat in hoofdzaak bestaat uit de bruine zaadhuid en voor het overige uit kiemen en delen van de kiembladen	Ruwp vet Vocht Ruwe celstof Grondnotenendoppen	Ruwp vet Ruwp vet Ruwe celstof min. 10 % max. 11 % max. 16 % max. 1 %

1.9.7. Gemalen brood	Produkt verkregen door drogen en malen van een bij normale temperatuur gebakten deeg van tarwe-produkten al dan niet vermengd met produkten van andere granen. Het deeg mag al dan niet tot rijzing zijn gebracht	Vocht Ruwe celstof Chloriden uitgedrukt als NaCl	max. 14 % max. 8,5 % max. 1,5 %	Zetmeel
1.9.8. Beschuitafval	Produkt verkregen uit afval van de bereiding van biscuits voor mensenvoeding	Vocht	max. 14 %	Zetmeel Suikers totaal, uitgedrukt als saccharose
1.9.9. Ouwelafval	Produkt dat bestaat uit ouwelafval bereid uit bloem van granen	Zetmeel	min. 70 %	Zetmeel
1.9.10. Deegwarenafval	Produkt verkregen uit de afval van bereide deegwaren	Vocht	max. 12 %	Zetmeel
1.9.11. Gemalen gedroogde zeewieren	Produkt verkregen door malen van gedroogde zeewieren	Vocht Chloriden, uitgedrukt als NaCl Jodium der Joodverbindingen, uitgedrukt als Jood	max. 15 % max. 5,5 % max. 0,06 %	Ruwe as Chloriden uitgedrukt als NaCl
1.9.12. Plantaardig vet, plantaardige olie	Produkt dat bestaat uit plantaardige vetten of oliën	Vocht Zuurgetal, uitgedrukt op de stof als zodanig In petroleumether onoplosbare bestanddelen	max. 1 % max. 12 max. 1,5 %	
1.10. Ballaststoffen van plantaardige oorsprong				
1.10.1. Haverdoppen	Afvalprodukt bekomen bij het ontdoppen van haver	Vocht In HCl onoplosbare as	max. 13 % max. 6 %	
1.10.2. Haverkaf	Ongemalen afvalprodukt verkregen bij het dorsen of het reinigen van haver	Vocht In HCl onoplosbare as	max. 15 % max. 5 %	
1.10.3. Tarwekaf	Ongemalen afvalprodukt verkregen bij het dorsen of het reinigen van tarwe	Vocht In HCl onoplosbare as	max. 15 % max. 6 %	
1.10.4. Speldoppen	Ongemalen afvalprodukt verkregen bij het ontdoppen van spelt	Vocht	max. 13 %	
1.10.5. Gerstedoppen	Ongemalen afvalprodukt verkregen bij het ontdoppen van gerst	Vocht	max. 13 %	
1.10.6. Moutdoppen (moutpellen)	Ongemalen afvalprodukt bestaande uit de moutdoppen afgescheiden bij het schonen van moutschuuten	Vocht	max. 12,5 %	
1.10.7. Gemalen stro	Produkt verkregen door malen van stro van de volgende gewassen : tarwe, rogge, spelt, haver en gerst	Vocht	max. 15 %	
1.10.8. Gehakseld stro	Produkt verkregen door hakzelen van stro der volgende graangewassen : tarwe, rogge, spelt, haver en gerst	Vocht De strodeeltjes moeten ten minste 6 mm lengte hebben	max. 15 %	

Te waarborgen
hoofdzakelijke
hoedanigheden

Benaming	Omschrijving	Eisen inzake de samenstelling	Te waarborgen hoofdzakelijke hoedanigheden
1.10.9. Met natriumhydroxide behandelid stro	Product, bekomen door graanstro volgens een passend procedé te behandelen met natriumhydroxide teneinde de verteerbaarheid en daardoor de voedertwaarde van het stro te verhogen	Verteerbaarheid van de organische stof volgens de methode van B. Rexen Vocht Ruwe as Residuele NaOH	min. 40 % max. 15 % max. 12 % max. 2,5 %
1.10.10. Malakolven, gemalen	Afvvalproduct verkregen bij het malen van malakolven	Vocht In HCl onoplosbare as	max. 13 % max. 3,5 %
1.10.11. Vlaszak (lijnkaf, bolzak)	Afvvalproduct dat hoofdzakelijk bestaat uit delen van de zaaddoos van vlas. Het mag andere delen van de vlasplant bevatten benevens plantaardige geogoste botanische onzuiverheden	In HCl onoplosbare as Gehalte aan lemen	max. 3,5 % max. 10 %
1.10.12. Gebroken bietenzaadluwens	Afvallen van de bereiding van éénkiemig zaad van bieten	Vocht	max. 11 %
1.10.13. Druivenpitten	Bijproduct van de druivenverwerking bestaande uit de kernen van druiven Vitis vinifera die praktisch vrij zijn van alle andere bestanddelen	Ruw vet Vocht Ruwe celstof	min. 18 % max. 10 % max. 50 %
1.10.14. Gedroogde druivenpittenschroot	Bijproduct van de winning van olie door extractie uit druivenpitten	Vocht Ruwe celstof	max. 12 % max. 53 %
1.10.15. Tomatenzaadkoek	Bijproduct van de winning van olie uit de zaden van de tomaat, Lycopersicon esculentum Mill.	Vocht Ruwe celstof Ruwe	max. 12 % max. 30 % max. 6 %
1.10.16. Sojapellen	Product verkregen bij het pellen van sojabonen	Vocht	max. 12 %
1.10.17. Zonnebloemzaadschillen	Schillen afkomstig van de zaden van zonnebloem	Vocht	max. 12 %
1.10.18. Erwtenspellen, erwtenpellen	Bijproduct verkregen bij de bereiding van voor mensenvoeding bestemde produkten uit erwten en dat hoofdzakelijk bestaat uit de zaadhuil (schil) van de erwt	Vocht In HCl onoplosbare as	max. 14 % max. 6,5 %
1.10.19. Hazelnootpellen	Bijproduct verkregen bij de behandeling van hazelnooten in de chocoladefabrieken	Vocht	max. 11 %
1.10.20. Amandelpellen	Bijproduct verkregen bij het pellen van gereinigde, ontbolsterde amandelen	Vocht Ruwe celstof	max. 11 % max. 17 %
1.10.21. Gemalen en gedroogde aardappelpellichillen	Product verkregen door schillen van vooraf gewasene aardappelen kunstmatig te drogen en te malen	Vocht In HCl onoplosbare as	max. 13 % max. 3 %
1.10.22. Gedroogd koffiedik	Product, verkregen door drogen van koffiedik afgescheiden bij de bereiding van oplosbare koffie Het moet praktisch vrij zijn van cafeïne	Ruw vet Vocht	min. 20 % max. 11 %

2.1. Melkprodukten					
2.1.1. Volle melkpoeder	Produkt verkregen door het vergaand onttrekken van vocht aan volle melk	Botervet Vocht Ruwe as In HCl onoplosbare as	min. 25 % max. 5 % max. 8,5 % max. 0,5 %	Ruw eiwit Ruw vet Melksuiker	
2.1.2. Poeder van gedeeltelijk afgeroomde melk	Produkt verkregen door drogen van gedeeltelijk afgeroomde melk ofwel door mengen van verschillende poeders van volle, gedeeltelijk afgeroomde of afgeroomde melk	Vocht Ruwe as In HCl onoplosbare as	max. 5 % max. 10 % max. 0,5 %	Ruw eiwit Ruw vet Melksuiker	
2.1.3. Magere melkpoeder (verstuiwingspoeder van ontvette melk, walsenpoeder van ontvette melk, afgeroomde melkpoeder)	Produkt verkregen door het vergaand onttrekken van vocht aan ontvette volle melk door middel van verstuiwing in een warme luchtstroom (verstuiwingspoeder van ontvette melk) of door drogen op walsen (walsenpoeder van ontvette melk)	Ruw eiwit Ruw vet Vocht Ruwe as In HCl onoplosbare as	min. 33,5 % max. 1,6 % max. 5 % max. 9 % max. 0,5 %	Ruw eiwit Melksuiker	
2.1.4. Karnemelkpoeder	Produkt verkregen door het vergaand onttrekken van vocht aan karnemelk door middel van verstuiwing in een warme luchtstroom (verstuiwingspoeder van karnemelk) of door drogen op walsen (walsenpoeder van karnemelk)	Ruw eiwit Vocht Ruwe as In HCl onoplosbare as	min. 32 % max. 6 % max. 10,5 % max. 0,5 %	Ruw eiwit Ruw vet Melksuiker	
2.1.5. Weipoeder, weibrokken	Produkten verkregen door het onttrekken van vocht aan wei	Melksuiker Vocht Chloriden, uitgedrukt als NaCl In HCl onoplosbare as	min. 60 % max. 8 % max. 4,9 % max. 0,5 %	Ruw eiwit Melksuiker	
2.1.6. Melksuikerarm weipoeder	Produkt verkregen door het onttrekken van vocht aan wei waaraan een deel van de suiker onttrokken is	Ruw eiwit Melksuiker Vocht Ruwe as Chloriden, uitgedrukt als NaCl In HCl onoplosbare as	min. 19,5 % min. 32,5 % max. 8 % max. 31,5 % max. 6,5 % max. 0,5 %	Ruw eiwit Melksuiker Ruwe as	
2.1.7. Gedroogd melkeiwit, gedroogde melkalbumine	Produkten verkregen door drogen van uit wei of melk langs chemische of fysische weg afgescheiden eiwitverbinding	Ruw eiwit Vocht In HCl onoplosbare as	min. 76 % max. 8 % max. 0,5 %	Ruw eiwit	
2.1.8. Caseïnepoeder	Produkt verkregen, door drogen van uit magere melk, door zuren of teb neergeslagen kaasstof	Ruw eiwit Ruw vet Vocht In HCl onoplosbare as	min. 85 % max. 2,3 % max. 12 % max. 0,5 %	Ruw eiwit	
2.1.9. Gedroogde weïendstroop	Bijprodukt verkregen door drogen van de eindstroop van wei, waaruit een deel van het eiwit en een vrij groot deel van de melksuiker afgescheiden is	Ruw eiwit Vocht Ruwe as Chloriden, uitgedrukt als NaCl In HCl onoplosbare as	min. 18 % max. 8 % max. 32 % max. 9 % max. 0,5 %	Ruw eiwit Melksuiker Ruwe as	
2.1.10. Gistweipoeder	Produkt verkregen door drogen van zure wei waarvan het melkzuurgehalte verlaagd werd door ontwikkeling van Saccharomyces cerevisiae	Ruw eiwit Melksuiker Vocht Ruwe as Chloriden, uitgedrukt als NaCl Zuurgehalte uitgedrukt als melksuur In HCl onoplosbare as	min. 15 % min. 56 % max. 5 % max. 12 % max. 3 % max. 2 % max. 0,5 %	Ruw eiwit Melksuiker	

Te waarborgen
hoofdzakelijke
hoedanigheden

Eisen inzake de samenstelling

Omschrijving

Benaming

Benaming	Omschrijving	Eisen inzake de samenstelling	Te waarborgen hoofdzakelijke hoedanigheden
2.2. Produkten verkregen bij de verwerking van dieren			
2.2.1. Bloedmeel	Produkt verkregen door drogen van bloed van geslachte dieren, met inbegrip van gevogelte. Het moet nagenoeg vrij zijn van vreemde bestanddelen	Ruw eiwit Oplosbaarheid van het ruw eiwit (1) Vocht Ruwe as min. 89 % min. 90 % max. 10 % max. 5,5 %	Ruw eiwit
2.2.2. Vleesbeendermeel	Produkt verkregen door drogen en malen van beenderrijke vleesdelen van warmbloedige landdieren. Het moet nagenoeg vrij zijn van haren, borstels, veren, hoorn, hoeven, huid en bloed alsmede van maag- en darminhoud	Ruw eiwit Oplosbaarheid van het ruw eiwit (1) Ruw vet Fosfor totaal Vocht Chloriden, uitgedrukt als NaCl min. 40 % min. 87 % max. 13,5 % max. 9 % max. 10 % max. 2,2 %	Ruw eiwit Ruw vet
2.2.3. Beendermeel	Produkt verkregen door drogen en malen van versgaand ontvette beenderen van warmbloedige landdieren. Het moet nagenoeg vrij zijn van haren, borstels, veren, hoorn, hoeven, huid en bloed alsmede van maag- en darminhoud. Bovendien moet het splintervrij zijn en mag geen beenderdelen met scherpe kanten bevatten	Ruw eiwit Ruw vet Fosfor totaal Vocht min. 26,5 % max. 5,5 % min. 9 % max. 10 %	Ruw eiwit Fosfor totaal
2.2.4. Diermeel Produkten die meer dan 11 pct. vet bevatten moeten als vetrijk aangeduid worden	Produkt verkregen door drogen en malen van lichamen en lichaamsdelen van warmbloedige landdieren, eventueel ontvet door middel van een geschikt extractieproces. Het moet nagenoeg vrij zijn van haren, borstels, veren, hoeven, huid, hoorn alsmede van maag- en darminhoud	Ruw eiwit Oplosbaarheid van het ruw eiwit (1) Fosfor totaal Vocht Chloriden, uitgedrukt als NaCl In HCl onoplosbare as min. 55 % min. 87 % max. 5,5 % max. 10 % max. 2,2 % max. 2,2 %	Ruw eiwit Ruw vet
2.2.5. Gemalen gedroogde lever van zoogdieren	Produkt verkregen door drogen en malen van onuitgetrokken levers van geslachte zoogdieren	Ruw eiwit Oplosbaarheid van het ruw eiwit (1) Vocht Ruwe as Chloriden, uitgedrukt als NaCl In HCl onoplosbare as min. 68 % min. 60 % max. 12 % max. 7,5 % max. 2,2 % max. 0,5 %	Ruw eiwit Ruwe as
2.2.6. Vetkanenkoek	Produkt verkregen bij de winning van talg of vet uit dierlijke produkten	Ruw eiwit Vocht Chloriden, uitgedrukt als NaCl In HCl onoplosbare as min. 53,5 % max. 10 % max. 2,2 % max. 0,5 %	Ruw eiwit Ruw vet
2.2.7. Gemalen ontvette vleeskanen	Produkt verkregen door malen van door middel van een oplosmiddel ontvette vleeskanen	Ruw eiwit Vocht Ruwe as Chloriden, uitgedrukt als NaCl In HCl onoplosbare as max. 5 % max. 10 % max. 10 % max. 2,5 % max. 0,5 %	Ruw eiwit
2.2.8. Gedroogd dierlijk eiwithydrolysaat	Produkt verkregen door hydrolyse, drogen en malen van het onderhuidse weefsel afkomstig van het afschrapen van onbewerkte huiden van landzoogdieren. Het moet volledig oplosbaar zijn in water	Ruw eiwit Oplosbaarheid van het ruw eiwit (1) Ruw vet Vocht min. 85 % min. 95 % max. 1 % max. 5 %	Ruw eiwit Ruwe as

2.2.9. Gedroogde pluimveeslachteafvalen. Produkten die meer dan 12 pct. vet bevatten, moeten als vetrijk aangeduid worden	Produkt verkregen door drogen en malen van afvalen van geslacht pluimvee. Het moet nagenoeg vrij zijn van veren	Ruw eiwit Oplosbaarheid van het ruw eiwit (1) Vocht Chloriden, uitgedrukt als NaCl In HCl onoplosbare as	min. min. max. max. max.	55 % 80 % 10 % 2,2 % 3,3 %	Ruw eiwit Ruw vet
2.2.10. Gehydrolyseerd verenmeel	Produkt verkregen door hydrolyse, drogen en malen van veren	Ruw eiwit Oplosbaarheid van het ruw eiwit (1) Vocht In HCl onoplosbare as	min. min. max. max.	87 % 75 % 11 % 3,4 %	Ruw eiwit
2.2.11. Meel van pluimveeslachteafval en gehydrolyseerde veren	Gemalen gedroogd produkt bereid uit pluimveeslachteafval en gehydrolyseerde veren	Ruw eiwit Oplosbaarheid van het ruw eiwit (1) Vocht In HCl onoplosbare as	min. min. max. max.	65 % 78 % 10 % 3,4 %	Ruw eiwit Ruw vet
2.2.12. Dierlijk vet	Produkt dat bestaat uit vet van warmbloedige landdieren of delen daarvan	Vocht In petroleumether onoplosbare bestanddelen Zuurgetal, uitgedrukt op de stof als zodanig	max. max. max.	1 % 1,5 % 30	Zuurgetal
2.2.13. Gedeeltelijk gehydrolyseerd dierlijk en plantaardig vet	Produkt dat verkregen wordt door het mengen van talgvet met verzadigde en onverzadigde vetzuren verkregen bij het raffineren van voedingsoliën en -vetten	Vrije vetzuren	min.	40 %	Ruw vet Vrije vetzuren
2.2.14. Walvisveesmeel	Produkt verkregen door drogen en malen van eventueel ontvette spierweefsels van zeezoogdieren behorende tot de orde der walvisachtigen (Cetacea)	Ruw eiwit Oplosbaarheid van het ruw eiwit (1) Ruw vet Vocht Ruwe as Chloriden, uitgedrukt als NaCl	min. min. max. max. max.	68 % 90 % 15 % 12 % 7,5 % 2,2 %	Ruw eiwit Ruw vet
2.2.15. Walvisdiermeel	Produkt bestaande uit walvisveesmeel, dat nog walvisbeenderen bevat	Ruw eiwit Oplosbaarheid van het ruw eiwit (1) Ruw vet Vocht Ruwe as Chloriden, uitgedrukt als NaCl	min. min. max. max.	45 % 70 % 15 % 12 % 45 % 2,2 %	Ruw eiwit Ruw vet
2.2.16. Meel van gecondenseerde oplosbare walvisextracten	Produkt verkregen door condenseren, drogen en malen van de waterige extracten opgevangen bij de winning van walvisolie	Ruw eiwit Oplosbaarheid van het ruw eiwit (1) Ruw vet Vocht	min. min. max. max.	80 % 90 % 3 % 6 %	Ruw eiwit
2.2.17. Gedroogde vis	Produkt verkregen door drogen van vis. De aanwezigheid van een geringe hoeveelheid van andere zeedieren of delen van zeedieren, met de vis gevangen, is toegelaten	Ruw eiwit Oplosbaarheid van het ruw eiwit (1) Ruw vet Vocht Chloriden, uitgedrukt als NaCl Calciumcarbonaat In HCl onoplosbare as	min. min. max. max. max. max.	55 % 90 % 15 % 10 % 6 % 2,8 % 3 %	Ruw eiwit Ruw vet

(1) In pepsine en HCl oplosbaar eiwit uitgedrukt als percentage van het ruw eiwit

a Benaming	b Omschrijving	c Eisen inzake de samenstelling	d Te waarborgen hoofdzakelijke hoedanigheden
2.2.18. Vismeel Producten, die minder dan 2 pct. chloride, uitgedrukt als NaCl bevatten mogen als zoutarm aangeduid worden	Produkt verkregen door drogen en malen van vissen of delen van vissen waaraan het perssap mag zijn toegevoegd	Ruw eiwit Oplosbaarheid van het ruw eiwit (1) Vocht Chloriden, uitgedrukt als NaCl Calciumcarbonaat In HCl onoplosbare as	Ruw eiwit Ruw vet
2.2.19. Haringmeel	Produkt verkregen door drogen en malen van vissen van de familie van de haringachtigen (Clupeidae) of van delen daarvan, nadat een gedeelte van het vet onttrokken is	Ruw eiwit Oplosbaarheid van het ruw eiwit (1) Ruw vet Vocht Chloriden, uitgedrukt als NaCl Calciumcarbonaat	Ruw eiwit Ruw vet
2.2.20. Vislevermeel Vislevermeel dat uitsluitend of bijna uitsluitend uit levers van een bepaalde vissoort is bereid, mag met de naam van de vissoort aangeduid worden	Produkt verkregen door drogen en malen van verse, gedeeltelijk ontvette levers van vissen	Ruw eiwit Oplosbaarheid van het ruw eiwit (1) Vocht Chloriden, uitgedrukt als NaCl	Ruw eiwit Ruw vet
1.2.21. Levertraan (Kabeljauw)	De uit levers van vissen van de familie van de kabeljauwachtigen (Gadidae) gewonnen vette olie	Vitamine A (2) Vocht In petroleumether onoplosbare bestanddelen (2) Verzepingsgetal Joodaditiegetal Zuurgetal	Vitamine A in internationale eenheden per gram
2.2.22. Visleverolie	Olie bereid uit levers van vissen die niet tot de familie van de Gadidae behoren	Vitamine A (2) Vocht In petroleumether onoplosbare bestanddelen (2) Zuurgetal	Vitamine A in internationale eenheden per gram
2.2.23. Visolie	Olie bereid uit vis of delen van vis	Zuurgetal Verzepingsgetal Joodaditiegetal Onzuiverheden (2) De olie moet bij temperaturen boven 15 °C vloeibaar blijven	Ruw eiwit Ruw vet
2.2.24. Meel van gecondenseerde oplosbare visextracten	Produkt verkregen door condenseren, drogen en malen van de waterige extracten opgevangen bij de winning van visolie	Ruw eiwit Oplosbaarheid van het ruw eiwit (1) Vocht	Ruw eiwit Ruw vet
2.2.25. Visgratemeel	Produkt verkregen door drogen en malen van het bijproduct van de fabricage van gecondenseerde oplosbare visextracten en dat grotendeels bestaat uit visgraten	Ruw eiwit Oplosbaarheid van het ruw eiwit (1) Vocht	Ruw eiwit Ruw as Fosfor totaal Calcium

(1) In pepsine en HCl oplosbaar eiwit uitgedrukt als percentage van het ruw eiwit
(2) Gehalte uitgedrukt op de stof als zodanig

2.2.26. Gedroogde garnalen	<p>Produkt verkregen door drogen van gekookte of gestoomde garnalen, Crangon L. De aanwezigheid van een geringe hoeveelheid andere zeedieren, met de garnalen gevangen, is toegelaten</p>	<p>Ruw eiwit Vocht Ruwe-as Chloriden, uitgedrukt als NaCl In HCl onoplosbare as</p>	<p>min. 52 % max. 13 % max. 32 % max. 3 % max. 5 %</p>	<p>Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as</p>
2.2.27. Gedroogde garnalenafval (gedroogde garnalendoppen)	<p>Produkt verkregen door drogen van de afval bekomen bij het pellen van garnalen. Het bestaat uit de koppen, de skeletten, de poten en de staarten en eventueel kleine garnalen</p>	<p>Ruw eiwit Vocht Chloriden, uitgedrukt als NaCl In HCl onoplosbare as</p>	<p>min. 40 % max. 13 % max. 4 % max. 5 %</p>	<p>Ruw eiwit Ruw vet Ruwe as</p>
3. Stikstofverbindingen van industriële bereiding				
3.1. Proteïnevrije stikstofverbindingen				
3.1.1. Fijn voederureum, gepareerd voederureum	<p>Produkt dat geheel of nagenoeg geheel bestaat uit ureum (CH₂N₂O) en, naargelang van het geval, voor fijn voederureum, eventueel een toegelaten dispersie of anti-agglutineermiddel of voor gepareerd voederureum een toegelaten omhullingsmiddel. Het is uitsluitend bestemd voor de fabricage van samengesteld voeder voor herkauwers</p>	<p>Voor fijn voederureum, minimum 75 % doorgang door een zeef van 0,6 mm. Voor gepareerd voederureum, minimum 90 % korrels, groter dan 0,15 mm en kleiner dan 1,5 mm; 100 % korrels kleiner dan 2 mm In HCl onoplosbare as : het maximumgehalte mag hoger zijn dan 2 % in welbepaalde gerechtvaardigde gevallen en mits toelating van de Minister van Landbouw</p>	<p>Ureumstikstof</p>	
3.1.2. Voederbiuret	<p>Produkt dat als hoofdzakelijk bestanddeel carbamylureum (C₂H₅N₂O₂) bevat, alsmede eventueel ureum, triureet, cyanuurzuur en een toegelaten dispersie of anti-agglutineermiddel en dat uitsluitend bestemd is voor de fabricage van samengesteld voeder voor herkauwers</p>	<p>Biuret Ureum</p>	<p>min. 60 % max. 15 %</p>	<p>Biuretstikstof Ureumstikstof</p>
3.1.3. Ureumfosfaat	<p>Produkt dat geheel of nagenoeg geheel bestaat uit ureumfosfaat, CO(NH₂)₂·H₂PO₄, en eventueel een toegelaten dispersie of anti-agglutineermiddel en dat uitsluitend bestemd is voor de fabricage van samengesteld voeder voor herkauwers</p>	<p>In HCl onoplosbare as : het maximumgehalte mag hoger zijn dan 2 % in welbepaalde gerechtvaardigde gevallen en mits toelating van de Minister van Landbouw</p>	<p>Fosfor totaal Stikstof van ureumfosfaat</p>	
3.1.4. Isobutyldeendureum	<p>Produkt dat geheel of nagenoeg geheel bestaat uit isobutyldeendureum, (CH₃)₂CH—CH=CH—(NHCONH₂)₂, en eventueel een toegelaten dispersie of anti-agglutineermiddel en dat uitsluitend bestemd is voor de fabricage van samengesteld voeder voor herkauwers</p>	<p>In HCl onoplosbare as : het maximumgehalte mag hoger zijn dan 2 % in welbepaalde gerechtvaardigde gevallen en mits toelating van de Minister van Landbouw</p>	<p>Stikstof van isobutyldeendureum</p>	
3.2. Synthetische aminozuren en analogen				
3.2.1. DL-methionine	<p>Technisch zuiver DL-2-amino-4-(methylthio) boterzuur</p> $\text{CH}_3-\text{S}-\text{CH}_2-\text{OH}_2-\text{CH}-\text{COOH}$ <p style="text-align: center;"> NH₂</p>	<p>Zuiverheid</p>	<p>min. 98 %</p>	

a	b	c	d
Benaming	Omschrijving	Eisen inzake de samenstelling	Te waarborgen hoofdzakelijke hoedanigheden
3.2.2. DL-methionine hydroxyanaloo	Ongezuiverd calciumzout van DL-2-hydroxy-4-(methylthio) boterzuur. (CH ₃ -S-CH ₂ -CH ₂ -CH-COO) ₂ Ca OH		DL-2-hydroxy-4-(methylthio) boterzuur, uitgedrukt als zuur
3.2.3. L-lysine	Technisch zuiver L(+)-2,6-diaminocapronzuur, CH ₂ -CH ₂ -CH ₂ -CH ₂ -CH-COOH NH ₂ NH ₂		L(+)-2,6-diaminocapronzuur, uitgedrukt als zuur
3.2.4. L-lysine, monochloorhydraat	Technisch zuiver monochloorhydraat van L(+)-2,6-diaminocapronzuur. CH ₂ -CH ₂ -CH ₂ -CH ₂ -CH-COOH.HCl NH ₂ NH ₂		L(+)-2,6-diaminocapronzuur, uitgedrukt als zuur
4. Minerale stoffen			
4.1. Dicalciumfosfaat	Technisch zuiver calciumwaterstoffosfaat	Fosfor totaal Chloriden, uitgedrukt als NaCl	Fosfor totaal Calcium
4.2. Natuurlijk voederfosfaat, gedefluoreerd	Produkt verkregen door malen van in de natuur voorkomende fosfaten, ook gezuiverd, en min of meer gedefluoreerd	Fosfor totaal	Fosfor totaal Calcium
4.3. Tricalciumfosfaat	Technisch zuiver calciumbisfosfaat	Fosfor totaal Chloriden, uitgedrukt als NaCl	Fosfor totaal Calcium
4.4. Ontlijmd beendermeel	Ontvette, ontlijnde, gesteriliseerde, gemalen beenderen	Fosfor totaal Vocht Doorgang door een zeef van 1 mm	Fosfor totaal Calcium
4.5. Mononatriumfosfaat	Technisch zuiver natriumdwaterstoffosfaat, NaH ₂ PO ₄ ·2H ₂ O	Fosfor totaal	Fosfor totaal
4.6. Dinatriumfosfaat	Technisch zuiver dinatriumwaterstoffosfaat, Na ₂ HPO ₄ ·12H ₂ O	Fosfor totaal Calcium Chloriden, uitgedrukt als NaCl	Fosfor totaal Calcium
4.7. Monocalciumfosfaat	Produkt dat hoofdzakelijk bestaat uit technisch zuiver calcium-bis (diwaterstoffosfaat)	Fosfor totaal Chloriden, uitgedrukt als NaCl	Fosfor totaal Calcium
4.8. Mono-di-calciumfosfaat	Technisch zuiver mono-dicalciumfosfaat	Fosfor totaal	Fosfor totaal
4.9. Natrium-calcium-magnesiumfosfaat	Technisch zuiver natrium-calcium-magnesiumfosfaat	Fosfor totaal Calcium Chloriden, uitgedrukt als NaCl	Fosfor totaal Calcium Magnesium Natrium
4.10. Voedermonoammoniumfosfaat	Technisch zuiver ammoniumdiwaterstoffosfaat (NH ₄) ₂ H ₂ PO ₄	Fosfor totaal	Fosfor totaal Ammoniumstikstof
4.11. Voederdiammoniumfosfaat	Technisch zuiver diammoniumwaterstoffosfaat (NH ₄) ₂ HPO ₄	Fosfor totaal	Fosfor totaal Ammoniumstikstof

4.12. Fosforzuur	Technisch zuiver fosforzuur	Zuiverheid	min. 95 %
4.13. Koolzure voederkalk (calciumcarbonaat). De aard (kolom b) moet bij de benaming aangegeven worden	Geprecipiteerd calciumcarbonaat, gemalen kalksteen, geslibd krijt, gekorrelid krijt, gemalen scheipen van mosselen of oesters	Calcium In HCl onoplosbare as	min. 36 % max. 5 %
4.14. Koolzure magnesiavoederkalk (Calcium-magnesium-carbonaat)	Natuurlijk mengsel van calciumcarbonaat en magnesiumcarbonaat	Calcium Magnesium Doorgang door een zeef van 0,25 mm In HCl onoplosbare as	min. 19 % min. 11 % min. 99,5 % max. 2 %
4.15. Koolzure algenkalk	In de natuur voorkomend, uit kalkalgen ontstaan product, gemalen of gekorrelid	Calcium In HCl onoplosbare as	min. 33 % max. 5 %
4.16. Fosfaathoudend krijt	Natuurlijk produkt dat bestaat uit krijt en tricalciumfosfaat	Calcium Fosfor totaal	min. 28 % min. 3 %
4.17. Calciumgluconaat	Technisch zuiver calciumgluconaat, Ca (C ₆ H ₁₁ O ₇) ₂	Zuiverheid	min. 97 %
4.18. Calciumlactaat	Technisch zuiver calciumlactaat, Ca(CH ₃ CH(OH)COO) ₂ ·5H ₂ O	Zuiverheid	min. 97 %
4.19. Calciumchloride	Technisch zuiver calciumchloride, Ca Cl ₂ ·6H ₂ O en Ca Cl ₂ ·2H ₂ O	Zuiverheid	min. 97 %
4.20. Magnesiumoxyde	Technisch zuiver magnesiumoxyde, MgO	Magnesium	min. 50 %
4.21. Magnesiumcarbonaat	Technisch zuiver magnesiumcarbonaat, MgCO ₃	Zuiverheid Doorgang door een zeef van 0,6 mm	min. 95 % min. 99,5 %
4.22. Magnesiumchloride	Technisch zuiver magnesiumchloride, MgCl ₂ ·6H ₂ O	Zuiverheid	min. 97 %
4.23. Magnesiumsulfaat (Engels zout, bit- verzout)	Technisch zuiver magnesiumsulfaat, MgSO ₄ ·7H ₂ O	Magnesium	min. 9 %
4.24. Kieeeriet	In de natuur voorkomend magnesiumsulfaat, MgSO ₄ ·H ₂ O	Magnesium	min. 15 %
4.25. Keukenzout, natriumchloride	Technisch zuiver natriumchloride, NaCl	Natriumchloride	min. 95 %
4.26. Gefodeerd keukenzout	Produkt dat geheel of nagenoeg geheel bestaat uit natriumchloride, dat een bepaald gehalte kalium- of natriumiodide bevat	Natriumchloride Jodium	min. 95 % min. 0,0038 % max. 0,0076 %
4.27. Natriumsulfaat	Technisch zuiver natriumsulfaat, Na ₂ SO ₄ ·10H ₂ O	Zuiverheid	min. 95 %
4.28. Zwavelzuur	Technisch zuiver zwavelzuur	Zuiverheid	min. 95 %
4.29. Natriumbicarbonaat	Technisch zuiver natriumwaterstofcarbonaat, NaHCO ₃	Zuiverheid	min. 95 %
4.30. Natriumtriat	Technisch zuiver natriumtriatNa ₃ C ₆ H ₅ O ₇ ·2H ₂ O	Zuiverheid	min. 97 %
4.31. Kaliumcarbonaat	Technisch zuiver kaliumcarbonaat K ₂ CO ₃	Zuiverheid	min. 95 %
4.32. Kieselgrit	Produkt dat bestaat uit gekalibreerde kiezelachtige korrels	Zuiverheid In HCl onoplosbare as Zeezeef op de zeef van 1 mm	min. 95 % Het kaliber der korrels uitgedrukt in % tussen twee zeven min. 99 %
4.33. Zwavelbloem	Technisch zuiver zwavelbloem	Zuiverheid	min. 97 %

Ons bekend om te worden gevoegd bij Ons besluit van 13 november 1961.

Van Koningswege :
De Minister van Landbouw,
A. LAVENS

Annexe II

Dispositions particulières

1. Produits et sous-produits d'origine végétale

a	b	c	d
Dénomination	Description	Exigences de composition	Qualités substantielles à garantir
1.1. Grains, graines et fruits			
1.1.1. Avoine	Fruits de l'avoine <i>Avena sativa</i> L. et d'autres espèces cultivées d'avoine.	Humidité	max. 16 %
1.1.2. Avoine moulue	Produit obtenu par la mouture de l'avoine	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 35 % max. 15 % max. 15 % max. 5 %
1.1.3. Avoine aplatie	Produit obtenu par l'aplatissage de l'avoine	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 35 % max. 15 % max. 15 % max. 5 %
1.1.4. Sarrasin	Fruits des espèces cultivées de sarrasin <i>Fagopyrum esculentum</i> Moench et <i>Fagopyrum tataricum</i> (L.) Gaertn.	Humidité	max. 15 %
1.1.5. Sarrasin moulu	Produit obtenu par la mouture de sarrasin	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 50 % max. 14 % max. 17 % max. 5 %
1.1.6. Orge (escourgeon)	Grains des variétés cultivées de l'orge <i>Hordeum vulgare</i> L.	Humidité	max. 16 %
1.1.7. Orge moulue (escourgeon moulu)	Produit obtenu par la mouture de l'orge	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 52 % max. 15 % max. 8 % max. 3,5 %
1.1.8. Orge aplatie	Produit obtenu par l'aplatissage de l'orge	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 52 % max. 15 % max. 8 % max. 3,5 %
1.1.9. Orgettes	Produit obtenu lors du tamisage (triage) de l'orge constitué par des petites orges	Humidité	max. 16 %
1.1.10. Riz paddy	Grains des variétés cultivées du riz <i>Oryza sativa</i> L. entourés de leurs balles	Humidité	max. 15 %

1.1.11. Millet	Grains des variétés cultivées du millet <i>Panicum miliaceum</i> L.	Humidité	max	14,5 %	
1.1.12. Millet moulu	Produit obtenu par la mouture du millet	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. max. max. max.	55 % 14 % 13 % 6 %	
1.1.13. Millet de rizerie	Millet sauvage obtenu lors du triage de riz en rizerie	Humidité	max.	16 %	
1.1.14. Millet de rizerie moulu	Produit obtenu par la mouture de millet de rizerie	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. max. max. max.	45 % 15 % 16 % 10 %	
1.1.15. Graines d'alpiste	Graines de variétés cultivées de graines d'alpiste <i>Phalaris canariensis</i> L.	Humidité	max.	16 %	
1.1.16. Graines d'alpiste moulues	Produit obtenu par la mouture de graines d'alpiste	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. max. max. max.	45 % 15 % 11 % 8 %	
1.1.17. Seigle	Graines des variétés cultivées de seigle <i>Secale cereale</i> L.	Humidité	max.	16 %	
1.1.18. Seigle moulu	Produit obtenu par la mouture de seigle	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. max. max. max.	52 % 15 % 4,5 % 3,5 %	
1.1.19. Sorgho, (Durrha, Dari, Kaffircorn, Kaoiliang, Milocorn, etc.)	Graines des variétés cultivées de sorgho <i>Sorghum bicolor</i> L. Moench, <i>Sorghum caffrorum</i> (Retz) P. Beauv. et <i>Sorghum durra</i> (Forsk.) Stapf.	Humidité	max.	15 %	
1.1.20. Sorgho moulu	Produit obtenu par la mouture de sorgho	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. max. max. max.	68 % 14 % 2,5 % 5 %	
1.1.21. Blé (froment) Blé dénaturé (froment dénaturé)	Grains des variétés cultivées de blé tendre <i>Triticum aestivum</i> L., de blé dur, <i>Triticum durum</i> Desf. et d'autres espèces cultivées de blé nu. Ils peuvent être dénaturés au moyen de produits admis à cet effet; dans ce cas la dénomination « Blé dénaturé » doit être utilisée	Humidité	max.	16 %	
1.1.22. Blé moulu (froment moulu) Blé dénaturé moulu (froment dénaturé moulu)	Produit obtenu selon le cas par la mouture du blé ou du blé dénaturé	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. max. max. max.	60 % 15 % 4,5 % 3,5 %	
1.1.23. Epeautre	Fruits entourés de leurs balles de l'épeautre des variétés <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank et <i>Triticum monococcum</i> L., chez lesquelles le grain n'est pas libéré au battage	Humidité	max.	16 %	
1.1.24. Epeautre moulu	Produit obtenu par la mouture d'épeautre	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. max. max. max.	35 % 15 % 17 % 8 %	

Qualités substantielles
à garantir

Exigences de composition

a	b	c	d
Dénomination	Description		Qualités substantielles à garantir
1.1.25. Epeautre non décortiqué aplati	Produit obtenu par l'aplatissage d'épeautre non décor-tiqué	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 35 % max. 15 % max. 17,5 % max. 8 %
1.1.26. Epeautre décortiqué	Fruits de l'épeautre débarrassés de leurs balles	Humidité	max. 16 %
1.1.27. Epeautre décortiqué moulu	Produit obtenu par la mouture d'épeautre décor-tiqué	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes Balles d'épeautre	min. 60 % max. 15 % max. 4,5 % max. 3,5 % max. 0,2 %
1.1.28. Epeautre décortiqué aplati	Produit obtenu par l'aplatissage d'épeautre décor-tiqué	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes Balles d'épeautre	min. 60 % max. 15 % max. 4,5 % max. 3,5 % max. 0,2 %
1.1.29. Maïs	Grains des variétés cultivées de maïs Zea Mays L.	Humidité	max. 15 %
1.1.30. Maïs moulu	Produit obtenu par la mouture du maïs	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 65 % max. 14 % max. 4,5 % max. 3 %
1.1.31. Maïs aplati	Produit obtenu par l'aplatissage de maïs	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 65 % max. 14 % max. 4,5 % max. 3 %
1.1.32. Pois chiche	Semences de variétés de l'espèce Cicer arisétinum L.	Humidité	max. 16 %
1.1.33. Pois chiche moulus	Produit obtenu par la mouture de pois chiche	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 42 % max. 16 % max. 14,5 % max. 5 %
1.1.34. Lentilles	Semences des variétés cultivées de l'espèce Lens culinaris Medik.	Humidité	max. 16 %
1.1.35. Lentilles de triage	Sous-produit obtenu lors du triage de lentilles des-tinées à la consommation humaine	Humidité	max. 16 %
1.1.36. Lentilles moulues Lentilles de triage moulues	Produit obtenu par la mouture de lentilles ou de len-tilles de triage	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 43 % max. 16 % max. 8 % max. 5 %
1.1.37. Lupins doux	Semences des variétés cultivées pauvres en matières amères de lupin blanc Lupinus albus L., de lupin bleu Lupinus angustifolius L., de lupin jaune Lupi-nus luteus L. ou de lupin sicilien Lupinus termis Forsk.	Humidité Alcaloïdes totaux	max. 16 % max. 0,35 %

Protéine brute
Amidon
Cellulose brute
Cendres brutesProtéine brute
Amidon
Cellulose brute
Cendres brutes

Code	Nom	Description	Humidité	Protéine brute	Cellulose brute	Cendres brutes
1.1.38.	Lupins doux moulus	Produit obtenu par la mouture de lupins pauvres en matières amères	Humidité	max. 16 %	max. 18 %	max. 7,5 %
1.1.39.	Pois	Grains des variétés cultivées de pois <i>Pisum sativum</i> L.	Humidité	max. 16 %		
1.1.40.	Pois de triage	Sous-produit obtenu lors du triage de pois pour la consommation humaine ou pour les semences	Humidité	max. 16 %		
1.1.41.	Pois moulus	Produit obtenu par la mouture de pois ou de pois de triage	Amidon	min. 40 %	max. 16 %	max. 9 %
1.1.42.	Haricots	Graines des variétés cultivées des haricots <i>Phaseolus vulgaris</i> L. et <i>Phaseolus coccineus</i> L.	Humidité	max. 16 %		
1.1.43.	Haricots de triage.	Sous-produit obtenu lors du triage de haricots destinés à la consommation humaine ou pour semences	Humidité	max. 16 %		
1.1.44.	Haricots moulus chauffés	Produit obtenu par la mouture de haricots ou haricots de triage, chauffés de telle manière que la substance toxique « Phasine » soit devenue inactive et que la digestibilité de la protéine brute totale ne soit pas influencée d'une façon appréciable	Amidon	min. 40 %	max. 13 %	max. 7 %
1.1.45.	Féveroles	Semences des variétés cultivées de l'espèce <i>Vicia faba</i> L.	Humidité	max. 16 %		
1.1.46.	Féveroles de triage	Sous-produit obtenu lors du triage de féveroles ou de fèves des marais pour semencés ou pour toute autre destination	Humidité	max. 16 %		
1.1.47.	Féveroles moulus	Produit obtenu par la mouture de féveroles, de féveroles de triage, de fèves des marais ou de fèves des marais de triage	Amidon	min. 37 %	max. 16 %	max. 12 %
1.1.48.	Vesces	Semences des variétés cultivées de vesces fourragères <i>Vicia sativa</i> L., var. <i>sativa</i> , vesces velues ou vesces de Russie <i>Vicia villosa</i> Roth var. <i>culta</i> Ascherson-Grachner, vesces de Hongrie <i>Vicia panonica</i> , Crantz, ou de vesces françaises <i>Vicia narbonensis</i> L. var. <i>narbonensis</i>	Humidité	max. 16 %		
1.1.49.	Vesces de triage	Sous-produit obtenu lors du triage des vesces	Humidité	max. 16 %		
1.1.50.	Vesces moulus	Produit obtenu par la mouture de vesces ou de vesces de triage	Amidon	min. 42 %	max. 16 %	max. 9 %
1.1.51.	Graines de trèfle et (ou) de luzerne	Semences de diverses espèces cultivées de trèfle et (ou) de luzerne	Humidité	max. 15 %		
1.1.52.	Graines de trèfles et (ou) de luzerne moulus	Produit obtenu par la mouture de semences de trèfles et (ou) de luzerne	Humidité	max. 14 %	max. 13 %	max. 6 %

Qualités substantielles à garantir

Exigences de composition

a	b	c	d
Dénomination	Description	Exigences de composition	Qualités substantielles à garantir
1.1.53. Noix d'arachides décortiquées	Graines décortiquées des variétés cultivées de l'espèce <i>Arachis hypogaea</i> L. et d'autres espèces d' <i>Arachis</i>	Humidité	max. 14 %
1.1.54. Graines de colza Graines de navet	Semences des variétés cultivées 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 graines de navet <i>Brassica campestris</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk.	Humidité	max. 14 %
1.1.55. Graines de chènevis	Semences des variétés cultivées de l'espèce <i>Cannabis sativa</i> L.	Humidité	max. 14 %
1.1.56. Coprah séché	Amandes (endosperme) séchées, recouvertes de l'enveloppe de la graine (tégument) du cocotier <i>Cocos nucifera</i> L.	Humidité	max. 12 %
1.1.57. Graines de soja	Semences des variétés cultivées de <i>Glycine max.</i> (L.) Merr.	Humidité	max. 14 %
1.1.58. Graines de soja moulues	Produit obtenu par la mouture de graines de soja	Protéine brute Matières grasses brutes Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 34 % min. 16 % max. 14 % max. 6,5 % max. 7 %
1.1.59. Graines de soja décortiquées moulues	Produit préparé de graines de soja. Les pelures sont entièrement ou partiellement éliminées	Protéine brute Matières grasses brutes Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 36,5 % min. 17 % max. 14 % max. 4,5 % max. 7 %
1.1.60. Graines de niger	Semences des variétés cultivées, <i>Guizotia abyssinica</i> (L.F.) Cass.	Humidité	max. 14 %
1.1.61. Graines de tournesol.	Semences des variétés cultivées de l'espèce <i>Helianthus annuus</i> L.	Humidité	max. 14 %
1.1.62. Graines de lin	Semences des variétés cultivées de l'espèce <i>Linum usitatissimum</i> L.	Humidité	max. 15 %
1.1.63. Graines de lin moulues	Produit obtenu par la mouture de graines de lin	Protéine brute Matières grasses brutes Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 25 % min. 34 % max. 15 % max. 10 % max. 8 %
1.1.64. Graines d'œillette	Graines des variétés cultivées de l'espèce <i>Papaver somniferum</i> L.	Humidité	max. 14 %

c	b	e	d
Dénomination	Description	Exigences de composition	Qualités substantielles à garantir
1.2.12. Tourteau de pression de coprah	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir d'amandes (endosperme) séchées, recouvertes de l'enveloppe de la graine (tégument), du cocotier	Protéine brute Humidité Cendres brutes	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
1.2.13. Tourteau d'extraction de coprah	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir d'amandes (endosperme) séchées, recouvertes de l'enveloppe de la graine (tégument), du cocotier	Protéine brute Matières grasses brutes Humidité Cendres brutes	Protéine brute Cellulose brute
1.2.14. Tourteau de pression de palmiste	Sous-produit d'huilerie obtenu à partir de noix de palme débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses des espèces de palmier à huile <i>Elaeis guineensis</i> Jacq. et <i>Corozo oleifera</i> (H.B.K.) — <i>L.H. Bailey</i> (<i>Elaeis melanococca</i> auct.)	Protéine brute Humidité Cendres brutes	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
1.2.15. Tourteau d'extraction de palmiste	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de noix de palme débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses des espèces de palmier à huile	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes Humidité	Protéine brute Cellulose brute
1.2.16. Tourteau de pression de soja	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de soja	Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
1.2.17. Tourteau d'extraction de soja cuit	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines de soja ayant subi un traitement thermique approprié	Protéine brute Matières grasses brutes Humidité Cellulose brute Cendres brutes Activité uréasique	Protéine brute Cellulose brute
1.2.18. Tourteau d'extraction de soja dépelliculé cuit	Sous-produit d'huilerie obtenu à partir de graines de soja dépelliculées ayant subi un traitement thermique approprié	Protéine brute Matières grasses brutes Humidité Cellulose brute Cendres brutes Activité uréasique	Protéine brute Cellulose brute
1.2.19. Concentré de protéine de soja	Produit obtenu par séchage de graines de soja dépelliculées et dégraissées d'où les hydrates de carbone sont en partie extraites	Protéine brute Amidon Humidité Cellulose brute	Protéine brute Cellulose brute
1.2.20. Tourteau d'extraction de soja partiellement déprotéiné	Sous-produit obtenu par séchage de tourteau d'extraction de soja dont les protéines solubles dans l'eau ont été extraites	Humidité Cellulose brute Cendres brutes Activité uréasique	Protéine brute Cellulose brute
1.2.21. Tourteau de pression de coton décortiqué	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de coton débarrassées de leurs fibres et de leurs coques appartenant aux espèces <i>Gossypium spp.</i>	Protéine brute Humidité Cendres brutes Cellulose brute	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute

1.2.22.	Tourteau d'extraction de coton décoloré	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines de coton débarrassées de leurs fibres et de leurs coques	Protéine brute Matières grasses brutes Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 47,5 % max. 2,3 % min. 12,5 % max. 13,5 % min. 9 % max. 9 %	Protéine brute Cellulose brute
1.2.23.	Tourteau de pression de coton partiellement décoloré	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de coton débarrassées de leurs fibres et partiellement de leurs coques	Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 34 % max. 12 % min. 22,5 % max. 10 %	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
1.2.24.	Tourteau d'extraction de coton partiellement décoloré	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines de coton débarrassées de leurs fibres et partiellement de leurs coques	Protéine brute Matières grasses brutes Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 36,5 % max. 2,3 % min. 12,5 % max. 22,5 % min. 10 % max. 10 %	Protéine brute Cellulose brute
1.2.25.	Tourteau de pression de niger	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de niger	Protéine brute Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 33 % max. 12 % min. 9 % max. 3,4 %	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
1.2.26.	Tourteau de pression de tournesol décoloré	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de tournesol débarrassées autant que possible de leurs coques	Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 43 % max. 12 % min. 16 % max. 9 %	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
1.2.27.	Tourteau d'extraction de tournesol décoloré	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines de tournesol débarrassées autant que possible de leurs coques	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes Cellulose brute Humidité	min. 45,5 % max. 3 % min. 9 % max. 16 % min. 12,5 % max. 12,5 %	Protéine brute Cellulose brute
1.2.28.	Tourteau de pression de tournesol partiellement décoloré	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de tournesol débarrassées partiellement de leurs coques	Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 30,5 % max. 12 % min. 27,5 % max. 9 %	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
1.2.29.	Tourteau d'extraction de tournesol partiellement décoloré	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines de tournesol débarrassées partiellement de leurs coques	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute Cendres brutes Humidité	min. 32 % max. 3 % min. 27,5 % max. 9 % min. 12,5 % max. 12,5 %	Protéine brute Cellulose brute
1.2.30.	Tourteau de pression de noix	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de noix Juglans regia L. partiellement débarrassés de leurs coques	Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 40 % max. 12 % min. 9 % max. 9 %	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
1.2.31.	Tourteau de pression de lin	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de lin	Protéine brute Humidité Cendres brutes Pureté botanique	min. 34 % max. 12 % min. 8 % max. 93 %	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
1.2.32.	Tourteau d'extraction de lin	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines de lin	Protéine brute Matières grasses brutes Humidité Cendres brutes Pureté botanique	min. 36,5 % max. 3,3 % min. 12,5 % max. 8 % min. 93 %	Protéine brute Cellulose brute

Qualités substantielles à garantir

Exigences de composition

Dénomination	Description	Exigences de composition	Qualités substantielles à garantir
1.2.33. Tourteau de pression de babassu de riz	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de noix de palme débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses, des palmiers babassu brésiliens <i>Orbignya oleifera</i> Burr. et d'autres espèces d' <i>Orbignya</i>	Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 22,5 % max. 12 % max. 17 % max. 7,5 %
1.2.34. Tourteau de pression de germes de riz	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de germes de riz <i>Oryza sativa</i> L. auxquels des parties de l'amande farineuse et du tégument adhèrent encore	Protéine brute Humidité Cellulose brute Balles de riz	min. 25 % max. 12 % max. 10 % max. 1 %
1.2.35. Tourteau d'extraction de germes de riz	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de germes de riz auxquels des parties de l'amande farineuse et du tégument adhèrent encore	Protéine brute Matières grasses brutes Humidité Cellulose brute Balles de riz	min. 26 % max. 2,3 % max. 12,5 % max. 10 % max. 1 %
1.2.36. Tourteau de pression de graines d'oeillette (tourteau d'oeillette)	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines d'oeillette	Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 34 % max. 12 % max. 17 % max. 15 %
1.2.37. Tourteau d'extraction de graines d'oeillette (tourteau d'extraction d'oeillette)	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines d'oeillette	Protéine brute Matières grasses brutes Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 40 % max. 2,3 % max. 12,5 % max. 17 % max. 15 %
1.2.38. Tourteau de pression de sésame	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de sésame <i>Sesamum indicum</i> L.	Protéine brute Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 43 % max. 12 % max. 15 % max. 5 %
1.2.39. Tourteau d'extraction de sésame	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines de sésame	Protéine brute Matières grasses brutes Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 45,5 % max. 2,3 % max. 12,5 % max. 15 % max. 5 %
1.2.40. Tourteau d'extraction de noix du palmier <i>Ouricuri</i>	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de noix de palme <i>Ouricuri</i> , <i>Syagrus coronata</i> (Mart.) Becc. et <i>Attalia excelsa</i> (Mart.) dont les enveloppes pierreuses ont été éliminées autant que possible	Humidité Cendres brutes	max. 12,5 % max. 9 %
1.2.41. Tourteau d'extraction de noix du palmier Ecuador	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de noix de palme Ecuador <i>Ynesa Colenda</i> O.F. Cook	Humidité Cellulose brute Cendres brutes	max. 12,5 % max. 20 % max. 9 %
1.2.42. Tourteau de pression de carthame décortiqué	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de carthame <i>Carthamus tinctorius</i> L. entièrement ou presque entièrement décortiquées	Humidité Cellulose brute	max. 12 % max. 11 %

1.2.43.	Tourteau de pression de carthame	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de carthame	Humidité	max. 12 %	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
1.2.44.	Tourteau de pression de cacao	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de fèves séchées et grillées de cacao Theobroma cacao L., débarrassées autant que possible de leurs coques	Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 26 % max. 12 % max. 13 % max. 9 %	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
1.2.45.	Tourteau d'extraction de cacao	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de fèves séchées et grillées de cacao débarrassées autant que possible de leurs coques	Protéine brute Matières grasses brutes Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 22,5 % max. 2,3 % max. 12,5 % max. 13 % max. 9 %	Protéine brute Cellulose brute
1.2.46.	Tourteau de pression de germes de blé.	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de germes de blé, auxquels des parties de l'amande farineuse et du tégument adhèrent encore	Protéine brute Humidité Cendres brutes	min. 24,5 % max. 12 % max. 7 %	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
1.2.47.	Tourteau de pression de germes de maïs (maïserie)	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression et par voie sèche à partir de germes de maïs auxquels des parties de l'amande farineuse et du tégument adhèrent encore	Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 12,5 % max. 12,5 % max. 8 % max. 9 %	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
1.2.48.	Tourteau d'extraction de germes de maïs (maïserie)	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction et par voie sèche à partir de germes de maïs auxquels des parties de l'amande farineuse et du tégument adhèrent encore	Protéine brute Matières grasses brutes Humidité Cellulose brute Cendres brutes ¹	min. 13,5 % max. 2,3 % max. 12,5 % max. 8 % max. 9 %	Protéine brute Cellulose brute
1.2.49.	Tourteau de pression de germes de maïs (amidonnerie)	Sous-produit obtenu par pression à partir de germes de maïs obtenus par voie humide auxquels des parties de l'amande farineuse et du tégument adhèrent encore	Protéine brute Humidité Cendres brutes	min. 20 % max. 12,5 % max. 7,5 %	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
1.2.50.	Tourteau d'extraction de germes de maïs (amidonnerie)	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de germes de maïs obtenus par voie humide, auxquels des parties de l'amande farineuse et du tégument adhèrent encore	Protéine brute Matières grasses brutes Humidité Cendres brutes	min. 21,5 % max. 2,3 % max. 12,5 % max. 7,5 %	Protéine brute Cellulose brute
1.2.51.	Tourteau d'extraction d'olives	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de fruits de l'olivier, Olea Europaea L., débarrassés autant que possible des débris de noyaux	Protéine brute Matières grasses brutes Humidité Cendres brutes	min. 12 % max. 1,6 % max. 12,5 % max. 30 % max. 6,5 %	Protéine brute Cellulose brute
1.3.	Sous-produits de meunerie				
1.3.1.	Criblures de blé	Sous-produit obtenu lors du nettoyage du blé. Il est constitué essentiellement de grains rétrécis et de grains cassés de blé ainsi que d'une faible quantité de grains de céréales étrangères et de mauvaises herbes	Humidité	max. 16 %	
1.3.2.	Criblures de blé moulues	Produit obtenu par la mouture de criblures de blé	Humidité Cellulose brute Cendres brutes	max. 15 % max. 6 % max. 4,5 %	Amidon

Qualités substantielles
à garantir

Exigences de composition

Description

Dénomination

Dénomination	Description	Exigences de composition	Qualités substantielles à garantir
1.3.3. Son de blé Rebulet de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de la farine à partir de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement nettoyés. Il est constitué essentiellement de fragments d'enveloppes et, d'autres part, de parties du grain débarrassées en grande partie de l'amande farineuse	Humidité Cellulose brute Cendres brutes	Cellulose brute max. 14 % max. 14,5 % max. 8,5 %
1.3.4. Remoulage de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine à partir de blé ou d'épeautre décortiqué préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et, d'autre part, de parties du grain débarrassées de l'amande farineuse dans une moindre mesure que le son du blé.	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	Cellulose brute min. 21 % max. 14 % max. 11,5 % max. 7,5 %
1.3.5. Issues de blé granulées	Produit obtenu par granulation d'un mélange de son de blé et de remoulage de blé.	Humidité Cendres brutes	Cellulose brute max. 14 % max. 8 %
1.3.6. Farine fourragère de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine de blé. Il est constitué de sons fins et grossiers auxquels adhèrent encore des parties de l'amande farineuse	Humidité Cellulose brute Cendres brutes	Amidon Cellulose brute max. 14 % max. 9 % max. 8 %
1.3.7. Farine basse de blé	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement nettoyés. Il est constitué principalement de parties de l'amande farineuse et, d'autre part, de fins fragments d'enveloppes et de quelques débris de grains	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	Amidon Cellulose brute min. 35 % max. 14 % max. 6 % max. 6,5 %
1.3.8. Germes de blé	Sous-produit de la meunerie constitué essentiellement de germes de blé aplatis ou non, auxquels adhèrent encore des parties de l'amande farineuse et des enveloppes	Protéine brute Matières grasses brutes Humidité Cellulose brute	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute min. 28,5 % min. 8 % min. 12 % max. 4,5 %
1.3.9. Germes et sons de blé	Sous-produit de la meunerie constitué de germes de blé, de son et de parties de l'amande farineuse	Protéine brute Matières grasses brutes Humidité	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute min. 20 % min. 6 % max. 14 %
1.3.10. Déchets fourragers de blé	Sous-produit de la meunerie constitué par les déchets soustraits aux appareils de broyage et de décortiquage éventuellement additionnés de criblures de blé moulues	Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	Amidon Cellulose brute max. 15 % max. 14 % max. 5 % max. 2,5 %
1.3.11. Son de seigle	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine de seigle, préalablement nettoyé. Il est constitué essentiellement de fragments d'enveloppes et, d'autre part, de parties du grain débarrassées en grande partie de l'amande farineuse	Humidité Cellulose brute Cendres brutes	Cellulose brute max. 14 % max. 10,5 % max. 6,5 %
1.3.12. Rebulet de seigle (remoulage de seigle)	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine de seigle, préalablement nettoyé. Il est constitué principalement de fragments d'enveloppes et, d'autre part, de parties du grain débarrassées dans une moindre mesure de l'amande farineuse que le son de seigle	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	Cellulose brute min. 21 % max. 14 % max. 7,5 % max. 7 %

1.3.13. Remouillage de seigle (farine basse de seigle)	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de farine de seigle, préalablement nettoyé. Il est constitué principalement de parties de l'amande farineuse et d'autre part, de fins fragments d'enveloppes et de quelques débris de grains	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 35 % max. 14 % max. 4,5 % max. 4,5 %	Amidon Cellulose brute
1.3.14. Farine fourragère de déchets de céréales et de graines	Produit obtenu par la mouture de déchets obtenus lors du traitement de céréales et de graines	Humidité Cellulose brute Cendres brutes Nelle des biés	max. 14 % max. 18 % max. 10 % max. 5 % max. 5 %	Protéine brute Matières grasses brutes Amidon Cellulose brute Cendres brutes
1.4. Produits et sous-produits de la fabrication de flocons, de gruaux et de grains décortiqués				
1.4.1. Avoine décortiquée	Produit obtenu par le décortiquage de l'avoine	Humidité Balles d'avoine	max. 15 % max. 2 %	
1.4.2. Avoine décortiquée aplatie, flocons d'avoine fourragers	Produit obtenu par l'aplatissage de l'avoine décortiquée, traitée ou non à la vapeur	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes Balles d'avoine	min. 50 % max. 14 % max. 3 % max. 3,5 % max. 2 %	
1.4.3. Farine fourragère d'avoine	Sous-produit riche en amidon obtenu lors de la transformation de l'avoine nettoyée et décortiquée en gruaux ou en farine blutée d'avoine	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 46,5 % max. 14 % max. 8 % max. 5 %	Amidon Cellulose brute
1.4.4. Farine de déchets d'avoine	Sous-produit du traitement de l'avoine et des produits d'avoine. La quantité de balles présente dans le sous-produit doit correspondre à la quantité de balles résultant d'un traitement normal de l'avoine	Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	max. 14 % max. 25 % max. 7 % max. 3,5 %	Amidon Cellulose brute
1.4.5. Sarrasin décortiqué	Produit obtenu par le décortiquage du sarrasin	Humidité Balles de sarrasin	max. 15 % max. 1,5 %	
1.4.6. Sarrasin décortiqué moulu	Produit obtenu par la mouture de sarrasin décortiqué	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 64 % max. 14 % max. 2 % max. 2,5 %	Amidon
1.4.7. Farine jaune de sarrasin	Sous-produit riche en protéine obtenu lors de la préparation de farine ou de brisures de sarrasin. Il est constitué essentiellement de germes, d'enveloppes de la graine et de parties de l'amande farineuse	Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 22 % max. 16 % max. 12 % max. 7 %	Amidon
1.4.8. Remouillage de sarrasin	Sous-produit obtenu lors du décortiquage du sarrasin (élimination des coques). Les germes de sarrasin peuvent être éliminés	Cellulose brute Cendres brutes	max. 2 % max. 2,5 %	Amidon
1.4.9. Orge décortiquée	Produit obtenu par le décortiquage de l'orge	Humidité Balles d'orge	max. 16 % max. 1,5 %	
1.4.10. Flocons d'orge	Produit obtenu par l'aplatissage de l'orge décortiquée traitée à la vapeur	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 58 % max. 14 % max. 2,3 % max. 4,7 % max. 0,5 %	Cellulose brute

Qualités substantielles à garantir

Exigences de composition

Description

Dénomination

Dénomination	Description	Exigences de composition	Qualités substantielles à garantir
1.4.11. Farine fourragère d'orge	Sous-produit résultant de la transformation de l'orge préalablement nettoyée et décortiquée en orge perlée, en remoule ou en farine blutée d'orge	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	Amidon Cellulose brute min. 40,5 % max. 14 % max. 11,5 % max. 6,5 %
1.4.12. Riz fourrager	Produit constitué par du riz paddy décortiqué et débarrassé ou non des pellicules argentées et des germes	Humidité Riz paddy décortiqué	max. 15 % min. 93 %
1.4.13. 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 Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	Amidon min. 76 % max. 14 % max. 2,9 % max. 3,5 % max. 1 %
1.4.14. Floccons de riz	Produit obtenu par l'aplatissage de riz fourrager traité à la vapeur	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	Cellulose brute min. 76 % max. 14 % max. 2,9 % max. 3,5 % max. 0,5 %
1.4.15. Brisures de riz	Sous-produit obtenu lors de la préparation de riz poli ou de riz glacé. Il est constitué essentiellement de petits grains ou de grains brisés	Humidité Cendres insolubles dans HCl Pureté botanique	Amidon max. 14 % max. 1 % min. 99 %
1.4.16. Sons de riz (farine fourragère de riz brune)	Sous-produit obtenu lors du premier polissage du riz cargo. Il est constitué de pellicules argentées, de particules de la couche d'aleurone, de l'amande farineuse et de germes	Protéine brute Matières grasses brutes Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl Balles de riz	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute min. 13,5 % min. 13,5 % max. 12 % max. 12,5 % max. 13,5 % max. 1,7 % max. 3 %
1.4.16.1. Farine fourragère de riz précuit	Sous-produit obtenu lors du polissage de riz précuit, auquel est ajoutée de la roche de carbonate de calcium micronisée pendant le processus de polissage et qui est constitué de pellicules argentées et particules de la couche d'aleurone, de l'amande farineuse et de germes	Protéine brute Matières grasses brutes Humidité Cellulose brute Cendres brutes Carbonate de calcium Cendres insolubles dans HCl Balles de riz	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute min. 13,5 % min. 20 % max. 12 % max. 12,5 % max. 20 % max. 12 % max. 1,7 % max. 2 %
1.4.17. Farine basse de riz (farine fourragère blanche de riz)	Sous-produit obtenu lors du deuxième polissage du riz cargo. Il est constitué principalement des particules de l'amande farineuse, de la couche d'aleurone et de germes	Protéine brute Matières grasses brutes Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl Balles de riz	Matières brutes Matières grasses brutes Cellulose brute min. 13,5 % min. 13,5 % max. 12 % max. 7 % max. 10 % max. 0,6 % max. 1 %

1.4.18. Flocons de millet	Produit obtenu par l'aplatissage de millet traité à la vapeur	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 55 % max. 14 % max. 13 % max. 6 % max. 0,5 %	Cellulose brute
1.4.19. Flocons de seigle	Produit obtenu par l'aplatissage de seigle traité à la vapeur	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 52 % max. 15 % max. 4,5 % max. 3,5 % max. 0,5 %	Cellulose brute
1.4.20. Flocons de sorgho	Produit obtenu par l'aplatissage de sorgho traité à la vapeur	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 60 % max. 15 % max. 2,5 % max. 5 % max. 0,5 %	Cellulose brute
1.4.21. Flocons de blé	Produit obtenu par l'aplatissage de blé traité à la vapeur	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 60 % max. 15 % max. 4,5 % max. 3,5 % max. 0,5 %	Cellulose brute
1.4.22. Flocons de maïs	Produit obtenu par l'aplatissage de maïs traité à la vapeur	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 70 % max. 14 % max. 4,7 % max. 3,5 % max. 0,5 %	Cellulose brute
1.4.23. Farine fourragère de maïs	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de la farine ou de la semoule de maïs	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 37 % max. 14 % max. 9 % max. 5 %	Amidon Cellulose brute
1.4.24. Sons de maïs	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de la farine ou de la semoule de maïs. Il est constitué principalement d'enveloppes ainsi que de germes de maïs et, dans une certaine mesure, de fragments de l'amande farineuse	Humidité Cellulose brute Cendres brutes	max. 14 % max. 15 % max. 5 %	Cellulose brute
1.4.25. Farine basse de maïs	Sous-produit de mairerie constitué par les couches d'amidon se trouvant autour du germe de maïs. Il ne peut contenir qu'une faible quantité de sons et de germes	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 70 % max. 13 % max. 2,5 % max. 2,5 %	Amidon Cellulose brute
1.4.26. Déchets fourragers de maïs	Sous-produit du traitement de maïs constitué par les déchets sortires aux appareils de broyage et de décorticage, éventuellement additionnés de criblures moulées de maïs	Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	max. 15 % max. 14 % max. 7 % max. 2,5 %	Amidon Cellulose brute
1.4.27. Flocons de céréale micronisée (le mot « céréale » doit être remplacé par le nom de la céréale traitée)	Produit constitué de céréales aplaties (avoine, blé, seigle, orge ou maïs) soumises à un traitement thermique sec. L'amidon doit être largement pré-gélatinisé	Les exigences qui ont été prévues à cette annexe pour respectivement les flocons d'avoine fourragère, les flocons de blé, les flocons d'orge, les flocons de seigle, les flocons de maïs		Cellulose brute
1.4.28. Mélange de flocons de céréales	Produit obtenu par le mélange de flocons d'avoine, de blé, de seigle, d'orge, de maïs, de millet et/ou de sorgho	Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	max. 15 % max. 4,5 % max. 3,5 % max. 0,5 %	Protéine brute Amidon Cellulose brute

Qualités substantielles à garantir

Exigences de composition

Description

Dénomination

a	b	c	d
Dénomination	Description	Exigences de composition	Qualités substantielles à garantir
1.4.29. Flocons de pois chiche	Produit obtenu par l'aplatissage de pois chiche traité à la vapeur	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	Cellulose brute min. 42 % max. 14 % max. 14,5 % max. 5 % max. 0,5 %
1.4.30. Flocons de lentilles	Produit obtenu par l'aplatissage de lentilles traitées à la vapeur	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	Cellulose brute min. 43 % max. 14 % max. 8 % max. 5 % max. 0,5 %
1.4.31. Flocons de haricots Flocons de haricots de triage	Produit obtenu par l'aplatissage de haricots ou de haricots de triage traités à la vapeur de telle manière que la substance toxique « phasine » soit devenue inactive et que la digestibilité de la protéine brute totale ne soit pas influencée d'une façon appréciable.	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	Cellulose brute min. 40 % max. 14 % max. 7 % max. 6 % max. 0,5 %
1.4.32. Flocons de pois Flocons de pois de triage	Produit obtenu par l'aplatissage de pois ou de pois de triage traités à la vapeur	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	Cellulose brute min. 40 % max. 14 % max. 9 % max. 5 % max. 0,5 %
1.4.33. Issues de pois (farine fourragère de pois)	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de la farine de pois. Il est constitué essentiellement par des parties de l'endosperme et dans une moindre mesure par des pellicules.	Protéine brute Humidité Cellulose brute	Protéine brute Cellulose brute Cendres brutes min. 23,5 % max. 14 % max. 9,5 %
1.4.34. Flocons de pommes de terre	Produit obtenu par le séchage de pommes de terre <i>Solanum tuberosum L.</i> , pelées, cuites à la vapeur ou à l'eau et écrasées	Amidon Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	Cellulose brute min. 70 % max. 14 % max. 7,5 % max. 1,7 %
1.4.35. Flocons de féveroles, de fèves des marais, Flocons de féveroles de triage, de fèves des marais de triage,	Produit obtenu par l'aplatissage de féveroles, de fèves des marais, de féveroles de triage ou de fèves des marais de triage traitées à la vapeur	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	Cellulose brute min. 37 % max. 14 % max. 12 % max. 6 %
1.4.36. Flocons de vesces	Produit obtenu par l'aplatissage de vesces traitées à la vapeur	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	Cellulose brute min. 42 % max. 14 % max. 9 % max. 6 % max. 0,5 %
1.4.37. Flocons de graines de soya	Produit obtenu par l'aplatissage de graines de soya préalablement concassées, traitées à la vapeur	Protéine brute Matières grasses brutes Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl Activité uréasique	Cellulose brute min. 34 % min. 16 % max. 14 % max. 6,5 % max. 7 % max. 0,5 % max. 0,4

1.5.	Produits et sous-produits d'amidonnerie et de féculerie							
1.5.1.	Amidon de maïs	Amidon de maïs pratiquement pur		Amidon Humidité Cendres brutes		min. 98 % max. 14 % max. 0,6 %		Amidon
1.5.2.	Amidon de maïs pré-gélatinisé	Amidon de maïs pratiquement pur largement pré-gélatinisé par un traitement thermique approprié		Amidon Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl		min. 98 % max. 10 % max. 0,6 % max. 0,5 %		Amidon
1.5.3.	Amidon de maïs pré-gélatinisé partiellement hydrolysé	Amidon de maïs pratiquement pur, largement pré-gélatinisé et partiellement hydrolysé		Sucres réducteurs exprimés en glucose Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl		min. 28 % max. 10 % max. 1,1 % max. 0,5 %		Amidon Sucres réducteurs exprimés en glucose
1.5.4.	Germes et sons de maïs	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de la farine, de la semoule ou de l'amidon de maïs. Il est constitué par des germes non extraits, du son de maïs et quelques débris de l'amande farineuse.		Matières grasses brutes Humidité Cellulose brute		min. 11 % max. 13 % max. 9 %		Protéine brute Matières grasses brutes
1.5.5.	Gluten de maïs	Sous-produit séché de l'amidonnerie de maïs. Il est constitué principalement par le gluten obtenu lors de la séparation de l'amidon.		Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl		min. 67 % max. 13 % max. 5 % max. 3,5 % max. 0,5 %		Protéine brute Matières grasses brutes
1.5.6.	Aliment de gluten de maïs (issues de maïs)	Sous-produit séché de l'amidonnerie de maïs. Il est constitué par des sons et par une plus faible quantité de gluten. Les résidus séchés des eaux de trempes et les germes déshuilés peuvent y être ajoutés		Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes		min. 20,5 % max. 13 % max. 11,5 % max. 10,5 %		Protéine brute Matières grasses brutes
1.5.7.	Amidon de riz	Amidon de riz pratiquement pur		Amidon Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl		min. 98 % max. 14 % max. 1,2 % max. 0,5 %		Amidon
1.5.8.	Amidon de riz pré-gélatinisé	Amidon de riz pratiquement pur, largement pré-gélatinisé par un traitement thermique approprié.		Amidon Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl		min. 94 % max. 10 % max. 1,1 % max. 0,5 %		Amidon
1.5.9.	Gluten de riz	Sous-produit séché de l'amidonnerie de riz constitué principalement de gluten		Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl		min. 63 % max. 13 % max. 2,3 % max. 5 % max. 0,5 %		Protéine brute
1.5.10.	Aliment de gluten de sorgho (issues de sorgho)	Sous-produit séché de l'amidonnerie de sorgho. Il est constitué par des sons et une plus faible quantité de gluten. Les résidus séchés des eaux de trempes et les germes peuvent y être ajoutés		Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes		min. 20,5 % max. 13 % max. 11 % max. 9 %		Protéine brute Matières grasses brutes
1.5.11.	Amidon de blé	Amidon de blé pratiquement pur		Amidon Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl		min. 98 % max. 14 % max. 0,6 % max. 0,5 %		Amidon

a	b	c	d
Dénomination	Description	Exigences de composition	Qualités substantielles à garantir
1.5.12. Amidon de blé pré-gélatinisé	Amidon de blé pratiquement pur, largement pré-gélatinisé par un traitement thermique approprié	Amidon Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	Amidon min. 91 % max. 10 % max. 0,6 % max. 0,5 %
1.5.13. Amidon de blé pré-gélatinisé partiellement hydrolysé	Amidon de blé pratiquement pur largement pré-gélatinisé et partiellement hydrolysé	Sucres réducteurs exprimés en glucose Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	Amidon Sucres réducteurs exprimés en glucose min. 28 % max. 10 % max. 1,1 % max. 0,5 %
1.5.14. Gluten de blé	Sous-produit séché de l'amidonnerie de blé. Il est constitué principalement par le gluten obtenu lors de la séparation de l'amidon	Protéine brute Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute min. 80 % max. 12 % max. 1,7 % max. 0,5 %
1.5.15. Farine de blé pré-gélatinisé	Farine de blé constituée essentiellement de l'endosperme de blé largement pré-gélatinisé par un traitement thermique approprié	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	Amidon min. 65 % max. 10 % max. 2,5 % max. 3 %
1.5.16. Amidon de manioc	Amidon pratiquement pur obtenu à partir de racines de manioc <i>Manihot esculenta</i> Crantz	Amidon Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	Amidon min. 92 % max. 15 % max. 1,2 % max. 0,5 %
1.5.17. Amidon de manioc pré-gélatinisé	Amidon pratiquement pur obtenu à partir de racines de manioc, largement pré-gélatinisé par un traitement thermique approprié	Amidon Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	Amidon min. 91 % max. 10 % max. 1,1 % max. 0,5 %
1.5.18. Pulpe de manioc séchée	Déchets provenant de l'amidonnerie de manioc, séchés et moulus	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	Amidon Cellulose brute min. 57,5 % max. 13 % max. 13 % max. 6 % max. 2,3 %
1.5.19. Fécule de pommes de terre	Féculé de pommes de terre pratiquement pure	Amidon Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	Amidon min. 98 % max. 20 % max. 1 % max. 0,5 %
1.5.20. Fécule de pommes de terre pré-gélatinisée	Féculé de pommes de terre pratiquement pure, largement pré-gélatinisée par un traitement thermique approprié	Amidon Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	Amidon min. 96 % max. 10 % max. 1,1 % max. 0,5 %
1.5.21. Fécule de pommes de terre pré-gélatinisée partiellement hydrolysée	Féculé de pommes de terre pratiquement pure, largement pré-gélatinisée et partiellement hydrolysée	Sucres réducteurs exprimés en glucose Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	Amidon Sucres réducteurs exprimés en glucose min. 28 % max. 10 % max. 1,5 % max. 0,5 %
1.5.22. Protéine de pommes de terre	Sous-produit séché de la féculerie constitué principalement de substances protéiniques résultant de la séparation de la féculé	Protéine brute Humidité Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute min. 76 % max. 14 % max. 0,5 %

Qualités substantielles à garantir

Exigences de composition

Description

Dénomination

Dénomination	Description	Exigences de composition	Qualités substantielles à garantir
1.7.3. Levure séchée de distillerie	Produit obtenu par le séchage de la levure (Saccharomyces cerevisiae), développée en mout sucré exempt de houblon provenant de la fabrication d'alcool	Protéine brute Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute min. 49 % max. 10 % max. 9,5 % max. 1,1 %
1.7.4. Levure séchée	Levures en mélange ou non appartenant aux familles des Saccharomycetaceae, Endomycetaceae, Cryptococaceae, cultivées sur les substrats suivants : jus et mélasses de betteraves ou de canne, vinasses de distillerie ou de levurerie, lactosérum, graines de céréales et produits issus de leur transformation, liqueurs d'hydrolyse de matières cellulostiques et dont les cellules ont été tuées et séchées	Protéine brute Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute min. 49 % max. 10 % max. 9,5 % max. 1,1 %
1.7.5. Drèches séchées de brasserie	Sous-produit de brasserie obtenu par séchage des résidus de céréales maltées ou non maltées ainsi que d'autres matières amyliacées	Protéine brute Solubilité de la protéine brute (1) Humidité Cellulose brute Cendres brutes	Protéine brute Cellulose brute min. 23 % min. 70 % max. 12,5 % max. 19,5 % max. 6,5 %
1.7.6. Drèches séchées de distillerie	Sous-produit de distillerie obtenu par séchage des résidus de céréales travaillées ou d'autres matières amyliacées	Protéine brute Solubilité de la protéine brute (1) Humidité Cellulose brute Cendres brutes	Protéine brute Cellulose brute min. 23 % min. 70 % max. 12,5 % max. 19,5 % max. 6,5 %
1.7.7. Solubles séchées de distillerie	Produit obtenu par évaporation et dessiccation de la fraction liquide des vinasses de distillerie de céréales	Protéine brute Solubilité de la protéine brute (1) Humidité Cellulose brute Cendres brutes	Protéine brute Cendres brutes min. 23 % min. 70 % max. 11 % max. 4 % max. 12 %
1.7.8. Vinasse concentrée	Produit obtenu par évaporation après séparation éventuelle de la levure et/ou de l'alcool des moûts provenant de la fermentation de substances amyliacées ou sucrées utilisées en levurerie et/ou distillerie	Humidité Azote ammoniacal	Protéine brute Humidité Cendres brutes min. 60 % max. 0,1 %
1.7.9. Vinasse concentrée provenant de la fabrication de l'acide citrique	Produit obtenu par évaporation des moûts provenant de la fermentation de la mélasse par l'Aspergillus niger, après la séparation de la moisissure et de l'acide citrique produit	Humidité Azote ammoniacal	Protéine brute Humidité Cendres brutes max. 50 % max. 0,3 %
1.7.10. Vinasse concentrée de sucraterie	Produit obtenu par évaporation, après extraction du sucre par précipitation à l'aide de chaux, de la mélasse	Humidité Azote ammoniacal	Protéine brute Humidité Cendres brutes max. 50 % max. 0,1 %
1.7.11. Vinasse concentrée provenant de la fabrication de levure, contenant des sels d'ammonium	Produit obtenu par évaporation des moûts provenant de la fermentation de substances amyliacées ou sucrées utilisées en levurerie, après séparation de la levure	Humidité	Protéine brute dont ... % d'équivalent protéique provenant de sels d'ammonium Humidité Cendres brutes max. 30 %

Code	Description	Humidité	max. 30 %	Protéine brute dont % d'équivalent protéique provenant de sels d'ammonium
1.7.12	Vinasse concentrée provenant de la fabrication de l'acide glutamique, contenant des sels d'ammonium	Produit obtenu par évaporation des moûts provenant de la fermentation de la mélasse par la Corynebacterium glutamicum après la séparation des bactéries et de l'acide glutamique produit		Protéine brute dont % d'équivalent protéique provenant de sels d'ammonium Humidité Cendres brutes
1.7.13	Vinasse concentrée provenant de la fabrication de lysine, contenant des sels d'ammonium	Produit obtenu par évaporation des moûts provenant de la fermentation de la mélasse par la Brevibacterium après la séparation des bactéries et la lysine produite		Protéine brute dont % d'équivalent protéique provenant de sels d'ammonium Humidité Cendres brutes
1.7.14	Pulpes de pommes déshydratées Pulpes de poires déshydratées	Produits obtenus par séchage de résidus, selon le cas de pommes ou de poires, après séparation du jus non fermenté	min. 18 % max. 13 % max. 24 % max. 6 %	Sucres totaux, exprimés en saccharose Humidité Cellulose brute Cendres brutes
1.7.15	Marc de pommes déshydraté Marc de poires déshydraté	Sous-produits de la distillerie obtenus par séchage des résidus de la distillation, selon le cas de pommes ou de poires, après séparation du jus fermenté	max. 13 % max. 24 % max. 6 %	Cellulose brute
1.7.16	Pulpes d'agrumes déshydratées	Sous-produit séché obtenu lors de la fabrication de jus d'agrumes	max. 13 % max. 4,6 %	Cellulose brute
1.7.17	Pulpes d'ananas déshydratées	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de jus d'ananas	max. 13 % max. 12 % max. 7 %	Cellulose brute
1.7.18	Résidu séché provenant de la fabrication d'acide citrique	Sous-produit provenant de la fabrication d'acide citrique obtenu par séparation et dessiccation de la fraction solide du substrat et de la culture d'Aspergillus niger	min. 25 % max. 60 % max. 14 %	Protéine brute Cellulose brute Cendres brutes
1.8.1	Produits agricoles séchés artificiellement ou de façon naturelle			
1.8.1	Herbes déshydratées	Produit obtenu par séchage artificiel et éventuellement par préséchage de jeunes plantes fourragères dont les enzymes activant l'oxydation ont été rendus pratiquement inactifs par le séchage	min. 15,5 % min. 0,01 % max. 12 % max. 15 % max. 3,4 %	Protéine brute
1.8.2	Foin	Produit obtenu par séchage naturel d'herbes ou constitués d'herbes séchées artificiellement ne répondant pas aux normes fixées pour ce produit déshydraté	max. 12 % max. 15 % max. 6 %	Protéine brute
1.8.3	Luzerne déshydratée	Produit obtenu par séchage artificiel et éventuellement par préséchage de luzerne Medicago sativa L. et Medicago varia Martyn dont les enzymes activant l'oxydation ont été rendus pratiquement inactifs par le séchage. Ce produit peut contenir environ 20 % d'herbes ou de trèfle séchés artificiellement en même temps que la luzerne	min. 17 % min. 0,01 % max. 12 % max. 15 % max. 3,4 %	Protéine brute

(1) Protéine solubilisée par la pepsine et l'HCl exprimée en pourcentage de la protéine brute.

Qualités substantielles à garantir

Exigences de composition

Description

Dénomination

a	b	c	d
Dénomination	Description	Exigences de composition	Qualités substantielles à garantir
1.6.4. Tréfle déshydraté	Produit obtenu par séchage artificiel et éventuellement par préséchage de tréfle jeune <i>Trifolium spp.</i> dont les enzymes activant l'oxydation ont été rendus pratiquement inactifs par le séchage. Ce produit peut contenir environ 20 % d'herbes ou de luzerne séchées artificiellement en même temps que le tréfle.	Protéine brute Carotène Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute 17 % min. 0,01 % max. 12 % max. 15 % max. 3,4 %
1.6.5. Foin de luzerne Foin de tréfle	Produit obtenu par séchage naturel selon le cas, de luzerne ou de tréfle, ou constitué, de luzerne ou de tréfle séchés artificiellement ne répondant pas aux normes fixées pour ces produits déshydratés.	Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute max. 12 % max. 15 % max. 6 %
1.6.6. Foin de luzerne haché	Produit obtenu par le hachage de foin de luzerne	Humidité Les fragments doivent atteindre au moins: 6 mm	Protéine brute max. 12 %
1.6.7. Mélange de luzerne et d'herbes séchées artificiellement (appellation imposée pour les mélanges dans lesquels la luzerne est prédominante et où la teneur en herbes dépasse 20 %)	Produit obtenu par séchage artificiel et éventuellement par préséchage du mélange de luzerne et d'herbes de la même coupe et récoltées ou fauchées avant ou au début de la floraison. Le séchage doit être effectué de telle manière que les enzymes activant l'oxydation soient devenus pratiquement inactifs.	Protéine brute Carotène Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute min. 15,5 % max. 0,01 % max. 12 % max. 15 % max. 3,4 %
1.6.8. Pommes de terre séchées	Produit obtenu par séchage de pommes de terre, préalablement lavées et pratiquement exemptes de germes, coupées en cossettes	Humidité Cendres brutes	Amidon Cellulose brute max. 15 % max. 7 %
1.6.9. Carottes rouges séchées	Produit obtenu par séchage artificiel de carottes rouges <i>Daucus carota L. ssp. sativus (Hoffm.) Arcang.</i> préalablement lavées, coupées en cossettes. Le séchage doit être effectué de telle manière que les enzymes activant l'oxydation soient devenus inactifs.	Carotène Humidité Cendres insolubles dans HCl	Sucres totaux, exprimés en saccharose min. 0,035 % max. 15 % max. 2,5 %
1.6.10. Cossettes séchées de racines de chicorée	Produit obtenu par séchage de cossettes préparées de racines non forcées de chicorée <i>Cichorium intybus L. var. sativum</i> préalablement lavées	Humidité Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl	Inuline Sucres totaux, exprimés max. 15 % max. 9 % max. 2,5 %
1.6.11. Maïs pâteux déshydraté	Produit obtenu par séchage artificiel de plantes de maïs récoltées au stade pâteux du grain	Humidité Cellulose brute Cendres brutes	Protéine brute Amidon Cellulose brute max. 12 % max. 19 % max. 6 %
1.6.12. Orge pâteux déshydraté	Produit obtenu par séchage artificiel de plantes d'orge récoltées au stade pâteux du grain	Humidité Cellulose brute	Protéine brute Amidon max. 9 % max. 26 %
1.6.13. Concentré protéique séché de Luzerne	Produit obtenu par séchage des matières solides séparées par centrifugation du jus de pression de luzerne qui est soumis à un traitement thermique par lequel les protéines sont précipitées	Protéine brute Solubilité de la protéine brute (1) Humidité Cellulose brute	Protéine brute Carotène min. 50 % min. 80 % max. 10 % max. 2 %

Code	Description	Humidité	Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute	Sucres totaux, exprimés en saccharose	Cellulose brute
1.8.14.	Collets et feuilles déshydratés de betteraves sucrières	Produit obtenu par séchage artificiel de collets et de feuilles de betteraves, hachés ou non et préalablement lavés	Humidité Cendres insolubles dans HCl	max. 12 % min. 4 %		
1.8.15.	Farine de cosses et faves de pois fraîches déshydratées	Produit obtenu par mouture de cosses et de faves de pois fraîches séchées artificiellement	Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	max. 13 % max. 20 % max. 15 % max. 6 %		
1.8.16.	Colza déshydraté	Produit obtenu par séchage artificiel de jeunes plantes de colza	Humidité Cellulose brute	max. 12 % max. 25 %		
1.8.17.	Cossettes de topinambours Farine de topinambours	Produit obtenu respectivement par concassage ou mouture de tubercules préalablement nettoyés et séchés de topinambours, Helianthus tuberosus L.	Inuline Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 63 % max. 13 % max. 6,5 % max. 4,6 %		
1.8.18.	Cossettes de patates douces Farine de patates douces	Produit obtenu respectivement par concassage ou mouture de tubercules préalablement nettoyés et séchés de patates douces, Ipomoea batatas (L.) Poir	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 57,5 % max. 13 % max. 6,5 % max. 4,6 %		
1.8.19.	Farine de manioc Cossettes de manioc Racines de manioc	Racines de manioc séchées et, si nécessaire lavées et pelées ainsi que les produits obtenus par concassage ou mouture de telles racines.	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl	min. 75 % max. 13 % max. 5,2 % max. 5,5 % max. 3,3 %		
1.8.20.	Farine de manioc type 55 Cossettes de manioc type 55 Racines de manioc type 55	Racines de manioc non pelées, séchées et le cas échéant lavées, ainsi que les produits obtenus par concassage ou mouture de telles racines.	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 63 % max. 13 % max. 9 % max. 6 % max. 4 %		
1.9.	Autres produits d'origine végétale					
1.9.1.	Caroubes concassées	Produit obtenu par concassage des fruits séchés et dénoyautés du caroubier Ceratonia siliqua L.	Sucres totaux exprimés en saccharose Humidité Cendres brutes	min. 35 % max. 14 % max. 5 %		
1.9.2.	Farine de germes de semences de caroubes	Produit obtenu après avoir éliminé des semences de caroubes entièrement ou presque entièrement l'endosperme et les pelures. Il est constitué presque entièrement par les cotylédons et les germes de la semence de caroube	Protéine brute Humidité Cendres brutes	min. 48 % max. 12 % max. 8 %		
1.9.3.	Farine fourragère de germes de semences de caroubes	Produit obtenu après avoir éliminé des semences de caroubes, entièrement ou presque entièrement l'endosperme et partiellement les pelures	Protéine brute Humidité	min. 26 % max. 12 %		
1.9.4.	Tourteau d'extraction de mango	Sous-produit d'huile obtenu par extraction à partir de graines séparées de leurs pulpes du mangoulier Mangifera indica L.	Humidité Cellulose brute Cendres brutes	max. 13 % max. 5 % max. 6 %		

(1) Protéine solubilisée par la pepsine et l'HCl exprimée en pourcentage de la protéine brute.

a	b	c	d
Dénomination	Description	Exigences de composition	Qualités substantielles à garantir
1.9.5.	Farine de germes de guar cuits	Produit obtenu par la mouture de germes de Cymopis prostratioides chauffé à la vapeur pendant au moins 2 heures et à une température d'au moins 115 °C	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
1.9.6.	Sous gras d'arachide	Produit obtenu lors du décorticage des graines d'arachides libérées de leurs coques. Il est constitué essentiellement par la pelure brune des noix d'arachides et dans une moindre mesure par des germes et des parties des cotylédons	min. 44 % max. 12 % max. 7 %
1.9.7.	Pain moulu	Produit obtenu par séchage et mouture, d'une pâte levée ou non, cuite à température normale. La pâte est constituée de produits de blé, additionnés éventuellement d'éléments d'autres céréales	min. 10 % max. 11 % max. 16 % max. 1 %
1.9.8.	Déchets de biscuits	Produit constitué par des déchets provenant de biscuits préparés pour l'alimentation humaine	max. 14 % max. 8,5 % max. 1,5 %
1.9.9.	Déchets de pâte azyme	Produit constitué par le déchet de pâte azyme, préparée au moyen de farines de céréales	Amidon
1.9.10.	Déchets de pâtes alimentaires	Produit constitué par les déchets de pâtes alimentaires préparées	min. 70 %
1.9.11.	Algues marines séchées moulues	Produit obtenu par la mouture d'algues marines séchées	max. 12 %
1.9.12.	Graisse végétale Huile végétale	Produit constitué de graisse ou d'huile d'origine végétale	max. 15 % max. 4,5 %
1.10.	Produits de lest d'origine végétale		max. 0,06 %
1.10.1.	Bourres d'avoine	Déchet obtenu par le décorticage de l'avoine	max. 1 %
1.10.2.	Baies d'avoine	Déchet non moulu obtenu au battage ou au nettoyage de l'avoine	max. 12
1.10.3.	Bailles de blé	Déchet non moulu obtenu au battage ou au nettoyage du blé	max. 1,5 %
1.10.4.	Bourres d'épeautre	Déchet non moulu obtenu par le décorticage de l'épeautre	max. 13 % max. 6 %
1.10.5.	Bourres d'orge	Déchet non moulu obtenu par le décorticage de l'orge	max. 15 % max. 5 %
1.10.6.	Bourres d'orge	Déchet non moulu obtenu par le décorticage de l'orge	max. 15 % max. 6 %
1.10.7.	Bourres d'orge	Déchet non moulu obtenu par le décorticage de l'orge	max. 15 % max. 6 %
1.10.8.	Bourres d'orge	Déchet non moulu obtenu par le décorticage de l'orge	max. 13 %

1.10.6. Bourres de malt	Déchet non moulu constitué par les balles de malt soustrées au nettoyage des radicales de malt	Humidité	max. 12,5 %	
1.10.7. Paille moulu	Produit obtenu par la mouture de paille des céréales suivantes : blé, seigle, épeautre, avoine et orge	Humidité	max. 15 %	
1.10.8. Paille hachée	Produit obtenu par le hachage de paille des céréales suivantes : blé, seigle, épeautre, avoine et orge	Humidité	max. 15 %	
1.10.9. Paille traitée à la soude caustique	Produit obtenu par le traitement de la paille de céréales à la soude caustique selon un procédé approprié afin d'en augmenter la digestibilité et la valeur nutritive	Digestibilité de la matière organique selon la méthode de B. Rexen Humidité Cendres brutes NaOH résiduelle	min. 40 % max. 15 % max. 12 % max. 2,5 %	Les fragments doivent atteindre au moins 6 mm
1.10.10. Rafles de maïs moulues	Produit obtenu par la mouture de rafles de maïs	Humidité Cendres insolubles dans HCl	max. 13 % max. 3,5 %	
1.10.11. Paillettes de lin	Déchet constitué essentiellement d'éléments des capsules de lin. Il peut contenir d'autres éléments de la plante du lin et des impuretés botaniques récoltées avec le lin	Cendres insolubles dans HCl Déchets ligneux (anas)	max. 3,5 % max. 10 %	
1.10.12. Glomérules de graines de betteraves concassés	Déchets provenant de la fabrication de semences monogermes de betteraves	Humidité	max. 11 %	
1.10.13. Pépins de raisins	Sous-produit de la transformation de raisins <i>Vitis vinifera</i> L. composé des noyaux de raisins pratiquement exempts d'autres composants	Matières grasses brutes Humidité Cellulose brute	min. 18 % max. 10 % max. 50 %	Matières grasses brutes Cellulose brute
1.10.14. Tourteau d'extraction de pépins de raisins	Sous-produit obtenu par l'extraction de l'huile des pépins de raisins	Humidité Cellulose brute	max. 12 % max. 53 %	
1.10.15. Tourteau de graines de tomates	Sous-produit obtenu par l'extraction de l'huile des graines de la tomate <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	Humidité Cellulose brute Cendres brutes	max. 12 % max. 30 % max. 6 %	
1.10.16. Pelures de soja	Pelures obtenues lors du décorticage des graines de soja	Humidité	max. 12 %	
1.10.17. Pelures de graines de tournesol	Pelures provenant des graines de tournesol	Humidité	max. 12 %	
1.10.18. Pelures de pois	Sous-produit obtenu lors de la préparation de produits de pois pour la consommation humaine. Il est constitué essentiellement par la couche extérieure (pelure) de la semence de pois	Humidité Cendres insolubles dans HCl	max. 14 % max. 6,5 %	
1.10.19. Pelures de noisettes	Sous-produit obtenu lors du traitement de noisettes dans les chocolateries	Humidité	max. 11 %	Matières grasses brutes Cellulose brute
1.10.20. Pelures d'amandes	Sous-produit obtenu lors du décorticage d'amandes nettoyées et débarrassées de leurs coques	Humidité Cellulose brute	max. 11 % max. 17 %	Protéine brute Cellulose brute
1.10.21. Pelures séchées et moulues de pommes de terre	Produit obtenu par déshydratation et mouture de pelures de pommes de terre préalablement lavées	Humidité Cendres insolubles dans HCl	max. 13 % max. 3 %	Amidon Cendres brutes
1.10.22. Marc de café séché	Produit obtenu par séchage du marc de café séparé lors de la fabrication de café soluble. Il doit être pratiquement exempt de caféine	Matières grasses brutes Humidité	min. 20 % max. 11 %	Matières grasses brutes Cellulose brute

Qualités substantielles à garantir

Exigences de composition

Description

Dénomination

2. Produits d'origine animale

Dénomination	Description	Exigences de composition	Qualités substantielles à garantir
2.1. Produits laitiers			
2.1.1. Poudre de lait entier	Produit obtenu par élimination de l'eau contenue dans le lait entier	Graisse butyrique Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute Matières grasses brutes Lactose min. 25 % max. 5 % max. 8,5 % max. 0,5 %
2.1.2. Poudre de lait partiellement écrémé	Produit obtenu soit par séchage de lait partiellement écrémé, soit par le mélange de divers poudres de lait : entier, partiellement écrémé, écrémé	Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute Matières grasses brutes Lactose min. 5 % max. 10 % max. 0,5 %
2.1.3. Lait écrémé en poudre spray Lait écrémé en poudre hatmaker ou roller	Produit obtenu par élimination de l'eau contenue dans le lait écrémé, soit par vaporisation dans un courant d'air chaud (lait écrémé en poudre spray), soit par séchage sur cylindre (lait écrémé en poudre hatmaker ou roller)	Humidité Cendres brutes Matières grasses brutes Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute Lactose min. 33,5 % max. 5 % max. 9 % max. 1,6 % max. 0,5 %
2.1.4. Babeurre en poudre	Produit obtenu soit par élimination de l'eau contenue dans le babeurre, soit par vaporisation dans un courant d'air chaud (babeurre en poudre spray), soit par séchage sur cylindre (babeurre en poudre hatmaker ou roller)	Protéine brute Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute Matières grasses brutes Lactose min. 32 % max. 6 % max. 10,5 % max. 0,5 %
2.1.5. Sérum de lait en poudre Sérum de lait en grumeaux	Produits obtenus par élimination de l'eau contenue dans le sérum de lait	Lactose Humidité Chlorures exprimés en NaCl Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute Lactose min. 60 % max. 8 % max. 4,9 % max. 0,5 %
2.1.6. Sérum de lait en poudre partiellement délactosé	Produit obtenu par élimination de l'eau contenue dans le sérum de lait dont une partie du lactose a été extraite	Protéine brute Lactose Humidité Chlorures exprimés en NaCl Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute Lactose Cendres brutes min. 19,5 % min. 32,5 % max. 8 % max. 31,5 % max. 6,5 % max. 0,5 %
2.1.7. Protéine de sérum de lait en poudre Albumine de lait en poudre	Produits obtenus par séchage des composés protéiniques, extraits du sérum de lait ou du lait partiellement chimique ou physique	Protéine brute Humidité Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute min. 76 % max. 8 % max. 0,5 %
2.1.8. Caséine de lait en poudre	Produit obtenu par séchage de la caséine du lait précipitée au moyen d'acides ou de présure	Protéine brute Matières grasses brutes Humidité Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute min. 35 % max. 2,3 % max. 12 % max. 0,5 %
2.1.9. Sirop séché de lactosérum	Sous-produit obtenu par séchage du sirop final de sérum de lait dont une partie de la protéine et une partie importante du lactose ont été extraites	Protéine brute Humidité Cendres brutes Chlorures exprimés en NaCl Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute Lactose Cendres brutes min. 18 % max. 8 % max. 32 % max. 9 % max. 0,5 %

3.1.10. Poudre de lactosérum levuré	Produit obtenu par séchage de lactosérum acide, dont l'acidité lactique a été réduite par le développement de cultures de levures Saccharomyces cerevisiae	Protéine brute Lactose Humidité Cendres brutes Chlorures exprimés en NaCl Acidité exprimée en acide lactique Cendres insolubles dans HCl	min. 15 % min. 56 % max. 5 % max. 12 % max. 3 % max. 2 % max. 0,5 %	Protéine brute Lactose
2.2. Produits provenant de la transformation d'animaux				
2.2.1. Farine de sang	Produit obtenu par séchage du sang d'animaux de boucherie, y compris de volaille. Ce produit doit être pratiquement exempt de substances étrangères	Protéine brute Solubilité de la protéine brute (1) Humidité Cendres brutes	min. 80 % min. 90 % max. 10 % max. 5,5 %	Protéine brute
2.2.2. Farine de viande osseuse	Produit obtenu par séchage et mouture de morceaux de viande riches en os provenant d'animaux terrestres à sang chaud. Le produit doit être pratiquement exempt de poil, de soie, de plume, de corne, de sabot, de peau et de sang ainsi que du contenu de l'estomac et des viscères	Protéine brute Solubilité de la protéine brute (1) Phosphore total Matières grasses brutes Humidité Chlorures exprimés en NaCl	min. 40 % min. 87 % max. 9 % max. 13,5 % max. 10 % max. 2,2 %	Protéine brute Matières grasses brutes
2.2.3. Farine d'os	Produit obtenu par séchage et mouture d'os largement dégraissés provenant d'animaux terrestres à sang chaud. Le produit doit être pratiquement exempt de poil, de soie, de plume, de corne, de sabot, de peau et de sang, ainsi que du contenu de l'estomac et des viscères. En outre, il doit être exempt d'écailles et ne peut contenir de fragments d'os présentant des aspérités ou des rebords tranchants	Protéine brute Phosphore total Matières grasses brutes Humidité	min. 26,5 % min. 9 % max. 5,5 % max. 10 %	Protéine brute Phosphore total
2.2.4. Farine animale (farine de viande) Les produits dont la teneur en matières grasses excède 11 % doivent être désignés comme riches en matières grasses	Produit obtenu par séchage et mouture de carcasses et de parties de carcasses d'animaux terrestres à sang chaud, le cas échéant, dégraissés par un procédé d'extraction approprié. Il doit être pratiquement exempt de poil, de soie, de plume, de corne, de sabot, de peau, ainsi que du contenu de l'estomac et des viscères	Protéine brute Solubilité de la protéine brute (1) Phosphore total Humidité Chlorures exprimés en NaCl Cendres insolubles dans HCl	min. 55 % min. 87 % max. 5,5 % max. 10 % max. 2,2 % max. 2,2 %	Protéine brute Matières grasses brutes
2.2.5. Foie séché moulu de mammifères	Produit obtenu par séchage et mouture de foles, non extraits, de mammifères abattus	Protéine brute Solubilité de la protéine brute (1) Humidité Cendres brutes Chlorures exprimés en NaCl Cendres insolubles dans HCl	min. 68 % min. 60 % max. 12 % max. 7,5 % max. 2,2 % max. 0,5 %	Protéine brute Cendres brutes
2.2.6. Cretons de viande	Produit provenant de la fabrication de suif et des autres matières grasses d'origine animale	Protéine brute Humidité Chlorures exprimés en NaCl Cendres insolubles dans HCl	min. 53,5 % max. 10 % max. 2,2 % max. 0,5 %	Protéine brute Matières grasses brutes
2.2.7. Cretons de viande dégraissés moulus	Produit moulu provenant de cretons de viande dégraissés par un dissolvant	Matières grasses brutes Humidité Cendres brutes Chlorures exprimés en NaCl Cendres insolubles dans HCl	max. 5 % max. 10 % max. 10 % max. 2,5 % max. 0,5 %	Protéine brute

(1) Protéine solubilisée dans la pepsine et l'HCl exprimée en pourcentage de la protéine brute.

Qualités substantielles à garantir

Exigences de composition

Description

Dénomination

Dénomination	Description	Exigences de composition	Qualités substantielles à garantir
2.2.8. Hydrolysat de protéine animale	Produit obtenu par hydrolyse, séchage et mouture de tissus sous-cutanés provenant du raclage de peaux non traitées de mammifères terrestres. Il doit être entièrement soluble dans l'eau	Protéine brute Solubilité de la protéine brute (1) Matières grasses brutes Humidité	min. 85 % min. 95 % max. 1 % max. 5 % Protéine brute Cendres brutes
2.2.9. Déchets d'abattage de volaille séchés. Les produits dont la teneur en matières grasses excède 12 % doivent être désignés comme « riches en matières grasses »	Produit obtenu par séchage et mouture de déchets de volailles abattues. Il doit être pratiquement exempt de plumes	Protéine brute Solubilité de la protéine brute (1) Humidité Chlorures exprimés en NaCl Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute Matières grasses brutes
2.2.10. Farine de plumes hydrolysées	Produit obtenu par hydrolyse, séchage et mouture de plumes de volailles	Protéine brute Solubilité de la protéine brute (1) Humidité Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute
2.2.11. Farine d'abats de volailles et de plumes hydrolysées	Produit séché et moulu provenant de déchets d'abattage de volailles et de plumes hydrolysés	Protéine brute Solubilité de la protéine brute (1) Humidité Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute Matières grasses brutes
2.2.12. Graisses animales	Produit constitué par des graisses provenant d'animaux terrestres ou de parties d'animaux terrestres à sang chaud	Humidité Substances insolubles dans l'éther de pétrole Indice d'acide exprimé par rapport à la matière telle quelle	Indice d'acide
2.2.13. Graisse animale et végétale partiellement hydrolysée	Produit obtenu par le mélange de suif et d'acides gras saturés et non saturés, obtenus lors du raffinage des huiles et des graisses alimentaires	Acides gras libres	Matières grasses brutes Acides gras libres
2.2.14. Farine de viande de baleine	Produit obtenu par séchage et mouture de chair éventuellement déshuilée de mammifères marins appartenant à l'ordre des cétacés (Cetaceae)	Protéine brute Solubilité de la protéine brute (1) Matières grasses brutes Humidité Cendres brutes Chlorures exprimés en NaCl	Protéine brute Matières grasses brutes
2.2.15. Farine animale de baleine	Produit constitué par de la farine de viande de baleine contenant encore des os de baleine	Protéine brute Solubilité de la protéine brute (1) Matières grasses brutes Humidité Cendres brutes Chlorures exprimés en NaCl	Protéine brute Matières grasses brutes
2.2.16. Farine d'extraits solubles condensés de baleine	Produit obtenu par condensation, séchage et mouture des extraits aqueux recueillis lors de l'extraction de l'huile de baleine	Protéine brute Solubilité de la protéine brute (1) Matières grasses brutes Humidité	Protéine brute

2.2.17. Poissons séchés	Produit obtenu par le séchage de poissons. La présence d'une faible quantité d'autres animaux marins, ou parties d'animaux marins, pêchés avec les poissons est tolérée	Protéine brute Solubilité de la protéine brute (1) Matières grasses brutes Humidité Chlorures exprimés en NaCl Carbonate de calcium Cendres insolubles dans HCl	min. 55 % min. 90 % max. 15 % max. 10 % max. 6 % max. 2,8 % max. 3 %	Protéine brute Matières grasses brutes
2.2.18. Farine de poisson	Les produits dont la teneur en chlorures exprimés en NaCl est inférieure à 2 % peuvent être désignés comme « pauvres en sel »	Produit obtenu par séchage et mouture de différents poissons entiers ou de parties de poissons auxquels le jus de poisson peut être ajouté	min. 61 % min. 87 % max. 10 % max. 4,4 % max. 2,8 % max. 2,2 %	Protéine brute Matières grasses brutes
2.2.19. Farine de hareng	Produit obtenu par séchage et mouture de poissons ou de parties de poissons de la famille des harengs (Clupeidae) après extraction d'une partie des matières grasses	Protéine brute Solubilité de la protéine brute (1) Matières grasses brutes Humidité Chlorures exprimés en NaCl Carbonate de calcium	min. 65 % min. 90 % max. 15 % max. 10 % max. 2 % max. 0,8 %	Protéine brute Matières grasses brutes
2.2.20. Farine de foies de poissons (pour les farines de foies de poissons fabriquées exclusivement au moyen de foies d'une espèce déterminée de poissons, la mention du nom de cette espèce peut être indiquée dans la dénomination)	Produit obtenu par séchage et mouture de foies frais partiellement dégraissés, de poissons	Protéine brute Solubilité de la protéine brute (2) Humidité Chlorures exprimés en NaCl	min. 57 % min. 90 % max. 10 % max. 2,5 %	Protéine brute Matières grasses brutes
2.2.21. Huile de foie de morue	Huile obtenue à partir de foies frais de poissons de la famille des meluchies (Gadidae)	Vitamine A (1) Humidité Insolubles dans l'éther de pétrole (1) Indice de saponification Indice d'iode Indice d'acide	min. 750 U.I./g max. 0,15 % max. 0,05 % 180/198 150/180 max. 6	Vitamine A en unités internationales par gramme
2.2.22. Huile de foie de poissons	Huile obtenue à partir de foies de poissons n'appartenant pas à la famille des Gadidae	Vitamine A (1) Humidité Insolubles dans l'éther de pétrole (1) Indice d'acide	min. 3 000 U.I./g max. 0,15 % max. 0,05 % max. 6	Vitamine A en unités internationales par gramme
2.2.23. Huile de poissons	Huile préparée de poissons ou de parties de poissons	Indice d'acide Indice de saponification Indice d'iode Impuretés (1) L'huile ne peut se solidifier à des températures supérieures à 15 °C	max. 6 min. 160 min. 100 max. 0,1 %	Protéine brute Matières grasses brutes
2.2.24. Farine d'extraits solubles condensés de poissons	Produit obtenu par condensation, séchage et mouture des extraits aqueux recueillis lors de l'extraction de l'huile de poissons	Protéine brute Solubilité de la protéine brute (1) Humidité	min. 70 % min. 90 % max. 9 %	Protéine brute Matières grasses brutes
2.2.25. Farine d'arrêtes de poissons	Produit obtenu par séchage et mouture du sous-produit de la fabrication d'extraits solubles condensés de poissons et constitué en majeure partie d'arrêtes	Protéine brute Solubilité de la protéine brute (1) Humidité	min. 30 % min. 90 % max. 10 %	Protéine brute Cendres brutes Phosphore total Calcium

(1) Protéine solubilisée dans la pepaine et l'HCl exprimés en pourcentage de la protéine brute.
(2) Teneur exprimée par rapport à la matière telle quelle.

Qualités substantielles à garantir

Exigences de composition

Dénomination	Description	Exigences de composition	Qualités substantielles à garantir	
2.1.26. Crevettes séchées	Produit obtenu par séchage de crevettes Crangon L., bouillies ou traitées à la vapeur. Il peut contenir une faible quantité d'autres animaux marins pêchés avec les crevettes	Protéine brute Humidité Cendres brutes Chlorures exprimés en NaCl Cendres insolubles dans HCl	min. 52 % max. 13 % max. 32 % max. 3 % max. 5 %	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes
			min. 40 % max. 13 % max. 5 % max. 4 %	

2.2.27. Déchet séché de crevettes

Produit obtenu par séchage des déchets provenant du décorticage de crevettes. Il est constitué par les têtes, les enveloppes chinoises, les pattes et les queues de crevettes et éventuellement de petites crevettes

Protéine brute
Humidité
Cendres insolubles dans HCl
Chlorures exprimés en NaCl

3. Composés azotés de fabrication industrielle

3.1. Composés azotés non protéiques

3.1.1. Urée alimentaire pulvérisée, urée alimentaire perlée

Produit constitué entièrement ou presque entièrement de diamide carbonique ($\text{CH}_2\text{N}_2\text{O}$) et, selon le cas, pour l'urée alimentaire pulvérisée, éventuellement d'un agent dispersant ou antiagglutinant admis ou pour l'urée perlée, d'une substance carobante admise. Il est destiné exclusivement à la fabrication d'aliments composés pour ruminants

Pour l'urée alimentaire pulvérisée, minimum 75 % de passage au travers d'un tamis à mailles de 0,6 mm. Pour l'urée alimentaire perlée, minimum 90 % de granules d'un calibre supérieur à 0,15 mm et inférieur à 1,5 mm; 100 % de granules d'un calibre inférieur à 2 mm. La teneur en cendres insolubles dans HCl peut être supérieure à 2 % dans des cas d'espèce justifiés et moyennant autorisation du Ministre de l'Agriculture

Azote uréique

3.1.2. Biuret alimentaire

Produit contenant comme composant essentiel de la carbanhydrique ($\text{C}_2\text{H}_5\text{N}_2\text{O}_2$) ainsi qu'éventuellement l'urée, de la triurée, de l'acide cyanurique et un agent dispersant ou anti-agglutinant admis et destiné exclusivement à la fabrication d'aliments composés pour ruminants

Biuret
Urée

min. 60 %
max. 15 %

Azote du biuret
Azote uréique

3.1.3. Phosphate d'urée

Produit constitué entièrement ou presque entièrement de phosphate d'urée ($\text{CO}(\text{NH}_2)_2\text{H}_2\text{PO}_4$) et éventuellement d'un agent dispersant ou antiagglutinant admis. Il est destiné exclusivement à la fabrication d'aliments composés pour ruminants

La teneur en cendres insolubles dans HCl peut être supérieure à 2 % dans des cas d'espèce justifiés et moyennant autorisation du Ministre de l'Agriculture

Phosphore total
Azote du phosphate d'urée

3.1.4. Diurético-isobutane

Produit constitué entièrement ou presque entièrement de phosphate d'urée ($\text{CO}(\text{NH}_2)_2\text{H}_2\text{PO}_4$) et éventuellement d'un agent dispersant ou antiagglutinant admis. Il est destiné exclusivement à la fabrication d'aliments composés pour ruminants

La teneur en cendres insolubles dans HCl peut être supérieure à 2 % dans des cas d'espèce justifiés et moyennant autorisation du Ministre de l'Agriculture

Azote du diurético-isobutane

3.2. Acides aminés synthétiques et analogues

3.2.1. DL-méthionine

Acide DL-2-amino-4-méthylmercapto-butyrrique, techniquement pur $\text{CH}_3\text{-S-CH}_2\text{-CH}_2\text{-CH-COOH}$

Pureté

min. 98 %

NH₂

Acide DL-2-hydroxy-4-méthyl-mercaptop-butyrique, exprimé en acide

Acide L(+)-2,6-diamino-n-caproïque, exprimé en acide

Acide L(+)-2,6-di-arino-α-caproïque, exprimé en acide

Sel de calcium, non purifié, de l'acide DL-2-hydroxy-4-méthyl-mercaptop-butyrique
 $(CH_3-S-CH_2-CH_2-CH(OH)-COO)_2 \cdot Ca$

Acide L(+)-2,6-diamino-n-caproïque, technique-ment pur
 $CH_2(NH_2)-CH_2-CH_2-CH_2-CH(NH_2)-COOH$

Mono-chlorhydrate de l'acide L(+)-2,6-diamino-n-caproïque techniquement pur
 $CH_2(NH_2)-CH_2-CH_2-CH_2-CH(NH_2)-COOH \cdot HCl$

3.2.2. DL-méthionine hydroxyanalogue

3.2.3. L-lysine

3.2.4. L-lysine monochlorhydrate

4. Substances minérales

Phosphore total
 Chlorures exprimés en NaCl

Phosphore total

Phosphore total
 Chlorures exprimés en NaCl

Phosphore total
 Humidité
 Passage au travers d'un tamis à mailles de 1 mm

Phosphore total

Phosphore total

Phosphore total
 Calcium
 Chlorures exprimés en NaCl

Phosphore total
 Chlorures exprimés en NaCl

Phosphore total
 Calcium
 Magnésium
 Sodium

Phosphate bicalcique techniquement pur

Produit obtenu par la mouture de phosphates naturels éventuellement purifiés et plus ou moins défluorés

Phosphate tricalcique techniquement pur

Os dégraissés, dégelatinisés, stérilisés et moulus

Phosphate monosodique techniquement pur;
 $NaH_2PO_4 \cdot 2H_2O$

Phosphate bisodique, techniquement pur,
 $Na_2HPO_4 \cdot 12H_2O$

Produit constitué principalement de phosphate monocalcique techniquement pur

Phosphate mono-bicalcique techniquement pur

Phosphate de sodium, de calcium et de magnésium techniquement pur

4.1. Phosphate bicalcique
 Le procédé de fabrication peut être indiqué dans la dénomination

4.2. Phosphate naturel défluoré

4.3. Phosphate tricalcique

4.4. Farine d'os dégelatinisés

4.5. Phosphate monosodique

4.6. Phosphate bisodique

4.7. Phosphate monocalcique

4.8. Phosphate mono-bicalcique

4.9. Phosphate de sodium, de calcium et de magnésium

min. 16 %	max. 1 %	min. 14 %	min. 19 %	max. 1 %	min. 14,5 %	max. 10 %	min. 90 %	min. 19 %	min. 8 %	min. 22 %	min. 16 %	max. 1 %	min. 20 %	min. 1 %	min. 16,5 %
-----------	----------	-----------	-----------	----------	-------------	-----------	-----------	-----------	----------	-----------	-----------	----------	-----------	----------	-------------

a	b	c	d
Dénomination	Description	Exigences de composition	Qualités substantielles à garantir
4.10. Phosphate monoammonique alimentaire	Phosphate monoammonique techniquement pur, $(\text{NH}_4)_2\text{H}_2\text{PO}_4$	Phosphore total	Phosphore total Azote ammoniacal
4.11. Phosphate biammonique alimentaire	Phosphate biammonique techniquement pur $(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$	Phosphore total	Phosphore total Azote ammoniacal
4.12. Acide phosphorique	Acide phosphorique techniquement pur	Pureté	min. 95 %
4.13. Carbonate de calcium La nature du produit (colonne b) doit être indiquée dans la dénomination	Carbonate de calcium précipité, roches calciques mouluées, craie lavée, craie granulée, coquilles mouluées d'huîtres ou de moules	Calcium Cendres insolubles dans HCl	min. 36 % max. 5 % Calcium Cendres insolubles dans HCl
4.14. Carbonate de calcium et de magnésium	Mélange naturel de carbonate de calcium et de carbonate de magnésium	Calcium Magnésium Passage au travers d'un tamis à mailles de 0,25 mm Cendres insolubles dans HCl	min. 19 % min. 11 % min. 99,5 % max. 2 %
4.15. Algues marines calcaires (Maërl)	Produit d'origine naturelle obtenu à partir d'algues marines calcaires mouluées ou transformées en granulés	Calcium Cendres insolubles dans HCl	min. 33 % max. 5 % Calcium Cendres insolubles dans HCl
4.16. Craie phosphatée	Produit naturel constitué par du carbonate de calcium et du phosphate tricalcique	Calcium Phosphore total	min. 28 % min. 3 % Calcium Phosphore total
4.17. Gluconate de calcium	Gluconate de calcium techniquement pur, $\text{Ca}(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)_2$	Pureté	min. 97 % Calcium
4.18. Lactate de calcium	Lactate de calcium techniquement pur, $\text{Ca}(\text{CH}_3\text{CH}(\text{OH})\text{COO})_2 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$	Pureté	min. 97 % Calcium
4.19. Chlorure de calcium	Chlorure de calcium techniquement pur, $\text{CaCl}_2 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$ et $\text{CaCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$	Pureté	min. 97 % Calcium
4.20. Oxyde de magnésium	Oxyde de magnésium techniquement pur, MgO	Magnésium	min. 50 % Magnésium
4.21. Carbonate de magnésium	Carbonate de magnésium techniquement pur, MgCO_3	Pureté Passage au travers d'un tamis de 0,6 mm	min. 95 % min. 99,5 % Magnésium
4.22. Chlorure de magnésium	Chlorure de magnésium techniquement pur, $\text{MgCl}_2 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$	Pureté	min. 97 % Magnésium

4.23. Sulfate de magnésium (sel anglais)	Sulfate de magnésium techniquement pur, $MgSO_4 \cdot 7H_2O$	Magnésium	min. 9 %	Magnésium
4.24. Kiesérite	Sulfate de magnésium naturel, $MgSO_4 \cdot H_2O$	Magnésium	min. 15 %	Magnésium
4.25. Sel de cuisine Chlorure de sodium	Chlorure de sodium techniquement pur, NaCl	Chlorure de sodium	min. 95 %	
4.26. Sel de cuisine iodé	Produit constitué entièrement ou presque entièrement de chlorure de sodium contenant une teneur déterminée de iodure de potassium ou de sodium	Chlorure de sodium Iode	min. 95 % min. 0,0038 % max. 0,0076 %	
4.27. Sulfate de sodium	Sulfate de sodium techniquement pur, $Na_2SO_4 \cdot 10H_2O$	Pureté	min. 95 %	
4.28. Acide sulfurique	Acide sulfurique techniquement pur	Pureté	min. 95 %	
4.29. Bicarbonate de sodium	Bicarbonate de sodium techniquement pur, $NaHCO_3$	Pureté	min. 95 %	
4.30. Citrate de sodium	Citrate de sodium techniquement pur, $Na_3C_6H_5O_7 \cdot 2H_2O$	Pureté	min. 97 %	
4.31. Carbonate de potassium	Carbonate de potassium techniquement pur, K_2CO_3	Pureté	min. 95 %	
4.32. Silic granulé	Produit constitué par des granules siliceux calibrés	Pureté Cendres insolubles dans HCl Refus au tamis de 1 mm	min. 95 % teneur illimitée min. 99 %	Le calibre des granules exprimés en % entre deux tamis
4.33. Soufre en poudre	Soufre en poudre techniquement pur.	Pureté	min. 97 %	

BAUDOIN

Par le Roi :

Le Ministre de l'Agriculture,

A. LAVENS

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 13 novembre 1981.

Bijlage III

Bemonsteringsmethoden

- 1. Definities.**
Partij : Hoeveelheid van een produkt die een eenheid vormt, en waarvan aangenomen wordt dat ze uniforme kenmerken bezit.
Ondermonster : Een hoeveelheid die op een bepaald punt uit de partij is genomen.
Verzamelmonster : Het geheel van ondermonsters van dezelfde partij.
Deelmonster : Een gedeelte dat representatief is voor het verzamelmonster en dat wordt verkregen door verkleinen van dit monster.
Eindmonster : Een gedeelte van het deelmonster of van het gehomogeniseerde verzamelmonster.
- 2. Apparatuur.**
 De bemonsteringsapparaten moeten zijn vervaardigd uit materiaal dat de te bemonsteren produkten materieel niet beïnvloedt.
- 3. Kwantitatieve vereisten.**
- 3.A. Betreffende de controle van stoffen of produkten die gelijkmatig in het voeder zijn verdeeld.**
- 3.A.1. Partij.**
 De grootte van de partij moet het mogelijk maken dat ieder deel van deze partij kan worden bemonsterd.
- 3.A.2. Ondermonsters**
- 3.A.2.1. Onverpakte voeders** Minimum aantal ondermonsters :
3.A.2.1.1. Partijen van niet meer dan 2,5 ton 7
3.A.2.1.2. Partijen van meer dan 2,5 ton $\sqrt{20}$ maal het aantal tonnen waaruit de partij is samengesteld (a), tot maximaal 40 ondermonsters
 Minimum aantal te bemonsteren verpakkingen (b) :
- 3.A.2.2. Verpakte voeders**
- 3.A.2.2.1. Verpakkingen met een inhoud van meer dan 1 kg :**
- 3.A.2.2.1.1. Partijen samengesteld uit 1 tot en met 4 verpakkingen** Alle verpakkingen
3.A.2.2.1.2. Partijen samengesteld uit 5 tot en met 16 verpakkingen 4
3.A.2.2.1.3. Partijen samengesteld uit meer dan 16 verpakkingen $\sqrt{\text{uit het aantal verpakkingen waaruit de partij is samengesteld (a), tot maximaal 20 verpakkingen}}$
- 3.A.2.2.2. Verpakkingen met een inhoud van niet meer dan 1 kg** 4
 Minimum aantal te bemonsteren recipiënten (b) :
- 3.A.2.3. Vloeibare of half-vloeibare voeders**
- 3.A.2.3.1. Recipiënten met een inhoud van meer dan 1 liter :**
- 3.A.2.3.1.1. Partijen samengesteld uit 1 tot en met 4 recipiënten** Alle recipiënten
3.A.2.3.1.2. Partijen samengesteld uit 5 tot en met 16 recipiënten 4
3.A.2.3.1.3. Partijen samengesteld uit meer dan 16 recipiënten $\sqrt{\text{uit het aantal recipiënten waaruit de partij is samengesteld (a), tot maximaal 20 recipiënten}}$
- 3.A.2.3.2. Recipiënten met een inhoud van niet meer dan 1 liter** 4
 Minimum aantal te bemonsteren blokken of likstenen (b) : één blok of liksteen per partij van 25 eenheden, tot een maximum van 4 blokken of likstenen.
- 3.A.2.4. Minerale voeders in de vorm van blokken en likstenen**
- 3.A.3. Verzamelmonster**
 Per partij is een enkel verzamelmonster vereist. De totale massa of het totale volume van de deelmonsters die bestemd zijn om het verzamelmonster te vormen, mag niet minder bedragen dan de hierna vermelde hoeveelheden, behalve voor de voormengsels
- 3.A.3.1. Onverpakte voeders** 4 kg
3.A.3.2. Verpakte voeders
- 3.A.3.2.1. Verpakkingen met een inhoud van meer dan 1 kg** 4 kg
3.A.3.2.2. Verpakkingen met een inhoud van niet meer dan 1 kg Gewicht van de inhoud van 4 oorspronkelijke verpakkingen

(a) indien de uitkomst een gebroken getal is, moet dit getal op het eerstvolgende hogere gehele getal worden afgerond
 (b) voor de verpakkingen of de recipiënten waarvan de inhoud niet meer dan 1 kg of 1 liter bedraagt, alsmede voor de blokken of likstenen waarvan het gewicht per eenheid niet meer dan 1 kg bedraagt, vormt de inhoud van één oorspronkelijke verpakking, een oorspronkelijke recipiënt, één blok of één liksteen een ondermonster.

- 3.A.3.3. Vloeibare of half-vloeibare voeders**
- 3.A.3.3.1. Recipiënten met een inhoud van meer dan 1 liter** 4 liter
- 3.A.3.3.2. Recipiënten met een inhoud van niet meer dan 1 liter** Volume van de inhoud van 4 oorspronkelijke recipiënten
- 3.A.3.4. Minerale voeders in de vorm van blokken en likstenen**
- 3.A.3.4.1. Waarvan het gewicht per eenheid meer dan 1 kg bedraagt** 4 kg
- 3.A.3.4.2. Waarvan het gewicht per eenheid niet meer dan 1 kg bedraagt** Gewicht van 4 oorspronkelijke blokken of likstenen
- 3.A.3.5. Voormengsels.** 400 g
- 3.A.4. Eindmonsters**
 Na eventuele verkleining worden uit het verzamelmonster eindmonsters verkregen. Tenminste één eindmonster moet worden geanalyseerd. De voor de analyse bestemde massa of volume van het eindmonster mag niet minder bedragen dan de hieronder vermelde hoeveelheden :
- Vaste voeders 500 g
 Vloeibare of half-vloeibare voeders 500 ml
 Voormengsels 100 g
- 3.B. Betreffende de controle van ongewenste stoffen of produkten waarvan de mogelijkheid bestaat dat zij niet gelijkmatig in het voeder zijn verdeeld, zoals aflatoxine, moederkoren, ricinus, crotalaria in enkelvoudige voeders (c)**
- 3.B.1. Partij : zie 3.A.1.**
- 3.B.2. Ondermonsters**
- 3.B.2.1. Onverpakte voeders : zie 3.A.2.1.**
- 3.B.2.2. Verpakte voeders** Minimum aantal te bemonsteren verpakkingen
- 3.B.2.2.1. Partijen samengesteld uit 1 tot en met 4 verpakkingen** Alle verpakkingen
- 3.B.2.2.2. Partijen samengesteld uit 5 tot en met 16 verpakkingen** 4
- 3.B.2.2.3. Partijen samengesteld uit meer dan 16 verpakkingen** V uit het aantal verpakkingen waaruit de partij is samengesteld (a), tot maximaal 40 verpakkingen
- 3.B.3. Verzamelmonsters**
 Het aantal verzamelmonsters is afhankelijk van de omvang van de partij. Het minimum aantal verzamelmonsters per partij is hieronder aangeduid. De massa van de ondermonsters die bestemd zijn om elk verzamelmonster te vormen, mag niet minder dan 4 kg bedragen
- 3.B.3.1. Onverpakte voeders**
- Omvang van de partij in tonnen Minimum aantal verzamelmonsters per partij :
- tot en met 1 1
 van 1 tot en met 10 2
 van 10 tot en met 40 3
 meer dan 40 4
- 3.B.3.2. Verpakte voeders**
- Aantal verpakkingen waaruit de partij is samengesteld Minimum aantal verzamelmonsters per partij :
- van 1 tot en met 16 1
 van 17 tot en met 200 2
 van 201 tot en met 800 3
 meer dan 800 4
- 3.B.4. Eindmonsters**
 Na verkleining worden uit elk verzamelmonster eindmonsters verkregen. Per verzamelmonster moet tenminste één eindmonster worden geanalyseerd. De massa van het voor de analyse bestemde eindmonster mag niet minder dan 500 g bedragen.
- 4. Instructies betreffende de bemonstering, de bereiding en de verpakking van de monsters.**
- 4.1. Algemene opmerkingen.**
 De monsters moeten zo snel mogelijk worden genomen en bereid, met inachtneming van de voorzorgsmaatregelen die vereist zijn om verandering of verontreiniging van het produkt te voorkomen. De bemonsteringsapparatuur, alsmede de oppervlakten en recipiënten die bestemd zijn voor de monsters moeten schoon en droog zijn.

(a) indien de uitkomst een gebroken getal is, moet dit getal op het eerstvolgende hogere gehele getal worden afgerond

(c) de sub 3.A. genoemde modaliteiten zijn van toepassing voor de controle op aflatoxinen, moederkoren, ricinus, crotalaria in volledige of aanvullende voeders.

- 4.2. Ondermonsters.
- 4.2.A. Bestemd voor de controle van stoffen of produkten en die gelijkmatig in het voeder zijn verdeeld.
De ondermonsters moeten op willekeurige wijze uit de gehele partij worden genomen. De massa of het volume moet ongeveer gelijk zijn.
- 4.2.A.1. Onverpakte voeders.
De partij moet op denkbeeldige wijze in een aantal ongeveer gelijke delen worden verdeeld. Op willekeurige wijze moet een aantal delen worden gekozen overeenkomstig het aantal onder sub 3.A.2. vermelde ondermonsters en er moet minstens één monster uit elk van deze delen worden genomen.
Eventueel kunnen de monsters worden getrokken wanneer de partij in beweging wordt gebracht (laden of lossen).
- 4.2.A.2. Verpakte voeders.
Aangezien het vereiste aantal te bemonsteren verpakkingen beperkt is, zoals in 3.A.2. is aangegeven, moet uit de inhoud van elke verpakking met behulp van een boor of een schop een gedeelte worden genomen. Eventueel dienen de monsters te worden genomen nadat de verpakkingen afzonderlijk zijn geledigd.
- 4.2.A.3. Vloeibare of half-vloeibare homogene of te homogeniseren voeders.
Aangezien het vereiste aantal te bemonsteren recipiënten beperkt is, zoals in 3.A.2. is aangegeven, moeten tenminste uit elke recipiënt een monster worden genomen na eventueel de inhoud ervan gehomogeniseerd te hebben. De ondermonsters kunnen eventueel worden genomen bij het aftappen van het produkt.
- 4.2.A.4. Vloeibare of half-vloeibare voeders die niet gehomogeniseerd kunnen worden.
Daar het vereiste aantal te bemonsteren recipiënten beperkt is, zoals in 3.A.2. is aangegeven, dienen de monsters op verschillende niveaus te worden genomen.
De monsters mogen ook worden genomen bij het aftappen van het produkt, na de eerste delen ervan te hebben verwijderd. In beide gevallen mag het totale volume van de monsters niet minder dan 10 liter bedragen.
- 4.2.A.5. Minerale voeders in de vorm van blokken en likstenen.
Aangezien het vereiste aantal te bemonsteren blokken of likstenen beperkt is, zoals in 3.A.2. is aangegeven, moet een gedeelte van elke blok of elke liksteen worden genomen.
- 4.2.B. Bestemd voor de controle van ongewenste stoffen of produkten waarvan de mogelijkheid bestaat dat zij niet gelijkmatig in het voeder zijn verdeeld, zoals aflatoxinen, moederkoren, ricinus en crotalaria in enkelvoudige voeders.
De partij moet op denkbeeldige wijze in een aantal ongeveer gelijke delen worden verdeeld overeenkomstig het aantal in 3.B.3. vermelde verzamelmonsters. Wanneer dit aantal meer dan één bedraagt, moet het totaal aantal in 3.B.2. voorgeschreven ondermonsters op ongeveer gelijke wijze over de verschillende delen worden verdeeld. Vervolgens worden ongeveer gelijke massa's (d) genomen, zodanig dat de totale massa van de monsters van elk deel niet minder bedraagt dan de minimum hoeveelheid van 4 kg die vereist is voor elk verzamelmonster. De ondermonsters, afkomstig van verschillende delen mogen niet worden samengevoegd.
- 4.3. Bereiding van de verzamelmonsters.
- 4.3.A. Bestemd voor de controle van stoffen of produkten die gelijkmatig in het voeder zijn verdeeld.
De ondermonsters worden samengevoegd zodat één enkel verzamelmonster tot stand komt.
- 4.3.B. Bestemd voor de controle van ongewenste stoffen of produkten waarvan de mogelijkheid bestaat dat zij niet gelijkmatig in het voeder zijn verdeeld, zoals aflatoxinen, moederkoren, ricinus en crotalaria in enkelvoudige voeders.
De van elk gedeelte van de partij afkomstige ondermonsters worden samengevoegd en het in 3.B.3. voorgeschreven aantal verzamelmonsters gevormd, waarbij ervoor moet worden gezorgd dat de herkomst van elk verzamelmonster wordt vermeld.
- 4.4. Bereiding van de eindmonsters.
Elk verzamelmonster wordt zorgvuldig gemengd teneinde een homogeen monster te verkrijgen (e). Verklein daartoe indien nodig, het verzamelmonster tot tenminste 2 kg of 2 l of 400 g voor de voormengsels (deelmonster), hetzij met behulp van een mechanische monsterverdeler, hetzij door verdeling in kwartieren.
Bereid vervolgens minstens drie laboratoriummonsters met ongeveer dezelfde massa of hetzelfde volume, die aan de in 3.A.4. of 3.B.4. vermelde kwantitatieve eisen beantwoorden. Elk monster moet in een daartoe geschikte recipiënt worden overgebracht. Alle nodige voorzorgen moeten worden genomen om elke wijziging in de samenstelling van het monster of elke verontreiniging of verandering die tijdens het vervoer of de opslag kan plaatsvinden, te voorkomen.
- 4.5. Verpakking van de eindmonsters.
De recipiënten of verpakkingen moeten zodanig verzegeld en geëtiketteerd worden (het etiket moet deel uitmaken van het zegel), dat het onmogelijk is deze te openen zonder het zegel te beschadigen.
5. Bemonsteringsrapport.
Voor elke monsterneming moet een bemonsteringsrapport worden opgesteld, op grond waarvan de bemonsterde partij op ondubbelzinnige wijze kan worden geïdentificeerd.

Ons bekend om te worden gevoegd bij Ons besluit van 13 november 1981.

BOUDEWIJN

Van Koningswege :
De Minister van Landbouw,
A. LAVENS

(d) In geval van verpakte voeders door een gedeelte van de inhoud van te bemonsteren verpakkingen met behulp van een boor of een schop eruit te nemen, eventueel na de verpakkingen afzonderlijk te hebben geledigd.

(e) Maak, indien nodig, bij elk verzamelmonster afzonderlijk de brokstukken fijn (door ze eventueel van de massa te scheiden en vervolgens het geheel weer samen te voegen).

Annexe III

1. Définitions.
- Lot : Quantité de produit constituant une unité et ayant des caractéristiques présumées uniformes.
- Prélèvement élémentaire : quantité prélevée en un point du lot.
- Echantillon global : ensemble de prélèvements élémentaires effectués sur le même lot.
- Echantillon réduit : partie représentative de l'échantillon global, obtenue par réduction de celui-ci.
- Echantillon final : partie de l'échantillon réduit ou de l'échantillon global homogénéisé.
2. Appareillage
- Les appareils destinés aux prélèvements doivent être construits en matériaux qui ne contaminent pas les produits à prélever.
3. Exigences quantitatives.
- 3.A. Concernant les contrôles des substances ou produits répartis uniformément dans les aliments
- 3.A.1. Lot
- La dimension du lot doit être telle que toutes les parties qui le composent puissent être échantillonnées.
- 3.A.2. Prélèvements élémentaires
- 3.A.2.1. Aliments en vrac.
- 3.A.2.1.1. Lots n'excédant pas 2,5 tonnes
- 3.A.2.1.2. Lots de plus de 2,5 tonnes
- 3.A.2.2. Aliments emballés.
- 3.A.2.2.1. Emballages d'un contenu supérieur à un kg :
- 3.A.2.2.1.1. Lots composés de 1 à 4 emballages.
- 3.A.2.2.1.2. Lots composés de 5 à 16 emballages.
- 3.A.2.2.1.3. Lots composés de plus de 16 emballages
- 3.A.2.2.2. Emballages d'un contenu n'excédant pas un kg
- 3.A.2.3. Aliments liquides ou semi-liquides.
- 3.A.2.3.1. Récipients d'un contenu supérieur à un litre :
- 3.A.2.3.1.1. Lots composés de 1 à 4 récipients.
- 3.A.2.3.1.2. Lots composés de 5 à 16 récipients
- 3.A.2.3.1.3. Lots composés de plus de 16 récipients
- 3.A.2.3.2. Récipients d'un contenu n'excédant pas un litre
- 3.A.2.4. Aliments minéraux en briques et pierres à lécher
- 3.A.3. Echantillon global
- Un seul échantillon global par lot est requis. La totalité de la masse ou du volume des prélèvements élémentaires destinés à constituer l'échantillon global ne peut être inférieure aux quantités ci-après, sauf pour les prémélanges.
- 3.A.3.1. Aliments en vrac
- 3.A.3.2. Aliments emballés :
- 3.A.3.2.1. Emballages d'un contenu supérieur à 1 kg
- 3.A.3.2.2. Emballages d'un contenu n'excédant pas un kg
- Nombre minimum de prélèvements élémentaires : 7
- $V \frac{20 \text{ fois le nombre de tonnes constituant le lot (a), limité à un maximum de 40 prélèvements élémentaires}}{\text{}} \frac{\text{}}{\text{}}$
- Nombre minimum d'emballages à échantillonner (b) :
- Tous les emballages
- 4
- $V \frac{\text{du nombre d'emballages composant le lot (a), limité à un maximum de 20 emballages}}{\text{}} \frac{\text{}}{\text{}}$
- 4
- Nombre minimum de récipients à échantillonner (b) :
- Tous les récipients.
- 4
- $V \frac{\text{du nombre de récipients composant le lot (a), limité à un maximum de 20 récipients}}{\text{}} \frac{\text{}}{\text{}}$
- 4
- Nombre minimum de briques ou de pierres à échantillonner (b) : une brique ou pierre par lot de 25 unités, limité à un maximum de 4 briques ou pierres
- 4 kg
- 4 kg
- Poids du contenu de 4 emballages d'origine

(a) Lorsque le chiffre obtenu est un nombre fractionnaire, il doit être arrondi au nombre entier immédiatement supérieur.

(b) Pour les emballages ou les récipients dont le contenu n'excède pas un kg ou un litre ainsi que pour les briques ou pierres à lécher dont le poids unitaire n'excède pas 1 kg, le contenu d'un emballage ou d'un récipient d'origine, une brique ou une pierre constitue un prélèvement élémentaire.

3.A.3.3.	Aliments liquides ou semi-liquides	
3.A.3.3.1.	Récipients d'un contenu supérieur à un litre	4 l
3.A.3.3.2.	Récipients d'un contenu n'excédant pas un litre	Volume du contenu de 4 récipients d'origine
3.A.3.4.	Aliments minéraux en briques et pierres à lécher	
3.A.3.4.1.	Dont le poids unitaire est supérieur à 1 kg	4 kg
3.A.3.4.2.	Dont le poids unitaire n'excède pas un kg	Poids de 4 briques ou pierres à lécher d'origine
3.A.3.5.	Prémélanges	400 g
3.A.4.	Echantillons finals	
	L'échantillon global donnera lieu, après réduction si nécessaire, à l'obtention d'échantillons finals. L'analyse d'au moins un échantillon est requise. La masse ou le volume de l'échantillon final destiné à l'analyse ne peut être inférieure aux quantités ci-après.	
	Aliments solides	500 g
	Aliments liquides ou semi-liquides	500 ml
	Prémélanges	100 g
3.B.	Concernant les contrôles des substances ou produits indésirables susceptibles d'être répartis non uniformément dans les aliments, tels que les aflatoxines, l'ergot de seigle, le ricin, le crotalaria dans les aliments simples (c)	
3.B.1.	Lot : voir 3.A.1.	
3.B.2.	Prélèvements élémentaires	
3.B.2.1.	Aliments en vrac : voir 3.A.2.1.	
3.B.2.2.	Aliments emballés	Nombre minimum d'emballages à échantillonner :
3.B.2.2.1.	Lots composés de 1 à 4 emballages	Tous les emballages
3.B.2.2.2.	Lots composés de 5 à 16 emballages	4
3.B.2.2.3.	Lots composés de plus de 16 emballages	V du nombre d'emballages composant le lot (a), limité à un maximum de 40 emballages
3.B.3.	Echantillons globaux	
	Le nombre d'échantillons globaux variera en fonction de la taille du lot. Le nombre minimum d'échantillons globaux par lot est donné ci-après. La masse des prélèvements élémentaires destinés à constituer chaque échantillon global ne peut être inférieure à 4 kg	
3.B.3.1.	Aliments en vrac	
	Taille du lot en tonnes	Nombre minimum d'échantillons globaux par lot :
	jusqu'à 1	1
	plus de 1 et jusqu'à 10	2
	plus de 10 et jusqu'à 40	3
	plus de 40	4
3.B.3.2.	Aliments emballés	
	Nombre d'emballages composant le lot	Nombre minimum, d'échantillons globaux par lot :
	de 1 à 16	1
	de 17 à 200	2
	de 201 à 800	3
	plus de 800	4
3.B.4.	Echantillons finals	
	Chaque échantillon global donnera lieu, après réduction à l'obtention d'échantillons finals. L'analyse d'au moins un échantillon final par échantillon global est requise. La masse de l'échantillon final destiné à l'analyse ne peut être inférieure à 500 g.	
4.	Instructions concernant les prélèvements, la préparation et le conditionnement des échantillons	
4.1.	Généralités.	
	Prélever et préparer les échantillons aussi rapidement que possible en tenant compte des précautions requises pour éviter que le produit ne soit altéré ou contaminé. Les instruments ainsi que les surfaces et les récipients destinés à recevoir les échantillons doivent être propres et secs.	

(a) Lorsque le chiffre obtenu est un nombre fractionnaire, il doit être arrondi au nombre entier immédiatement supérieur.

(c) Les modalités prévues, sous le point 3.A., sont d'application pour le contrôle des aflatoxines, de l'ergot de seigle, du ricin, du crotalaria dans les aliments complets et complémentaires.

- 4.2. Prélèvements élémentaires.
- 4.2.A. Destinés aux contrôles des substances ou produits répartis uniformément dans les aliments. Les prélèvements élémentaires doivent être effectués au hasard dans l'ensemble du lot. Leurs masses ou volumes doivent être approximativement égaux.
- 4.2.A.1. Aliments en vrac.
Diviser symboliquement le lot en parties approximativement égales. Choisir au hasard un nombre de parties correspondant au nombre de prélèvements élémentaires prévus en 3.A.2. et prélever au moins un échantillon dans chacune de ces parties.
Eventuellement, échantillonner lors de la mise en mouvement du lot (chargement ou déchargement).
- 4.2.A.2. Aliments emballés.
Le nombre requis d'emballages à échantillonner étant délimité comme indiqué en 3.A.2., prélever une partie du contenu de chaque emballage à l'aide d'une sonde ou d'une pelle. Eventuellement, prélever les échantillons après avoir vidé séparément les emballages.
- 4.2.A.3. Aliments liquides ou semi-liquides homogènes ou homogénéisables.
Le nombre requis de récipients à échantillonner étant délimité comme indiqué en 3.A.2., effectuer un prélèvement au moins dans chaque récipient après en avoir homogénéisé le contenu, si nécessaire.
Les prélèvements élémentaires peuvent éventuellement être effectués lors du soutirage du produit.
- 4.2.A.4. Aliments liquides ou semi-liquides non homogénéisables.
Le nombre requis de récipients à échantillonner étant délimité comme indiqué en 3.A.2., prélever les échantillons à différents niveaux.
Les prélèvements peuvent être effectués lors du soutirage du produit, après avoir éliminé les premières fractions.
Dans les deux cas, le volume total des prélèvements ne doit pas être inférieur à 10 litres.
- 4.2.A.5. Aliments minéraux en briques et pierres à lécher.
Le nombre requis de briques ou de pierres à lécher à échantillonner étant délimité comme indiqué en 3.A.2., prélever une partie de chaque brique ou pierre.
- 4.2.B. Destinés aux contrôles des substances ou produits indésirables susceptibles d'être répartis non uniformément dans les aliments tels que les aflatoxines, l'ergot de seigle, le ricin, le crotalaria dans les aliments simples.
Diviser symboliquement le lot en un nombre de parties approximativement égales, correspondant à celui des échantillons globaux prévues en 3.B.3. Lorsque ce nombre est supérieur à un, répartir le nombre total des prélèvements élémentaires prévus en 3.B.2. de façon approximativement égale dans les différentes parties. Effectuer ensuite des prélèvements de masses approximativement égales (d) et de façon que la masse totale des échantillons concernant chaque partie ne soit pas inférieure à la quantité minimale de 4 kg, requise pour chaque échantillon global. Ne pas assembler les prélèvements élémentaires provenant de parties différentes.
- 4.3. Préparation des échantillons globaux.
- 4.3.A. Destinés aux contrôles des substances ou produits répartis uniformément dans les aliments. Réunir les prélèvements élémentaires pour constituer un seul échantillon global.
- 4.3.B. Destinés aux contrôles des substances ou produits indésirables susceptibles d'être répartis non uniformément dans les aliments, tels que les aflatoxines, l'ergot de seigle, le ricin, le crotalaria dans les aliments simples.
Réunir les prélèvements élémentaires relatifs à chaque partie du lot et constituer le nombre d'échantillons globaux prévu en 3.B.3., en ayant soin de relever la provenance de chaque échantillon global.
- 4.4. Préparation des échantillons finals.
Mélanger soigneusement chaque échantillon global pour obtenir un échantillon homogène (e).
Si nécessaire, réduire à cet effet l'échantillon global jusqu'à 2 kg ou 2 l ou 400 gr pour les prémélanges (échantillon réduit) soit à l'aide d'un diviseur mécanique, soit par la méthode des quartiers.
Préparer ensuite au moins trois échantillons finals ayant approximativement la même masse ou le même volume et répondant aux exigences quantitatives requises en 3.A.4. ou 3.B.4. Introduire chaque échantillon dans un récipient approprié. Prendre toutes les précautions nécessaires pour éviter toute modification de la composition de l'échantillon ou toute contamination ou altération pouvant survenir au cours du transport ou du stockage.
- 4.5. Conditionnement des échantillons finals.
Sceller et étiqueter les récipients ou les emballages (l'étiquette doit être incorporée dans le scellé) de façon qu'il soit impossible de les ouvrir sans détériorer le scellé.
5. Procès-verbal d'échantillonnage.
Pour chaque prélèvement d'échantillon, établir un procès-verbal d'échantillonnage permettant d'identifier sans ambiguïté le lot échantillonné.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 13 novembre 1981.

BAUDOUIN

Par le Roi :

Le Ministre de l'Agriculture,

A. LAVENS

(d) Dans le cas des aliments emballés, en prélevant une partie du contenu des emballages à échantillonner à l'aide d'une sonde ou d'une pelle, éventuellement après avoir vidé séparément les emballages.

(e) Si nécessaire, écraser les agrégats (en les séparant éventuellement de la masse et en réunissant ensuite le tout séparément pour chaque échantillon global).