

## Annexe 2.

Liste positive des ingrédients autorisés sans préjudice des autres dispositions réglementaires en vigueur

Numéro	Noms
	Matières premières
1	Froment (y compris malt)
2	Orge (y compris malt)
3	Avoine (y compris malt)
4	Triticale
5	Epeautre
6	Seigle
7	Sarrasin
8	Maïs (y compris grains ensilés ou inertés)
11	Graines de colza
12	Graines de lin
13	Graines de soja
14	Pois
15	Féveroles
16	Lupin
17	Lentilles
18	Caroube
19	Luzerne déshydratée
20	Fourrages produits localement et sans transformation par un agent non agricole (en ce compris les racines et tubercules, ensilage de maïs, paille)
21	Lait liquide ou en poudre

Numéro	Noms
	Coproduits
101	Radicelles de malt d'orge, de froment, d'avoine
102	Rebulet de blé
103	Son fin de blé
104	Son d'avoine
105	Remoulage de blé
106	Glutenmeal de blé
107	Glutenfeed de blé
108	Germes de blé
109	Glutenmeal de maïs
110	Glutenfeed de maïs
111	Tourteaux de germes de maïs
112	Tourteaux de colza
113	Tourteaux de tournesol
114	Tourteaux de lin
115	Tourteaux de soja
116	Coques ou téguments de soja
117	Pulpes de betteraves
118	Pulpes de chicorée
119	Protéines de pomme de terre
120	Levure de bière
121	Levure de boulangerie
122	Lactosérum acide ou doux, liquide ou en poudre
123	Babeurre liquide ou en poudre
124	Mélasse de betterave ou de canne
125	Matières grasses végétales non recyclées à l'exclusion des mélanges d'acides gras d'origine végétale
126	Amidon
127	Dextrose
128	Glucose
129	Sucre de betterave ou de canne
130	Coproduits de la fabrication de biocarburants
	Additifs
201	Liant : mélasse de betterave
202	Compléments minéraux, oligoéléments et vitamines
203	Acides aminés
204	Acides organiques (citrique, fumarique, lactique, propionique, formique, acétique, sorbique, butyrique, benzoïque, phosphorique, tartrique, malique, orthophosphorique) et leurs sels
205	Enzymes (phytases, amylases, xylanases, glucanases, galactosidases, protéases)
206	Probiotiques
207	Prébiotiques
208	Microorganismes
209	Substances aromatiques et apéritives

Aux fins du paragraphe 1<sup>er</sup>, 20, il faut entendre par « Fourrages produits localement et sans transformation par un agent non agricole » des fourrages produits dans un rayon de moins de 100 km autour de l'unité de production porcine et qui n'ont pas été transformés par un agent non agricole.

La liste positive des ingrédients autorisés :

- a) exclut les additifs qui ne sont pas cités parmi les compléments minéraux et vitaminés;
- b) inclut les adjuvants indispensables à la conservation tels les antioxydants dans les matières grasses végétales; cependant, l'hydroxytoluène butylé est interdit.

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 12 juin 2015 définissant les exigences minimales sectorielles pour l'élaboration des cahiers des charges pour la production de viande porcine de qualité différenciée.

Namur, le 12 juin 2015.

R. COLLIN