



FeedAccess
OPTIMIZE ANIMAL NUTRITION

Terminologie

Nutriments - Matières premières - Procédés de fabrication

Comprendre les termes fréquemment
employés en formulation

Rien n'est plus désagréable que de ne pas comprendre un terme ou une abréviation. Ce guide vous propose de vous aider à vous y retrouver et vous proposera des informations utiles pour la formulation. Les matières premières et leurs processus de fabrication y sont également décrits. L'origine des matières premières utilisées en alimentation animales n'auront plus de secret pour vous et vous n'aurez plus aucun mal à cerner toutes les subtiles différences entre deux matières premières en apparence très proches.

Table des matières

1) NUTRIMENTS : SIGNIFICATION ET ABREVIATION	3
2) TRAITEMENTS ET PROCEDES DE FABRICATION DES MATIERES PREMIERES.....	6
3) CATALOGUE DES MATIERES PREMIERES	9

1) Nutriments : signification et abréviation

Abréviation	Signification	Définition
A+S	Amidon + sucres	Comprend l'amidon ainsi que les monosaccharides et disaccharides autres que polyols
Ac	Acide	Utilisé comme abbréviation de préfixe pour les acides gras ou acides aminés.
ADF	Acid detergent fiber	Obtenu après traitements par un détergent neutre (qui dissout les pectines, protéines, sucres et lipides) puis un détergent acide (qui dissout les hémicelluloses). Mesure la teneur en lignine, cellulose et matières minérales des parois des cellules végétales, fibres peu digestibles. Par conséquent la valeur ADF est négativement corrélée avec sa digestibilité.
ADL	Acid detergent lignin	Obtenu en 3 étapes après un traitement au détergent neutre, puis au détergent acide et enfin à l'acide sulfurique qui dissout la cellulose. Mesure la teneur en lignine et matières minérales des parois des cellules végétales.
Arg	Arginine	Acide aminé semi-indispensable pouvant être synthétisé <i>de novo</i> (nouvellement synthétisé) mais pouvant devenir indispensable dans certains cas
Cys	Cystéine	Acide aminé soufré semi-indispensable pouvant être synthétisé <i>de novo</i> (nouvellement synthétisé) mais pouvant devenir indispensable dans certains cas
Ca	Calcium	Oligo-élément intervenant dans la croissance du squelette de l'animal et le fonctionnement cellulaire.
CB	Cellulose brute	Constituant principal des parois cellulaires végétales
Cu	Cuivre	Oligo-élément intervenant dans le métabolisme du fer et le système immunitaire. Toxique pour les ovins.
d	digestible, disponible	Fréquemment utilisé pour distinguer la part des nutriments assimilables par l'animal et la part qui sera perdue et non assimilée par l'organisme. Chez le porc, on distingue deux digestibilités pour les acides aminés. La digestibilité iléale apparente et la digestibilité iléale standardisée. La 1ère ne prend pas en compte les pertes endogènes liées à la flore microbienne du gros intestin.
EB	Energie brute	Correspond à la quantité de chaleur produite par combustion totale dans un calorimètre. Exprimée en Kcal ou MJ par Kg de MS ou de MB. 1 MJ = 239 Kcal
ED	Energie digestible	Energie brute diminuée de l'énergie contenue dans les fécès
EM	Energie métabolisable.	Energie brute diminuée de l'énergie contenue dans les fécès, les gazs et les urines.
EN	Energie nette	Energie brute diminuée de l'énergie contenue dans les fécès, les gazs, les urines ainsi que de l'énergie perdue par extra-chaleur. L'énergie nette couvre les besoins d'entretien et les besoins en production de l'animal.
ENA	Extractif non azoté	Correspond aux glucides simples (digestibles). ENA = MB – humidité – MM – PB – CB – MG
extra-chaleur	extra chaleur	Energie excessive non utilisée pour l'entretien des besoins de l'animal et perdue sous forme de chaleur
FAT	Facteur anti-trypsique	Facteur anti-nutritionnel contenu dans la graine de soja non traitée s'associant aux enzymes protéases pancréatiques (trypsin et chimotrypsine) et en limitant par conséquent l'action. Le besoin de fabrication d'enzymes supplémentaires engendre une forte consommation en acides aminés soufrés.

Abréviation	Signification	Définition
FAN	Facteur anti-nutritionnel	Molécule contenue dans une matière première, perturbateur de la fonction de digestion et ayant des impacts négatifs sur la santé et les performances de l'animal.
H	Humidité	Teneur en eau d'une matière première.
His	Histidine	Acide aminé essentiel ne pouvant être synthétisé <i>de novo</i> (nouvellement synthétisé) ou suffisamment pour maintenir les fonctions de l'organisme
IC	Indice de consommation	Indice de performance mesurant le ratio Quantité d'aliment ingérée par l'animal sur une période donnée divisé par le gain de poids de l'animal sur cette même période. Plus il est élevé, moins bonne est la performance.
Ile	Isoleucine	Acide aminé essentiel ne pouvant être synthétisé <i>de novo</i> (nouvellement synthétisé) ou suffisamment pour maintenir les fonctions de l'organisme
J	Joule	Energie généralement exprimée par Kg de matière sèche ou de matière brute. 1KJ = 239 cal
K	Potassium	Micronutriment essentiel au bon fonctionnement de l'organisme
Kcal	kilocalorie	Energie exprimé généralement par Kg de matière sèche ou de matière brute. 1 kcal = 4185 J
Leu	Leucine	Acide aminé essentiel ne pouvant être synthétisé <i>de novo</i> (nouvellement synthétisé) ou suffisamment pour maintenir les fonctions de l'organisme
Lys	Lysine	Acide aminé essentiel ne pouvant être synthétisé <i>de novo</i> (nouvellement synthétisé) ou suffisamment pour maintenir les fonctions de l'organisme
MAT	Matières azotées totales	Obtenu après détermination de l'azote généralement par la méthode de Kjeldahl puis multiplication de cette valeur par 6,25 (la protéine n'étant pas uniquement constituée d'azote. Egalement dénommé "PB" (Protéines Brutes).
MB	Matière brute	La matière brute désigne un produit non totalement déshydraté.
Met	Méthionine	Acide aminé soufré essentiel ne pouvant être synthétisé <i>de novo</i> (nouvellement synthétisé) ou suffisamment pour maintenir les fonctions de l'organisme.
MG	Matière grasse	Les matière grasses (ou lipides) sont indispensables pour leur apport en énergie, en appétence et en acides gras essentiels (oméga 3, oméga 6). Elles sont également sensibles au rancissement (oxydation).
Mg	Magnésium	Minéral important intervenant dans la réduction du stress, la constitution des os et et la protection contre les infections.
MM	Matière minérale (cendres)	Indispensable au développement du squelette et au fonctionnement de l'organisme.
Mn	Manganèse	Oligo-élément essentiel intervenant dans de nombreuses voies métaboliques et dont l'excès peut causer des troubles graves du système nerveux.
MS	Matière sèche	La matière sèche d'un produit est obtenue après deshydratation totale du produit.
Na	Sodium	Element indispensable au bon fonctionnement de l'organisme mais qui en excès peut causer de l'hypertension et une dégradation de la fonction rénale.

Abréviation	Signification	Définition
NDF	Neutral detergent fiber	Mesure les composants structurels des cellules végétales (lignine, hémicellulose, cellulose, matières minérales mais pas les pectines) par l'action d'un détergent neutre qui dissout les pectines, protéines, sucres et lipides mais ne détruit pas la lignine, les hémicelluloses et cellulose, fibres peu digestibles. Par conséquent la valeur NDF est négativement corrélée avec sa digestibilité.
OGM	Organisme génétiquement modifié	Organisme dont l'ADN cellulaire a été modifié. La part d'ADN introduite ou modifiée code pour une protéine ayant un intérêt en terme de performance de la culture ou de l'animal.
P	Phosphore	Minéral intervenant principalement dans la constitution du squelette de l'animal lors de sa croissance. Le phosphore est présent sous différentes formes. La forme phytique, non assimilable par les animaux, fortement présente dans certaines matières premières. L'utilisation de phytases permet de rendre accessible ce phosphore et de limiter les intrants en phosphore, tels que les phosphates bicalciques ou tricalciques, et c'est pour cela que l'on formule généralement à partir du phosphore disponible.
PB	Protéine brute	Obtenu après détermination de l'azote généralement par la méthode de Kjeldahl puis multiplication de cette valeur par 6,25 (la protéine n'étant pas uniquement constituée d'azote. Egalement dénommé "MAT" (Matières azotées totales).
Phe	Phénylalanine	Acide aminé essentiel ne pouvant être synthétisé <i>de novo</i> (nouvellement synthétisé) ou suffisamment pour maintenir les fonctions de l'organisme.
PNA	Polysaccharides non-amylacés	Les polysaccharides non-amylacés sont une sous-classe des glucides qui regroupe la cellulose, hémicellulose (galactanes, arabinoxylanes, xylanes, glucomannanes), pectines, inuline et hydrocolloïdes (guar).
Se	Selenium	Oligo-élément intervenant dans l'anti-oxydation intracellulaire
Thr	Thréonine	Acide aminé essentiel ne pouvant être synthétisé <i>de novo</i> (nouvellement synthétisé) ou suffisamment pour maintenir les fonctions de l'organisme.
Trp	Tryptophane	Acide aminé essentiel ne pouvant être synthétisé <i>de novo</i> (nouvellement synthétisé) ou suffisamment pour maintenir les fonctions de l'organisme.
Tyr	Tyrosine	Acide aminé semi-indispensable pouvant être synthétisé <i>de novo</i> (nouvellement synthétisé) mais pouvant devenir indispensable dans certains cas.
Val	Valine	Acide aminé essentiel ne pouvant être synthétisé <i>de novo</i> (nouvellement synthétisé) ou suffisamment pour maintenir les fonctions de l'organisme.
Vit	Vitamine	Une vitamine est une molécule organique. Il existe de nombreuses vitamines impliquées dans de nombreuses fonctions et qui sont indispensables au bon fonctionnement de l'organisme. En formulation, on retrouve généralement les vitamines A, D et E. La vitamine A favorise notamment la croissance, la vitamine D favorise l'adsorption du calcium et du phosphore et lutte contre le rachitisme, la vitamine E est un anti-oxydant.
Zn	Zinc	Oligo-élément indispensable aux propriétés anti-oxydantes et impliqué dans de nombreuses fonctions, notamment la synthèse de protéines, le système immunitaire, la croissance, l'inflammation, etc.

2) Traitements et procédés de fabrication des matières premières

(Source : Catalogue des matières premières, Journal officiel de l'Union européenne, Janvier 2016)

Terme	Définition
Agglomération	Mise en forme par compression à travers une filière.
Aplatissage	Réduction de la taille de particules par passage de la matière première pour aliments des animaux (des grains, par exemple) entre deux rouleaux.
Aspiration	Procédé permettant d'éliminer les poussières, les particules fines et d'autres éléments contenant des fines de céréales en suspension d'un volume de céréales en cours de transfert, au moyen d'un flux d'air.
Autoclavage	Procédé de chauffage et cuisson à la vapeur sous pression, permettant d'accroître la digestibilité.
Blanchiment	Procédé consistant en un traitement thermique d'une substance organique, à l'eau bouillante ou en autoclave, afin de dénaturer les enzymes naturels, d'assouplir les tissus et d'éliminer les arômes bruts, suivi d'une immersion dans l'eau froide pour arrêter le processus de cuisson.
Broyage	Réduction de la taille des particules de matières premières solides pour aliments des animaux, par voie sèche ou humide.
Cassage (d'huiles et de matières grasses, hydrogénées ou non)	Procédé chimique d'hydrolyse de matières grasses ou d'huiles. La réaction de matières grasses ou d'huiles et de l'eau, pratiquée à des températures et pressions élevées, permet d'obtenir des acides gras bruts dans la phase hydrophobe et des eaux douces (glycérol brut) dans la phase hydrophile.
Chauffage	Procédés thermiques réalisés dans des conditions particulières.
Concassage	Réduction de la taille de particules à l'aide d'un concasseur
Concentration	Accroissement de certaines teneurs par élimination de l'eau et/ou d'autres composants.
Condensation	Passage d'une substance de l'état gazeux à l'état liquide.
Criblage	Séparation de particules de différentes tailles par remuage ou versage de matières premières pour aliments des animaux à travers un ou plusieurs cribles.
Cristallisation	Purification par formation de cristaux solides à partir d'une solution liquide. Les impuretés du liquide ne sont généralement pas incorporées dans la structure cristalline.
Cuisson	Application de chaleur destinée à modifier les propriétés physico-chimiques de matières premières pour aliments des animaux.
Débourbage	Procédé permettant d'éliminer les souillures à la surface d'un produit.
Décoloration	Élimination de la couleur naturelle.
Décorticage	Élimination partielle ou totale des couches extérieures des grains, graines, fruits, noix, etc.
Dégermage	Procédé consistant en l'élimination complète ou partielle du germe d'une graine de céréale concassée.
Dégraissage/ Déshuilage par pressage	Élimination d'huile/de matières grasses par pressage
Dépectinisation	Extraction des pectines d'une matière première pour aliments des animaux.
Dépelliculage	Élimination des enveloppes de fèves, de grains et de graines, généralement par des procédés physiques.
Dessiccation	Procédé d'extraction de l'humidité.
Dessucrage	Extraction totale ou partielle des monosaccharides ou disaccharides de la mélasse et d'autres substances contenant du sucre par des procédés chimiques ou physiques.
Détoxification	Procédé visant à détruire des contaminants toxiques ou à en réduire la teneur dans un produit.
Distillation	Séparation de liquides portés à ébullition, la vapeur condensée étant recueillie dans un récipient distinct.

Terme	Définition
Écossage	Élimination des enveloppes de fèves, de grains et de graines, généralement par des procédés physiques.
Écrémage	Séparation de la couche flottant à la surface d'un liquide (matière grasse du lait, par exemple) par procédés mécaniques.
Écumage	Séparation de la couche flottant à la surface d'un liquide (matière grasse du lait, par exemple) par procédés mécaniques.
Ensilage	Entreposage de matières premières pour aliments des animaux dans un silo, avec adjonction éventuelle de conservateurs ou sous conditions anaérobies avec adjonction éventuelle d'additifs d'ensilage.
Épluchage	Élimination de la pelure/peau des fruits et légumes.
Étuvage	Procédé comprenant un trempage dans de l'eau et un traitement thermique permettant la gélatinisation complète de l'amidon, suivis par un séchage.
Évaporation	Réduction de la teneur en eau
Expansion	Procédé thermique au cours duquel la vaporisation brutale de l'eau contenue dans le produit provoque l'éclatement de celui-ci.
Extraction	Élimination de matières grasses ou d'huile de certaines matières au moyen d'un solvant organique, ou de sucre ou d'autres composants hydrosolubles au moyen d'un solvant aqueux
Extrusion	Procédé thermique au cours duquel la vaporisation brutale de l'eau contenue dans le produit entraîne l'éclatement de celui-ci, suivi d'une mise en forme spéciale par passage à travers une filière.
Fermentation	Procédé par lequel des micro-organismes (bactéries, champignons, levures, etc.) sont produits ou utilisés afin d'agir sur des matières premières en vue de faciliter une modification de la composition ou des propriétés chimiques de ces matières.
Filtration	Séparation d'un mélange de matières premières liquides et solides par passage du liquide à travers une membrane ou un milieu poreux.
Flocormage	Laminage d'un produit traité par la chaleur humide.
Fractionnement	Séparation de fragments de matières premières pour aliments des animaux par tamisage et/ou traitement par un flux d'air écartant les morceaux d'enveloppe légers.
Fragmentation	Procédé permettant de séparer une matière première pour aliments des animaux en fragments.
Friture	Procédé de cuisson de matières premières pour aliments des animaux dans de l'huile ou des matières grasses.
Fusion	Passage d'une substance de l'état solide à l'état liquide par application de chaleur.
Gélification	Procédé permettant la formation d'un gel, une matière première solide analogue à de la gelée, dont la souplesse/faiblesse ou la rigidité/solidité peut être modifiée par adjonction d'agents de gélification.
Granulation	Traitement de matières premières pour aliments des animaux permettant d'obtenir une taille de particules et une consistance précises.
Hachage	Réduction de la taille des particules au moyen d'une ou de plusieurs lames
Hydrogénation	Procédé catalytique ayant pour objet la saturation des doubles liaisons d'huiles, de matières grasses ou d'acides gras, pratiqué à température élevée sous pression d'hydrogène et destiné à obtenir des triglycérides ou acides gras partiellement ou totalement saturés, ou à obtenir des polyols par la réduction des groupes carbonyles des hydrates de carbone en groupes hydroxyyles.
Hydrolyse	Réduction de la taille moléculaire par traitement approprié avec de l'eau sous l'action de la chaleur ou de la pression, d'enzymes ou d'un acide/d'une base.
Infranisation	Procédé thermique utilisant la chaleur par rayonnement infrarouge pour cuire et torréfier des céréales, des racines, des graines ou des tubercules ou leurs sous-produits, généralement suivi par un floconnage.
Laminage	Réduction de la taille de particules par passage de la matière première pour aliments des animaux (des grains, par exemple) entre deux rouleaux.
Liquéfaction	Passage d'une substance de l'état solide ou gazeux à l'état liquide.
Macération	Réduction de la taille de matières premières des aliments pour animaux par des procédés mécaniques, souvent en présence d'eau ou d'autres liquides.

Terme	Définition
Maltage	Déclenchement de la germination d'une céréale afin d'activer des enzymes naturels capables de décomposer l'amidon en hydrates de carbone fermentescibles et les protéines en acides aminés et en peptides.
Micronisation	Procédé permettant de réduire à l'échelle micrométrique le diamètre moyen des particules constituant un matériau solide.
Mouillage	Humidification et ramollissage de matières premières pour aliments des animaux, généralement des graines, afin de réduire le temps de cuisson, de faciliter l'élimination du tégument ou l'absorption d'eau destinée à activer le processus de germination, ou de réduire la teneur en facteurs antinutritionnels naturels
Mouture	Réduction de la taille des particules de matières premières solides pour aliments des animaux, par voie sèche ou humide.
Mouture sèche	Traitement physique du grain en vue de réduire la taille des particules et de faciliter la séparation des composants du grain (notamment la farine, le son et le remouillage).
Nettoyage	Élimination d'objets (corps étrangers, des pierres, par exemple) ou de parties végétatives du végétal, comme des particules de paille non attachées, des téguments ou des mauvaises herbes.
Pasteurisation	Chauffage à une température critique pendant une durée spécifiée afin d'éliminer les micro-organismes nocifs, suivi par un refroidissement rapide.
Prégélatinisation	Modification de l'amidon en vue d'accroître significativement sa capacité de gonflement dans l'eau froide.
Pressage	Élimination physique de liquides (matières grasses, huile, eau, jus, etc.) contenus dans des produits solides.
Protection contre la dégradation ruminale	Procédé destiné, par traitement physique (chaleur, pression, vapeur ou combinaison de ces facteurs) et/ou par l'action d'aldéhydes, de lignosulfonates, d'hydroxyde de sodium ou d'acides organiques (tels que l'acide propionique ou l'acide tannique), par exemple, à protéger les nutriments de la dégradation dans le rumen. La teneur en aldéhydes libres des matières premières pour aliments des animaux protégées contre la dégradation ruminale par des aldéhydes doit être inférieure ou égale à 0,12 %.
Raffinage	Élimination complète ou partielle des impuretés ou des composants indésirables par des traitements chimiques ou physiques.
Réfrigération	Abaissement de la température sous la température ambiante mais au-dessus du point de congélation afin de favoriser la conservation
Séchage	Déshydratation artificielle ou naturelle.
Séchage par atomisation	Réduction de la teneur en eau d'un liquide par pulvérisation ou nébulisation de la matière première pour aliments des animaux afin d'en accroître le rapport surface/masse, et passage à travers un courant d'air chaud.
Tamisage	Séparation de particules de différentes tailles par remuage ou versage de matières premières pour aliments des animaux à travers un ou plusieurs cribles.
Toastage	Chauffage à la chaleur sèche, généralement appliqué aux graines oléagineuses, notamment pour réduire ou éliminer les facteurs antinutritionnels naturels.
Torréfaction	Chauffage de matières premières pour aliments des animaux à l'état sec afin d'en améliorer la digestibilité, d'en intensifier la couleur et/ou de réduire les facteurs antinutritionnels naturels.
Tranchage	Découpe de matières premières pour aliments des animaux en morceaux plats.
Trempage	Humidification et ramollissage de matières premières pour aliments des animaux, généralement des graines, afin de réduire le temps de cuisson, de faciliter l'élimination du tégument ou l'absorption d'eau destinée à activer le processus de germination, ou de réduire la teneur en facteurs antinutritionnels naturels
Triage	Élimination d'objets (corps étrangers, des pierres, par exemple) ou de parties végétatives du végétal, comme des particules de paille non attachées, des téguments ou des mauvaises herbes.
Trituration	Réduction de la taille de particules à l'aide d'un concasseur
Turboséparation	Séparation de particules au moyen d'un flux d'air.
Ultrafiltration	Filtration de liquides à travers une membrane perméable seulement aux molécules de faible taille
Usinage (du riz)	Élimination partielle ou presque totale du son et des embryons du riz décortiqué.

3) Catalogue des matières premières

(Source : Catalogue des matières premières, Journal officiel de l'Union européenne, Janvier 2016)

Type	MP	Description	Déclarations obligatoires
Abricot	Tourteau de pression d'abricot	Produit d'huilerie obtenu par pressage d'amandes d'abricot (<i>Prunus armeniaca</i> L.). Il peut contenir de l'acide hydrocyanique.	Protéine brute Cellulose brute
Achillée millefeuille	Graine d'achillée millefeuille	Graines d' <i>Achillea millefolium</i> L.	
Agrumes	Pulpe d'agrumes	Produit obtenu par pressage d'agrumes <i>Citrus</i> (L.) spp. ou lors de la fabrication de jus d'agrumes. Il peut être dépectinisé.	Cellulose brute
Agrumes	Pulpe d'agrumes séchée	Produit obtenu par pressage d'agrumes ou lors de la fabrication de jus d'agrumes, qui est ensuite séché. Il peut être dépectinisé.	Cellulose brute
Ail	Ail séché	Poudre blanche à jaune d'ail (<i>Allium sativum</i> L.) pur moulu.	
Algues	Algues	Algues, vivantes ou transformées, quelle que soit leur présentation, y compris algues fraîches, réfrigérées ou congelées. Le produit peut contenir jusqu'à 0,1 % d'antimoussants.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes
Algues	Algues séchées	Produit obtenu par séchage d'algues. Ce produit peut avoir subi un lavage destiné à en réduire la teneur en iode. Il peut contenir jusqu'à 0,1 % d'antimoussants.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes
Algues	Extrait d'algues ; [Composé d'algues]	Extrait aqueux ou alcoolique d'algues contenant principalement des hydrates de carbone. Le produit peut contenir jusqu'à 0,1 % d'antimoussants.	
Algues	Farine d'algues	Produit de la fabrication d'huile d'algues obtenu par extraction et pouvant contenir jusqu'à 0,1 % d'antimoussants.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes
Algues	Farine d'algues marines	Produit obtenu par séchage et broyage de macro-algues et en particulier d'algues marines brunes. Ce produit peut avoir subi un lavage destiné à en réduire la teneur en iode. Il peut contenir jusqu'à 0,1 % d'antimoussants.	Cendres brutes
Alpiste des Canaries	Graine d'alpiste des Canaries	Graines de <i>Phalaris canariensis</i> .	
Amande	Amande	Fruit entier ou brisures de <i>Prunus dulcis</i> , avec ou sans coque.	
Amande	Coques d'amandes	Coques d'amandes obtenues à partir de graines décortiquées détachées des amandes (noyau) par séparation physique puis moulues.	Cellulose brute
Amande	Tourteau de pression d'amandes	Produit d'huilerie obtenu par pressage de noyaux d'amande.	Protéine brute Cellulose brute
Anis	Graine d'anis	Graines de <i>Pimpinella anisum</i> .	
Arachides	Tourteau d'extraction d'arachides partiellement décortiquées	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression d'arachides partiellement décortiquées	Protéine brute Cellulose brute
Arachides	Tourteau d'extraction d'arachides décortiquées	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression d'arachides décortiquées.	Protéine brute Cellulose brute
Arachides	Tourteau de pression d'arachides décortiquées	Produit d'huilerie obtenu par pressage d'arachides décortiquées.	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute

Type	MP	Description	Déclarations obligatoires
Arachides	Tourteau de pression d'arachides partiellement décortiquées	Produit d'huilerie obtenu par pressage d'arachides partiellement décortiquées de l'espèce <i>Arachis hypogaea</i> L. et d'autres espèces du genre <i>Arachis</i>	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
Avoine	Avoine écalée	Grains d'avoine écalés. Ils peuvent être traités à la vapeur.	
Avoine	Avoine soufflée	Produit obtenu à partir d'avoine moulue ou brisée par traitement en milieu humide et chaud et sous pression.	Amidon
Avoine	Écales d'avoine	Produit de l'écalage de grains d'avoine.	Cellulose brute
Avoine	Farine d'avoine	Produit de la mouture de grains d'avoine.	Cellulose brute Amidon
Avoine	Farine d'avoine fourragère	Produit d'avoine à teneur élevée en amidon, après décortilage.	Cellulose brute
Avoine	Flocons d'avoine	Produit obtenu par autoclavage ou infranisation et laminage d'avoine décortiquée. Il peut contenir une faible proportion d'enveloppes d'avoine.	Amidon
Avoine	Gruaux d'avoine	Avoine nettoyée et écalée.	Cellulose brute Amidon
Avoine	Issues d'avoine décortiquée	Produit obtenu lors de la transformation d'avoine décortiquée et criblée en gruaux et farines. Il est constitué principalement de son d'avoine et d'endosperme.	Cellulose brute Amidon
Avoine	Remoulage d'avoine	Produit obtenu lors de la transformation d'avoine décortiquée et criblée en gruaux et farines. Il est constitué principalement de son d'avoine et d'endosperme.	Cellulose brute
Avoine	Son d'avoine	Produit de meunerie obtenu à partir de grains d'avoine décortiquée criblés. Il est constitué principalement de fragments de balles et de particules de grains dont la plus grande partie de l'endosperme a été éliminée.	Cellulose brute
Babassu	Tourteau de pression de babassu	Produit d'huilerie obtenu par pressage de noix du palmier babassu (variétés de l'espèce <i>Orbignya</i>).	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
Betterave	Betterave sucrière	Racine de <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell.	
Betterave	Collets et queues de betteraves sucrières	Produit frais issu de la fabrication du sucre, constitué principalement de morceaux de betteraves sucrières nettoyés, avec ou sans morceaux de feuilles.	Cendres insolubles dans HCl, si > 5 % de la matière sèche Teneur en eau, si < 50 %
Betterave	Feuilles de bettes et betteraves	Feuilles de plantes du genre <i>Beta</i> spp.	
Betterave	Fructo-oligosaccharides	Produit obtenu par procédé enzymatique à partir de sucre de betteraves sucrières.	Teneur en eau, si > 28 %
Betterave	Graine de betterave sucrière	Graines de betterave sucrière.	
Betterave	Jus de betteraves rouges	Jus obtenu par pressage de betteraves rouges (<i>Beta vulgaris</i> convar. <i>crassa</i> var. <i>conditiva</i>) suivi d'une concentration et d'une pasteurisation préservant le goût et l'arôme typiques de légume.	Teneur en eau, si celle-ci est < 50 % ou > 60 % Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
Betterave	Mélasse d'isomaltulose	Fraction non cristallisée issue de la fabrication d'isomaltulose par conversion enzymatique de saccharose provenant de betteraves sucrières.	Teneur en eau, si > 40 %
Betterave	Mélasse de betterave (sucrière)	Produit sirupeux obtenu lors de la fabrication ou du raffinage du sucre de betteraves sucrières. Il peut contenir jusqu'à 0,5 % d'antimoussants, jusqu'à 0,5 % d'agents antitartre, jusqu'à 2 % de sulfate et jusqu'à 0,25 % de sulfite.	Sucres totaux calculés en saccharose Teneur en eau, si > 28 %
Betterave	Mélasse de betterave (sucrière), dont le sucre et/ou la bétaine ont été partiellement extraits	Produit obtenu après extraction aqueuse complémentaire du saccharose et/ou de la bétaine à partir de mélasse de betteraves sucrières. Il peut contenir jusqu'à 2 % de sulfate et jusqu'à 0,25 % de sulfite.	Sucres totaux calculés en saccharose Teneur en eau, si > 28 %
Betterave	Morceaux de betterave (sucrière) bouillis	Produit de la fabrication de sirop comestible à partir de betteraves sucrières qui peut être pressé ou séché.	Produit séché: cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche Produit pressé: cendres insolubles dans HCl, si > 5 % de la matière sèche Teneur en eau, si < 50 %

Type	MP	Description	Déclarations obligatoires
Betterave	Pulpe de betterave (sucrière) humide	Produit de la fabrication de sucre constitué de cossettes de betteraves sucrières ayant subi une extraction aqueuse. Teneur en eau minimale: 82 %. La teneur en sucre est faible et tend vers zéro en raison de la fermentation (acide lactique).	Cendres insolubles dans HCl, si > 5 % de la matière sèche Teneur en eau, si celle-ci est < 82 % ou > 92 %
Betterave	Pulpe de betterave (sucrière) pressée	Produit de la fabrication de sucre constitué de cossettes de betteraves sucrières ayant subi une extraction aqueuse et un pressage mécanique. Teneur en eau maximale: 82 %. La teneur en sucre est faible et tend vers zéro en raison de la fermentation (acide lactique). Le produit peut contenir jusqu'à 1 % de sulfate	Cendres insolubles dans HCl, si > 5 % de la matière sèche Teneur en eau, si celle-ci est < 65 % ou > 82 %
Betterave	Pulpe de betterave (sucrière) pressée, mélassée	Produit de la fabrication de sucre constitué de cossettes de betteraves sucrières ayant subi une extraction aqueuse et un pressage mécanique auxquelles de la mélasse est ajoutée. Teneur en eau maximale: 82 %. La teneur en sucre diminue en raison de la fermentation (acide lactique). Le produit peut contenir jusqu'à 1 % de sulfate	Cendres insolubles dans HCl, si > 5 % de la matière sèche Teneur en eau, si celle-ci est < 65 % ou > 82 %
Betterave	Pulpe de betterave (sucrière) séchée	Produit de la fabrication de sucre constitué de cossettes de betteraves sucrières ayant subi une extraction aqueuse, un pressage mécanique puis un séchage. Le produit peut contenir jusqu'à 2 % de sulfate	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche Sucres totaux calculés en saccharose, si > 10,5 %
Betterave	Pulpe de betterave (sucrière) séchée, mélassée	Produit de la fabrication de sucre constitué de cossettes de betteraves sucrières ayant subi une extraction aqueuse, un pressage mécanique puis un séchage, auxquelles de la mélasse est ajoutée. Il peut contenir jusqu'à 0,5 % d'antimoussants et jusqu'à 2 % de sulfate.	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche Sucres totaux calculés en saccharose
Betterave	Sucre (de betterave); [saccharose]	Sucre de betteraves sucrières extrait à l'eau.	Saccharose
Blé	Amidon de blé liquide	Produit issu de la production d'amidon ou de glucose et de gluten à partir de blé.	Teneur en eau, si celle-ci est < 65 % ou > 85 % Si la teneur en eau est < 65 %: — amidon
Blé	Amidon de blé non déprotéiné partiellement dessucré	Produit de l'amidonnerie du blé constitué principalement d'amidon partiellement sucré, des protéines solubles et d'autres parties solubles de l'endosperme.	Protéine brute Amidon Sucres totaux exprimés en saccharose
Blé	Balle de blé de malterie	Produit du nettoyage de blé de malterie, constitué de fractions de balle et de fines.	Cellulose brute
Blé	Blé	Grains de Triticum aestivum L., de Triticum durum Desf. et d'autres espèces cultivées de blé. Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	
Blé	Blé pré-gélatinisé	Produit obtenu à partir de blé moulu ou brisé par traitement en milieu humide et chaud et sous pression.	Amidon
Blé	Concentré de levures de blé	Produit humide libéré après la fermentation d'amidon de blé en vue de la production d'alcool.	Teneur en eau, si celle-ci est < 60 % ou > 80 % Si la teneur en eau est < 60 %: — protéine brute
Blé	Farine basse de blé	Produit de la meunerie de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement criblés, constitué principalement de particules d'endosperme et de fins fragments de balles et de quelques résidus de criblage.	Cellulose brute Amidon
Blé	Fibres de blé	Produit constitué principalement de fibres extraites lors de la transformation de blé.	Teneur en eau, si celle-ci est < 60 % ou > 80 % Si la teneur en eau est < 60 %: — cellulose brute
Blé	Fines de blé de malterie et de malt	Produit constitué de fractions de grains de blé et de malt séparées lors de la production du malt.	Cellulose brute
Blé	Flocons de blé	Produit obtenu par autoclavage ou infranisation et laminage de blé décortiqué. Il peut contenir une faible proportion de balles de blé et être protégé contre la dégradation ruminale.	Cellulose brute Amidon
Blé	Germe de blé	Produit de meunerie constitué essentiellement de germes de blé, aplatis ou non, auxquels peuvent encore adhérer des fragments d'endosperme et de balles.	Protéine brute Matières grasses brutes
Blé	Germe de blé fermenté	Produit de la fermentation de germes de blé, contenant des micro-organismes inactivés.	Protéine brute Matières grasses brutes
Blé	Gluten de froment élastique	Protéine de blé caractérisée, dans sa forme hydratée, par une visco-élasticité élevée et dont la teneur en protéines (N x 6,25) est de 80 % au moins, et en cendres de 2 % au plus, sur la matière sèche.	Protéine brute

Type	MP	Description	Déclarations obligatoires
Blé	Gluten feed de blé	Produit obtenu lors de la fabrication d'amidon et de gluten de blé. Il est constitué de son duquel les germes peuvent avoir été partiellement éliminés. Des solubles et brisures de blé et d'autres dérivés amylicés et produits de raffinage ou de fermentation de produits amylicés peuvent être ajoutés.	Teneur en eau, si celle-ci est < 45 % ou > 60 % Si la teneur en eau est < 45 % : — protéine brute — amidon
Blé	Particules de blé fermenté malte	Produit obtenu par un procédé combinant maltage et fermentation de blé et de son de blé, suivi d'un séchage et d'une mouture.	Cellulose brute Amidon
Blé	Protéine de blé	Protéine de blé extraite lors de la fabrication d'amidon ou d'éthanol. Le produit peut être partiellement hydrolysé.	Protéine brute
Blé	Radicelles de blé	Produit de la germination de blé de malterie et de nettoyage du malt constitué de radicelles, de fines de céréales, de balles et de petits grains de blé maltés brisés.	
Blé	Remoulage de blé	Produit de meunerie ou de malterie obtenu à partir de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement criblés, constitué principalement de fragments de balles et de particules de grains dont on a éliminé moins d'endosperme que dans le son de blé	Cellulose brute
Blé	Résidus de criblage de blé de malterie	Produit de criblage mécanique (fractionnement granulométrique) constitué de grains de blé de taille insuffisante et de fractions de grains séparés avant le maltage.	Cellulose brute
Blé	Solublés de blé	Produit de blé obtenu après extraction des protéines et de l'amidon par voie humide. Il peut être hydrolysé.	Teneur en eau, si celle-ci est < 55 % ou > 85 % Si la teneur en eau est < 55 % : — protéine brute
Blé	Son de blé	Produit de meunerie ou de malterie obtenu à partir de grains de blé ou d'épeautre décortiqué, préalablement criblés, constitué principalement de fragments de balles et de particules de grains dont la plus grande partie de l'endosperme a été éliminée.	Cellulose brute
Blé	Tourteau de pression de germes de blé	Produit d'huilerie obtenu par pressage de germes de blé [Triticum aestivum L., Triticum durum Desf. et autres espèces cultivées de blé, et épeautre décortiqué (Triticum spelta L., Triticum dicoccum Schrank, Triticum monococcum L.)], auxquels peuvent encore adhérer des parties de l'endosperme et du testa.	Protéine brute
Bourrache	Tourteau de pression (de graines) de bourrache	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de bourrache (Borago officinalis L.).	Protéine brute Cellulose brute
Brocoli	Brocoli séché	Produit obtenu par séchage de Brassica oleracea L. après lavage, réduction de la taille (découpe, floconnage, etc.) et extraction de l'eau.	
Cacao	Cabosses de cacao	Produit du traitement des fèves de cacao.	Cellulose brute Protéine brute
Cacao	Coques de cacao	Téguments des fèves du cacaoyer Theobroma cacao L. séchées et torréfiées.	Cellulose brute
Cacao	Tourteau d'extraction de cacao (fèves partiellement décortiquées)	Produit d'huilerie obtenu par extraction de fèves séchées et torréfiées du cacaoyer Theobroma cacao L. dont les coques ont été partiellement éliminées.	Protéine brute Cellulose brute
Café	Parches de café	Produit obtenu à partir de grains de caféier décortiqués.	Cellulose brute
Cameline	Graine de cameline	Graines de Camelina sativa L. Crantz.	
Cameline	Tourteau d'extraction de cameline	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression de cameline auquel est ensuite appliqué un traitement thermique approprié.	Protéine brute
Cameline	Tourteau de pression de cameline	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de cameline.	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
Canne à sucre	Bagasses de canne à sucre	Produit obtenu lors de l'extraction à l'eau du sucre de canne et constitué principalement de fibres.	Cellulose brute
Canne à sucre	Mélasse de canne à sucre	Produit sirupeux obtenu lors de la fabrication ou du raffinage du sucre de Saccharum L. Il peut contenir jusqu'à 0,5 % d'antimoussants, jusqu'à 0,5 % d'agents antitartre, jusqu'à 3,5 % de sulfate et jusqu'à 0,25 % de sulfite.	Sucres totaux calculés en saccharose Teneur en eau, si > 30 %
Canne à sucre	Mélasse de canne à sucre partiellement dessucriée	Produit obtenu après extraction complémentaire à l'eau du saccharose à partir de mélasse de canne à sucre.	Sucres totaux calculés en saccharose Teneur en eau, si > 28 %
Canne à sucre	Sucre (de canne) [saccharose]	Sucre de canne à sucre extrait à l'eau.	Saccharose
Carottes	Aliment à base de carottes séchées	Produit constitué de pulpe et de peaux de carotte séchées.	Cellulose brute

Type	MP	Description	Déclarations obligatoires
Carottes	Carottes	Racine de la carotte <i>Daucus carota</i> L.	
Carottes	Carottes séchées	Carottes, quelle que soit leur présentation, ayant été séchées.	Cellulose brute
Carottes	Chutes de carottes	Produit humide issu de la séparation mécanique dans la transformation des carottes et constitué principalement de carottes séchées et de restes de carottes. Le produit peut avoir été traité thermiquement. Teneur en eau maximale: 97 %.	Amidon Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche Teneur en eau, si celle-ci est < 87 % ou > 97 %
Carottes	Épluchures de carotte cuites à la vapeur	Produit humide issu de la transformation de la carotte constitué d'épluchures de carotte enlevées par traitement à la vapeur auxquelles des flux auxiliaires d'amidon de carotte gélatineux peuvent être ajoutés. Teneur en eau maximale: 97 %.	Amidon Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche Teneur en eau, si celle-ci est < 87 % ou > 97 %
Carottes	Flocons de carottes	Produit obtenu par floconnage de carottes qui sont ensuite séchées.	
Caroube	Caroube séchée	Fruits séchés du caroubier <i>Ceratonia siliqua</i> L.	Cellulose brute
Caroube	Farine de gousses de caroube séchées, micronisée	Produit obtenu par micronisation des fruits (gousses) séchés du caroubier, dont les graines (caroubes) ont été éliminées.	Cellulose brute Sucres totaux calculés en saccharose
Caroube	Germe de caroube	Germe de caroube (graine du caroubier).	Protéine brute
Caroube	Gousses de caroube séchées	Produit obtenu par concassage des fruits (gousses) séchés du caroubier, dont les graines (caroubes) ont été éliminées.	Cellulose brute
Caroube	Graine de caroube	Graine du caroubier.	Cellulose brute
Caroube	Tourteau de pression de germes de caroube	Produit d'huilerie obtenu par pressage de germes de caroube.	Protéine brute
Carthame	Coques de graines de carthame	Produit de décortiquage de graines de carthame.	Cellulose brute
Carthame	Graine de carthame	Graine du carthame <i>Carthamus tinctorius</i> L.	
Carthame	Tourteau d'extraction de carthame (graines partiellement décortiquées)	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression de graines de carthame partiellement décortiquées.	Protéine brute Cellulose brute
Carvi	Graine de carvi	Graines de <i>Carum carvi</i> L.	
Centaurée bleuet	Graine de centaurée bleuet	Graines de <i>Centaurea cyanus</i> L.	
Céréale	Céréales	Plantes ou parties de plantes céréalières. Le produit peut être séché, frais ou ensilé.	
Céréale	Concentré de protéine de grains	Concentré et produit séché obtenu à partir de grains après élimination de l'amidon par fermentation à la levure.	Protéine brute
Céréale	Drèche	Produit solide obtenu lors de la production de whisky de céréales, constitué de résidus de l'extraction de céréales maltées à l'eau chaude et généralement mis sur le marché sous forme humide après élimination de l'extrait par gravité.	Teneur en eau, si celle-ci est < 65 % ou > 88 % Si la teneur en eau est < 65 %: — protéine brute
Céréale	Drèches de brasserie	Produit de brasserie constitué de résidus de céréales, maltées ou non, et d'autres produits amylacés, pouvant contenir des matières houblonnées, et généralement mis sur le marché sous forme humide, mais pouvant également être vendu sous forme séchée. Il peut contenir jusqu'à 0,3 % de polydiméthylsiloxane, jusqu'à 1,5 % d'enzymes et jusqu'à 1,8 % de bentonite.	Teneur en eau, si celle-ci est < 65 % ou > 88 % Si la teneur en eau est < 65 %: — protéine brute
Céréale	Drèches de distillerie séchées	Produit de la distillation de l'alcool obtenu par séchage de résidus solides de grains fermentés. Il peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute
Céréale	Drèches et solubles de distillerie	Produit obtenu lors de la production d'alcool par fermentation et distillation d'un moût de céréales et/ou d'autres produits amylacés ou sucrés. Il peut contenir des cellules mortes et/ou des composants des micro-organismes de fermentation. Le produit peut contenir 2 % de sulfate et être protégé contre la dégradation ruminale.	Teneur en eau, si celle-ci est < 60 % ou > 80 % Si la teneur en eau est < 60 %: — protéine brute
Céréale	Drèches foncées de distillerie (drèches séchées et solubles de distillerie)	Produit de la distillation de l'alcool obtenu par séchage de résidus solides de grains fermentés auxquels une partie du sirop ou des résidus évaporés des eaux de trempage ont été ajoutés. Il peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute

Type	MP	Description	Déclarations obligatoires
Céréale	Drèches humides de distillerie	Produit humide correspondant à la fraction solide obtenue par centrifugation et/ou filtration d'eaux de trempes de céréales fermentées et distillées utilisées pour la production d'alcools de céréales.	Teneur en eau, si celle-ci est < 65 % ou > 88 % Si la teneur en eau est < 65 % : — protéine brute
Céréale	Farine de grains	Farine de grains de céréales moulus.	Amidon Cellulose brute
Céréale	Germe de grain de céréales	Produit de meunerie et d'amidonnerie constitué essentiellement de germes de grains de céréales, aplatis ou non, auxquels peuvent encore adhérer des fragments d'endosperme et d'enveloppes.	Protéine brute Matières grasses brutes
Céréale	Malt	Produit de la germination, du séchage, de la mouture et/ou de l'extraction de céréales.	
Céréale	Paille de céréales	Paille de céréales.	
Céréale	Paille de céréales traitée	Produit obtenu par un traitement approprié de la paille de céréales.	Sodium, en cas de traitement au NaOH
Céréale	Pot ale (résidus de première distillation)	Produit restant dans l'alambic après la première distillation d'un malt (wash, bière de malt).	Protéine brute, si > 10 %
Céréale	Radicales de malt	Produit de la germination de céréales de malterie et de nettoyage du malt constitué de radicales, de fines de céréales, de balle et de brisures de petits grains de céréales maltées. Il peut être moulu.	
Céréale	Résidus de criblage de grains de céréales	Produit de criblage mécanique (fractionnement granulométrique) constitué de petits grains et de fractions de grains pouvant avoir germé, séparés avant transformation ultérieure du grain. La teneur du produit en cellulose brute est supérieure à celle des céréales non fractionnées (en raison de la présence de balles, par exemple).	Cellulose brute
Céréale	Résidus de filtration du moût	Produit solide obtenu lors de la production de bière ou d'extrait de malt et de la deuxième distillation (spirit) du whisky, constitué de résidus d'extraction à l'eau chaude de malt moulu, auquel sont éventuellement ajoutés d'autres produits riches en sucre ou en amidon et généralement mis sur le marché sous forme humide après élimination de l'extrait par pressage.	Teneur en eau, si celle-ci est < 65 % ou > 88 % Si la teneur en eau est < 65 % : — protéine brute
Céréale	Sirop d'eaux de trempes de céréales	Produit céréalier obtenu par évaporation du concentré des eaux de trempes résultant de la fermentation et de la distillation de céréales utilisées pour la production d'alcools de céréales.	Teneur en eau, si celle-ci est < 45 % ou > 70 % Si la teneur en eau est < 45 % : — protéine brute
Céréale	Sirop de pot ale (résidus de première distillation)	Produit de la première distillation d'un malt (wash, bière de malt), obtenu par évaporation du pot ale resté dans l'alambic.	Teneur en eau, si celle-ci est < 45 % ou > 70 % Si la teneur en eau est < 45 % : - protéine brute
Céréale	Solubles de distillerie concentrés	Produit humide résultant de la production d'alcool, obtenu par fermentation et distillation d'un moût de blé et de sirop de sucre après séparation préalable du son et du gluten. Il peut contenir des cellules mortes et/ou des composants des micro-organismes de fermentation.	Teneur en eau, si celle-ci est < 65 % ou > 88 % Si la teneur en eau est < 65 % : — protéine brute, si > 10 %
Chanvre	Chènevis	Graine de chanvre industriel Cannabis sativa L. dont la teneur maximale en THC est fixée dans la législation de l'Union européenne.	
Chanvre	Farine de chanvre	Farine obtenue par mouture de feuilles séchées de Cannabis sativa L.	Protéine brute
Chanvre	Fibre de chanvre	Produit de la transformation du chanvre, de couleur verte, séché, fibreux.	
Chanvre	Tourteau de pression de chanvre/de chènevis	Produit d'huilerie obtenu par pressage de chènevis.	Protéine brute Cellulose brute
Chardon	Graine de chardon	Graines de Carduus marianus L.	
Châtaignes	Brisures de châtaignes	Produit de la meunerie de châtaignes, constitué principalement de particules d'endosperme, de fins fragments d'enveloppes et de quelques débris de châtaignes (Castanea spp.).	Protéine brute Cellulose brute
Chicorée	Collets et queues de chicorée	Produit frais issu de la transformation de la chicorée constitué principalement de morceaux de chicorée nettoyés et de morceaux de feuilles.	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche Teneur en eau, si > 50 %
Chicorée	Graine de chicorée	Graines de Cichorium intybus L.	
Chicorée	Inuline de chicorée	Fructane extrait de racines de Cichorium intybus L. Brut, le produit peut contenir jusqu'à 1 % de sulfate et jusqu'à 0,5 % de sulfite.	

Type	MP	Description	Déclarations obligatoires
Chicorée	Mélasse de chicorée	Produit de la transformation de la chicorée obtenu lors de la fabrication d'inuline et d'oligofructose et constitué de matières végétales et de minéraux. Il peut contenir jusqu'à 0,5 % d'antimoussants.	Protéine brute Cendres brutes Teneur en eau, si celle-ci est < 20 % ou > 30 %
Chicorée	Oligofructose séché	Produit obtenu par hydrolyse partielle de l'inuline provenant de Cichorium intybus L., puis par séchage.	
Chicorée	Poudre de racines de chicorée	Produit obtenu par hachage, séchage et mouture de racines de chicorée Il peut contenir jusqu'à 1 % d'anti-agglomérants.	Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
Chicorée	Pulpe de chicorée pressée	Produit de la fabrication de l'inuline à partir de racines de Cichorium intybus L., constitué de lamelles de chicorée ayant subi une extraction et un pressage mécanique. Les hydrates de carbone (solubles) de chicorée et l'eau ont été extraits partiellement. Le produit peut contenir jusqu'à 1 % de sulfate et jusqu'à 0,2 % de sulfite.	Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche Teneur en eau, si celle-ci est < 65 % ou > 82 %
Chicorée	Pulpe de chicorée séchée	Produit de la fabrication de l'inuline à partir de racines de Cichorium intybus L. constitué de lamelles de chicorée ayant subi une extraction et un pressage mécanique suivis d'un séchage. Les hydrates de carbone (solubles) de chicorée ont été extraits partiellement. Le produit peut contenir jusqu'à 2 % de sulfate et jusqu'à 0,5 % de sulfite.	Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
Chicorée	Racines de chicorée	Racines de Cichorium intybus L.	
Chicorée	Sirop d'oligofructose	Produit obtenu par hydrolyse partielle de l'inuline provenant de Cichorium intybus L. Brut, le produit peut contenir jusqu'à 1 % de sulfate et jusqu'à 0,5 % de sulfite.	Teneur en eau, si celle-ci est < 20 % ou > 30 %
Chicorée	Vinasse de chicorée	Sous-produit de la transformation de la chicorée obtenu après séparation de l'inuline et des oligofructoses et élution sur échangeur d'ions, constitué de matières végétales et de minéraux. Il peut contenir jusqu'à 1 % d'antimoussants.	Protéine brute Cendres brutes Teneur en eau, si celle-ci est < 30 % ou > 40 %
Chou	Graine de chou rouge	Graines de Brassica oleracea var. capitata f. rubra.	
Colza	Aliment de tourteau d'extraction de (graines de) colza/Tourteau feed d'extraction de (graines de) colza	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression de graines de colza auxquels est ensuite appliqué un traitement thermique approprié. Le produit peut contenir jusqu'à 1 % de terre décolorante usée, d'auxiliaires de filtration (terre de diatomées, silicates et silice amorphes, phyllosilicates et fibres cellulosiques ou ligneuses, par exemple) et de lécithines brutes provenant d'installations intégrées de trituration et de raffinage. Il peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute
Colza	Aliment de tourteau de pression (de graines) de colza/Tourteau feed de pression (de graines) de colza	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de colza. Le produit peut contenir jusqu'à 1 % de terre décolorante usée, d'auxiliaires de filtration (terre de diatomées, silicates et silice amorphes, phyllosilicates et fibres cellulosiques ou ligneuses, par exemple) et de lécithines brutes provenant d'installations intégrées de trituration et de raffinage. Il peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
Colza	Concentré de protéine de graine de colza	Produit d'huilerie obtenu par séparation de la fraction protéique de tourteaux de pression de (graines de) colza ou de graines de colza.	Protéine brute
Colza	Graine de colza	Graines de colza Brassica napus L. ssp. oleifera (Metzg.) Sinsk., de colza indien (sarson) Brassica napus L. var. glauca (Roxb.) O.E. Schulz et de navette Brassica rapa L. ssp. oleifera (Metzg.) Sinsk. (pureté botanique minimale: 94 %). Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	
Colza	Graine de colza extrudée	Produit obtenu à partir de colza entier par traitement en milieu humide et chaud et sous pression, afin d'augmenter la gélatinisation de l'amidon. Il peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute Matières grasses brutes
Colza	Tourteau d'extraction (de graines) de colza	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression de graines de colza auxquels est ensuite appliqué un traitement thermique approprié. Il peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute
Colza	Tourteau de pression (de graines) de colza	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de colza. Il peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
Concombre	Graine de concombre	Graines de Cucumis sativus L.	
Coprah	Tourteau d'extraction de coprah	Produit d'huilerie obtenu par extraction de l'amande séchée (endosperme) et de l'enveloppe (tégument) de la graine (noix) du cocotier.	Protéine brute
Coprah	Tourteau de pression de coprah	Produit d'huilerie obtenu par pressage de l'amande séchée (endosperme) et de l'enveloppe (tégument) de la graine (noix) du cocotier Cocos nucifera L.	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute

Type	MP	Description	Déclarations obligatoires
Coprah	Tourteau de pression hydrolysé de coprah	Produit d'huilerie obtenu par pressage et hydrolyse enzymatique de l'amande séchée (endosperme) et de l'enveloppe (tégument) de la graine (noix) du cocotier <i>Cocos nucifera</i> L.	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
Coton	Graine de coton	Graines du cotonnier <i>Gossypium</i> spp. dont les fibres ont été éliminées. Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	
Coton	Tourteau d'extraction de coton (graines partiellement décortiquées)	Produit d'huilerie obtenu par extraction de graines de coton dont les fibres et une partie des coques ont été éliminées (teneur maximale en cellulose brute: 22,5 % de la matière sèche). Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute Cellulose brute
Coton	Tourteau de pression (de graines) de coton	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de coton dont les fibres ont été éliminées.	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
Courge et citrouille	Graine de citrouille et de courge	Graines de <i>Cucurbita pepo</i> L. et de végétaux du genre <i>Cucurbita</i> .	
Courge et citrouille	Tourteau de pression (de graines) de citrouille et de courge	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de <i>Cucurbita pepo</i> et de végétaux du genre <i>Cucurbita</i> .	Protéine brute Matières grasses brutes
Cresson	Cresson alénois	Graines de <i>Lepidium sativum</i> L.	Cellulose brute
Cumin	Tourteau de pression de cumin noir	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de cumin noir (<i>Bunium persicum</i> L.).	Protéine brute Cellulose brute
Cyprès	Graine de cyprès	Graines de <i>Cupressus</i> L.	
Datte	Datte	Fruits de <i>Phoenix dactylifera</i> L. Le produit peut être séché.	
Datte	Graine de dattier	Graines entières de dattier.	Cellulose brute
Divers	Amandes de fruits	Produit constitué de graines intérieures comestibles d'une noix ou d'un noyau.	
Divers	Bois	Bois mûr ou fibres de bois mûr non traité chimiquement.	
Divers	Charbon végétal; [charbon de bois]	Produit obtenu par carbonisation de matière végétale.	Cellulose brute
Divers	Écorces	Écorces d'arbres ou d'arbustes nettoyées et séchées.	Cellulose brute
Divers	Fleurs séchées	Toutes les parties de fleurs séchées de plantes consommables et leurs composants.	Cellulose brute
Divers	Lécithines brutes	Produit obtenu pendant la démulcination dans l'eau d'huile brute de graines et fruits oléagineux. De l'acide citrique, de l'acide phosphorique ou de l'hydroxyde de sodium peuvent être ajoutés pendant la démulcination de l'huile brute.	
Divers	Lignocellulose	Produit obtenu par transformation mécanique de bois naturel brut séché et constitué principalement de lignocellulose.	Cellulose brute
Divers	Pectine	La pectine est obtenue par extraction aqueuse de (souches naturelles des) végétaux appropriés, généralement des agrumes ou des pommes. Les seuls précipitants organiques autorisés sont le méthanol, l'éthanol et le propan-2-ol. Le produit peut contenir jusqu'à 1 % de méthanol, d'éthanol ou de propan-2-ol, séparément ou en association, sur la base anhydre. La pectine est composée essentiellement des esters méthyliques partiels de l'acide polygalacturonique ainsi que de leurs sels d'ammonium, de sodium, de potassium et de calcium.	
Divers	Pignons	Graines de <i>Pinus</i> (L.) spp.	
Divers	Pulpe de fruits	Produit obtenu lors de la fabrication de jus et de purée de fruits. Il peut être dépectinisé.	Cellulose brute
Divers	Pulpe de fruits séchée	Produit obtenu lors de la fabrication de jus et de purée de fruits et ensuite séché. Il peut être dépectinisé.	Cellulose brute
Épeautre	Balles d'épeautre	Produit de décortilage de grains d'épeautre.	Cellulose brute
Épeautre	Épeautre	Grains d'épeautre <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank ou <i>Triticum monococcum</i> .	
Épeautre	Farine basse d'épeautre	Produit de la meunerie d'épeautre décortiqué et criblé, constitué principalement de particules d'endosperme et de fins fragments de balles et de quelques résidus de criblage.	Cellulose brute Amidon
Épeautre	Son d'épeautre	Produit de la meunerie de l'épeautre constitué principalement de balles et de quelques fragments de germes et particules d'endosperme d'épeautre.	Cellulose brute
Épinard	Épinards séchés	Produit obtenu par séchage d'épinards <i>Spinacia oleracea</i> L., quelle que soit leur présentation.	

Type	MP	Description	Déclarations obligatoires
Epinard	Graine d'épinard	Graines de <i>Spinacia oleracea</i> L.	
Ers	Ers	Graines de <i>Ervum ervilia</i> L.	
Fenouil	Graine de fenouil	Graines de <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	
Fenugrec	Graine de fenugrec	Graine de fenugrec (<i>Trigonella foenum-graecum</i>).	
Féveroles	Féveroles	Graines de féverole (<i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i>) à grains moyens (var. <i>equina</i> Pers.) et à petits grains [var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.]	
Féveroles	Féveroles dépelliculées	Produit de dépelliculage de graines de féveroles, constitué principalement d'amandes.	Protéine brute Cellulose brute
Féveroles	Flocons de féveroles	Produit obtenu par autoclavage ou infranisation et laminage de féveroles écosées.	Amidon Protéine brute
Féveroles	Paille de féveroles	Paille de féveroles	
Féveroles	Pellicules de féveroles; [Coques de féveroles]	Produit de dépelliculage de graines de féveroles, constitué principalement d'enveloppes externes.	Cellulose brute Protéine brute
Féveroles	Protéine de féveroles	Produit obtenu par mouture et turboséparation de féveroles.	Protéine brute
Figue	Figue	Fruits de <i>Ficus carica</i> L. Le produit peut être séché.	
Fourrage	Farine de plantes fourragères ; [Farine d'herbe]	Produit obtenu par séchage et mouture, et parfois compactage, de plantes fourragères.	Protéine brute Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
Fourrage	Feuilles séchées	Feuilles séchées de plantes consommables et leurs composants.	Cellulose brute
Fourrage	Herbe séchée à haute température	Produit obtenu à partir d'herbe (de toute variété) déshydratée artificiellement (sous n'importe quelle forme).	Protéine brute Cellulose Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
Fourrage	Herbe séchée au champ [Foin]	Toute espèce d'herbe séchée au champ.	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
Fourrage	Herbe, plantes herbacées, légumineuses, [fourrage vert]	Produit frais, ensilé ou séché de cultures arables constitué d'herbe, de légumineuses ou de plantes herbacées et communément appelé ensilage, foin ou fourrage vert, ou qualifié de «préfané».	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
Gesse	Gesse cultivée	Graines de <i>Lathyrus sativus</i> L. soumises à un traitement thermique approprié.	Méthode de traitement thermique
Gland	Gland	Fruits entiers du chêne pédonculé <i>Quercus robur</i> L., du chêne sessile <i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl., du chêne-liège <i>Quercus suber</i> L. ou d'autres espèces de chênes	
Gland	Gland décortiqué	Produit du décortiquage des glands.	Protéine brute Cellulose brute
Graminacées	Graines de graminacées	Graines de graminoides des familles Poaceae, Cyperaceae et Juncaceae.	
Grenade	Tourteau de pression de grenade	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de grenade (<i>Punica granatum</i> L.).	Protéine brute Cellulose brute
Guarée	Farine de guarée	Produit obtenu par extraction du mucilage des graines de la guarée <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> L. Taub.	Protéine brute
Guarée	Tourteau d'extraction de germes de guarée	Produit de l'extraction du mucilage de germes de graines de guarée.	Protéine brute
Haricot mungo	Haricot mungo	Grains de <i>Vigna radiata</i> L.	
Haricots	Concentré protéique de haricots	Produit d'amidonnerie obtenu par séparation humide à partir de haricots.	Protéine brute
Haricots	Haricots toastés	Graines de <i>Phaseolus</i> spp. ou de <i>Vigna</i> spp. soumises à un traitement thermique approprié. Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	
Huile	Huile d'algues	Produit d'huilerie obtenu par extraction d'algues. Il peut contenir jusqu'à 0,1 % d'antimoussants.	Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 1 %

Type	MP	Description	Déclarations obligatoires
Huile	Huile de chanvre	Produit d'huilerie obtenu par pressage de chènevis et de chanvre.	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
Huile	Huile de son de riz	Huile extraite de son de riz stabilisé.	Matières grasses brutes
Huile	Huiles et matières grasses végétales	Huiles et matières grasses obtenues à partir de végétaux (à l'exclusion de l'huile de ricin); elles peuvent subir une démulcination, un raffinage et/ou une hydrogénation.	Teneur en eau, si > 1 %
Jarosse d'Auvergne	Jarosse d'Auvergne	Graines de Vicia monanthos Desf.	
Kapok	Tourteau de pression de kapok	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de kapok (Ceiba pentadra L. Gaertn.).	Protéine brute Cellulose brute
Lentilles	Gousses de lentilles	Produit de décortilage de graines de lentilles.	Cellulose brute
Lentilles	Lentilles	Graines de Lens culinaris a.o. Medik.	
Lin	Aliment de tourteau d'extraction (de graines) de lin/Tourteau feed d'extraction (de graines) de lin	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression de graines de lin auxquels est ensuite appliqué un traitement thermique approprié. Le produit peut contenir jusqu'à 1 % de terre décolorante usée, d'auxiliaires de filtration (terre de diatomées, silicates et silice amorphes, phyllosilicates et fibres cellulosiques ou ligneuses, par exemple) et de lécithines brutes provenant d'installations intégrées de trituration et de raffinage. Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute
Lin	Aliment de tourteau de pression (de graines) de lin/Tourteau feed de pression (de graines) de lin	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de lin (pureté botanique minimale: 93 %). Le produit peut contenir jusqu'à 1 % de terre décolorante usée, d'auxiliaires de filtration (terre de diatomées, silicates et silice amorphes, phyllosilicates et fibres cellulosiques ou ligneuses, par exemple) et de lécithines brutes provenant d'installations intégrées de trituration et de raffinage.	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
Lin	Graine de lin	Graines de lin Linum usitatissimum L. (pureté botanique minimale: 93 %), entières, aplaties ou moulues. Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	
Lin	Paille de lin	Paille de lin (Linum usitatissimum L.).	
Lin	Tourteau d'extraction (de graines) de lin	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression de graines de lin auxquels est ensuite appliqué un traitement thermique approprié. Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute
Lin	Tourteau de pression (de graines) de lin	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de lin (pureté botanique minimale: 93 %).	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
Lupin	Farine protéique de lupin	Produit de la transformation du lupin en farine à teneur en protéines élevée.	Protéine brute
Lupin	Issues de lupin	Produit de minoterie du lupin constitué principalement de particules de cotylédon et, dans une moindre mesure, de pellicules.	Protéine brute Cellulose brute
Lupin	Lupin doux	Graines de Lupinus spp. à faible teneur en grains amers.	
Lupin	Lupin doux décortiqué	Graines de lupin décortiqués.	Protéine brute
Lupin	Pellicules de lupins; [coques de lupin]	Produit de décortilage de graines de lupin, constitué principalement d'enveloppes externes.	Protéine brute Cellulose brute
Lupin	Protéine de lupin	Produit d'amidonnerie obtenu par séparation humide du fruit du lupin, ou après mouture et turboséparation.	Protéine brute
Lupin	Pulpe de lupin	Produit obtenu après extraction de matières constitutives du lupin.	Cellulose brute
Luzerne	Concentré protéique de luzerne	Produit obtenu par séchage artificiel de fractions de jus de presse de luzerne séparées par centrifugation et traitées thermiquement pour en précipiter les protéines.	Protéine brute Carotène
Luzerne	Farine de luzerne	Produit obtenu par séchage et mouture de luzerne, pouvant contenir jusqu'à 20 % de trèfle ou d'autres plantes fourragères séchées et moulues en même temps que la luzerne.	Protéine brute Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
Luzerne	Luzerne	Plantes ou parties de plantes de Medicago sativa L. et de Medicago var. Martyn.	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche

Type	MP	Description	Déclarations obligatoires
Luzerne	Luzerne séchée à haute température; [luzerne déshydratée]	Luzerne déshydratée artificiellement, sous n'importe quelle forme.	Protéine brute Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
Luzerne	Luzerne séchée au champ	Luzerne séchée au champ	Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
Luzerne	Luzerne, extrudée	Agglomérés de luzerne extrudés.	
Luzerne	Marc de luzerne	Produit séché obtenu après séparation de jus de luzerne par extraction mécanique.	Protéine brute Cellulose brute
Luzerne	Solubles de luzerne	Produit obtenu par extraction des protéines du jus de luzerne et qui peut être séché.	Protéine brute
Maïs	Eau de trempage de maïs	Fraction liquide concentrée provenant du trempage du maïs.	Teneur en eau, si celle-ci est < 45 % ou > 65 % Si la teneur en eau est < 45 %: — protéine brute
Maïs	Ensilage de maïs doux	Sous-produit de l'industrie du traitement du maïs, composé de rafles, de spathes et de bases de coiffes hachées et égouttées ou pressées, obtenu par hachage de rafles, de spathes, de feuilles, de coiffes et de quelques amandes de maïs doux.	Cellulose brute
Maïs	Épis de maïs avec les spathes	Épis de maïs entier, constitué des grains, des rafles et des spathes.	Cellulose brute Amidon
Maïs	Fibres de maïs	Produit de l'amidonnerie de maïs constitué principalement de fibres.	Teneur en eau, si celle-ci est < 50 % ou > 70 % Si la teneur en eau est < 50 %: — cellulose brute
Maïs	Flocons de maïs	Produit obtenu par autoclavage ou infranisation et laminage de maïs décortiqué. Il peut contenir une faible proportion de spathes de maïs.	Amidon
Maïs	Germe de maïs	Produit de semoulerie ou d'amidonnerie de maïs, constitué essentiellement de germes, d'enveloppes et de parties d'endosperme de maïs.	Teneur en eau, si celle-ci est < 40 % ou > 60 % Si la teneur en eau est < 40 %: — protéine brute — matières grasses brutes
Maïs	Gluten de maïs	Produit de l'amidonnerie de maïs constitué principalement de gluten obtenu lors de la séparation de l'amidon.	Teneur en eau, si celle-ci est < 70 % ou > 90 % Si la teneur en eau est < 70 %: — protéine brute
Maïs	Gluten feed de maïs	Produit de l'amidonnerie de maïs composé de son et de solubles de maïs. Le produit peut également comprendre des brisures de maïs et des résidus de l'extraction à l'huile de germes de maïs. D'autres produits d'amidonnerie et de raffinage ou de fermentation de produits amylacés peuvent être ajoutés.	Teneur en eau, si celle-ci est < 40 % ou > 65 % Si la teneur en eau est < 40 %: — protéine brute — cellulose brute — amidon
Maïs	Huile brute de germes de maïs	Produit obtenu à partir de germes de maïs.	Matières grasses brutes
Maïs	Maïs	Grains de Zea mays L. ssp. mays. Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	
Maïs	Maïs dégermé concasse	Produit obtenu par dégermination de maïs concassé, constitué principalement de fragments d'endosperme. Le produit peut contenir quelques germes et particules d'enveloppe de maïs.	Cellulose brute Amidon
Maïs	Maïs ensilé	Plants ou parties de plants de Zea mays L. ssp. mays ensilés.	
Maïs	Maïs soufflé	Produit obtenu à partir de maïs moulu ou brisé par traitement en milieu humide et chaud et sous pression.	Amidon
Maïs	Remoulage de maïs	Produit de semoulerie de maïs constitué principalement de fragments d'enveloppes et de particules de grains dont on a éliminé moins d'endosperme que dans le son de maïs. Le produit peut contenir quelques fragments de germes de maïs.	Cellulose brute Amidon
Maïs	Résidus de criblage de maïs	Fraction de grains de maïs séparés par criblage à l'entrée du produit.	

Type	MP	Description	Déclarations obligatoires
Maïs	Son de maïs	Produit de semoulerie de maïs constitué principalement d'enveloppes et de quelques fragments de germes et particules d'endosperme de maïs.	Cellulose brute
Maïs	Tourteau d'extraction de germes de maïs	Produit d'huilerie obtenu par extraction de germes de maïs transformés.	Protéine brute
Maïs	Tourteau de pression de germes de maïs	Produit d'huilerie obtenu par pressage de germes de maïs transformés auxquels des parties de l'endosperme et du testa peuvent encore adhérer.	Protéine brute Matières grasses brutes
Manioc	Manioc séché	Racines de manioc, quelle que soit leur présentation, ayant été séchées.	Amidon Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
Manioc	Manioc; [tapioca]; [cassave]	Racines de Manihot esculenta Crantz, quelle que soit leur présentation.	Teneur en eau, si celle-ci est < 60 % ou > 70 %
Menthe	Menthe	Produit obtenu par séchage des parties aériennes des plantes Mentha apicata, Mentha piperita ou Mentha viridis (L.), quelle que soit leur présentation.	
Millet	Millet	Grains de Panicum miliaceum L.	
Millet	Millet	Grains d'Avena sativa L. et d'autres espèces cultivées d'avoine.	
Minéraux	Carbonate de calcium ; [Calcaire]	Produit obtenu par mouture de sources de carbonate de calcium (CaCO ₃), telles que la roche calcaire, ou par précipitation à partir d'une solution acide. Il peut contenir jusqu'à 0,25 % de propylène glycol et jusqu'à 0,1 % d'auxiliaires de broyage.	Calcium, cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
Minéraux	Phosphate bicalcique ; [Hydrogéné-orthophosphate de calcium]	Monohydrogénophosphate de calcium obtenu à partir d'os ou de matières inorganiques (CaHPO ₄ × H ₂ O). Ca/P > 1,2 Le produit peut contenir jusqu'à 3 % de chlorure exprimé en NaCl.	Calcium, phosphore total, P insoluble dans 2 % d'acide citrique, si > 10 %, cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
Minéraux	(Bi)carbonate de sodium/ammonium [(Hydrogéné)carbonate de sodium/ammonium]	Produit obtenu lors de la fabrication de carbonate de sodium et de bicarbonate de sodium, contenant des traces de bicarbonate d'ammonium (bicarbonate d'ammonium: max. 5 %)	Sodium, cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
Minéraux	Acétate d'ammonium	Acétate d'ammonium (CH ₃ COONH ₄) en solution aqueuse contenant au moins 55 % d'acétate d'ammonium.	Azote exprimé en protéine brute
Minéraux	Attapulgite	Minéral naturel composé de magnésium, aluminium et silicium.	Magnésium
Minéraux	Bicarbonate de potassium [Hydrogénécarbonate de potassium]	Bicarbonate de potassium (KHCO ₃).	Potassium, cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
Minéraux	Bicarbonate de sodium [Hydrogénécarbonate de sodium]	Bicarbonate de sodium (NaHCO ₃).	Sodium, cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
Minéraux	Carbonate de calcium et de magnésium	Mélange naturel de carbonate de calcium (CaCO ₃) et de carbonate de magnésium (MgCO ₃). Le produit peut contenir jusqu'à 0,1 % d'auxiliaires de broyage.	Calcium, magnésium, cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
Minéraux	Carbonate de calcium-oxyde de magnésium	Produit de chauffage de substances contenant du calcium et du magnésium à l'état naturel, telles que la dolomite. Il peut contenir jusqu'à 0,1 % d'auxiliaires de broyage.	Calcium, magnésium
Minéraux	Carbonate de magnésium	Carbonate de magnésium naturel (MgCO ₃).	Magnésium, cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
Minéraux	Carbonate de potassium	Carbonate de potassium (K ₂ CO ₃).	Potassium, cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
Minéraux	Carbonate de sodium	Carbonate de sodium (Na ₂ CO ₃).	Sodium, cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
Minéraux	Cendres d'os	Résidus minéraux de l'incinération, de la combustion ou de la gazéification de sous-produits animaux.	Phosphore total, calcium, cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
Minéraux	Chlorure de calcium	Chlorure de calcium (CaCl ₂). Le produit peut contenir jusqu'à 0,2 % de sulfate de baryum.	Calcium, cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
Minéraux	Chlorure de magnésium	Chlorure de magnésium (MgCl ₂) ou solution obtenue par concentration naturelle d'eau de mer après dépôt du chlorure de sodium.	Magnésium, chlore, cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
Minéraux	Chlorure de potassium	Chlorure de potassium (KCl) ou produit obtenu par broyage de sources naturelles de chlorure de potassium.	Potassium, cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
Minéraux	Chlorure de sodium	Chlorure de sodium (NaCl) ou produit obtenu par cristallisation par évaporation de saumure (sel igné) ou d'eau de mer (sel marin) ou par broyage de sel gemme.	Sodium, cendres insolubles dans HCl, si > 10 %

Type	MP	Description	Déclarations obligatoires
Minéraux	Coquilles marines calcaires	Produit d'origine naturelle obtenu à partir de coquilles marines, telles que coquilles d'huîtres ou coquillages, broyées ou granulées.	Calcium, cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
Minéraux	Cristobalite	Dioxyde de silicium (SiO ₂) obtenu par recristallisation de quartz. Le produit peut contenir jusqu'à 0,1 % d'auxiliaires de broyage.	
Minéraux	Dihydrogéné-diphosphate de calcium	Dihydrogéné-pyrophosphate monocalcique (CaH ₂ P ₂ O ₇).	Phosphore total, calcium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
Minéraux	Dihydrogéné-diphosphate disodique	Dihydrogéné-diphosphate disodique (Na ₂ H ₂ P ₂ O ₇).	Phosphore total, calcium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
Minéraux	Diphosphate tétrapotassique	Pyrophosphate tétrapotassique (K ₄ P ₂ O ₇).	Phosphore total, potassium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
Minéraux	Diphosphate trisodique	Monohydrogéné-diphosphate trisodique (anhydre: Na ₃ HP ₂ O ₇ ; monohydraté: Na ₃ HP ₂ O ₇ × H ₂ O)	Phosphore total, sodium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
Minéraux	Farine d'os déglatinisés	Os dégraissés, déglatinisés, stérilisés et moulus.	Phosphore total, calcium, cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
Minéraux	Fleur de soufre	Poudre obtenue à partir de dépôts naturels du minéral. Également produit obtenu par extraction du soufre lors du raffinage du pétrole.	Soufre
Minéraux	Gluconate de calcium	Sel de calcium de l'acide gluconique généralement exprimé en Ca(C ₆ H ₁₁ O ₇) ₂ et ses formes hydratées.	Calcium, cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
Minéraux	Hydroxyde de calcium	Hydroxyde de calcium [Ca(OH) ₂]. Le produit peut contenir jusqu'à 0,1 % d'auxiliaires de broyage.	Calcium, cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
Minéraux	Hydroxyde de magnésium	Hydroxyde de calcium [Mg(OH) ₂].	Magnésium, cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
Minéraux	Hypophosphite de magnésium	Hypophosphite de magnésium [Mg(H ₂ PO ₂) ₂ × 6 H ₂ O].	Magnésium Phosphore total P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
Minéraux	Lactate d'ammonium	Lactate d'ammonium (CH ₃ CHOHCOONH ₄). Inclut le lactate d'ammonium produit par fermentation avec <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> , <i>Lactococcus lactis</i> ssp., <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus</i> spp., ou <i>Bifidobacterium</i> spp., contenant au moins 44 % d'azote exprimé en protéine brute. Le produit peut contenir jusqu'à 0,8 % de phosphore, 0,9 % de potassium, 0,7 % de magnésium, 0,3 % de sodium, 0,3 % de sulfates, 0,1 % de chlorures, 5 % de sucres et 0,1 % d'antimoussant à base de silicone.	Azote exprimé en protéine brute, cendres brutes
Minéraux	Lithothamne	Produit d'origine naturelle obtenu à partir d'algues marines calcaires [<i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)] broyées ou granulées.	Calcium, cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
Minéraux	Maërl	Produit d'origine naturelle obtenu à partir d'algues marines calcaires broyées ou granulées.	Calcium, cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
Minéraux	Oxyde de calcium	Oxyde de calcium (CaO) obtenu par calcination de calcaire naturel. Le produit peut contenir jusqu'à 0,1 % d'auxiliaires de broyage.	Calcium, cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
Minéraux	Oxyde de magnésium	Oxyde de magnésium (MgO) calciné (teneur minimale en MgO: 70 %).	Magnésium, cendres insolubles dans HCl, si > 15 %
Minéraux	Phosphate de calcium et de magnésium	Phosphate de calcium et de magnésium.	Calcium, magnésium, phosphore total, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
Minéraux	Phosphate de calcium et de sodium	Phosphate de calcium et de sodium (CaNaPO ₄).	Phosphore total, calcium, sodium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
Minéraux	Phosphate de magnésium; [Phosphate magnésien]	Produit constitué de phosphate de magnésium monobasique et/ou dibasique et/ou tribasique.	Phosphore total, magnésium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %, cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
Minéraux	Phosphate de sodium et de magnésium	Phosphate de sodium et de magnésium (MgNaPO ₄).	Phosphore total, magnésium, sodium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
Minéraux	Phosphate de sodium, de calcium et de magnésium	Produit constitué de phosphate de sodium, de calcium et de magnésium.	Phosphore total, magnésium, calcium, sodium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
Minéraux	Phosphate défluoré	Phosphate naturel calciné et ayant subi un traitement thermique complémentaire visant à éliminer les impuretés.	Phosphore total, calcium, sodium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %, cendres insolubles dans HCl, si > 5 %

Type	MP	Description	Déclarations obligatoires
Minéraux	Phosphate diammonique; [Hydrogéné-orthophosphate diammonique]	Phosphate diammonique [(NH ₄) ₂ HPO ₄].	Azote total Phosphore total P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
Minéraux	Phosphate dipotassique; [Hydrogéné-orthophosphate dipotassique]	Phosphate dipotassique (K ₂ HPO ₄ × H ₂ O).	Phosphore total, potassium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
Minéraux	Phosphate disodique; [Hydrogéné-orthophosphate disodique]	Phosphate disodique (Na ₂ HPO ₄ × H ₂ O).	Phosphore total, sodium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
Minéraux	Phosphate monoammonique; [Dihydrogéné-orthophosphate d'ammonium]	Phosphate monoammonique (NH ₄ H ₂ PO ₄).	Azote total, phosphore total, calcium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
Minéraux	Phosphate monocalcique	Produit obtenu chimiquement et composé de phosphate bicalcique et de phosphate monocalcique [Ca(H ₂ PO ₄) ₂ × H ₂ O]. 0,8 < Ca/P < 1,3	Phosphore total, calcium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
Minéraux	Phosphate monocalcique; [Tétrahydro-diorthophosphate de calcium]	Bis-(dihydrogénophosphate) de calcium [Ca(H ₂ PO ₄) ₂ × H ₂ O]. Ca/P < 0,9	Phosphore total, calcium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
Minéraux	Phosphate monopotassique; [Dihydrogéné-orthophosphate de potassium]	Phosphate monopotassique (KH ₂ PO ₄ × H ₂ O).	Phosphore total, potassium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
Minéraux	Phosphate monosodique; [Dihydrogéné-orthophosphate de sodium]	Phosphate monosodique (NaH ₂ PO ₄ × H ₂ O)	Phosphore total, sodium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
Minéraux	Phosphate tricalcique; [Orthophosphate tricalcique]	Phosphate tricalcique obtenu à partir d'os ou de matières inorganiques [Ca ₃ (PO ₄) ₂ × H ₂ O] Ca/P > 1,3	Calcium, phosphore total, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
Minéraux	Phosphate tripotassique	Monophosphate tripotassique [anhydre: K ₃ PO ₄ ; hydraté: K ₃ PO ₄ × n H ₂ O (n = 1 ou 3)].	Phosphore total, potassium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
Minéraux	Phosphate trisodique; [Orthophosphate trisodique]	Phosphate trisodique (Na ₃ PO ₄).	Phosphore total, sodium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
Minéraux	Pidolate de calcium	L-pidolate de calcium (C ₅ H ₆ CaNO ₃). Le produit peut contenir jusqu'à 1,5 % d'acide glutamique et substances connexes.	Calcium, cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
Minéraux	Polyphosphate calcique	Mélanges hétérogènes de sels de calcium d'acides polyphosphoriques condensés de formule générale H(n + 2)PnO(3n + 1) (n > 2).	Phosphore total, calcium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
Minéraux	Polyphosphate calco-sodique	Polyphosphate calco-sodique	Phosphore total, sodium, calcium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
Minéraux	Polyphosphate potassique	Mélanges hétérogènes de sels de potassium d'acides polyphosphoriques condensés linéaires de formule générale H(n + 2)PnO(3n + 1) (n > 2).	Phosphore total, potassium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
Minéraux	Polyphosphate sodique; Hexamétaphosphate de sodium	Mélanges hétérogènes de sels de sodium d'acides polyphosphoriques condensés linéaires de formule générale H(n + 2)PnO(3n + 1) (n > 2).	Phosphore total, sodium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
Minéraux	Propionate de magnésium	Propionate de magnésium (C ₆ H ₁₀ MgO ₄).	Magnésium
Minéraux	Pyrophosphate de magnésium acide	Pyrophosphate de magnésium acide (MgH ₂ P ₂ O ₇) produit à partir d'acide phosphorique purifié et d'hydroxyde ou d'oxyde de magnésium purifiés, par évaporation de l'eau et condensation de l'orthophosphate en diphosphate.	Phosphore total, magnésium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
Minéraux	Pyrophosphate de sodium; [Diphosphate tétrasodique]	Pyrophosphate de sodium (Na ₄ P ₂ O ₇).	Phosphore total, sodium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
Minéraux	Pyrophosphate dicalcique; [Diphosphate dicalcique]	Pyrophosphate dicalcique.	Phosphore total, calcium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
Minéraux	Quartz	Minéral naturel obtenu par broyage de sources de quartz. Le produit peut contenir jusqu'à 0,1 % d'auxiliaires de broyage.	
Minéraux	Sels d'ammonium d'acides organiques	Sels d'ammonium d'acides organiques comestibles comportant au moins quatre atomes de carbone.	Azote exprimé en protéine brute, acide organique
Minéraux	Sels de calcium d'acides organiques	Sels de calcium d'acides organiques comestibles comportant au moins quatre atomes de carbone.	Calcium, acide organique
Minéraux	Sels de magnésium d'acides organiques	Sels de magnésium d'acides organiques comestibles comportant au moins quatre atomes de carbone.	Magnésium, acide organique
Minéraux	Sels de potassium d'acides organiques	Sels de potassium d'acides organiques comestibles comportant au moins quatre atomes de carbone.	Potassium, acide organique
Minéraux	Sels de sodium d'acides organiques	Sels de sodium d'acides organiques comestibles comportant au moins quatre atomes de carbone.	Sodium, acide organique

Type	MP	Description	Déclarations obligatoires
Minéraux	Sesquicarbonate de sodium [Hydrogène-dicarbonate trisodique]	Sesquicarbonate de sodium [Na ₃ H(CO ₃) ₂].	Sodium, cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
Minéraux	Solution de sulfate d'ammonium	Sulfate d'ammonium en solution aqueuse contenant au moins 35 % de sulfate d'ammonium.	Azote exprimé en protéine brute
Minéraux	Sulfate d'ammonium	Sulfate d'ammonium [(NH ₄) ₂ SO ₄] obtenu par synthèse chimique.	Azote exprimé en protéine brute, soufre
Minéraux	Sulfate de calcium anhydre	Sulfate de calcium anhydre (CaSO ₄) obtenu par broyage de sulfate de calcium anhydre ou déshydratation de sulfate de calcium dihydraté.	Calcium, cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
Minéraux	Sulfate de calcium dihydraté	Sulfate de calcium dihydraté (CaSO ₄ × 2H ₂ O) obtenu par broyage de sulfate de calcium dihydraté ou hydratation de sulfate de calcium semihydraté.	Calcium, cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
Minéraux	Sulfate de calcium semihydraté	Sulfate de calcium semihydraté (CaSO ₄ × ½ H ₂ O) obtenu par déshydratation partielle de sulfate de calcium dihydraté.	Calcium, cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
Minéraux	Sulfate de calcium/Carbonate de calcium	Produit obtenu lors de la fabrication de carbonate de sodium.	Calcium, cendres insolubles dans HCl, si > 5 %
Minéraux	Sulfate de magnésium anhydre	Sulfate de magnésium anhydre (MgSO ₄)	Magnésium, soufre, cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
Minéraux	Sulfate de magnésium et de potassium	Sulfate de magnésium et de potassium.	Magnésium, potassium, cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
Minéraux	Sulfate de magnésium heptahydraté	Sulfate de magnésium (MgSO ₄ × 7 H ₂ O).	Magnésium, soufre, cendres insolubles dans HCl, si > 15 %
Minéraux	Sulfate de magnésium monohydraté	Sulfate de magnésium (MgSO ₄ × H ₂ O).	Magnésium, soufre, cendres insolubles dans HCl, si > 15 %
Minéraux	Sulfate de potassium	Sulfate de potassium (K ₂ SO ₄)	Potassium, cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
Minéraux	Sulfate de sodium	Sulfate de sodium (Na ₂ SO ₄). Le produit peut contenir jusqu'à 0,3 % de méthionine.	Sodium, cendres insolubles dans HCl, si > 10 %
Minéraux	Triphosphate pentapotassique	Triphosphate pentapotassique (K ₅ P ₃ O ₁₀).	Phosphore total, potassium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
Minéraux	Triphosphate de sodium; [Triphosphate pentasodique]	Triphosphate de sodium (Na ₅ P ₃ O ₉).	Phosphore total, sodium, P insoluble dans 2 % d'acide citrique si > 10 %
Moutarde	Son de moutarde	Produit de la fabrication de moutarde (<i>Brassica juncea</i> L.) constitué de fragments des téguments et particules des grains.	Cellulose brute
Moutarde	Tourteau d'extraction (de graines) de moutarde	Produit obtenu par extraction d'huile volatile de moutarde à partir de graines de moutarde.	Protéine brute
Niger	Graine de niger	Graines du niger <i>Guizotia abyssinica</i> (L. F.) Cass.	
Niger	Tourteau de pression (de graines) de niger	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines du niger (cendres insolubles dans HCl: maximum 3,4 %).	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
Noisette	Noisette	Fruit entier ou brisures de <i>Corylus</i> (L.) spp., avec ou sans coque.	
Noisette	Tourteau de pression de noisettes	Produit d'huilerie obtenu par pressage de d'amanes de noisette.	Protéine brute Cellulose brute
Noix	Tourteau de pression de noix	Produit d'huilerie obtenu par pressage de cerneaux de noix (<i>Juglans regia</i> L.).	Protéine brute Cellulose brute
Oignon	Oignons frits	Morceaux d'oignons pelés et émiétés, puis frits.	Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche Matières grasses brutes
Oignon	Pulpe d'oignon	Produit humide issu de la transformation d'oignons (genre <i>Allium</i>) et constitué de peaux comme d'oignons entiers. Si le produit provient du procédé de fabrication d'huile d'oignon, il consiste principalement en restes d'oignons cuits.	Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
Oignon	Solubles d'oignons	Produit sec libéré pendant la transformation des oignons frais, obtenu par extraction alcoolique et/ou aqueuse, la fraction aqueuse ou alcoolique étant séparée et séchée par atomisation. Le produit est constitué principalement d'hydrates de carbone.	Cellulose brute

Type	MP	Description	Déclarations obligatoires
Olives	Aliment de tourteau d'extraction d'olives déshuilé/Tourteau feed d'extraction d'olives déshuile	Produit d'huilerie de l'olive obtenu par extraction et traitement thermique approprié du tourteau de pression d'olives séparé autant que possible des débris de noyaux. Le produit peut contenir jusqu'à 1 % de terre décolorante usée, d'auxiliaires de filtration (terre de diatomées, silicates et silice amorphes, phyllosilicates et fibres celluloseuses ou ligneuses, par exemple) et de lécithines brutes provenant d'installations intégrées de trituration et de raffinage.	Protéine brute Cellulose brute
Olives	Tourteau d'extraction d'olives déshuile	Produit d'huilerie de l'olive obtenu par extraction et traitement thermique approprié du tourteau de pression d'olives séparé autant que possible des débris de noyaux.	Protéine brute Cellulose brute
Olives	Tourteau de pression d'olives (grignons partiellement dénoyautés)	Produit d'huilerie obtenu par pressage d'olives <i>Olea europaea</i> L., débarrassées autant que possible des débris de noyaux.	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
Onagre	Tourteau de pression d'onagre	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines d'onagre (<i>Oenothera</i> L.).	Protéine brute Cellulose brute
Orge	Aliment de protéine d'orge	Produit d'orge obtenu après séparation de l'amidon, constitué principalement de protéines et de particules d'endosperme,	Teneur en eau, si celle-ci est < 45 % ou > 60 % Si la teneur en eau est < 45 %: — protéine brute — amidon
Orge	Amidon d'orge liquide	Fraction amyliacée secondaire de l'amidonnerie de l'orge.	Si la teneur en eau est < 50 %: — amidon
Orge	Balle d'orge de malterie	Produit du nettoyage de l'orge de malterie, constitué de fractions de balle et de fines.	Cellulose brute
Orge	Drèches d'orge de distillerie, humides	Produit de l'éthanolerie de l'orge, contenant la fraction solide du sous-produit provenant de la distillation.	Teneur en eau, si celle-ci est < 65 % ou > 88 % Si la teneur en eau est < 65 %: — protéine brute
Orge	Enveloppes de grains d'orge	Produit d'éthanolerie de l'orge, résultant de la mouture sèche, du criblage et du mondage de grains d'orge.	Cellulose brute Protéine brute, si > 10 %
Orge	Fibres d'orge	Produit de l'amidonnerie de l'orge, constitué de particules d'endosperme et principalement de fibres.	Cellulose brute Protéine brute, si > 10 %
Orge	Fines d'orge de malterie et de malt	Produit constitué de fractions de grains d'orge et de malt séparées lors de la production du malt.	Cellulose brute
Orge	Flocons d'orge	Produit obtenu par autoclavage ou infranisation et aplatissage d'orge mondé. Il peut contenir une faible proportion d'enveloppes de grains d'orge et être protégé contre la dégradation ruminale.	Amidon
Orge	Orge	Grains de <i>Hordeum vulgare</i> L. Ils peuvent être protégés contre la dégradation ruminale.	
Orge	Orge, soufflée	Produit obtenu à partir d'orge moulue ou brisée par traitement en milieu humide et chaud et sous pression.	Amidon
Orge	Orge, torréfiée	Produit de la torréfaction incomplète de l'orge, peu coloré.	Amidon, si > 10 % Protéine brute, si > 15 %
Orge	Protéine d'orge	Produit d'orge obtenu après séparation de l'amidon et du son, constitué principalement de protéines.	Protéine brute
Orge	Remoulage d'orge	Produit obtenu lors de la transformation d'orge préalablement criblé et mondé en orge perlé, en semoule ou en farine, constitué principalement de particules d'endosperme et de fins fragments de balles et de quelques résidus de criblage.	Cellulose brute Amidon
Orge	Résidus de criblage d'orge de malterie	Produit de criblage mécanique (fractionnement granulométrique) constitué de grains d'orge de taille insuffisante et de fractions de grains séparés avant le maltage.	Cellulose brute Cendres brutes, si > 2,2 %.
Orge	Solubles d'orge	Produit d'orge obtenu après extraction des protéines et de l'amidon par voie humide.	Protéine brute
Orge	Solubles d'orge de distillerie, humides	Produit de l'éthanolerie de l'orge, contenant la fraction soluble du sous-produit provenant de la distillation.	Teneur en eau, si celle-ci est < 45 % ou > 70 % Si la teneur en eau est < 45 %: — protéine brute
Orge	Son d'orge	Produit de meunerie obtenu à partir de grains d'orge mondé criblés. Il est constitué principalement de fragments de balles et de particules de grains dont la plus grande partie de l'endosperme a été éliminée.	Cellulose brute

Type	MP	Description	Déclarations obligatoires
Palmiste	Tourteau d'extraction de palmiste	Produit d'huilerie obtenu par extraction de noix de palme débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses.	Protéine brute Cellulose brute
Palmiste	Tourteau de pression de palmiste	Produit d'huilerie obtenu par pressage de noix de palme [palmiers à huile <i>Elaeis guineensis</i> jacq. ou Corozo oteifera (HBK) L. H. Bailey (<i>Elaeis melanococca</i> auct.)]1 débarrassées autant que possible de leurs enveloppes ligneuses.	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
Patate douce	Patate douce	Tubercules d' <i>Ipomoea batatas</i> L., quelle que soit leur présentation.	Teneur en eau, si celle-ci est < 57 % ou > 78 %
Pavot	Graine de pavot	Graines de <i>Papaver somniferum</i> L.	
Pavot	Tourteau d'extraction (de graines) de pavot	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression (de graines) de pavot.	Protéine brute
Périlla	Graines de périlla	Graines de <i>Perilla frutescens</i> L. et leurs produits de mouture.	
Pistache	Pistache	Fruit de <i>Pistacia vera</i> L.	
Plantain	Graine de plantain	Graines de <i>Plantago</i> (L.) spp.	
Pois	Farine de pois	Produit de la mouture de pois.	Protéine brute
Pois	Fibres de pois	Produit obtenu par extraction après mouture et tamisage du pois dépelliculé.	Cellulose brute
Pois	Flocons de pois	Produit obtenu par autoclavage ou infranisation et laminage de graines de pois dépelliculées.	Amidon
Pois	Issues de pois	Produit de la minoterie du pois constitué principalement de particules de cotylédon et, dans une moindre mesure, de pellicules.	Protéine brute Cellulose brute
Pois	Paille de pois	Paille de <i>Pisum</i> spp.	
Pois	Pellicules de pois	Produit de la minoterie du pois constitué essentiellement de pellicules provenant du dépelliculage et du nettoyage des pois ainsi que, dans une moindre mesure, d'endosperme.	Cellulose brute
Pois	Pois	Graines de <i>Pisum</i> spp. Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	
Pois	Pois dépelliculé	Graines de pois dépelliculées	Protéine brute Cellulose brute
Pois	Protéine de pois	Produit d'amidonnerie obtenu par séparation humide du fruit du pois, ou après mouture et turboséparation, pouvant être partiellement hydrolysé.	Protéine brute
Pois	Pulpe de pois	Produit de pois obtenu après extraction des protéines et de l'amidon par voie humide et constitué principalement de fibres internes et d'amidon.	Teneur en eau, si celle-ci est < 70 % ou > 85 % Amidon Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
Pois	Résidus de criblage de pois	Produit de criblage mécanique constitué de fractions de grains de pois séparées avant transformation ultérieure.	Cellulose brute
Pois	Solubles de pois	Produit de pois obtenu après extraction des protéines et de l'amidon par voie humide et constitué principalement de protéines solubles et d'oligosaccharides.	Teneur en eau, si celle-ci est < 60 % ou > 85 % Sucres totaux Protéine brute
Pois	Son de pois	Produit de la minoterie du pois constitué essentiellement de pellicules provenant du dépelliculage et du nettoyage des pois.	Cellulose brute
Pois chiches	Pois chiches	Graines de <i>Cicer arietinum</i> L.	
Pommes	Mélasse de pommes	Produit obtenu après extraction de la pectine de la pulpe de pommes. Il peut être dépectinisé.	Protéine brute Cellulose brute Matières grasses brutes, si > 10 %
Pommes	Pulpe de pommes pressée; [Marc de pommes pressé]	Produit humide issu de la production de jus de pommes ou de cidre, principalement constitué de la pulpe et des peaux pressées. Il peut être dépectinisé.	Cellulose brute
Pommes	Pulpe de pommes séchée; [Marc de pommes séché]	Produit issu de la production de jus de <i>Malus domestica</i> ou de cidre, principalement constitué de la pulpe et des peaux séchées. Il peut être dépectinisé.	Cellulose brute

Type	MP	Description	Déclarations obligatoires
Pommes de terre	Chutes de pommes de terre	Produit issu de la séparation mécanique dans la transformation des pommes de terre et constitué principalement de pommes de terre séchées et de restes de pommes de terre. Le produit peut avoir été traité thermiquement.	Teneur en eau, si celle-ci est < 82 % ou > 93 % Amidon Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
Pommes de terre	Épluchures de pommes de terre traitées à la vapeur	Produit humide issu de la transformation de pommes de terre constitué des épluchures enlevées par traitement à la vapeur auxquelles des flux auxiliaires d'amidon de pomme de terre gélatineux peuvent être ajoutés. Le produit peut être écrasé.	Teneur en eau, si celle-ci est < 82 % ou > 93 % Amidon Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
Pommes de terre	Flocons de pomme de terre	Produit obtenu par séchage sur cylindres de pommes de terre lavées, épluchées ou non et traitées à la vapeur.	Amidon Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
Pommes de terre	Granulés de pommes de terre	Pommes de terre séchées (après lavage, épluchage, réduction de la taille – découpe, floconnage, etc. – et extraction de l'eau).	
Pommes de terre	Jus de pommes de terre concentré	Produit concentré de féculerie constitué du résidu de l'extraction partielle des fibres, des protéines et de la féculé de la pulpe de pommes de terre entière et de l'évaporation partielle de l'eau.	Teneur en eau, si celle-ci est < 50 % ou > 60 % Si la teneur en eau est < 50 %: – protéine brute – cendres brutes
Pommes de terre	Pommes de terre	Tubercules de <i>Solanum tuberosum</i> L.	Teneur en eau, si celle-ci est < 72 % ou > 88 %
Pommes de terre	Pommes de terre épluchées	Pommes de terre dont la peau est enlevée par traitement à la vapeur.	Amidon Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
Pommes de terre	Produit séché de féculerie constitué par le tourteau d'extraction de pommes de terre moulues.	Produit séché de féculerie constitué essentiellement de substances protéiques résultant de la séparation de la féculé.	Protéine brute
Pommes de terre	Protéine de pommes de terre fermentée	Produit obtenu par fermentation de protéine de pommes de terre, suivie d'un séchage par atomisation.	Protéine brute
Pommes de terre	Protéine de pommes de terre fermentée liquide	Produit liquide obtenu par fermentation de protéine de pommes de terre.	Protéine brute
Pommes de terre	Protéine de pommes de terre hydrolysée	Protéine obtenue par hydrolyse enzymatique contrôlée de protéines de pommes de terre.	Protéine brute
Pommes de terre	Pulpe de pommes de terre	Produit de féculerie constitué par le tourteau d'extraction de pommes de terre moulues.	Teneur en eau, si celle-ci est < 77 % ou > 88 %
Pommes de terre	Pulpe de pommes de terre séchée	Produit séché de féculerie constitué par le tourteau d'extraction de pommes de terre moulues.	
Pommes de terre	Purée de pommes de terre	Produit à base de pommes de terre blanchies ou bouillies, puis écrasées	Amidon Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
Pommes de terre	Rognures de pommes de terre brutes	Produit retiré des pommes de terre lors de la préparation de produits destinés à la consommation humaine à base de pommes de terre épluchées ou non.	Teneur en eau, si celle-ci est < 72 % ou > 88 % Amidon Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
Produit animal	Albumine	Produit obtenu après séparation des coquilles et des jaunes d'œufs, pasteurisé et éventuellement dénaturé.	Protéine brute Méthode de dénaturation, le cas échéant.

Type	MP	Description	Déclarations obligatoires
Produit animal	Collagène	Produit à base de protéines dérivé des os, cuirs, peaux et tendons des animaux.	Protéine brute Teneur en eau, si > 8 %
Produit animal	Concentré protéique de krill hydrolysé	Produit obtenu par hydrolyse enzymatique de krill ou de parties de krill, souvent concentré par séchage.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes, si > 20 % Teneur en eau, si > 8 %
Produit animal	Coquilles d'œufs séchées	Produit issu d'œufs de volaille après extraction du contenu (jaune et albumine). Les coquilles sont séchées.	Cendres brutes
Produit animal	Cretons	Produit résiduaire de la fabrication de suif, saindoux, ou d'autres graisses d'origine animale extraites ou séparées physiquement, à l'état frais, congelé ou séché. S'il est extrait aux solvants, le produit peut contenir jusqu'à 0,1 % d'hexane.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes Teneur en eau, si > 8 %
Produit animal	Déchets de cuisine et de table	Tous les déchets de denrées alimentaires contenant des matières d'origine animale, y compris les huiles de cuisson usagées, provenant de la restauration et des cuisines, y compris les cuisines centrales et les cuisines des ménages.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes Teneur en eau, si > 8 %
Produit animal	Farine d'annélides marins	Produit obtenu par chauffage et séchage d'annélides marins ou de parties d'annélides marins, y compris Nereis virens (M. Sars).	Matières grasses Cendres, si > 20 % Teneur en eau, si > 8 %
Produit animal	Farine d'arêtes de poissons	Produit obtenu par chauffage, pressage et séchage de parties de poissons, constitué principalement d'arêtes.	Cendres brutes
Produit animal	Farine de calmars	Produit obtenu par chauffage, pressage et séchage de calmars ou de parties de calmars.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes, si > 20 % Teneur en eau, si > 8 %
Produit animal	Farine de crustacés	Produit obtenu par chauffage, pressage et séchage de crustacés ou de parties de crustacés, y compris de crevettes sauvages et d'élevage.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes, si > 20 % Teneur en eau, si > 8 %
Produit animal	Farine de mollusques	Produit obtenu par traitement thermique et séchage de mollusques ou de parties de mollusques, y compris calmars et mollusques bivalves.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes, si > 20 % Teneur en eau, si > 8 %
Produit animal	Farine de plumes	Produit obtenu par séchage et mouture de plumes d'animaux de boucherie. Le produit peut être hydrolysé.	Protéine brute Teneur en eau, si > 8 %
Produit animal	Farine de poissons	Produit obtenu par chauffage, pressage et séchage de poissons ou de parties de poissons, auquel des solubles de poissons ont pu être réincorporés avant le séchage.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes, si > 20 % Teneur en eau, si > 8 %
Produit animal	Farine de sang	Produit obtenu après traitement thermique du sang d'animaux de boucherie à sang chaud.	Protéine brute Teneur en eau, si > 8 %

Type	MP	Description	Déclarations obligatoires
Produit animal	Farine de zooplancton marin	Produit obtenu par chauffage, pressage et séchage de zooplancton marin, par ex. de krill.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes, si > 20 % Teneur en eau, si > 8 %
Produit animal	Gélatine	Protéine naturelle et soluble, gélifiante ou non, obtenue par hydrolyse partielle du collagène produit à partir des os, cuirs et peaux, tendons et nerfs des animaux.	Protéine brute Teneur en eau, si > 8 %
Produit animal	Graisse animale	Produit constitué de graisses d'animaux terrestres à sang chaud. S'il est extrait aux solvants, le produit peut contenir jusqu'à 0,1 % d'hexane.	Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 1 %
Produit animal	Huile de krill	Huile obtenue par cuisson et pressage de plancton marin/krill, centrifugée pour en extraire l'eau.	Teneur en eau, si > 1 %
Produit animal	Huile de poisson	Huile obtenue à partir de poissons ou de parties de poissons, centrifugée pour en extraire l'eau (peut comporter des détails spécifiques à l'espèce, par ex. huile de foie de morue).	Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 1 %
Produit animal	Huile de poissons hydrogénée	Huile obtenue par hydrogénation d'huile de poissons.	Teneur en eau, si > 1 %
Produit animal	Huile de zooplancton marin	Huile obtenue par cuisson et pressage de zooplancton marin, centrifugée pour en extraire l'eau.	Teneur en eau, si > 1 %
Produit animal	Invertébrés aquatiques	Invertébrés marins ou d'eau douce entiers ou non, à tous les stades de leur vie, autres que les espèces pathogènes pour l'être humain ou les animaux; traités ou non, par exemple à l'état frais, congelé, séché.	
Produit animal	Invertébrés terrestres	Invertébrés terrestres entiers ou non, à tous les stades de leur vie, autres que les espèces pathogènes pour l'être humain ou les animaux; traités ou non, par exemple à l'état frais, congelé, séché.	
Produit animal	Œufs	Œufs entiers de Gallus gallus L. avec ou sans coquilles.	
Produit animal	Ovoproduits séchés	Produits constitués d'œufs séchés pasteurisés, sans coquilles, ou d'un mélange d'albumine séchée et de jaune d'œuf séché en proportion variable.	Protéine brute Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 5 %
Produit animal	Poissons	Poissons entiers ou parties de poissons: frais, congelés, cuits, traités en milieu acide ou séchés.	Protéine brute Teneur en eau, si > 8 %
Produit animal	Poudre d'œufs sucrée	Œufs sucrés entiers ou en morceaux, séchés.	Protéine brute Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 5 %
Produit animal	Produits d'origine animale	Anciennes denrées alimentaires contenant des produits d'origine animale, traités ou non, par exemple à l'état frais, congelé, séché.	Protéine brute Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 8 %
Produit animal	Produits sanguins	Produits dérivés du sang ou de composants du sang d'animaux de boucherie à sang chaud. Il s'agit notamment du plasma séché/congelé/liquide, du sang entier séché, de globules rouges sous forme séchée/congelée/liquide ou de composants ou mélanges de ces produits.	Protéine brute Teneur en eau, si > 8 %
Produit animal	Protéine de poissons hydrolysée	Produit obtenu par hydrolyse acide de poissons ou de parties de poissons, souvent concentré par séchage.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes, si > 20 % Teneur en eau, si > 8 %
Produit animal	Protéines animales hydrolysées	Protéines ayant subi une hydrolyse chimique, microbiologique ou enzymatique de protéines animales sous l'action de la chaleur et/ou de la pression.	Protéine brute Teneur en eau, si > 8 %
Produit animal	Protéines animales transformées	Produit obtenu par chauffage, séchage et mouture, d'animaux ou de parties d'animaux terrestres à sang chaud, le cas échéant partiellement dégraissés par extraction ou séparation physique. S'il est extrait aux solvants, le produit peut contenir jusqu'à 0,1 % d'hexane.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes Teneur en eau, si > 8 %

Type	MP	Description	Déclarations obligatoires
Produit animal	Protéines dérivées de la fabrication de gélatine	Protéines animales séchées de qualité alimentaire dérivées de la fabrication de gélatine.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes Teneur en eau, si > 8 %
Produit animal	Solubles de poissons	Produit condensé obtenu lors de la fabrication de farine de poissons et qui a été séparé et stabilisé par acidification ou par séchage.	Protéine brute Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 5 %
Produit animal	Sous-produits animaux	Animaux ou parties d'animaux terrestres à sang chaud, frais, congelés, cuits, traités en milieu acide ou séchés.	Protéine brute Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 8 %
Produit animal	Sous-produits apicoles	Miel, cire d'abeilles, gelée royale, propolis, pollen, transformés ou non.	Sucres totaux exprimés en saccharose
Produit animal	Sous-produits d'animaux aquatiques	Produits provenant d'établissements ou d'usines préparant ou fabriquant des produits destinés à la consommation humaine, traitées ou non, par exemple à l'état frais, congelé, séché.	Protéine brute Matières grasses brutes Cendres brutes
Produit animal	Sulfate de chondroïtine	Produit obtenu par extraction à partir des tendons, des os et d'autres tissus animaux contenant du cartilage et des tissus conjonctifs mous.	Sodium
Produit laitier	Babeurre/Babeurre en poudre	Produit obtenu par barattage du beurre et séparation de la crème ou procédés similaires. Le produit peut être concentré et/ou séché. Lorsqu'il est spécialement élaboré à des fins d'alimentation animale, le produit peut contenir: — jusqu'à 0,5 % de phosphates sous la forme de polyphosphates (hexamétophosphate de sodium, par exemple) ou de diphosphates (pyrophosphate tétrasodique, par exemple) notamment, utilisés afin de diminuer la viscosité et de stabiliser les protéines pendant la transformation; — jusqu'à 0,3 % d'acides sous la forme d'acides organiques (acide citrique, acide formique, acide propionique) ou inorganiques (acide sulfurique, acide chlorhydrique, acide phosphorique) notamment, utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production; — jusqu'à 0,5 % d' alcalins (sodium, potassium, calcium, hydroxydes de magnésium, par exemple) utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production; — jusqu'à 2 % d'agents assurant une bonne fluidité (dioxyde de silicium, triphosphate pentasodique, phosphate tricalcique, par exemple) utilisés afin d'améliorer les propriétés rhéologiques des poudres; — jusqu'à 0,4 % d'émulsifiants (lécithine).	Protéine brute Matières grasses brutes Lactose Teneur en eau, si > 6 %
Produit laitier	Beurre et produits du beurre	Beurre et produits obtenus lors de la production ou de la transformation de beurre (par ex. lactosérum), sauf si mentionnés séparément.	Protéine brute Matières grasses brutes Lactose Teneur en eau, si > 6 %
Produit laitier	Caséinate	Produit extrait du caillé ou de la caséine au moyen de substances neutralisantes et par séchage.	Protéine brute Teneur en eau, si > 10 %
Produit laitier	Caséine	Produit obtenu à partir du lait écrémé ou du babeurre par séchage de la caséine précipitée au moyen d'acides ou de présure.	Protéine brute Teneur en eau, si > 10 %
Produit laitier	Colostrum/Poudre de colostrum	Fluide sécrété par les glandes mammaires des animaux producteurs de lait jusqu'à cinq jours après la parturition. Le produit peut être concentré et/ou séché.	Protéine brute
Produit laitier	Fromages et produits fromagers	Fromage et produits à base de fromage et de produits à base de lait.	Protéine brute Matières grasses brutes
Produit laitier	Lactose	Sucre séparé du lait ou du lactosérum par purification et séchage.	Lactose Teneur en eau, si > 5 %

Type	MP	Description	Déclarations obligatoires
Produit laitier	Lactosérum délactosé déminéralisé/Lactosérum délactosé déminéralisé en poudre	Lactosérum dont une partie du lactose et des minéraux a été extraite. Le produit peut être concentré et/ou séché. Lorsqu'il est spécialement élaboré à des fins d'alimentation animale, le produit peut contenir: — jusqu'à 0,5 % de phosphates sous la forme de polyphosphates (hexamétaphosphate de sodium, par exemple) ou de diphosphates (pyrophosphate tétrasodique, par exemple) notamment, utilisés afin de diminuer la viscosité et de stabiliser les protéines pendant la transformation; — jusqu'à 0,3 % d'acides sous la forme d'acides organiques (acide citrique, acide formique, acide propionique) ou inorganiques (acide sulfurique, acide chlorhydrique, acide phosphorique) notamment, utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production; — jusqu'à 0,5 % d'alcalins (sodium, potassium, calcium, hydroxydes de magnésium, par exemple) utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production; — jusqu'à 2 % d'agents assurant une bonne fluidité (dioxyde de silicium, triphosphate pentasodique, phosphate tricalcique, par exemple) utilisés afin d'améliorer les propriétés rhéologiques des poudres; — jusqu'à 0,4 % d'émulsifiants (lécithine).	Protéine brute Lactose Cendres brutes Teneur en eau, si > 8 %
Produit laitier	Lactosérum délactosé/Lactosérum délactosé en poudre	Lactosérum dont une partie du lactose a été extraite. Le produit peut être concentré et/ou séché. Lorsqu'il est spécialement élaboré à des fins d'alimentation animale, le produit peut contenir: — jusqu'à 0,5 % de phosphates sous la forme de polyphosphates (hexamétaphosphate de sodium, par exemple) ou de diphosphates (pyrophosphate tétrasodique, par exemple) notamment, utilisés afin de diminuer la viscosité et de stabiliser les protéines pendant la transformation; — jusqu'à 0,3 % d'acides sous la forme d'acides organiques (acide citrique, acide formique, acide propionique) ou inorganiques (acide sulfurique, acide chlorhydrique, acide phosphorique) notamment, utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production; — jusqu'à 0,5 % d'alcalins (sodium, potassium, calcium, hydroxydes de magnésium, par exemple) utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production; — jusqu'à 2 % d'agents assurant une bonne fluidité (dioxyde de silicium, triphosphate pentasodique, phosphate tricalcique, par exemple) utilisés afin d'améliorer les propriétés rhéologiques des poudres; — jusqu'à 0,4 % d'émulsifiants (lécithine).	Cendres brutes Protéine brute Lactose Teneur en eau, si > 8 %
Produit laitier	Lactosérum/Lactosérum en poudre	Produit de la fabrication du fromage, du fromage blanc ou de la caséine, ou de procédés similaires. Le produit peut être concentré et/ou séché. Lorsqu'il est spécialement élaboré à des fins d'alimentation animale, le produit peut contenir: — jusqu'à 0,5 % de phosphates sous la forme de polyphosphates (hexamétaphosphate de sodium, par exemple) ou de diphosphates (pyrophosphate tétrasodique, par exemple) notamment, utilisés afin de diminuer la viscosité et de stabiliser les protéines pendant la transformation; — jusqu'à 0,3 % d'acides sous la forme d'acides organiques (acide citrique, acide formique, acide propionique) ou inorganiques (acide sulfurique, acide chlorhydrique, acide phosphorique) notamment, utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production; — jusqu'à 0,5 % d'alcalins (sodium, potassium, calcium, hydroxydes de magnésium, par exemple) utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production; — jusqu'à 2 % d'agents assurant une bonne fluidité (dioxyde de silicium, triphosphate pentasodique, phosphate tricalcique, par exemple) utilisés afin d'améliorer les propriétés rhéologiques des poudres; — jusqu'à 0,4 % d'émulsifiants (lécithine).	Cendres brutes Protéine brute Lactose Teneur en eau, si > 8 %
Produit laitier	Lait concentré et évaporé et produits dérivés	Lait concentré et évaporé et produits obtenus lors de sa fabrication ou de sa transformation.	Protéine brute Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 5 %
Produit laitier	Lait écrémé/Lait écrémé en poudre	Lait dont la teneur en matières grasses a été réduite par séparation. Le produit peut être concentré et/ou séché.	Protéine brute Teneur en eau, si > 5 %
Produit laitier	Lait/Lait en poudre	Sécrétion normale des glandes mammaires obtenue lors d'une ou de plusieurs traites. Le produit peut être concentré et/ou séché.	Protéine brute Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 5 %
Produit laitier	Matières grasses laitières	Produit obtenu par écrémage du lait.	Matières grasses brutes

Type	MP	Description	Déclarations obligatoires
Produit laitier	Perméat de lactosérum/Perméat de lactosérum en poudre	Produit obtenu par ultrafiltration, nanofiltration ou microfiltration du lactosérum (traversant la membrane) et dont le lactose peut avoir été partiellement extrait. Le produit peut avoir été soumis à une osmose inverse et être concentré et/ou séché. Lorsqu'il est spécialement élaboré à des fins d'alimentation animale, le produit peut contenir: — jusqu'à 0,5 % de phosphates sous la forme de polyphosphates (hexamétaphosphate de sodium, par exemple) ou de diphosphates (pyrophosphate tétrasodique, par exemple) notamment, utilisés afin de diminuer la viscosité et de stabiliser les protéines pendant la transformation; — jusqu'à 0,3 % d'acides sous la forme d'acides organiques (acide citrique, acide formique, acide propionique) ou inorganiques (acide sulfurique, acide chlorhydrique, acide phosphorique) notamment, utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production; — jusqu'à 0,5 % d'alcalins (sodium, potassium, calcium, hydroxydes de magnésium, par exemple) utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production; — jusqu'à 2 % d'agents assurant une bonne fluidité (dioxyde de silicium, triphosphate pentasodique, phosphate tricalcique, par exemple) utilisés afin d'améliorer les propriétés rhéologiques des poudres; — jusqu'à 0,4 % d'émulsifiants (lécithine).	Cendres brutes Protéine brute Lactose Teneur en eau, si > 8 %
Produit laitier	Perméat de lait/Perméat de lait en poudre	Produit obtenu par ultrafiltration, nanofiltration ou microfiltration du lait (traversant la membrane) et dont le lactose peut avoir été partiellement extrait. Le produit peut avoir été soumis à une osmose inverse et être concentré et/ou séché.	Cendres brutes Protéine brute Lactose Teneur en eau, si > 8 %
Produit laitier	Produits laitiers fermentés	Produits obtenus par fermentation du lait (yaourt, etc.).	Protéine brute Matières grasses brutes
Produit laitier	Protéine de lactosérum/Protéine de lactosérum en poudre	Produit obtenu par séchage des composés protéiques extraits du lactosérum par traitement chimique ou physique. Le produit peut être concentré et/ou séché. Lorsqu'il est spécialement élaboré à des fins d'alimentation animale, le produit peut contenir: — jusqu'à 0,5 % de phosphates sous la forme de polyphosphates (hexamétaphosphate de sodium, par exemple) ou de diphosphates (pyrophosphate tétrasodique, par exemple) notamment, utilisés afin de diminuer la viscosité et de stabiliser les protéines pendant la transformation; — jusqu'à 0,3 % d'acides sous la forme d'acides organiques (acide citrique, acide formique, acide propionique) ou inorganiques (acide sulfurique, acide chlorhydrique, acide phosphorique) notamment, utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production; — jusqu'à 0,5 % d'alcalins (sodium, potassium, calcium, hydroxydes de magnésium, par exemple) utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production; — jusqu'à 2 % d'agents assurant une bonne fluidité (dioxyde de silicium, triphosphate pentasodique, phosphate tricalcique, par exemple) utilisés afin d'améliorer les propriétés rhéologiques des poudres; — jusqu'à 0,4 % d'émulsifiants (lécithine).	Protéine brute Teneur en eau, si > 8 %
Produit laitier	Protéine de lait en poudre	Produit obtenu par séchage des composés protéiques extraits du lait par traitement chimique ou physique.	Protéine brute Teneur en eau, si > 8 %
Produit laitier	Rétenant de lactosérum/Rétenant de lactosérum en poudre	Produit obtenu par ultrafiltration, nanofiltration ou microfiltration du lactosérum (retenu par la membrane). Le produit peut être concentré et/ou séché. Lorsqu'il est spécialement élaboré à des fins d'alimentation animale, le produit peut contenir: — jusqu'à 0,5 % de phosphates sous la forme de polyphosphates (hexamétaphosphate de sodium, par exemple) ou de diphosphates (pyrophosphate tétrasodique, par exemple) notamment, utilisés afin de diminuer la viscosité et de stabiliser les protéines pendant la transformation; — jusqu'à 0,3 % d'acides sous la forme d'acides organiques (acide citrique, acide formique, acide propionique) ou inorganiques (acide sulfurique, acide chlorhydrique, acide phosphorique) notamment, utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production; — jusqu'à 0,5 % d'alcalins (sodium, potassium, calcium, hydroxydes de magnésium, par exemple) utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production; — jusqu'à 2 % d'agents assurant une bonne fluidité (dioxyde de silicium, triphosphate pentasodique, phosphate tricalcique, par exemple) utilisés afin d'améliorer les propriétés rhéologiques des poudres; — jusqu'à 0,4 % d'émulsifiants (lécithine).	Protéine brute Cendres brutes Lactose Teneur en eau, si > 8 %

Type	MP	Description	Déclarations obligatoires
Produit laitier	Rétenant de lait/Rétenant de lait en poudre	Produit obtenu par ultrafiltration, nanofiltration ou microfiltration du lait (retenu par la membrane). Le produit peut être concentré et/ou séché.	Cendres brutes Protéine brute Lactose Teneur en eau, si > 8 %
Produit laitier	Sous-produits laitiers	Produits issus de la fabrication de produits laitiers (comprenant notamment: anciens produits laitiers, boues de centrifugeuses ou de séparateurs, eaux blanches, substances minérales du lait). Lorsqu'il est spécialement élaboré à des fins d'alimentation animale, le produit peut contenir: — jusqu'à 0,5 % de phosphates sous la forme de polyphosphates (hexamétophosphate de sodium, par exemple) ou de diphosphates (pyrophosphate tétrasodique, par exemple) notamment, utilisés afin de diminuer la viscosité et de stabiliser les protéines pendant la transformation; — jusqu'à 0,3 % d'acides sous la forme d'acides organiques (acide citrique, acide formique, acide propionique) ou inorganiques (acide sulfurique, acide chlorhydrique, acide phosphorique) notamment, utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production; — jusqu'à 0,5 % d' alcalins (sodium, potassium, calcium, hydroxydes de magnésium, par exemple) utilisés afin d'ajuster le pH à de nombreux stades des procédés de production; — jusqu'à 2 % d'agents assurant une bonne fluidité (dioxyde de silicium, triphosphate pentasodique, phosphate tricalcique, par exemple) utilisés afin d'améliorer les propriétés rhéologiques des poudres; — jusqu'à 0,4 % d'émulsifiants (lécithine).	Teneur en eau Protéine brute Matières grasses brutes Sucres totaux
Quinoa	Tourteau d'extraction (de graine) de quinoa	Graine entière de quinoa (Chenopodium quinoa Willd.) nettoyée dont la saponine contenue dans l'enveloppe a été éliminée.	
Radis	Graine de radis	Graines de Raphanus sativus L.	
Raisin	Farine de pépins de raisin	Produit obtenu lors de l'extraction de l'huile des pépins de raisin.	Cellulose brute
Raisin	Pépins de raisin	Pépins de grains de Vitis L. séparés du marc de raisin, non déshuilés.	Matières grasses brutes Cellulose brute
Raisin	Pulpe de raisin [marc de raisin]	Marc de raisin, séché rapidement après extraction de l'alcool et débarrassé autant que possible des rafles et pépins de raisin.	Cellulose brute
Raisin	Soluble de pépins de raisin	Produit obtenu à partir de pépins de raisin, issu de la production de jus de raisin, constitué principalement d'hydrates de carbone et pouvant être concentré.	Cellulose brute
Réglisse	Racine de réglisse	Racine de Glycyrrhiza L.	
Riz	Aliment liquide de riz	Produit liquide concentré découlant de la mouture humide et du tamisage du riz.	Amidon
Riz	Farine de riz	Produit obtenu par la mouture de riz usiné. Le riz peut avoir été étuvé.	Amidon
Riz	Farine de riz décortiqué	Produit obtenu par la mouture de riz décortiqué. Le riz peut avoir été étuvé.	Amidon Cellulose brute
Riz	Farines basses de riz	Produit de meunerie et d'amidonnerie du riz, obtenu par mouture sèche ou humide suivie d'un tamisage, et constitué principalement d'amidon, de protéines, de matières grasses et de fibres. Le riz peut avoir été étuvé. Le produit peut contenir jusqu'à 0,25 % de sodium et jusqu'à 0,25 % de sulfate.	Amidon, si > 20 % Protéine brute, si > 10 % Matières grasses brutes, si > 5 % Cellulose brute
Riz	Farines basses de riz contenant du carbonate de calcium	Produit obtenu pendant l'usinage du riz, constitué principalement de particules de la couche d'aleurone et d'endosperme. Il peut contenir jusqu'à 23 % de carbonate de calcium utilisé comme auxiliaire technologique. Le riz peut avoir été étuvé.	Amidon Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute Carbonate de calcium
Riz	Flocons de riz	Produit obtenu par floconnage de grains de riz ou de brisures de grains prégélatinisés.	Amidon
Riz	Germe de riz	Produit obtenu pendant l'usinage du riz, constitué principalement de l'embryon.	Matières grasses brutes Protéine brute
Riz	Protéine de riz	Produit d'amidonnerie du riz obtenu par mouture humide puis tamisage, séparation, concentration et séchage.	Protéine brute

Type	MP	Description	Déclarations obligatoires
Riz	Riz décortiqué	Riz paddy (<i>Oryza sativa</i> L.) dont seule la balle a été éliminée. Il peut être étuvé. Une certaine perte de son peut découler du décorticage et des manipulations.	Amidon Cellulose brute
Riz	Riz difforme usiné/Riz crayeux usine	Produit obtenu pendant l'usinage du riz, constitué principalement de grains difformes et/ou crayeux et/ou endommagés, entiers ou en brisures. Le riz peut être étuvé.	Amidon
Riz	Riz en brisures	Partie du grain de riz (<i>Oryza sativa</i> L.) d'une longueur inférieure à trois quarts de celle d'un grain entier. Le riz peut avoir été étuvé.	Amidon
Riz	Riz extrudé	Produit de l'extrusion de la farine de riz.	Amidon
Riz	Riz fermenté	Produit de la fermentation de riz.	Amidon
Riz	Riz fourrager moulu	Produit obtenu par la mouture de riz fourrager, constitué soit de grains verts, non mûrs ou crayeux, écartés par tamisage lors de l'usinage du riz décortiqué, soit de grains de riz de structure normale décortiqués, tachetés ou jaunes.	Amidon
Riz	Riz immature usine	Produit obtenu pendant l'usinage du riz, constitué principalement de grains immatures et/ou crayeux.	Amidon
Riz	Riz prégélatinisé	Produit obtenu par prégélatinisation de riz usiné ou en brisures.	Amidon
Riz	Riz soufflé	Produit obtenu par expansion de grains ou de brisures de riz.	Amidon
Riz	Riz usiné	Riz décortiqué dont le son et l'embryon ont été presque totalement éliminés pendant l'usinage. Le riz peut avoir été étuvé.	Amidon
Riz	Son de riz	Produit obtenu pendant l'usinage du riz, principalement constitué des couches externes du grain (péricarpe, tégument, noyau, aleurone) ainsi que d'une partie du germe. Le riz peut avoir été étuvé ou extrudé.	Cellulose brute
Riz	Son de riz contenant du carbonate de calcium	Produit obtenu pendant l'usinage du riz, principalement constitué des couches externes du grain (péricarpe, tégument, noyau, aleurone) ainsi que d'une partie du germe. Le produit peut contenir jusqu'à 23 % de carbonate de calcium utilisé comme auxiliaire technologique. Le riz peut avoir été étuvé.	Cellulose brute Carbonate de calcium
Riz	Son de riz déshuilé	Son de riz obtenu après extraction de l'huile. Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Cellulose brute
Riz	Tourteau de pression de germes de riz	Produit d'huilerie obtenu après pressage de germes de riz.	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
Sarrasin	Farine basse de sarrasin	Produit de la meunerie de sarrasin criblé, constitué principalement de particules d'endosperme et de fins fragments d'enveloppes et de quelques débris de grains. Il ne doit pas contenir plus de 10 % de cellulose brute.	Cellulose brute Amidon
Sarrasin	Issues de sarrasin	Produit de la mouture de graines de sarrasin, après extraction de la farine.	Cellulose brute
Sarrasin	Sarrasin	Graines de <i>Fagopyrum esculentum</i> .	
Seigle	Farine basse de seigle	Produit de la meunerie de seigle criblé, constitué principalement de particules d'endosperme, de fins fragments de balles et de quelques débris de grains.	Amidon Cellulose brute
Seigle	Remoulage de seigle	Produit de la meunerie de seigle criblé, constitué principalement de fragments de balles et de particules de grains dont l'endosperme a été éliminé dans une moindre mesure que dans le son de seigle.	Amidon Cellulose brute
Seigle	Seigle	Grains de <i>Secale cereale</i> L.	
Seigle	Son de seigle	Produit de la meunerie de seigle criblé, constitué principalement de fragments de balles et de particules de grains dont la plus grande partie de l'endosperme a été éliminée.	Amidon Cellulose brute
Sésame	Graine de sésame	Graines de <i>Sesamum indicum</i> L.	
Sésame	Graine de sésame partiellement décortiquée	Produit d'huilerie obtenu par décorticage partiel de graines de sésame.	Protéine brute Cellulose brute
Sésame	Pellicules de graines de sésame	Produit de dépellucage de graines de sésame.	Cellulose brute

Type	MP	Description	Déclarations obligatoires
Sésame	Tourteau de pression (de graines) de sésame	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de sésame (cendres insolubles dans HCl: maximum 5 %).	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
Soja	(Graine de) Soja toasté(e)	Graines de soja (Glycine max. L. Merl.) soumises à un traitement thermique approprié (activité uréasique max. 0,4 mg N/g x min.). Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	
Soja	Aliment de tourteau d'extraction (de graines) de soja/Tourteau feed d'extraction (de graines) de soja	Produit d'huilerie obtenu après extraction et traitement thermique approprié de graines de soja (activité uréasique max. 0,4 mg N/g x min.). Le produit peut contenir jusqu'à 1 % de terre décolorante usée, d'auxiliaires de filtration (terre de diatomées, silicates et silice amorphes, phyllosilicates et fibres celluloseuses ou ligneuses, par exemple) et de lécithines brutes provenant d'installations intégrées de trituration et de raffinage. Il peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute Cellulose brute si > 8 % en matière sèche
Soja	Aliment de tourteau d'extraction de soja (graines dépelliculées)/Tourteau feed d'extraction de soja (graines dépelliculées)	Produit d'huilerie obtenu après extraction et traitement thermique approprié de graines de soja dépelliculées (activité uréasique max. 0,5 mg N/g x min.). Le produit peut contenir jusqu'à 1 % de terre décolorante usée, d'auxiliaires de filtration (terre de diatomées, silicates et silice amorphes, phyllosilicates et fibres celluloseuses ou ligneuses, par exemple) et de lécithines brutes provenant d'installations intégrées de trituration et de raffinage. Il peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute
Soja	Concentré protéique (de graines) de soja	Produit obtenu à partir de graines de soja décortiquées puis déshuilées ayant subi une première extraction et soumises à une fermentation ou à une nouvelle extraction pour réduire leur teneur en extrait non azoté.	Protéine brute
Soja	Coques ou pellicules (de graines) de soja	Produit de décortiquage ou de dépelliculage de graines de soja.	Cellulose brute
Soja	Flocons de (graines de) soja	Produit obtenu par autoclavage ou infrasonisation et laminage de soja décortiqué (activité uréasique max. 0,4 mg N/g x min.).	Protéine brute
Soja	Graine de soja extrudée	Produit obtenu à partir de graines de soja par traitement en milieu humide et chaud et sous pression, afin d'augmenter la gélification de l'amidon. Il peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute Matières grasses brutes
Soja	Graines de Soja	Graines de soja (Glycine max. L. Merr.)	Activité uréasique si > 0,4 mg N/g x min.).
Soja	Mélasse (de graines) de soja	Produit obtenu lors de la transformation de graines de soja.	Protéine brute Matières grasses brutes
Soja	Produit de préparation de soja	Produits obtenus lors de la transformation de graines de soja en vue d'obtenir des préparations alimentaires à base de soja.	Protéine brute
Soja	Pulpe de graines de soja; [pâte (de graines) de soja]	Produit obtenu au cours de l'extraction de graines de soja en vue de la préparation de denrées alimentaires.	Protéine brute
Soja	Tourteau d'extraction de (graines de) soja dépelliculé(es)	Produit d'huilerie obtenu après extraction et traitement thermique approprié de graines de soja dépelliculées (activité uréasique max. 0,5 mg N/g x min.). Le produit peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute
Soja	Tourteau de pression (de graines) de soja	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de soja.	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
Sorgho	Gluten feed de sorgho	Produit séché obtenu au cours de la séparation de l'amidon du sorgho, constitué principalement de son et d'une faible quantité de gluten. Il peut également contenir des résidus séchés d'eau de macération, et des germes pourraient être ajoutés.	Protéine brute
Sorgho	Sorgho blanc	Grains de sorgho blanc.	
Sorgho	Sorgho; [milo]	Grains/graines de Sorghum bicolor (L.) Moench.	
Sous-produits de fermentation	Acides gras bruts obtenus par cassage	Produit du cassage d'huiles/de matières grasses. Par définition, il est constitué d'acides gras bruts en C6-C24, aliphatiques, linéaires, monocarboxyliques, saturés et insaturés. Le produit peut contenir jusqu'à 50 ppm de nickel après hydrogénation.	Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 1 % Nickel si > 20 ppm
Sous-produits de fermentation	Acides gras distillés purs obtenus par cassage	Produit de distillation d'acides gras bruts issus du cassage d'huiles/de matières grasses, éventuellement suivie d'une hydrogénation. Par définition, il est constitué d'acides gras bruts en C6-C24, aliphatiques, linéaires, monocarboxyliques, saturés et insaturés. Le produit peut contenir jusqu'à 50 ppm de nickel après hydrogénation.	Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 1 % Nickel si > 20 ppm

Type	MP	Description	Déclarations obligatoires
Sous-produits de fermentation	Acides gras estérifiés au glycérol	Glycérides obtenus par estérification de glycérol avec des acides gras. Le produit peut contenir jusqu'à 50 ppm de nickel après hydrogénation.	Teneur en eau, si > 1 % Matières grasses brutes Nickel si > 20 ppm
Sous-produits de fermentation	Amidon	Amidon	Amidon
Sous-produits de fermentation	Amidon prégélatinisé	Produit constitué d'amidon expansé par traitement thermique.	Amidon
Sous-produits de fermentation	Autres sous-produits de fermentation	Ils peuvent contenir jusqu'à 0,6 % d'antimoussants, jusqu'à 0,5 % d'agents antitartre, et jusqu'à 0,2 % de sulfites.	
Sous-produits de fermentation	Dextrine	La dextrine est de l'amidon partiellement hydrolysé à l'acide.	
Sous-produits de fermentation	Dextrose	Le dextrose est obtenu après hydrolyse d'amidon et est constitué de glucose cristallisé purifié, avec ou sans eau de cristallisation.	Sucres totaux calculés en saccharose
Sous-produits de fermentation	Distillats d'acides gras issus d'un raffinage physique	Produit obtenu pendant la désacidification d'huiles et de matières grasses d'origine végétale ou animale au moyen d'une distillation et contenant des acides gras, huiles ou matières grasses libres et des composants naturels de graines, de fruits ou de tissus animaux tels que des monoglycérides, des diglycérides, des stérols et des tocophérols.	Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 1 %
Sous-produits de fermentation	Ensilage de mycélium issu de la fabrication de la pénicilline	Mycélium (composés azotés), sous-produit humide de la fabrication de la pénicilline par culture de <i>Penicillium chrysogenum</i> (ATCC 48271) sur diverses sources d'hydrates de carbone et leurs hydrolysats, traité thermiquement et ensilé au moyen de <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>plantarum</i> , <i>sake</i> , collinoïdes et de <i>Streptococcus lactis</i> pour inactiver la pénicilline, contenant au moins 7 % d'azote exprimé en protéine brute.	Azote exprimé en protéine brute Cendres brutes
Sous-produits de fermentation	Fructose	Fructose sous forme de poudre cristalline purifiée. Il est obtenu à partir du glucose présent dans le sirop de glucose, au moyen de glucose-isomérase et à partir de l'inversion du saccharose.	Sucres totaux calculés en saccharose
Sous-produits de fermentation	Glucosamine (Chitosamine)	Sucre aminé (monosaccharide) faisant partie de la structure du chitosane et de la chitine (polysaccharides). Produit par hydrolyse d'exosquelettes de crustacés et autres arthropodes ou par fermentation d'une céréale telle que le maïs ou le blé.	Sodium ou potassium, selon le cas Ajouter la mention «produite à partir d'animaux aquatiques» ou «produite par fermentation», selon le cas
Sous-produits de fermentation	Glycérine	Produit dérivé: — du procédé oléochimique a) de cassage d'huiles/de matières grasses suivie de la concentration des eaux douces et d'un raffinage par distillation (voir partie B, «Glossaire des procédés», entrée no 20) ou par un procédé à échange d'ions; ou b) d'une transestérification d'huiles/matières grasses naturelles produisant des esters méthyliques d'acides gras et de l'eau douce brute suivie de la concentration de l'eau douce produisant du glycérol brut et d'un raffinage par distillation ou par un procédé à échange d'ions; — de la fabrication de biodiesel (esters méthyliques ou éthyliques d'acides gras) par transestérification d'huiles et de matières grasses d'origine végétale et animale non spécifiée, suivie du raffinage de la glycérine (teneur minimale en glycérol: 99 % de la matière sèche); — de saponifications d'huiles/matières grasses d'origine végétale ou animale, en principe par réaction avec des alcalins/terres alcalines, en vue d'obtenir des savons, suivies du raffinage du glycérol brut et d'une distillation. Le produit peut contenir jusqu'à 50 ppm de nickel après hydrogénation.	Glycérol, si < 99 % sur la matière sèche Sodium, si > 0,1 % Potassium, si > 0,1 % Nickel si > 20 ppm
Sous-produits de fermentation	Glycérine brute	Sous-produit dérivé: — du procédé oléochimique de cassage d'huiles/de matières grasses, produisant des acides gras et de l'eau sucrée suivie de la concentration de l'eau sucrée produisant du glycérol brut, ou d'une transestérification (le produit pouvant contenir jusqu'à 0,5 % de méthanol) d'huiles/matières grasses naturelles, produisant des esters méthyliques d'acides gras et de l'eau douce, suivie de la concentration de l'eau douce produisant du glycérol brut; — de la fabrication de biodiesel (esters méthyliques ou éthyliques d'acides gras) par transestérification d'huiles et de matières grasses d'origine végétale et animale non spécifiée. La glycérine peut encore contenir jusqu'à 7,5 % de sels minéraux et organiques. Le produit peut contenir jusqu'à 0,5 % de méthanol et jusqu'à 4 % de matières organiques «non glycérol» (MONG) composée d'esters méthyliques et éthyliques d'acides gras, d'acides gras libres ainsi que de glycérides; — de saponifications d'huiles/matières grasses d'origine végétale ou animale, en principe par réaction avec des alcalins/terres alcalines, en vue d'obtenir des savons. Le produit peut contenir jusqu'à 50 ppm de nickel après hydrogénation.	Glycérol Potassium, si > 1,5 % Sodium, si > 1,5 % Nickel si > 20 ppm

Type	MP	Description	Déclarations obligatoires
Sous-produits de fermentation	Huiles acides issues d'un raffinage chimique	Produit obtenu pendant la désacidification d'huiles et de matières grasses d'origine végétale ou animale au moyen d'un alcalin, suivie d'un traitement à l'acide puis d'une séparation de la phase aqueuse, et contenant des acides gras libres, des huiles ou matières grasses et des composants naturels de graines, de fruits ou de tissus animaux tels que des monoglycérides, des diglycérides, de la lécithine et de la cellulose.	Matières grasses brutes Teneur en eau, si > 1 %
Sous-produits de fermentation	Isomalt	Sucre alcool obtenu à partir de saccharose après conversion enzymatique et hydrogénation.	
Sous-produits de fermentation	Lactulose	Disaccharide semi-synthétique (4-O-D-galactopyranosyl-D-fructose) obtenu à partir de lactose par isomérisation du glucose en fructose. Présent dans le lait et les produits laitiers traités thermiquement.	Lactulose
Sous-produits de fermentation	Léonardite	Le produit est un complexe minéral naturel d'hydrocarbures phénoliques, également désigné «humate», provenant de la décomposition de matière organique au fil de millions d'années.	Cellulose brute
Sous-produits de fermentation	Levures de production de biodiesel	Toutes les levures et les composants de levures issus d'une culture de <i>Yarrowia lipolytica</i> sur des huiles végétales et des fractions de démulcination et de glycérol formées lors de la production de biocarburant.	Teneur en eau, si celle-ci est < 75 % ou > 97 % Si la teneur en eau est < 75 % : protéine brute
Sous-produits de fermentation	Levures et composants de levures [Levure de bière] [Produits dérivés de levures]	Toutes les levures et les composants de levure obtenus par culture de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , de <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , de <i>Kluyveromyces lactis</i> , de <i>Kluyveromyces fragilis</i> , de <i>Torulaspora delbrueckii</i> , de <i>Candida utilis</i> / <i>Pichia jadinii</i> , de <i>Saccharomyces uvarum</i> , de <i>Saccharomyces ludwigii</i> ou de <i>Brettanomyces</i> ssp. sur substrats principalement d'origine végétale tels que mélasse, sirop de sucre, alcool, résidus de distillerie, céréales et produits amylicés, jus de fruit, lactosérum, acide lactique, sucre, hydrolysats de fibres végétales et nutriments de fermentation tels qu'ammoniac et sels minéraux.	Teneur en eau, si celle-ci est < 75 % ou > 97 % Si la teneur en eau est < 75 % : protéine brute
Sous-produits de fermentation	Maltodextrine	La maltodextrine est de l'amidon partiellement hydrolysé.	
Sous-produits de fermentation	Mannitol	Produit obtenu par hydrogénation ou fermentation et constitué de glucose et/ou de fructose réduit(s).	
Sous-produits de fermentation	Mélange d'amidon	Produit constitué d'amidon alimentaire natif et/ou modifié provenant de sources botaniques différentes.	Amidon
Sous-produits de fermentation	Mélasse de glucose	Produit obtenu lors du raffinage des sirops de glucose.	Sucres totaux
Sous-produits de fermentation	Méthylsulfonyleméthane	Thiocomposé organique [(CH ₃) ₂ SO ₂] obtenu par synthèse et identique à la source présente naturellement dans les végétaux.	Soufre
Sous-produits de fermentation	Mono-, di- et triglycérides d'acides gras	Produit constitué de mélanges de mono-, di- et triesters de glycérol et d'acides gras. Il peut contenir de faibles quantités d'acides gras et de glycérol libres. Le produit peut contenir jusqu'à 50 ppm de nickel après hydrogénation.	Matières grasses brutes Nickel si > 20 ppm
Sous-produits de fermentation	Monoesters de propylène glycol et d'acides gras	Monoesters de propylène glycol et d'acides gras, séparément ou mélangés à des diesters.	Propylène glycol Matières grasses brutes
Sous-produits de fermentation	Monoglycérides et diglycérides d'acides gras estérifiés par des acides organiques	Monoglycérides et diglycérides d'acides gras comprenant au moins quatre atomes de carbone, estérifiés par des acides organiques.	Matières grasses brutes
Sous-produits de fermentation	Pâte de neutralisation (soap-stock)	Produit obtenu pendant la désacidification d'huiles et de matières grasses végétales au moyen d'une solution aqueuse d'hydroxyde de calcium, de magnésium, de sodium ou de potassium et contenant des sels d'acides gras, huiles ou matières grasses et des composants naturels de graines, de fruits ou de tissus animaux tels que des monoglycérides, des diglycérides, de la lécithine et de la cellulose.	Teneur en eau, si < 40 % et > 50 % Ca, Na, K ou Mg (selon le cas)
Sous-produits de fermentation	Polydextrose	Polymère de glucose à liaisons aléatoires produit par polymérisation thermique en masse de D-glucose.	
Sous-produits de fermentation	Polyols	Produit obtenu par hydrogénation ou fermentation et constitué de monosaccharides, disaccharides, oligosaccharides ou polysaccharides réduits.	
Sous-produits de fermentation	Produit de brasserie (de qualité alimentation animale)	Produit de brasserie invendable comme boisson destinée à la consommation humaine.	Teneur en alcool
Sous-produits de fermentation	Produits de (la fabrication de) pâtisserie	Produits obtenus pendant et à partir de la fabrication de la pâtisserie et de gâteaux. Ils peuvent être séchés.	Amidon Sucres totaux calculés en saccharose Matières grasses brutes, si > 5 %

Type	MP	Description	Déclarations obligatoires
Sous-produits de fermentation	Produits de boulangerie et de la fabrication de pâtes	Produits obtenus pendant et à partir de la fabrication de pain, biscuits, gaufres et pâtes. Ils peuvent être séchés.	Amidon Sucres totaux calculés en saccharose Matières grasses brutes, si > 5 %
Sous-produits de fermentation	Produits de confiserie	Produits obtenus pendant et à partir de la fabrication de sucreries, y compris de chocolat. Ils peuvent être séchés.	Amidon Matières grasses brutes, si > 5 % Sucres totaux calculés en saccharose
Sous-produits de fermentation	Produits de glacerie	Produits obtenus lors de la fabrication de crèmes glacées. Ils peuvent être séchés.	Amidon Sucres totaux calculés en saccharose Matières grasses brutes
Sous-produits de fermentation	Produits de la fabrication de céréales pour petit déjeuner	Substances ou produits destinés à la consommation humaine ou dont il est raisonnablement prévisible qu'ils puissent être consommés par des humains sous leurs formes transformées, partiellement transformées ou non transformées. Ils peuvent être séchés.	Protéine brute, si > 10 % Cellulose brute Huiles/Matières grasses brutes, si > 10 % Amidon, si > 30 % Sucres totaux calculés en saccharose, si > 10 %
Sous-produits de fermentation	Produits de la fabrication de denrées alimentaires prêtes à être consommées	Produits obtenus lors de la fabrication de denrées alimentaires prêtes à être consommées. Ils peuvent être séchés.	Matières grasses brutes, si > 5 %
Sous-produits de fermentation	Produits de la transformation d'épices et d'aromates	Produits obtenus lors de la congélation ou du séchage d'épices et d'aromates ou de parties d'épices et d'aromates.	Protéine brute, si > 10 % Cellulose brute Huiles/Matières grasses brutes, si > 10 % Amidon, si > 30 % Sucres totaux calculés en saccharose, si > 10 %
Sous-produits de fermentation	Produits de la transformation de plantes	Produits obtenus lors du concassage, de la mouture, de la congélation ou du séchage de plantes entières ou de parties de plantes.	Cellulose brute
Sous-produits de fermentation	Produits de la transformation de pommes de terre	Produits obtenus lors de la transformation de pommes de terre. Ils peuvent être à l'état séché ou congelé.	Amidon Cellulose brute Matières grasses brutes, si > 5 % Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 %
Sous-produits de fermentation	Produits de la transformation de végétaux	Produits obtenus lors de la congélation ou du séchage de végétaux entiers ou de parties de végétaux.	Cellulose brute
Sous-produits de fermentation	Produits et sous-produits de la fabrication d'amuse-gueule salés	Produits et sous-produits de la fabrication d'amuse-gueule – chips de pommes de terre, produits de grignotage à base de pommes de terre et/ou de céréales (extrudés directement, à base de pâte et agglomérés) et de fruits à coque salés.	Matières grasses brutes
Sous-produits de fermentation	Produits et sous-produits de la fabrication de sauces	Substances issues de la fabrication de sauces destinées à la consommation humaine ou dont il est raisonnablement prévisible qu'elles puissent être consommées par des humains sous leurs formes transformées, partiellement transformées ou non transformées. Les produits peuvent être séchés.	Matières grasses brutes
Sous-produits de fermentation	Produits et sous-produits de la transformation de fruits et légumes frais	Produits obtenus lors de la transformation de fruits et légumes frais (y compris peaux, morceaux entiers de fruits/légumes, et mélanges). Ils peuvent être à l'état séché ou congelé.	Amidon Cellulose brute Matières grasses brutes, si > 5 % Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 %
Sous-produits de fermentation	Produits obtenus à partir de la biomasse de micro-organismes spécifiques cultivés sur des substrats déterminés	Ils peuvent contenir jusqu'à 0,3 % d'antimoussants, jusqu'à 1,5 % d'agents de filtration/clarification et jusqu'à 2,9 % d'acide propionique.	Acide propionique si > 0,5 %
Sous-produits de fermentation	Propylèneglycol; [1,2-propanediol; [propane-1,2-diol]	Composé organique (diol ou alcool double) de formule C ₃ H ₈ O ₂ se présentant sous la forme d'un liquide visqueux à la saveur légèrement sucrée, hygroscopique et miscible à l'eau, à l'acétone et au chloroforme. Le produit peut contenir jusqu'à 0,3 % de dipropylèneglycol.	Propylèneglycol

Type	MP	Description	Déclarations obligatoires
Sous-produits de fermentation	Protéine bactérienne d'Escherichia coli	Produit protéique, sous-produit de la fabrication d'acides aminés par culture d'Escherichia coli K12 sur substrats d'origine végétale ou chimique, ammoniacale ou sels minéraux. Le produit peut être hydrolysé.	Protéine brute
Sous-produits de fermentation	Protéine bactérienne de Corynebacterium glutamicum	Produit protéique, sous-produit de la fabrication d'acides aminés par culture de Corynebacterium glutamicum sur substrats d'origine végétale ou chimique, ammoniacale ou sels minéraux. Le produit peut être hydrolysé.	Protéine brute
Sous-produits de fermentation	Protéine de Methylococcus capsulatus (Bath), d'Alcaligenes acidovorans (souche NCIMB 12387), de Bacillus brevis (souche NCIMB 13288) et de Bacillus firmus (souche NCIMB 13280) sur du gaz naturel (env. 91 % de méthane, 5 % d'éthane, 2 % de propane, 0,5 % d'isobutane, 0,5 % de n-butane), de l'ammoniacale et des sels minéraux, contenant au moins 65 % de protéine brute.	Produit protéique de fermentation obtenu par culture de Methylococcus capsulatus (Bath) (souche NCIMB 11132), d'Alcaligenes acidovorans (souche NCIMB 12387), de Bacillus brevis (souche NCIMB 13288) et de Bacillus firmus (souche NCIMB 13280) sur du gaz naturel (env. 91 % de méthane, 5 % d'éthane, 2 % de propane, 0,5 % d'isobutane, 0,5 % de n-butane), de l'ammoniacale et des sels minéraux, contenant au moins 65 % de protéine brute.	Protéine brute Cendres brutes Matières grasses brutes
Sous-produits de fermentation	Protéine de Methylophilus methylotrophus	Produit protéique de fermentation obtenu par culture de Methylophilus methylotrophus (souche NCIMB 10515) sur méthanol, contenant au moins 68 % de protéine brute et présentant un indice de réflectance d'au moins 50.	Protéine brute Cendres brutes Matières grasses brutes
Sous-produits de fermentation	Sels d'acides gras	Produit obtenu par réaction d'acides gras comportant au moins quatre atomes de carbone avec des hydroxydes, oxydes ou sels de calcium, de magnésium, de sodium ou de potassium. Le produit peut contenir jusqu'à 50 ppm de nickel après hydrogénation.	Matières grasses brutes (après hydrolyse) Teneur en eau Ca, Na, K ou Mg (selon le cas) Nickel si > 20 ppm
Sous-produits de fermentation	Sirop de glucose	Le sirop de glucose est une solution aqueuse purifiée et concentrée de glucides nutritifs obtenue par hydrolyse à partir de l'amidon.	Sucres totaux Teneur en eau, si > 30 %
Sous-produits de fermentation	Sorbitol	Produit obtenu par hydrogénation de glucose.	
Sous-produits de fermentation	Sous-produit de la fabrication d'enzymes avec Aspergillus niger	Sous-produit de la fermentation d'Aspergillus niger sur du blé et du malt pour la fabrication d'enzymes.	Protéine brute
Sous-produits de fermentation	Sous-produits de la fabrication d'acide L-glutamique	Sous-produits de la fabrication d'acide L-glutamique par fermentation avec Corynebacterium melassecola sur substrat composé de saccharose, de mélasse, de produits amylacés et leurs hydrolysats, de sels d'ammonium et d'autres composés azotés.	Protéine brute
Sous-produits de fermentation	Sous-produits de la fabrication d'acides aminés avec Corynebacterium glutamicum	Sous-produits de la fabrication d'acides aminés par fermentation avec Corynebacterium glutamicum sur substrat d'origine végétale ou chimique, ammoniacale ou sels minéraux.	Protéine brute Cendres brutes
Sous-produits de fermentation	Sous-produits de la fabrication d'acides aminés avec Escherichia coli K12	Sous-produits de la fabrication d'acides aminés par fermentation par Escherichia coli K12 sur substrat d'origine végétale ou chimique, ammoniacale ou sels minéraux.	Protéine brute Cendres brutes
Sous-produits de fermentation	Sous-produits de la fabrication du monochlorhydrate de L-lysine avec Brevibacterium lactofermentum	Sous-produits de la fabrication du monochlorhydrate de L-lysine par fermentation avec Brevibacterium lactofermentum sur substrat composé de saccharose, de mélasse, de produits amylacés et leurs hydrolysats, de sels d'ammonium et d'autres composés azotés.	Protéine brute
Sous-produits de fermentation	Sous-produits végétaux de la fabrication de boissons spiritueuses	Produits solides issus de végétaux (y compris baies et graines comme l'anis) obtenus après macération desdits végétaux dans une solution alcoolique ou après évaporation/distillation alcoolique, ou les deux, dans la production d'arômes pour la fabrication de boissons spiritueuses. Les produits doivent être distillés pour éliminer les résidus alcooliques.	Protéine brute, si > 10 % Cellulose brute Huiles/Matières grasses brutes, si > 10 %
Sous-produits de fermentation	Sucre caramélisé	Produit obtenu par chauffage contrôlé de tout type de sucre.	Sucres totaux calculés en saccharose
Sous-produits de fermentation	Sucroesters d'acides gras	Esters de saccharose et d'acides gras.	Sucres totaux calculés en saccharose Matières grasses brutes
Sous-produits de fermentation	Sucroglycérides d'acides gras	Mélange d'esters de saccharose et de monoglycérides et diglycérides d'acides gras.	Sucres totaux calculés en saccharose Matières grasses brutes
Sous-produits de fermentation	Tourbe	Produit de la décomposition naturelle de végétaux (principalement la sphaigne) en milieu anaérobie et oligotrophe.	Cellulose brute
Sous-produits de fermentation	Tourteau d'hydrolysats d'amidon	Produit de filtration de la liqueur d'hydrolyse de l'amidon, constitué de protéine, d'amidon, de polysaccharides, de matières grasses et d'auxiliaires de filtration (par ex. terre de diatomées, fibre ligneuse).	Teneur en eau, si celle-ci est < 25 % ou > 45 % Si la teneur en eau est < 25 % : — matières grasses brutes — protéine brute

Type	MP	Description	Déclarations obligatoires
Sous-produits de fermentation	Vinasse [CMS (solubles de mélasse condensés)]	Produits dérivés de la transformation industrielle de moûts issus de procédés de fermentation, comme la fabrication d'alcool, d'acides organiques et de levure. Ils se composent de la fraction liquide/pâteuse obtenue après la séparation des moûts de fermentation. Ils peuvent aussi contenir des cellules mortes et/ou des parties de cellules mortes provenant des micro-organismes de fermentation utilisés. Les substrats sont principalement d'origine végétale tels que mélasse, sirop de sucre, alcool, résidus de distillerie, céréales et produits amylacés, jus de fruit, lactosérum, acide lactique, sucre, hydrolysats de fibres végétales et nutriments de fermentation tels qu'ammoniaque et sels minéraux.	Protéine brute Substrat et indication du procédé de fabrication, selon le cas.
Sous-produits de fermentation	Xylitol	Produit obtenu par hydrogénation et fermentation de xylose.	
Sous-produits de fermentation	Xylose	Sucre extrait du bois.	
Sucre	Sirop de sucre	Produit obtenu par la transformation de sucre et/ou de mélasse. Il peut contenir jusqu'à 0,5 % de sulfate et jusqu'à 0,25 % de sulfite.	Sucres totaux calculés en saccharose Teneur en eau, si > 35 %
Tomate	Pulpe de tomate [marc de tomate]	Produit obtenu par pressage de tomates <i>Solanum lycopersicum</i> L. lors de la fabrication de jus de tomate. Il est constitué essentiellement de la peau et des graines des tomates.	Cellulose brute
Topinambour	Topinambour	Tubercules d' <i>Helianthus tuberosus</i> L., quelle que soit leur présentation.	Teneur en eau, si celle-ci est < 75 % ou > 80 %
Tournesol	Aliment de tourteau d'extraction (de graines) de tournesol/Tourteau feed d'extraction de (graines de) tournesol	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression de graines de tournesol auquel est ensuite appliqué un traitement thermique approprié. Le produit peut contenir jusqu'à 1 % de terre décolorante usée, d'auxiliaires de filtration (terre de diatomées, silicates et silice amorphes, phyllosilicates et fibres celluloseuses ou ligneuses, par exemple) et de lécithines brutes provenant d'installations intégrées de trituration et de raffinage. Il peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute
Tournesol	Aliment de tourteau d'extraction de (graines de) tournesol décortiqué(es)/Tourteau feed d'extraction de (graines de) tournesol décortiqué(es)	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de graines de tournesol partiellement ou entièrement décortiquées auquel est ensuite appliqué un traitement thermique approprié. Le produit peut contenir jusqu'à 1 % de terre décolorante usée, d'auxiliaires de filtration (terre de diatomées, silicates et silice amorphes, phyllosilicates et fibres celluloseuses ou ligneuses, par exemple) et de lécithines brutes provenant d'installations intégrées de trituration et de raffinage (teneur maximale en cellulose brute: 27,5 % de la matière sèche).	Protéine brute Cellulose brute
Tournesol	Coques de (graines de) tournesol	Produit de décorticage de graines de tournesol.	Cellulose brute
Tournesol	Graine de tournesol	Graines du tournesol <i>Helianthus annuus</i> L. Elles peuvent être protégées contre la dégradation ruminale.	
Tournesol	Tourteau d'extraction (de graines) de tournesol	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de pression de graines de tournesol auxquels est ensuite appliqué un traitement thermique approprié. Il peut être protégé contre la dégradation ruminale.	Protéine brute
Tournesol	Tourteau d'extraction de tournesol (graines décortiquées)	Produit d'huilerie obtenu par extraction de tourteaux de graines de tournesol partiellement ou entièrement écalées auxquels est ensuite appliqué un traitement thermique approprié (teneur maximale en cellulose brute: 27,5 % de la matière sèche).	Protéine brute Cellulose brute
Tournesol	Tourteau de pression (de graines) de tournesol	Produit d'huilerie obtenu par pressage de graines de tournesol.	Protéine brute Matières grasses brutes Cellulose brute
Trèfle	Farine de trèfle	Produit obtenu par séchage et mouture de trèfle <i>Trifolium</i> spp., pouvant toutefois contenir jusqu'à 20 % de luzerne (<i>Medicago sativa</i> L. et <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i>) ou d'autres plantes fourragères ayant subi un séchage et une mouture en même temps que le trèfle	Protéine brute Cellulose brute Cendres insolubles dans HCl, si > 3,5 % de la matière sèche
Trèfle	Graine de trèfle blanc	Graines de <i>Trifolium repens</i> L.	
Trèfle	Graine de trèfle violet	Graines de <i>Trifolium pratense</i> L.	
Triticale	Triticale	Grains de l'hybride <i>Triticum</i> × <i>Secale cereale</i> L.	
Vesce	Vesce	Graines de <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> et d'autres variétés.	
Yucca	Yucca des Mohave	<i>Yucca schidigera</i> Roezl. pulvérisé.	Cellulose brute

