

## Les produits à base de plantes destinés aux animaux (huiles essentielles, teintures et autres)

### **I- Réglementation applicable aux aliments complémentaires**

Les **aliments composés**, définis à l'article 3 alinéa 2 h du règlement (CE) n°767/2009 du Parlement européen et du Conseil du 13 juillet 2009 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des aliments pour animaux, se répartissent entre les aliments complets et les aliments complémentaires pour animaux.

L'alinéa j du même article définit les « **aliments complémentaires** » comme :

*« Les mélanges d'aliments qui contiennent des taux élevés de certaines substances et qui, en raison de leur composition, n'assurent la ration journalière que s'ils sont associés à d'autres aliments des animaux ».*

**La mise sur le marché d'aliments complémentaires pour animaux ne nécessite pas de procédure d'autorisation préalable particulière.** Pour autant, l'aliment doit respecter l'ensemble des dispositions applicables aux aliments pour animaux (s'il contient des additifs, ils doivent être autorisés).

### **II- Nature des extraits de plantes, additifs relevant de la catégorie des additifs sensoriels**

#### **A) Présentation de la catégorie des additifs sensoriels dont relève le groupe fonctionnel des substances aromatiques**

Le « Registre communautaire des additifs pour l'alimentation animale », accessible au lien suivant : [https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/animal-feed-eu-reg\\_comm\\_register\\_feed\\_additives\\_1831-03.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/animal-feed-eu-reg_comm_register_feed_additives_1831-03.pdf), mentionne plusieurs additifs appartenant à la catégorie des additifs sensoriels et au groupe fonctionnel des substances aromatiques comme l'extrait, l'absolue, l'huile essentielle et la teinture.

L'article 2 a) du Règlement (CE) n°1831/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 relatif aux additifs destinés à l'alimentation des animaux définit les aliments pour animaux relevant de la catégorie des **additifs pour l'alimentation animale** comme des :

*« Substances, micro-organismes ou préparations, autres que les matières premières pour aliments des animaux et les prémélanges, délibérément ajoutés aux aliments pour animaux ou à l'eau pour remplir notamment une ou plusieurs des fonctions visées à l'article 5, paragraphe 3 ».*

Le règlement (CE) n°1831/2003 prévoit que les additifs soient classés en catégories et en groupes fonctionnels.

L'article 6 alinéa 1 b) du règlement (CE) n°1831/2003 définit les **additifs sensoriels** comme :

*« Toutes les substances qui, ajoutées à l'alimentation animale, améliorent ou modifient les propriétés organoleptiques des aliments pour animaux ou les caractéristiques visuelles des denrées alimentaires issues d'animaux ».*

L'annexe I alinéa 2 b) du même règlement définit les **substances aromatiques** comme :

« *Les substances qui, ajoutées à un aliment pour animaux, en augmentent l'odeur et la palatabilité* ».

B) Définitions des substances aromatiques à base de plantes

La **norme ISO 9235 : 2013** constitue une « *norme internationale qui prescrit les termes et définitions, en anglais et en français* » concernant les **substances aromatiques** à base de plantes et donne les définitions suivantes :

<b>L'extrait</b>	Produit obtenu par le traitement d'une <b>matière première naturelle<sup>1</sup> par un ou plusieurs solvant(s)</b> .  <i>La solution obtenue peut être refroidie et filtrée. Le(s) solvant(s) est/sont ensuite totalement ou partiellement éliminé(s).</i>
<b>La teinture et l'infusion</b>	Solutions obtenues par <b>macération d'une matière première naturelle</b> dans un <b>éthanol</b> de titre variable ou dans de l'eau.
<b>L'huile essentielle</b>	Produit obtenu à partir d'une <b>matière première naturelle d'origine végétale</b> , soit par <b>entraînement à la vapeur d'eau</b> , soit par des <b>procédés mécaniques à partir de l'épicarpe de fruits de citrus</b> (agrumes), soit par <b>distillation sèche</b> , après <b>séparation</b> de l'éventuelle phase aqueuse par des procédés physiques.  <i>L'huile essentielle peut subir des traitements physiques n'entraînant pas de changement significatif de sa composition (par exemple: filtration, décantation, centrifugation).</i>

---

<sup>1</sup> Matière première d'origine végétale, animale ou microbiologique, soit prise en l'état, soit transformée par des procédés physiques, enzymatiques ou microbiologiques, soit transformée par des procédés traditionnels de préparation (par exemple, extraction, distillation, chauffage, torréfaction, fermentation).

### **III- Mise sur le marché des matières premières prenant la forme d'extraits végétaux**

A la différence des additifs, les matières premières destinées à l'alimentation des animaux **ne sont pas soumises à autorisation préalable à leur mise sur le marché.**

#### **A) Définition de la matière première pour aliments des animaux**

Les matières premières sont définies à l'article 3 alinéa 2 g) du règlement (CE) n°767/2009 comme :

*« Les produits d'origine végétale ou animale dont l'objectif principal est de satisfaire les besoins nutritionnels des animaux, à l'état naturel, frais ou conservés, et les dérivés de leur transformation industrielle, ainsi que les substances organiques ou inorganiques, comprenant ou non des additifs pour l'alimentation animale, qui sont destinés à être utilisés pour l'alimentation des animaux par voie orale, soit directement en l'état, soit après transformation, ou pour la préparation d'aliments composés pour animaux ou en tant que supports des prémélanges ».*

Le point 1.2.1 de la Recommandation de la Commission du 14 janvier 2011 arrêtant des lignes directrices pour la distinction entre les matières premières pour aliments des animaux, les additifs pour l'alimentation animale, les produits biocides et les médicaments vétérinaires précise :

[...] *Un produit ne peut être à la fois une matière première pour aliments des animaux et un additif pour l'alimentation animale ».*

**Ainsi la catégorisation d'additif est exclusive**, un additif ne pourra être qualifié de « matière première » et vice-versa.

#### **B) Classification d'extraits végétaux comme matières premières**

**Une Déclaration de la Commission européenne sur la différence entre les extraits de matières premières naturelles en tant qu'additifs ou en tant que matières premières** a été adoptée au sein du Comité Permanent des Végétaux, des Animaux, des Denrées Alimentaires et des Aliments des Animaux. Elle est disponible dans le compte-rendu du comité de mai 2017, point A. 08 et est accessible sur le site de la Commission européenne ([https://ec.europa.eu/food/animals/committees/sc\\_animal-nutrition\\_en](https://ec.europa.eu/food/animals/committees/sc_animal-nutrition_en)).

Ce document présente les **matières premières à base de plantes** comme les résidus physiques ou coproduits qui perdurent après l'extraction des substances actives de la plante et l'extrait végétal (des matières grasses, du sucre ou de tout autre composant hydrosoluble du végétal) qui ont tous deux pour principal but de fournir des protéines, des minéraux, des matières grasses, des fibres, de l'énergie ou des glucides.

Généralement ces matières premières sont issues des procédés de fabrication de la partie B du règlement (UE) n°68/2013 du 16 janvier 2013 relatif au catalogue des matières premières pour aliments des animaux (extraction, séchage, etc.).

Pour rappel, **les extraits de plantes relevant de la catégorie des additifs sensoriels** améliorent l'odeur ou la palatabilité des aliments, même à faible dose. Ils sont davantage définis chimiquement en ce qui concerne leur homogénéité ou leur pureté que les matières premières. Enfin, l'extraction des additifs du groupe fonctionnel

des substances aromatiques doit être obtenue avec les méthodes figurant au chapitre 3 du rapport « Sources naturelles d'aromatisation » n°2 de 2007 du Conseil de l'Europe et de la [norme ISO 9235 :2013](#).

Extraits végétaux relevant de la catégorie des matières premières	Extraits de plantes relevant de la catégorie des additifs sensoriels
<b>Résidus physiques</b> ou coproduits <b>qui perdurent</b> après l'extraction des substances actives de la plante et <b>l'extrait végétal</b> (des matières grasses, du sucre ou de tout autre composant hydrosoluble du végétal)	<b>Améliorent l'odeur ou la palatabilité</b> des aliments, même à faible dose
Fournissent des <b>protéines</b> , des minéraux, des <b>matières grasses</b> , des fibres, de l'énergie ou des <b>glucides</b>	Extraits purifiés, définis chimiquement en ce qui concerne leur <b>homogénéité</b> ou leur pureté
Procédés de fabrication de <b>la partie B du catalogue</b> des matières premières (extraction, séchage, etc.)	Extraction obtenue avec les méthodes du chap. 3 du rapport « Sources naturelles d'aromatisation » n°2 (2007) du <b>Conseil de l'Europe et de la norme ISO 9235:2013</b>

Ces critères sont à **utiliser simultanément**. Le fait de mettre sur le marché un additif en le qualifiant de matière première constitue une utilisation d'additif interdit et une **fraude** qui exonère l'utilisateur du coût et des formalités inhérents à la demande de mise sur le marché d'un additif.

*Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer aux textes officiels.*

*Pour tout renseignement complémentaire, reportez-vous aux textes applicables et/ou rapprochez-vous d'une direction départementale de la protection des populations (DDPP) ou direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP).*