

§ 2. De op 31 maart 1987 werkelijk uitbetaalde uurlonen worden verhoogd met 3 F op 1 april 1987 en met 3 F op 1 april 1988.

Art. 5. Premie aan de georganiseerden: het huidige bedrag ervan (850 F), waarvan sprake is in Hoofdstuk IX — Premie aan georganiseerde werklieden, artikel 27 van de collectieve arbeidsovereenkomst van 9 april 1986, gesloten in het Paritair Subcomité voor de zadelmakerij, de vervaardiging van riemen en industriële artikelen in leder, betreffende de loon- en arbeidsvoorwaarden voor de ondernemingen waar zadels, lederen riemen, sportartikelen in leder en in vel en industriële artikelen in leder worden vervaardigd, algemeen verbindend verklaard bij koninklijk besluit van 10 december 1986, gepubliceerd in het *Belgisch Staatsblad* van 22 januari 1987, wordt op 1 juni 1987 op 1500 F gebracht voor de werklieden die op 1 januari 1987 ingeschreven zijn in het personeelsregister.

HCOFDSTUK IV. — Duur van de collectieve arbeidsovereenkomst

Art. 6. Deze collectieve arbeidsovereenkomst treedt in werking op 1 januari 1987 en wordt afgesloten voor onbepaalde duur.

Zij kan door elk van de partijen worden opgezegd bij een ter post aangetekende brief aan de voorzitter van het Paritair Subcomité voor de zadelmakerij, de vervaardiging van riemen en industriële artikelen in leder en aan de ondertekenende partijen, mits een opzegtermijn van ten minste drie maanden wordt betekend, die ten vroegste op 1 oktober 1988 ingaat.

Tijdens de volledige duur van deze collectieve arbeidsovereenkomst zijn de bestaande clausules inzake sociale vrede volledig toepasselijk.

Gezien om te worden gevoegd bij het koninklijk besluit van 31 december 1987.

De Minister van Tewerkstelling en Arbeid,
M. HANSENNE

MINISTERIE VAN BUITENLANDSE ZAKEN, BUITENLANDSE HANDEL EN ONTWIKKELINGSSAMENWERKING

N. 88 — 215

Verdrag tot afschaffing van het vereiste van legalisatie van buitenlandse openbare akten, en Bijlage, opgemaakt te 's-Gravenhage op 5 oktober 1961 (1). — Toetreding

Neerlegging van de toetredingsoorkonde van Brunei Darussalam: 23 februari 1987 (inwerkingtreding: 3 december 1987).

(1) Zie *Belgisch Staatsblad* van 7 februari 1978 en 10 maart 1976.

MINISTERIE VAN LANDBOUW

N. 88 — 216

10 SEPTEMBER 1987

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 Groet.

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, 28 april 1975, 29 november 1984 en 10 juni 1987 en bij de richtlijnen van de Commissie van 27 juli 1973, 13 december 1973, 17 december 1973, 26 februari 1974, 4 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, 18 juli 1981, 15 januari 1982, 23 juni 1982, 19 november 1982, 30 mei 1983, 28 juli 1983, 20 november 1983, 15 februari 1984, 20 mei 1984, 26 oktober 1984, 6 februari 1985, 31 mei 1985, 24 juni 1985, 8 juli 1985, 11 november 1985, 5 februari 1986, 4 juni 1986, 24 juli 1986, 27 oktober 1986 en 23 april 1987;

§ 2. Les salaires horaires effectivement payés au 31 mars 1987 sont majorés de 3 F au 1er avril 1987 et de 3 F au 1er avril 1988.

Art. 5. Prime syndicale: le montant actuel (850 F), dont question au chapitre IX — Prime syndicale, article 27 de la convention collective de travail du 9 avril 1986, conclue au sein de la Sous-commission paritaire de la sellerie, de la fabrication de courroies et d'articles industriels en cuir, concernant les conditions de travail et de rémunération pour les entreprises fabriquant des selles, de courroies en cuir, des articles de sport en cuir et en peau et des articles industriels en cuir, rendue obligatoire par arrêté royal du 10 décembre 1986, publié au *Moniteur belge* du 22 janvier 1987, est porté au 1er juin 1987 à 1500 F et ce pour les ouvriers inscrits au registre du personnel le 1er janvier 1987.

CHAPITRE IV. — Durée de la convention collective de travail

Art. 6. La présente convention collective de travail entre en vigueur le 1er janvier 1987 et est conclue pour une durée indéterminée.

Elle peut être dénoncée par chacune des parties par lettre recommandée à la poste adressée au président de la Sous-commission paritaire de la sellerie, de la fabrication de courroies et d'articles industriels en cuir et aux parties signataires, moyennant un délai de préavis d'au moins trois mois, qui entre en vigueur au plus tôt le 1er octobre 1988.

Pendant toute la durée de cette convention collective de travail, les clauses existantes en matière de paix sociale sont intégralement applicables.

Vu pour être annexé à l'arrêté royal du 31 décembre 1987.

Le Ministre de l'Emploi et du Travail,
M. HANSENNE

MINISTÈRE DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES, DU COMMERCE ÉTRANGER ET DE LA COOPÉRATION AU DÉVELOPPEMENT

F. 88 — 215

Convention supprimant l'exigence de la légalisation des actes publics étrangers, et Annexe, conclues à La Haye le 5 octobre 1961 (1). — Adhésion

Dépôt de l'instrument d'adhésion de Brunei Darussalam: le 23 février 1987 (entrée en vigueur: le 3 décembre 1987).

(1) Voir *Moniteur belge* du 7 février 1978 et du 10 mars 1976.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

F. 88 — 216

10 SEPTEMBRE 1987

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. du Conseil de la Communauté économique européenne du 23 novembre 1970, concernant les additifs dans l'alimentation des animaux, modifiée par les directives du Conseil des 28 avril 1973, 28 avril 1975, 29 novembre 1984 et 16 juin 1987 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, 16 juillet 1981, 15 janvier 1982, 23 juin 1982, 19 novembre 1982, 16 mai 1983, 28 juillet 1983, 29 novembre 1983, 15 février 1984, 26 mai 1984, 26 octobre 1984, 6 février 1985, 31 mai 1985, 24 juin 1985, 8 juillet 1985, 11 novembre 1985, 5 février 1986, 4 juin 1986, 28 juillet 1986, 27 octobre 1986 et 23 avril 1987;

Gelet op de Richtlijn nr. 74/63/E.E.G. van de Raad van de Europese Economische Gemeenschap van 17 december 1973 inzake ongewenste stoffen en producten in diervoeding, gewijzigd bij de richtlijnen van de Commissie van 15 december 1975, 1 december 1976, 28 juli 1983, 3 juni 1986 en 1 april 1987 en bij de richtlijnen van de Raad van 6 mei 1980 en 21 juli 1986;

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 richtlijnen van de Raad van 2 april 1979 en 21 juli 1986 en door de richtlijnen van de Commissie van 10 augustus 1979, 2 mei 1980, 21 december 1982, 21 februari 1983 en 31 maart 1987;

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, 27 juni 1980, 22 december 1982 en 31 maart 1987 en door de richtlijn van de Raad van 21 juli 1986;

Gelet op de Richtlijn nr. 82/471/E.E.G. van de Raad van de Europese Economische Gemeenschap van 30 juni 1982 betreffende bepaalde in diervoeding gebruikte producten, gewijzigd bij de richtlijnen van de Commissie van 26 juli 1984, 6 november 1985 en 28 oktober 1986;

Gelet op de Richtlijn nr. 82/475/E.E.G. van de Commissie van 23 juni 1982 tot vaststelling van de categorieën van ingrediënten die mogen worden gebruikt voor het etiketteren van mengvoeders voor huisdieren;

Gelet op de Richtlijn nr. 83/228/E.E.G. van de Raad van de Europese Economische Gemeenschap van 18 april 1983 tot vaststelling van de richtsnoeren voor de beoordeling van bepaalde producten die worden gebruikt in de diervoeding;

Gelet op de Richtlijn nr. 86/174/E.E.G. van de Commissie van 9 april 1986 tot vaststelling van de methode voor de berekening van de energiewaarde van mengvoeders voor pluimvee;

Gelet op de Richtlijn nr. 87/153/E.E.G. van de Raad van de Europese Economische Gemeenschap van 16 februari 1987 tot vaststelling van richtsnoeren voor de beoordeling van toegevoegsmiddelen in diervoeding;

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, gewijzigd door de Richtlijn van de Raad van 20 juli 1972;

Gelet op de Richtlijnen nrs. 71/250/E.E.G. van 15 juni 1971, 71/393/E.E.G. van 18 november 1971, 72/199/E.E.G. van 27 april 1972, 73/46/E.E.G. van 5 december 1972, 74/203/E.E.G. van 25 maart 1974, 75/84/E.E.G. van 20 december 1974, 76/372/E.E.G. van 1 maart 1976, 78/633/E.E.G. van 15 juni 1978, 81/715/E.E.G. van 31 juli 1981, 84/4/E.E.G. van 20 december 1983 en 84/425/E.E.G. van 25 juli 1984 van de Commissie betreffende de vaststelling van gemeenschappelijke 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;

Gelet op de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, inzonderheid op artikel 3, § 1, gewijzigd bij de wet van 9 augustus 1980;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid;

Overwegende dat dit besluit er toe strekt de bovenvermelde E.E.G.-Richtlijnen om te zetten in nationaal recht; en dat voor de Richtlijnen nr. 84/587/E.E.G. van 29 november 1984, nr. 85/429/E.E.G. van 8 juli 1985, nr. 86/174/E.E.G. van 9 april 1986 en nr. 86/403/E.E.G. van 28 juli 1986 de uiterste data waarop de lid-Staten ze moeten ten uitvoer brengen, reeds zijn verstreken en dat ingevolge die omstandigheid dit besluit dringend moet worden genomen;

Op de voordracht van Onze Minister van Buitenlandse Betrekkingen en van Onze Staatssecretaris voor 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^o 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 toegevoegsmiddelen;

Vu la Directive n° 74/63/C.E.E. du Conseil de la Communauté économique européenne du 17 décembre 1973, concernant les substances et produits indésirables dans l'alimentation des animaux, modifiée par les directives de la Commission des 15 décembre 1975, 1^{er} décembre 1976, 28 juillet 1983, 3 juin 1986 et 1^{er} avril 1987 et par les directives du Conseil du 6 mai 1980 et du 21 juillet 1986;

Vu la Directive n° 77/101/C.E.E. du Conseil de la Communauté économique européenne du 23 novembre 1976 concernant la commercialisation des aliments simples pour animaux, modifiée par les directives du Conseil du 2 avril 1979 et 21 juillet 1986 et par les directives de la Commission des 10 août 1979, 2 mai 1980, 21 décembre 1982, 21 février 1983 et 31 mars 1987;

Vu la Directive n° 79/373/C.E.E. du Conseil de la Communauté économique européenne du 2 avril 1979 concernant la commercialisation des aliments composés pour animaux, modifiée par les directives de la Commission des 2 mai 1980, 27 juin 1980, 22 décembre 1982 et 31 mars 1987 et par la directive du Conseil du 21 juillet 1986;

Vu la Directive n° 82/471/C.E.E. du Conseil de la Communauté économique européenne du 30 juin 1982 concernant certains produits utilisés dans l'alimentation des animaux, modifiée par les directives de la Commission des 26 juillet 1984, 6 novembre 1985 et 28 octobre 1986;

Vu la Directive n° 82/475/C.E.E. de la Commission du 23 juin 1982 fixant les catégories d'ingrédients pouvant être utilisées pour le marquage des aliments composés pour animaux familiers;

Vu la Directive n° 83/228/C.E.E. du Conseil de la Communauté économique européenne du 18 avril 1983 concernant la fixation de lignes directrices pour l'évaluation de certains produits utilisés dans l'alimentation des animaux;

Vu la Directive n° 86/174/C.E.E. de la Commission du 9 avril 1986 concernant la fixation de la méthode de calcul de la valeur énergétique des aliments composés destinés à la volaille;

Vu la Directive n° 87/153/C.E.E. du Conseil de la Communauté économique européenne du 16 février 1987 portant fixation de lignes directrices pour l'évaluation des additifs dans l'alimentation des animaux;

Vu la Directive n° 70/373/C.E.E. du Conseil de la Communauté économique 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, modifiée par la Directive du Conseil du 20 juillet 1972;

Vu les Directives n°s 71/250/C.E.E. du 15 juin 1971, 71/393/C.E.E. du 18 novembre 1971, 72/199/C.E.E. du 27 avril 1972, 73/46/C.E.E. du 5 décembre 1972, 74/203/C.E.E. du 25 mars 1974, 75/84/C.E.E. du 20 décembre 1974, 76/372/C.E.E. du 1^{er} mars 1976, 78/633/C.E.E. du 15 juin 1978, 81/715/C.E.E. du 31 juillet 1981, 84/4/C.E.E. du 20 décembre 1983, 84/425/C.E.E. du 25 juillet 1984 de la Commission portant fixation 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 1^{er} mars 1976, portant fixation de modes de prélèvement communautaires d'échantillons pour le contrôle officiel des aliments des animaux;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1^{er}, modifié par la loi du 9 août 1980;

Vu l'urgence;

Considérant que le présent arrêté tend à transposer les Directives C.E.E. précitées en droit national; que pour les Directives n°s 84/587/C.E.E. du 29 novembre 1984, n° 85/429/C.E.E. du 8 juillet 1985, n° 86/174/C.E.E. du 9 avril 1986 et n° 86/403/C.E.E. du 28 juillet 1986, les dates limites auxquelles les Etats-membres doivent les mettre en application sont déjà passées et que, dans ces conditions, le présent arrêté doit être pris d'urgence;

Sur la proposition de Notre Ministre des Relations extérieures et de Notre Secrétaire d'Etat à l'Agriculture,

Nous avons arrêté et arrêtons :

CHAPITRE Ier. — Définitions

Article 1^{er}. Pour l'application du présent arrêté et de ses arrêtés d'exécution, il faut entendre par :

1^o 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° diervoeders : produkten van plantaardige of dierlijke oorsprong in natuurlijke staat, vers of verduurzaamd, en de afgeleide produkten van hun industriële verwerking, alsmede organische of anorganische stoffen, al dan niet gemengd, met of zonder toevoegingsmiddelen en bestemd voor dierlijke voeding langs orale weg;

3° toevoegingsmiddelen : stoffen of andere preparaten dan de onder 17° bedoelde voormengsels die stoffen bevatten die, wanneer zij worden verwerkt in diervoeders, invloed kunnen uitoefenen op de eigenschappen van de diervoeders of op de dierlijke produktie;

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

5° grondstoffen (ingrediënten) : de verschillende produkten van plantaardige of dierlijke oorsprong in natuurlijke staat, vers of verduurzaamd, en de afgeleide produkten van hun industriële verwerking, alsmede de organische of anorganische stoffen met of zonder toevoegingsmiddelen, die zijn bestemd om in het verkeer te worden gebracht als enkelvoudige diervoeders of voor de bereiding van mengvoeders of als draagstof voor voormengsels;

6° mengvoeders : mengsels van produkten van plantaardige of dierlijke oorsprong in natuurlijke staat, vers of verduurzaamd, en de afgeleide produkten van hun industriële verwerking, dan wel van organische of anorganische stoffen, met of zonder toevoegingsmiddelen, bestemd voor dierlijke voeding langs orale weg in de vorm van volledige diervoeders of aanvullende diervoeders;

7° dagrantsoen : de totale hoeveelheid diervoeder, omgerekend op een vochtigheidsgehalte van 12 pct., welke een dier van een bepaalde soort, leeftijdsklasse en prestatievermogen gemiddeld dagelijks nodig heeft om in zijn algehele behoefte te voorzien;

8° volledige diervoeders : mengsels van diervoeders die door hun samenstelling op zichzelf een totaal dagrantsoen vormen;

9° 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;

10° kunstmelkvoeder : mengvoeders die in droge staat of na oplossing in een bepaalde hoeveelheid vloeistof worden toegediend en bestemd zijn voor het voederen van jonge dieren, zulks als aanvulling of ter vervanging van de post-colostrale moedermelk of voor het voederen van mestkalveren;

11° mineraalmengsels : aanvullende diervoeders die hoofdzakelijk bestaan uit mineralen en die ten minste 40 pct. ruwe as bevatten;

12° melassevoeders : aanvullende diervoeders die zijn bereid uit melasse en die ten minste 14 pct. totaal suiker, uitgedrukt in sacharose, bevatten;

13° vinassevoeders : aanvullende diervoeders die zijn bereid uit gecondenseerde spoeling en één of twee andere diervoeders als draagstof;

14° eiwitkernen : aanvullende diervoeders die hoofdzakelijk bestaan uit eiwitrijke diervoeders en die ten minste 35 pct. ruw eiwit in de droge stof bevatten;

15° 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;

16° vloeibare aanvullende diervoeders : aanvullende diervoeders die bestaan uit waterige oplossingen van diervoeders;

17° voormengsels : mengsels van toevoegingsmiddelen onderling of mengsels van één of meer toevoegingsmiddelen met stoffen die dragers vormen, die bestemd zijn voor de bereiding van diervoeders;

18° verpakkingen : bergingsmiddelen zoals zakken, dozen, vaten;

19° recipiënten : bergingsmiddelen zoals containers en compartimenten van bulkwagens;

20° suikers en zetmeel : de som van het gehalte aan suikers totaal, uitgedrukt in sacharose en van het gehalte aan zetmeel;

21° dieren : dieren behorend tot de soorten die normaal door de mens worden gevoederd en gehouden en/of gegeten;

22° huisdieren : dieren behorend tot soorten die normaal door de mens worden gevoederd en gehouden, maar niet gegeten, uitgezonderd pelsdieren;

23° verhandelen : in de handel brengen, voor de verkoop of levering verwerven, in bezit houden, bereiden of tentoonstellen, te koop stellen, te koop aanbieden, verkopen, ten kosteloze of ten bezwarte titel afleveren, ruilen, vervoeren of invoeren.

2° aliments des animaux : les produits d'origine végétale ou animale à l'état naturel, frais ou conservés et les dérivés de leur transformation industrielle ainsi que les substances organiques ou inorganiques, simples ou en mélanges, comprenant ou non des additifs qui sont destinés à l'alimentation animale par voie orale;

3° additifs : les substances ou les préparations contenant des substances, autres que les prémélanges visés sous 17°, qui, incorporées aux aliments des animaux, sont susceptibles d'influencer les caractéristiques de ces aliments ou la production animale;

4° aliments simples : les différents produits d'origine végétale ou animale à l'état naturel, frais ou conservés et les dérivés de leur transformation industrielle ainsi que les substances organiques ou inorganiques, comprenant ou non des additifs, qui sont destinés tels quels à l'alimentation animale par voie orale;

5° matières premières (ingrédients) : les différents produits d'origine végétale ou animale à l'état naturel, frais ou conservés et les dérivés de leur transformation industrielle ainsi que les substances organiques ou inorganiques, comprenant ou non des additifs, qui sont destinés à être mis en circulation en tant qu'aliments simples ou pour la préparation d'aliments composés ou en tant que support des prémélanges;

6° aliments composés : les mélanges composés de produits d'origine végétale ou animale à l'état naturel, frais ou conservés ou de dérivés de leur transformation industrielle ou de substances organiques ou inorganiques, comprenant ou non des additifs, qui sont destinés à l'alimentation animale par voie orale sous forme d'aliments complets ou d'aliments complémentaires;

7° ration journalière : la quantité totale d'aliments, rapportée à une teneur en humidité de 12 p.c., nécessaire en moyenne par jour à un animal d'une espèce, d'une catégorie d'âge et d'un rendement déterminés pour satisfaire l'ensemble de ses besoins;

8° aliments complets : les mélanges d'aliments des animaux qui, grâce à leur composition, suffisent à assurer une ration journalière;

9° 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;

10° aliments d'allaitement : les aliments composés administrés à l'état sec ou après dilution dans une quantité donnée de liquide, destinés à l'alimentation de jeunes animaux en complément ou en remplacement du lait maternel post-colostral ou à des veaux de boucherie;

11° aliments minéraux : les aliments complémentaires constitués principalement de minéraux et contenant au moins 40 p.c. de cendres brutes;

12° aliments mélassés : les aliments complémentaires préparés à partir de mélasse et contenant au moins 14 p.c. de sucres totaux exprimés en sacharose;

13° aliments vinassés : les aliments complémentaires préparés à partir de vinasses concentrées et d'un ou deux autres aliments constituant des supports;

14° 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;

15° 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;

16° aliments complémentaires liquides : les aliments complémentaires constitués de solutions aqueuses d'aliments des animaux;

17° prémélanges : les mélanges d'additifs entre eux ou les mélanges d'un ou de plusieurs additifs avec des substances constituant des supports, qui sont destinés à la préparation d'aliments pour animaux;

18° emballages : des contenants tels que les sacs, boîtes, fûts;

19° récipients : des contenants tels que les containers et les compartiments de camions-citernes;

20° sucres et amidon : la somme de la teneur en sucres totaux, exprimés en sacharose, et de la teneur en amidon;

21° animaux : les animaux appartenant à des espèces normalement nourries et détenues et/ou consommées par l'homme;

22° animaux familiers : les animaux appartenant à des espèces normalement nourries et détenues, mais non consommées par l'homme, à l'exception des animaux élevés pour leur fourrure;

23° 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.

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 betreffen van de artikelen 6 en 8, 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 8 om bijzondere redenen onvermijdelijk is, zonder dat evenwel de gezondheid van mens of dier hiervan enige schade kan onderkennen;

2° de waterrijke voeders die door de Minister van Landbouw zijn vastgesteld, behalve voor wat de bepalingen betreffen van de artikelen 6 en 8 en binnen de grenzen vastgesteld door de Minister van Landbouw;

3° de produkten in doorvoer of bestemd voor uitvoer, behalve voor wat de bepalingen van artikel 6 en van artikel 28, 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.

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 voorgeschreven eisen.

Met uitzondering van de produkten onder punt 3 van bijlage II geldt dit verbod niet wat de in kolom c van bijlage II voorgeschreven eisen betreft, voor de grondstoffen op voorwaarde dat de gehalten die niet aan de eisen voldoen naast de verplichte vermeldingen op het etiket worden aangeduid.

De dossiers die moeten worden gevoegd bij een verzoek om opname van een eiwithoudend produkt verkregen uit bacteriën of gisten zoals opgenomen onder punt 1.1. en 1.2. van de bijlage bij Richtlijn 82/471/E.E.G. van de Raad van de Europese Economische Gemeenschap van 30 juni 1982 betreffende bepaalde in diervoeding gebruikte produkten, moeten samengesteld worden volgens de richtsnoeren in de bijlage bij de Richtlijn 83/228/E.E.G. van de Raad van de Europese Economische Gemeenschap van 18 april 1983 tot vaststelling van richtsnoeren voor de beoordeling van bepaalde produkten die worden gebruikt in de diervoeding.

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, met uitzondering van de produkten onder lid 3 van deze bijlage, 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 mens of dier.

Art. 7. Het bewerken, breken, malen, builen en elke andere behandeling van enkelvoudige voeders en grondstoffen moet geschieden zonder toevoeging van enige vreemde stof, behoudens toevoeging van water door de winningsbedrijven, in de mate dat gebruik van water door het fabricageproces vereist is.

Art. 8. 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;

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 8, à moins qu'il ne s'agisse de fourrages produits et utilisés tels quels dans la même exploitation agricole et que la non conformité aux dispositions des articles 6 et 8 s'avère inévitable eu égard à des conditions particulières, sans toutefois 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 8 et dans les limites fixées par le Ministre de l'Agriculture;

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 28, 2e alinéa, et 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 mention « 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. 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 à la description figurant à la colonne b et aux exigences prescrites à la colonne c.

Sauf pour les produits mentionnés au point 3 de l'annexe II, cette interdiction ne s'applique pas, quant aux exigences de la colonne c de l'annexe II, aux matières premières, à condition que les teneurs qui s'écartent des exigences soient indiquées sur l'étiquette en plus des mentions obligatoires.

La demande d'admission d'un produit protéique obtenu à partir de bactéries ou de levures relevant des points 1.1. et 1.2. de l'annexe de la Directive 82/471/C.E.E. du 30 juin 1982, du Conseil de la Communauté économique européenne, concernant certains produits utilisés dans l'alimentation des animaux, doit être accompagnée d'un dossier établi selon les lignes directrices fixées à l'annexe de la Directive 83/228/C.E.E. du 18 avril 1983, du Conseil de la Communauté économique européenne, concernant la fixation de lignes directrices pour l'évaluation de certains produits utilisés dans l'alimentation des animaux.

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, à l'exception des produits repris au point 3 de cette annexe, 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 prémélange 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. La mise en œuvre, le concassage, la mouture, le blutage et tout autre traitement des aliments simples et des matières premières, doivent être effectués sans addition d'aucune matière étrangère, sauf l'addition d'eau par les fabricants de ces substances, dans la mesure où l'utilisation d'eau est requise par le procédé de fabrication.

Art. 8. 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^o residuen van bestrijdingsmiddelen in een hogere verhouding dan deze vastgesteld door de Minister van Landbouw;

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

Art. 9. De Minister van Landbouw kan, onder de door hem gestelde voorwaarden, de invoer en het voor de eerste maal in de handel brengen in het binnenland van bijprodukten van de oliewinning aan een voorafgaande melding onderwerpen. Deze melding moet aan de Minister van Landbouw gericht worden, in de door hem gestelde vorm.

Art. 10. 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 8 indien de diervoeders uitsluitend zijn bestemd voor erkende diervoederfabrikanten en, na menging, voldoen aan de bepalingen van artikel 8 en indien elke andere bestemming door een daartoe strekkende aanduiding wordt uitgesloten.

Art. 11. Het is verboden stoffen bestemd voor dierlijke voeding te verhandelen of te gebruiken wanneer zij stoffen met hormonale of antihormonale activiteit bevatten.

Art. 12. 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 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.

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.

De onder lid 2 en 3 bedoelde toevoegingsmiddelen mogen in het laatste stadium van het verhandelen slechts worden geleverd aan erkende fabrikanten van voormengsels en in de vorm van voormengsels, aan erkende fabrikanten van mengvoeders.

De dossiers die moeten worden gevoegd bij een verzoek om opening van een toevoegingsmiddel of een nieuwe toepassing van een toevoegingsmiddel in de bijlagen bij 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, moeten samengesteld worden volgens de richtsnoeren in de bijlage van de Richtlijn nr. 87/153/E.E.G. van de Raad van de Europese Economische Gemeenschap van 16 februari 1987 tot vaststelling van richtsnoeren voor de beoordeling van toevoegingsmiddelen in diervoeding.

Art. 13. Eenieder die mengvoeders invoert, fabriceert of alleen voorverpakt en/of voormengsels invoert of fabriceert en/of toevoegingsmiddelen bedoeld onder artikel 12, leden 2 en 3, invoert of fabriceert moet vooraf daartoe door de Minister van Landbouw erkend worden. De voorwaarden voor erkenning worden bij ministerieel besluit bepaald.

Het is aan de voortverkoper verboden toevoegingsmiddelen en voormengsels voor te verpakken.

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

Bij invoer uit derde landen in de Europese Economische Gemeenschap van toevoegingsmiddelen bedoeld onder artikel 12, leden 2 en 3, van voormengsels en mengvoeders die deze toevoegingsmiddelen

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

3^o 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. 9. Le Ministre de l'Agriculture peut, aux conditions qu'il détermine, soumettre l'importation et la commercialisation pour la première fois à l'intérieur du pays de sous-produits d'huilerie à une déclaration préalable. Cette déclaration doit être adressée au Ministre de l'Agriculture, sous la forme qu'il détermine.

Art. 10. 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 8, si ces aliments sont destinés exclusivement aux fabricants agréés d'aliments et répondent, après mélange, aux dispositions de l'article 8, et si toute autre destination apparaît comme exclue par une déclaration appropriée.

Art. 11. Il est interdit de commercialiser ou d'utiliser des substances destinées à l'alimentation des animaux contenant des substances à activité hormonale ou antihormonale.

Art. 12. 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 économique 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 être utilisés 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 déterminées après consultation du fonctionnaire indiqué par le Ministre de la Santé publique.

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 d'emploi fixées par le Ministre de l'Agriculture.

Les additifs visés aux alinéas 2 et 3 ne peuvent être délivrés au dernier stade de la commercialisation qu'aux fabricants agréés de prémélanges et, sous forme de prémélanges, qu'aux fabricants agréés d'aliments composés.

La demande d'admission d'un nouvel additif ou d'un nouvel usage d'additif dans les annexes de la Directive n° 70/524/C.E.E. du 23 novembre 1970, du Conseil de la Communauté économique européenne concernant les additifs dans l'alimentation des animaux, doit être accompagnée d'un dossier établi selon les lignes directrices fixées à l'annexe de la Directive n° 87/153/C.E.E. du 16 février 1987, du Conseil de la Communauté économique européenne portant fixation de lignes directrices pour l'évaluation des additifs dans l'alimentation des animaux.

Art. 13. Quiconque importe, fabrique ou seulement préemballe des aliments composés et/ou importe ou fabrique des prémélanges et/ou importe ou fabrique des additifs visés à l'article 12, alinéas 2 et 3, doit être agréé au préalable par le Ministre de l'Agriculture. Les conditions d'agrément sont déterminées par arrêté ministériel.

Il est interdit au revendeur de préemballer des additifs et 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.

Dans le cas d'additifs visés à l'article 12, alinéas 2 et 3 et de prémélanges ou aliments composés qui les contiennent, importés de pays tiers dans la Communauté économique européenne, les fabricants

bevatten, moeten de fabrikanten van deze produkten een in de Gemeenschap gevestigde vertegenwoordiger hebben die voldoet aan de ten aanzien van de invoerders van deze produkten bij ministerieel besluit bepaalde eisen.

Art. 14. 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. 15. 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 één van hun grootste zijden niet voor ten minste één derde doorschijnend zijn, tevens van een etiket zijn voorzien.

Art. 16. Diervoeders opgenomen in kolom a van bijlage II, bestemd voor de fabricage van mengvoeders of voormengsels en die niet als enkelvoudig voeder verhandeld worden, mogen hetzij in verzegelde verpakkingen of recipiënten, hetzij los gestort, hetzij in niet verzegelde recipiënten of verpakkingen, vrij van etiket, verhandeld worden.

Art. 17. Het is verboden mengvoeders te verhandelen indien zij zich niet bevinden in verpakkingen of recipiënten die verzegeld zijn en voorzien zijn van een 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 drie ingrediënten zijn samengesteld;
- 3° geagglomererde mengvoeders in de vorm van pellets.

Art. 18. Het is verboden toevoegingsmiddelen en voormengsels te verhandelen indien zij zich niet bevinden in verpakkingen of recipiënten die verzegeld zijn en voorzien zijn van een etiket.

Art. 19. 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, de verzegeling bovendien zo is geplaatst dat de sluiting van de verpakking of de recipiënt is verzekerd en het onmogelijk is deze te openen zonder de sluiting voorgoed onbruikbaar te maken, en het etiket op zulke wijze is bevestigd dat het onmogelijk is het te vervangen.

Art. 20. In afwijking van artikel 19 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 vastzit;
- 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° klepzakken.

Art. 21. Het etiket is niet vereist indien op de verpakking of recipiënt de voor het etiket voorgeschreven vermeldingen klaar, leesbaar en onuitwisbaar gedrukt staan.

de ces produits doivent avoir un représentant établi à l'intérieur de la Communauté qui remplit les conditions fixées à l'égard des importateurs de ces produits par arrêté ministériel.

Art. 14. 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. — Emballage et étiquetage

Art. 15. 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. 16. Les aliments des animaux repris à la colonne a de l'annexe II, destinés à la fabrication d'aliments composés ou de prémélanges et qui ne sont pas commercialisés comme aliments simples, peuvent être commercialisés en emballages ou récipients avertis, en vrac, ou en récipients ou emballages non scellés, non munis de l'étiquette.

Art. 17. Il est interdit de commercialiser des aliments composés s'ils ne se trouvent pas dans des emballages ou récipients scellés et 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 entières;
- 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 à l'alinéa 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 mélangés constitués au maximum de trois ingrédients;
- 3° d'aliments agglomérés se présentant sous forme de pellets.

Art. 18. Il est interdit de commercialiser des additifs et des prémélanges s'ils ne se trouvent pas dans des emballages ou des récipients scellés et munis d'une étiquette.

Art. 19. L'emballage ou le récipient est réputé scellé au sens du présent arrêté si le scelle 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 qu'il est impossible d'ouvrir ceux-ci sans détériorer irrémédiablement le système de fermeture et que l'étiquette est fixée de telle manière qu'il est impossible de la remplacer.

Art. 20. Par dérogation à l'article 19 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 soit 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. 21. 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. 22. In de gevallen waarin diervoeders hetzij als stortgoederen, hetzij in al dan niet verzegelde recipiënten of verpakkingen, zonder etiket, 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 geleidedocument aan de koper ter hand te stellen.

Art. 23. 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. 24. 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 producten het nettovolume of het nettogewicht, en voor producten 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. 25. Voor de mengvoeders moet het etiket vermelden :

1° naargelang van het geval de benaming « volledig diervoeder », « aanvullend diervoeder », « mineraal mengsel », « melassevoeder », « volledig kunstmelkvoeder », « aanvullend kunstmelkvoeder ». De benaming « aanvullend diervoeder » mag worden gevolgd door één der handelsbenamingen opgenomen onder punten 13 tot 16 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;

9° het nettogewicht en voor vloeibare producten 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;

11° het erkenningsnummer van de fabrikant of de invoerder, als deze de in dit artikel bedoelde vermeldingen voor het etiket niet heeft doen aanbrengen.

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. 26. 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 soort of categorie dieren waarvoor het voormengsel bestemd is;

3° de vermeldingen inzake toevoegingsmiddelen die door de Minister van Landbouw zijn voorgeschreven;

Art. 22. Dans les cas où les aliments des animaux peuvent être commercialisés en vrac ou en récipients ou emballages scellés ou non scellés, sans étiquette, 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. 23. 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. 24. 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 économique européenne qui a fait figurer les déclarations visées au présent article.

Art. 25. Pour les aliments composés, l'étiquette doit mentionner :

1° selon le cas la dénomination : « aliment complet », « aliment complémentaire », « aliment minéral », « aliment mélassé », « aliment complet d'allaitement », « aliment complémentaire d'allaitement ». La dénomination « aliment complémentaire » peut être suivie par une des dénominations commerciales figurant aux points 13 à 16 de l'article 1er pour autant que l'aliment satisfasse 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;

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 économique européenne, qui a fait figurer les déclarations visées au présent article;

11° le numéro d'agrément du fabricant ou de l'importateur si celui-ci n'a pas fait mentionner les déclarations pour l'étiquette visées au présent article.

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. 26. 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° l'espèce animale ou la catégorie d'animaux à laquelle le prémélange est destiné;

3° les déclarations prescrites par le Ministre de l'Agriculture concernant les additifs;

4° in voorkomend geval, de vermelding die bedoeld is in punt 3.1. van bijlage I;

5° de gebruiksaanwijzing;

6° de fabricagedatum;

7° het nettogewicht en voor vloeibare produkten hetzij het nettovolume, hetzij het nettogewicht;

8° 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;

9° het erkenningsnummer van de fabrikant of de invoerder als deze de in dit artikel bedoelde vermeldingen voor het etiket niet heeft doen aanbrengen.

Voor de voormengsels van toevoegingsmiddelen bedoeld onder artikel 12, lid 2, mag de naam of de handelsnaam van de producent worden vermeld als deze de in dit artikel bedoelde vermeldingen voor het etiket niet heeft doen aanbrengen.

Bovendien mogen de waarborgen worden vermeld die genoemd zijn in punt 3.2. van bijlage I en de aanduidingen die door de Minister van Landbouw zijn toegelaten.

Andere gegevens dan die welke zijn voorgeschreven of toegestaan krachtens het bepaalde in leden 1 en 2 van dit artikel mogen op het etiket worden vermeld op voorwaarde dat zij duidelijk gescheiden zijn van de bovenbedoelde aanduidingen.

Art. 27. Voor de toevoegingsmiddelen moet het etiket vermelden :

1° de specifieke naam van het toevoegingsmiddel. Hij mag vergezeld gaan van de handelsnaam en van het E.E.G.-nummer.

Deze toevoeging mag eveneens de specifieke naam van het toevoegingsmiddel vergezellen bij de verwerking ervan in voormengsels en mengvoeders;

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

3° het nettogewicht en voor vloeibare toevoegingsmiddelen ofwel het nettovolume ofwel het nettogewicht;

4° 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.

Voor de toevoegingsmiddelen die onder artikel 12, lid 2, zijn bedoeld, moeten de naam of de firma-naam en het adres of de maatschappelijke zetel van de fabrikant worden vermeld als deze de in dit artikel bedoelde vermeldingen voor het etiket niet heeft doen aanbrengen.

Bovendien mogen de aanduidingen worden vermeld die door de Minister van Landbouw zijn toegestaan.

Andere gegevens dan die welke zijn voorgeschreven of toegestaan krachtens het bepaalde in leden 1 en 2 van dit artikel mogen op het etiket worden vermeld op voorwaarde dat zij duidelijk gescheiden zijn van de bovenbedoelde aanduidingen.

Art. 28. De bij de artikelen 24 tot 27 voorgeschreven of toegelaten vermeldingen moeten op het etiket of het geleidedocument 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 produkten 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. 29. De bij de artikelen 24 tot 27 voorgeschreven vermeldingen moeten worden aangebracht, zelfs wanneer het gaat om produkten die volgens de voorschriften of formules van de koper zijn bereid.

Art. 30. De gewaarborgde gehalten, verplicht of toegelaten overeenkomstig de artikelen 24 tot 27, moeten afzonderlijk worden aangegeven voor elke hoofdzakelijke hoedanigheid, door één enkel getal, dat het procent in gewicht uitgedrukt van de in het produkt aanwezige hoofdzakelijke hoedanigheden en voor de staat waarin het diervoeder in de handel wordt gebracht.

Art. 31. 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.

4° le cas échéant, la déclaration visée au point 3.1. de l'annexe I;

5° le mode d'emploi;

6° la date de fabrication;

7° le poids net, et pour les produits liquides, soit le volume net soit le poids net;

8° 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 économique européenne qui a fait figurer les déclarations visées au présent article;

9° le numéro d'agrément du fabricant ou de l'importateur si celui-ci n'a pas fait mentionner les déclarations pour l'étiquette visées au présent article.

Pour les prémélanges des additifs visés à l'article 12, alinéa 2, le nom ou la raison sociale du producteur des additifs peut être mentionné si celui-ci n'a pas fait mentionner les déclarations pour l'étiquette visées au présent article.

En outre, peuvent être déclarées les garanties figurant au point 3.2. de l'annexe I et les indications admises par le Ministre de l'Agriculture.

Des informations autres que celles prescrites ou admises en vertu des alinéas 1^{er} et 2 du présent article peuvent figurer sur l'étiquette à condition qu'elles soient nettement séparées des mentions de marquage susvisées.

Art. 27. Pour les additifs, l'étiquette doit mentionner :

1° le nom spécifique de l'additif. Il peut être accompagné de la dénomination commerciale et du numéro C.E.E.

Ces mentions peuvent également accompagner le nom spécifique de l'additif lors de son incorporation dans les prémélanges et les aliments composés;

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

3° le poids net et, pour les additifs liquides, soit le volume net, soit le poids net;

4° 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 économique européenne qui a fait figurer les déclarations visées au présent article.

Pour les additifs visés à l'article 12, alinéa 2, le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social du fabricant doivent être mentionnés si celui-ci n'a pas fait mentionner les déclarations pour l'étiquette visées au présent article.

En outre, peuvent être déclarées les indications admises par le Ministre de l'Agriculture.

Des informations autres que celles prescrites ou admises en vertu des alinéas 1^{er} et 2 du présent article peuvent figurer sur l'étiquette à condition qu'elles soient nettement séparées des mentions de marquage susvisées.

Art. 28. Les déclarations prescrites ou autorisées par les articles 24 à 27 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 économique 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. 29. Les déclarations prescrites par les articles 24 à 27 sont obligatoires même s'il s'agit de produits préparés suivant les instructions ou les formules de l'acheteur.

Art. 30. Les teneurs garanties, imposées ou autorisées conformément aux articles 24 à 27, 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. 31. 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.

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. 32. Behalve de vermeldingen die voorgeschreven of toegelaten zijn krachtens de artikelen 24 en 25 en de vermeldingen die eventueel door de Minister van Landbouw bij toepassing van artikel 33 zijn toegelaten, mogen op de etiketten, verpakkingen, begeleidende documenten en opschriften uitsluitend de volgende vermeldingen betreffende de produkten 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 artikel 25;
- 4° de uiterste datum van houdbaarheid van het produkt;
- 5° het producerend of fabricerend land;
- 6° de prijs van het produkt.

Art. 33. Andere vermeldingen dan degene die voorgeschreven of toegelaten zijn krachtens de artikelen 24, 25 en 32 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 hoedanigheidswoorden die de oorsprong, de kleur, de calibrering, de dichtheid, de toestand of de bijzondere behandeling der produkten betreffen, en gewoonlijk in de internationale handel worden gebruikt.

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

Al deze vermeldingen moeten gescheiden worden gehouden van de in de artikelen 24, 25 en 32 bedoelde vermeldingen en mogen de koper niet kunnen misleiden door aan het voeder bepaalde uitwerkingen of eigenschappen toe te schrijven die het niet bezit of door de indruk te wekken dat het voeder bepaalde bijzondere kenmerken zou bezitten, terwijl alle soortgelijke voeders dezelfde kenmerken hebben, en moeten betrekking hebben op objectieve of meetbare gegevens die kunnen worden aangetoond.

Art. 34. 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 fakturieren 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. 35. 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. 36. 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 veeveelt.

Art. 37. 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. 38. 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.

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. 32. En dehors des déclarations prescrites ou autorisées en vertu des articles 24 et 25 et en dehors des déclarations qui sont éventuellement admises par le Ministre de l'Agriculture en application de l'article 33 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 ne soit pas requis conformément à l'article 25;
- 4° la date limite de conservation du produit;
- 5° le pays de production ou de fabrication;
- 6° le prix du produit.

Art. 33. Les autres déclarations que celles qui sont prescrites ou autorisées en vertu des articles 24, 25 et 32 ne peuvent figurer sur les étiquettes, les emballages, les documents d'accompagnement et les écriteaux 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, la densité, l'état physique ou le traitement spécifique du produit, et qui sont communément utilisés 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 24, 25 et 32, ne peuvent induire l'acheteur en erreur, notamment en attribuant à l'aliment des effets ou des propriétés qu'il ne posséderait pas ou en suggérant que l'aliment possède des caractéristiques particulières, alors que tous les aliments similaires possèdent ces mêmes caractéristiques et doivent se rapporter à des éléments objectifs ou mesurables qui peuvent être justifiés.

Art. 34. 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. 35. 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. 36. 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. 37. 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. 38. 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. 39. 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 ontleding 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. 40. De fabrikanten, bereiders, invoerders en verkopers moeten de aankoopfactuur, een afschrift van de verkoopfactuur 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 en zonder verplaatsing voor te leggen.

Art. 41. De termijn van de voorlopige inbeslagname 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. 42. De ontleding van de monsters worden uitgevoerd volgens de methoden 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.

De berekening van de energiewaarde van mengvoeders voor pluimvee moet uitgevoerd worden volgens de methode opgenomen in de bijlage van de Richtlijn nr. 86/174/E.E.G. van de Commissie van de Europese Gemeenschappen van 9 april 1986, tot vaststelling van de methode voor de berekening van de energiewaarde van mengvoeders voor pluimvee.

Bij ontstentenis hiervan worden de ontleding uitgevoerd volgens de methoden die in gebruik zijn in de rijksontledingslaboratoria. De teksten van deze laatste methoden kunnen bij deze laboratoria verkregen worden.

Art. 43. 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 ontledings monsters, dat kan bewaard worden, blijft op het laboratorium gedurende twaalf maanden ter beschikking van de Minister van Landbouw.

Art. 44. 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, 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, 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 %;

Art. 39. 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'État 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. 40. 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 1er janvier de l'année qui suit leur date, afin de les soumettre aux agents chargés du contrôle, à leur demande et sans déplacement.

Art. 41. 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. 42. 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 économique 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.

Le calcul de la valeur énergétique des aliments composés destinés à la volaille s'effectue selon la méthode reprise à l'annexe de la Directive n° 86/174/C.E.E. de la Commission des Communautés européennes du 9 avril 1986 fixant la méthode de calcul de la valeur énergétique des aliments composés destinés à la volaille.

A défaut de celles-ci, les analyses s'effectuent suivant les méthodes en usage dans les laboratoires d'analyses de l'État. Les textes de ces dernières méthodes peuvent être obtenus auprès de ces laboratoires.

Art. 43. 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. 44. Sans préjudice de la responsabilité civile entre contractants, les écarts suivants sont tolérés au point de vue pénal entre le 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, 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, 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. Ruw vet :
- 1,8 eenheid voor de opgegeven gehalten van 15 % of meer;
 - 12 % van het opgegeven gehalte voor de opgegeven gehalten van minder dan 15 % (tot 5 %);
 - 0,8 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, 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 %;
- 1.7. Fosfor totaal, natrium, calciumcarbonaat, calcium, magnesium, zuurgetal, in petroleumether onoplosbare bestanddelen :
- 1,5 eenheid 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, als NaCl uitgedrukte chloride :
- 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, xanthofylen :
- 30 % van het opgegeven gehalte;
- 1.10. Methionine, lysine, vluchtige stikstofbasen :
- 20 % van het opgegeven gehalte.
2. Voor de mengvoeders met uitzondering van deze voor honden en katten en de voormengsels :
- 2.1. Indien het geconstateerde gehalte kleiner is dan het opgegeven gehalte :
- 2.1.1. 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 %;
- 2.1.2. Suikers totaal :
- 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, suikers en zetmeel :
- 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 :
- 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 %;
14. 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 %);
 - 0,8 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 5 %;
15. 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 %;
16. Humidité, 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 %;
17. Phosphore total, sodium, carbonate de calcium, calcium, magnésium, indice d'acide, substances insolubles dans l'éther de pétrole :
- 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 unité pour les teneurs (valeurs) déclarées inférieures à 2 % (2) selon le cas;
18. Cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique, chlorures exprimés en NaCl :
- 10 % de la teneur déclarée pour les teneurs déclarées égales ou supérieures à 3 %;
 - 0,3 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 3 %;
19. Carotène, vitamine A, xanthophyles :
- 30 % de la teneur déclarée;
- 1.10. Méthionine, lysine, bases azotées volatiles :
- 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, sucres et 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 unité pour les teneurs déclarées inférieures à 8 %;

- 2.1.5. Magnesium, 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 %;
- 2.1.6. Totaal fosfor, 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 %;
- 2.1.7. Methionine, lysine :
- 15 % van het opgegeven gehalte;
- 2.1.8. Cystine :
- 20 % van het opgegeven gehalte;
- 2.1.9. Energiewaarde : 0,8 MJ;
- 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 plus 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;
- 2.3.3. Energiewaarde : 0,8 MJ.
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 %;
- 2.1.5. Magnésium, 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, 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. Méthionine, lysine :
- 15 % de la teneur déclarée;
- 2.1.8. Cystine :
- 20 % de la teneur déclarée;
- 2.1.9. Valeur énergétique : 0,8 MJ;
- 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 déclarés inférieurs 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 déclarés inférieurs à 10 % (jusqu'à 5 %);
 - 0,5 unité 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 déclarés inférieurs 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 déclarés inférieurs 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 plus 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.;
- 2.3.3. Valeur énergétique : 0,8 MJ.
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. 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 %;
- 3.1.4. Totaal fosfor, 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 eiwit : 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. 45. § 1. Het koninklijk besluit van 13 november 1981 betreffende de handel en het gebruik van stoffen bestemd voor dierlijke voeding 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. 46. Onze Minister van Buitenlandse Betrekkingen en Onze Minister van Landbouw zijn, ieder wat hem betreft, belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Motril, 10 september 1987.

BOUDEWIJN

Van Koningswege :

De Minister van Buitenlandse Betrekkingen,
L. TINDEMANS

De Staatssecretaris voor Landbouw,
P. DE KEERSMAEKER

- 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. Phosphore total, 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. 45. § 1er. Est abrogé l'arrêté royal du 13 novembre 1981 relatif au commerce et à l'utilisation des substances destinées à l'alimentation des animaux.

§ 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. 46. Notre Ministre des Relations extérieures et Notre Ministre de l'Agriculture sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Motril, le 10 septembre 1987.

BAUDOIN

Par le Roi :

Le Ministre des Relations extérieures,
L. TINDEMANS

Le Secrétaire d'Etat à l'Agriculture,
P. DE KEERSMAEKER

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 dienovereenkomstig 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, onder punt 1, vermelde produkten en bijprodukten ten minste 95 % bedragen, behalve bij de punten 1.1.13-14-35-36 (alleen Gemalen linzenpiksel)-40-41 (alleen Gemalen erwtenpiksel)-43-44 (alleen Verhit gemalen bonenpiksel)-46-47 (alleen Gemalen paardebondenpiksel)-49-50 (alleen Gemalen wikkenpiksel), 1.3.1-2-14, 1.4.4-31 (alleen Vlokken van bonenpiksel)-32 (alleen Vlokken van erwtenpiksel)-35 (alleen Vlokken van paarde-, duive-, wier-, Waalsebonenpiksel) 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-installaties 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 de houdbaarheids-termijn na fabricagedatum van het voeder te worden vermeld.
- 2.2.bis. Het ijzergehalte in kunstmelkvoeders voor kalveren met een lichaamsgewicht van ten hoogste 70 kg moet gelijk zijn aan ten minste 30 mg per kg volledig diervoeder, herleid tot een vochtgehalte van 12 %.

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 (seulement Lentilles de triage moulues)-40-41 (seulement Pois de triage moulus)-43-44 (seulement Haricots de triage moulus chauffés)-46-47 (seulement Féverôles de triage moulues)-49-50 (seulement Vesces de triage moulues), 1.3.1-2.14, 1.4.4-31 (seulement Flocons de haricots de triage)-32 (seulement Flocons de pois de triage)-35 (seulement Flocons de féveroles de triage) 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'exécède 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 des 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 de substances 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 conservation de l'aliment après la date de fabrication.
- 2.2.bis. La teneur en fer des aliments d'allaitement pour veaux d'un poids animal inférieur ou égal à 70 kg doit atteindre au moins 30 mg par kg d'aliment complet ramené à un taux en humidité de 12 %.

- 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.

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 of vlaskaf bestaan, en voor zover dit gehalte wordt opgegeven in een percentage dat is uitgedrukt ten opzichte van het voeder al 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 3.2. van bijlage II mogen enkel verwerkt worden in mengvoeders bestemd voor herkauwers vanaf de herkauwingsleeftijd.
- Wanneer deze stoffen ingemengd worden :
1. moet de aanduiding van het gehalte aan ruw eiwit aangevuld worden met de vermelding : « waarvan ... % stikstof, uitgedrukt in ruw eiwit », gevolgd voor de stoffen bepaald onder lid 3.2.1. en 3.2.2. van bijlage II door de vermelding « aangebracht door ... % (van elke toegevoegde proteïnevrije stikstofverbinding) »;
 2. zal de gebruikswijze die op de etiketten of de verpakkingen voorkomt, buiten de gebruiks dosis, het maximumgehalte aan proteïnevrije stikstof vermelden, dat al naargelang van de diersoort of categorie in het dagrantsoen niet mag overschreden worden.
- 2.4.2. Zwavelzuur mag in vloeibare aanvullende voeders verwerkt worden tot een pH niet lager dan 3,5.
- 2.5. Vermeldingen volgens artikel 25, 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,
- en bovendien facultatief :
- de energiewaarde (uitgedrukt in megajoules per kilogram mengvoeder) : alleen voor mengvoeders bestemd voor pluimvee.
- 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;
 - natrium.
- 2.5.3. Gehalten aan hoofdzakelijke hoedanigheden voor mengvoeders voor honden en katten :
- ruw eiwit;
 - ruw vet;
 - vocht;
 - ruwe celstof;
 - ruwe as,
- en bovendien facultatief :
- calcium;
 - natrium;
 - fosfor;

- 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.

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 cossettes ou de pulpes de betteraves sucrières ou de paillettes de lin, 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 3.2. 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 de la teneur en protéine brute doit être complétée par la mention « dont ... % d'azote, exprimé en protéine brute », suivie pour les substances définies à l'annexe II point 3.2.1. et 3.2.2. par la mention « apporté par ... % (de chaque composé azoté non protéique ajouté) »;
 2. le mode d'emploi figurant sur les étiquettes ou les emballages indiquera, outre la dose d'emploi, la teneur maximale en azote non protéique à ne pas dépasser dans la ration journalière, selon l'espèce animale ou la catégorie d'animaux.
- 2.4.2. L'acide sulfurique peut être incorporé dans les aliments complémentaires liquides jusqu'à un pH non inférieur à 3,5.
- 2.5. Déclarations selon l'article 25, 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,
- et en outre facultativement :
- la valeur énergétique (exprimée en mégajoules par kilogramme d'aliment composé) : uniquement pour les aliments composés destinés à la volaille.
- 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;
 - sodium.
- 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,
- et en outre facultativement :
- calcium;
 - sodium;
 - phosphore;

- 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. Deze mag worden vervangen door de vermelding van de categorieën van ingrediënten zoals voorzien onder punt 2.5.11 van deze bijlage.
- 2.5.4. Gehalten aan hoofdzakelijke hoedanigheden voor mengvoeders voor andere huisdieren dan honden en katten en voor laboratoriumdieren, 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. Deze mag worden vervangen door de vermelding van de categorieën van ingrediënten zoals voorzien onder punt 2.5.11. van deze bijlage.
- 2.5.5. Gehalten aan hoofdzakelijke hoedanigheden voor mineraal-mengsels :
- ruw eiwit;
 - ruw vet;
 - ruwe celstof;
 - calcium;
 - fosfor;
 - natrium,
- en bovendien facultatief :
- vocht;
 - ruwe as;
 - magnesium.
- 2.5.6. Gehalten aan hoofdzakelijke hoedanigheden voor melassevoeders :
- suikers totaal, uitgedrukt in saccharose;
 - ruw eiwit;
 - vocht;
 - ruwe celstof;
 - ruwe as,
- en bovendien facultatief :
- zetmeel.
- 2.5.7. Gehalten aan hoofdzakelijke hoedanigheden voor vinassevoeders :
- ruw eiwit;
 - vocht;
 - ruwe celstof;
 - ruwe as.
- 2.5.8. Gehalten aan hoofdzakelijke hoedanigheden voor eiwitkernen :
- ruw eiwit;
 - ruw vet;
 - vocht;
 - ruwe celstof;
 - ruwe as;
 - calcium;
 - fosfor;
 - natrium;
 - magnesium.
- 2.5.9. Gehalten aan hoofdzakelijke hoedanigheden voor vetkernen :
- ruw vet;
 - ruw eiwit;
 - suikers en zetmeel :
 - vocht;
 - ruwe celstof;
 - ruwe as.
- 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. Celle-ci peut être remplacée par la déclaration des catégories d'ingrédients telle que prévue au point 2.5.11 de cette annexe.
- 2.5.4. Teneurs en qualités substantielles pour les aliments composés pour animaux familiers, autres que les chiens et chats, et pour animaux de laboratoire, pouvant 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. Celle-ci peut être remplacée par la déclaration des catégories d'ingrédients telle que prévue au point 2.5.11. de cette annexe.
- 2.5.5. Teneurs en qualités substantielles pour les aliments minéraux :
- protéine brute;
 - matières grasses brutes;
 - cellulose brute;
 - calcium;
 - phosphore;
 - sodium,
- et en outre facultativement :
- humidité;
 - cendres brutes;
 - magnésium.
- 2.5.6. Teneurs en qualités substantielles pour les aliments mélassés :
- sucres totaux, exprimés en saccharose;
 - protéine brute;
 - humidité;
 - cellulose brute;
 - cendres brutes,
- et en outre facultativement :
- amidon.
- 2.5.7. Teneurs en qualités substantielles pour les aliments vinasés :
- protéine brute;
 - humidité;
 - cellulose brute;
 - cendres brutes.
- 2.5.8. Teneurs en qualités substantielles pour les concentrés protéiniques :
- protéine brute;
 - matières grasses brutes;
 - humidité;
 - cellulose brute;
 - cendres brutes;
 - calcium;
 - phosphore;
 - sodium;
 - magnésium.
- 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. Gehalten aan hoofdzakelijke hoedanigheden voor vloeibare aanvullende diervoeders :
- ruw eiwit;
 - suikers totaal, uitgedrukt in saccharose;
 - vocht;
 - ruwe as.
- 2.5.11. De onder 2.5.3. en 2.5.4. voorziene facultatieve vermelding van alle ingrediënten mag worden vervangen door de vermelding van de hierna volgende categorieën van ingrediënten, waarbij elke categorie de specifieke benaming van één of meer ingrediënten vervangt. De ingrediënten die niet tot een van deze categorieën behoren, dienen afzonderlijk te worden vermeld.

- 2.5.10. Teneurs en qualités substantielles pour les aliments complémentaires liquides :
- protéine brute;
 - sucres totaux, exprimés en saccharose;
 - humidité;
 - cendres brutes.
- 2.5.11. La déclaration facultative de tous les ingrédients prévue aux points 2.5.3. et 2.5.4. peut être remplacée par la déclaration des catégories d'ingrédients figurant ci-après, et pour lesquelles l'indication de la catégorie remplace celle du nom spécifique d'un ou de plusieurs ingrédients. Les ingrédients qui n'appartiennent pas à une de ces catégories doivent être mentionnés séparément.

DESIGNATION DE LA CATEGORIE

DEFINITION

- | | |
|--|--|
| 1. Viandes et sous-produits animaux | — Toutes les parties carnées d'animaux terrestres à sang chaud abattus, à l'état frais ou conservées par un traitement approprié, et |
| | — tous les produits et sous-produits provenant de la transformation du corps ou de parties du corps d'animaux terrestres à sang chaud. |
| 2. Lait et produits de laiterie | — Tous les produits laitiers, à l'état frais ou conservés par un traitement approprié, ainsi que les sous-produits de leur transformation. |
| 3. Œufs et produits d'œufs | — Tous les produits d'œufs, à l'état frais ou conservés par un traitement approprié, ainsi que les sous-produits de leur transformation. |
| 4. Huiles et graisses | — Toutes les huiles et graisses animales ou végétales. |
| 5. Levures | — Toutes les levures dont les cellules ont été tuées et séchées. |
| 6. Poissons et sous-produits de poissons | — Les poissons ou les parties de poisson, à l'état frais ou conservés par un traitement approprié, ainsi que les sous-produits de leur transformation. |
| 7. Céréales | — Toutes les espèces de céréales quelle que soit leur présentation ou les produits obtenus par la transformation de l'amande farineuse des céréales. |
| 8. Légumes | — Toutes les espèces de légumes et de légumineuses, à l'état frais ou conservées par un traitement approprié. |
| 9. Sous-produits d'origine végétale | — Sous-produits provenant du traitement des produits végétaux, en particulier des céréales, des légumes, des légumineuses et des graines oléagineuses. |
| 10. Extraits de protéines végétales | — Tous les produits d'origine végétale dont les protéines ont été concentrées par un traitement approprié, qui contiennent au moins 50 p.c. de protéine brute par rapport à la matière sèche et qui peuvent avoir été restructurées. |
| 11. Substances minérales | — Toutes les substances inorganiques propres à l'alimentation animale. |
| 12. Sucres | — Tous les types de sucre. |
| 13. Fruits | — Toutes les variétés de fruits, à l'état frais ou conservés par un traitement approprié. |
| 14. Noix | — Toutes les amandes des fruits à coque. |
| 15. Graines | — Toutes les graines à l'état entier ou grossièrement moulues. |
| 16. Algues | — Toutes les espèces d'algues, à l'état frais ou conservées par un traitement approprié. |
| 17. Mollusques et crustacés | — Tous les mollusques, crustacés et coquillages, à l'état frais ou conservés par un traitement approprié, ainsi que les sous-produits de leur transformation. |
| 18. Insectes | — Toutes les espèces d'insectes à tous les stades de leur développement. |
| 19. Produits de la boulangerie | — Tous les produits de la boulangerie : pain, gâteaux ainsi que les pâtes. |

BENAMING VAN DE CATEGORIE

DEFINITIE

- | | |
|------------------------------------|---|
| 1. Vlees en dierlijke bijprodukten | — Alle vleesdelen van geslachte warmbloedige landdieren, vers of door een geschikte behandeling houdbaar gemaakt, en |
| | — alle produkten en bijprodukten van de verwerking van karkassen of delen van karkassen van warmbloedige landdieren. |
| 2. Melk en bijprodukten | — Alle melkprodukten, vers of door een geschikte behandeling houdbaar gemaakt en de bijprodukten verkregen bij de verwerking daarvan. |
| 3. Ei en eiprodukten | — Alle eiprodukten, vers of door een geschikte behandeling houdbaar gemaakt en de bijprodukten verkregen bij de verwerking daarvan. |
| 4. Oliën en vetten | — Alle dierlijke en plantaardige oliën en vetten. |
| 5. Gist | — Alle gisten waarvan de cellen gedood en gedroogd zijn. |

6. Vis- en -bijprodukten — Vis of delen daarvan, vers of door een geschikte behandeling houdbaar gemaakt, en alle bijprodukten verkregen bij de verwerking daarvan.
7. Granen — Alle graansoorten ongeacht de presentatie, en de produkten verkregen bij de verwerking van de meelkern van graankorrels.
8. Groenten — Alle soorten groenten en peulvruchten, vers of door een geschikte behandeling houdbaar gemaakt.
9. Plantaardige bijprodukten — Bijprodukten verkregen bij de verwerking van plantaardige produkten, met name granen, groenten, peulvruchten en oliehoudende zaden.
10. Plantaardige eiwitextracten — Alle produkten van plantaardige oorsprong waarvan de eiwitten werden geëxtraheerd die ten minste 50 pct. ruw eiwit in de droge stof bevatten en die geherstructureerd (getextureerd) kunnen zijn.
11. Mineralen — Alle anorganische stoffen welke geschikt zijn voor diervoeding.
12. Suiker — Alle soorten suiker.
13. Vruchten — Alle soorten vruchten, vers of door een geschikte behandeling houdbaar gemaakt.
14. Noten — Alle pitten uit schaalvruchten
15. Zaden — Alle zaden in gehele staat of grof gemalen.
16. Algen — Alle soorten algen, vers of door een geschikte behandeling houdbaar gemaakt.
17. Schaal- en weekdieren — Alle schaaldieren, weekdieren en schelpdieren vers of geconserveerd, en de bijprodukten verkregen bij de verwerking daarvan.
18. Insekten — Alle soorten insekten in alle ontwikkelingsstadia.
19. Bakkerijprodukten — Alle produkten van de bakkerij, waaronder brood, cake, koekjes en deegwaren.

2.5.12. Op de etiketten van mengvoeders voor huisdieren mag de aandacht worden gevestigd op de aanwezigheid van of op het lage gehalte aan één of meer ingrediënten die voor de eigenschappen van dat voeder van essentieel belang zijn. In dat geval moet het minimum- of maximumgehalte, uitgedrukt in gewichtspercentages, van het gebruikte ingrediënt of van de gebruikte ingrediënten, duidelijk worden aangegeven, hetzij bij de vermelding waarmee de aandacht wordt gevestigd op het gebruikte ingrediënt, onderscheidenlijk de gebruikte ingrediënten, hetzij in de lijst van ingrediënten, hetzij door het gebruikte ingrediënt, onderscheidenlijk de gebruikte ingrediënten en het desbetreffende gewichtspercentage, onderscheidenlijk de desbetreffende gewichtspercentages apart te vermelden naast de overeenkomstige categorie van ingrediënten.

3. Voormengsels.

3.1. Het gehalte aan in HCl onoplosbare as moet worden vermeld indien dit gehalte hoger is dan 3,3 % in de droge stof.

3.2. Vermeldingen volgens artikel 26, 3e lid :
Gehalten aan :

- ruw eiwit;
- ruw vet;
- zetmeel;
- suikers totaal, uitgedrukt in saccharose;
- suikers en zetmeel;
- vocht;
- ruwe celstof;
- ruwe as;
- calcium;
- fosfor;
- natrium;
- magnesium;
- cystine;
- lysine;
- methionine.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 10 september 1987.

BOUDEWIJN

Van Koningswege :

De Minister van Buitenlandse Betrekkingen,
L. TINDEMANS

De Staatssecretaris voor Landbouw,
P. DE KEERSMAEKER

2.5.12. L'étiquetage des aliments composés pour animaux familiers peut mettre en relief la présence ou la faible teneur d'un ou de plusieurs ingrédients qui sont essentiels pour les caractéristiques de cet aliment. Dans ce cas, la teneur minimale ou la teneur maximale exprimée en pourcentage en poids, dans laquelle le ou les ingrédients ont été mis en œuvre, doit être clairement indiquée, soit en regard de la déclaration mettant en relief le ou les ingrédients indiqués, soit dans la liste des ingrédients, soit en mentionnant le ou les ingrédients et le ou les pourcentages en poids en regard de la catégorie d'ingrédients correspondante.

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. Déclarations selon l'article 26, 3e alinéa :

- Teneurs en :
- protéine brute;
 - matières grasses brutes;
 - amidon;
 - sucres totaux, exprimés en saccharose;
 - sucres et amidon;
 - humidité;
 - cellulose brute;
 - cendres brutes;
 - calcium;
 - phosphore;
 - sodium;
 - magnésium;
 - cystine;
 - lysine;
 - méthionine.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 10 septembre 1987

BAUDOUIN

Par le Roi :

Le Ministre des Relations extérieures,
L. TINDEMANS

Le Secrétaire d'Etat à l'Agriculture,
P. DE KEERSMAEKER

Annexe II

Dispositions particulières

1. Produits et sous-produits d'origine végétale

(a) Dénomination	(b) Description	(c) Exigences de composition	(d) 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 (farine d'avoine)	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. Avoine floconnée	Produit obtenu par l'aplatissement de l'avoine. L'avoine floconnée est traitée à la vapeur	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	min. 50 % max. 14 %
1.1.6. Orge (escourgeon)	Grains des variétés cultivées de l'orge, <i>Hordeum vulgare</i> L.	Cellulose brute Cendres brutes Humidité	max. 17 % max. 5 % 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 Orge floconnée	Produit obtenu par l'aplatissement de l'orge. L'orge floconnée est traitée à la vapeur	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. 55 % max. 14 % max. 13 % max. 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. 45 % max. 15 % max. 16 % max. 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. 45 % max. 15 % max. 11 % max. 8 %
1.1.17.	Seigle	Grains 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. 52 % max. 15 % max. 4,5 % max. 3,5 %
1.1.19.	Sorgho, (Durmha, Dari, Kaffircorn, Kaoliang, Milocorn, etc.)	Graines des variétés cultivées de sorgho, <i>Sorghum bicolor</i> L. Moench, <i>Sorghum cathrorum</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. 68 % max. 14 % max. 2,5 % max. 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. 60 % max. 15 % max. 4,5 % max. 3,5 %
1.1.22.1.	Triticale	Grains des variétés cultivées de triticale, X <i>Triticosecale</i> Wittm.	Humidité	max. 16 %
1.1.22.2.	Triticale moulu	Produit obtenu par la mouture de triticale	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 55 % max. 15 % max. 4,5 % max. 3,5 %
1.1.23.	Epeautre	Fruits entourés de leurs balles des variétés cultivées d'épeautre, <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. 35 % max. 15 % max. 17,5 % max. 8 %
1.1.25.	Epeautre non décortiqué aplati	Produit obtenu par l'aplatissement d'épeautre non décortiqué	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 décortiqué	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'aplatissement d'épeautre décortiqué	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes Balles d'épeautre	min. 80 % max. 15 % max. 4,5 % max. 3,5 % max. 0,2 %

(a)	(b)	(c)	(d)
Dénomination	Description	Exigences de composition	Qualités substantielles à garantir
1.1.29.	Grains des variétés cultivées de maïs, <i>Zea Mays</i> L. Produit obtenu par la mouture du maïs	Humidité	max. 15 %
1.1.30.		Amidon	min. 65 %
	Produit obtenu par l'aplatissage de maïs	Humidité	max. 14 %
1.1.31.		Cellulose brute	max. 4,5 %
	Semences de variétés de l'espèce <i>Cicer arietinum</i> L. Produit obtenu par la mouture de pois chiches	Cendres brutes	max. 3 %
		Amidon	min. 65 %
1.1.32.	Produit obtenu par la mouture de pois chiches	Humidité	max. 14 %
1.1.33.		Cellulose brute	max. 4,5 %
	Semences des variétés cultivées de l'espèce <i>Lens culinaris</i> Medik. Sous-produit obtenu lors du triage de lentilles destinées à la consommation humaine	Cendres brutes	max. 3 %
1.1.34.		Humidité	max. 16 %
1.1.35.	Produit obtenu selon le cas par la mouture de lentilles ou de lentilles de triage	Humidité	min. 42 %
1.1.36.		Amidon	max. 16 %
	Semences des variétés cultivées pauvres en matières amères de lupin blanc, <i>Lupinus albus</i> L., de lupin bieu, <i>Lupinus angustifolius</i> L., de lupin jaune, <i>Lupinus luteus</i> L. ou de lupin sicilien, <i>Lupinus termis</i> Forsk.	Humidité	max. 14,5 %
1.1.37.		Alcaloïdes totaux	max. 5 %
1.1.38.	Produit obtenu par la mouture de lupins pauvres en matières amères	Humidité	max. 16 %
1.1.39.		Protéine brute	max. 0,35 %
1.1.40.	Graines des variétés cultivées de pois, <i>Pisum sativum</i> L. Sous-produit obtenu lors du triage de pois pour la consommation humaine ou pour les semences	Amidon	max. 16 %
1.1.41.		Cellulose brute	max. 18 %
	Produit obtenu selon le cas par la mouture de pois ou de pois de triage	Cendres brutes	max. 7,5 %
1.1.42.		Alcaloïdes totaux	max. 0,35 %
1.1.43.	Graines des variétés cultivées des haricots <i>Phaseolus vulgaris</i> L. et <i>Phaseolus coccineus</i> L. Sous-produit obtenu lors du triage de haricots destinés à la consommation humaine ou pour semences	Humidité	max. 16 %
1.1.44.		Humidité	min. 40 %
	Produit obtenu selon le cas par la mouture de haricots ou de 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	max. 16 %
1.1.45.		Cellulose brute	max. 9 %
	Semences des variétés cultivées de l'espèce <i>Vicia faba</i> L. Fèves des marais	Cendres brutes	max. 5 %
		Humidité	max. 16 %
	Produit obtenu selon le cas par la mouture de haricots ou de 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	Humidité	max. 16 %
		Amidon	min. 40 %
	Produit obtenu selon le cas par la mouture de haricots ou de 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	Humidité	max. 13 %
		Cellulose brute	max. 7 %
	Semences des variétés cultivées de l'espèce <i>Vicia faba</i> L. Fèves des marais	Cendres brutes	max. 6 %
		Humidité	max. 16 %

Code	Description	Humidité	Protéine brute	Amidon	Cellulose brute	Cendres brutes
1.1.46.	Féveroles de triage Fèves des marais de triage	Sous-produit obtenu lors du triage de féveroles ou de fèves des marais pour semences ou pour toute autre destination	max. 16 %			
1.1.47.	Féveroles moulues (Fèves des marais moulues) Féveroles de triage moulues (Fèves des marais de triage moulues)	Produit obtenu selon le cas par la mouture de féveroles, de féveroles de triage, de fèves des marais ou de fèves des marais de triage	min. 37 % max. 16 % max. 12 % max. 6 %			
1.1.48.	Vesces	Semences des variétés cultivées de vesce commune, <i>Vicia sativa</i> L., de vesce veluë, <i>Vicia villosa</i> Roth, de vesce de Hongrie, <i>Vicia pannonica</i> Crantz, ou de vesce française, <i>Vicia narbonensis</i> L. var. <i>narbonensis</i>	max. 16 %			
1.1.49.	Vesces de triage	Sous-produit obtenu lors du triage de vesces	max. 16 %			
1.1.50.	Vesces moulues Vesces de triage moulues	Produit obtenu selon le cas par la mouture de vesces ou de vesces de triage	min. 42 % max. 16 % max. 9 % max. 6 % max. 15 %			
1.1.51.	Graines de trèfle et (ou) de luzerne	Semences de diverses espèces cultivées de trèfle et (ou) de luzerne	max. 14 % max. 13 % max. 6 % max. 14 %			
1.1.52.	Graines de trèfles et (ou) de luzerne moulues	Produit obtenu par la mouture de semences de trèfles et (ou) de luzerne	max. 14 %			
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>	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.F. Schulz et de graines de navet, <i>Brassica campestris</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk.	max. 14 %			
1.1.55.	Graines de chanvre	Semences des variétés cultivées de <i>Cannabis sativa</i> L.	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.	max. 12 %			
1.1.57.	Graines de soja	Semences des variétés cultivées de <i>Glycine max.</i> (L.) Merr.	max. 14 %			
1.1.58.	Graines de soja moulues (Farine de soja)	Produit obtenu par la mouture de graines de soja	min. 34 % min. 16 % max. 14 % max. 6,5 % max. 7 %			
1.1.59.	Graines de soja décortiquées moulues	Produit préparé à partir de graines de soja dont les pelures sont entièrement ou partiellement éliminées	min. 36,5 % min. 17 % max. 14 % max. 4,5 % max. 7 % max. 14 %			
1.1.60.	Graines de niger	Semences des variétés cultivées de <i>Guizotia abyssinica</i> (L.f.) Cass.	max. 14 %			
1.1.61.	Graines de tournesol	Semences des variétés cultivées de l'espèce <i>Helianthus annuus</i> L.	max. 14 %			
1.1.62.	Graines de lin	Semences des variétés cultivées de l'espèce <i>Linum usitatissimum</i> L.	max. 15 %			
1.1.63.	Graines de lin moulues	Produit obtenu par la mouture de graines de lin	min. 25 % min. 34 % max. 15 % max. 10 % max. 8 %			

(a) Dénomination	(b) Description	(c) Exigences de composition	(d) Qualités substantielles à garantir
1.1.64.	Graines d'œillette	Humidité	max. 14 %
1.2.	Sous-produits d'huilerie		
1.2.1.	Tourteau de pression d'amandes de palme de macoya	Protéine brute Humidité Cendres brutes	min. 29,5 % max. 12 % max. 8 %
1.2.2.	Tourteau d'extraction d'amandes de palme de macoya	Protéine brute Matières grasses brutes Humidité Cendres brutes	min. 32 % max. 2,3 % max. 12,5 % max. 8 %
1.2.3.	Tourteau de pression de pulpe de palme de macoya	Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 11,5 % max. 12 % max. 24 % max. 9 %
1.2.4.	Tourteau de pression d'arachide décortiquée	Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 49 % max. 12 % max. 7 % max. 7 %
1.2.5.	Tourteau d'extraction d'arachide décortiquée	Protéine brute Matières grasses brutes Humidité Cendres brutes	min. 52,5 % max. 2,3 % max. 12,5 % max. 8 % max. 7 %
1.2.6.	Tourteau de pression d'arachide partiellement décortiquée	Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 40 % max. 12 % max. 16 % max. 8 %
1.2.7.	Tourteau d'extraction d'arachide partiellement décortiquée	Protéine brute Matières grasses brutes Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 43 % max. 2,3 % max. 12,5 % max. 16 % max. 8 %
1.2.8.	Tourteau de pression de colza	Protéine brute Humidité Cendres brutes Pureté botanique	min. 36 % max. 12 % max. 9,5 % min. 94 %
1.2.9.	Tourteau d'extraction de colza	Protéine brute Matières grasses brutes Humidité Cendres brutes Pureté botanique	min. 38,5 % max. 3 % max. 12,5 % max. 10 % min. 94 %
1.2.10.	Tourteau de pression de graines de chénevis (tourteau de chénevis)	Protéine brute Humidité Cendres brutes	min. 30 % max. 12,5 % max. 10 %
1.2.11.	Tourteau de pression de graines de kapok (tourteau de kapok)	Protéine brute Humidité Cendres brutes	min. 30 % max. 12,5 % max. 9 %
1.2.12.	Tourteau de pression de coprah	Protéine brute Humidité Cendres brutes	min. 20,5 % max. 12 % max. 8 %

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	min. 22,5 % max. 3,3 % max. 12,5 % max. 8 %	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.) - L.H. Bailey (<i>Elaeis melanococca</i> /auct)	Protéine brute Humidité Cendres brutes	min. 17 % max. 12 % max. 5,5 %	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 Humidité Cendres brutes	min. 18 % max. 2,3 % max. 5,5 % max. 12,5 %	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 Matières grasses brutes Humidité Cendres brutes	min. 47,5 % max. 12 % max. 8 % max. 7,5 %	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	min. 50 % max. 2,3 % max. 12,5 % max. 8 % max. 7,5 % max. 0,4	Protéine brute Cellulose brute
1.2.18.	Tourteau d'extraction de soja cuit-qualité B : cellulosique	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines de soja ayant subi un traitement thermique approprié. Il peut renfermer une faible quantité de pétales de soja	Protéine brute Matières grasses brutes Humidité Cellulose brute Cendres brutes Activité uréasique	min. 46 % max. 2,3 % max. 12,5 % max. 10 % max. 7,5 % max. 0,4	Protéine brute Cellulose brute
1.2.19.	Tourteau d'extraction de soja dépellulé cuit	Sous-produit d'huilerie obtenu à partir de graines de soja dépellulées ayant subi un traitement thermique approprié	Protéine brute Matières grasses brutes Humidité Cellulose brute Cendres brutes Activité uréasique	min. 54,5 % max. 2,3 % max. 12,5 % max. 4 % max. 7 % max. 0,4	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	max. 12,5 % max. 17 % max. 7,5 % max. 0,4	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</i> spp.	Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 45,5 % max. 12 % max. 12,5 % max. 9 %	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
1.2.22.	Tourteau d'extraction de coton décortiqué	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines de coton débarrassées de leurs fibres et de leurs coques	Protéine brute Matières grasses brutes Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 47,5 % max. 2,3 % max. 12,5 % max. 13,5 % max. 9 %	Protéine brute Cellulose brute
1.2.23.	Tourteau de pression de coton partiellement décortiqué	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines de coton débarrassées de leurs fibres et partiellement de leurs coques	Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 34 % max. 12 % max. 22,5 % max. 10 %	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
1.2.24.	Tourteau d'extraction de coton partiellement décortiqué	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines de coton débarrassées de leurs fibres et partiellement de leurs coques	Protéine brute Matières grasses brutes Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 36,5 % max. 2,3 % max. 12,5 % max. 22,5 % max. 10 %	Protéine brute Cellulose brute

(a) Dénomination	(b) Description	(c) Exigences de composition	(d) Qualités substantielles à garantir
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.	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
1.2.26. Tourteau de pression de tournesol décortiqué	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	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
1.2.27. Tourteau d'extraction de tournesol décortiqué	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	Protéine brute Cellulose brute
1.2.28. Tourteau de pression de tournesol partiellement décortiqué	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	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
1.2.29. Tourteau d'extraction de tournesol partiellement décortiqué	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 Humidité	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., pratiquement débarrassées de leurs coques	Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes	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	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	Protéine brute Cellulose brute
1.2.33. Tourteau de pression de babassu	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, Orbignya oleifera Burr. et d'autres espèces d'Orbignya	Protéine brute Humidité Cendres brutes Pureté botanique	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
1.2.34. Tourteau de pression de germes de riz	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de germes de riz, Oryza sativa L., auxquels des parties de l'amande farineuse et du tégument adhèrent encore	Protéine brute Humidité Cendres brutes Baies de riz	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
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 Baies de riz	Protéine brute Cellulose brute
1.2.36. Tourteau de pression de graines d'œillette (tourteau d'œillette)	Sous-produit d'huilerie obtenu par pression à partir de graines d'œillette, Papaver somniferum L.	Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute

1.2.37	Tourteau d'extraction de graines d'œillette (tourteau d'œillette)	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de graines d'œillette	Protéine brute Matières grasses brutes Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 40 % max. 2,3 % max. 12,5 % max. 17 % max. 15 %	Protéine brute Cellulose brute
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 %	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
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 %	Protéine brute Cellulose brute
1.2.40	Tourteau d'extraction de noix du palmier Ouricuri	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de noix de palme Ouricuri, <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 %	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
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>Ynesá Colenda</i> O.F. Cook	Humidité Cellulose brute Cendres brutes	max. 12,5 % max. 20 % max. 9 %	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
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., entières ou presque entièrement décortiquées	Humidité Cellulose brute	max. 12 % max. 11 %	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
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, <i>Theobroma cacao</i> 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 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. 26,5 % 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	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 Matières grasses brutes Cellulose brute

(a) Dénomination	(b) Description	(c) Exigences de composition	(d) Qualités substantielles à garantir
1.2.51. Tourteau d'olives	Sous-produit d'huilerie obtenu par extraction à partir de fruits de l'olivier, Olea Europea L., débarrassés autant que possible des débris de noyaux	Protéine brute Matières grasses brutes Humidité Cellulose brute Cendres brutes	Protéine brute Cellulose brute
1.3. 1.3.1. Sous-produits de meunerie 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 récoltés avec le blé	Humidité	max. 16 %
1.3.2. Criblures de blé moulues	Produit obtenu par la mouture de criblures de blé	Humidité Cellulose brute Cendres brutes	Amidon max. 15 % max. 6 % max. 4,5 %
1.3.3. Son de blé Rebut 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'autre part, de parties du grain débarrassées en grandes parties de l'amande farineuse	Humidité Cellulose brute Cendres brutes	Cellulose brute max. 14 % max. 14,5 % max. 8,5 %
1.3.4. Remouillage 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 de 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 remouillage 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. Germe 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 % max. 12 % max. 4,5 %
1.3.9. Germe 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 soutirés aux appareils de broyage et de décorticage 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.	Rebut de seigle (remouillage 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 de l'amande farineuse dans une moindre mesure que le son de seigle	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 21 % max. 14 % max. 7,5 % max. 7 %	Cellulose brute
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 Cendres insolubles dans HCl Nelle des blés	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	Produit obtenu par le décortiquage de l'avoine	Humidité Balles d'avoine	max. 15 % max. 2 %	
1.4.1.	Avoine décortiquée	Produit obtenu par l'aplatissage de l'avoine décortiquée. Les flocons d'avoine fourragers sont obtenus à partir d'avoine traitée à la vapeur	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes Balles d'avoine	min. 50 % max. 14 % max. 3 % max. 3,5 % max. 2 %	
1.4.2.	Avoine aplatie, flocons d'avoine fourragers				
1.4.3.	Farine d'avoine fourragère	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 moulu décortiqué	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. 15 % max. 2,3 % max. 4,7 % max. 0,5 %	Cellulose brute
1.4.11.	Farine fourragère d'orge	Sous-produit résultant de la transformation de l'orge préalablement nettoyée et décortiquée en orge perlée, en semoule ou en farine blutée d'orge	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 40,5 % max. 14 % max. 11,5 % max. 6,5 %	Amidon Cellulose brute

(a)	(b)	(c)	(d)
Dénomination	Description	Exigences de composition	Qualités substantielles à garantir
1.4.12.	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.	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.	Produit obtenu par l'aplatissement 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 %
1.4.14.1.	Produit obtenu par chauffage sous pression et expansion de riz poli	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 76 % max. 12 % max. 0,5 % max. 1 %
1.4.15.	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	Amidon max. 14 % max. 1 %
1.4.16.	Sous-produit obtenu lors du premier polissage du riz cargo sans utilisation de carbonate de calcium. Il est constitué de pellicules argentées, de particules de la couche d'aleurone, de l'amande farineuse et de germes	Pureté botanique Protéine brute Matières grasses brutes Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute max. 99 % min. 13,5 % min. 13,5 % max. 12 % max. 12,5 % max. 13 % max. 1,7 %
1.4.16.1.	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; il contient, dans une faible mesure, du carbonate de calcium provenant du processus de polissage du riz	Balles de riz Protéine brute Matières grasses brutes Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes Carbonate de calcium max. 3 % min. 13,5 % min. 13,5 % max. 12 % max. 12,5 % max. 19 % max. 1,7 %
1.4.16.2.	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 de particules de la couche d'aleurone, de l'amande farineuse et de germes	Balles de riz Carbonate de Ca Protéine brute Matières grasses brutes Humidité Cellulose brute Cendres brutes Carbonate de calcium Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute min. 13,5 % min. 20 % max. 12 % max. 12,5 % max. 20 % max. 12 % max. 1,7 %
1.4.16.3.	Sous-produit obtenu lors du tamisage selon grosseur de riz gonflé	Balles de riz Humidité Cendres brutes Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl	Amidon max. 2 % max. 13,5 % max. 1,5 % max. 1,5 % max. 0,5 %

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 Cellulose brute	min. 13,5 % min. 13,5 % max. 12 % max. 7 % max. 9 % max. 0,6 %	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
1.4.18.	Flocons de millet	Produit obtenu par l'aplatissage de millet traité à la vapeur	Balles de riz Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	max. 1 % 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 Cendres insolubles dans HCl	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 Cendres insolubles dans HCl	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 Cendres insolubles dans HCl	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 soustraits 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 fourragers, les flocons de blé, les flocons d'orge, les flocons de seigle, les flocons de maïs		Cellulose brute

(a)	(b)	(c)	(d)
Dénomination	Description	Exigences de composition	Qualités substantielles à garantir
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	Protéine brute Amidon Cellulose brute
1.4.29.	Flocons de pois chiches	Produit par l'aplatissage de pois chiches traités à la vapeur	Cellulose brute
1.4.30.	Flocons de lentilles	Produit obtenu par l'aplatissage de lentilles traitées à la vapeur	Cellulose brute
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	Cellulose brute
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	Cellulose brute
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 Cendres brutes Cellulose brute
1.4.34.	Flocons de pommes de terre	Produit obtenu par le séchage de pommes de terre, <i>Solanum tuberosum</i> L., lavées, pelées ou non, cuites à la vapeur ou à l'eau et écrasées	Cellulose brute
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	Cellulose brute
1.4.36.	Flocons de vesces	Produit obtenu par l'aplatissage de vesces traitées à la vapeur	Cellulose brute
1.4.37.	Flocons de graines de soja	Produit obtenu par l'aplatissage de graines de soja préalablement concassées, traitées à la vapeur	Cellulose brute

1.5.	Produits et sous-produits d'amidonnerie et de féculerie								
1.5.1.	Amidon de maïs	Amidon de maïs pratiquement pur							
1.5.2.	Amidon de maïs prégélatinisé	Amidon de maïs pratiquement pur, largement prégélatinisé par un traitement thermique approprié							
1.5.3.	Amidon de maïs prégélatinisé partiellement hydrolysé	Amidon de maïs pratiquement pur, largement prégélatinisé et partiellement hydrolysé							
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							
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							
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 trempé et les germes déshuilés peuvent y être ajoutés							
1.5.7.	Amidon de riz	Amidon de riz pratiquement pur							
1.5.8.	Amidon de riz prégélatinisé	Amidon de riz pratiquement pur, largement prégélatinisé par un traitement thermique approprié							
1.5.9.	Gluten de riz	Sous-produit séché de l'amidonnerie de riz constitué principalement de gluten							
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 trempé et les germes peuvent y être ajoutés							
1.5.11.	Amidon de blé	Amidon de blé pratiquement pur							

	Cendres brutes	max. 7 %							
	Cendres insolubles dans HCl	max. 0,5 %							
	Activité uréasique	max. 0,4 %							
	Amidon								Amidon
	Humidité	min. 98 %							
	Cendres brutes	max. 14 %							
		max. 0,6 %							
	Amidon								Amidon
	Humidité	min. 98 %							
	Cendres brutes	max. 10 %							
	Cendres insolubles dans HCl	max. 0,6 %							
		max. 0,5 %							
	Sucres réducteurs, exprimés en glucose	min. 28 %							Amidon
	Humidité	max. 10 %							Sucres réducteurs exprimés en glucose
	Cendres brutes	max. 1,1 %							
	Cendres insolubles dans HCl	max. 0,5 %							
	Matières grasses brutes	min. 11 %							Protéine brute
	Humidité	max. 13 %							Matières grasses brutes
	Cellulose brute	max. 9 %							
	Protéine brute	min. 67 %							Protéine brute
	Humidité	max. 13 %							Matières grasses brutes
	Cellulose brute	max. 5 %							
	Cendres brutes	max. 3,5 %							
	Cendres insolubles dans HCl	max. 0,5 %							
	Protéine brute	min. 20,5 %							Protéine brute
	Humidité	max. 13 %							Matières grasses brutes
	Cellulose brute	max. 11,5 %							
	Cendres brutes	max. 10,5 %							
	Amidon	min. 98 %							Amidon
	Humidité	max. 14 %							
	Cendres brutes	max. 1,2 %							
	Cendres insolubles dans HCl	max. 0,5 %							
	Amidon	min. 94 %							Amidon
	Humidité	max. 10 %							
	Cendres brutes	max. 1,1 %							
	Cendres insolubles dans HCl	max. 0,5 %							
	Protéine brute	min. 63 %							Protéine brute
	Humidité	max. 13 %							
	Cellulose brute	max. 2,3 %							
	Cendres brutes	max. 5 %							
	Cendres insolubles dans HCl	max. 0,5 %							
	Protéine brute	min. 20,5 %							Protéine brute
	Humidité	max. 13 %							Matières grasses brutes
	Cellulose brute	max. 11 %							
	Cendres brutes	max. 9 %							
	Amidon	min. 98 %							Amidon
	Humidité	max. 14 %							
	Cendres brutes	max. 0,6 %							
	Cendres insolubles dans HCl	max. 0,5 %							

(a) Dénomination	(b) Description	(c) Exigences de composition	(d) 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 %
1.5.14.1. Aliment de gluten de blé	Sous-produit séché de la fabrication d'amidon de blé et de gluten de blé, constitué d'une part des sous-produits de la mouture du blé en farine, à l'exclusion des germes, et d'autre part des sous-produits de la préparation d'amidon et de gluten à partir de cette farine. Les résidus séchés des eaux de trempage peuvent y être ajoutés	Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute min. 15 % max. 13 % max. 8 % max. 7 %
1.5.15. Farine de blé pré-gélatinisée	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, Manihot esculenta 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. Fécula de pommes de terre	Fécula 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. Fécula de pommes de terre pré-gélatinisée	Fécula 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 %

Code	Description	Spécifications	Caractéristiques	Unité
1.5.21.	Fécule de pommes de terre partiellement hydrolysée	Fécule de pommes de terre pratiquement pure, largement pré-gélatinisée et partiellement hydrolysée	Sucres réducteurs, exprimés en glucose	min. 28 %
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	min. 76 % max. 14 % max. 0,5 %
1.5.23	Pulpes séchées de pommes de terre	Sous-produits séchés de féculerie	Amidon Humidité Cellulose brute	min. 40,5 % max. 14 % max. 21 %
1.5.23.1	Concentré séché de protéine de soja	Produit obtenu par séchage de graines de soja décortiquées et dégraissées d'où les hydrates de carbone sont en partie extraits	Protéine brute Humidité Cellulose brute Sucres et amidon	min. 65 % max. 10 % max. 2 % max. 12 %
1.5.23.2	Sédiment de farine de soja	Sous-produit obtenu par sédimentation et séchage des résidus de l'extraction de protéine à partir de farine de soja	Protéine brute Solubilité de la protéine brute (1) Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 45 % min. 60, % max. 12,5 % max. 2,5 % max. 20 %
1.5.24.	Dextrose (glucose)	Produit de la saccharification de l'amidon ou de la féculé constitué par du glucose purifié et cristallisé (avec ou sans eau de cristallisation)	Glucose Humidité	min. 99,5 % max. 10 %
1.5.25	Mélasses de dextrose	Sous-produit obtenu lors de la cristallisation du dextrose	Sucres réducteurs, exprimés en glucose Humidité Cendres brutes	min. 60 % max. 40 % max. 4 %
1.6.	Produits et sous-produits de la fabrication du sucre			
1.6.1.	Sucre (saccharose)	Sucre de betterave ou de canne à l'état solide	Saccharose	min. 97 %
1.6.2.	Cossettes séchées de betteraves sucrières	Produit obtenu par séchage de cossettes provenant de betteraves sucrières, Beta vulgaris L. ssp. vulgaris var. altissima Doell, préalablement lavées	Sucres totaux, exprimés en saccharose Humidité Cendres brutes	min. 57 % max. 13 % max. 7 %
1.6.3.	Cossettes partiellement épuisées et séchées de betteraves	Produit obtenu par séchage de cossettes partiellement épuisées provenant de betteraves sucrières, préalablement lavées	Sucres totaux, exprimés en saccharose Humidité Cendres brutes	min. 20,5 % max. 13 % max. 7 %
1.6.4.	Pulpes séchées de betteraves sucrières	Sous-produit de la fabrication du sucre constitué de cossettes épuisées et séchées de betteraves sucrières	Sucres totaux, exprimés en saccharose Humidité Cendres insolubles dans HCl	max. 10 % max. 13 % max. 8 % max. 3,5 %
1.6.5.	Mélasses de betteraves sucrières	Sous-produit constitué par le résidu sirupeux recueilli lors de la fabrication ou du raffinage du sucre provenant de betteraves sucrières	Sucres totaux, exprimés en saccharose par rapport au produit tel quel	min. 42 %

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

(a) Dénomination	(b) Description	(c) Exigences de composition	(d) Qualités substantielles à garantir
1.6.6.	Mélasse de canne à sucre	Sucres totaux, exprimés en saccharose par rapport au produit tel quel	Sucres totaux, exprimés en saccharose
1.6.7.	Mélasse échangée	Sucres totaux, exprimés en saccharose par rapport au produit tel quel	Sucres totaux, exprimés en saccharose
1.6.8.	Vinasse concentrée de sucre	Potassium	max. 3 %
1.7.	Produits et sous-produits de malterie, de brasserie, de distillerie, d'entreprises de transformation de fruits et d'usines de fermentation à l'exception de celles produisant des acides aminés	Humidité Azote ammoniacal	Protéine brute Humidité Cendres brutes
1.7.1.	Radicales de malt	Protéine brute Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 26,5 % max. 12,5 % max. 18,5 % max. 8,5 %
1.7.2.	Levure séchée de brasserie	Protéine brute Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 49 % max. 10 % max. 9,5 % max. 1,1 %
1.7.3.	Levure séchée de distillerie	Protéine brute Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 49 % max. 10 % max. 9,5 % max. 1,1 %
1.7.4.	Levure séchée	Protéine brute Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 49 % max. 10 % max. 9,5 % max. 1,1 %
1.7.5.	Drèches séchées de brasserie	Protéine brute Solubilité de la protéine brute (1) Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 23 % min. 70 % max. 12,5 % max. 19,5 % max. 6,5 %
1.7.6.	Drèches séchées de distillerie	Protéine brute Solubilité de la protéine brute (1) Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 23 % min. 70 % max. 12,5 % max. 19,5 % max. 6,5 %
1.7.7.	Solubles séchés de distillerie	Protéine brute Solubilité de la protéine brute (1) Humidité Cellulose brute Cendres brutes	Protéine brute Cendres brutes max. 11 % max. 4 % max. 12 %

1.7.8.	Vinasse concentrée	Produit obtenu par évaporation des moûts provenant de la fermentation de substances amylacées ou sucrées utilisées en levurerie et/ou distillerie, après séparation éventuelle de la levure et/ou de l'alcool.	Humidité Azote ammoniacal	max. 60 % max. 0,1 %	Protéine brute Humidité Cendres brutes
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 <i>Aspergillus niger</i> , après la séparation de la moisissure et de l'acide citrique produit	Humidité Azote ammoniacal	max. 50 % max. 0,3 %	Protéine brute Humidité Cendres brutes
1.7.10.	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 amylacées ou sucrées utilisées en levurerie, après séparation de la levure	Humidité	max. 30 %	Protéine brute dont ... % d'équivalent protéique provenant de sels d'ammonium Humidité Cendres brutes
1.7.11.	Pulpes de pommes déshydratées Pulpes de poires déshydratées	Produits obtenus par séchage de résidus de pommes ou de poires selon le cas, après séparation du jus non fermenté	Sucres totaux, exprimés en saccharose Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 18 % max. 13 % max. 24 % max. 6 %	Sucres totaux, exprimés en saccharose Cellulose brute
1.7.12.	Marc de pommes déshydraté Marc de poires déshydraté	Sous-produit de la distillerie obtenu par séchage des résidus de la distillation de pommes ou de poires selon le cas, après séparation du jus fermenté	Humidité Cellulose brute Cendres brutes	max. 13 % max. 24 % max. 6 %	Cellulose brute
1.7.13.	Pulpes d'agrume déshydratées	Sous-produit séché obtenu lors de la fabrication de jus d'agrumes	Humidité Acidité, exprimée en acide citrique anhydre	max. 13 % max. 4,6 %	Cellulose brute
1.7.14.	Pulpes d'ananas déshydratées	Sous-produit obtenu lors de la fabrication de jus d'ananas	Humidité Cellulose brute Cendres brutes	max. 13 % max. 12 % max. 7 %	Cellulose brute
1.7.15.	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' <i>Aspergillus niger</i>	Protéine brute Solubilité de la protéine brute (1) Humidité	min. 25 % min. 60 % max. 14 %	Protéine brute Cellulose brute Cendres brutes
1.8.	Produits agricoles séchés artificiellement ou de façon naturelle.				
1.8.1.	Herbes déshydratées	Produit obtenu par séchage artificiel, éventuellement après préséchage, de jeunes plantes fourragères dont les enzymes activant l'oxydation ont été rendus pratiquement inactifs par le séchage	Protéine brute Carotène Humidité Cendres insolubles dans HCl	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	Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	max. 12 % max. 15 % max. 6 %	Protéine brute
1.8.3.	Luzeerne déshydratée	Produit obtenu par séchage artificiel, éventuellement après préséchage, de luzerne, <i>Medicago sativa</i> L. et <i>Medicago X varia</i> Martyn, dont les enzymes activant l'oxydation ont été rendus pratiquement inactifs par le séchage. Ce produit peut contenir environ 20 % d'herbes ou de trèfles séchés artificiellement et éventuellement préséchés en même temps que la luzerne	Protéine brute Carotène Humidité Cendres insolubles dans HCl	min. 17 % min. 0,01 % max. 12 % max. 15 % max. 3,4 %	Protéine brute Facultatiquement : β-carotène, exprimé en mg/kg

(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
1.8.4.	Trèfle déshydraté	Produit obtenu par séchage artificiel éventuellement après préséchage, de trèfle 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 et éventuellement préséchées en même temps que le trèfle	Protéine brute Facultativement : β-carotène, exprimé en mg/kg
1.8.5.	Foin de luzerne Foin de trèfle	Produit obtenu par séchage naturel, selon le cas de luzerne ou de trèfle	Protéine brute
1.8.6.	Foin de luzerne haché	Produit obtenu par le hachage de foin de luzerne	Protéine brute
1.8.7.	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 %) Mélange d'herbes et de luzerne séchées artificiellement (appellation imposée pour les mélanges dans lesquels les herbes sont prédominantes et où la teneur en luzerne dépasse 20 %)	Produit obtenu par séchage artificiel, éventuellement après préséchage, d'un 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
1.8.8.	Pommes de terre séchées	Produit obtenu par séchage de pommes de terre, préalablement lavées et pratiquement exemptes de germes, coupées en cossettes	Amidon Cellulose brute
1.8.8.1.	Chips de pommes de terre cuits	Produit obtenu à partir des déchets de cossettes de pommes de terre frites	Amidon Matières grasses brutes
1.8.9.	Carottes rouges séchées	Produit obtenu par séchage artificiel de carottes rouges <i>Daucus carota L.</i> , préalablement lavées, coupées en cossettes Le séchage doit être effectué de telle manière que les enzymes activant l'oxydation soient devenus inactifs	Sucres totaux, exprimés en saccharose
1.8.9.1.	Figues séchées	Produit obtenu par séchage artificiel de figues fraîches	Sucres totaux, exprimés en saccharose
1.8.9.2.	Raisins séchés	Produit obtenu par séchage artificiel de raisins de Corinthe	Sucres totaux, exprimés en saccharose

1.8.10.	Cossettes séchées de racines de chicorée	Produit obtenu par séchage de cossettes préparées de racines non forcées de chicorée, <i>Cichorium intybus</i> L., préalablement lavées	Humidité Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl	max. 15 % max. 9 % max. 2,5 %	Inuline Sucres totaux, exprimés en saccharose
1.8.10.1.	Chiboules de racines de chicorée séchées	Sous-produit obtenu après tamisage de racines de chicorée séchées	Inuline Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 40 % max. 13 % max. 6,5 % max. 12 % max. 5 %	Inuline Sucres totaux, exprimés en saccharose
1.8.11.	Mais pâteux déshydraté	Produit obtenu par séchage artificiel de plantes de maïs récoltées au stade pâteux du grain	Humidité Cellulose brute Cendres brutes	max. 12 % max. 19 % max. 6 %	Protéine brute Amidon Cellulose brute
1.8.12.	Orge pâteux déshydraté	Produit obtenu par séchage artificiel de plantes d'orge récoltées au stade pâteux du grain	Humidité Cellulose brute	max. 9 % max. 26 %	Protéine brute Amidon Cellulose brute
1.8.13.	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	min. 50 % min. 80 % max. 10 % max. 2 %	Protéine brute β-Carotène, exprimé en mg/kg Facultativement : Xanthophylles, exprimés en mg/kg
1.8.14.	Collets et feuilles déshydratés de betteraves sucrières	Produit obtenu par séchage artificiel de collets et de feuilles de betteraves, hâchés ou non et préalablement lavés	Humidité Cendres insolubles dans HCl	max. 12 % max. 4 %	Protéine brute Sucres totaux, exprimés en saccharose Cellulose brute
1.8.15.	Farine de cosces et fanes de pois fraîches déshydratées	Produit obtenu par mouture de cosces et de fanes de pois fraîches séchées artificiellement	Humidité Cellulose brute Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	max. 13 % max. 20 % max. 15 % max. 6 %	Protéine brute Cellulose brute Cendres brutes
1.8.16.	Colza déshydraté	Produit obtenu par séchage artificiel de jeunes plantes de colza	Humidité Cellulose brute	max. 12 % max. 25 %	Protéine brute Cellulose brute Cendres brutes
1.8.17.	Cossettes de topinambours Farine de topinambours	Produit obtenu respectivement par concassage ou mouture de tubercules préalablement nettoyés et séchés de topinambours, <i>Helianthus tuberosus</i> L.	Inuline Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 63 % max. 13 % max. 6,5 % max. 4,6 %	Inuline
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, <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Forst	Amidon Humidité Cellulose brute Cendres brutes	min. 57,5 % max. 13 % max. 6,5 % max. 4,8 %	Amidon
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 brutes Cendres insolubles dans HCl	min. 75 % max. 13 % max. 5,2 % max. 5,5 % max. 3,3 %	Amidon
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 %	Amidon

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

(a) Dénomination	(b) Description	(c) Exigences de composition	(d) Qualités substantielles à garantir
1.9. 1.9.1. Autres produits d'origine végétale Caroubes concassés	Produit obtenu par concassage des fruits séchés et dénoyautés du caroubier, <i>Cerätonia siliqua</i> L.	Sucres totaux, exprimés en saccharose Humidité Cendres brutes	Sucres totaux exprimés en saccharose
1.9.2.	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	min. 35 % max. 14 % max. 5 %	
1.9.3.	Farine de germes de semences de caroubes	Protéine brute Humidité Cendres brutes	Protéine brute Matières grasses brutes
1.9.4.	Produit obtenu après avoir éliminé des semences de caroubes, entièrement ou presque entièrement l'endosperme et partiellement les pelures	min. 26 % max. 12 %	Protéine brute Matières grasses brutes
1.9.5.	Tourteau d'extraction de mango	Humidité Cellulose brute Cendres brutes	Amidon
1.9.6.	Produit obtenu par la mouture de germes de <i>Cyamopsis psoralioïdes</i> chauffé à la vapeur pendant au moins 2 heures et à une température d'au moins 115°C	max. 13 % max. 5 % max. 6 %	
1.9.7.	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 %	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
1.9.8.	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 %	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
1.9.9.	Produit constitué par des déchets provenant de biscuits préparés pour l'alimentation humaine	Humidité Cellulose brute Chlorures, exprimés en NaCl	Amidon
1.9.10.	Produit constitué par le déchet de pâte azyrne, préparée au moyen de farines de céréales	max. 14 % max. 8,5 % max. 1,5 %	Sucres totaux, exprimés en saccharose
1.9.11.	Produit constitué par les déchets de pâtes alimentaires préparées	Humidité	Amidon
1.9.12.	Produit obtenu par la mouture d'algues marines séchées	Amidon	Amidon
1.10. 1.10.1. Produits de lest d'origine végétale Bourres d'avoine	Produit constitué de graisse ou d'huile d'origine végétale	Humidité Cendres insolubles dans HCl	Cendres brutes Chlorures, exprimés en NaCl
	Déchet obtenu par le décorticage de l'avoine	Humidité Cendres insolubles dans HCl	
		max. 13 % max. 6 %	
		max. 15 % max. 4,5 %	
		max. 0,06 %	
		max. 1 % max. 12	
		max. 1,5 %	

1.10.2	Balles d'avoine	Déchet non moulu obtenu au battage ou au nettoyage de l'avoine	Humidité Cendres insolubles dans HCl	max. 15 % max. 5 %
1.10.3	Balles de blé	Déchet non moulu obtenu au battage ou au nettoyage du blé	Humidité Cendres insolubles dans HCl	max. 15 % max. 6 %
1.10.4.	Bourres d'épeautre	Déchet non moulu obtenu par le décorticage de l'épeautre	Humidité	max. 13 %
1.10.5.	Bourres d'orge	Déchet non moulu obtenu par le décorticage de l'orge	Humidité	max. 13 %
1.10.6.	Bourres de malt	Déchet non moulu constitué par les balles de malt séparées au nettoyage des radicales de malt	Humidité	max. 12,5 %
1.10.7.	Paille moulue	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 Les fragments doivent atteindre au moins 6 mm	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 %
1.10.10	Rafles de maïs moulu	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	Humidité Cendres insolubles dans HCl Déchets ligneux (amas)	max. 3,5 % max. 10 % max. 11 %
1.10.12.	Glomérules de graines de betteraves concassées	Déchets provenant de la fabrication de semences monogermes de betteraves	Humidité	max. 18 %
1.10.13.	Pépins de raisins	Sous-produit de la transformation de raisins, Vitis vinifera L., composé des noyaux de raisins pratiquement exempts d'autres composants	Matières grasses brutes Humidité Cellulose brute	max. 10 % max. 50 %
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 tomates, Lycopersicon esculentum Mill.	Humidité 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 %
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 %
1.10.21.	Pelures séchées et moulues de pommes de terre	Produit obtenu par désydratation et mouture de pelures de pommes de terre préalablement lavées	Humidité Cendres insolubles dans HCl	max. 13 % max. 3 %

Matières grasses brutes
Cellulose brute
Protéine brute
Cellulose brute
Amidon
Cellulose brute
Cendres brute

(a) Dénomination	(b) Description	(c) Exigences de composition	(d) Qualités substantielles à garantir
1.10.22	Marc de café séché	Matières grasses brutes Humidité	Matières grasses brutes Cellulose brute
1.10.23	Coques de cacao	Humidité	Cellulose brute
2. Produits d'origine animale			
2.1.	Produits laitiers		
2.1.1.	Poudre de lait entier	Grasses butyrique Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute Matières grasses brutes Lactose
2.1.2.	Poudre de lait partiellement écrémé	Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute Matières grasses brutes Lactose
2.1.3.	Lait écrémé en poudre Lait écrémé en poudre Hätmaker ou Roller	Protéine brute Humidité Cendres brutes Matières grasses brutes Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute Lactose
2.1.4.	Babeurre en poudre	Protéine brute Humidité Cendres brutes Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute Matières grasses brutes Lactose
2.1.5.	Sérum de lait en poudre Sérum de lait en poudre grumeaux	Lactose Humidité Chlorures, exprimés en NaCl Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute Lactose
2.1.5.1.	Produit de fermentation de lactosérum séché avec... (indication de la matière végétale)	Humidité	Protéine brute Matières grasses brutes Lactose Amidon Cellulose brute Cendres brutes
2.1.6.	Sérum de lait en poudre partiellement délactosé	Protéine brute Lactose Humidité Cendres brutes Chlorures, exprimés en NaCl Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute Lactose Cendres brutes
2.1.7.	Protéine de sérum de lait en poudre Albumine de lait en poudre	Humidité Cendres insolubles dans HCl	Protéine brute Lactose Cendres brutes

2.1.8.	Caséine de lait en poudre	Produit obtenu par séchage de la caséine du lait précipitée au moyen d'acides ou de préseure	Protéine brute Matières grasses brutes Humidité Cendres insolubles dans HCl	min. 85 % max. 2,3 % max. 12 % max. 0,5 %	Protéine brute
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	min. 18 % max. 8 % max. 32 % max. 9 % max. 0,5 %	Protéine brute Lactose Cendres brutes
2.1.10	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 <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	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
2.1.11.	Sérum de lait déprotéiné en poudre	Produit obtenu par élimination de l'eau contenue dans le sérum de lait dont les protéines ont été largement extraites par traitement physique	Lactose Humidité Cendres brutes Chlorures, exprimés en NaCl Cendres insolubles dans HCl	min. 80 % max. 5 % max. 10 % max. 3 % max. 0,5 %	Protéine brute Lactose
2.1.12.	Sucre lactose	Produit séparé du lactosérum de lait, constitué de lactose purifié et cristallisé	Lactose Humidité	min. 97 % max. 5,5 %	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. 89 % min. 90 % max. 10 % max. 5,5 %	Protéine brute
2.2.1.1.	Globules rouges en poudre spray	Produit obtenu par vaporisation dans un courant d'air chaud de globules rouges provenant d'animaux abattus	Protéine brute Solubilité de la protéine brute (1) Humidité Cendres brutes	min. 98 % min. 96 % max. 8 % max. 3,5 %	Protéine brute
2.2.2.	Farine de viande osseuse	Produit obtenu par séchage et mouture de morceaux de viandes 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. Il doit être techniquement exempt de résidus de solvants organiques	Protéine brute Solubilité de la protéine brute (1) Phosphore total Matières grasses brutes Humidité Chlorures, exprimés en NaCl	min. 40 % min. 37 % max. 9 % max. 13,5 % max. 10 % max. 2,2 %	Protéine brute Matières grasses brutes

(1) Protéine solubilisée dans 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
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'esquilles et ne peut contenir de fragments d'os présentant des aspérités ou des rebords tranchants. Il doit être techniquement exempt de résidus de solvants organiques.	Protéine brute Phosphore total Matières grasses brutes Humidité
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 dégraissées par un procédé 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. Il doit être techniquement exempt de résidus de solvants organiques	Protéine brute Solubilité de la protéine brute (1) Phosphore total Humidité Chlorures, exprimés en NaCl Cendres insolubles dans HCl
2.2.5.	Foie séché moulu de mammifères	Produit obtenu par séchage et mouture de foies, non extraits, de mammifères abattus	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. Il doit être techniquement exempt de résidus de solvants organiques	Protéine brute Matières grasses brutes
2.2.7.	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 Cendres brutes
2.2.8.	Déchets d'abattage de volailles 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 Matières grasses brutes
2.2.9.	Farine de plumes hydrolysées	Produit obtenu par hydrolyse, séchage et mouture de plumes de volailles	Protéine brute

2.2.10	Farine d'abats de volailles et de plumes hydrolysés	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	min. 65 % min. 78 % max. 10 % max. 3,4 %	Protéine brute Matières grasses brutes
2.2.11	Graisses animales	Produit constitué par des graisses provenant d'animaux terrestres ou de parties d'animaux terrestres à sang chaud. Il doit être techniquement exempt de résidus de solvants organiques	Humidité Substances insolubles dans l'éther de pétrole Indice d'acide, exprimé par rapport à la matière telle quelle	max. 1 % max. 1,5 % max. 30	Indice d'acide
2.2.12.	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	min. 40 %	Matières grasses brutes Acides gras libres
2.2.13.	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
2.2.14.	Farine de poissons 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 pression peut être ajouté	Protéine brute Solubilité de la protéine brute (1) Humidité Chlorures, exprimés en NaCl Carbonate de calcium Cendres insolubles dans HCl	min. 61 % min. 87 % max. 10 % max. 4,4 % max. 2,8 % max. 2,2 %	Protéine brute Matières grasses brutes
2.2.15.	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
2.2.16.	Farine de foies de poissons (pour les farines 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 (1) Humidité Chlorures, exprimés en NaCl	min. 57 % min. 90 % max. 10 % max. 2,5 %	Protéine brute Matières grasses brutes

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

(a) Dénomination	(b) Description	(c) Exigences de composition	(d) Qualités substantielles à garantir
2.2.17.	Huile obtenue à partir de foies frais de poissons de la famille des merluques (Gadidae)	Vitamine A (2) Humidité Insolubles dans l'éther de pétrole (2) Indice de saponification Indice d'iode Indice d'acide Huile de foie de morue selon 2.2.17.	Vitamine A en unités internationales par gramme min. 750 U.I./g max. 0,15 % max. 0,05 % 180/198 150/180 max. 6 min. 40 %
2.2.17.1.	Produit obtenu par l'émulsion d'huile de foie de morue avec de l'eau et des substances émulsionnantes		Vitamine A en unités internationales par gramme et date limitée de cette garantie
2.2.18.	Huile obtenue à partir de foies de poissons n'appartenant pas à la famille des Gadidae	Vitamine A (2) Humidité Insolubles dans l'éther de pétrole (2) Indice d'acide Indice d'acide Indice de saponification Indice d'iode Impuretés (2) L'huile ne peut se solidifier à des températures supérieures à 15°C	Vitamine A en unités internationales par gramme min. 3 000 U.I./g max. 0,15 % max. 0,05 % max. 6 max. 6 min. 160 min. 100 max. 0,1 %
2.2.19.	Huile préparée de poissons ou de parties de poissons		
2.2.20.	Produit obtenu par condensation, séchage et mouture des extraits aqueux recueillis lors de l'extraction de l'huile de poissons		Protéine brute Matières grasses brutes
2.2.20.1.	Produit obtenu par séchage de poissons frais, soumis à une autolyse enzymatique à basse température	Protéine brute Solubilité de la protéine brute (1) Humidité Protéine brute Solubilité de la protéine brute (1) Matières grasses brutes Humidité Chlorures, exprimés en NaCl Carbonate de calcium Protéine brute Solubilité de la protéine brute (1) Humidité Chlorures, exprimés en NaCl Carbonate de calcium	Protéine brute Matières grasses brutes Protéine brute Matières grasses brutes max. 15 % max. 4 % max. 3,5 % max. 0,5 % min. 80 % min. 95 % max. 3 % max. 4 % max. 3,5 % max. 0,5 % min. 30 % min. 90 % max. 10 % min. 52 % max. 13 % max. 32 % max. 3 % max. 5 %
2.2.20.2.	Produit obtenu par séchage de poissons frais, soumis à une autolyse enzymatique à basse température, suivie d'une extraction des matières grasses		Protéine brute Matières grasses brutes
2.2.21.	Produit obtenu par séchage et mouture du sous-produit de la fabrication d'extraits solubles condensés de poissons et constitué en majeure partie d'arêtes	Protéine brute Solubilité de la protéine brute (1) Humidité Chlorures, exprimés en NaCl Carbonate de calcium	Protéine brute Cendres brutes Phosphore total Calcium
2.2.22.	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	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes

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

(2) Teneur exprimée par rapport à la matière telle quelle

2.2.23.	Déchet séché de crevettes	Produit obtenu par séchage des déchets provenant du décorticage de crevettes. Il est constitué par les têtes, les enveloppes chitineuses, les pattes et les queues de crevettes et éventuellement de petites crevettes	Protéine brute Humidité Cendres insolubles dans HCl Chlorures, exprimés en NaCl	min. 40 % max. 13 % max. 5 % max. 4 %	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes
3. Composés azotés particuliers					
3.1.	Produits protéiques obtenus à partir de microorganismes des groupes suivants :				
3.1.1.	Bactéries				
3.1.1.1.	Bactéries cultivées sur méthanol				
3.1.1.1.1.	Produit protéique de fermentation obtenu par culture de <i>Méthylotrophus méthylotrophus</i> , souche NCIB 10-515, sur méthanol, destiné exclusivement aux porcs, veaux, volailles et poissons	Produit protéique de fermentation obtenu par culture de <i>Méthylotrophus méthylotrophus</i> sur méthanol	Protéine brute Indice de réflexion	min. 68 % supérieur à 50	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes Humidité Déclaration à porter sur l'étiquette du produit : Espèce animale ou catégorie d'animaux Mode d'emploi La mention « Evitez l'inhalation » Déclaration à porter sur l'étiquette de l'aliment composé : « Taux d'incorporation du produit dans l'aliment : ...% »
3.1.2.	Levures				
3.1.2.1.	Levures cultivées sur substrats d'origine animale ou végétale	Toutes les levures des espèces <i>Sacharomyces cerevisiae</i> , <i>Sacharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> et <i>Kluyveromyces fragilis</i> , cultivées sur des mélasses, vinasses, céréales et produits amyliacés, jus de fruits, lactosérum, acide lactique ou hydrolysats de fibres végétales; dont les cellules ont été tuées			
3.1.2.2.	Levures cultivées sur des substrats autres que ceux visés au point 3.1.2.1.				
3.1.3.	Algues				
3.1.4.	Champignons inférieurs				
3.2.	Composés azotés non protéiques				
3.2.1.	Urée et dérivés				
3.2.1.1.	Urée	Urée, techniquement pure $\text{CO}(\text{NH}_2)_2$, destinée exclusivement aux ruminants dès le début de la rumination	Urée	min. 97 %	Azote Espèce animale ou catégorie d'animaux
3.2.1.2.	Biuret	Biuret, techniquement pur $(\text{CONH}_2)_2\text{-NH}$, destiné exclusivement aux ruminants dès le début de la rumination	Biuret	min. 97 %	Azote Espèce animale ou catégorie d'animaux
3.2.1.3.	Phosphate d'urée	Phosphate d'urée techniquement pur $\text{CO}(\text{NH}_2)_2\cdot\text{H}_3\text{PO}_4$, destiné exclusivement aux ruminants dès le début de la rumination	Azote Phosphore	min. 16,5 % min. 18 %	Azote Espèce animale ou catégorie d'animaux

(a) Dénomination	(b) Description	(c) Exigences de composition	(d) Qualités substantielles à garantir.
3.2.1.4.	Diuréo-isobutane	Azote Aldéhyde isobutyrique	Azote Espèce animale ou catégorie d'animaux
3.2.2.	Sels d'ammonium		
3.2.2.1.	Lactate d'ammonium produit par fermentation	Azote, exprimé en protéine brute	Azote, exprimé en protéine brute Humidité Espèce animale ou catégorie d'animaux
3.2.2.2.	Acétate d'ammonium, en solution aqueuse	Acétate d'ammonium	Azote Humidité Espèce animale ou catégorie d'animaux
3.2.3.	Sous-produits de la production d'acides aminés par fermentation		
3.2.3.1.	Co-produits de la fabrication d'acide L-glutamique	Azote, exprimé en protéine brute	Azote, exprimé en protéine brute Humidité Cendres brutes Espèce animale ou catégorie d'animaux
3.2.3.2.	Co-produits de la fabrication de L-lysine	Azote, exprimé en protéine brute	Azote, exprimé en protéine brute Humidité Cendres brutes Espèce animale ou catégorie d'animaux
3.3.	Acides aminés et leurs sels		
3.3.1.	DL-méthionine	DL-méthionine	DL-méthionine Humidité
3.3.2.	Sel calcique, dihydraté, de la N-hydroxyméthyl-DL-méthionine	DL-méthionine Formaldéhyde Calcium	DL-méthionine Humidité Espèce animale ou catégorie d'animaux
3.3.3.	L-lysine	L-lysine	L-lysine Humidité
3.3.4.	Monochlorhydrate de L-lysine	L-lysine	L-lysine Humidité
3.3.5.	Sulfate de L-lysine avec ses co-produits de fermentation	L-lysine	L-lysine Humidité
3.3.6.	L-threonine	L-threonine	L-threonine Humidité
3.3.7.	L-tryptophane	L-tryptophane	L-tryptophane Humidité
3.3.8.	DL-tryptophane	DL-tryptophane	DL-tryptophane Humidité

3.3.9.	Methionine-Zinc	Methionine-Zinc techniquement pure [CH ₃ S-(CH ₂) ₂ -CH(NH ₂)-COO] ₂ Zn, destinée uniquement aux ruminants dès le début de la rumination	DL-Méthionine Zinc	min. 80 % max. 18,5 %	DL-Méthionine Humidité Espèce animale ou catégorie d'animaux
3.4.	Analogues hydroxylés des acides aminés				
3.4.1.	Acide DL-2-hydroxy-4-méthylmercapto-butyrrique	CH ₃ S-(CH ₂) ₂ -CH(OH)-COOH, pour toutes les espèces animales, excepté les ruminants	Acide monomère	min. 65 %	Acide monomère Humidité Espèce animale ou catégorie d'animaux
3.4.2.	Sel calcique de l'acide DL-2-hydroxy-4-méthylmercapto-butyrrique	[CH ₃ S-(CH ₂) ₂ -CH(OH)-COO] ₂ Ca pour toutes les espèces animales excepté les ruminants	Acide monomère Calcium	min. 83 % min. 12 %	Acide monomère Humidité Espèce animale ou catégorie d'animaux
4.1.	Hydrogénophosphate de calcium (Phosphate bicalcique) Le procédé de fabrication peut être indiqué dans la dénomination	4. Hydrogénophosphate de calcium (phosphate bicalcique) techniquement pur	Phosphore total Chlorures, exprimés en NaCl Rapport $\frac{Ca}{P}$	min. 16 % max. 1 % supérieur à 1,15	Phosphore total Calcium
4.2.	Phosphate naturel défluoré	Produit obtenu par la mouture de phosphates naturels éventuellement purifiés et plus ou moins défluorés	Phosphore total	min. 14 %	Phosphore total Calcium
4.3.	Phosphate tricalcique	Phosphate tricalcique techniquement pur	Phosphore total Chlorures, exprimés en NaCl	min. 19 % max. 1 %	Phosphore total Calcium
4.4.	Farine d'os déglatinisés	Os dégraissés, déglatinisés, stérilisés et moulus	Phosphore total Humidité Passage au travers d'un tamis à mailles de 1 mm	min. 14,5 % max. 10 % min. 90 %	Phosphore total Calcium
4.5.	Phosphate monosodique	Phosphate monosodique techniquement pur	Phosphore total	min. 19 %	Phosphore total
4.6.	Phosphate bisodique	Phosphate bisodique techniquement pur	Phosphore total	min. 8 %	Phosphore total
4.7.	Bis(dihydrogénophosphate) de calcium (phosphate monocalcique)	Produit constitué principalement de bis(dihydrogénophosphate) de calcium (phosphate monocalcique) techniquement pur	Phosphore total Calcium Chlorures, exprimés en NaCl Rapport $\frac{Ca}{P}$	min. 22 % min. 16 % max. 1 % inférieur à 0,8	Phosphore total Calcium
4.8.	Phosphate mono-bicalcique	Phosphate mono-bicalcique techniquement pur	Phosphore total Chlorures, exprimés en NaCl	min. 20 % min. 1 %	Phosphore total Calcium
4.9.	Phosphate de sodium, de calcium et de magnésium	Phosphate de sodium, de calcium et de magnésium, techniquement pur	Phosphore total	min. 16,5 %	Phosphore total Calcium Magnésium Sodium
4.10.	Dihydrogénophosphate d'ammonium (Phosphate monoammonique)	Produit constitué principalement de dihydrogénophosphate d'ammonium techniquement pur	Phosphore total	min. 25 %	Phosphore total Azote
4.11.	Diammonium hydrogénophosphate (Phosphate diammonique)	Produit constitué principalement de diammonium hydrogénophosphate techniquement pur	Phosphore total	min. 22 %	Phosphore total Azote
4.12.	Acide phosphorique	Acide phosphorique techniquement pur	Pureté	min. 95 %	

(a)	(b)	(c)	(d)
Dénomination	Description	Exigences de composition	Qualités substantielles à garantir
4.13.	Carbonate de calcium La nature du produit (colonne b) doit être indiquée dans la dénomination	Carbonate de calcium précipité, roches calciques moulues, craie lavée, craie granulée, coquilles moulues d'huîtres ou de moules	Calcium Cendres insoluble dans HCl min. 36 % max. 5 %
4.14.	Carbonate de calcium et de magnésium	Mélange naturel de carbonate de calcium et de carbonate de magnésium	Calcium Magnésium min. 19 % min. 11 % min. 99,5 % max. 2 %
4.15.	Algues marines calcaires (Maëri)	Produit d'origine naturelle obtenu à partir d'algues marines calcaires moulues ou transformées en granulés	Calcium Cendres insolubles dans HCl min. 33 % max. 5 %
4.16.	Craie phosphatée	Produit naturel constitué par du carbonate de calcium et du phosphate tricalcique	Calcium Phosphore total min. 28 % min. 3 %
4.17.	Gluconate de calcium	Gluconate de calcium techniquement pur, $\text{Ca}(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)_2$	Calcium
4.18.	Lactate de calcium	Lactate de calcium techniquement pur, $\text{Ca}(\text{CH}_2\text{CH}(\text{OH})\text{COO})_2 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$	Calcium
4.19.	Chlorure de calcium	Chlorure de calcium techniquement pur, $\text{CaCl}_2 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$ et $\text{CaCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$	Calcium
4.20.	Oxyde de magnésium	Oxyde de magnésium techniquement pur, MgO	Magnésium
4.21.	Carbonate de magnésium	Carbonate de magnésium techniquement pur, MgCO_3	Magnésium min. 95 % min. 99,5 %
4.22.	Chlorure de magnésium	Chlorure de magnésium techniquement pur, $\text{MgCl}_2 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$	Magnésium min. 97 %
4.23.	Sulfate de magnésium (sel anglais)	Sulfate de magnésium techniquement pur, $\text{MgSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$	Magnésium min. 9 %
4.24.	Kiesérite	Sulfate de magnésium naturel, $\text{MgSO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$	Magnésium
4.25.	Sel de cuisine Chlorure de sodium	Chlorure de sodium techniquement pur, NaCl	Chlorure de sodium min. 15 % min. 95 %
4.26.	Sel de cuisine iodé	Produit constitué entièrement ou presque entièrement de chlorure de sodium contenant une teneur déterminée d'iodure de potassium ou de sodium	min. 95 % min. 0,0038 % max. 0,0076 %
4.27.	Sulfate de sodium	Sulfate de sodium techniquement pur, $\text{Na}_2\text{SO}_4 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$	Magnésium
4.28.	Sulfate de sodium anhydre	Sulfate de sodium anhydre techniquement pur, Na_2SO_4	Magnésium min. 95 % min. 95 %
4.29.	Acide sulfurique	Acide sulfurique techniquement pur	Magnésium min. 95 %
4.30.	Bicarbonate de sodium	Bicarbonate de sodium techniquement pur, NaHCO_3	Magnésium min. 95 %
4.31.	Citrate de sodium	Citrate de sodium techniquement pur, $\text{Na}_3\text{C}_6\text{H}_5\text{O}_7 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$	Magnésium min. 97 %
4.32.	Carbonate de potassium	Carbonate de potassium techniquement pur, K_2CO_3	Magnésium min. 95 %

4.33.	Silix granulé	Produit constitué par des granulés siliceux calibrés	Pureté Cendres insolubles dans HCl Refus au tamis de 1 mm	min. 95 % teneur illimitée min. 99 % min. 97 %	Le calibre des granulés, exprimé en % entre deux tamis
4.34.	Soufre en poudre	Soufre en poudre techniquement pur	Pureté		

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 10 septembre 1987.

BAUDOUIN

Par le Roi :
Le Ministre des Relations extérieures,

L. TINDEMANS

Le Secrétaire d'Etat à l'Agriculture,

F. DE KEERSMAEKER

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	max. 16 %
1.1.2.	Gemalen haver (havermeel)	Produkt verkregen door het malen van haver	min. 35 % max. 15 % max. 15 % max. 5 %
1.1.3.	Geplette haver Gevlokte haver	Produkt verkregen door pletten van haver. Bij gevlokte haver is de haver gestoomd	min. 35 % max. 15 % max. 15 % 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.	max. 15 %
1.1.5.	Gemalen boekweit	Produkt verkregen door het malen van boekweit	min. 50 % max. 14 % max. 17 % max. 5 %

(d)
Te waarborgen
hoofdzakelijke
hoedanigheden(c)
Eisen inzake de samenstelling

(b)

Omschrijving

(a)

Benaming

(a)	(b)	(c)	(d)
Benaming	Omschrijving	Eisen inzake de samenstelling	Te waarborgen hoofdzakelijke hoedanigheden
1.1.6.	Korrels der geteelde variëteiten van gerst, Hordeum vulgare L.	Vocht	max. 16 %
1.1.7.	Produkt verkregen door het malen van gerst	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 52 % max. 15 % max. 8 % max. 3,5 %
1.1.8.	Produkt verkregen door gerst te pletten. Bij gevlokte gerst is de gerst gestoomd	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 52 % max. 15 % max. 8 % max. 3,5 %
1.1.9.	Produkt dat bestaat uit kleine gerst verkregen bij het zeven van gerst	Vocht	max. 16 %
1.1.10.	Korrels van de geteelde variëteiten van rijst Oryza sativa L., omsloten door hun doppen	Vocht	max. 15 %
1.1.11.	Korrels van de geteelde variëteiten van gierst, Panicum miliaceum L.	Vocht	max. 14,5 %
1.1.12.	Produkt verkregen door het malen van gierst	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 55 % max. 14 % max. 13 % max. 6 %
1.1.13.	Wilde gierst bekomen bij het zeven van rijst in rijstpellerij	Vocht	max. 16 %
1.1.14.	Produkt verkregen door het malen van gierst van rijstpellerij	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 45 % max. 15 % max. 16 % max. 10 %
1.1.15.	Korrels van de geteelde variëteiten van kanariezaad, Phalaris canariensis L.	Vocht	max. 16 %
1.1.16.	Produkt verkregen door het malen van kanariezaad	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 45 % max. 15 % max. 11 % max. 8 %
1.1.17.	Korrels van de geteelde variëteiten van rogge, Secale cereale L.	Vocht	max. 16 %
1.1.18.	Produkt verkregen door het malen van rogge	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 52 % max. 15 % max. 4,5 % max. 3,5 %
1.1.19.	Korrels van de geteelde variëteiten van Sorghum, Sorghum bicolor L. Moench, Sorghum caffrorum (Retz.) P. Beauv. en Sorghum durra (Forsk.) Stapf	Vocht	max. 15 %
1.1.20.	Produkt verkregen door het malen van sorghum	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 68 % max. 14 % max. 2,5 % max. 5 %
1.1.21.	Korrels van de geteelde variëteiten van de soort Triticum aestivum L. van durumtarwe, Triticum durum Desf., en andere in cultuur zijnde naakte tarwesorten. Ze mogen gedenateureerd zijn met daartoe toegelaten middelen; in dit geval dient de benaming « gedenateureerde tarwe » gebruikt te worden	Vocht	max. 16 %

1.1.22.	Gemalen tarwe (tarwe-meel) Gemalen gedenuatureerde tarwe	Produkt verkregen door malen van tarwe respectievelijk gedenuatureerde tarwe	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as Vocht	min. 60 % max. 15 % max. 4,5 % max. 3,5 % max. 16 %
1.1.22.1	Triticale	Korrels van de geteelde variëteiten van triticale, X Triticosecale Wittim.	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as Vocht	min. 55 % max. 15 % max. 4,5 % max. 3,5 % max. 16 %
1.1.22.2.	Gemalen triticale	Produkt verkregen door het malen van triticale		
1.1.23.	Spelt	De nog door doppen omsloten vruchten van spelt, Triticum spelta L., Triticum dicoccum Schrank en Triticum monococcum L., bij welke de korrels niet door dorsen zijn vrij te maken		
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 %
1.1.25.	Geplette niet ontdopte spelt	Produkt verkregen door het pletten van niet ontdopte spelt	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as Vocht	min. 36 % max. 15 % max. 17,5 % max. 8 % max. 16 %
1.1.26	Ontdopte spelt	De van de doppen ontdane vruchten van spelt		
1.1.27.	Gemalen ontdopte spelt	Produkt verkregen door het malen van ontdopte spelt	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as Speltdoppen	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 Speltdoppen Vocht	min. 60 % max. 15 % max. 4,5 % max. 3,5 % max. 0,2 % max. 15 %
1.1.29.	Maïs	Korrels van de geteelde variëteiten van maïs, Zea Mays L.		
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 Vocht	min. 65 % max. 14 % max. 4,5 % max. 3 % max. 16 %
1.1.32.	Sissererwten (cicererwten)	Zaden van de geteelde variëteiten van de soort Cicer arietinum L.		
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	Bijproduct verkregen bij het triëren van linzen bestemd voor mensenvoeding	Vocht	max. 16 %

Ruw eiwit
Zetmeel
Ruwe celstof
Ruwe as

(a)	(b)	(c)	(d)
Benaming	Omschrijving	Eisen inzake de samenstelling	Te waarborgen hoofdzakelijke hoedanigheden
1.1.36.	Gemalen linzen (linzenmeel) Gemalen linzenpiksel	Product verkregen door het malen naar gelang het geval van linzen of van linzenpiksel	min. 43 % max. 16 % max. 8 % max. 5 % max. 16 % max. 0,35 %
1.1.37.	Zoete lupinen	Zaden van de geteelde bitterstofarme variëteiten van de witte lupine, <i>Lupinus albus L.</i> , blauwe lupine, <i>Lupinus angustifolius L.</i> , gele lupine, <i>Lupinus luteus L.</i> of Siciliaanse lupine, <i>Lupinus termis Forsk</i>	Ruw eiwit Zetmeel Ruwe celstof Ruwe as
1.1.38.	Gemalen zoete lupinen (zoet lupinenmeel)	Product verkregen door het malen van bitterstofarme lupinen	Ruw eiwit Ruwe celstof Ruwe as
1.1.39.	Erwten	Zaden van de geteelde variëteiten van de erwten, <i>Pisum sativum L.</i>	max. 16 %
1.1.40.	Erwtenpiksel	Bijproduct verkregen bij het uitlezen (triëren) van erwten bestemd voor mensenvoeding of voor zaaigoed	max. 16 %
1.1.41.	Gemalen erwten Gemalen erwtenpiksel	Product verkregen door het malen naar gelang het geval van erwten of van erwtenpiksel	min. 40 % max. 16 % max. 9 % max. 5 % max. 16 %
1.1.42.	Bonen	Zaden van de geteelde variëteiten van de bonen <i>Phaseolus vulgaris L.</i> en <i>Phaseolus coccineus L.</i>	max. 16 %
1.1.43.	Bonenpiksel	Bijproduct verkregen bij het uitlezen (of triëren) van bonen bestemd voor mensenvoeding of voor zaaigoed	max. 16 %
1.1.44.	Verhitte gemalen bonen (verhit bonenmeel). Verhit gemalen bonenpiksel	Product verkregen door gemalen bonen of gemalen bonenpiksel naar gelang het geval 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	min. 40 % max. 13 % max. 7 % max. 6 %
1.1.45.	Paardebonen (duive-, wier-, Waalsebonen)	Zaden van de geteelde variëteiten van de soort <i>Vicia faba L.</i>	max. 16 %
1.1.46.	Paardebonenpiksel (duive-, wier-, Waalsebonenpiksel)	Bijproduct verkregen bij het uitlezen (triëren) van paardebonen (duive-, wier-, Waalsebonen) voor zaaigoed of voor andere doeleinden	max. 16 %
1.1.47.	Gemalen paardebonen (duive-, wier-, Waalsebonen). Gemalen paardebonenpiksel (duive-, wier-, Waalsebonenpiksel)	Product verkregen door het malen naar gelang het geval van paardebonen (duive-, wier-, Waalsebonen) of paardebonenpiksel (duive-, wier-, Waalsebonenpiksel)	min. 37 % max. 16 % max. 12 % max. 6 %
1.1.48.	Wikken	Zaden van de geteelde variëteiten van de voederwikke <i>Vicia sativa L.</i> , zachtharige wikke <i>Vicia villosa Roth.</i> , Hongaarse wikke <i>Vicia pannonica Crantz.</i> of Franse wikke <i>Vicia narbonensis L.</i> var. <i>narbonensis</i>	max. 16 %
1.1.49.	Wikkenpiksel	Bijproduct verkregen door het triëren van wikken	max. 16 %
1.1.50.	Gemalen wikken (wikkenmeel) Gemalen wikkenpiksel	Product verkregen door het malen naar gelang het geval van wikken of van wikkenpiksel	min. 42 % max. 16 % max. 9 % max. 6 %

Code	Product	Plant	Proces	Componenten	Waarden
1.1.51.	Klaver- en (of) luzerne-zaad	Zaden van de diverse geteelde soorten van klaver en (of) van luzerne	Vocht	Ruw eiwit	max. 15 %
1.1.52.	Gemalen klaver-, en (of) luzernezaad	Produkt verkregen door het malen van klaver- en (of) luzernezaad	Vocht Ruw eiwit Ruw vet Ruw celstof	Ruw eiwit Ruw celstof Ruw vet Ruw 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	Ruw eiwit	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	Ruw eiwit	max. 14 %
1.1.55.	Hennepzaad	Zaden van de geteelde variëteiten van de soort <i>Cannabis sativa</i> L.	Vocht	Ruw eiwit	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	Ruw eiwit	max. 12 %
1.1.57.	Sojabonen	Zaden van de geteelde variëteiten van soja, <i>Glycine max.</i> (L.) Merr.	Vocht	Ruw eiwit	max. 14 %
1.1.58.	Gemalen sojabonen	Produkt verkregen door het malen van sojabonen	Ruw eiwit Ruw vet Vocht Ruw celstof Ruw as	Ruw eiwit Ruw vet Ruw celstof Ruw as	min. 34 % min. 16 % max. 14 % max. 6,5 % max. 7 %
1.1.59.	Gemalen gepelde sojabonen (sojabloem)	Produkt bereid uit sojabonen waarvan de zaadschillen geheel of gedeeltelijk zijn verwijderd	Ruw eiwit Ruw vet Vocht Ruw celstof Ruw as	Ruw eiwit Ruw vet	min. 36,5 % min. 17 % max. 14 % max. 4,5 % max. 7 %
1.1.60.	Nigerzaad	Zaden van de geteelde variëteiten van <i>Guizotia abyssinica</i> (L.f.) Cass.	Vocht	Ruw eiwit	max. 14 %
1.1.61.	Zonnebloemzaad	Zaden van de geteelde variëteiten van de soort <i>Helianthus annuus</i> L.	Vocht	Ruw eiwit	max. 15 %
1.1.62.	Lijnzaad	Zaden van de geteelde variëteiten van de soort <i>Linum usitatissimum</i> L.	Ruw eiwit Ruw vet Vocht	Ruw eiwit Ruw vet	min. 25 % min. 34 % max. 15 %
1.1.63.	Gemalen lijnzaad	Produkt verkregen door het malen van lijnzaad	Ruw celstof Ruw as	Ruw celstof	max. 10 % max. 8 %
1.1.64.	Maanzaad	Zaden van de geteelde variëteiten van <i>Papaver somniferum</i> L.	Vocht	Ruw eiwit	max. 14 %
1.2.	Bijprodukten van de oliewinning				
1.2.1.	Macoyapalmpitkoeke	Bijprodukt van de winning van olie door persing uit de van het vruchtvlees ontdane zaden van de volgende soorten van de <i>Macoyapalm</i> : <i>Acrocomia sclerocarpa</i> Mart. en <i>Acrocomia totai</i> Mart.	Ruw eiwit Vocht Ruw as	Ruw eiwit Ruw celstof	min. 29,5 % max. 12 % max. 8 %
1.2.2.	Macoyapalmpitschroot	Bijprodukt van de winning van olie door extractie uit de van het vruchtvlees ontdane zaden van de <i>Macoyapalm</i>	Ruw eiwit Ruw vet Vocht Ruw as	Ruw eiwit Ruw celstof	min. 32 % max. 2,3 % max. 12,5 % max. 8 %
1.2.3.	Macoyapalmvruchtvleeskoeke (Macoyapalmpulpkoeke)	Bijprodukt van de winning van olie door persing uit het vruchtvlees van de vruchten van de <i>Macoyapalm</i>	Ruw eiwit Vocht Ruw celstof Ruw as	Ruw eiwit Ruw vet Ruw celstof	min. 11,5 % max. 12 % max. 24 % max. 9 %

(a)	(b)	(c)	(d)
Benaming	Omschrijving	Eisen inzake de samenstelling	Te waarborgen hoofdzakelijke hoedanigheden
1.2.4.	Grondnotenkoek van ont-dopt zaad	Ruw eiwit Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 49 % max. 12 % max. 7 % max. 7
1.2.5.	Grondnotenschroot van ont-dopt zaad	Ruw eiwit Ruw vet Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 52,5 % max. 2,3 % max. 12,5 % max. 8 % max. 7 %
1.2.6.	Grondnotenkeek gedeeltelijk van ont-dopt zaad	Ruw eiwit Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 40 % max. 12 % max. 16 % max. 8 %
1.2.7.	Grondnotenschroot van gedeeltelijk ont-dopt zaad	Ruw eiwit Ruw vet Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 43 % max. 2,3 % max. 12,5 % max. 16 % max. 8 %
1.2.8.	Koolzaadkeek	Ruw eiwit Vocht Ruwe as Botanische zuiverheid	min. 36 % max. 12 % max. 9,5 % min. 84 %
1.2.9.	Koolzaadschroot	Ruw eiwit Ruw vet Vocht Ruwe as Botanische zuiverheid	min. 36,5 % max. 3 % max. 12,5 % max. 10 % min. 94 %
1.2.10.	Hennepzaadkeek	Ruw eiwit Vocht Ruwe as	min. 30 % max. 12,5 % max. 10 %
1.2.11.	Kapokzaadkeek	Ruw eiwit Vocht Ruwe as	min. 30 % max. 12,5 % max. 9 %
1.2.12.	Kokoskeek	Ruw eiwit Vocht Ruwe as	min. 20,5 % max. 12 % max. 8 %
1.2.13.	Kokosschroot	Ruw eiwit Ruw vet Vocht Ruwe as	min. 22,5 % max. 3,3 % max. 12,5 % max. 8 %
1.2.14.	Palmpitkeek	Ruw eiwit Vocht Ruwe as	min. 17 % max. 12 % max. 5,5 %
1.2.15.	Palmpitschroot	Ruw eiwit Ruw vet Vocht Ruwe as	min. 18 % max. 2,3 % max. 12,5 % max. 5,5 %

1.2.16.	Sojakoek	Bijproduct van de winning van olie door persing uit de zaden van sojabonen	Ruw eiwit Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 47,5 % max. 12 % max. 8 % max. 7,5 %	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
1.2.17.	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 % max. 12,5 % max. 8 % max. 7,5 % max. 0,4	Ruw eiwit Ruw celstof
1.2.18.	Sojaschroot, getoast kwaliteit B : celstofrijk	Bijproduct van de winning van olie door extractie uit sojabonen, dat een passende warmtebehandeling heeft ondergaan. Het mag een kleine hoeveelheid sojapellen bevatten	Ruw eiwit Ruw vet Vocht Ruwe celstof Ruwe as Urease activiteit	min. 46 % max. 2,3 % max. 12,5 % max. 10 % max. 7,5 % max. 0,4	Ruw eiwit Ruw celstof
1.2.19.	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 % max. 12,5 % max. 4 % max. 7 % max. 0,4	Ruw eiwit Ruw celstof
1.2.20.	Eiwitarm 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 Ruw celstof
1.2.21.	Katoenzaadkoek ontdopt zaad	Bijproduct van de winning van olie door persing uit de van zaadpluis bevrijde en ontdopte zaden van de katoenplant <i>Gossypium spp.</i>	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 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 Ruw celstof
1.2.23.	Katoenzaadkoek 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 Ruw 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	Bijproduct 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 Ruw celstof

(a) Benaming	(b) Omschrijving	(c) Eisen inzake de samenstelling	(d) Te waarborgen hoofdzakelijke hoedanigheden	
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
1.2.31.	Lijnzaadkoek	Bijproduct van de winning van olie door persing uit lijnzaad	Ruw eiwit Vocht Ruwe as Botanische zuiverheid min. 34 % max. 12 % max. 8 % min. 93 %	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 min. 36,5 % max. 3,3 % max. 8 % max. 12,5 % min. 93 %	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 Barr. en andere Orbignyasoorten	Ruw eiwit Vocht Ruwe celstof Ruwe as min. 22,5 % max. 12 % max. 17 % max. 7,5 %	Ruw eiwit Ruw vet Ruw 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 zaadhuidecchten	Ruw eiwit Vocht Ruwe celstof Rijstdoppen min. 25 % max. 12 % max. 10 % max. 1 %	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 zaadhuidecchten	Ruw eiwit Ruw vet Vocht Ruwe celstof Rijstdoppen min. 26 % max. 2,3 % max. 12,5 % max. 10 % max. 1 %	Ruw eiwit Ruwe celstof
1.2.36.	Maanzaadkoek	Bijproduct van de winning van olie door persing uit maanzaad, Papaver somniferum L.	Ruw eiwit Ruw vet Vocht Ruwe celstof Ruwe as min. 34 % max. 12 % max. 17 % max. 15 %	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 min. 40 % max. 2,3 % max. 12,5 % max. 17 % max. 15 %	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 In HCl onoplosbare as min. 43 % max. 12 % max. 15 % max. 5 %	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 Ruwe as In HCl onoplosbare as min. 45,5 % max. 2,3 % max. 12,5 % max. 15 % max. 5 %	Ruw eiwit Ruwe celstof

1.240.	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	Vocht Ruwe as	max. 12,5 % max. 9 %	Ruwe eiwit Ruwe vet Ruwe celstof
1.241.	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 %	Ruwe eiwit Ruwe vet Ruwe celstof
1.242.	Koek van ontdopt saffloerzaad	Bijproduct van de winning van olie door persing uit geheel of nagenoeg geheel ontdopte saffloerzaad, Carthamus tinctorius L.	Vocht Ruwe celstof	max. 12 % max. 11 %	Ruwe eiwit Ruwe vet Ruwe celstof
1.243.	Saffloerzaadkoek	Bijproduct van de winning van olie door persing uit saffloerzaad	Vocht	max. 12 %	Ruwe eiwit Ruwe vet Ruwe celstof
1.244.	Cacaoakoek	Bijproduct van de winning van olie door persing uit de gedroogde en gerooste cacaobonen, Theobroma cacao L., zoveel mogelijk ontdaan van hun doppen	Ruwe eiwit Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 28 % max. 12 % max. 13 % max. 9 %	Ruwe eiwit Ruwe vet Ruwe celstof
1.245.	Cacaoschroot	Bijproduct van de winning van olie door extractie uit de gedroogde en gerooste cacaobonen zoveel mogelijk ontdaan van hun doppen	Ruwe eiwit Ruwe vet Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 22,5 % max. 2,3 % max. 12,5 % max. 13 % max. 9 %	Ruwe eiwit Ruwe celstof
1.246.	Tarwekiemkoek	Bijproduct van de winning van olie door persing verkregen uit de kiemen van tarwe, waaraan nog delen van het endosperm en de zaadhuid hechten	Ruwe eiwit Vocht Ruwe as	min. 28,5 % max. 12 % max. 7 %	Ruwe eiwit Ruwe vet Ruwe celstof
1.247.	Maïskiemkoek (maïsmalderij)	Bijproduct van de winning van olie door persing uit de kiemen van maïs, die in de maïsmalderij volgens het droge proces verkregen zijn en waaraan nog delen van het endosperm en de zaadhuid hechten	Ruwe eiwit Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 12,5 % max. 12,5 % max. 8 % max. 9 %	Ruwe eiwit Ruwe vet Ruwe celstof
1.248.	Maïskiemschroot (maïsmalderij)	Bijproduct van de winning van olie door extractie uit de kiemen van maïs die in de maïsmalderij volgens het droge proces verkregen zijn en waaraan nog delen van het endosperm en de zaadhuid hechten	Ruwe eiwit Ruwe vet Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 13,5 % max. 2,3 % max. 12,5 % max. 8 % max. 9 %	Ruwe eiwit Ruwe celstof
1.249.	Maïskiemkoek (zetmeel-industrie)	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 zaadhuid hechten	Ruwe eiwit Vocht Ruwe as	min. 20 % max. 12,5 % max. 7,5 %	Ruwe eiwit Ruwe vet Ruwe celstof
1.250.	Maïskiemschroot (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 zaadhuid hechten	Ruwe eiwit Ruwe vet Vocht Ruwe as	min. 21,5 % max. 2,3 % max. 12,5 % max. 7,5 %	Ruwe eiwit Ruwe celstof
1.251.	Olijvenschroot	Bijproduct van de winning van olie door extractie uit de zoveel mogelijk van de kern delen bevrijde vruchten van de olijfboom, Olea Europea L.	Ruwe eiwit Ruwe vet Vocht Ruwe as Ruwe celstof	min. 12 % max. 1,6 % max. 12,5 % max. 6,5 % max. 30 %	Ruwe eiwit Ruwe celstof
1.3.	Bijproducten van de malderij		Vocht	max. 16 %	
1.3.1.	Tarwepuntjes, Tarwecribluren	Bijproduct van de reiniging van tarwe. Het bestaat in hoofdzaak uit kleine verschrompelde, gedeeltelijk ook gebroken tarwekorrels en een geringe hoeveelheid van niet de tarwe geïfste vreemde graankorrels en onkruidzaden	Vocht Ruwe celstof Ruwe as	max. 15 % max. 6 % max. 4,5 %	Zetmeel
1.3.2.	Gemalen tarwepuntjes (gemalen tarwecribluren)	Product verkregen door malen van puntjes (cribluren) van tarwe	Vocht Ruwe celstof Ruwe as		

(a)	(b)	(c)	(d)	
Benaming	Omschrijving	Eisen inzake de samenstelling	Te waarborgen hoofdzakelijke hoedanigheden	
1.3.3.	Tarwezemelgrint (tarwezemelen, tarwekortmeel)	Bijproduct van de bereiding van bloem uit gereinigde tarwe of ontdopte spelt, nagenoeg geheel bestaande uit de delen van de schil, voor het overige uit andere vergaand van bloem ontdane korrelbestanddelen	max. 14 % max. 14,5 % max. 8,5 %	Ruwe celstof
1.3.4.	Tarwegries (tarwekriël)	Bijproduct 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	min. 21 % max. 14 % max. 11,5 % max. 7,5 %	Ruwe celstof
1.3.5.	Gekorrelde tarwebijprodukten	Product verkregen door het tot korrels persen van een mengsel van tarwezemelgrint en tarwegries	max. 14 % max. 8 %	Ruwe celstof
1.3.6.	Tarwevoermeel	Bijprodukten verkregen bij de bereiding van bloem uit tarwe. Het bestaat uit grove en fijne zemelen waaraan nog deeltes van het meellichaam hechten	max. 14 % max. 9 % max. 8	Zetmeel Ruwe celstof
1.3.7.	Tarwevoerbloem (tarwenameel)	Bijproduct 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	min. 35 % max. 14 % max. 6 % max. 6,5 %	Zetmeel Ruwe celstof
1.3.8.	Tarwekiemien	Bijproduct van de bereiding van bloem dat in hoofdzaak bestaat uit al dan niet geplette tarwekiemien, waaraan nog delen van het meellichaam en van de schil hechten	min. 28,5 % min. 8 % max. 12 % max. 4,5 %	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
1.3.9.	Kiemen en zemelen van tarwe. Tarwekiemzemen	Bijproduct der maalderij dat naast tarwekiemien nog zemelen en delen van de meelhoudende kern bevat	min. 20 % min. 6 % max. 14 %	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
1.3.10.	Tarweafvalvoeder	Bijproduct der maalderij dat bestaat uit de afval afgetrokken van de horstel- en schillemachines waaraan eventueel tarwepuntjes zijn gevoegd	max. 15 % max. 14 % max. 5 % max. 2,5 %	Zetmeel Ruwe celstof
1.3.11.	Roggezemelgrint (roggekortmeel)	Bijproduct 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	max. 14 % max. 10,5 % max. 6,5 %	Ruwe celstof
1.3.12.	Roggegries (roggekriël)	Bijproduct 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	min. 21 % max. 14 % max. 7,5 % max. 7 %	Ruwe celstof
1.3.13.	Roggevoerbloem (roggenameel)	Bijproduct 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	min. 35 % max. 14 % max. 4,5 % max. 4,5 %	Zetmeel Ruwe celstof
1.3.14.	Voedermeel van afval van granen en zaden	Product verkregen door het malen van afval bekomen bij de behandeling van granen en zaden	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		max. 15 % max. 2 %	
1.4.1.	Gepelde haver (haver-gort)	Product verkregen door ontdoppen (pellen) van haver	max. 15 % max. 2 %	Vocht Haverdoppen

1.4.2.	Geplette gepelde haver Voerhavermout Voerhavervlokken	Produkt verkregen door het pletten van gepelde haver. Bij voerhavermout en voerhavervlokken is de haver gestoomd	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as Haverdoppen	min. 50 % max. 14 % max. 3 % max. 3,5 % max. 2 %	
1.4.3.	Haverachtermeel Havervoermeel	Zetmeelrijk 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	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 Boekweitdoppen	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.	Boekweitgeelmeel	Eiwitrijk bijprodukt verkregen bij het verwerken van boekweit tot bloem of grutten. Het bestaat in hoofdzaak uit de kiemen, zaadhuudjes en deelen van de meelhoudende kern	Ruw eiwit Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 22 % max. 16 % max. 12 % max. 7	Zetmeel
1.4.8.	Boekweitgruis Boekweitgrutten	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 Gerstedoppen	max. 16 % max. 1,5 %	
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. 15 % 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. 93 %	
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 krietachtige 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
1.4.14.1.	Gepofte rijst	Produkt verkregen door verhitten onder druk en expanderen van gepolijste rijst	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 76 % max. 12 % max. 0,5 % max. 1 %	Zetmeel 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

(a)	(b)	(c)	(d)		
Benaming	Omschrijving	Eisen inzake de samenstelling	Te waarborgen hoofdzakelijke hoedanigheden		
1.4.16.	Bruin rijstvoedermeel	Bijproduct verkregen bij de eerste slijpingen van ontdopte ruwe rijst zonder gebruikmaking van calciumcarbonaat; dat bestaat uit zilverhuidjes, aleuronlaag, delen van het meellichaam en kiemen	Ruw eiwit Ruw vet Vocht Ruwe celstof Ruwe as In HCl onoplosbare as Rijstoppfen	13,5 % min. 13,5 % min. 12 % max. 12,5 % max. 13 % max. 1,7 % max. 3 % max.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
1.4.16.1.	Calciumcarbonaatarm bruin rijstvoedermeel	Bijproduct verkregen bij de eerste slijpingen van ontdopte ruwe rijst, dat bestaat uit zilverhuidjes, aleuronlaag, delen van het meellichaam en kiemen; het bevat een geringe hoeveelheid calciumcarbonaat afkomstig van het slijpproces van de ruwe rijst	Ruw eiwit Ruw vet Vocht Ruwe celstof Ruwe as In HCl onoplosbare as Rijstoppfen Calciumcarbonaat	13,5 % min. 13,5 % min. 12,0 % max. 12,5 % max. 16,0 % max. 1,7 % max. 3,0 % max. 3,0 % max.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof Calciumcarbonaat
1.4.16.2.	Voedermeel van voorgekookte rijst	Bijproduct verkregen bij het slijpen van voorgekookte rijst waaraan tijdens de bewerking gemicroniseerd calciumcarbonaat is toegevoegd en dat bestaat uit zilverhuidjes en deeltjes van de aleuronlaag, het meellichaam en de kiemen	Ruw eiwit Ruw vet Vocht Ruwe celstof Ruwe as Calciumcarbonaat In HCl onoplosbare as Rijstoppfen	13,5 % min. 20 % min. 12 % max. 12,5 % max. 20 % max. 12 % max. 1,7 % max. 2 % max.	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
1.4.16.3.	Voedermeel van gepofte rijst	Bijproduct verkregen bij het ziften naar grootte van gepofte rijst	Vocht Ruwe as Ruwe celstof In HCl onoplosbare as	max. 13,5 % max. 1,5 % max. 1,5 % max. 0,5 %	Zetmeel
1.4.17.	Wit rijstvoedermeel	Bijproduct verkregen bij de laatste slijpingen van ontdopte 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 Ruwe as In HCl onoplosbare as Rijstoppfen	13,5 % min. 13,5 % min. 12 % max. 7 % max. 9 % max. 0,6 % max. 1 % max.	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	55 % min. 14 % max. 13 % max. 6 % max. 0,5 % max.	Ruwe celstof
1.4.19.	Roggevlokken	Product verkregen door het pletten van gestoomde rogge	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as In HCl onoplosbare as	52 % min. 15 % max. 4,5 % max. 3,5 % max. 0,5 % max.	Ruwe celstof
1.4.20.	Sorghumvlokken	Product verkregen door het pletten van gestoomde sorghum	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as In HCl onoplosbare as	60 % min. 15 % max. 2,5 % max. 5 % max. 0,5 % max.	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	60 % min. 15 % max. 4,5 % max. 3,5 % max. 0,5 % max.	Ruwe celstof

1.4.22	Maisvlokken	Produkt verkregen door mais 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	Maisvoermeel	Bijprodukt van de bereiding van maisbloem of maïsgries	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 37 % max. 14 % max. 9 % max. 5 %	Zetmeel Ruwe celstof
1.4.24	Maiszmelgrint	Bijprodukt van de bereiding van maisbloem of maïsgries, dat hoofdzakelijk uit maiszemelen 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	Maisnameel Maisvoerbloem	Bijprodukt van de maïserie 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	Maisafvalvoeder	Bijprodukt van het behandelen van maïs, dat bestaat uit de afval afgetrokken van de borstel- en schilmmachines en waaraan gemalen maïspuntjes (maïscribluren) mogen toegevoegd zijn	Vocht Ruwe celstof Ruwe as In HCl onoplosbare as	max. 15 % max. 14 % max. 7 % max. 2,5 %	Zetmeel Ruwe celstof
1.4.27	Gemiconiseerde 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	De eisen welke in deze bijlage werden vastgesteld voor respectievelijk voerhaver-vlokken; tarwenvlokken, gerstenvlokken, roggevlokken, maïsvlokken		Ruwe celstof
1.4.28	Graanvlokkenmengsel	Produkt verkregen door het mengen van haver-, tarwe-, rogge-, gerst-, maïs-, gierst- en/of sorghumvlokken	Vocht Ruwe celstof Ruwe as In HCl onoplosbare as	max. 15 % max. 4,5 % max. 3,5 % max. 0,5 %	Ruw eiwit Zetmeel Ruwe celstof
1.4.29	Sissererwtenvlokken	Produkt verkregen door het pletten van gestoomde sissereerwten	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as In HCl onoplosbare as	min. 42 % max. 14 % max. 14,5 % max. 5 % max. 0,5 %	Ruwe celstof
1.4.30	Linzenvlokken	Produkt verkregen door het pletten van gestoomde linzen	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as In HCl onoplosbare as	min. 43 % max. 14 % max. 8 % max. 5 % max. 0,5 %	Ruwe celstof
1.4.31	Bonenvlokken Vlokken van bonenpiksel	Produkt verkregen door het pletten naar gelang het geval van gestoomde bonen of van bonenpiksel, op zulke wijze verbod 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 In HCl onoplosbare as	min. 40 % max. 14 % max. 7 % max. 6 % max. 0,5 %	Ruwe celstof
1.4.32	Erwtenvlokken Vlokken van erwt-piksel	Produkt verkregen door het pletten naar gelang het geval van gestoomde erwten of erwt-piksel	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as In HCl onoplosbare as	min. 40 % max. 14 % max. 9 % max. 5 % max. 0,5 %	Ruwe celstof

(a)	(b)	(c)	(d)
Benaming	Omschrijving	Eisen inzake de samenstelling	Te waarborgen hoofdzakelijke hoedanigheden
1.4.33.	Bijproduct van de bereiding van erwtenbloem dat hoofdzakelijk bestaat uit bestanddelen van het endosperm en in mindere mate erwtenhuiden bevat	Ruw eiwit Vocht Ruwe celstof	min. 23,5 % max. 14 % max. 9,5 %
1.4.34.	Aardappelvlokken	Zetmeel Vocht Ruwe as In HCl onoplosbare as	min. 70 % max. 14 % max. 7,5 % max. 1,7 %
1.4.35.	Paarde, duive, wier-, Waalsebonenvlokken Vlokken van paarde-, duive-, wier-, of Waalsebonen- nerpiksel	Zetmeel Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 37 % max. 14 % max. 12 % max. 6 %
1.4.36.	Wikkenvlokken	Zetmeel Vocht	min. 42 % max. 14 %
1.4.37.	Sojabonenvlokken	Ruwe celstof Ruwe as In HCl onoplosbare as	max. 9 % max. 6 % max. 0,5 %
1.4.37.	Produkt verkregen door stomen en pletten van voorgebroken sojabonen	Ruw eiwit Ruw vet Vocht	min. 34 % min. 16 % max. 14 %
1.5.	Produkten en bijproducten van de zetmeelbereiding	Ruwe celstof Ruwe as In HCl onoplosbare as Urease activiteit	max. 6,5 % max. 7 % max. 0,5 % max. 0,4
1.5.1.	Maiszetmeel	Zetmeel Vocht	min. 98 % max. 14 %
1.5.2.	Voorverstijfseld maïszetmeel	Ruwe as Zetmeel Vocht	max. 0,6 % min. 98 % max. 10 %
1.5.3.	Voorverstijfseld maïszetmeel, gedeeltelijk gehydrolyseerd	Ruwe as In HCl onoplosbare as Reducerende suikers, uitgedrukt als glucose Vocht	max. 0,6 % max. 0,5 % min. 26 % max. 10 %
1.5.4.	Maïskiemzemelen	In HCl onoplosbare as Ruw eiwit Vocht Ruwe celstof	max. 1,1 % max. 0,5 % min. 11 % max. 13 %
1.5.5.	Maïsgluten	Ruw eiwit Vocht Ruwe celstof In HCl onoplosbare as	max. 9 % min. 67 % max. 13 % max. 5 %
1.5.6.	Maïsglutenvoer	Ruwe as In HCl onoplosbare as Ruw eiwit Vocht Ruwe celstof Ruwe as	max. 3,5 % max. 0,5 % min. 20,5 % max. 13 % max. 11,5 % max. 10,5 %

Reducerende suikers, uitgedrukt als glucose

Gedroogd bijproduct 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 onvette kieren mogen aan het produkt zijn toegevoegd

1.5.7.	Rijstzetmeel	Nagenoeg 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 rijstzetmeel	Nagenoeg 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
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 % max. 2,3 % max. 5 % max. 0,5 %	Ruw eiwit
1.5.10.	Sorghumvoer of sorghumglutenvoer	Gedroogd bijproduct van de bereiding van sorghumzetmeel dat uit zemelen en voor een kleiner gedeelte uit gluten bestaat. De gedroogde in water oplosbare bestanddelen en de kiemen mogen aan het produkt zijn toegevoegd	Ruw eiwit Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 20,5 % max. 13 % max. 11 % max. 9 %	Ruw eiwit Ruw vet
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 %	Zetmeel
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 %	Zetmeel
1.5.13.	Voorverstijfseld tarwezetmeel, gedeeltelijk genedrolyseerd	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 %	Zetmeel Reducerende suikers, uitgedrukt als glucose
1.5.14.	Tarwegluten	Gedroogd bijproduct van de bereiding van tarwezetmeel, dat hoofdzakelijk bestaat uit glutenbestanddelen 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 %	Ruw eiwit
1.5.14.1.	Tarweglutenvoer	Gedroogd bijproduct van de bereiding van tarwezetmeel en tarwegluten, dat bestaat uit enerzijds de bijprodukten van de vermaling van tarwe tot bloem, met uitzondering van de kiemen, en anderzijds de bijprodukten van de bereiding van zetmeel en gluten uit die bloem. De gedroogde in water oplosbare bestanddelen mogen aan het produkt zijn toegevoegd	Ruw eiwit Vocht Ruwe celstof Ruwe as	min. 15 % max. 13 % max. 8 % max. 7 %	Ruw eiwit Ruw vet Ruwe celstof
1.5.15.	Voorverstijfseld tarwe-meel	Tarwe-meel, 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 %	Zetmeel
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 %	Zetmeel
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 %	Zetmeel

(a)	(b)	(c)	(d)
Benaming	Omschrijving	Eisen inzake de samenstelling	Te waarborgen hoofdzakelijke hoedanigheden
1.5.18.	Gedroogde maniokpulp (gedroogde tapioca-pulp)	Gedroogd en gemalen afval van de bereiding van maniok-zetmeel	min. 57,5 % max. 13 % max. 13 % max. 6 % max. 2,3 %
1.5.19.	Aardappelzetmeel	Nagenoeg zuiver uit aardappelen verkregen zetmeel	Zetmeel Ruwe celstof Zetmeel Ruwe as In HCl onoplosbare as
1.5.20.	Voorverstijfseld aardappelzetmeel	Nagenoeg zuiver uit aardappelen verkregen zetmeel, dat door een warmtebehandeling vergaand verstijfseld is	min. 98 % max. 20 % max. 1 % max. 0,5 %
1.5.21.	Voorverstijfseld aardappelzetmeel, gedeeltelijk gehydrolyseerd	Nagenoeg zuiver uit aardappelen verkregen zetmeel, dat vergaand verstijfseld en gedeeltelijk gehydrolyseerd is	min. 28 % max. 10 % max. 1,5 % max. 0,5 %
1.5.22.	Aardappelwit	Gedroogd bijproduct van de bereiding van aardappelzetmeel, dat hoofdzakelijk bestaat uit eiwitbestanddelen, die verkregen worden bij het afscheiden van het zetmeel	min. 76 % max. 14 % max. 0,5 %
1.5.23.	Gedroogde aardappelvezels	Gedroogd bijproduct van de bereiding van aardappelzetmeel	min. 40,5 % max. 14 % max. 21 %
1.5.23.1.	Gedroogd soja-eiwitconcentraat	Product bekomen door drogen van geschilde ontvette sojabonen waaruit een deel van de koolhydraten door extractie zijn verwijderd	min. 65 % max. 10 % max. 2 % max. 12 %
1.5.23.2.	Sojameelslib	Bijproduct verkregen door uitlokken en drogen van het slib dat overblijft na de winning van de eiwitfractie uit sojameel	min. 45 % max. 60 % max. 12,5 % max. 2,5 % max. 20 %
1.5.24.	Dextrose (glucose)	Product verkregen door hydrolyse van zetmeel, dat bestaat uit gezuiverde en uitgekristalliseerde glucose (met of zonder kristalwater)	min. 99,5 % max. 10 %
1.5.25.	Dextrosemeel	Bijproduct van de bereiding van dextrose, verkregen bij het kristallisatieproces	min. 60 % max. 40 % max. 4 %
1.6.	Producten en bijproducten van de suikerbereiding		Zetmeel Ruwe celstof Zetmeel Ruwe as Glucose Reduceerende suikers uitgedrukt als glucose
1.6.1.	Suiker (saccharose)	Bietsuiker of rietsuiker in vaste vorm	min. 97 %
1.6.2.	Gedroogde suikerbieten-snijsels	Gedroogde snijdsels van gewassen suikerbieten, Beta vulgaris L. ssp. vulgaris var. altissima Doell.	min. 57 % max. 13 % max. 7 %

Code	Product	Specificatie	Min. %	Max. %	Opmerkingen
1.6.3.	Gedroogde suikerpulp	Gedroogde suikerbietensnijdels, waaraan de suiker gedeeltelijk onttrokken is	20,5 %		Suikers totaal, uitgedrukt als saccharose
1.6.4.	Gedroogde bietenpulp	Bijproduct van de suikerbereiding, bestaande uit gedroogde diffusieresten van suikerbietensnijdels	min. 13 % max. 7 %		
1.6.5.	Bietsuikermelasse	Stroopachtig residu van het bereiden of raffineren van suiker uit de suikerbiet	min. 10 % max. 13 % max. 8 % max. 3,5 %		Suikers totaal, uitgedrukt als saccharose
1.6.6.	Rietsuikermelasse	Stroopachtig residu van het bereiden of raffineren van suiker uit suikerriet, Saccharum officinarum L.	min. 47 %		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	min. 40 %		Suikers totaal, uitgedrukt als saccharose
1.6.8.	Gecondenseerde spoeling van het saccharaatpro-cédé	Product verkregen door indampen, na extractie van suiker door neerslag door middel van kalk, van melasse	max. 3 % max. 50 % max. 0,1 %		Ruw eiwit Vocht Ruwe as
1.7.	Producten en bijproducten van de mouterij, brouwerij, branderij, de verwerking van fruit en gistingsbedrijven met uitzondering van deze van aminozuurgist				
1.7.1.	Moutklemen	Bijproduct van de mouterij, dat bestaat uit de gedroogde kiemwortels van gekiemde granen	min. 28,5 % max. 12,5 % max. 18,5 % max. 8,5 %		Ruw eiwit Ruw eiwit Ruwe celstof
1.7.2.	Gedroogde biergist	Product verkregen door van gist, Saccharomyces cerevisiae afkomstig van de bierbereiding	min. 49 % max. 10 % max. 1,1 %		Ruw eiwit*
1.7.3.	Gedroogde stokerijgist	Product verkregen door drogen van de gist (Saccharomyces cerevisiae), ontwikkeld in hopvrije gesuikerde most afkomstig van de alcoholbereiding	min. 49 % max. 10 % max. 9,5 % max. 1,1 %		Ruw eiwit
1.7.4.	Gedroogde gist	Al dan niet gemengde gistsoorten van de families Saccharomycetaceae, Endomycetaceae en Cryptococaceae, verkregen uit de volgende substraten : suikerbiet- of suikerrietsap en suikerbiet- of suikerrietmelasse, spoeling verkregen bij distillatie of gistbereiding, wet, graankorrels en producten verkregen uit de verwerking daarvan, vochten verkregen bij hydrolyse van celstoffen en waarvan de cellen zijn vernietigd en gedroogd	min. 49 % max. 10 % max. 9,5 % max. 1,1 %		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	min. 23 % min. 70 % max. 12,5 % max. 19,5 % max. 6,5 %		Ruwe 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	min. 23 % min. 70 % max. 12,5 % max. 19,5 % max. 6,5 %		Ruw eiwit Ruwe celstof

(1) In pepsine 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
1.7.7.	Gedroogde opgeloste 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 Ruwe as
1.7.8.	Gecondenseerde spoeling	Produkt verkregen door indampen, eventueel na afscheiden van de aanwezige gist en/of alcohol, van de meest voorkomend van de gisting der zetmeel- of suikerhoudende stoffen gebruikt in gifabrieken en/of stokerijen	Ruw eiwit Vocht Ruwe as
1.7.9.	Gecondenseerde spoeling van citroenzuurfabriecage	Produkt verkregen door indampen na afscheiden van de schimmel en het geproduceerd citroenzuur, van de meest voorkomend van de vergisting van melasse met <i>Aspergillus niger</i>	Ruw eiwit Vocht Ruwe as
1.7.10.	Gecondenseerde spoeling van de gistbereiding bevattende ammoniumzouten	Produkt verkregen door indampen, na afscheiding van de aanwezige gist, van de meest voorkomend van de gisting der zetmeel- of suikerhoudende stoffen gebruikt in de gifabrieken	Ruw eiwit waarvan ... % proteïneequivalent, afkomstig van ammoniumzouten Vocht Ruwe as
1.7.11.	Gedroogde appelpulp Gedroogde perenpulp	Produkt verkregen door drogen van de resten, naargelang van het geval, van appels of van peren, na verwijdering van het ongegist sap	Suikers totaal, uitgedrukt als saccharose Ruwe celstof
1.7.12.	Gedroogde appeldraaf Gedroogde perendraf	Bijproduct der stokerij verkregen door drogen van de resten van de gisting, naargelang van het geval, van appels of van peren, na verwijdering van het gegist sap	Ruwe celstof
1.7.13.	Gedroogde citruspulp	Gedroogde bijproduct verkregen bij de bereiding van sap uit het vruchtvlees van citrusvruchten	Ruwe celstof
1.7.14.	Gedroogde ananaspulp	Gedroogd bijproduct verkregen bij de bereiding van sap uit ananasvruchten	Ruwe celstof
1.7.15.	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 Ruwe celstof Ruwe as
1.8.	Kunstmatig- en natuurgedroogde landbouwproducten		
1.8.1.	Kunstmatig gedroogd gras	Produkt verkregen door kunstmatig drogen en eventueel door voordrogen van jong voedergewas, waarvan de oxydatiebevorderende enzymen door de droging nagevoeg onwerkzaam geworden zijn	Ruw eiwit
1.8.2.	Hooi	Produkt verkregen door op natuurlijke wijze drogen van gras	Ruw eiwit

1.8.3.	Kunstmatig gedroogde luzerne	Produkt verkregen door kunstmatig drogen, na eventueel voordrogen van jonge luzerne, <i>Medicago sativa</i> L. en <i>Medicago X varia</i> Martyn, waarvan de oxydatiebevorderende enzymen door de droging nagenoeg onwerkzaam geworden zijn. Het produkt mag ongeveer 20 % met de luzerne gelijktijdig kunstmatig gedroogd en eventueel voorgedroogd gras of klaver bevatten.	Ruw eiwit Caroteen Vocht Ruwe as In HCl onoplosbare as	min. 17 % min. 0,01 % max. 12 % max. 15 % max. 3,4 %	Ruw eiwit Facultatief : β-caroteen mg/kg	uitgedrukt in
1.8.4.	Kunstmatig gedroogde klaver	Produkt verkregen door kunstmatig drogen, na eventueel voordrogen van jonge klaver, <i>Trifolium</i> spp., waarvan de oxydatiebevorderende enzymen door de droging nagenoeg onwerkzaam geworden zijn. Het produkt mag ongeveer 20 % met de klaver gelijktijdig kunstmatig gedroogd en eventueel voorgedroogd gras of luzerne bevatten.	Ruw eiwit Caroteen Vocht Ruwe as In HCl onoplosbare as	min. 17 % min. 0,01 % max. 12 % max. 15 % max. 3,4 %	Ruw eiwit Facultatief : β-caroteen mg/kg	uitgedrukt in
1.8.5.	Luzernehoof Klaverhoof	Produkt verkregen door op natuurlijke wijze drogen van luzerne, onderscheidenlijk klaver	Vocht Ruwe as In HCl onoplosbare as	max. 12 % max. 15 % max. 6 %	Ruw eiwit	
1.8.6.	Gehakseld luzernehoof	Produkt verkregen door hakselen van luzernehoof	Vocht De deeltjes moeten ten minste 6 mm lengte hebben	max. 12 %	Ruw eiwit	
1.8.7.	Mengsel van kunstmatig gedroogde luzerne en gras (verplichte benaming voor mengsels waarin de luzerne dominant is en het gehalte aan gras 20 % te boven gaat)	Produkt verkregen door een mengsel van te samen gegroeide luzerne en gras, vóór of in het begin van de bleei te maaien en kunstmatig te drogen, na eventueel voordrogen 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	
1.8.8.1.	Gebakken aardappelchips	Produkt verkregen uit de afval van in frituurvet gebakken aardappelsnijdsels	Vocht Chloriden, als NaCl	max. 5 % max. 3 %	Zetmeel Ruwe vet	
1.8.9.	Gedroogde rode wortelen	Produkt verkregen door gereinigde rode wortelen <i>Daucus carota</i> L., tot snijdsels te verkleinen en op zulke wijze kunstmatig te drogen dat de oxydatiebevorderende enzymen onwerkzaam zijn geworden	Peroxydegehalte van het vet Caroteen Vocht In HCl onoplosbare as	max. 10 min. 0,035 % max. 15 % max. 2,5 %	Suikers totaal uitgedrukt als saccharose	
1.8.9.1.	Gedroogde vijgen	Produkt verkregen door kunstmatig drogen van verse vijgen	Suikers totaal, uitgedrukt als saccharose Vocht	min. 65 % max. 16 %	Suikers totaal uitgedrukt als saccharose	
1.8.9.2.	Gedroogde rozijnen	Produkt verkregen door kunstmatig drogen van Corinthe druiven	Suikers totaal, uitgedrukt als saccharose Vocht	min. 65 % max. 16 %	Suikers totaal uitgedrukt als saccharose	
1.8.10.	Gedroogde cichoreiwortelsnijdsels	Produkt verkregen door gereinigde niet geforceerde wortelen van de cichoreiplant, <i>Cichorium intybus</i> L., 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) In pepsine 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
1.8.10.1.	Ziftsel van gedroogde cichoreiwortels	Bijproduct verkregen na ziften van gedroogde cichoreiwortelen	Inuline Suikers totaal, uitgedrukt als saccharose
1.8.11.	Kunstmatig gedroogde deegrijpe mais	Produkt verkregen door kunstmatig drogen van maïsplanten die tijdens het deegrijpe stadium der graankorrels geoogst zijn	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	Ruw eiwit Zetmeel Ruwe celstof
1.8.13.	Gedroogd luzerneeiwitconcentraat	Produkt bekomen door drogen van de vaste stoffen die worden afgecentrifugeerd uit luzerneperssap dat werd onderworpen aan een warmtebehandeling waardoor de eiwitten worden uitgevlokt	Ruw eiwit Caroteen mg/kg Facultatief: xantofylen uitgedrukt in mg/kg
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	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	Ruw eiwit Ruwe celstof Ruwe as
1.8.16.	Kunstmatig gedroogde koolzaadplanten	Produkt verkregen door kunstmatig drogen van jonge koolzaadplanten	Ruw eiwit Ruwe celstof Ruwe as
1.8.17.	Topinamboersnijdsels Topinamboermeel	Producten respectievelijk verkregen door verkleinen of malen van gereinigde en gedroogde knollen van topinamboer, <i>Helianthus tuberosus</i> L.	Inuline
1.8.18.	Bataatsnijdsels Bataatmeel	Producten respectievelijk verkregen door verkleinen of malen van gereinigde en gedroogde knollen van bataat, zoete aardappel, <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Poir	Zetmeel
1.8.19.	Maniokwortelenmeel (tapiocawortelenmeel), maniokwortelensnijdsels (tapiocawortelensnijdsels), maniokwortelen (tapiocawortelen)	Gedroogde vooraf en indien noodzakelijk gewassen geschilde wortelknollen van de cassave, alsmede producten verkregen door verkleinen of malen van zodanige wortelknollen	Zetmeel
1.8.20.	Maniokwortelenmeel (tapiocawortelenmeel), type 55 Maniokwortelensnijdsels (tapiocawortelensnijdsels), type 55 Maniokwortelen (tapiocawortelen), type 55	Ongeschilde gedroogde maniokwortelen, eventueel gewassen, alsmede producten verkregen door verkleinen of malen van zodanige wortelknollen	Zetmeel

(a)	(b)	(c)	(d)
Benaming	Omschrijving	Eisen inzake de samenstelling	Te waarborgen hoofdzakelijke hoedanigheden
1.8.10.1.	Ziftsel van gedroogde cichoreiwortels	Bijproduct verkregen na ziften van gedroogde cichoreiwortelen	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 geogost zijn	Ruw eiwit Zetmeel
1.8.12.	Kunstmatig gedroogde deegrijpe gerst	Produkt verkregen door kunstmatig drogen van gerstplanten die tijdens het deegrijpe stadium der graankorrels geogost zijn	Ruw eiwit Zetmeel
1.8.13.	Gedroogd luzerneeiwitconcentraat	Produkt bekomen door drogen van de vaste stoffen die worden afgecentrifugeerd uit luzerneperasap dat werd onderworpen aan een warmtebehandeling waardoor de eiwitten worden uitgevlokt	Ruw eiwit Caroteen mg/kg Facultatief : xantofylen mg/kg
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	Ruw eiwit Suikers totaal, uitgedrukt als saccharose
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	Ruw eiwit Ruw celstof
1.8.16.	Kunstmatig gedroogde koolzaadplanten	Produkt verkregen door kunstmatig drogen van jonge koolzaadplanten	Ruw eiwit Ruw celstof
1.8.17.	Topinamboersnijdsels Topinamboermeel	Produkten respectievelijk verkregen door verkleinen of malen van gereinigde en gedroogde knollen van topinamboer, Helianthus tuberosus L.	Inuline
1.8.18.	Batatensnijdsels Batatenmeel	Produkten respectievelijk verkregen door verkleinen of malen van gereinigde en gedroogde knollen van bataat, zoete aardappel, Ipomoea batatas (L.) Poir	Zetmeel
1.8.19.	Maniokwortelenmeel (tapiocawortelenmeel), maniokwortelensnijdsels (tapiocawortelensnijdsels), maniokwortelen (tapiocawortelen)	Gedroogde vooraf en indien noodzakelijk gewassen geschildte wortelknollen van de cassave, alsmede produkten verkregen door verkleinen of malen van zodanige wortelknollen	Zetmeel
1.8.20.	Maniokwortelenmeel (tapiocawortelenmeel), type 55 Maniokwortelensnijdsels (tapiocawortelensnijdsels), type 55 Maniokwortelen (tapiocawortelen), type 55	Ongeschilde gedroogde maniokwortelen, eventueel gewassen, alsmede produkten verkregen door verkleinen of malen van zodanige wortelknollen	Zetmeel

(a)	(b)	(c)	(d)
Benaming	Omschrijving	Eisen inzake de samenstelling	Te waarborgen hoofdzakelijke hoedanigheden
1.10.4.	Speltdoppen	Vocht	max. 13 %
1.10.5.	Gerstedoppen	Vocht	max. 13 %
1.10.6.	Moutdoppen (moutpellen)	Vocht	max. 12,5 %
1.10.7.	Gemalen stro	Vocht	max. 15 %
1.10.8.	Gehakseld stro	Vocht	max. 15 %
1.10.9.	Met natriumhydroxide behandel'd stro	De strodeeltjes moeten ten minste 6 mm lengte hebben	
1.10.10.	Maiskolven, gemalen	Verteerbaarheid van de organische stof volgens de methode van B. Rexen	min. 40 %
1.10.11.	Vlaskaf (tjnkaf, bol kaf)	Vocht	max. 15 %
1.10.12.	Gebroken bietenzaadkittens	Ruwe as	max. 12 %
1.10.13.	Druivenpitten	Residuele NaOH	max. 2,5 %
1.10.14.	Gedroogde druivenpit-tenschroot	Vocht	max. 13 %
1.10.15.	Tomatenzaadkoek	In HCl onoplosbare as	max. 3,5 %
1.10.16.	Sojapellen	Gehalte aan lemen	max. 10 %
1.10.17.	Zonnebloemzaadschillen	Vocht	max. 11 %
1.10.18.	Erwtenspellen, erwten-schillen	Ruw vet	min. 18 %
1.10.19.	Hazelnootpellen	Vocht	max. 10 %
1.10.20.	Amandelpellen	Ruwe celstof	max. 50 %
1.10.21.	Gemalen en gedroogde aardappelschillen	Vocht	max. 12 %
		Ruwe celstof	max. 53 %
		Vocht	max. 12 %
		Ruwe celstof	max. 30 %
		Ruwe as	max. 6 %
		Vocht	max. 12 %
		Vocht	max. 12 %
		Vocht	max. 14 %
		In HCl onoplosbare as	max. 6,5 %
		Vocht	max. 11 %
		Vocht	max. 11 %
		Ruwe celstof	max. 17 %
		Vocht	max. 13 %
		In HCl onoplosbare as	max. 3 %
		Ruw vet	Ruw vet
		Ruwe celstof	Ruwe celstof
		Ruw eiwit	Ruw eiwit
		Ruwe celstof	Ruwe celstof
		Zetmeel	Zetmeel
		Ruwe celstof	Ruwe celstof
		Ruwe as	Ruwe as

1.10.22.	Gedroogd koffiedik	Produkt 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 %	Ruw vet Ruwe celstof
1.10.23.	Cacaodoppen	Bijproduct verkregen bij het ontdoppen van cacao's	Vocht	max. 13 %	Ruwe celstof
2. Produkten van dierlijke oorsprong					
2.1.	Melkprodukten				
2.1.1.	Volle melkpoeder	Produkt verkregen door het vergaand onttrekken van vocht aan volle melk	Botervet Vocht Ruw 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 Ruw as In HCl onoplosbare as	max. 5 % max. 10 % max. 0,5 %	Ruw eiwit Ruw vet Melksuiker
2.1.3.	Magere melkpoeder (verstuivingspoeder) (van ontvette melk, walsenpoeder van ontvette melk, afgeroomde melkpoeder)	Produkt verkregen door het vergaand onttrekken van vocht aan ontvette volle melk door middel van verstuuving in een warme luchtstroom (verstuivingspoeder van ontvette melk) of door drogen op walsen (walsenpoeder van ontvette melk)	Ruw eiwit Vocht Ruw 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 verstuuving in een warme luchtstroom (verstuivingspoeder van karnemelk) of door drogen op walsen (walsenpoeder van karnemelk)	Ruw eiwit Vocht Ruw 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 Vocht	min. 60 % max. 8 % max. 4,9 % max. 0,5 %	Ruw eiwit Melksuiker
2.1.5.1.	Fermentatieprodukt van wei gedroogd met... (aanduiding van de plantaardige stof)	Produkt verkregen door fermenteren met behulp van Lactobacillus bulgaricus en Lactobacillus acidophilus van wei waaraan tijdens het drogen bijprodukten van tarwe of een andere geschikte toegeelaten plantaardige stof is toegevoegd			Ruw eiwit Ruw vet Melksuiker Zetmeel Ruwe celstof Ruwe as
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 Ruw 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 fysieke 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 leb 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 weieindstroop	Bijproduct 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 Ruw 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

(a)	(b)	(c)	(d)
Benaming	Omschrijving	Eisen inzake de samenstelling	Te waarborgen hoofdzakelijke hoedanigheden
2.1.10.	Gistweipoeder Produkt verkregen door drogen van zure wei waarvan het melkzuurgehalte verlaagd werd door ontwikkeling van <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Ruw eiwit Melksuiker Vocht Ruwe as Chloriden, uitgedrukt als NaCl Zuurgehalte als melkzuur In HCl onoplosbare as Melksuiker Vocht Ruwe as Chloriden, uitgedrukt als NaCl In HCl onoplosbare as Melksuiker Vocht	Ruw eiwit Melksuiker min. 15 % min. 56 % max. 5 % max. 12 % max. 3 % max. 2 % max. 0,5 % min. 80 % max. 5 % max. 10 % max. 3 % max. 0,5 % min. 97 % max. 5,5 %
2.1.11.	Eiwitarm weipoeder Produkt verkregen door het onttrekken van vocht aan wei waarvan de eiwitten grotendeels door een fysieke behandeling zijn afgescheiden	Melksuiker Vocht	Ruw eiwit Melksuiker
2.1.12.	Melksuiker Uit melkwei afgescheiden produkt dat bestaat uit gezuiverde en uitgekristalliseerde lactose	Melksuiker Vocht	Melksuiker
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	Ruw eiwit min. 89 % min. 90 % max. 10 % max. 5,5 %
2.2.1.1.	Spraygedroogd hemoglobinepoeder Produkt verkregen door verstuiving in een warme luchtstroom van rode bloedlichaampjes afkomstig van geslachte dieren	Ruw eiwit Oplosbaarheid van het ruw eiwit (1) Vocht Ruwe as	Ruw eiwit min. 98 % min. 96 % max. 8 % max. 3,5 %
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. Het moet technisch vrij zijn van residuen van organische oplosmiddelen	Ruw eiwit Oplosbaarheid van het ruw eiwit (1) Ruw vet Fosfor totaal Vocht Chloriden, uitgedrukt als NaCl	Ruw eiwit Ruw vet min. 40 % min. 87 % max. 13,5 % max. 9 % max. 10 % max. 2,2 %
2.2.3.	Beendermeel Produkt verkregen door drogen en malen van vergaand 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. Het moet technisch vrij zijn van residuen van organische oplosmiddelen	Ruw eiwit Ruw vet Fosfor totaal Vocht	Ruw eiwit Fosfor totaal min. 26,5 % max. 5,5 % min. 9 % max. 10 %
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 procédé. Het moet nagenoeg vrij zijn van haren, borstels, veren, hoeven, huid, hoorn alsmede van maag- en darminhoud. Het moet technisch vrij zijn van organische oplosmiddelen	Ruw eiwit Oplosbaarheid van het ruw eiwit (1) Fosfor totaal Vocht Chloriden, uitgedrukt als NaCl In HCl onoplosbare as	Ruw eiwit Ruw vet min. 55 % min. 87 % max. 5,5 % max. 10 % max. 2,2 % max. 2,2 %

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. Het moet technisch vrij zijn van organische oplosmiddelen	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.	Gedroogd dierlijk eiwit-hydrolysaat	Produkt verkregen door hydrolyse, drogen en malen van het onderhuidse weefsel afkomstig van het afschrappen 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
2.2.8.	Gedroogde pluimveeslachtenafvallen. Produkten die meer dan 12 pct. vet bevatten, moeten als vetrijk aangeduid worden	Produkt verkregen door drogen en malen van afvallen 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. 55 % min. 80 % max. 10 % max. 2,2 % max. 3,3 %	Ruw eiwit Ruw vet
2.2.9.	Gehydrolyseerd veren-meel	Produkt verkregen door hydrolyse, drogen en malen van veren	Ruw eiwit Oplosbaarheid van het ruw eiwit(1) Vocht In HCl onoplosbare as	min. 87 % min. 75 % max. 11 % max. 3,4 %	Ruw eiwit
2.2.10.	Meel van pluimveeslachtenafval en gehydrolyseerde veren	Gemalen gedroogd produkt bereid uit pluimveeslachtenafval en gehydrolyseerde veren	Ruw eiwit Oplosbaarheid van het ruw eiwit (1) Vocht In HCl onoplosbare as	min. 65 % min. 78 % max. 10 % max. 3,4 %	Ruw eiwit Ruw vet
2.2.11.	Dierlijk vet	Produkt dat bestaat uit vet van warmbloedige landdieren of delen daarvan. Het moet technisch vrij zijn van organische oplosmiddelen	Vocht In petroleumether onoplosbare bestanddelen Zuurgetal, uitgedrukt op de stof als zodanig	max. 1 % max. 1,5 % max. 30	Zuurgetal
2.2.12.	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
2.2.13.	Gedroogde vis	Produkt verkregen door drogen van vis. De aanwezigheid van een geringe hoeveelheid van andere zeedieren of delen van zeedieren, met de vis gevengen, is toegelaten	Ruw eiwit Oplosbaarheid van het ruw eiwit (1) Ruw vet Vocht Chloriden, uitgedrukt als NaCl Calciumcarbonaat In HCl onoplosbare as	min. 55 % min. 90 % max. 15 % max. 10 % max. 6 % max. 2,8 % max. 3 %	Ruw eiwit Ruw vet

(1) In pepsine 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		
2.2.14.	Vismeeel 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	min. 61 % min. 87 % max. 10 % max. 4,4 % max. 2,8 % max. 2,2 %	Ruw eiwit Ruw vet
2.2.15.	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) Vocht Chloriden, uitgedrukt als NaCl Calciumcarbonaat	min. 65 % min. 90 % max. 15 % max. 10 % max. 2 % max. 0,8 %	Ruw eiwit Ruw vet
2.2.16.	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	min. 57 % min. 90 % max. 10 % max. 2,5 %	Ruw eiwit Ruw vet
2.2.17.	Levertraan (Kabeljauw)	De uit levers van de familie van de kabeljauwachtigen (Gadidae) gewonnen vette olie	Vitamine A (2)	min. 750 I.E./gram max. 0,15 % max. 0,05 %	Vitamine A in internationale eenheden per gram
2.2.17.1	Levertraanemulsie	Produkt verkregen door emulgeren van levertraan met water en emulgeermiddelen	Vocht In petroleumether onoplosbare bestanddelen (2) Verzepsingsgetal Joodadditiegetal Zuurgetal Levertraan volgens 2.2.17.	min. 40 %	Vitamine A in internationale eenheden per gram en uiterste datum van deze waarborg
2.2.18.	Visleverolie	Olie bereid uit levers van vissen die niet tot de familie van de Gadidae behoren	Vitamine A (2)	min. 3000 I.E./gram max. 0,15 % max. 0,05 %	Vitamine A in internationale eenheden per gram
2.2.19.	Visolie	Olie bereid uit vis of delen van vis	Vocht In petroleumether onoplosbare bestanddelen (2) Zuurgetal Zuurgetal Verzepsingsgetal Joodadditiegetal Onzuiverheden (2) De olie moet bij temperaturen boven 15°C vloeibaar blijven	max. 6 max. 6 min. 160 min. 100 max. 0,1 %	
2.2.20.	Meel van gecondenseerde oplosbare visextracten	Produkt verkregen door condensereren, drogen en malen van de waterige extracten opgevangen bij de winning van visolie	Ruw eiwit Oplosbaarheid van het ruw eiwit (1) Vocht	min. 70 % min. 90 % max. 9 %	Ruw eiwit Ruw vet

2.2.20.1.	Visautolysaatmeel	Produkt verkregen door drogen van verse vis die een enzymatische autolyse bij lage temperatuur heeft ondergaan	Ruw eiwit Oplosbaarheid van het ruw eiwit (1) Ruw vet Vocht Chloriden, uitgedrukt als NaCl Calciumcarbonaat Ruw eiwit Oplosbaarheid van het ruw eiwit (1) Ruw vet Vocht Chloriden, uitgedrukt als NaCl Calciumcarbonaat	min. 72 % min. 95 % max. 15 % max. 4 % max. 3,5 % max. 0,5 % min. 80 % min. 95 % max. 3 % max. 4 % max. 3,5 % max. 0,5 %	Ruw eiwit Ruw vet
2.2.20.2.	Ontvet visautolysaatmeel	Produkt verkregen door drogen van verse vis die een enzymatische autolyse bij lage temperatuur heeft ondergaan, gevolgd door een vetextractie	Ruw eiwit Oplosbaarheid van het ruw eiwit (1) Ruw vet Vocht Chloriden, uitgedrukt als NaCl Calciumcarbonaat	min. 80 % min. 95 % max. 3 % max. 4 % max. 3,5 % max. 0,5 %	Ruw eiwit Ruw vet
2.2.21.	Visgratenmeel	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	min. 30 % min. 90 %	Ruw eiwit Ruw as Fosfor totaal Calcium
2.2.22.	Gedroogde garnalen	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	Ruw eiwit Vocht Ruw as Chloriden, uitgedrukt als NaCl In HCl onoplosbare as	min. 52 % max. 13 % max. 32 % max. 3 % max. 5 %	Ruw eiwit Ruw vet Ruw as
2.2.23.	Gedroogde gamalenaafval (gedroogde garnalendoppen)	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	Ruw eiwit Vocht Chloriden, uitgedrukt als NaCl In HCl onoplosbare as	min. 40 % max. 13 % max. 4 % max. 5 %	Ruw eiwit Ruw vet Ruw as

3. Bijzondere stikstofhoudende produkten

3.1. Uit de volgende groepen micro-organismen verkregen proteïnen

3.1.1.	Bacteriën		Ruw eiwit Buigingsindex	min. 66 % hoger dan 50	Ruw eiwit Ruw vet Ruw as Vocht Diersoort of categorie Gebruiksaanwijzing De vermelding: « Inademen vermijden » Verklaring op het etiket van het mengvoeder: « Aan-deel van het produkt in het mengvoeder... % »
3.1.1.1.	Op methanol gekweekte bacteriën				
3.1.1.1.1.	Eiwitachtige fermentprodukten verkregen door <i>Methylophilus methylotrophus</i> , stam NCIB 10.515, op methanol te kweken, uitsluitend bestemd voor varkens, kalveren, pluimvee en vissen	Eiwitachtige fermentprodukten verkregen door <i>Methylophilus methylotrophus</i> , stam NCIB 10.515, op methanol te kweken, uitsluitend bestemd voor varkens, kalveren, pluimvee en vissen			
3.1.2.	Gist				
3.1.2.1.	Gist gekweekt op substraten van dierlijke of plantaardige oorsprong	Alle gisten van de soorten <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> en <i>Kluyveromyces fragilis</i> , gekweekt op melasse, spoulingen, granen en zetmeelhoudende produkten, vruchtensappen, wei, melkzuur of gehydrolyseerde plantaardige vezels; en waarvan de cellen zijn gedood			

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

(2) Gehalte uitgedrukt op de stof als zodanig

(a)	(b)	(c)	(d)
Benaming	Omschrijving	Eisen inzake de samenstelling	Te waarborgen hoofdzakelijke hoedanigheden
3.1.2.2.	Gist gekweekt op andere substraten dan die welke zijn vermeld onder punt 3.1.2.1.		
3.1.3.	Algen		
3.1.4.	Draadvormige schimmels		
3.2.	Proteïnevrije stikstofverbindingen		
3.2.1.	Ureum en derivaten daarvan		
3.2.1.1.	Ureum	min. 97 %	Stikstof Diersoort of categorie
3.2.1.2.	Biuret	min. 97 %	Stikstof Diersoort of categorie
3.2.1.3.	Ureumfosfaat	min. 16,5 % min. 18 %	Stikstof Fosfor Diersoort of categorie
3.2.1.4.	Isobutylideendiureum	min. 30 % min. 35 %	Stikstof Diersoort of categorie
3.2.2.	Ammoniumzouten		
3.2.2.1.	Ammoniumlactaat verkregen door gisting	Stikstof, uitgedrukt in ruw eiwit	Stikstof, uitgedrukt in ruw eiwit Ruwe as Vocht Diersoort of categorie
3.2.2.2.	Ammoniumacetaat, waterachtige oplossing	min. 55 %	Stikstof Vocht Diersoort of categorie
3.2.3.	Nevenproducten van de door gisting verkregen aminozuren		
3.2.3.1.	Bijproducten van de bereiding van L-glutamaïnezuur	Stikstof, uitgedrukt in ruw eiwit :	Stikstof, uitgedrukt in ruw eiwit Vocht Ruwe as Diersoort of categorie
3.2.3.2.	Bijproducten van de bereiding van L-lysine	Stikstof, uitgedrukt in ruw eiwit :	Stikstof, uitgedrukt in ruw eiwit Vocht Ruwe as Diersoort of categorie

3.3. Aminozuren en zouten daarvan	DL-methionine	Technisch zuiver DL-methionine, $\text{CH}_3\text{S}(\text{CH}_2)_2\text{CH}(\text{NH}_2)\text{COOH}$	DL-methionine	min. 98 %	DL-methionine Vocht
3.3.1.	DL-methionine	Technisch zuiver DL-methionine, $\text{CH}_3\text{S}(\text{CH}_2)_2\text{CH}(\text{NH}_2)\text{COOH}$	DL-methionine	min. 98 %	DL-methionine Vocht
3.3.2.	N-hydroxymethyl-DL-methionine-calciumdihydraat	Technisch zuiver N-hydroxymethyl-DL-methionine-calciumdihydraat, $[\text{CH}_3\text{S}(\text{CH}_2)_2\text{CH}(\text{NH}\text{-}\text{CH}_2\text{OH})\text{-COO}]_2\text{Ca}\cdot 2\text{H}_2\text{O}$, uitsluitend bestemd voor herkauwers vanaf het begin van het herkauwen	DL-methionine Formaldehyde Calcium	min. 67 % max. 14 % min. 9 %	DL-methionine Vocht Diersoort of categorie
3.3.3.	L-lysine	Technisch zuiver L-lysine, $\text{NH}_2(\text{CH}_2)_4\text{CH}(\text{NH}_2)\text{COOH}$	L-lysine	min. 98 %	L-lysine Vocht
3.3.4.	L-lysine-monohydrochloride	Technisch zuiver L-lysine-monohydrochloride, $\text{NH}_2(\text{CH}_2)_4\text{CH}(\text{NH}_2)\text{COOH}\cdot\text{HCl}$	L-lysine	min. 78 %	L-lysine Vocht
3.3.5.	L-lysinosulfaat en de bijproducten ervan, verkregen door gisting	L-lysinosulfaat, $[\text{NH}_2(\text{CH}_2)_4\text{CH}(\text{NH}_2)\text{COOH}]_2\cdot\text{H}_2\text{SO}_4$, verkregen door gisting met <i>Corynebacterium glutamicum</i> van suikerstroop, melasse, granen, zetmeelhoudende producten en hydrolyseproducten daarvan	L-lysine	min. 40 %	L-lysine Vocht
3.3.6.	L-threonine	Technisch zuiver L-threonine, $\text{CH}_3\text{-CH}(\text{OH})\text{-CH}(\text{NH}_2)\text{COOH}$	L-threonine	min. 98 %	L-threonine Vocht
3.3.7.	L-tryptofaan	Technisch zuiver L-tryptofaan, $(\text{C}_8\text{H}_8\text{NH})\text{-CH}_2\text{-CH}(\text{NH}_2)\text{COOH}$	L-tryptofaan	min. 98 %	L-tryptofaan Vocht
3.3.8.	DL-tryptofaan	Technisch zuiver DL-tryptofaan, $(\text{C}_8\text{H}_8\text{NH})\text{-CH}_2\text{-CH}(\text{NH}_2)\text{COOH}$	DL-tryptofaan	min. 98 %	DL-tryptofaan Vocht
3.3.9.	Zink-methionine	Technisch zuiver zink-methionine, $[\text{CH}_3\text{S}(\text{CH}_2)_2\text{CH}(\text{NH}_2)\text{COO}]_2\text{Zn}$, uitsluitend bestemd voor herkauwers vanaf het begin van het herkauwen	DL-methionine Zink	min. 80 % max. 18,5 %	DL-methionine Vocht Diersoort of categorie
3.4.	Hydroxy-analogen van aminozuren				
3.4.1.	DL-2-hydroxy-4-methyl-mercaptoboterzuur	$\text{CH}_3\text{S}(\text{CH}_2)_2\text{CH}(\text{OH})\text{COOH}$ voor alle diersoorten behalve herkauwers	Monomeerzuur	min. 65 %	Monomeerzuur Vocht Diersoort of categorie
3.4.2.	Calciumzout van DL-2-hydroxy-4-methyl-mercaptoboterzuur	$[\text{CH}_3\text{S}(\text{CH}_2)_2\text{CH}(\text{OH})\text{COO}]_2\text{Ca}$ voor alle diersoorten behalve herkauwers	Monomeerzuur Calcium	min. 83 % min. 12 %	Monomeerzuur Vocht Diersoort of categorie
4.1.	Calciummonowaterstof-fosfaat (dicalciumfosfaat). De bereidingswijze mag in de benaming aangegeven worden	Technisch zuiver calciummonowaterstof-fosfaat (dicalciumfosfaat)	Fosfor totaal Chloriden, uitgedrukt als NaCl Verhouding $\frac{\text{Ca}}{\text{P}}$	min. 16 % max. 1 % groter dan 1,15	Fosfor totaal Calcium

4. Minerale stoffen

(a)	(b)	(c)	(d)
Benaming	Omschrijving	Eisen inzake de samenstelling	Te waarborgen hoofdzakelijke hoedanigheden
4.2.	Natuurlijk voedertofsaat, gedeïfloreerd	Produkt verkregen door malen van in de natuur voorkomende fosfaten, ook gezuiverd en min of meer gedeïfloreerd	Fosfor totaal Calcium
4.3.	Tricalciumfosaat	Technisch zuiver calciumbisfosaat	Fosfor totaal Calcium
4.4.	Ontlijmd beendermeel	Ontvette, ontlijmd, gesteriliseerde, gemalen beenderen	Fosfor totaal Calcium
4.5.	Mononatriumfosaat	Technisch zuiver natriumdiwaterstoffosaat	Fosfor totaal
4.6.	Dinatriumfosaat	Technisch zuiver dinatriumdiwaterstoffosaat	Fosfor totaal
4.7.	Calcium-bis (diwaterstoffosaat) (monocalciumfosaat)	Produkt dat hoofdzakelijk bestaat uit technisch zuiver calcium-bis (diwaterstoffosaat) (monocalciumfosaat)	Fosfor totaal Calcium
4.8.	Mono-di-calciumfosaat	Technisch zuiver mono-dicalciumfosaat	Fosfor totaal Calcium
4.9.	Natrium-calcium-magnesiumfosaat	Technisch zuiver natrium-calcium-magnesiumfosaat	Fosfor totaal Calcium Magnesium Natrium
4.10.	Ammoniumdiwaterstoffosaat (monoammoniumfosaat)	Produkt dat hoofdzakelijk bestaat uit technisch zuiver ammoniumdiwaterstoffosaat	Fosfor totaal Stikstof
4.11.	Diammoniumwaterstoffosaat (diammoniumfosaat)	Produkt dat hoofdzakelijk bestaat uit technisch zuiver diammoniumwaterstoffosaat	Fosfor totaal Stikstof
4.12.	Fosforzuur	Technisch zuiver fosforzuur	Fosfor totaal
4.13.	Koolzure voederkalk (calciumcarbonaat). De aard (kolom b) moet bij de benaming aangegeven worden	Geprecipiteerd calciumcarbonaat, gemalen kalksteen, gesubd krijt, gekorrelt krijt, gemalen schelpen van mosselen of oesters	Calcium In HCl onoplosbare as
4.14.	Koolzure magnesiavoederkalk (Calciummagnesiumcarbonaat)	Natuurlijk mengsel van calciumcarbonaat en magnesiumcarbonaat	Calcium Magnesium

4.15.	Koolzure algenkalk	In de natuur voorkomend, uit kalkalgen ontstaan produkt, gemalen of gekorrelt	Calcium In HCl onoplosbare as	min. 33 % max. 5 %	Calcium In HCl onoplosbare as
4.16.	Fosfaathoudend krijt	Natuurlijk produkt dat bestaat uit krijt en tricalciumfosfaat	Calcium Fosfor totaal	min. 28 % min. 3 %	Calcium Fosfor totaal
4.17.	Calciumgluconaat	Technisch zuiver calciumgluconaat, Ca (C ₆ H ₁₁ O ₇) ₂	Zuiverheid	min. 97 %	Calcium
4.18.	Calciumlactaat	Technisch zuiver calciumlactaat, Ca(CH ₃ CH(OH)COO) ₂ ·5H ₂ O	Zuiverheid	min. 97 %	Calcium
4.19.	Calciumchloride	Technisch zuiver calciumchloride, Ca Cl ₂ ·6H ₂ O en Ca Cl ₂ ·2H ₂ O	Zuiverheid	min. 97 %	Calcium
4.20.	Magnesiumoxyde	Technisch zuiver magnesiumoxyde, MgO	Magnesium	min. 50 %	Magnesium
4.21.	Magnesiumcarbonaat	Technisch zuiver magnesiumcarbonaat, MgCO ₃	Zuiverheid Doorgang door een zeef van 0,6 mm	min. 95 % min. 99,5 %	Magnesium
4.22.	Magnesiumchloride	Technisch zuiver magnesiumchloride, MgCl ₂ ·6H ₂ O	Zuiverheid	min. 97 %	Magnesium
4.23.	Magnesiumsulfaat (Engels zout, bitterzout)	Technisch zuiver magnesiumsulfaat, MgSO ₄ ·7H ₂ O	Magnesium	min. 9 %	Magnesium
4.24.	Kieseriet	In de natuur voorkomend magnesiumsulfaat, MgSO ₄ ·H ₂ O	Magnesium	min. 15 %	Magnesium
4.25.	Keukenzout, natriumchloride	Technisch zuiver natriumchloride, NaCl	Natriumchloride	min. 95 %	
4.26.	Geïodeerd 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. 0,0078 %	
4.27.	Natriumsulfaat	Technisch zuiver natriumsulfaat, Na ₂ SO ₄ ·10H ₂ O	Zuiverheid	min. 95 %	
4.28.	Watervrij natriumsulfaat	Technisch zuiver watervrij natriumsulfaat, Na ₂ SO ₄	Zuiverheid	min. 95 %	
4.29.	Zwavelzuur	Technisch zuiver zwavelzuur	Zuiverheid	min. 95 %	
4.30.	Natriumbicarbonaat	Technisch zuiver natriumwaterstofcarbonaat, NaHCO ₃	Zuiverheid	min. 95 %	
4.31.	Natriumcitraat	Technisch zuiver natriumcitraat, Na ₂ C ₆ H ₅ O ₇ ·2H ₂ O	Zuiverheid	min. 97 %	
4.32.	Kaliumcarbonaat	Technisch zuiver kaliumcarbonaat, K ₂ CO ₃	Zuiverheid	min. 95 %	
4.33.	Kieselgrit	Produkt dat bestaat uit gekalibreerde kiezelachtige korrels	Zuiverheid In HCl onoplosbare as Zeeffresf op de zeef van 1 mm	min. 95 % onbepakt gehalte min. 99 %	Het kaliber der korrels uitgedrukt in % tussen twee zeven
4.34.	Zwavelbloem	Technisch zuiver zwavelbloem	Zuiverheid	min. 97 %	

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 10 september 1987.

BOUDEWIJN

Van Koningswege :

De Minister van Buitenlandse Betrekkingen,

L. TINDEMANS

De Staatssecretaris voor Landbouw,

P. DE KEERSMAEKER

Annexe III

Modes de prélèvement des échantillons

- 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 la 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.
- $\sqrt{\frac{20 \text{ fois le nombre de tonnes constituant le lot (a), limité à un maximum de 40 prélèvements élémentaires.}}{40}}$
- Nombre minimum d'emballages à échantillonner (b) :
- Tous les emballages.
- 4.
- $\sqrt{\frac{\text{du nombre d'emballages composant le lot (a), limité à un maximum de 20 emballages}}{20}}$
- 4.
- Nombre minimum de récipients à échantillonner (b).
- Tous les récipients.
- 4.
- $\sqrt{\frac{\text{du nombre de récipients composant le lot (a), limité à un maximum de 20 récipients.}}{20}}$
- 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 crostalaria dans les matières premières et 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 $\sqrt{\frac{\text{du nombre d'emballages composant le lot (a), limité à un maximum de 40 emballages.}}{40}}$
- 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 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.
- 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.

(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 crostalaria dans les aliments complets et complémentaires.

- 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 matières premières et 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 matières premières et 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.

(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).

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 10 septembre 1987.

BAUDOUIN

Par le Roi :

Le Ministre des Relations extérieures,

L. TINDEMANS

Le Secrétaire d'Etat à l'Agriculture,

P. DE KEERSMAEKER

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 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 $\sqrt{\frac{20 \text{ maal het aantal tonnen waaruit de partij is samengesteld (a)}}{\text{tot maximaal 40 ondermonsters.}}}$
 - 3.A.2.2. Verpakte voeders
 - Minimum aantal te bemonsteren verpakkingen (b) :
 - 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 $\sqrt{\frac{\text{uit het aantal verpakkingen waaruit de partij is samengesteld (a)}}{\text{tot maximaal 20 verpakkingen.}}}$
 - 3.A.2.2.2. Verpakkingen met een inhoud van niet meer dan 1 kg 4.
 - 3.A.2.3. Vloeibare of half-vloeibare voeders
 - Minimum aantal te bemonsteren recipiënten (b) :
 - 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.

(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, één oorspronkelijke recipiënt, één blok of één liksteen een ondermonster.

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		√ 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.	
3.A.2.4.	Minerale voeders in de vorm van blokken en likstenen		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.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.
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. Ten minste 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 grondstoffen en enkelvoudige voeders (c).		
3.B.1	Partij: zie 3.A.1.		

(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.

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

- 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 $\sqrt{\text{uit het aantal verpakkingen waaruit de partij is samengesteld (a), tot maximaal 40 verpakkingen.}}$
- 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 ten minste 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.
- 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.

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

- 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 grondstoffen en 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 grondstoffen en 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 eindmonsters 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.

(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).

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 10 september 1987.

BOUDEWIJN

Van Koningswege :

De Minister van Buitenlandse Betrekkingen,
L. TINDEMANS

De Staatssecretaris voor Landbouw,
P. DE KEERSMAEKER