

**DIRECTIVA 98/67/CE DE LA COMISIÓN**

de 7 de septiembre de 1998

por la que se modifican las Directivas 80/511/CEE, 82/475/CEE, 91/357/CEE y la Directiva 96/25/CE del Consejo y se deroga la Directiva 92/87/CEE

(Texto pertinente a los fines del EEE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Vista la Directiva 79/373/CEE del Consejo, de 2 de abril de 1979, relativa a la comercialización de los piensos compuestos<sup>(1)</sup>, cuya última modificación la constituye la Directiva 97/47/CE<sup>(2)</sup>, y, en particular, el apartado 2 de su artículo 4 y la letra a) de su artículo 10,

Vista la Directiva 96/25/CE del Consejo, de 29 de abril de 1996, sobre la circulación de materias primas para la alimentación animal y por la que se modifican las Directivas 70/524/CEE, 74/63/CEE, 82/471/CEE y 93/74/CEE y se deroga la Directiva 77/101/CEE<sup>(3)</sup>, y, en particular, la letra b) de su artículo 11,

Considerando que, con la introducción de la Directiva 96/25/CE, resultan caducas las denominaciones de «piensos simples para animales» y «materias primas»; que dichas denominaciones se han sustituido en la normativa comunitaria sobre alimentación animal, a saber, en las Directivas 70/524/CEE<sup>(4)</sup>, cuya última modificación la constituye la Directiva 98/19/CE de la Comisión<sup>(5)</sup>, 74/63/CEE<sup>(6)</sup>, cuya última modificación la constituye la Directiva 98/60/CE<sup>(7)</sup>, 82/471/CEE<sup>(8)</sup>, cuya última modificación la constituye la Directiva 96/25/CE y 93/74/CEE<sup>(9)</sup>, cuya última modificación la constituye la Directiva 96/25/CE del Consejo, por la denominación de «materias primas para la alimentación animal»; que la definición correspondiente a «materias primas para la alimentación animal» se sustituye, en su caso, por la definición de la Directiva 96/25/CE; que esto repercute en la definición de los piensos compuestos para animales; que, por consiguiente, es oportuno modificar las Directivas 80/511/CEE<sup>(10)</sup>, 82/475/CEE<sup>(11)</sup>, cuya última modificación la constituye la Directiva 91/334/CEE<sup>(12)</sup> y 91/357/CEE<sup>(13)</sup>, cuya última modificación la constituye la Directiva 97/47/CE de la Comisión;

Considerando que la Directiva 92/87/CEE de la Comisión, de 26 de octubre de 1992, por la que se establece una lista no exclusiva de los principales ingredientes normalmente utilizados y comercializados para la preparación de piensos compuestos destinados a animales

distintos de los animales domésticos<sup>(14)</sup>, incluye, con objeto de que se utilicen en el etiquetado, la lista de los ingredientes de los piensos compuestos; que, no obstante, la Directiva 96/25/CE sitúa los piensos simples y las materias primas para la alimentación animal en una categoría única, a saber, las «materias primas para la alimentación animal» y establece una lista no excluyente de las principales materias primas para la alimentación animal que sólo pueden ponerse en circulación con las denominaciones establecidas en dicha Directiva y siempre que se ajusten a las descripciones correspondientes; que, por tanto, la Directiva 92/87/CEE de la Comisión queda obsoleta y procede derogarla en consecuencia;

Considerando que conviene velar por que los anexos de la Directiva 96/25/CE sean objeto de continuas adaptaciones a los últimos avances de los conocimientos científicos o técnicos; que tales modificaciones deberán introducirse con rapidez en el marco del procedimiento que prevé la presente Directiva a fin de establecer una estrecha cooperación entre los Estados miembros y la Comisión, a través del Comité permanente de alimentación animal;

Considerando que las disposiciones relativas a la denominación y la descripción de las materias primas para la alimentación animal establecidas en la presente Directiva se aplican sin perjuicio de las normas previstas en la legislación veterinaria en lo que respecta a la alimentación animal, y, en particular, de la Directiva 90/667/CEE del Consejo, de 27 de noviembre de 1990, por la que se establecen las normas veterinarias relativas a la eliminación y transformación de desperdicios animales, a su puesta en el mercado y a la protección de los agentes patógenos en los piensos de origen animal o a base de pescado, y por la que se modifica la Directiva 90/425/CEE<sup>(15)</sup>, cuya última modificación la constituye el Acta de adhesión de Austria, de Finlandia y de Suecia;

Considerando que, para proteger a los rumiantes contra el riesgo que supone para su salud el hecho de que los métodos de tratamiento de los productos proteicos no siempre podían garantizar la completa inactivación de los agentes de la encefalopatía espongiiforme bovina, la Comisión adoptó la Decisión 94/381/CEE, de 27 de junio de 1994, sobre medidas de protección contra la encefalopatía espongiiforme bovina y la utilización como alimento de proteínas derivadas de mamíferos<sup>(16)</sup>, cuya última modificación la constituye la Decisión 95/60/CE<sup>(17)</sup>; que en

<sup>(1)</sup> DO L 86 de 6. 4. 1979, p. 30.<sup>(2)</sup> DO L 211 de 5. 8. 1997, p. 45.<sup>(3)</sup> DO L 125 de 23. 5. 1996, p. 35.<sup>(4)</sup> DO L 270 de 14. 12. 1970, p. 1.<sup>(5)</sup> DO L 96 de 28. 3. 1998, p. 39.<sup>(6)</sup> DO L 38 de 11. 2. 1974, p. 31.<sup>(7)</sup> DO L 209 de 25. 7. 1998, p. 50.<sup>(8)</sup> DO L 213 de 21. 7. 1982, p. 8.<sup>(9)</sup> DO L 237 de 22. 9. 1993, p. 23.<sup>(10)</sup> DO L 126 de 21. 5. 1980, p. 14.<sup>(11)</sup> DO L 213 de 21. 7. 1982, p. 27.<sup>(12)</sup> DO L 184 de 10. 7. 1991, p. 27.<sup>(13)</sup> DO L 193 de 17. 7. 1991, p. 34.<sup>(14)</sup> DO L 319 de 4. 11. 1992, p. 19.<sup>(15)</sup> DO L 363 de 27. 12. 1990, p. 51.<sup>(16)</sup> DO L 172 de 7. 7. 1994, p. 23.<sup>(17)</sup> DO L 55 de 11. 3. 1995, p. 43.

dicha Decisión se prohíbe la utilización de productos proteicos procedentes de tejidos de mamíferos en la alimentación de los rumiantes, con excepción de determinados productos que no entrañan ningún riesgo para la salud;

Considerando que, por razones prácticas y en aras de la coherencia jurídica, la Decisión 97/582/CE de la Comisión, de 28 de julio de 1997, que modifica la Decisión 91/516/CEE por la que se establece la lista de los ingredientes que se prohíbe utilizar en los piensos compuestos<sup>(1)</sup>, prohíbe la utilización de productos proteicos procedentes de tejidos de mamíferos como ingredientes de los piensos compuestos para rumiantes;

Considerando que la Directiva 77/101/CEE del Consejo, de 23 de noviembre de 1976, relativa a la comercialización de los piensos simples<sup>(2)</sup>, cuya última modificación la constituye la Directiva 97/47/CE y la Directiva 79/373/CEE establecen respectivamente el etiquetado de los piensos simples y de los piensos compuestos constituidos por productos proteicos o que contienen productos proteicos procedentes de tejidos de mamíferos para evitar que los usuarios de dichos piensos los destinen a la alimentación de los rumiantes por desconocimiento de la legislación vigente sobre piensos y de la legislación veterinaria; que la Directiva 96/25/CE debe completarse con las medidas correspondientes;

Considerando que las citadas disposiciones de etiquetado se aplican sin perjuicio de otras disposiciones más estrictas que determinados Estados miembros han adoptado, en virtud del apartado 2 del artículo 1 de la Directiva 90/667/CEE;

Considerando que los Estados miembros que aplican condiciones de prohibición más estrictas adaptarán las disposiciones de etiquetado establecidas para ajustarlas a su legislación;

Considerando que las materias primas para la alimentación animal se ven a menudo sometidas a tratamientos químicos y, por lo tanto, pueden contener determinadas impurezas químicas procedentes de la utilización, durante su proceso de fabricación, de auxiliares tecnológicos contemplados en la Directiva 70/524/CEE; que, para garantizar que sólo se ponen en circulación materias primas para la alimentación animal si son sanas, cabales y de calidad comercial, y para garantizar el correcto funcionamiento del mercado interior, conviene adoptar disposiciones generales relativas a la pureza química de las materias primas para la alimentación animal según las cuales éstas, siempre que lo permitan las prácticas correctas de elaboración, deberán estar exentas de impurezas químicas procedentes de su proceso de fabricación;

Considerando que es conveniente contemplar un período transitorio para que la industria pueda adaptarse a lo dispuesto en la presente Directiva; que las materias primas para la alimentación animal puestas en circulación antes de la fecha de aplicación de la presente Directiva

podrán mantenerse en circulación hasta el final de dicho período transitorio;

Considerando que las medidas previstas en la presente Directiva se ajustan al dictamen del Comité permanente de alimentación animal,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

#### *Artículo 1*

La Directiva 80/511/CEE se modificará como sigue:

En la letra b) del apartado 2 del artículo 1, el término «ingredientes» se sustituirá por los términos «materias primas para la alimentación animal».

#### *Artículo 2*

La Directiva 82/475/CEE se modificará como sigue:

En el título, en el artículo 1 y en el anexo, el término «ingredientes» se sustituirá por los términos «materias primas para la alimentación animal».

#### *Artículo 3*

La Directiva 91/357/CEE se modificará como sigue:

En el título, en el artículo 1 y en el anexo, el término «ingredientes» se sustituirá por los términos «materias primas para la alimentación animal».

#### *Artículo 4*

El anexo de la Directiva 96/25/CE se sustituirá por el anexo de la presente Directiva.

#### *Artículo 5*

Queda derogada la Directiva 92/87/CEE.

#### *Artículo 6*

Las disposiciones de la presente Directiva se aplicarán sin perjuicio de las normas establecidas en la legislación veterinaria en lo que respecta a la alimentación animal.

#### *Artículo 7*

1. Los Estados miembros pondrán en vigor, a más tardar el 31 de diciembre de 1998, las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en la presente Directiva, e informarán de ello inmediatamente a la Comisión.

Cuando los Estados miembros adopten dichas disposiciones, éstas harán referencia a la presente Directiva o irán acompañadas de dicha referencia en su publicación oficial. Los Estados miembros establecerán las modalidades de la mencionada referencia.

2. Los Estados miembros comunicarán a la Comisión el texto de las principales disposiciones nacionales que adopten en el ámbito de la presente Directiva.

<sup>(1)</sup> DO L 237 de 28. 8. 1997, p. 39.

<sup>(2)</sup> DO L 32 de 3. 2. 1977, p. 1.

*Artículo 8*

Los Estados miembros dispondrán que las materias primas para la alimentación animal puestas en circulación antes del 1 de enero de 1999 que no cumplan lo dispuesto en la presente Directiva puedan seguir en circulación hasta el 31 de diciembre de 1999.

*Artículo 9*

La presente Directiva entrará en vigor el 1 de julio de 1998.

*Artículo 10*

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 7 de septiembre de 1998.

*Por la Comisión*

Franz FISCHLER

*Miembro de la Comisión*

## ANEXO

## PARTE A

## Generalidades

## I. NOTAS EXPLICATIVAS

1. Para la relación y denominación de las materias primas para la alimentación animal de la parte B se han seguido los siguientes criterios:
  - origen del producto o subproducto, por ejemplo, vegetal, animal, mineral;
  - del producto o subproducto utilizada, por ejemplo, entero, semillas, tubérculos, huesos;
  - tratamiento al que haya sido sometido el producto o subproducto, por ejemplo, decorticado, extracción, tratamiento térmico, y el producto o subproducto resultante, por ejemplo, copos, salvado, pulpa, grasa;
  - madurez del producto o subproducto así como su calidad o características, por ejemplo, «bajo contenido de glucosinolatos», «rico en grasas», «bajo contenido de azúcar».
2. La lista que figura en la parte B se divide en doce capítulos:
  1. Granos de cereales, sus productos y subproductos.
  2. Semillas oleaginosas, frutos oleaginosos, sus productos y subproductos.
  3. Semillas de leguminosas, sus productos y subproductos.
  4. Tubérculos, raíces, sus productos y subproductos.
  5. Otras semillas y frutas, sus productos y subproductos.
  6. Forrajes y forrajes groseros.
  7. Otras plantas, sus productos y subproductos.
  8. Productos lácteos.
  9. Productos de animales terrestres.
  10. Pescados, otros animales marinos, sus productos y subproductos.
  11. Minerales.
  12. Productos varios.

## II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PUREZA BOTÁNICA Y QUÍMICA

1. No obstante lo dispuesto en el artículo 3, las materias primas para la alimentación animal, en la medida en que lo permitan las prácticas correctas de elaboración, deben estar exentas de impurezas químicas procedentes de la utilización, durante su proceso de fabricación, de auxiliares tecnológicos contemplados en la Directiva 70/524/CEE, a menos que en la parte B se haya fijado un contenido máximo de residuos específico en relación con una determinada materia prima para la alimentación animal.
2. La pureza botánica de los productos y subproductos enumerados en las partes B y C deberá ser, como mínimo, del 95 %, a menos que en dichas partes se mencione un porcentaje diferente.

Se considerarán impurezas botánicas:

  - a) las impurezas naturales pero inofensivas (por ejemplo, la paja o los desechos de paja, las semillas de otras especies cultivadas o las semillas de malas hierbas);
  - b) los residuos inofensivos de otras semillas o frutos oleaginosos que procedan de un proceso de fabricación anterior, siempre que su contenido no exceda del 0,5 %.
3. Los porcentajes indicados se refieren al peso del producto y subproducto tal cual.

## III. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS DENOMINACIONES

Cuando la denominación de una materia prima para la alimentación animal que figure en la parte B contenga una o más palabras escritas entre paréntesis, la inclusión de estas palabras será facultativa, por ejemplo, el aceite (de haba) de soja podrá denominarse aceite de haba de soja o aceite de soja.

## IV. DISPOSICIONES RELATIVAS AL GLOSARIO

El glosario que figura a continuación hace referencia a los principales procedimientos utilizados para la preparación de las materias primas para la alimentación animal mencionadas en las partes B y C del presente anexo. Cuando en las denominaciones de esas materias primas se incluya un nombre o término común de este glosario, el procedimiento de fabricación empleado deberá ajustarse a la definición.

	Tratamiento	Definición	Denominación común/calificativo
(1)	(2)	(3)	(4)
1	Concentración <sup>(1)</sup>	Aumento del contenido de determinados elementos mediante la eliminación del agua o de otros constituyentes	Concentrado
2	Decortinado <sup>(2)</sup>	Eliminación total o parcial de las capas externas de los granos, semillas, frutos, nueces y otros	Decortinado, parcialmente decortinado
3	Secado	Deshidratación natural o artificial	Desecado (al sol o artificialmente)
4	Extracción	Separación de la grasa o el aceite de determinadas sustancias mediante un disolvente orgánico, o del azúcar u otros elementos solubles mediante un disolvente acuoso. Si se utiliza un disolvente orgánico, el producto resultante deberá estar técnicamente exento de dicho disolvente	Harina de extracción (en el caso de las sustancias oleaginosas) Melazas, pulpa (en el caso de productos que contengan azúcar u otros componentes solubles)
5	Extrusión	Proceso por el que se hace pasar un material a través de un orificio mediante presión, empuje o impulsión Véase también «Pregelatinización»	Extrusionado
6	Fabricación de copos	Aplastamiento de un producto previamente sometido a un tratamiento térmico húmedo	Copos
7	Molienda seca	Tratamiento físico del grano para reducir el tamaño de las partículas y facilitar la separación de las fracciones constituyentes (principalmente la harina, el salvado y las harinillas)	Harina, salvado, harinillas <sup>(3)</sup> y harina forrajera
8	Tratamiento térmico	Término general que abarca una serie de tratamientos térmicos efectuados en condiciones especiales con objeto de modificar el valor nutritivo o la estructura de la materia	Tostado, asado, tratado térmicamente
9	Hidrogenación	Tratamiento de los aceites y grasas para que alcancen un punto de fusión más elevado	Hidrogenado, parcialmente hidrogenado
10	Hidrólisis	Descomposición en componentes químicos más simples mediante un tratamiento adecuado con agua y, en su caso, con enzimas o ácido/álcali	Hidrolizado
11	Presión <sup>(4)</sup>	Separación, por presión mecánica (mediante rosca u otro tipo de prensa) y en su caso, con calor, de la grasa o el aceite de las sustancias oleaginosas o del zumo de las frutas y otros vegetales	Torta de presión <sup>(5)</sup> (en el caso de las sustancias oleaginosas) Pulpa, orujo (en el caso de las frutas, etc.) Pulpa de remolacha comprimida (en el caso de remolachas azucareras)
12	Granulación	Fabricación de gránulos mediante presión	Granulado
13	Pregelatinización	Modificación del almidón para mejorar considerablemente su propiedad de hincharse en contacto con el agua fría	Pregelatinizado <sup>(6)</sup> , hinchado
14	Refinación	Eliminación total o parcial de las impurezas presentes en los azúcares, aceites y otras materias naturales mediante un tratamiento físico o químico	Refinado, parcialmente refinado

	Tratamiento	Definición	Denominación común/calificativo
(1)	(2)	(3)	(4)
15	Molienda húmeda	Separación mecánica de las diversas partes de la semilla o del grano tras la adición de agua con o sin anhídrido sulfuroso para extraer el almidón	Germen, gluten, almidón
16	Trituración	Transformación mecánica de los granos o de otras materias primas para la alimentación animal destinada a reducir su tamaño	Triturado, trituración
17	Desazucarado	Extracción total o parcial de los monosacáridos o disacáridos de la melaza y de otras sustancias que contengan azúcar mediante procedimientos químicos o físicos	Desazucarado, parcialmente desazucarado

(<sup>1</sup>) En la versión alemana, Konzentrieren, puede, según los casos, sustituirse por Eindicken. En este caso, debería utilizarse el calificativo común eingedickt.

(<sup>2</sup>) «Decorticado» puede sustituirse, cuando corresponda, por «descascarado» o «descascarillado». En tal caso, las denominaciones o términos comunes deberán ser, respectivamente, «descascarado» y «descascarillado».

(<sup>3</sup>) En la versión francesa, puede utilizarse el nombre issues.

(<sup>4</sup>) En la versión francesa, pressage puede sustituirse, según los casos, por extraction mécanique.

(<sup>5</sup>) En caso necesario, la expresión torta de presión puede sustituirse simplemente por el término torta.

(<sup>6</sup>) En la versión alemana, pueden utilizarse el calificativo aufgeschlossen y el nombre Quellwasser (en referencia al almidón).

#### V. DISPOSICIONES REFERENTES A LOS CONTENIDOS INDICADOS O DE DECLARACIÓN NECESARIA DE ACUERDO CON LAS PARTES B Y C

- Los contenidos indicados o de declaración necesaria se expresarán en relación con el peso de la materia prima para la alimentación animal, salvo indicación en contrario.
- Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 3 y en la letra b) del apartado 3 del artículo 6 de la Directiva, y siempre que no se haya determinado otro contenido en las partes B y C del presente anexo, el contenido de humedad de la materia prima para la alimentación animal deberá indicarse siempre que exceda del 14 % de su peso. El contenido de humedad de las materias primas para la alimentación animal que no superen el citado límite deberá declararse a petición del comprador.
- Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 3 de la Directiva y siempre que no se haya determinado otro contenido en las partes B y C del presente anexo, el contenido de cenizas insolubles en ácido clorhídrico de las materias primas para la alimentación animal deberá indicarse si es superior al 2,2 % de la materia seca.

#### VI. DISPOSICIONES RELATIVAS A LOS AGENTES DESNATURALIZANTES Y AGLUTINANTES

Cuando los productos mencionados en la columna 2 de la parte B o en la columna 1 de la parte C del presente anexo se utilicen para desnaturalizar o aglutinar materias primas para la alimentación animal, deberá proporcionarse la información siguiente:

- agentes desnaturalizantes: naturaleza y cantidad de los productos utilizados,
- aglutinantes: naturaleza de los productos utilizados.

La cantidad de aglutinantes utilizados nunca podrá exceder del 3 % del peso total del producto.

#### VII. DISPOSICIONES RELATIVAS A LOS NIVELES MÍNIMOS TOLERADOS INDICADOS O DE DECLARACIÓN NECESARIA DE ACUERDO CON LAS PARTES B Y C

Cuando, con motivo de un control oficial realizado conforme a lo establecido en el artículo 12 de la Directiva, se descubra que la composición de una materia prima para la alimentación animal se aleja de la composición declarada hasta reducir su valor, se aplicarán los márgenes mínimos de tolerancia siguientes:

- proteína bruta:
  - 2 unidades para un contenido declarado igual o superior al 20 %,
  - 10 % del contenido declarado para un contenido declarado inferior al 20 % (hasta el 10 %),
  - 1 unidad para un contenido declarado inferior al 10 %;
- azúcares totales, azúcares reductores, sacarosa, lactosa y glucosa (dextrosa):
  - 2 unidades para un contenido declarado igual o superior al 20 %,
  - 10 % del contenido declarado para un contenido declarado inferior al 20 % (hasta el 5 %),
  - 0,5 unidades para un contenido declarado inferior al 5 %;

- c) almidón e inulina:
  - 3 unidades para un contenido declarado igual o superior al 30 %,
  - 10 % del contenido declarado para un contenido declarado inferior al 30 %, hasta el 10 %,
  - 1 unidad para un contenido declarado inferior al 10 %;
- d) aceites y grasas brutos:
  - 1,8 unidades para un contenido declarado igual o superior al 15 %,
  - 12 % del contenido declarado para un contenido declarado inferior al 15 %, hasta el 5 %,
  - 0,6 unidades para un contenido declarado inferior al 5 %;
- e) fibra bruta:
  - 2,1 unidades para un contenido declarado igual o superior al 14 %,
  - 15 % del contenido declarado para un contenido declarado inferior al 14 %, hasta el 6 %,
  - 0,9 unidades para un contenido declarado inferior al 6 %;
- f) humedad y cenizas brutas:
  - 1 unidad para un contenido declarado igual o superior al 10 %,
  - 10 % del contenido declarado para un contenido declarado inferior al 10 %, hasta el 5 %,
  - 0,5 unidades para un contenido declarado inferior al 5 %;
- g) total de fósforo, sodio, carbonato de calcio, calcio, magnesio, índice de acidez y materia insoluble en petróleo ligero:
  - 1,5 unidades para un contenido declarado igual o superior al 15 %,
  - 10 % del contenido declarado para un contenido declarado inferior al 15 % (hasta el 2 %),
  - 0,2 unidades para un contenido declarado inferior al 2 %,
- h) cenizas insolubles en ácido clorhídrico y cloruros, expresados en NaCl:
  - 10 % del contenido declarado para un contenido declarado igual o superior al 3 %,
  - 0,3 unidades para un contenido declarado inferior al 3 %;
- i) caroteno, vitamina A y xantofila:
  - 30 % del contenido declarado;
- j) metionina, lisina y bases nitrogenadas volátiles:
  - 20 % del contenido declarado.

#### VIII. DISPOSICIONES RELATIVAS AL ETIQUETADO DE LAS MATERIAS PRIMAS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL OBTENIDAS A PARTIR DE PRODUCTOS PROTEICOS PROCEDENTES DE TEJIDOS DE MAMÍFEROS

1. En el etiquetado de las materias primas para la alimentación animal constituidas por productos proteicos procedentes de tejidos de mamíferos deberá figurar la mención siguiente: «Materia prima para la alimentación animal constituida por productos proteicos procedentes de tejidos de mamíferos prohibidos en la alimentación de los rumiantes.».

Esta disposición no es aplicable a los siguientes productos:

- la leche y los productos lácteos;
  - la gelatina;
  - los aminoácidos obtenidos a partir de pieles por un procedimiento consistente en una exposición de las materias a un pH de 1 a 2, seguido por un pH > 11, seguido a su vez por la aplicación de un tratamiento térmico a 140 °C durante 30 minutos a 3 bares;
  - el fosfato dicálcico derivado de huesos desengrasados;
  - el plasma deshidratado y otros productos sanguíneos.
2. En los Estados miembros que hayan prohibido la utilización de los productos proteicos procedentes de tejidos de mamíferos citados en la primera frase del punto 1 en la alimentación de determinados animales distintos de los rumiantes, tal como la autoriza el apartado 2 del artículo 1 de la Directiva 90/667/CEE, la mención que figura en el punto 1 indicará las otras especies o categorías de animales a las que se haya ampliado la prohibición de utilización de los productos en cuestión.

## PARTE B

## Lista no excluyente de las principales materias primas para la alimentación animal

## 1. GRANOS DE CEREALES, SUS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
(1)	(2)	(3)	(4)
1.01	Avena	Granos de <i>Avena sativa</i> L. y de otros cultivares de avena	
1.02	Copos de avena	Producto obtenido por tratamiento al vapor y aplastamiento de avena descascarillada que puede contener una pequeña proporción de cascarilla	Almidón
1.03	Harinillas de avena	Subproducto obtenido durante la transformación de avena tamizada y descascarillada en avena mondada y harina. Está formado principalmente por salvado y parte del endospermo	Fibra bruta
1.04	Cáscaras y salvado de avena	Subproducto obtenido durante la transformación de avena tamizada en avena mondada. Está formado principalmente por cáscaras y salvado	Fibra bruta
1.05	Cebada	Granos de <i>Hordeum vulgare</i> L.	
1.06	Harinillas de cebada	Subproducto obtenido durante la transformación de cebada tamizada y descascarillada en cebada mondada, sémola o harina	Fibra bruta
1.07	Proteína de cebada	Subproducto desecado de la almidonería de cebada. Constituido principalmente de proteína obtenida durante la separación del almidón	Proteína bruta Almidón
1.08	Arroz partido	Subproducto obtenido al preparar arroz pulido o arroz glaseado <i>Oryza Sativa</i> L. Constituido esencialmente por granos pequeños o partidos	Almidón
1.09	Salvado de arroz (moreno)	Subproducto obtenido en el primer pulimento del arroz descascarillado. Constituido principalmente por películas plateadas, partículas de la capa de aleurona, endospermo y gérmenes	Fibra bruta
1.10	Salvado de arroz (blanco)	Subproducto obtenido en el segundo pulimento del arroz descascarillado. Constituido, principalmente, por partículas de endospermo, capa de aleurona y gérmenes	Fibra bruta
1.11	Salvado de arroz con carbonato cálcico	Subproducto del pulimento del arroz descascarillado. Constituido principalmente por películas plateadas, partículas de la capa de aleurona, endospermo, gérmenes y cantidades variables de carbonato cálcico procedente del proceso de fabricación	Fibra bruta Carbonato cálcico
1.12	Harina forrajera de arroz precocido	Subproducto del pulimento del arroz precocido descascarillado. Constituido principalmente por películas plateadas, partículas de la capa de aleurona, endospermo, gérmenes y cantidades variables de carbonato cálcico procedente del proceso de fabricación	Fibra bruta Carbonato cálcico
1.13	Arroz forrajero molido	Producto obtenido mediante la molienda de arroz forrajero constituido, bien por granos verdes sin madurar o de aspecto gredoso mediante cribado durante la fabricación de arroz descascarillado, bien por granos de arroz normales descascarillados, manchados o amarillos	Almidón



Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
(1)	(2)	(3)	(4)
1.14	Torta de presión de germen de arroz	Subproducto de la industria de aceite obtenido por presión a partir de germen de arroz que conserve adheridas partes del endospermo y de la cubierta	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
1.15	Torta de extracción de germen de arroz	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de germen de arroz que conserva adheridas partes del endospermo y de la cubierta	Proteína bruta
1.16	Almidón de arroz	Almidón de arroz técnicamente puro	Almidón
1.17	Mijo	Granos de <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.18	Centeno	Granos de <i>Secale cereale</i> L.	
1.19	Harinillas de centeno <sup>(1)</sup>	Subproducto de la fabricación de harina de centeno previamente tamizado. Constituido principalmente por partículas de endospermo, con finos fragmentos de envolturas y algunos residuos de granos	Almidón
1.20	Harina forrajera de centeno	Subproducto de la fabricación de harina de centeno previamente tamizado. Constituido principalmente por fragmentos de envolturas y partículas de grano del que se ha eliminado menos endospermo que en el caso del salvado de centeno	Fibra bruta
1.21	Salvado de centeno	Subproducto de la fabricación de harina de centeno previamente tamizado. Constituido principalmente por fragmentos de envolturas y por partículas de grano al que se ha eliminado la mayor parte del endospermo	Fibra bruta
1.22	Sorgo	Granos de <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench s.l.	
1.23	Trigo	Granos de <i>Triticum aestivum</i> (L.), <i>Triticum durum</i> Desf. y otros cultivares de trigo	
1.24	Harinillas de trigo <sup>(2)</sup>	Subproducto de la fabricación de harina a partir de granos de trigo o de espelta descascarillada previamente tamizados. Constituido principalmente por partículas de endospermo con finos fragmentos de envolturas y algunos residuos de granos	Almidón
1.25	Harina forrajera de trigo	Subproducto de la fabricación de harina a partir de granos de trigo o de espelta descascarillada previamente tamizados. Constituido principalmente por fragmentos de envolturas y por partículas de grano del que se ha eliminado menos endospermo que en el caso del salvado de trigo	Fibra bruta
1.26	Salvado de trigo <sup>(3)</sup>	Subproducto de la fabricación de harina a partir de granos de trigo o de espelta descascarillada previamente tamizados. Constituido principalmente por fragmentos de envolturas y por partículas de grano del que se ha eliminado la mayor parte del endospermo	Fibra bruta
1.27	Gérmenes de trigo	Subproducto de la molinería constituido esencialmente por gérmenes de trigo, aplastados o no, que aún pueden conservar adheridos fragmentos del endospermo y de la envoltura	Proteína bruta Grasa bruta
1.28	Gluten de trigo	Subproducto obtenido de la fabricación de almidón y de gluten de trigo. Constituido por salvado, al que se ha retirado parcialmente el germen o no, y por gluten, a los que se pueden añadir muy pequeñas cantidades de partidos de trigo resultantes del cribado de los granos y muy pequeñas cantidades de residuos de la hidrólisis del almidón	Proteína bruta

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
(1)	(2)	(3)	(4)
1.29	Alimento de gluten de trigo	Subproducto obtenido de la fabricación de almidón y de gluten de trigo. Constituido por salvado, al que se ha retirado parcialmente el germen o no, y por gluten, a los que se pueden añadir muy pequeñas cantidades de partidos de trigo resultantes del cribado de los granos y muy pequeñas cantidades de residuos de la hidrólisis del almidón	Proteína bruta Almidón
1.30	Almidón de trigo	Almidón de trigo técnicamente puro	Almidón
1.31	Almidón de trigo pregelatinizado	Producto compuesto de almidón de trigo, en gran medida pregelatinizado mediante tratamiento térmico	Almidón
1.32	Espelta	Granos de espelta <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum diocum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i>	
1.33	Tritical	Granos del híbrido de <i>Triticum</i> X <i>Secale</i>	
1.34	Maíz	Granos de <i>Zea mays</i> L.	
1.35	Harinillas de maíz (*)	Subproducto de la fabricación de harina o de sémola de maíz. Constituido principalmente por fragmentos de envolturas y por partículas de grano del que se ha eliminado menos endospermo que en el caso del salvado de maíz	Fibra bruta
1.36	Salvado de maíz	Subproducto de la fabricación de harina o de sémola de maíz. Constituido principalmente por envolturas así como por fragmentos de gérmenes de maíz, con algunas partículas del endospermo	Fibra bruta
1.37	Torta de presión de gérmenes de maíz	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de gérmenes de maíz secos o húmedos que aún pueden conservar adheridas partes de la testa y del endospermo	Proteína bruta Grasa bruta
1.38	Torta de extracción de gérmenes de maíz	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de gérmenes de maíz secos o húmedos que aún pueden conservar adheridas partes de la testa o del endospermo	Proteína bruta
1.39	Alimento de gluten de maíz (*)	Subproducto de la almidonería de maíz por vía húmeda. Está constituido por salvado, por gluten y por la adición de residuos del cribado del maíz, en una proporción no superior al 15 % en peso, e incluso de residuos procedentes de las aguas de remojo del maíz, utilizadas para la producción de alcohol u otros derivados del almidón. Además, el producto puede contener residuos de la extracción del aceite de germen de maíz igualmente por vía húmeda	Proteína bruta Almidón Grasa bruta, cuando > 4,5 %
1.40	Gluten de maíz	Subproducto desecado de la almidonería de maíz. Constituido principalmente por el gluten obtenido durante la separación del almidón	Proteína bruta
1.41	Almidón de maíz	Almidón de maíz técnicamente puro	Almidón
1.42	Almidón de maíz pregelatinizado (*)	Producto compuesto de almidón de maíz, en gran medida pregelatinizado mediante tratamiento térmico	Almidón
1.43	Raicillas de malta	Subproducto de maltería constituido principalmente por raicillas desecadas de cereales germinados	Proteína bruta
1.44	Residuos desecados de cervecería	Subproducto de cervecería obtenido por desecación de residuos de cereales malteados o no malteados y de otros productos amiláceos	Proteína bruta

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
(1)	(2)	(3)	(4)
1.45	Residuos desecados de destilería (7)	Subproducto de la destilación del alcohol obtenido por desecación de residuos sólidos de grano fermentado	Proteína bruta
1.46	Residuos oscuros de destilería (8)	Subproducto de destilación del alcohol obtenido por desecación de residuos sólidos de grano fermentado al que se ha añadido una parte del jarabe o de las aguas de lavado evaporadas	Proteína bruta

(1) Los productos que contengan más del 40 % de almidón podrán denominarse «ricos en almidón». En alemán podrán denominarse *Roggennachmehl*.

(2) Los productos que contengan más del 40 % de almidón podrán denominarse «ricos en almidón». En alemán podrán denominarse *Weizennachmehl*.

(3) Cuando este ingrediente haya sido sometido a una molienda más fina, se podrá añadir la palabra «fino» al nombre o sustituir el nombre por la denominación correspondiente.

(4) Los productos que contengan más del 40 % de almidón podrán denominarse «ricos en almidón». En alemán podrán denominarse *Maisnachmehl*.

(5) Esta denominación puede sustituirse por *gluten feed* de maíz.

(6) Esta denominación puede substituirse por «almidón de maíz extrudido».

(7) La especie del cereal puede añadirse a la denominación.

(8) Esta denominación puede substituirse por «lías y solubles de destilería». La especie del cereal puede añadirse a la denominación.

## 2. SEMILLAS OLEAGINOSAS, FRUTOS OLEAGINOSOS, SUS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
(1)	(2)	(3)	(4)
2.01	Torta de presión de cacahuete parcialmente decorticado	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de cacahuets parcialmente decortcados <i>Arachis hypogaea</i> L. y otras especies de <i>Arachis</i> (contenido máximo de fibra bruta: 16 % de la materia seca)	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.02	Harina de extracción de cacahuete parcialmente decorticado	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de cacahuets parcialmente decortcados (contenido máximo de fibra bruta: 16 % de la materia seca)	Proteína bruta Fibra bruta
2.03	Torta de presión de cacahuete decorticado	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de cacahuets decortcados	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.04	Harina de extracción de cacahuete decorticado	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por la extracción a partir de cacahuets decortcados	Proteína bruta Fibra bruta
2.05	Semillas de colza (1)	Semillas de colza <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., de colza india <i>Brassica napus</i> L. Var. <i>Glauca</i> (Roxb.) O. E. Schulz et de nabina <i>Brassica napa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. (pureza botánica mínima: 94 %)	
2.06	Torta de presión de colza (1)	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de colza (pureza botánica mínima: 94 %)	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.07	Harina de extracción de colza (1)	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de semillas de colza (pureza botánica mínima: 94 %)	Proteína bruta
2.08	Cáscaras de colza	Subproducto obtenido durante el decortcado de la colza	Fibra bruta

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
(1)	(2)	(3)	(4)
2.09	Harina de extracción de cártamo parcialmente decortinado	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de semillas de cártamo <i>Carthamus tinctorius</i> L. parcialmente decortinado	Proteína bruta Fibra bruta
2.10	Torta de presión de copra	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión de la médula desecada (endospermo) y la cascarilla externa (tegumento) de la semilla de palma de coco <i>Cocos nucifera</i> L.	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.11	Harina de extracción de copra	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de la médula desecada (endospermo) y la cascarilla externa (tegumento) de la semilla de la palma de coco	Proteína bruta
2.12	Torta de presión de palmiste	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de nueces de palma <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailex ( <i>Elaeis melanococca</i> auct.) de las que se habrá eliminado toda la corteza leñosa posible	Proteína bruta Fibra bruta Grasa bruta
2.13	Harina de extracción de palmiste	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de nueces de palma de las que se habrá eliminado toda la corteza leñosa posible	Proteína bruta Fibra bruta
2.14	Habas de soja tostada	Habas de soja <i>Glycine max</i> L. Merr. sometidas a un tratamiento térmico adecuado (actividad ureásica máxima de 0,4 mg N/g × min.)	
2.15	Harina de extracción de soja tostada	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción y un tratamiento térmico adecuado a partir de las habas de soja (actividad ureásica máxima de 0,4 mg N/g × min.)	Proteína bruta Celulosa bruta, cuando > 8 %
2.16	Harina de extracción de soja tostada y decortificada	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción y tratamiento térmico adecuado a partir de habas de soja decortificadas (contenido máximo de fibra bruta: 8 % de la materia seca) (actividad ureásica máxima de 0,5 mg N/g × min.)	Proteína bruta
2.17	Concentrado de proteína de soja	Subproducto obtenido por extracción de habas de soja decortificadas que hayan sido sometidas a una nueva extracción para reducir el porcentaje de extracto no nitrogenado	Proteína bruta
2.18	Aceite vegetal (2)	Aceite obtenido a partir de vegetales	Humedad, cuando > 1 %
2.19	Cáscaras de (haba de) soja	Subproducto obtenido durante el decortificada de las habas de soja	Fibra bruta
2.20	Semillas de algodón	Semillas de algodón <i>Gossypium</i> ssp. exentas de fibras	Proteína bruta Fibra bruta Grasa bruta
2.21	Harina de extracción de semilla de algodón parcialmente decortificada	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de semillas de algodón parcialmente decortificadas y exentas de fibras (contenido máximo de fibra bruta: 22,5 % de la materia seca)	Proteína bruta Fibra bruta
2.22	Torta de presión de semilla de algodón	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de algodón exentas de fibras	Proteína bruta Fibra bruta Grasa bruta

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
(1)	(2)	(3)	(4)
2.23	Torta de presión de níger	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de níger <i>Guizotia abyssinica</i> Lf Cass. (ceniza insoluble en HCl: máximo 3,4 %)	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.24	Semillas de girasol	Semillas de girasol <i>Helianthus annuus</i> L	
2.25	Harina de extracción de semilla de girasol	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de semillas de girasol	Proteína bruta
2.26	Harina de extracción de girasol parcialmente decorticado	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de semillas de girasol parcialmente decortizadas (contenido máximo de fibra bruta: 27,5 % de la materia seca)	Proteína bruta Fibra bruta
2.27	Semillas de lino	Semillas de lino <i>Linum usitatissimum</i> L. (pureza botánica mínima: 93 %)	
2.28	Torta de presión de lino	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de lino (pureza botánica mínima: 93 %)	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.29	Harina de extracción de lino	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de semillas de lino (pureza botánica mínima: 93 %)	Proteína bruta
2.30	Orujo de aceituna deshuesada	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido tras el prensado de aceitunas <i>Olea europaea</i> L. exento todo lo posible de fragmentos de hueso	Proteína bruta Fibra bruta
2.31	Torta de presión de sésamo	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas <i>Sesamum indicum</i> L. (ceniza insoluble en HCl: máximo 5 %)	Proteína bruta Fibra bruta Grasa bruta
2.32	Harina de extracción de cacao parcialmente decorticado	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de las habas de cacao <i>Theobroma cacao</i> L. desecadas y tostadas de las que se ha eliminado parte de la cascarilla	Proteína bruta Fibra bruta
2.33	Cascarilla de cacao	Tegumentos de habas de cacao <i>Theobroma cacao</i> L. desecadas y tostadas	Fibra bruta

(1) En su caso, esta denominación puede completarse con las palabras «bajo contenido de glucosinolatos». Se aplicará la definición de bajo contenido de glucosinolatos que figura en la normativa comunitaria.

(2) La especie vegetal debe añadirse a la denominación.

### 3. SEMILLAS DE LEGUMINOSAS SUS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
(1)	(2)	(3)	(4)
3.01	Garbanzos	Semillas de <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.02	Torta de extracción de harina de guar	Subproducto procedente de la extracción del mucílago de las semillas de <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> L. Taub.	Proteína bruta

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
(1)	(2)	(3)	(4)
3.03	Yeros	Semillas de <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.04	Almortas <sup>(1)</sup>	Semillas de <i>Lathyrus sativus</i> L. sometidas al tratamiento térmico adecuado	
3.05	Lentejas	Semillas de <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.	
3.06	Altramuces dulces	Semillas de <i>Lupinus</i> ssp, con bajo contenido de semilla amarga	
3.07	Judías tostadas	Semillas de <i>Phaseolus</i> o de <i>Vigna</i> ssp. sometidas a un tratamiento térmico adecuado para eliminar las lecitinas tóxicas	
3.08	Guisantes	Semillas de <i>Pisum</i> ssp.	
3.09	Harinillas de guisantes	Subproducto de la fabricación de harina de guisantes. Constituido principalmente por partículas del cotiledón y, en menor medida, por pieles	Proteína bruta Fibra bruta
3.10	Salvado de guisantes	Subproducto de la fabricación de harina de guisantes. Constituido principalmente por hollejos desprendidos durante la deshollejadura y limpieza de los guisantes	Fibra bruta
3.11	Habas y haboncillos	Semillas de <i>Vicia faba</i> L ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. y var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.	
3.12	Alverja	Semillas de <i>Vicia monanthos</i> Desf.	
3.13	Vevas	Semillas de <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> y otras variedades	

(<sup>1</sup>) Esta denominación debe completarse con una indicación del tipo de tratamiento térmico efectuado.

#### 4. TUBÉRCULOS, RAÍCES, SUS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
(1)	(2)	(3)	(4)
4.01	Pulpa de remolacha (azucarera)	Subproducto de la fabricación del azúcar constituido por trozos extraídos y desecados de remolacha azucarera <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altrissima</i> Doell (contenido máximo de ceniza insoluble en HCl: 4,5 % de la materia seca)	Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca Azúcar total expresado en sacarosa, cuando > 10,5 %
4.02	Melazas de remolacha (azucarera)	Subproducto constituido por el residuo de jarabe recogido durante la fabricación o el refinado del azúcar procedente de remolachas azucareras	Azúcar total expresado en sacarosa Humedad, cuando > 28 %
4.03	Pulpa de remolacha (azucarera) melazada	Subproducto de la fabricación del azúcar compuesto por pulpas desecadas de remolacha azucarera con adición de melazas (contenido máximo de ceniza insoluble en HCl: 4,5 % de la materia seca)	Azúcar total expresado en sacarosa Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
(1)	(2)	(3)	(4)
4.04	Vinazas de remolacha (azucarera)	Subproducto obtenido tras la fermentación de melazas de remolacha en la fabricación del alcohol, la levadura, el ácido cítrico u otras sustancias orgánicas	Proteína bruta Humedad, cuando > 35 %
4.05	Azúcar (de remolacha) <sup>(1)</sup>	Azúcar extraído de remolacha azucarera	Sacarosa
4.06	Patata dulce	Tubérculos de <i>Ipomoea batatas</i> L. Poir, con independencia de su presentación	Almidón
4.07	Mandioca <sup>(2)</sup>	Raíces de <i>Manibot esculenta</i> Crantz, con independencia de su presentación (contenido máximo de ceniza insoluble en HCl: 4,5 % de la materia seca)	Almidón Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca
4.08	Almidón de mandioca pregelatinizado <sup>(3)</sup>	Almidón obtenido de raíces de mandioca muy expandidas por la aplicación de un tratamiento térmico adecuado	Almidón
4.09	Pulpa de patata	Subproducto de feculería <i>Solanum tuberosum</i> L.	
4.10	Fécula de patata	Fécula de patata técnicamente pura	Almidón
4.11	Proteína de patata	Subproducto desecado de la feculería constituido, principalmente, por sustancias proteínicas procedentes de la separación de la fécula	Proteína bruta
4.12	Copos de patata	Producto obtenido mediante secado rotativo de patatas lavadas, peladas o sin pelar y cocidas	Almidón Fibra bruta
4.13	Jugo de patata concentrado	Residuo de la feculería de la patata, de la que se ha extraído una parte de las proteínas y del agua	Proteína bruta Ceniza bruta
4.14	Fécula de patata hinchada	Producto constituido por fécula de patata, pregelatinizado en gran parte	Almidón

<sup>(1)</sup> Esta denominación puede sustituirse por «sacarosa».

<sup>(2)</sup> Esta denominación puede sustituirse por «tapioca».

<sup>(3)</sup> Esta denominación puede sustituirse por «almidón de tapioca».

#### 5. OTRAS SEMILLAS Y FRUTAS, SUS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
(1)	(2)	(3)	(4)
5.01	Harina de algarroba (garrofa)	Producto obtenido por trituración del fruto seco (vainas) del algarrobo <i>Ceratonía siliqua</i> L., del que se han eliminado las semillas	Fibra bruta
5.02	Pulpa de cítricos	Subproducto obtenido mediante prensado de cítricos <i>Citrus</i> ssp. durante la elaboración de zumo	Fibra bruta
5.03	Hollejo de fruta <sup>(1)</sup>	Subproducto obtenido mediante prensado durante la elaboración de zumo de fruta de pepita o de hueso	Fibra bruta

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
(1)	(2)	(3)	(4)
5.04	Pulpa de tomate	Subproducto obtenido mediante prensado de tomates <i>Solanum Lycopersicum</i> Karst. durante la elaboración de zumo	Fibra bruta
5.05	Torta de extracción de granilla de uva	Subproducto obtenido de la extracción del aceite de granilla de uva	Fibra bruta, cuando > 45 %
5.06	Pulpa de uva	Orujo de uva, desecado rápidamente tras la extracción del alcohol y, en la medida de lo posible, sin escobajos ni granilla de uva	Fibra bruta, cuando > 25 %
5.07	Granilla de uva	Granillas extraídas del orujo de uva, de las que no se habrá eliminado el aceite	Grasa bruta Fibra bruta, cuando > 45 %

(1) La especie de la fruta puede añadirse a la denominación.

#### 6. FORRAJES Y FORRAJES GROSEROS

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
(1)	(2)	(3)	(4)
6.01	Harina de alfalfa <sup>(1)</sup>	Producto obtenido por desecación y molienda de alfalfa joven <i>Medicago sativa</i> L. y <i>Medicago varia Martyn</i> que, no obstante, puede contener hasta un 20 % de trébol joven u otras plantas forrajeras que hayan sido desecadas y molidas al mismo tiempo que la alfalfa	Proteína bruta Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de materia seca
6.02	Residuos de alfalfa	Subproducto obtenido al extraer jugo de alfalfa mediante prensado	Proteína bruta
6.03	Concentrado proteínico de alfalfa	Producto obtenido por desecación artificial de fracciones de jugo de alfalfa obtenido mediante prensado, que ha sido centrifugado y sometido a tratamiento térmico para precipitar las proteínas	Caroteno Proteína bruta
6.04	Harina de trébol <sup>(1)</sup>	Producto obtenido por desecación y molienda de trébol joven <i>Trifolium</i> spp. que, no obstante, puede contener hasta un 20 % de alfalfa joven u otras plantas forrajeras que hayan sido desecadas y molidas al mismo tiempo que el trébol	Proteína bruta Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de materia seca
6.05	Harina de hierba <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>	Producto obtenido por desecación y molienda de plantas forrajeras jóvenes	Proteína bruta Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de materia seca
6.06	Paja de cereales <sup>(3)</sup>	Paja de cereales	
6.07	Paja de cereales <sup>(4)</sup>	Producto obtenido mediante un tratamiento adecuado de la paja de los cereales	Sodio, si ha sido tratado con NaOH

(1) El término «harina» puede sustituirse por *pellets*. El método de desecación también podrá indicarse en la denominación.

(2) La especie de las plantas forrajeras puede indicarse en la denominación.

(3) La especie de cereal debe indicarse en la denominación.

(4) Esta denominación debe completarse con una indicación de la naturaleza del tratamiento químico efectuado.



## 7. OTRAS PLANTAS, SUS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
(1)	(2)	(3)	(4)
7.01	Melaza de caña (de azúcar)	Subproducto compuesto de residuos de jarabes recogidos durante la elaboración o el refinado de azúcar de caña <i>Saccharum officinarum</i> L.	Azúcar total expresado en sacarosa Humedad, cuando > 30 %
7.02	Vinaza de caña (de azúcar)	Subproducto obtenido tras la fermentación de melazas de caña en la fabricación de alcohol, levadura, ácido cítrico u otras sustancias orgánicas	Proteína bruta Humedad, cuando > 35 %
7.03	Azúcar (de caña) (¹)	Azúcar extraída de caña de azúcar	Sacarosa
7.04	Harina de algas	Producto obtenido por desecación y trituración de algas, en especial de algas pardas. Este producto podrá haber sido lavado para reducir su contenido de yodo	Ceniza bruta

(¹) Esta denominación puede sustituirse por «sacarosa».

## 8. PRODUCTOS LÁCTEOS

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
(1)	(2)	(3)	(4)
8.01	Leche desnatada en polvo	Producto obtenido por eliminación del agua contenida en leche de la que se ha eliminado la mayor parte de la grasa	Proteína bruta Humedad, cuando > 5 %
8.02	Mazada en polvo	Producto obtenido por eliminación del líquido que queda tras fabricar mantequilla	Proteína bruta Grasa bruta Lactosa Humedad, cuando > 6 %
8.03	Suero de leche en polvo	Producto obtenido por eliminación del líquido que queda tras la fabricación de queso, cuajada y caseína o procedimientos similares	Proteína bruta Lactosa Humedad, cuando > 8 % Ceniza bruta
8.04	Suero de leche parcialmente delactosado en polvo	Producto obtenido por eliminación del agua contenida en suero de leche del cual se ha extraído una parte de la lactosa	Proteína bruta Lactosa Humedad, cuando > 8 % Ceniza bruta
8.05	Proteína de suero en polvo (¹)	Producto obtenido por eliminación del agua contenida en los compuestos proteínicos extraídos del suero o de la leche mediante tratamientos físicos o químicos	Proteína bruta Humedad, cuando > 8 %
8.06	Caseína en polvo	Producto obtenido de la leche desnatado o del suero de mantequilla por eliminación del agua contenida en caseína precipitada utilizando ácidos o cuajo	Proteína bruta Humedad, cuando > 10 %
8.07	Lactosa en polvo	El azúcar extraído de la leche o del suero mediante purificación y eliminación del agua	Lactosa Humedad, cuando > 5 %

(¹) Esta denominación puede sustituirse por «lactoalbúmina en polvo».

## 9. PRODUCTOS DE ANIMALES TERRESTRES

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
(1)	(2)	(3)	(4)
9.01	Harina de carne <sup>(1)</sup>	Producto obtenido por calentamiento, desecación y molturación de animales terrestres de sangre caliente enteros o de parte de éstos, de los que la grasa podrá haber sido parcialmente extraída o eliminada por medios físicos. El producto debe estar prácticamente exento de cascos, cuernos, cerdas, pelos y plumas, así como del contenido del aparato digestivo (contenido mínimo de proteína bruta: 50 % de la materia seca) (contenido máximo de fósforo total: 8 %)	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta Humedad, cuando > 8 %
9.02	Harina de carne y huesos <sup>(1)</sup>	Producto obtenido por calentamiento, desecación y molturación de animales terrestres de sangre caliente enteros o de parte de éstos, de los que la grasa podrá haber sido parcialmente extraída o eliminada por medios físicos. El producto debe estar prácticamente exento de cascos, cuernos, cerdas, pelos y plumas, así como del contenido del aparato digestivo	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta Humedad, cuando > 8 %
9.03	Harina de huesos	Producto obtenido por calentamiento, desecación y molturación fina de huesos de los que se haya extraído o eliminado la mayor parte de la grasa, que procedan de animales terrestres de sangre caliente. El producto debe estar prácticamente exento de cascos, cuernos, cerdas, pelos y plumas, así como del contenido del aparato digestivo	Proteína bruta Ceniza bruta Humedad, cuando > 8 %
9.04	Chicharrones	Producto residual de la elaboración de sebo, manteca u otras grasas de origen animal obtenidas por extracción o por medios físicos	Proteína bruta Grasa bruta Humedad, cuando > 8 %
9.05	Harina de aves de corral <sup>(1)</sup>	Producto obtenido por calentamiento, desecación y molturación de subproductos de aves de corral sacrificadas. El producto debe estar prácticamente exento de plumas	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,3 % Humedad, cuando > 8 %
9.06	Harina de plumas hidrolizada	Producto obtenido por hidrólisis, desecación y molturación de plumas de aves de corral	Proteína bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,4 % Humedad, cuando > 8 %
9.07	Harina de sangre	Producto obtenido por desecación de la sangre de animales de sangre caliente sacrificados. El producto debe estar prácticamente exento de sustancias extrañas	Proteína bruta Humedad, cuando > 8 %
9.08	Grasas animales <sup>(2)</sup>	Producto compuesto de grasas de animales terrestres de sangre caliente	Humedad, cuando > 1 %

<sup>(1)</sup> Los productos con más de un 13 % de grasa en materia seca deberán denominarse «ricos en grasa».

<sup>(2)</sup> Esta denominación puede completarse con una indicación más precisa del tipo de grasa animal según su origen o su método de obtención (sebo, manteca, grasa de huesos, etc.).

## 10. PESCADOS, OTROS ANIMALES MARINOS, SUS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
(1)	(2)	(3)	(4)
10.01	Harina de pescado <sup>(1)</sup>	Producto obtenido por transformación de pescados enteros o de partes de éstos, de los que se podrá haber extraído parte del aceite y a los que se podrán haber añadido de nuevo solubles de pescado	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta, cuando > 20 % Humedad, cuando > 8 %
10.02	Solubles de pescado concentrados	Producto obtenido durante la elaboración de la harina de pescado, separado y estabilizado mediante acidificación o desecado	Proteína bruta Grasa bruta Humedad, cuando > 5 %
10.03	Aceite de pescado	Aceite obtenido a partir de peces o partes de peces	Humedad, cuando > 1 %
10.04	Aceite de pescado refinado e hidrogenado	Aceite obtenido a partir de peces, refinado y sometido a hidrogenación	Índice de yodo Humedad, cuando > 1 %

<sup>(1)</sup> Los productos con un contenido de proteína bruta en materia seca superior al 75 % deberán denominarse «ricos en proteínas».

## 11. MINERALES

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
(1)	(2)	(3)	(4)
11.01	Carbonato de calcio <sup>(1)</sup>	Producto obtenido por la molturación de sustancias que contienen carbonato de calcio, tales como caliza, conchas de ostras o mejillones o por precipitación de una solución ácida	Calcio Ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 %
11.02	Carbonato de calcio y magnesio	Mezcla natural de carbonatos de calcio y de magnesio	Calcio Magnesio
11.03	Algas marinas calizas (Maërl)	Producto de origen natural obtenido a partir de algas calizas trituradas o granuladas	Calcio Ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 %
11.04	Óxido de magnesio	Óxido de magnesio técnicamente puro (MgO)	Magnesio
11.05	Sulfato de magnesio	Sulfato de magnesio técnicamente puro (MgSO <sub>4</sub> · 7H <sub>2</sub> O)	Magnesio Azufre
11.06	Fosfato dicálcico <sup>(1)</sup>	Fosfato monoácido cálcico precipitado procedente de huesos o sustancias inorgánicas (CaHPO <sub>4</sub> · xH <sub>2</sub> O)	Calcio Fósforo total

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
(1)	(2)	(3)	(4)
11.07	Fosfato monodivale	Producto obtenido químicamente y compuesto de cantidades iguales de fosfato divale y monovalente $[\text{CaHPO}_4 - \text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \cdot \text{H}_2\text{O}]$	Fósforo total Calcio
11.08	Fosfato de roca desfluorado	Producto obtenido por la molturación de fosfatos naturales purificados y adecuadamente desfluorados	Fósforo total Calcio
11.09	Harina de huesos desgelatinizados	Huesos esterilizados, desgelatinizados y triturados, de los que se ha extraído la grasa	Fósforo total Calcio
11.10	Fosfato monovalente	Bi(fosfato dihidrogenado) divale técnicamente puro $[\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \cdot x\text{H}_2\text{O}]$	Fósforo total Calcio
11.11	Fosfato divale-magnésico	Fosfato divale magnésico técnicamente puro	Calcio Magnesio Fósforo total
11.12	Fosfato monoamónico	Fosfato monoamónico técnicamente puro $(\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4)$	Nitrógeno total Fósforo total
11.13	Cloruro de sodio <sup>(1)</sup>	Cloruro de sodio técnicamente puro o producto obtenido por molturación de sustancias en las que el cloruro de sodio se presenta naturalmente, como la sal gema o la sal marina	Sodio
11.14	Propionato de magnesio	Propionato de magnesio técnicamente puro	Magnesio
11.15	Fosfato de magnesio	Producto constituido por fosfato dimagnésico técnicamente puro $(\text{MgHPO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O})$	Fósforo total Magnesio
11.16	Fosfato de sodio, calcio y magnesio	Producto constituido por fosfato de sodio, calcio y magnesio	Fósforo total Magnesio Calcio Sodio
11.17	Fosfato monosódico	Fosfato monosódico técnicamente puro $(\text{NaH}_2\text{PO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O})$	Fósforo total Sodio
11.18	Bicarbonato de sodio	Bicarbonato de sodio técnicamente puro $(\text{NaHCO}_3)$	Sodio

(1) La naturaleza del producto de origen puede sustituir a la denominación o incluirse en ella.

(2) El proceso de elaboración puede indicarse en la denominación.

## 12. PRODUCTOS VARIOS

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
(1)	(2)	(3)	(4)
12.01	Productos y subproductos de panadería o de fabricación de pastas alimenticias <sup>(1)</sup>	Producto o subproducto obtenido en la elaboración de pan, incluidos productos de panadería fina, galletas y pastas alimenticias	Almidón Azúcar total expresado en sacarosa
12.02	Productos y subproductos de confitería <sup>(1)</sup>	Producto o subproducto obtenido en la elaboración de dulces, incluido chocolate	Azúcar total expresado en sacarosa

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
(1)	(2)	(3)	(4)
12.03	Productos y subproductos de pastelería y de heladería <sup>(1)</sup>	Producto o subproducto obtenido en la elaboración de productos de pastelería, pasteles o helados	Almidón Azúcar total expresado en sacarosa Grasa bruta
12.04	Ácidos grasos	Subproducto obtenido durante la desacidificación mediante álcalis o mediante destilación de aceites y grasas vegetales o animales de origen no especificado	Grasa bruta Humedad, cuando > 1 %
12.05	Sales de ácidos grasos <sup>(2)</sup>	Producto obtenido mediante la saponificación de ácidos grasos con hidróxido de calcio, de sodio o de potasio	Grasa bruta Ca (o Na o K, según corresponda)

<sup>(1)</sup> La denominación debe modificarse o completarse para poder indicar el procedimiento agroalimentario del que se haya obtenido la materia prima alimentaria.

<sup>(2)</sup> La denominación puede completarse con la indicación de la sal obtenida.

### PARTE C

#### Disposiciones relativas a la denominación y declaración de ciertos componentes de las materias primas no incluidos en la lista

Las materias primas para la alimentación animal no incluidas en la lista de la parte B del presente anexo deberán ir acompañadas, para su circulación, de una declaración obligatoria de los componentes que se indican en la segunda columna del cuadro que figura a continuación, de acuerdo con lo establecido en la letra d) del apartado 1 del artículo 5 de la Directiva.

Las materias primas para la alimentación animal que no figuren en la lista de la parte B se denominarán de conformidad con los criterios enunciados en el punto I.1 de la parte A del presente anexo.

Tipo de materia prima		Definición
(1)		(2)
1	Granos de cereales	
2	Productos y subproductos de las semillas de cereales	Almidón, cuando > 20 % Proteína bruta, cuando > 10 % Grasa bruta, cuando > 5 % Fibra bruta
3	Semillas y frutos oleaginosos	
4	Productos y subproductos de las semillas y los frutos oleaginosos	Proteína bruta, cuando > 10 % Grasa bruta, cuando > 5 % Fibra bruta
5	Semillas leguminosas	
6	Productos y subproductos de las semillas leguminosas	Proteína bruta, cuando > 10 % Fibra bruta
7	Tubérculos y raíces	
8	Productos y subproductos de los tubérculos y raíces	Almidón Fibra bruta Ceniza insoluble en el HCl, cuando > 3,5 %

Tipo de materia prima		Definición
(1)		(2)
9	Otros productos y subproductos de la industria azucarera de remolacha	Fibra bruta, cuando > 15 % Azúcar total expresado en sacarosa Ceniza insoluble en el HCl, cuando > 3,5 %
10	Otras semillas y frutos, sus productos y subproductos	Proteína bruta Fibra bruta Grasa bruta, cuando > 10 %
11	Forrajes, incluidos los forrajes groseros	Proteína bruta, cuando > 10 % Fibra bruta
12	Otras plantas, sus productos y subproductos	Proteína bruta, cuando > 10 % Fibra bruta
13	Productos y subproductos de la industria azucarera de caña	Fibra bruta, cuando > 15 % Azúcar total expresado en sacarosa
14	Productos y subproductos lácteos	Proteína bruta Humedad, cuando > 5 % Lactosa, cuando > 10 %
15	Productos derivados de animales terrestres	Proteína bruta, cuando > 10 % Grasa bruta, cuando > 5 % Humedad, cuando > 8 %
16	Pescados y otros animales marinos, sus productos y subproductos	Proteína bruta, cuando > 10 % Grasa bruta, cuando > 5 % Humedad, cuando > 8 %
17	Minerales	Minerales utilizados
18	Otros	Proteína bruta, cuando > 10 % Fibra bruta Grasa bruta, cuando > 10 % Almidón, cuando > 30 % Azúcar total expresado en sacarosa, cuando > 10 %