### GROUPEMENT D’ACHATS LYCEE PERIER

**270, rue Paradis**

**13295 MARSEILLE Cedex 8**

 Marseille, le 13/04/2021

v

|  |
| --- |
| CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES |

Marché N-

 Le présent CCP comporte 9 feuillets numérotés de 1 à 9

Sommaire

[GROUPEMENT D’ACHATS LYCEE PERIER 1](#_Toc68246755)

[Article 1 – OBJET DU MARCHE : fournitures de denrées alimentaires 2](#_Toc68246756)

[Article 2 – PROCEDURE DE CONSULTATION 2](#_Toc68246757)

[Article 3 – FORME DU MARCHE : PROCEDURE ADAPTEE 2](#_Toc68246758)

[Article 4 – DUREE DU MARCHE – NOTIFICATION 2](#_Toc68246759)

[Article 5 – CONSISTANCE DU MARCHE 2](#_Toc68246760)

[Article 6 – PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE (*Art. R2132-1 et suivants du CCP*) 2](#_Toc68246761)

[Article 7 – CLAUSES POUVANT ENTRAINER LA DENONCIATION DU MARCHE 3](#_Toc68246762)

[Article 8 – DETERMINATION DES PRIX 3](#_Toc68246763)

[8.1 Détermination du prix dans l’offre 3](#_Toc68246764)

[8.2 Actualisation des prix 3](#_Toc68246765)

[Article 9 - MODALITES DE COMMANDES, LIVRAISONS, RECEPTION, CONTROLE DES FOURNITURES, PRESTATIONS 4](#_Toc68246766)

[9.1 : commandes 4](#_Toc68246767)

[9.2 Livraisons 4](#_Toc68246768)

[9.3 Lieux de livraison 4](#_Toc68246769)

[9.4 Réception (Art 20 du CCAG FCS) 4](#_Toc68246770)

[9.5 Contrôles (Art 22-23 & 24 du CCAG FCS) 5](#_Toc68246771)

[Article 10 - GARANTIE 5](#_Toc68246772)

[Article 11 - CAUTIONNEMENT 5](#_Toc68246773)

[Article 12 - AVANCE FORFAITAIRE 5](#_Toc68246774)

[Article 13 – PAIEMENTS 5](#_Toc68246775)

[Article 14 - PENALITES DE RETARD (Art 14 du CCAG FCS) 5](#_Toc68246776)

[Article 15 –NANTISSEMENT 5](#_Toc68246777)

[Article 16 -RESILIATION DU MARCHE (Art 32 & 36 du CCAG FCS) 5](#_Toc68246778)

[Article 17- LITIGES 6](#_Toc68246779)

[Article 18 - Clauses techniques - spécifications - généralités 6](#_Toc68246780)

[MATIERES PREMIERES : 6](#_Toc68246781)

[PRODUITS A BASE DE MATIERE PREMIERE D’ORIGINE ANIMALE : 6](#_Toc68246782)

[PRODUITS A BASE DE POISSON ET DERIVES : 6](#_Toc68246783)

[VIANDES CUITES DANS LEUR CONDITIONNEMENT FINAL : 7](#_Toc68246784)

[LABELS : 7](#_Toc68246785)

[CONDIMENTS : 7](#_Toc68246786)

[ADDITIFS : 7](#_Toc68246787)

[ANNEXES 8](#_Toc68246788)

[EPIC1 : CONSERVES DE LEGUMES, CONDIMENTS, CONSERVES CUISINEES, PREPARATIONS. 8](#_Toc68246789)

[Liste des allergènes 9](#_Toc68246790)

# Article 1 – OBJET DU MARCHE : fournitures de denrées alimentaires

Les fournitures faisant l'objet de la présente consultation sont récapitulées par besoins recensés pour l'année 2022 selon le marché ci-dessous (détail en annexe)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| NUMERO | CODE MARCHE | DENOMINATION | DUREE (année) | RENOUVELLEMENT |
| 1 | EPIC1 | CONSERVES DE LEGUMES, CONDIMENTS, CONSERVES CUISINEES ET PREPARATIONS | 1 | 2\* |

Le pouvoir adjudicateur : c’est le chef d’établissement en sa qualité d’ordonnateur des dépenses, autorisé par acte N° 32/2019-2020 Conseil d’administration du 25/11/19

Le comptable assignataire est l’agent-comptable du Lycée Perier.

La personne responsable du marché est le gestionnaire de la cuisine centrale (cuisinecentrale@lyceeperier.fr)

# Article 2 – PROCEDURE DE CONSULTATION

La procédure utilisée est celle du marché à procédure adaptée. Les critères de choix sont, par ordre décroissant d’importance :

* le prix 50%
* la qualité technique du produit 35%
* la capacité technique à assurer les livraisons 15%

# Article 3 – FORME DU MARCHE : PROCEDURE ADAPTEE

Les prestations sont réparties par marchés déterminés par familles de produits homogènes, passés sur la base des prix unitaires (en vertu des dispositions du code de la commande publique : [Décret n° 2018-1075](http://www.marche-public.fr/Marches-publics/Textes/Decrets/Decret_no_2018-1075-ccp-ECOM1818600D.htm) du 3 décembre 2018).

# Article 4 – DUREE DU MARCHE – NOTIFICATION

Le marché est passé pour une durée de douze mois du 1er janvier au 31 décembre, et les tarifs s’appliquent dés la date de notification (AR) du titulaire. La reconduction est possible deux fois. La notification du marché au soumissionnaire sera adressée à partir du 15 novembre 2021.

# Article 5 – CONSISTANCE DU MARCHE

Le marché est un marché fractionné à bons de commandes (les bons préciseront l’année d’exercice comptable). Le titulaire doit se conformer aux instructions contenues dans les bons de commande, ceux-ci possèdent le caractère contractuel.

# Article 6 – PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE (*Art. R2132-1 et suivants du CCP*)

Les propositions issues de la présente consultation devront comporter, à peine de non-recevabilité, les documents contractuels énumérés ci-dessous, par ordre de priorité décroissante (Art 4 du CCAG-FCS) :

* l'acte d'engagement signé par le titulaire et le responsable du marché (ATTRI1)
* le présent cahier des clauses techniques particulières, à accepter sans modifications et à parapher en bas de chaque page)
* le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de fournitures courantes passés au nom des collectivités locales et de leurs établissements, (*consultable sur* [http://www.legifrance.gouv.fr](http://www.legifrance.gouv.fr/jopdf/common/jo_pdf.jsp?numJO=0&dateJO=20090319&numTexte=6&pageDebut=04953&pageFin=04963) *Arrêté du 30 mars 2021, portant approbation du Cahier des Clauses Administratives Générales des marchés publics de Fournitures Courantes et de Services*).
* le bordereau de prix unitaires fourni en pièce jointe (compléter impérativement toutes les cases blanches)
* les spécifications techniques arrêtées par le GEMRCN (version 2.0 de juillet 2015) applicables aux marchés publics de denrées alimentaires.
* Note présentant l’entreprise et permettant d’apprécier la valeur de l’offre sur le plan technique, professionnel et environnemental.
* Les engagements de livraison, de facturation et de remise sur catalogue

# Article 7 – CLAUSES POUVANT ENTRAINER LA DENONCIATION DU MARCHE

* L’entreprise retenue devra fournir son Plan de Maîtrise Sanitaire (HACCP).
* L’entreprise soumissionnaire pour les aliments comportant des DA ou DOA devra mentionner son numéro d’agrément sanitaire sous peine d’exclusion.
* L’entreprise devra adresser à la cuisine centrale ses résultats d’autocontrôles 3 fois par an, (fin mars, fin juin, fin novembre). En outre, des analyses de conformité pourront être effectuées *par nos soins* en cours de marché par un laboratoire agréé. En cas de résultat non satisfaisant, le coût de l’analyse sera à la charge du fournisseur. *Si trois analyses successives sont non conformes après avertissement par LR avec AR, le marché sera annulé.*
* L’entreprise retenue peut être soumise à un audit de ses installations par des représentants habilités de la cuisine centrale. Si le résultat de cette visite est défavorable, les services compétents seront alertés.
* Pour les denrées comportant une DLC, l’étiquetage devra être conforme au Code de la consommation (Titre I Chapitre 2 Articles R 112-1 à R 112-31), il sera appliqué la règle des 3/3 à savoir : (*pour le fournisseur, au delà du premier tiers, bien que non périmées, les denrées seront refusées*)
* 1/3 de la durée de vie pour le fournisseur
* 1/3 pour le magasin
* 1/3 pour le client

La soumission sera accompagnée des fiches techniques des différents produits proposés. (GEMRCN version 2.0 de juillet 2015). Ces fiches devront comporter l’origine, la liste des ingrédients, le traitement des denrées, le poids et les valeurs nutritionnelles pour 100 g ou par portion. De plus, pour les produits élaborés : le détail de la composition, le pourcentage de matière protéique, la teneur en sel des produits et des recettes.

* Nature et teneur, en pourcentage du produit, des acides gras le composant, tels que acides gras saturés, acides gras polyinsaturés, oméga 3 et oméga 6, acides gras trans.
* Le pourcentage de viande, poisson ou œuf des plats principaux à base de viande, œuf ou poisson.
* La teneur en calcium pour les produits laitiers frais et les fromages pour 100 g ou par portion.
* Le rapport P/L sera mis en avant, souligné ou surligné à l’aide d’un stabylo par exemple.
* La liste des principaux allergènes contenus dans le produit (c.f. liste en annexe)
* Toute modification par rapport à l’offre devra faire l’objet d’une acceptation préalable de la cuisine centrale.
* Tous les produits devront dans la soumission être désignés par leur dénomination de vente légale.

# Article 8 – DETERMINATION DES PRIX

## 8.1 Détermination du prix dans l’offre

Les prix proposés seront fermes pour toute la durée du marché sauf application de la clause d’évolution des prix, et uniquement applicables aux commandes de la cuisine centrale, du lycée Daumier et du lycée Blaise Pascal. Ces prix seront les mêmes, quel que soit le lieu de livraison : cuisine centrale ou cuisines satellites. Ils s’entendent toutes taxes comprises, marchandises rendues franco de port et d’emballage dans les magasins. Les produits non prévus au B.P.U. feront l’objet d’un engagement de remise par rapport au catalogue collectivité du titulaire (document fourni).

Les soumissions doivent être faites à l’aide du bordereau de prix unitaire fourni (quantités estimées fixées) et indiquer pour chaque article : Le conditionnement minimum de commandes / Le prix unitaire hors taxe / Le prix total hors taxe / Le prix total T.T.C.

Le taux de T.V.A sera applicable lors de l’établissement de la facture.

## 8.2 Actualisation des prix

En cas de reconduction du marché, les prix sont actualisés au 1er janvier de l’année de reconduction en tenant compte de l’évolution de l’indice IPPAP ([indice des prix des produits agricoles à la production](https://www.insee.fr/fr/statistiques/3544664?sommaire=3530678)). L’actualisation des prix se fait selon la formule suivante :

Avec :

PO  = Prix initial

P = Prix actualisé IPPAP au 30/10/N

Z = Coefficient d’actualisation = --------------------------

 IPPAP au 30/10/N-1

 P = (PO x Z) x1 si 0,8 < Z > 1,2

 P = (PO x Z) x 0,95 si Z ≥ 1,2

 P = (PO x Z) x 1,05 si Z ≤ 0,8

# Article 9 - MODALITES DE COMMANDES, LIVRAISONS, RECEPTION, CONTROLE DES FOURNITURES, PRESTATIONS

## 9.1 : commandes

Seuls les bons de commande adressés par les gestionnaires de la cuisine centrale, du Lycée Honoré DAUMIER et du lycée Blaise PASCAL sont valables. Ils seront envoyés par messagerie électronique, la date de transmission valant début d’exécution de la commande.

**Toute commande passée en direct par les établissements satellites doit leur être facturée et en aucun cas ne figurer sur le relevé de la cuisine centrale.**

## 9.2 Livraisons

Les livraisons doivent être conformes aux commandes. Toute livraison non conforme sera déduite du paiement. A chaque livraison, les quantités livrées devront permettre d'assurer les repas de 3000 à 4000 rations/jour pour la cuisine centrale Périer, 600 à 800 repas jours pour le Lycée Honoré DAUMIER et 150 repas pour le Lycée Blaise PASCAL (quantités indicatives et non contractuelles).

Pour des commandes passées **72 heures** à l’avance, les marchandises livrées à la demande doivent être déposées :

* + à la cuisine centrale du lycée Périer les lundis, mercredis et vendredis entre 7H00 et 11 H 00.
	+ à la cuisine centrale, exceptionnellement les mardis et/ou jeudis selon la mention acceptée par le fournisseur dans le document « engagement de livraison » ;
	+ aux cuisines satellites pour certains articles surgelés et produits laitiers le vendredi avant 11H00
	+ le titulaire se rapprochera des lycées Daumier et Pascal pour les livraisons de leurs commandes.

|  |
| --- |
| 9.3 Lieux de livraison  |

|  |
| --- |
| **MEMBRES DU GROUPEMENT D’ACHAT** |
| Lycée Perier Cuisine Centrale | 13008 Marseille |
| Lycée Daumier | 13008 Marseille |
| Lycée Blaise Pascal | 13012 Marseille |

|  |
| --- |
| **RESTAURANTS SATELLITES (liste susceptible de modification en + ou -)** |
| Lycée Thiers | 13001 Marseille |
| Lycée St-Charles | 13001 Marseille |
| Lycée Montgrand | 13006 Marseille |
| Lycée Rempart | 13007 Marseille |
| Lycée Colbert | 13007 Marseille |
| Lycée Périer - restaurant | 13008 Marseille |
| Lycée Leau | 13008 Marseille |
| Lycée Poinso-Chapuis | 13008 Marseille |
| Lycée Jullian | 13011 Marseille |
| Lycée Caillié | 13011 Marseille |
| Lycée Simone Veil | 13013 Marseille |
| Collège Laurencin | 13014 Marseille |

## 9.4 Réception (Art 20 du CCAG FCS)

Les fournitures livrées seront accompagnées d'un bulletin de livraison indiquant de manière explicite :

* Le nom du titulaire du marché
* Le marché concerné
* l’établissement livré
* la date de livraison
* la nature de la livraison
* les quantités livrées
* les prix unitaires et totaux

## 9.5 Contrôles (Art 22-23 & 24 du CCAG FCS)

Les vérifications qualitatives et quantitatives seront effectuées sur chaque lieu de livraison. En cas d'insuffisance touchant la salubrité et/ou la nature, **il y aura systématiquement rejet.** Toute livraison pourra être soumise au contrôle de la Direction Départementale de la Protection des Populations

# Article 10 - GARANTIE

Conformément aux prescriptions de l'article 28 du CCAG FCS la fourniture est garantie contre tout vice de fabrication ou défaut de matière, à compter du jour de l'admission jusqu'au moment de l'utilisation du produit.

# Article 11 - CAUTIONNEMENT

Le titulaire du marché est dispensé de la constitution d'un cautionnement.

# Article 12 - AVANCE FORFAITAIRE

S'agissant d'un marché à commandes, il n'est pas versé d'avance forfaitaire.

# Article 13 – PAIEMENTS

Les paiements seront effectués sous 30 jours à compter de la dernière des deux dates suivantes : Date de réception de la facture ou Date de service fait.

Les titulaires déposeront leurs factures sur Chorus Pro. L’identifiant de la cuisine centrale du lycée Périer est :

**SIRET: 19130036700015 – service : CCPERIER.**

# Article 14 - PENALITES DE RETARD (Art 14 du CCAG FCS)

En cas de non-respect des délais d'exécution, le titulaire encourt sans mise en demeure préalable, une pénalité calculée suivant la formule suivante :

Conformément à l'Article 14.1 du CCAG-FCS

P = Montant des pénalités

V = Valeur des prestations sur laquelle est calculée la pénalité

R = Nombre de jours de retard

 V x R

 P = -----------------

 1000

# Article 15 –NANTISSEMENT

Conformément aux dispositions du code de la commande publique, relatives à l’affectation des marchés en nantissement, sont désignés :

* comptable assignataire chargé du paiement : M. l’agent comptable du **Lycée Périer, 270 rue Paradis 13295 Marseille cedex 8.**
* personne compétente pour fournir les renseignements énumérés à l’article 106 du code susvisé : **Le Proviseur du Lycée Périer, 270 rue Paradis 13295 Marseille cedex 8.**

# Article 16 -RESILIATION DU MARCHE (Art 32 & 36 du CCAG FCS)

L'acheteur est autorisé à se fournir là où il juge convenable du seul fait du retard, du refus de livraison, ou de livraison défectueuse non remplacée dans des délais normaux permettant d’assurer le service.

Au cas où il résulterait une différence de prix au détriment de l'établissement, cette différence serait mise de plein droit à la charge du titulaire du marché et imputée d'office sur le montant du plus proche paiement effectué à son profit.

En cas d’infraction caractérisée aux clauses réglementaires ou contractuelles, le responsable du marché peut exclure l’attributaire concerné sans indemnité, après l’avoir invité à présenter la levée des observations qui lui ont été notifiées, par courrier recommandé, dans un délai de 10 jours à compter de la date de notification.

En cas de dissolution du groupement d’achat, à la fin de l’exercice en cours, la clause prévoyant la reconduction du marché ne pourra pas s’appliquer sans accord sur les quantités.

# Article 17- LITIGES

En cas de litige, les membres du groupement d’achat et le titulaire du marché rechercheront, en priorité, une solution amiable. A défaut, le tribunal administratif compétent en cas de litiges est celui du ressort où est situé le lycée Périer.

# Article 18 - Clauses techniques - spécifications - généralités

D’une manière générale, chaque denrée doit disposer de sa fiche technique ainsi que le prévoit le règlement N° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant  **l’information des consommateurs** sur les denrées alimentaires. Les allergènes devront apparaître clairement sur chaque fiche technique.

## MATIERES PREMIERES :

Tous les composants entrant dans la fabrication des produits, objets de ce marché, doivent satisfaire aux exigences de la législation et de la réglementation en vigueur.Les produits devront être de première qualité et de fraîcheur irréprochable, présentant bien les caractères habituels d’une denrée loyale, saine et marchande, notamment l’absence d’odeurs, de couleur et de goût anormaux.

De plus, ils devront respecter (selon les cas) les spécifications techniques destinées à l achat public, établies par le GEMRCN :

* N° C10-01 et C9-01 relatives aux poissons et aux produits enrobés à base de poissons, congelés ou surgelés.
* N° B3-07-09 concernant les laits et produits laitiers.

## PRODUITS A BASE DE MATIERE PREMIERE D’ORIGINE ANIMALE :

Ces produits proviendront directement d’établissements titulaires d’un agrément communautaire. Ils doivent satisfaire aux exigences suivantes :

* Règlement CE 852/2004 pour ce qui concerne l’hygiène des denrées alimentaires et à la mise en place d’autocontrôles.
* Règlement CE 853/2004 relatif aux établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de denrées alimentaires d’origine animale et de produits laitiers.
* Règlement CE 183/2005 concernant l'alimentation animale
* Arrêté du 21/12/2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de détail, d’entreposage et de transport de produits d’origine animales et denrées alimentaires en contenant.

Et ne contenir :

* Aucun tissu bovin, ovin ou caprin (quels qu’en soient l’origine et l’âge) tels que : l’encéphale, la moelle épinière, les yeux, le thymus, les amygdales, la rate et les intestins.
* Aucune VSM (Viande Séparée Mécaniquement) quelle qu’en soit l’espèce (bovins, ovins, caprins, porcs et volailles).

Le fournisseur devra prouver que toutes les viandes proviennent d’un élevage respectant le règlement CE 183/2005 concernant l’alimentation animale.

## PRODUITS A BASE DE POISSON ET DERIVES :

Ces produits proviendront directement d’établissements titulaires d’un agrément communautaire. Ils doivent satisfaire aux exigences de :

* règlement CE 852/2004 pour ce qui concerne l’hygiène des denrées alimentaires et à la mise en place d’autocontrôles.
* règlement CE 853/2004 relatif aux établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de denrées alimentaires d’origine animale et de produits laitiers.
* règlement CE 183/2005 concernant l'alimentation animale
* arrêté du 21/12/2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de détail, d’entreposage et de transport de produits d’origine animales et denrées alimentaires en contenant.

Les préparations à base de poisson doivent contenir au moins 70% de poisson et avoir un rapport P/L > 1. Ces caractéristiques doivent être mises en évidence sur les fiches techniques (par exemple surlignées)

Critères de conformité à la norme NF V45-074 SUR LE PRODUIT FINI :

* Filets ou morceaux de filets surgelés
* Préparés à partir d’une seule espèce
* Sans peau ni membrane noire
* Sans ajout d’additifs notamment poly phosphates
* Sans ajout de chair hachée

## VIANDES CUITES DANS LEUR CONDITIONNEMENT FINAL :

1. Généralités :

La fourniture doit provenir d’ateliers de fabrication ayant l’agrément communautaire et satisfaire à la législation et à la réglementation en vigueur et en particulier aux exigences de l’arrêté du 3 avril 2006 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d’origine animale

1. Origine des viandes :
* Le fournisseur devra préciser l’origine des viandes utilisées CEE ou France avec traçabilité.

Conformément aux règlements CE 853/2004 et 852/2004.

* Les viandes saumurées, seront exclues de la fourniture.

\* Viandes cuites**: \*** les viandes cuites se présenteront sous forme de rôtis,

 **\*** les viandes cuites seront présentées impérativement en salé et sans sel ajouté (non traité en salaison).

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Produits** | **Qualité** | **Viande** | **Poids** |
| Rôti de bœuf (taux de jus 5% à 7%)  | qualité extra Norme AFNOR V 46-003 | Persillé boule de macreuse ou tendre de tranche | 2 kg à 2,5 kg |
| Rôti de veau (taux de jus 14% à 18 %)  | qualité extra Norme AFNOR V 46-003 | Epaule, bas de carré sans os  | 2,5 kg à 3 kg |
| Rôti de porc (taux de jus < 15%) | qualité extra Norme AFNOR V 46-003 | Filet -muscle (carré filet) | 2 kg à 2,5 kg |
| Rôti de dinde (taux de jus < 10%)  | rôti composé de 3 muscles maxiqualité extra Norme AFNOR V 46-003 | Filet –muscle  | 2 kg à 2,5 kg |

## LABELS :

## LABELS : (**Règlement UE n° 1151/2012)**

**Produits BIO**

L’Agriculture Biologique est un mode de production qui allie les pratiques environnementales optimales, le respect de **la biodiversité, la préservation des ressources naturelles**et l’assurance d’un niveau élevé de bien-être animal.

**Produits AOP (Europe) ou AOC (France) :**

**L’Appellation d’origine protégée (AOP)**désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un **savoir-faire reconnu**dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C’est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l’Union européenne.



**Produits IGP**

**L’Indication géographique protégée (IGP)**identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont **la qualité, la réputation**ou d’autres caractéristiques sont liées à son **origine géographique.**

**Produits STG**

La Spécialité traditionnelle garantie (STG) correspond à un produit dont **les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition.**

## CONDIMENTS :

Les aromates et condiments employés doivent satisfaire aux réglementations particulières les concernant.

## ADDITIFS :

Les additifs utilisés doivent satisfaire aux conditions d’autorisation d’emploi fixées par le Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires.

# ANNEXES

## EPIC1 : CONSERVES DE LEGUMES, CONDIMENTS, CONSERVES CUISINEES, PREPARATIONS.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ARTICLES** | **conditionnements** | **QUANTITES****CC PERIER** |
|  |  |  |

## Liste des allergènes

La liste des allergènes est périodiquement révisée en fonction des évaluations scientifiques.

| Allergènes | Exclusions |
| --- | --- |
| **Céréales contenant du gluten** (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales. | * Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose.
* Maltodextrines à base de blé.
* Sirops de glucose à base d'orge.
* Céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.
 |
| **Crustacés**et produits à base de crustacés |   |
| **Oeufs**et produits à base d'oeufs |   |
| **Poissons**et produits à base de poissons | Gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ou ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin. |
| **Arachides** et produits à base d’arachide |   |
| **Soja**et produits à base de soja | * Huile et la graisse de soja entièrement raffinées.
* Tocophérols mixtes naturels.
* Phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja.
* Ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
 |
| **Lait**et produits à base de lait (y compris de lactose) | * Lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d’alcool éthylique d'origine agricole.
* Lactitol
 |
| **Fruits à coques** (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits. | Fruits à coques utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d’alcool éthylique d'origine agricole. |
| **Céleri**et produits à base de céleri |   |
| **Moutarde**et produits à base de moutarde |   |
| **Graines de sésame**et  produits à base de graines de sésame |   |
| **Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l**(exprimés en SO2). |   |
| **Lupin**et produits à base de lupin |   |
| **Mollusques**et produits à base de mollusques |   |