

## II

(Actos no legislativos)

## REGLAMENTOS

## REGLAMENTO (UE) N° 68/2013 DE LA COMISIÓN

de 16 de enero de 2013

relativo al Catálogo de materias primas para piensos

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 767/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 13 de julio de 2009, sobre la comercialización y la utilización de los piensos, por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 1831/2003 y se derogan las Directivas 79/373/CEE del Consejo, 80/511/CEE de la Comisión, 82/471/CEE del Consejo, 83/228/CEE del Consejo, 93/74/CEE del Consejo, 93/113/CE del Consejo y 96/25/CE del Consejo y la Decisión 2004/217/CE de la Comisión <sup>(1)</sup>, y, en particular, su artículo 26, apartados 2 y 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (UE) n° 575/2011 de la Comisión, de 16 de junio de 2011, relativo al Catálogo de materias primas para piensos <sup>(2)</sup> (el Catálogo) sustituyó la primera versión del Catálogo de materias primas para piensos, que figura en el Reglamento (UE) n° 242/2010 de la Comisión, de 19 de marzo de 2010, por el que se crea el Catálogo de materias primas para piensos <sup>(3)</sup>.
- (2) Previa consulta con otras partes interesadas, en colaboración con las autoridades competentes nacionales y teniendo en cuenta la experiencia resultante de los dictámenes emitidos por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y los avances científicos o tecnológicos, los representantes correspondientes de las empresas europeas de piensos han elaborado modificaciones del Reglamento (UE) n° 575/2011.
- (3) Dichas modificaciones consisten en nuevas entradas sobre procesos de tratamiento y materias primas para la alimentación animal y en mejoras de las entradas actuales, en particular las relativas a aceites y derivados de grasas.
- (4) Además, las modificaciones hacen referencia a los contenidos máximos de impurezas químicas como consecuen-

cia de su proceso de fabricación o de los auxiliares tecnológicos que deben establecerse de conformidad con el punto 1 del anexo I del Reglamento (CE) n° 767/2009. Se aplican disposiciones específicas a todos los antiguos alimentos, por ejemplo excedentes de producción, productos defectuosos o alimentos con fecha de caducidad vencida que se habían fabricado de conformidad con la legislación alimentaria de la UE.

- (5) Se cumplen las condiciones establecidas en el artículo 26 del Reglamento (CE) n° 767/2009.
- (6) Habida cuenta de que debe introducirse un número muy elevado de modificaciones en el Reglamento (UE) n° 575/2011, en aras de la coherencia, claridad y simplificación procede derogar y sustituir dicho Reglamento.
- (7) Procede reducir la carga administrativa a la que los operadores deben hacer frente concediendo un período de tiempo para facilitar transformación del etiquetado a fin de evitar cualquier perturbación innecesaria de la práctica comercial.
- (8) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

Se establece el Catálogo de materias primas para piensos a que se hace referencia en el artículo 24 del Reglamento (CE) n° 767/2009, tal como figura en el anexo del presente Reglamento.

*Artículo 2*

Queda derogado el Reglamento (UE) n° 575/2011.

Las referencias al Reglamento derogado se entenderán hechas al presente Reglamento.

<sup>(1)</sup> DO L 229 de 1.9.2009, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO L 159 de 17.6.2011, p. 25.

<sup>(3)</sup> DO L 77 de 24.3.2010, p. 17.

*Artículo 3*

Las materias primas para la alimentación animal que se hayan etiquetado de conformidad con el Reglamento (UE) n° 575/2011 antes del 19 de agosto de 2013 podrán seguir comercializándose y utilizándose hasta que se agoten las existencias.

*Artículo 4*

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 16 de enero de 2013.

*Por la Comisión*  
*El Presidente*  
José Manuel BARROSO

---

## ANEXO

## CATÁLOGO DE MATERIAS PRIMAS PARA PIENSOS

## PARTE A

## Disposiciones generales

- 1) La utilización del presente Catálogo por los explotadores de empresas de piensos será voluntaria. Sin embargo, la denominación de una materia prima para piensos que figure en la parte C solo podrá utilizarse para una materia prima que cumpla los requisitos de la entrada de que se trate.
- 2) Todas las entradas que figuran en la lista de materias primas de la parte C deben ajustarse a las restricciones a la utilización de materias primas para piensos en aplicación de la normativa correspondiente de la Unión. Los explotadores de empresas de piensos que utilicen materias primas que figuren en el Catálogo deben asegurarse de que estas son conformes con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n<sup>o</sup> 767/2009.
- 3) Por «antiguos alimentos» se entenderá productos alimenticios, distintos de los residuos de cocina, elaborados para el consumo humano cumpliendo plenamente la legislación alimentaria de la UE, que ya no están destinados al consumo humano por motivos prácticos o de logística o por problemas de fabricación o defectos de envasado o de otra índole y que no supongan ningún riesgo para la salud cuando se usen como pienso. El establecimiento de contenidos máximos en el sentido del punto 1 del anexo I del Reglamento (CE) n<sup>o</sup> 767/2009 no será de aplicación a los antiguos alimentos ni a los residuos de cocina. Se les aplicará cuando estén transformados en piensos.
- 4) De conformidad con las buenas prácticas a que se refiere el artículo 4 del Reglamento (CE) n<sup>o</sup> 183/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo<sup>(1)</sup>, las materias primas para piensos carecerán de impurezas químicas como consecuencia de su proceso de fabricación y de auxiliares tecnológicos, excepto en caso de que en el Catálogo se establezca un contenido máximo específico. No podrán contener sustancias prohibidas en la alimentación animal y no se establecerá ningún contenido máximo para dichas sustancias. En aras de la transparencia, las materias primas para la alimentación animal que contengan residuos tolerados deberán ir acompañadas de la información pertinente proporcionada por los explotadores de empresas de piensos en el contexto de transacciones comerciales habituales.
- 5) De conformidad con las buenas prácticas a que se refiere el artículo 4 del Reglamento (CE) n<sup>o</sup> 183/2005, la aplicación del principio ALARA<sup>(2)</sup> y sin perjuicio de la aplicación del Reglamento (CE) n<sup>o</sup> 183/2005, la Directiva 2002/32/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 7 de mayo de 2002, sobre sustancias indeseables en la alimentación animal<sup>(3)</sup>, el Reglamento (CE) n<sup>o</sup> 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo<sup>(4)</sup> y el Reglamento (CE) n<sup>o</sup> 1831/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre los aditivos en la alimentación animal<sup>(5)</sup>, conviene especificar en el Catálogo de materias primas para piensos los contenidos máximos de impurezas químicas como consecuencia del proceso de fabricación o de los auxiliares tecnológicos que se presenten en niveles iguales o superiores al 0,1 %. También se pueden establecer en el Catálogo contenidos máximos de impurezas químicas y auxiliares tecnológicos que se presenten en niveles inferiores al 0,1 % si se considera conveniente para unas prácticas correctas de comercialización. Salvo que se especifique otra cosa en las partes B o C del presente anexo, todo contenido máximo se expresará como peso/peso.
- 6) Los contenidos máximos específicos de impurezas químicas y auxiliares tecnológicos se establecen en la descripción del tratamiento de la parte B, en la descripción de la materia prima para piensos de la parte C o al final de una categoría de la parte C. A menos que se fije un contenido máximo específico en la parte C, todo contenido máximo fijado en la parte B para un tratamiento determinado será de aplicación a toda materia prima para piensos que figure en la parte C en la medida en que la descripción de dicha materia prima haga referencia a ese tratamiento en su descripción y el tratamiento en cuestión satisfaga la descripción que aparece en la parte B.
- 7) La pureza botánica de la materia prima para piensos no debe ser inferior al 95 %. Sin embargo, en el caso de impurezas botánicas tales como residuos de otras semillas oleaginosas o frutos oleaginosos derivados de un proceso de fabricación anterior, no deberán superar el 0,5 % para cada tipo de semilla oleaginosa o fruto oleaginoso. No obstante lo dispuesto en estas normas generales, en la lista de materias primas para piensos de la parte C debe fijarse un contenido específico.

(1) DO L 35 de 8.2.2005, p. 1.

(2) As Low As Reasonably Achievable (Tan bajo como razonablemente se pueda).

(3) DO L 140 de 30.5.2002, p. 10.

(4) DO L 70 de 16.3.2005, p. 1.

(5) DO L 268 de 18.10.2003, p. 29.

- 8) La denominación común o el calificativo de uno o más de los tratamientos enumerados en la última columna del glosario de tratamientos de la parte B podrá <sup>(1)</sup> añadirse a la denominación de la materia prima para piensos a fin de especificar que dicha materia prima ha sido sometida al correspondiente tratamiento o tratamientos. Una materia prima para la alimentación animal cuya denominación sea una combinación de una denominación enumerada en la parte C con la denominación común/el calificativo de uno o más de los tratamientos enumerados en la parte B se considerará incluida en el Catálogo y su etiqueta deberá indicar las declaraciones obligatorias aplicables a la materia prima para la alimentación animal establecidas en las últimas columnas de las partes B y C, en su caso. Cuando el método específico utilizado para el tratamiento se establezca en la última columna de la parte B, dicho método se definirá en la denominación de la materia prima para piensos.
- 9) Si el procedimiento de fabricación de una materia prima para piensos difiere de la descripción del tratamiento correspondiente, tal como se ha establecido en el glosario de tratamientos de la parte B, en la descripción de la materia prima para piensos de que se trate deberá indicarse el procedimiento de fabricación.
- 10) En el caso de algunas materias primas para piensos, pueden utilizarse sinónimos. Dichos sinónimos se indicarán entre corchetes en la columna «Denominación» de la entrada de la materia prima para piensos correspondiente de la lista de materias primas para piensos de la parte C.
- 11) En la descripción de las materias primas para piensos de la lista de la parte C, se utiliza el término «producto» en lugar del término «subproducto» a fin de reflejar la situación del mercado y el lenguaje que utilizan en la práctica los explotadores de empresas de piensos para resaltar el valor comercial de las materias primas para piensos.
- 12) El nombre botánico de un vegetal se facilita únicamente en la descripción de la primera entrada de la lista de materias primas para piensos de la parte C que se refiere a dicho vegetal.
- 13) Será obligatorio mencionar en la etiqueta los componentes analíticos de una determinada materia prima para piensos del Catálogo en caso de que un producto determinado contenga una elevada concentración de un componente específico, o si el proceso de fabricación ha cambiado las características nutritivas del producto.
- 14) El artículo 15, letra g), del Reglamento (CE) n° 767/2009 leído en relación con el punto 6 del anexo I de dicho Reglamento establece los requisitos de etiquetado respecto al contenido de humedad. El artículo 16, apartado 1, letra b) de dicho Reglamento leído en relación con su anexo V establece los requisitos de etiquetado respecto a otros componentes analíticos. Por otra parte, el punto 5 del anexo I del Reglamento (CE) n° 767/2009 exige la declaración del nivel de ceniza insoluble en ácido clorhídrico si supera el 2,2 % en general o, en el caso de determinadas materias primas para piensos, si supera el nivel fijado en la sección correspondiente del anexo V de dicho Reglamento. Sin embargo, algunas entradas de la lista de materias primas para piensos de la parte C se apartan de dichas normas, a saber:
- a) las declaraciones obligatorias en relación con los componentes analíticos de la lista de materias primas para piensos de la parte C sustituyen a las declaraciones obligatorias que se fijaban en la sección correspondiente del anexo V del Reglamento (CE) n° 767/2009;
  - b) si la columna que corresponde a las declaraciones obligatorias de la lista de materias primas para piensos de la parte C se deja en blanco con respecto a los componentes analíticos que se habría tenido que declarar de conformidad con la sección correspondiente del anexo V del Reglamento (CE) n° 767/2009, no es necesario hacer figurar en la etiqueta ninguno de dichos componentes. En el caso de la ceniza insoluble en ácido clorhídrico, sin embargo, cuando no se haya fijado ningún nivel en la lista de materias primas para piensos de la parte C, el nivel deberá declararse si supera el 2,2 %;
  - c) cuando se hayan establecido uno o más niveles de humedad específicos en la columna de «Declaraciones obligatorias» de la lista de materias primas para piensos de la parte C, se aplicarán dichos niveles en lugar de los niveles que figuran en el punto 6 del anexo I del Reglamento (CE) n° 767/2009. Sin embargo, si el contenido de humedad es inferior al 14 %, no es obligatoria su declaración. Cuando no se haya fijado un nivel de humedad específico en dicha columna, se aplicará el punto 6 del anexo I del Reglamento (CE) n° 767/2009.
- 15) Todo explotador de una empresa de piensos que declare que una materia prima para piensos tiene más propiedades que las especificadas en la columna «Descripción» de la lista de materias primas para piensos de la parte C, o que haga referencia a un tratamiento enumerado en la parte B que pueda asimilarse a una declaración (por ejemplo, la protección de la degradación ruminal), tendrá que ajustarse a lo dispuesto en el artículo 13 del Reglamento (CE) n° 767/2009. Además, las materias primas para piensos podrán cumplir un objetivo de nutrición específico, de conformidad con los artículos 9 y 10 del Reglamento (CE) n° 767/2009.

(1) Como excepción a esta obligación, también podrá añadirse el tratamiento de «deseccación».

## PARTE B

**Glosario de tratamientos**

	Tratamiento	Definición	Denominación común/calificativo
1	<b>Fraccionamiento por aire</b>	Separación de partículas por medio de un flujo de aire	Fraccionado por aire
2	<b>Aspiración</b>	Tratamiento para eliminar polvo, micropartículas y otros elementos con partículas finas de cereales en suspensión de una masa de granos durante su transferencia por medio de un flujo de aire	Aspirado
3	<b>Escaldadura</b>	Tratamiento que consiste en el tratamiento térmico de una sustancia orgánica mediante hervido o tratamiento al vapor, con el fin de desnaturalizar las enzimas naturales, ablandar los tejidos y eliminar el gusto a crudo, seguido de una inmersión en agua fría para parar el proceso de cocción	Escaldado
4	<b>Decoloración</b>	Eliminación del color natural	Blanqueado
5	<b>Refrigeración</b>	Disminución de la temperatura por debajo de la temperatura ambiente, pero por encima del punto de congelación, para favorecer la conservación	Refrigerado
6	<b>Troceo</b>	Reducción del tamaño de la partícula utilizando uno o más cuchillos	Troceado
7	<b>Limpieza</b>	Eliminación de objetos (contaminantes, por ejemplo piedras) o partes vegetativas de la planta, por ejemplo, partículas sueltas de paja o cáscaras o malas hierbas	Limpiado/seleccionado
8	<b>Concentración <sup>(1)</sup></b>	Aumento del contenido de determinados elementos mediante la eliminación del agua y/o de otros constituyentes	Concentrado
9	<b>Condensación</b>	Transición de una sustancia de una fase gaseosa a una fase líquida	Condensado
10	<b>Cocción</b>	Aplicación de calor para modificar las características físicas y químicas de las materias primas para piensos	Cocido
11	<b>Trituración</b>	Reducción del tamaño de las partículas utilizando una trituradora	Triturado, trituración
12	<b>Cristalización</b>	Purificación mediante la formación de cristales sólidos a partir de una solución líquida. Las impurezas del líquido no se incorporan, en general, en la estructura reticular del cristal	Cristalizado

	Tratamiento	Definición	Denominación común/calificativo
13	<b>Decorticación</b> <sup>(2)</sup>	Eliminación total o parcial de las capas externas de los granos, semillas, frutas, frutos de cáscara y otros	Decortinado, parcialmente decortinado.
14	<b>Descascarado/descascarillado</b>	Eliminación de las envolturas de habas, granos y semillas, generalmente por medios físicos	Descascarado o descascarillado <sup>(3)</sup>
15	<b>Despectinización</b>	Extracción de pectinas de una materia prima para piensos	Despectinizado
16	<b>Desecación</b>	Procedimiento para la extracción de la humedad	Desecado
17	<b>Desenlodamiento</b>	Procedimiento utilizado para eliminar la capa legamosa de la superficie	Desenlodado
18	<b>Desazucarado</b>	Extracción total o parcial de los monosacáridos o disacáridos de la melaza y de otras materias que contengan azúcar mediante procedimientos químicos o físicos	Desazucarado, parcialmente desazucarado
19	<b>Detoxificación</b>	Procedimiento mediante el cual se destruyen los contaminantes tóxicos o se reduce su concentración	Detoxificado
20	<b>Destilación</b>	Fraccionamiento de líquidos mediante ebullición y recogida del vapor condensado en un recipiente separado	Destilado
21	<b>Secado</b>	Deshidratación por procedimientos naturales o artificiales	Secado (al sol o artificialmente)
22	<b>Ensilaje</b>	Almacenamiento de materias primas para piensos en un silo, posiblemente con la adición de conservantes o en condiciones anaeróbicas, eventualmente con aditivos para ensilaje	Ensilado
23	<b>Evaporación</b>	Reducción del contenido de agua	Evaporado
24	<b>Expansión</b>	Procedimiento térmico durante el cual el contenido interno de agua del producto, bruscamente sometido al vapor, da lugar a la ruptura del producto	Expandido o inflado
25	<b>Expulsión por presión (expeller)</b>	Eliminación de aceite/grasa mediante presión	Torta de presión (expeller)/torta y aceite/grasa
26	<b>Extracción</b>	Eliminación de grasa/aceite de determinadas materias mediante un disolvente orgánico, o de azúcar u otros elementos solubles mediante un disolvente acuoso	Harina de extracción/harina y grasa/aceite, melazas/pulpa y azúcar u otros elementos solubles en agua
27	<b>Extrusión</b>	Procedimiento térmico durante el cual el contenido interno de agua del producto, bruscamente sometido al vapor, da lugar a la ruptura del producto, combinado con la fabricación de gránulos mediante el paso a través de un orificio	Extrudido

	Tratamiento	Definición	Denominación común/calificativo
28	<b>Fermentación</b>	Procedimiento en el cual se producen o se utilizan microorganismos como bacterias, hongos o levaduras para actuar sobre las materias a fin de fomentar un cambio en su composición/sus propiedades químicas	Fermentado
29	<b>Filtración</b>	Separación de una mezcla de materias líquidas y sólidas mediante el paso del líquido a través de un medio poroso o de una membrana	Filtrado
30	<b>Fabricación de copos</b>	Aplastamiento de un producto previamente sometido a un tratamiento térmico húmedo	Copos
31	<b>Molienda seca</b>	Reducción del tamaño de las partículas del grano seco y para facilitar la separación de las fracciones que lo componen (principalmente la harina, el salvado y las harinillas)	Harina, salvado, harinillas (*) y harina forrajera
32	<b>Fraccionamiento</b>	Separación de fragmentos de materias primas para piensos mediante tamizado y/o tratamiento con un flujo de aire que separa los trozos ligeros de cáscara	Fraccionado
33	<b>Fragmentación</b>	Procedimiento de ruptura en fragmentos de una materia prima para piensos	Fragmentado
34	<b>Fritura</b>	Procedimiento de cocción de las materias primas para piensos en un aceite o grasa	Frito
35	<b>Gelificación</b>	Procedimiento para formar un gel, una materia sólida de aspecto gelatinoso cuyas propiedades pueden variar de blanda y frágil a dura y resistente, generalmente utilizando gelificantes	Gelificado
36	<b>Granulación</b>	Tratamiento de las materias primas para piensos para obtener un tamaño y una consistencia de partícula específicos	Granulado
37	<b>Molturación/molienda</b>	Reducción del tamaño de partícula de las materias primas para piensos sólidas en un procedimiento seco o por vía húmeda	Molturado o molido
38	<b>Tratamiento térmico</b>	Tratamientos térmicos efectuados en condiciones específicas	Tratado térmicamente
39	<b>Hidrogenación</b>	Procedimiento catalítico destinado a la saturación de los dobles enlaces de aceites, grasas o ácidos grasos, realizado a alta temperatura bajo presión de hidrógeno, con objeto de obtener triglicéridos o ácidos grasos parcial o totalmente saturados, o para obtener polialcoholes mediante la reducción de grupos carbonilos de carbohidratos a grupos hidroxilos	Hidrogenado, parcialmente hidrogenado
40	<b>Hidrólisis</b>	Reducción de la talla de la molécula mediante el tratamiento adecuado con agua y calor/presión, enzimas o ácido/base.	Hidrolizado

	Tratamiento	Definición	Denominación común/calificativo
41	<b>Licuefacción</b>	Transición de una fase sólida o gaseosa a una fase líquida	Licuada
42	<b>Maceración</b>	Reducción del tamaño de las materias primas para piensos utilizando medios mecánicos, a menudo en presencia de agua u otros líquidos	Macerado
43	<b>Malteado</b>	Permitir a los granos de cereal comenzar la germinación para activar las enzimas naturales que pueden transformar el almidón en carbohidratos fermentables y las proteínas en aminoácidos y péptidos	Malteado
44	<b>Fusión</b>	Transición de la fase sólida a la fase líquida mediante la aplicación de calor	Fundido
45	<b>Micronización</b>	Procedimiento para reducir el diámetro medio de las partículas de una materia sólida a escala micrométrica	Micronizado
46	<b>Sancochado</b>	Procedimiento de inmersión en agua y tratamiento térmico del almidón para que se gelatinice completamente, seguido de secado	Sancochado
47	<b>Pasteurización</b>	Calentamiento hasta una temperatura crítica durante una duración de tiempo determinada para eliminar microorganismos nocivos, seguido de un rápido enfriamiento	Pasteurizado
48	<b>Pelado</b>	Separación de la piel/monda de frutas y hortalizas	Pelado, mondado
49	<b>Granulación</b>	Fabricación de gránulos mediante compresión a través de un troquel	Granulado
50	<b>Molienda del arroz</b>	Eliminación de casi todo o parte del salvado y el embrión del arroz descascarillado	Molido
51	<b>Pregelatinización</b>	Modificación del almidón para mejorar considerablemente sus propiedades de aumento de tamaño en agua fría	Pregelatinizado <sup>(5)</sup>
52	<b>Presión <sup>(6)</sup></b>	Extracción física de líquidos como grasa, aceite, agua o jugo a partir de sólidos	Torta de presión (expeller)/torta (en el caso de las sustancias oleaginosas) Pulpa, orujo (en el caso de las frutas, etc.) Pulpa de remolacha comprimida (en el caso de las remolachas azucareras)
53	<b>Refinación</b>	Eliminación total o parcial de las impurezas o componentes no deseados mediante un tratamiento físico/químico	Refinado, parcialmente refinado



	Tratamiento	Definición	Denominación común/calificativo
54	<b>Torrefacción</b>	Calentamiento de materias primas para piensos en estado seco para mejorar la digestibilidad, aumentar el color y/o reducir factores naturales antinutritivos	Tostados
55	<b>Aplastamiento</b>	Reducción del tamaño de la partícula haciendo pasar la materia prima para piensos, es decir, los granos, entre pares de rodillos	Aplastado
56	<b>Protección de la degradación ruminal</b>	<p>Procedimiento que, bien mediante un tratamiento físico con uso de calor, presión, vapor y una combinación de esas condiciones y/o mediante la acción de, por ejemplo, aldehídos, lignosulfonatos, hidróxido de sodio o ácidos orgánicos (como el ácido propiónico o el ácido tánico) tiene como finalidad proteger a los nutrientes de la degradación en el rumen.</p> <p>Las materias primas para la alimentación animal protegidas de la degradación ruminal por aldehídos pueden contener hasta un 0,12 % de aldehídos libres</p>	Protegido de la degradación ruminal por [insertar lo que proceda]
57	<b>Tamizado/cribado</b>	Separación de partículas de diferentes tamaños mediante el paso de materias primas para piensos a través de un(os) filtro(s), al tiempo que se agitan o se vierten	Filtrado, tamizado, cribado
58	<b>Espumado/desnatado</b>	Separación de la capa superior que flota sobre un líquido mediante medios mecánicos, por ejemplo la grasa de la leche	Espumado, desnatado
59	<b>Corte en rodajas</b>	Corte de las materias primas para piensos en trozos planos	Rebanado
60	<b>Empapamiento/remojo</b>	Humedecimiento y ablandamiento de materias primas para piensos, en general semillas, para reducir su tiempo de cocción, ayudar a quitar la piel de la semilla, facilitar la absorción de agua para activar el proceso de germinación o reducir la concentración de factores naturales antinutritivos	Remojado
61	<b>Secado por pulverización</b>	Reducción del contenido de humedad de un líquido por pulverización o nebulización de la materia prima para piensos para incrementar la relación superficie/masa mediante la aplicación de aire caliente	Secado por pulverización
62	<b>Cocción al vapor</b>	Tratamiento que utiliza vapor a presión para calentar y cocer con el fin de mejorar la digestibilidad	Tratado al vapor
63	<b>Tueste</b>	Calentamiento mediante calor seco, aplicado generalmente a las semillas oleaginosas, por ejemplo para reducir o eliminar factores naturales antinutritivos	Tostado

	Tratamiento	Definición	Denominación común/calificativo
64	<b>Ultrafiltración</b>	Filtración de líquidos a través de una membrana permeable únicamente para moléculas pequeñas	Ultrafiltrado
65	<b>Desgerminación</b>	Procedimiento de eliminación total o parcial de germen de grano de cereales triturado	Desgerminado
66	<b>Micronización por infrarrojos</b>	Procedimiento térmico mediante calentamiento por radiación infrarroja para cocer y tostar cereales, raíces, semillas o tubérculos, o sus coproductos, en general seguido de fabricación de copos	Micronizado por infrarrojos
67	<b>Separación de aceites y grasas y de aceites y grasas hidrogenados</b>	Proceso químico de hidrólisis de grasas y aceites. La reacción de grasas y aceites con agua, realizada a altas temperaturas y presiones, permite la obtención de ácidos grasos brutos en la fase hidrofóbica y aguas dulces (glicerol en bruto) en la fase hidrofílica	Separado

(<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 el caso del arroz, este proceso se denomina «descascarillado».

(<sup>4</sup>) En la versión francesa, puede utilizarse la denominación «issues».

(<sup>5</sup>) En la versión alemana, pueden utilizarse el calificativo «aufgeschlossen» y la denominación «Quellwasser» (en referencia al almidón). En la versión danesa, pueden utilizarse el calificativo «Kvældning» y la denominación «Kvældet» (en referencia al almidón).

(<sup>6</sup>) En la versión francesa, «pressage» puede sustituirse, según los casos, por «extraction mécanique».

## PARTE C

### Lista de materias primas para piensos

#### 1. Granos de cereales y sus productos derivados

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
1.1.1	<b>Cebada</b>	Granos de <i>Hordeum vulgare</i> L. Pueden estar protegidos de la degradación ruminal.	
1.1.2	<b>Cebada, inflada</b>	Producto obtenido a partir de cebada molida o partida mediante un tratamiento en medio húmedo y caliente y bajo presión.	Almidón
1.1.3	<b>Cebada, torrefacta</b>	Producto del procedimiento de torrefacción de la cebada, que se torrefacta parcialmente con poco color.	Almidón, cuando > 10 % Proteína bruta, cuando > 15 %
1.1.4	<b>Copos de cebada</b>	Producto obtenido por tratamiento al vapor o mediante micronizado por infrarrojos y aplastamiento de cebada descascarillada, que puede contener una pequeña proporción de cascarilla. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Almidón
1.1.5	<b>Fibra de cebada</b>	Producto obtenido de la fabricación de almidón de cebada. Constituido por partículas de endospermo y principalmente por fibra.	Fibra bruta Proteína bruta, cuando > 10 %
1.1.6	<b>Cáscaras de cebada</b>	Producto obtenido de la fabricación de etanol de almidón tras la molienda en seco, el cribado y el decorticado de granos de cebada.	Fibra bruta Proteína bruta, cuando > 10 %

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
1.1.7	<b>Harinillas de cebada</b>	Producto obtenido durante la transformación de cebada tamizada y descascarillada en cebada mondada, sémola o harina. Constituido principalmente por partículas de endospermo con finos fragmentos de envolturas y algunos residuos del cribado de los granos.	Fibra bruta Almidón
1.1.8	<b>Proteína de cebada</b>	Producto de la cebada obtenido tras la separación del almidón y el salvado. Constituido principalmente por proteína.	Proteína bruta
1.1.9	<b>Forraje proteínico de cebada</b>	Producto de la cebada obtenido tras la separación del almidón. Constituido principalmente por proteína y partículas de endospermo.	Humedad, cuando < 45 % o > 60 % Humedad, cuando < 45 %: — Proteína bruta — Almidón
1.1.10	<b>Solubles de cebada</b>	Producto de la cebada obtenido tras la extracción por vía húmeda de la proteína y el almidón.	Proteína bruta
1.1.11	<b>Salvado de cebada</b>	Producto de la fabricación de harina, obtenido a partir de granos de cebada descascarillada cribados. Constituido principalmente por fragmentos de envolturas y por partículas de grano del que se ha eliminado la mayor parte del endospermo.	Fibra bruta
1.1.12	<b>Almidón líquido de cebada</b>	Fracción secundaria del almidón resultante de la producción de almidón a partir de cebada.	Humedad, cuando < 50 %: — Almidón
1.1.13	<b>Fracción del cribado de cebada para malta</b>	Producto obtenido a partir de cribado mecánico (fraccionamiento granulométrico) constituido por granos pequeños de cebada y fracciones de granos de cebada separados antes del proceso de malteado.	Fibra bruta Ceniza bruta, cuando > 2,2 %.
1.1.14	<b>Finos de cebada de maltería</b>	Producto obtenido a partir de fracciones de granos de cebada y malta separada durante la producción de malta.	Fibra bruta
1.1.15	<b>Cascarillas de cebada de maltería</b>	Producto de la limpieza de la cebada para malta, constituido por fracciones de cascarilla y partículas finas.	Fibra bruta
1.1.16	<b>Sólidos de la destilación de cebada, húmedos</b>	Producto de la fabricación de etanol a partir de cebada. Contiene la fracción sólida de pienso obtenida de la destilación.	Humedad, cuando < 65 % o > 88 % Humedad, cuando < 65 %: — Proteína bruta
1.1.17	<b>Solubles de la destilación de cebada, húmedos</b>	Producto de la fabricación de etanol a partir de cebada. Contiene la fracción soluble del pienso obtenida de la destilación.	Humedad, cuando < 45 % o > 70 % Cuando la humedad < 45 %: — Proteína bruta
1.1.18	<b>Malta <sup>(1)</sup></b>	Producto a partir de cereales germinados, secos, molidos y/o de extracción.	
1.1.19	<b>Raicillas de malta <sup>(1)</sup></b>	Producto de la germinación de cereales para malta y de la limpieza de la malta, constituido por raicillas, partículas finas de cereales, cascarillas y pequeños granos partidos de cereales malteados. Puede ser molido.	
1.2.1	<b>Maíz <sup>(2)</sup></b>	Granos de <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> . Pueden estar protegidos de la degradación ruminal.	

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
1.2.2	<b>Copos de maíz</b>	Producto obtenido por tratamiento al vapor o mediante micronizado por infrarrojos y aplastamiento de maíz descascarillado, que puede contener una pequeña proporción de cascarilla.	Almidón
1.2.3	<b>Harinillas de maíz</b>	Producto 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 retirado menos endospermo que en el caso del salvado de maíz. Puede contener fragmentos de gérmenes de maíz.	Fibra bruta Almidón
1.2.4	<b>Salvado de maíz</b>	Producto de la fabricación de harina o de sémola de maíz. Constituido principalmente por envolturas y algunos fragmentos de germen de maíz, con algunas partículas de endospermo.	Fibra bruta
1.2.5	<b>Mazorcas de maíz</b>	Parte central de una espiga de maíz. Compuesta por la raspa, los granos y las hojas sin separar.	Fibra bruta Almidón
1.2.6	<b>Fracción del cribado del maíz</b>	Fracción de granos de maíz separados mediante proceso de cribado a la entrada del producto.	
1.2.7	<b>Fibra de maíz</b>	Producto de la fabricación del almidón de maíz. Constituido principalmente por fibra.	Humedad, cuando < 50 % o > 70 % Humedad, cuando < 50 %: — Fibra bruta
1.2.8	<b>Gluten de maíz</b>	Producto de la fabricación del almidón de maíz. Constituido principalmente por gluten obtenido durante la separación del almidón.	Humedad, cuando < 70 % o > 90 % Humedad, cuando < 70 %: — Proteína bruta
1.2.9	<b>Pienso de gluten de maíz</b>	Producto obtenido durante la fabricación de almidón de maíz. Constituido de salvado y solubles de maíz. El producto puede incluir también maíz partido y residuos de la extracción de aceite de germen de maíz. Podrán añadirse otros productos derivados del almidón y del refinado o fermentación de productos de almidón.	Humedad, cuando < 40 % o > 65 % Humedad, cuando < 40 %: — Proteína bruta — Fibra bruta — Almidón
1.2.10	<b>Germen de maíz</b>	Producto de la fabricación de sémola, harina o almidón a partir del maíz. Constituido predominantemente por germen de maíz, envolturas y partes del endospermo.	Humedad, cuando < 40 % o > 60 % Humedad, cuando < 40 %: — Proteína bruta — Grasa bruta
1.2.11	<b>Torta de presión (expeller) de germen de maíz</b>	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión a partir de germen de maíz transformado, que conserve adheridas partes del endospermo y de la cubierta.	Proteína bruta Grasa bruta
1.2.12	<b>Harina de germen de maíz</b>	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por extracción a partir de germen de maíz transformado.	Proteína bruta
1.2.13	<b>Aceite bruto de germen de maíz</b>	Producto obtenido a partir de germen de maíz.	Grasa bruta

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
1.2.14	<b>Maíz, inflado</b>	Producto obtenido de maíz molido o partido mediante un tratamiento en medio húmedo y caliente y bajo presión.	Almidón
1.2.15	<b>Licor de maceración del maíz</b>	Fracción líquida concentrada obtenida del procedimiento de remojo del maíz.	Humedad, cuando < 45 % o > 65 % Humedad, cuando < 45 %: — Proteína bruta
1.2.16	<b>Forraje ensilado de maíz dulce</b>	Subproducto de la industria de transformación del maíz dulce, constituido de zuros de mazorca, cascarillas, bases de granos, triturados y escurridos o prensados. Generado por la trituración de las mazorcas de maíz dulce, cascarillas y hojas, con presencia de granos de maíz dulce.	Fibra bruta
1.2.17	<b>Maíz desgerminado triturado</b>	Producto obtenido por desgerminación de maíz triturado. Está formado principalmente por fragmentos de endospermo y puede contener gérmenes de maíz y partículas de envoltura.	Fibra bruta Almidón
1.3.1	<b>Mijo</b>	Granos de <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.4.1	<b>Avena</b>	Granos de <i>Avena sativa</i> L. y de otras variedades de avena.	
1.4.2	<b>Avena decorticada</b>	Granos de avena descascarados. Puede someterse a un tratamiento al vapor.	
1.4.3	<b>Copos de avena</b>	Producto obtenido por tratamiento al vapor o mediante micronizado por infrarrojos y aplastamiento de cebada descascarillada, que puede contener una pequeña proporción de cascarilla.	Almidón
1.4.4	<b>Harinillas de avena</b>	Producto obtenido durante la transformación de avena cribada y descascarillada en avena mondada y harina. Está constituido principalmente por salvado y parte del endospermo.	Fibra bruta Almidón
1.4.5	<b>Salvado de avena</b>	Producto de la fabricación de harina, obtenido de granos cribados de avena descascarillada. Constituido principalmente por fragmentos de envolturas y por partículas de grano del que se ha eliminado la mayor parte del endospermo.	Fibra bruta
1.4.6	<b>Cáscaras de avena</b>	Producto obtenido durante el descascarado de los granos de avena.	Fibra bruta
1.4.7	<b>Avena, inflada</b>	Producto obtenido de avena molida o partida mediante un tratamiento en medio húmedo y caliente y bajo presión.	Almidón
1.4.8	<b>Avena mondada</b>	Avena limpia de la que se ha eliminado la cáscara.	Fibra bruta Almidón
1.4.9	<b>Harina de avena</b>	Producto obtenido de la molienda de granos de avena.	Fibra bruta Almidón
1.4.10	<b>Harina forrajera de avena</b>	Producto de la avena con alto contenido en almidón, después del decorticado.	Fibra bruta

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
1.4.11	<b>Pienso de avena</b>	Producto obtenido durante la transformación de avena cribada y descascarillada en avena mondada y harina. Está constituido principalmente por salvado y parte del endospermo.	Fibra bruta
1.5.1	<b>Granos de quinua, de extracción</b>	Semilla entera, limpia, de la planta de quinua ( <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.), de la que se ha eliminado la saponina contenida en la capa exterior del grano.	
1.6.1	<b>Arroz partido</b>	Parte del grano de arroz de <i>Oryza Sativa</i> L. de una longitud inferior a tres cuartas partes de un grano entero. El arroz podrá haber sido sancochado.	Almidón
1.6.2	<b>Arroz molido</b>	Arroz descascarillado del que se ha retirado casi todo el salvado y el embrión durante la molienda del arroz. El arroz podrá haber sido sancochado.	Almidón
1.6.3	<b>Arroz pregelatinizado</b>	Producto obtenido de arroz molido o partido mediante pregelatinización.	Almidón
1.6.4	<b>Arroz extrudido</b>	Producto obtenido de la extrusión de harina de arroz.	Almidón
1.6.5	<b>Copos de arroz</b>	Producto obtenido mediante la fabricación de copos a partir de granos de arroz pregelatinizado o de granos partidos.	Almidón
1.6.6	<b>Arroz descascarillado</b>	Arroz con cáscara ( <i>Oryza Sativa</i> L.) al que solo se ha retirado la cascarilla. Puede ser sancochado. Durante el descascarillado y la manipulación se puede producir una pérdida de salvado.	Almidón Fibra bruta
1.6.7	<b>Arroz forrajero molido</b>	Producto obtenido mediante la molienda de arroz forrajero, constituido bien por granos verdes, sin madurar o de aspecto gredoso procedentes del cribado del arroz descascarillado, bien por granos de arroz normales descascarillados, manchados o amarillos.	Almidón
1.6.8	<b>Harina de arroz</b>	Producto obtenido de la molturación de arroz molido. El arroz podrá haber sido sancochado.	Almidón
1.6.9	<b>Harina de arroz descascarillado</b>	Producto obtenido mediante la molienda de arroz descascarillado. El arroz podrá haber sido sancochado.	Almidón Fibra bruta
1.6.10	<b>Salvado de arroz</b>	Producto obtenido durante la molienda del arroz constituido principalmente por las capas externas del grano (pericarpio, testa, núcleo, aleurona) con una parte del germen. El arroz podrá haber sido sancochado o extrudido.	Fibra bruta
1.6.11	<b>Salvado de arroz con carbonato de calcio</b>	Producto obtenido durante la molienda del arroz constituido principalmente por las capas externas del grano (pericarpio, testa, núcleo, aleurona) con una parte del germen. Puede contener hasta un 23 % de carbonato de calcio utilizado como auxiliar tecnológico. El arroz podrá haber sido sancochado.	Fibra bruta Carbonato de calcio

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
1.6.12	<b>Salvado de arroz desgrasado</b>	Salvado de arroz procedente de la extracción de aceite. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Fibra bruta
1.6.13	<b>Aceite de salvado de arroz</b>	Aceite extraído de salvado de arroz estabilizado.	Grasa bruta
1.6.14	<b>Harinillas de arroz</b>	Producto de la fabricación de harina y almidón de arroz, obtenido mediante molienda seca o húmeda y tamizado. Constituido principalmente por almidón, proteína, grasa y fibra. El arroz podrá haber sido sancochado. Puede contener hasta un 0,25 % de sodio y hasta un 0,25 % de sulfato.	Almidón, cuando > 20 % Proteína bruta, cuando > 10 % Grasa bruta, cuando > 5 % Fibra bruta
1.6.15	<b>Harinillas de arroz con carbonato de calcio</b>	Producto obtenido durante la molienda del arroz constituido principalmente por partículas de la capa de aleurona y endospermo. Puede contener hasta un 23 % de carbonato de calcio utilizado como auxiliar tecnológico. El arroz podrá haber sido sancochado.	Almidón Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta Carbonato de calcio
1.6.17	<b>Germen de arroz</b>	Producto obtenido durante la molienda del arroz, constituido principalmente por el embrión.	Grasa bruta Proteína bruta
1.6.18	<b>Torta de presión (expeller) de germen de arroz</b>	Producto que permanece después de la trituración del germen de arroz para extraer el aceite.	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
1.6.20	<b>Proteína de arroz</b>	Producto de la fabricación de almidón de arroz, obtenido mediante molienda húmeda, tamizado, separación, concentración y secado.	Proteína bruta
1.6.21	<b>Pienso líquido de arroz</b>	Producto líquido concentrado obtenido de la molienda húmeda y del tamizado del arroz.	Almidón
1.6.22	<b>Maíz inflado</b>	Producto obtenido mediante la expansión de granos de arroz o de granos partidos.	Almidón
1.6.23	<b>Arroz fermentado</b>	Producto obtenido por la fermentación de arroz.	Almidón
1.6.24	<b>Arroz deforme, molido/de aspecto gredoso, molido</b>	Producto obtenido durante la molienda del arroz, constituido principalmente por grano deforme y/o de aspecto gredoso y/o deteriorado, entero o partido. Puede ser sancochado.	Almidón
1.6.25	<b>Arroz inmaduro, molido</b>	Producto obtenido durante la molienda del arroz, constituido principalmente por grano inmaduro y/o de aspecto gredoso.	Almidón
1.7.1	<b>Centeno</b>	Granos de <i>Secale cereale</i> L.	
1.7.2	<b>Harinillas de centeno</b>	Producto de la fabricación de harina obtenida de centeno previamente cribado. Constituido principalmente por partículas de endospermo, con finos fragmentos de las envolturas y distintas partes del grano.	Almidón Fibra bruta

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
1.7.3	<b>Harina forrajera de centeno</b>	Producto de la fabricación de harina obtenida de centeno previamente cribado. 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.	Almidón Fibra bruta
1.7.4	<b>Salvado de centeno</b>	Producto de la fabricación de harina obtenida de centeno previamente cribado. Constituido principalmente por fragmentos de envolturas y por partículas de grano al que se ha eliminado la mayor parte del endospermo.	Almidón Fibra bruta
1.8.1	<b>Sorgo; [Milo]</b>	Granos/semillas de <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench	
1.8.2	<b>Sorgo blanco</b>	Granos de sorgo blanco.	
1.8.3	<b>Pienso de gluten de sorgo</b>	Producto seco obtenido durante la separación del almidón de sorgo. Constituido principalmente por salvado y una pequeña cantidad de gluten. El producto puede incluir también residuos secos del agua de maceración y se puede añadir germen.	Proteína bruta
1.9.1	<b>Espelta</b>	Granos de espelta <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> .	
1.9.2	<b>Salvado de espelta</b>	Producto de la fabricación de harina de espelta. Constituido principalmente por envolturas así como por fragmentos de germen de espelta, con algunas partículas de endospermo.	Fibra bruta
1.9.3	<b>Cáscaras de espelta</b>	Producto obtenido durante el descascarado de los granos de espelta.	Fibra bruta
1.9.4	<b>Harinillas de espelta</b>	Producto obtenido durante la transformación de espelta cribada y descascarada en harina de espelta. Constituido principalmente por partículas de endospermo con finos fragmentos de envolturas y algunos residuos del cribado de los granos.	Fibra bruta Almidón
1.10.1	<b>Tritical</b>	Granos de <i>Triticum</i> × <i>Secale cereale</i> L. Hybrid.	
1.11.1	<b>Trigo</b>	Granos de <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. y otras variedades de trigo. Pueden estar protegidos de la degradación ruminal.	
1.11.2	<b>Raicillas de trigo</b>	Producto de la germinación de trigo para malta y limpieza de la malta, consistente en raicillas, partículas finas de cereales, cascarilla y pequeños granos partidos de trigo malteado.	
1.11.3	<b>Trigo, pregelatinizado</b>	Producto obtenido de trigo molido o partido mediante un tratamiento en medio húmedo y caliente y bajo presión.	Almidón
1.11.4	<b>Harinillas de trigo</b>	Producto 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 del cribado de los granos.	Fibra bruta Almidón



Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
1.11.5	<b>Copos de trigo</b>	Producto obtenido por tratamiento al vapor o mediante micronizado por infrarrojos y aplastamiento de trigo descascarillado, que puede contener una pequeña proporción de cascarilla. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Fibra bruta Almidón
1.11.6	<b>Harina forrajera de trigo</b>	Producto de la fabricación de harina o de malta 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
1.11.7	<b>Salvado de trigo</b> <sup>(3)</sup>	Producto de la fabricación de harina o de malta 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
1.11.8	<b>Partículas de trigo fermentado malteadas</b>	Producto obtenido mediante un procedimiento que combina el malteado y la fermentación de trigo y salvado de trigo. A continuación el producto es secado y molturado.	Almidón Fibra bruta
1.11.10	<b>Fibra de trigo</b>	Fibra obtenida por extracción del tratamiento del trigo. Constituido principalmente por fibra.	Humedad, cuando < 60 % o > 80 % Humedad, cuando < 60 %: — Fibra bruta
1.11.11	<b>Germen de trigo</b>	Producto de la molienda 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
1.11.12	<b>Germen de trigo, fermentado</b>	Producto de la fermentación de germen de trigo, con microorganismos inactivados.	Proteína bruta Grasa bruta
1.11.13	<b>Torta de presión (expeller) de germen de trigo</b>	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de germen de trigo [ <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. y otras variedades de trigo y espelta descascarillada ( <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> L.)] que aún pueden conservar adheridas partes del endospermo o de la cubierta.	Proteína bruta
1.11.15	<b>Proteína de trigo</b>	Proteína de trigo obtenida por extracción durante la producción de almidón o etanol, que puede ser parcialmente hidrolizada.	Proteína bruta
1.11.16	<b>Pienso de gluten de trigo</b>	Producto obtenido de la fabricación de almidón y gluten de trigo. Constituido por salvado, del cual puede haberse eliminado parcialmente el germen. Podrán añadirse solubles de trigo, trigo partido y otros productos derivados del almidón y procedentes del refinado o fermentación de productos del almidón.	Humedad, cuando < 45 % o > 60 % Humedad, cuando < 45 %: — Proteína bruta — Almidón
1.11.18	<b>Gluten de trigo elástico</b>	Proteína de trigo caracterizada por una elevada viscoelasticidad en su forma hidratada, con un mínimo del 80 % de proteína (N × 6,25) y un máximo del 2 % de ceniza en la sustancia seca.	Proteína bruta

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
1.11.19	<b>Almidón líquido de trigo</b>	Producto obtenido de la producción de almidón/glucosa y gluten a partir del trigo.	Humedad, cuando < 65 % o > 85 % Humedad, cuando < 65 %: — Almidón
1.11.20	<b>Almidón de trigo que contiene proteínas, parcialmente desazucarado</b>	Producto obtenido durante la producción de almidón de trigo, constituido principalmente de almidón parcialmente desazucarado, proteínas solubles y otras partes solubles del endospermo.	Proteína bruta Almidón Azúcares totales expresados en sacarosa
1.11.21	<b>Solubles de trigo</b>	Producto del trigo obtenido tras la extracción por vía húmeda de la proteína y el almidón. Puede ser hidrolizado.	Humedad, cuando < 55 % o > 85 % Humedad, cuando < 55 %: — Proteína bruta
1.11.22	<b>Concentrado de levadura de trigo</b>	Subproducto húmedo que se libera tras la fermentación del almidón de trigo para la producción de alcohol.	Humedad, cuando < 60 % o > 80 % Humedad, cuando < 60 %: — Proteína bruta
1.11.23	<b>Fracción del cribado de trigo de maltería</b>	Producto obtenido a partir de cribado mecánico (fraccionamiento granulométrico) constituido por granos pequeños de trigo y fracciones de granos de trigo separados antes del proceso de malteado.	Fibra bruta
1.11.24	<b>Finos de maltería y de malta de trigo</b>	Producto obtenido a partir de fracciones de granos de trigo y malta separada durante la producción de malta.	Fibra bruta
1.11.25	<b>Cascarillas de trigo de maltería</b>	Producto de la limpieza del trigo para malta, constituido por fracciones de cascarilla y partículas finas.	Fibra bruta
1.12.2	<b>Harina de cereal <sup>(4)</sup></b>	Harina obtenida de la molienda de granos de cereales.	Almidón Fibra bruta
1.12.3	<b>Concentrado de proteína de cereales <sup>(4)</sup></b>	Producto concentrado y seco obtenido de granos de cereales después de la eliminación del almidón mediante la fermentación de la levadura.	Proteína bruta
1.12.4	<b>Fracción del cribado de granos de cereal <sup>(4)</sup></b>	Productos obtenidos a partir de cribado mecánico (fraccionamiento granulométrico) constituido por granos pequeños y fracciones de granos, que pueden germinar, separados antes de un nuevo tratamiento del grano. Los productos contienen una mayor cantidad de fibra bruta (por ejemplo, cáscaras) que los cereales no fraccionados.	Fibra bruta
1.12.5	<b>Germen de cereal <sup>(4)</sup></b>	Producto de la molienda de harina y de la fabricación de almidón constituido principalmente por germen de granos, aplastados o no, que aún pueden conservar adheridos fragmentos del endospermo y de la envoltura.	Proteína bruta Grasa bruta

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
1.12.6	<b>Jarabe de vinazas de cereales</b> <sup>(4)</sup>	Producto de cereal obtenido mediante la evaporación del concentrado de vinazas procedentes de la fermentación y destilación de cereales utilizados en la producción de alcohol de cereales.	Humedad, cuando < 45 % o > 70 % Humedad, cuando < 45 %: — Proteína bruta
1.12.7	<b>Residuos húmedos de destilería</b> <sup>(4)</sup>	Producto húmedo producido como la fracción sólida mediante centrifugación y/o filtración de las aguas de lavado de cereales fermentados y destilados utilizados en la producción de alcohol de cereales.	Humedad, cuando < 65 % o > 88 % Humedad, cuando < 65 %: — Proteína bruta
1.12.8	<b>Solubles de destilería concentrados</b> <sup>(4)</sup>	Producto húmedo obtenido de la producción de alcohol mediante la fermentación y la destilación de una masa de mosto de trigo y jarabe de azúcar previa separación del salvado y del gluten. Pueden contener células muertas, y/o partes de los microorganismos de fermentación.	Humedad, cuando < 65 % o > 88 % Humedad, cuando < 65 %: — Proteína bruta, cuando > 10 %
1.12.9	<b>Residuos y solubles de destilería</b> <sup>(4)</sup>	Producto obtenido de la elaboración de alcohol mediante la fermentación y la destilación de masa de malta de granos de cereales y/o otros productos amiláceos o que contengan azúcar. Pueden contener células muertas, y/o partes de los microorganismos de fermentación. Pueden contener un 2 % de sulfato. Pueden estar protegidos de la degradación ruminal.	Humedad, cuando < 60 % o > 80 % Humedad, cuando < 60 %: — Proteína bruta
1.12.10	<b>Residuos desecados de destilería</b>	Producto de la destilación del alcohol obtenido por desecación de residuos sólidos de granos fermentados. Pueden estar protegidos de la degradación ruminal.	Proteína bruta
1.12.11	<b>Residuos oscuros de destilería</b> <sup>(4)</sup> ; [ <b>Residuos de destilería secos y solubles</b> ] <sup>(4)</sup>	Producto de destilación del alcohol obtenido por desecación de residuos sólidos de granos fermentados al que se ha añadido una parte del jarabe o de las aguas de lavado evaporadas. Pueden estar protegidos de la degradación ruminal.	Proteína bruta
1.12.12	<b>Bagazo de cervecería</b> <sup>(4)</sup>	Producto de cervecería compuesto por residuos de cereales de cereales malteados o no malteados y otros productos amiláceos, que pueden contener materias de lúpulo. Suelen comercializarse en estado húmedo, pero también pueden venderse en forma seca. Puede contener hasta un 0,3 % de dimetilpolisiloxano, hasta un 1,5 % de enzimas y hasta un 1,8 % de bentonita.	Humedad, cuando < 65 % o > 88 % Humedad, cuando < 65 %: — Proteína bruta
1.12.13	<b>Bagazo</b> <sup>(4)</sup>	Producto sólido de la producción del whisky de cereal. Está compuesto por los residuos procedentes de la extracción con agua caliente del cereal malteado. Suele comercializarse en la forma húmeda después de que el extracto haya sido separado por gravedad.	Humedad, cuando < 65 % o > 88 % Humedad, cuando < 65 %: — Proteína bruta

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
1.12.14	<b>Cereales del filtro de mosto</b>	Producto sólido obtenido durante la producción de cerveza, extracto de malta y licor de whisky. Constituido por los residuos de extracción con agua caliente de malta triturada, eventualmente con otros productos ricos en azúcar o almidón añadidos. Suele comercializarse en la forma húmeda después de que el extracto haya sido separado por presión.	Humedad, cuando < 65 % o > 88 % Humedad, cuando < 65 %: — Proteína bruta
1.12.15	<b>Pot ale (residuos de primera destilación)</b>	El producto que permanece en el alambique después de la primera destilación de una malta.	Proteína bruta, cuando > 10 %
1.12.16	<b>Jarabe de pot ale (residuos de primera destilación)</b>	Producto de la primera destilación de una malta producido por evaporación del pot ale que permanece en el alambique.	Humedad, cuando < 45 % o > 70 % Humedad, cuando < 45 %: Proteína bruta

(<sup>1</sup>) Puede añadirse a la denominación la especie del cereal.

(<sup>2</sup>) Obsérvese que en inglés, el término «maize» puede utilizarse tal cual o ser sustituido por «corn». Esto se aplica a todos los productos del maíz.

(<sup>3</sup>) Cuando este producto haya sido sometido a una molienda más fina, se podrá añadir la palabra «fino» a la denominación o sustituir la denominación por una denominación correspondiente.

(<sup>4</sup>) La especie del cereal puede añadirse a la denominación.

## 2. Semillas oleaginosas, frutos oleaginosos y sus productos derivados

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
2.1.1	<b>Torta de presión (expeller) de babasú</b>	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión de nueces de palma babasú de las variedades <i>Orbignya</i> .	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.2.1	<b>Semilla de camelina</b>	Semillas de <i>Camelina sativa</i> L. Crantz.	
2.2.2	<b>Torta de presión (expeller) de camelina</b>	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de camelina.	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.2.3	<b>Harina de camelina</b>	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por extracción y tratamiento térmico adecuado de la torta de extracción de semillas de camelina.	Proteína bruta
2.3.1	<b>Cascarilla de cacao</b>	Tegumentos de habas de cacao <i>Theobroma cacao</i> L. secas y torrefactas.	Fibra bruta
2.3.2	<b>Cáscara de cacao</b>	Producto obtenido del tratamiento de las habas de cacao.	Fibra bruta Proteína bruta
2.3.3	<b>Harina de habas de cacao, parcialmente decorticadas</b>	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de las habas de cacao <i>Theobroma cacao</i> L. secas y torrefactas de las que se ha eliminado parte de la cascarilla.	Proteína bruta Fibra bruta

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
2.4.1	<b>Torta de presión (expeller) de copra</b>	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de la médula desecada (endospermo) y la cascarilla externa (tegumento) de la semilla de la palma de coco <i>Cocos nucifera</i> L.	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.4.2	<b>Copra, torta de presión hidrolizada</b>	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión e hidrolización enzimática 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
2.4.3	<b>Harina de copra</b>	Producto 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
2.5.1	<b>Semillas de algodón</b>	Semillas de <i>Gossypium</i> spp. a las que se han quitado las fibras. Pueden estar protegidas de la degradación ruminal.	
2.5.2	<b>Harina de semillas de algodón, parcialmente decortizadas</b>	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de semillas de algodón parcialmente decortizadas y exentas de fibras. (Contenido máximo de fibra bruta: 22,5 % de la materia seca). Pueden estar protegidos de la degradación ruminal.	Proteína bruta Fibra bruta
2.5.3	<b>Torta de presión (expeller) de semillas de algodón</b>	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de algodón exentas de fibras.	Proteína bruta Fibra bruta Grasa bruta
2.6.1	<b>Torta de presión (expeller) de cacahuete, parcialmente decortizado</b>	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de cacahuete parcialmente decortizados <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
2.6.2	<b>Harina de cacahuete, parcialmente decortizado</b>	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de torta de presión (expeller) de cacahuete parcialmente decortizados. (Contenido máximo de fibra bruta: 16 % de la materia seca).	Proteína bruta Fibra bruta
2.6.3	<b>Torta de presión (expeller) de cacahuete, decortizado</b>	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de cacahuete decortizados.	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.6.4	<b>Harina de cacahuete, decortizado</b>	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de torta de presión (expeller) de cacahuete.	Proteína bruta Fibra bruta
2.7.1	<b>Torta de presión (expeller) de kapok [miraguano de bombacáceas]</b>	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de miraguano ( <i>Ceiba pentadra</i> L. Gaertn.).	Proteína bruta Fibra bruta

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
2.8.1	<b>Semillas de lino</b>	Semillas de lino <i>Linum usitatissimum</i> L. (pureza botánica mínima: 93 %) en forma de semillas de lino enteras, aplastadas o molidas. Pueden estar protegidas de la degradación ruminal.	
2.8.2	<b>Torta de presión (expeller) de semillas de lino [linaza]</b>	Producto 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
2.8.3	<b>Harina de semillas de lino [linaza]</b>	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción y tratamiento térmico adecuado de la torta de extracción de semillas de lino. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Proteína bruta
2.8.4	<b>Alimento de torta de presión de lino</b>	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de lino. (Pureza botánica mínima: 93 %). Puede contener hasta un 1 % de arcilla decolorante usada y auxiliares de filtrado (por ejemplo tierra de diatomeas, sílice y silicatos amorfos, filosilicatos y fibras celulósicas o de madera) y lecitinas brutas procedentes de instalaciones de triturado y refinado integrado.	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.8.5	<b>Alimento de harina de linaza</b>	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción y tratamiento térmico adecuado de la torta de extracción de semillas de lino. Puede contener hasta un 1 % de arcilla decolorante usada y auxiliares de filtrado (por ejemplo tierra de diatomeas, sílice y silicatos amorfos, filosilicatos y fibras celulósicas o de madera) y lecitinas brutas procedentes de instalaciones de triturado y refinado integrado. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Proteína bruta
2.9.1	<b>Salvado de mostaza</b>	Producto de la fabricación de mostaza ( <i>Brassica juncea</i> L.), constituido por fragmentos de las envolturas y partículas de grano.	Fibra bruta
2.9.2	<b>Harina de semillas de mostaza</b>	Producto obtenido de la extracción de aceite de mostaza volátil a partir de semillas de mostaza.	Proteína bruta
2.10.1	<b>Semilla de níger</b>	Semillas de la planta de níger <i>Guizotia abyssinica</i> (L.F) Cass.	
2.10.2	<b>Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de la planta de níger</b>	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de la planta de níger. (Ceniza insoluble en HCl: máximo 3,4 %).	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.11.1	<b>Orujo de aceituna deshuesada</b>	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción de aceitunas prensadas <i>Olea europaea</i> L. exento en la medida de lo posible de fragmentos de hueso.	Proteína bruta Fibra bruta Grasa bruta

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
2.11.2	<b>Alimento de harina de aceituna desgrasada</b>	Producto de la industria extractora de aceite de oliva obtenido por extracción y un tratamiento térmico adecuado de torta de presión de orujo de aceituna deshuesada exenta, en la medida de lo posible, de fragmentos de hueso. Puede contener hasta un 1 % de arcilla decolorante usada y auxiliares de filtrado (por ejemplo tierra de diatomeas, sílice y silicatos amorfos, filosilicatos y fibras celulósicas o de madera) y lecitinas brutas procedentes de instalaciones de triturado y refinado integrado.	Proteína bruta Fibra bruta
2.11.3	<b>Harina de aceituna desgrasada</b>	Producto de la industria extractora de aceite de oliva obtenido por extracción y un tratamiento térmico adecuado de torta de presión de orujo de aceituna deshuesada exenta en la medida de lo posible de fragmentos de hueso.	Proteína bruta Fibra bruta
2.12.1	<b>Torta de presión (expeller) de palmiste</b>	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión a partir de nueces de palma <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleífera</i> (HBK) L. H. Bailey ( <i>Elaeis melanococca</i> auct.) de las que se habrá eliminado toda la corteza leñosa posible.	Proteína bruta Fibra bruta Grasa bruta
2.12.2	<b>Harina de palmiste</b>	Producto 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
2.13.1	<b>Semillas de calabaza y calabacín</b>	Semillas de <i>Cucurbita pepo</i> L. y plantas del género <i>Cucurbita</i> .	
2.13.2	<b>Torta de presión (expeller) de semillas de calabaza y calabacín</b>	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de <i>Cucurbita pepo</i> y plantas del género <i>Cucurbita</i> .	Proteína bruta Grasa bruta
2.14.1	<b>Semillas de colza <sup>(1)</sup></b>	Semillas de colza <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleífera</i> (Metzg.) Sinsk., de colza india <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz y de colza <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleífera</i> (Metzg.) Sinsk. Pureza botánica mínima: 94 %. Pueden estar protegidas de la degradación ruminal.	
2.14.2	<b>Torta de presión (expeller) de semillas de colza</b>	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de colza. Puede estar protegida de la degradación ruminal.	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.14.3	<b>Harina de semillas de colza</b>	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción y tratamiento térmico adecuado de la torta de extracción de semillas de colza. Puede estar protegida de la degradación ruminal.	Proteína bruta
2.14.4	<b>Semilla de colza, extrudida</b>	Producto obtenido de colza entera mediante un tratamiento en medio húmedo y caliente y bajo presión para aumentar la gelatinización del almidón. Puede estar protegida de la degradación ruminal.	Proteína bruta Grasa bruta

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
2.14.5	<b>Concentrado proteínico de semillas de colza</b>	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por separación de la fracción proteínica de la torta de presión (expeller) de semillas de colza o de las semillas de colza.	Proteína bruta
2.14.6	<b>Alimento de torta de presión (expeller) de semillas de colza</b>	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de colza. Puede contener hasta un 1 % de arcilla decolorante usada y auxiliares de filtrado (por ejemplo tierra de diatomeas, sílice y silicatos amorfos, filosilicatos y fibras celulósicas o de madera) y lecitinas brutas procedentes de instalaciones de triturado y refinado integrado. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.14.7	<b>Alimento de harina de semillas de colza</b>	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción y tratamiento térmico adecuado de la torta de extracción de semillas de colza. Puede contener hasta un 1 % de arcilla decolorante usada y auxiliares de filtrado (por ejemplo tierra de diatomeas, sílice y silicatos amorfos, filosilicatos y fibras celulósicas o de madera) y lecitinas brutas procedentes de instalaciones de triturado y refinado integrado. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Proteína bruta
2.15.1	<b>Semillas de cártamo</b>	Semillas de cártamo <i>Carthamus tinctorius</i> L.	
2.15.2	<b>Harina de semillas de cártamo, parcialmente decorticadas</b>	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción de semillas de cártamo parcialmente decorticadas.	Proteína bruta Fibra bruta
2.15.3	<b>Cáscaras de cártamo</b>	Producto obtenido durante el decorticado de las semillas de cártamo.	Fibra bruta
2.16.1	<b>Semillas de sésamo</b>	Semillas de <i>Sesamum indicum</i> L.	
2.17.1	<b>Semillas de sésamo, parcialmente decorticadas</b>	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido de semillas parcialmente decorticadas.	Proteína bruta Fibra bruta
2.17.2	<b>Cáscaras de sésamo</b>	Producto obtenido durante el decorticado de las semillas de sésamo.	Fibra bruta
2.17.3	<b>Torta de presión (expeller) de sésamo</b>	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión de las semillas de la planta de sésamo (ceniza insoluble en HCl: máximo 5 %).	Proteína bruta Fibra bruta Grasa bruta
2.18.1	<b>Soja tostada (habas)</b>	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.). Puede estar protegido de la degradación ruminal.	
2.18.2	<b>Torta de presión (expeller) de (habas de) soja</b>	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión a partir de semillas de soja.	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta



Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
2.18.3	<b>Harina de (habas de) soja</b>	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción y tras un tratamiento térmico adecuado a partir de habas de soja. (Actividad ureásica máxima de 0,4 mg N/g × min.).  Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Proteína bruta Fibra bruta cuando > 8 % en la materia seca
2.18.4	<b>Harina de (habas de) soja, decortificada</b>	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción y tras un tratamiento térmico adecuado a partir de habas de soja decortificadas. (Actividad ureásica máxima de 0,5 mg N/g × min.). Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Proteína bruta
2.18.5	<b>Cáscaras de (haba de) soja.</b>	Producto obtenido durante el decortificado de las habas de soja.	Fibra bruta
2.18.6	<b>Habas de soja, extrudidas</b>	Producto obtenido a partir de habas de soja mediante un tratamiento en medio húmedo y caliente y bajo presión para aumentar la gelatinización del almidón. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Proteína bruta Grasa bruta
2.18.7	<b>Concentrado proteínico de (habas de) soja.</b>	Producto obtenido a partir de habas de soja decortificadas, a las que se ha extraído la materia grasa, tras una fermentación o una segunda extracción para reducir el porcentaje de extracto no nitrogenado.	Proteína bruta
2.18.8	<b>Pulpa de habas de soja; [pasta de habas de soja]</b>	Producto obtenido durante la extracción de habas de soja para preparaciones alimenticias.	Proteína bruta
2.18.9	<b>Melaza de habas de soja</b>	Producto obtenido durante la transformación de habas de soja.	Proteína bruta Grasa bruta
2.18.10	<b>Subproductos de la preparación de habas de soja</b>	Productos obtenidos cuando se transforman las habas de soja para obtener preparaciones alimenticias a base de habas de soja.	Proteína bruta
2.18.11	<b>Habas de soja</b>	Habas de soja ( <i>Glycine max.</i> L. Merr.)	Actividad ureásica cuando > 0,4 mg N/g × min.
2.18.12	<b>Copos de habas de soja</b>	Producto obtenido por tratamiento al vapor o mediante micronizado por infrarrojos y aplastamiento de habas de soja decortificadas. (Actividad ureásica máxima de 0,4 mg N/g × min.).	Proteína bruta
2.18.13	<b>Alimento de harina de (habas de) soja</b>	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción y tras un tratamiento térmico adecuado a partir de habas de soja. (Actividad ureásica máxima de 0,4 mg N/g × min.). Puede contener hasta un 1 % de arcilla decolorante usada y auxiliares de filtrado (por ejemplo tierra de diatomeas, sílice y silicatos amorfos, filosilicatos y fibras celulósicas o de madera) y lecitinas brutas procedentes de instalaciones de triturado y refinado integrado. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Proteína bruta Fibra bruta cuando > 8 % en la materia seca

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
2.18.14	<b>Alimento de harina de (habas de) soja, decorticada</b>	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción y tras un tratamiento térmico adecuado a partir de habas de soja decorticadas. (Actividad ureásica máxima de 0,5 mg N/g × min.). Puede contener hasta un 1 % de arcilla decolorante usada y auxiliares de filtrado (por ejemplo tierra de diatomeas, sílice y silicatos amorfos, filosilicatos y fibras celulósicas o de madera) y lecitinas brutas procedentes de instalaciones de triturado y refinado integrado. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Proteína bruta
2.19.1	<b>Semillas de girasol</b>	Semillas de girasol <i>Helianthus annuus</i> L. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	
2.19.2	<b>Torta de presión (expeller) de semillas de girasol</b>	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de girasol.	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.19.3	<b>Harina de semillas de girasol</b>	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción y tratamiento térmico adecuado de la torta de extracción de semillas de girasol. Puede estar protegida de la degradación ruminal.	Proteína bruta
2.19.4	<b>Harina de semillas de girasol, descascaradas</b>	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción y tratamiento térmico adecuado de la torta de extracción de semillas de girasol cuyas cascarillas han sido eliminadas parcial o totalmente. Contenido máximo de fibra bruta: 27,5 % de la materia seca	Proteína bruta Fibra bruta
2.19.5	<b>Cáscaras de semillas de girasol</b>	Producto obtenido durante el decorticado de las semillas de girasol.	Fibra bruta
2.19.6	<b>Alimento de harina de semillas de girasol</b>	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción y tratamiento térmico adecuado de la torta de extracción de semillas de girasol. Puede contener hasta un 1 % de arcilla decolorante usada y auxiliares de filtrado (por ejemplo tierra de diatomeas, sílice y silicatos amorfos, filosilicatos y fibras celulósicas o de madera) y lecitinas brutas procedentes de instalaciones de triturado y refinado integrado. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Proteína bruta
2.19.7	<b>Alimento de harina de semillas de girasol, descascaradas</b>	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción y tratamiento térmico adecuado de la torta de extracción de semillas de girasol cuyas cascarillas han sido eliminadas parcial o totalmente. Puede contener hasta un 1 % de arcilla decolorante usada y auxiliares de filtrado (por ejemplo tierra de diatomeas, sílice y silicatos amorfos, filosilicatos y fibras celulósicas o de madera) y lecitinas brutas procedentes de instalaciones de triturado y refinado integrado. Contenido máximo de fibra bruta: 27,5 % de la materia seca	Proteína bruta Fibra bruta

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
2.20.1	<b>Aceite y grasa vegetal</b> <sup>(2)</sup>	Aceite y materia grasa obtenidos a partir de vegetales (con exclusión del aceite de ricino obtenido de la planta del ricino), puede ser desgomado, refinado y/o hidrogenado.	Humedad, cuando > 1 %.
2.21.1	<b>Lecitinas brutas</b>	Producto obtenido durante el desgomado del aceite bruto de semillas oleaginosas y frutos oleaginosos. Podrá añadirse ácido cítrico, ácido fosfórico o hidróxido de sodio durante el desgomado del aceite bruto.	
2.22.1	<b>Semilla de cáñamo</b>	Semilla de cáñamo controlada <i>Cannabis sativa</i> L. con un contenido máximo de THC conforme con la legislación de la UE.	
2.22.2	<b>Torta de presión (expeller) de cáñamo</b>	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión de la semilla de cáñamo.	Proteína bruta Fibra bruta
2.22.3	<b>Aceite de cáñamo</b>	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión de la planta y de la semilla de cáñamo.	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.23.1	<b>Semillas de adormidera</b>	Semillas de <i>Papaver somniferum</i> L.	
2.23.2	<b>Harina de adormidera</b>	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por extracción de la torta de presión (expeller) de semillas de adormidera.	Proteína bruta

<sup>(1)</sup> En su caso, podrá añadirse la mención «bajo contenido de glucosinolatos» que figura en la legislación de la Unión Europea. Esto es aplicable a todos los productos de semillas de colza.

<sup>(2)</sup> La especie vegetal debe añadirse a la denominación.

### 3. Semillas de leguminosas y sus productos derivados

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
3.1.1	<b>Judías tostadas</b>	Semillas de <i>Phaseolus</i> spp. o <i>Vigna</i> spp. sometidas a un tratamiento térmico adecuado. Pueden estar protegidas de la degradación ruminal.	
3.1.2	<b>Concentrado proteínico de judías</b>	Producto obtenido del agua extraída de las judías al producir almidón.	Proteína bruta
3.2.1	<b>Algarroba, seca</b>	Frutos secos del algarrobo <i>Ceratonia siliqua</i> L.	Fibra bruta
3.2.3	<b>Vainas de algarroba, secas</b>	Producto obtenido por trituración del fruto seco (vainas) del algarrobo y del que se han eliminado las semillas.	Fibra bruta
3.2.4	<b>Harina de vainas de algarroba secas, micronizada</b>	Producto obtenido por micronización del fruto seco del algarrobo del que se han eliminado las semillas.	Fibra bruta Azúcares totales, expresados en sacarosa
3.2.5	<b>Germen de algarroba</b>	Germen de la semilla del algarrobo.	Proteína bruta

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
3.2.6	<b>Torta de presión (expeller) de germen de algarroba</b>	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de germen de algarroba.	Proteína bruta
3.2.7	<b>Semilla de algarroba</b>	Semilla del algarrobo.	Fibra bruta
3.3.1	<b>Garbanzos</b>	Semillas de <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.4.1	<b>Yeros</b>	Semillas de <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.5.1	<b>Semillas de fenogreco</b>	Semilla de fenogreco ( <i>Trigonella foenum-graecum</i> ).	
3.6.1	<b>Harina de guar</b>	Producto obtenido tras la extracción del mucílago de las semillas de guar <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub.	Proteína bruta
3.6.2	<b>Harina de germen de guar</b>	Producto de la extracción del mucílago a partir del germen de las semillas de guar.	Proteína bruta
3.7.1	<b>Haboncillos</b>	Semillas de <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. y var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.	
3.7.2	<b>Copos de haboncillos</b>	Producto obtenido por tratamiento al vapor o mediante micronizado por infrarrojos y aplastamiento de haboncillos descascarillados.	Almidón Proteína bruta
3.7.3	<b>Hollejos de haboncillos; [cáscaras de haba]</b>	Producto obtenido del descascarado de semillas de haboncillos, compuesto principalmente por envolturas exteriores.	Fibra bruta Proteína bruta
3.7.4	<b>Haboncillos, descascarados</b>	Producto obtenido del descascarado de las semillas de haboncillos, constituido principalmente por granos de haboncillo.	Proteína bruta Fibra bruta
3.7.5	<b>Proteína de haboncillos</b>	Producto obtenido mediante la molturación y fraccionamiento por aire de los haboncillos.	Proteína bruta
3.8.1	<b>Lentejas</b>	Semillas de <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.	
3.8.2	<b>Cáscaras de lentejas</b>	Producto obtenido durante el proceso de descascarado de las semillas de lentejas.	Fibra bruta
3.9.1	<b>Altramuces dulces</b>	Semillas de <i>Lupinus</i> spp., con bajo contenido de semillas amargas.	
3.9.2	<b>Altramuces dulces, descascarados</b>	Semillas de altramuz descascaradas.	Proteína bruta
3.9.3	<b>Hollejos de altramuces; [cáscaras de altramuces]</b>	Producto obtenido del descascarado de las semillas de los altramuces, constituido principalmente por envolturas exteriores.	Proteína bruta Fibra bruta
3.9.4	<b>Pulpa de altramuces</b>	Producto obtenido tras la extracción de componentes del altramuz.	Fibra bruta
3.9.5	<b>Harinillas de altramuz</b>	Producto obtenido durante la elaboración de harina a partir de altramuces. Constituido principalmente por partículas del cotiledón y, en menor medida, por hollejos.	Proteína bruta Fibra bruta
3.9.6	<b>Proteína de altramuz</b>	Producto obtenido del agua extraída de los altramuces al producir almidón, o después de la molturación y fraccionamiento por aire.	Proteína bruta
3.9.7	<b>Harina de proteína de altramuz</b>	Producto de la transformación del altramuz para producir una harina de alto contenido proteico.	Proteína bruta

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
3.10.1	<b>Frijoles chinos (frijoles mungo)</b>	Habas de <i>Vigna radiata</i> L.	
3.11.1	<b>Guisantes</b>	Semillas de <i>Pisum</i> spp. Pueden estar protegidas de la degradación ruminal.	
3.11.2	<b>Salvado de guisantes</b>	Producto de la fabricación de harina de guisantes. Constituido principalmente por hollejos desprendidos durante la deshollejadura y limpieza de los guisantes.	Fibra bruta
3.11.3	<b>Copos de guisantes</b>	Producto obtenido por tratamiento al vapor o mediante micronizado por infrarrojos y aplastamiento de semillas de guisante descascaradas.	Almidón
3.11.4	<b>Harina de guisantes</b>	Producto obtenido durante la molturación de guisantes.	Proteína bruta
3.11.5	<b>Cáscaras de guisantes</b>	Producto de la fabricación de harina de guisantes a partir de guisantes. Constituido principalmente por hollejos desprendidos durante la deshollejadura y limpieza y, en menor medida, de endospermo.	Fibra bruta
3.11.6	<b>Guisantes, descascarados</b>	Semillas de guisante descascaradas.	Proteína bruta Fibra bruta
3.11.7	<b>Harinillas de guisantes</b>	Producto de la fabricación de harina de guisantes. Constituido principalmente por partículas del cotiledón y, en menor medida, por hollejos.	Proteína bruta Fibra bruta
3.11.8	<b>Residuos del cribado de guisantes</b>	Producto obtenido a partir del cribado mecánico constituido por fracciones de granos de guisante separados antes de un nuevo tratamiento.	Fibra bruta
3.11.9	<b>Proteína de guisantes</b>	Producto obtenido del agua extraída de los guisantes al producir el almidón, o después de la molturación y fraccionamiento por aire, que pueden ser parcialmente hidrolizados.	Proteína bruta
3.11.10	<b>Pulpa de guisantes</b>	Producto obtenido de la extracción por vía húmeda de almidón y proteína a partir de guisantes. Constituido principalmente por fibra interna y almidón.	Humedad, cuando < 70 % o > 85 % Almidón Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca.
3.11.11	<b>Solubles de guisantes</b>	Producto obtenido de la extracción por vía húmeda de almidón y proteína a partir de guisantes. Constituido principalmente de proteínas solubles y oligosacáridos.	Humedad, cuando < 60 % o > 85 % Total de azúcares Proteína bruta
3.11.12	<b>Fibra de guisantes</b>	Producto obtenido por extracción tras la molturación y el tamizado del guisante descascarado.	Fibra bruta
3.12.1	<b>Veas</b>	Semillas de <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> y otras variedades.	
3.13.1	<b>Almorta</b>	Semillas de <i>Lathyrus sativus</i> L. sometidas al tratamiento térmico adecuado.	Método de tratamiento térmico
3.14.1	<b>Alverja</b>	Semillas de <i>Vicia monanthos</i> Desf.	

4. **Tubérculos, raíces y sus productos derivados**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
4.1.1	<b>Remolacha azucarera</b>	Raíz de <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell.	
4.1.2	<b>Coronas y puntas de remolacha azucarera</b>	Producto fresco de la fabricación del azúcar constituido principalmente por trozos limpiados de remolacha azucarera con o sin partes de hojas.	Ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 % de la materia seca. Humedad, cuando < 50 %
4.1.3	<b>Azúcar (de remolacha); [sacarosa]</b>	Azúcar obtenido por extracción, mediante agua, de remolachas azucareras.	Sacarosa.
4.1.4	<b>Melaza de remolacha (azucarera)</b>	Jarabe obtenido durante la fabricación o refinado de azúcar procedente de remolachas azucareras. Puede contener hasta un 0,5 % de antiespumantes. Puede contener hasta un 0,5 % de desincrustantes. Puede contener hasta un 2 % de sulfato. Puede contener hasta un 0,25 % de sulfito.	Azúcares totales, expresados en sacarosa Humedad, cuando > 28 %.
4.1.5	<b>Melaza de remolacha (azucarera), parcialmente desazucarada y/o desbetainizada</b>	Producto obtenido por nueva extracción, utilizando agua, de la sacarosa y/o de la betaína, a partir de melaza de remolacha azucarera. Puede contener hasta un 2 % de sulfato. Puede contener hasta un 0,25 % de sulfito.	Azúcares totales, expresados en sacarosa Humedad, cuando > 28 %.
4.1.6	<b>Melaza de isomaltulosa</b>	Fracción no cristalizada de la fabricación de isomaltulosa mediante conversión enzimática de la sacarosa obtenida de remolachas azucareras.	Humedad, cuando > 40 %
4.1.7	<b>Pulpa de remolacha (azucarera) húmeda</b>	Producto de la fabricación del azúcar constituido por rodajas de remolacha azucarera de las que se ha extraído el azúcar. Contenido de humedad mínimo: 82 %. El contenido de azúcar es bajo y tendente hacia cero debido a la fermentación (ácido láctico).	Ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 % de la materia seca. Humedad, cuando < 82 % o > 92 %
4.1.8	<b>Pulpa de remolacha (azucarera) prensada</b>	Producto de la fabricación del azúcar constituido por rodajas de remolacha azucarera de las que se ha extraído el azúcar y por presión mecánica. Contenido de humedad máximo: 82 %. El contenido de azúcar es bajo y tendente hacia cero debido a la fermentación (ácido láctico). Puede contener hasta un 1 % de sulfato.	Ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 % de la materia seca. Humedad, cuando < 65 % o > 82 %
4.1.9	<b>Pulpa de remolacha (azucarera) prensada, melazada</b>	Producto de la fabricación del azúcar constituido por rodajas de remolacha azucarera de las que se ha extraído el azúcar, por presión mecánica y con adición de melaza. Contenido de humedad máximo: 82 %. El contenido de azúcar desciende debido a la fermentación (ácido láctico). Puede contener hasta un 1 % de sulfato.	Ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 % de la materia seca. Humedad, cuando < 65 % o > 82 %

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
4.1.10	<b>Pulpa de remolacha (azucarera) seca</b>	Producto de la fabricación del azúcar constituido por rodajas de remolacha azucarera de las que se ha extraído el azúcar, por presión mecánica y desecadas. Puede contener hasta un 2 % de sulfato.	Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca. Azúcares totales, expresados en sacarosa, cuando > 10,5 %.
4.1.11	<b>Pulpa de remolacha (azucarera) seca, melazada</b>	Producto de la fabricación del azúcar constituido por rodajas de remolacha azucarera de las que se ha extraído el azúcar, por presión mecánica y desecado, con adición de melaza. Puede contener hasta un 0,5 % de antiespumantes. Puede contener hasta un 2 % de sulfato.	Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca. Azúcares totales, expresados en sacarosa
4.1.12	<b>Jarabe de azúcar</b>	Producto obtenido de la transformación del azúcar y/o la melaza. Puede contener hasta un 0,5 % de sulfato. Puede contener hasta un 0,25 % de sulfito.	Azúcares totales, expresados en sacarosa Humedad, cuando > 35 %.
4.1.13	<b>Trozos de remolacha (azucarera), hervidos</b>	Producto de la fabricación de jarabe comestible a partir de remolacha azucarera, que puede ser prensado o seco.	Cuando es seco: ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca. Cuando es prensado: ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 % de la materia seca. Humedad, cuando < 50 %
4.1.14	<b>Fructo-oligosacáridos</b>	Producto obtenido del azúcar procedente de remolachas azucareras mediante un procedimiento enzimático.	Humedad, cuando > 28 %
4.2.1	<b>Zumo/jugo de remolacha</b>	Zumo/jugo obtenido por presión de remolacha roja ( <i>Beta vulgaris</i> convar. <i>crassa</i> var. <i>conditiva</i> ) con posterior concentración y pasteurización, manteniendo el sabor y aroma característico del vegetal.	Humedad, cuando < 50 % o > 60 % Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca.
4.3.1	<b>Zanahorias</b>	Raíz de la zanahoria amarilla o roja <i>Daucus carota</i> L.	
4.3.2	<b>Peladuras de zanahoria, tratadas al vapor</b>	Producto húmedo de la industria de transformación de la zanahoria, constituido por las peladuras extraídas de la raíz de la zanahoria mediante tratamiento al vapor, al que pueden añadirse flujos auxiliares de almidón de zanahoria gelatinoso. Contenido de humedad máximo: 97 %.	Almidón Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca. Humedad, cuando < 87 % o > 97 %
4.3.3	<b>Raspaduras de zanahoria</b>	Producto húmedo que se obtiene mediante separación mecánica en la transformación de las zanahorias y que consiste esencialmente en zanahorias secas y restos de zanahoria. El producto puede haber sido sometido a tratamiento térmico. Contenido de humedad máximo: 97 %.	Almidón Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca. Humedad, cuando < 87 % o > 97 %
4.3.4	<b>Copos de zanahorias</b>	Producto obtenido mediante la fabricación de copos de zanahorias, que se secan posteriormente.	
4.3.5	<b>Zanahoria, seca</b>	Raíz de la zanahoria, independientemente de su presentación, que se seca posteriormente.	Fibra bruta
4.3.6	<b>Pienso de zanahorias, seco</b>	Producto constituido por pulpa interna y pieles exteriores que se han secado.	Fibra bruta
4.4.1	<b>Raíces de achicoria</b>	Raíces de <i>Cichorium intybus</i> L.	

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
4.4.2	<b>Coronas y puntas de achicoria</b>	Producto fresco de la transformación de la achicoria. Consiste principalmente en trozos de achicoria limpiados y partes de hojas.	Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca. Humedad, cuando < 50 %
4.4.3	<b>Semilla de achicoria</b>	Semillas de <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.4	<b>Pulpa de achicoria prensada</b>	Producto de la fabricación de inulina a partir de raíces de <i>Cichorium intybus</i> L. constituido por rodajas de achicoria obtenidas por extracción y presión mecánica. Los carbohidratos (solubles) de achicoria y el agua han sido parcialmente eliminados. Puede contener hasta un 1 % de sulfato y hasta un 0,2 % de sulfito.	Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca. Humedad, cuando < 65 % o > 82 %
4.4.5	<b>Pulpa de achicoria seca</b>	Producto de la fabricación de inulina a partir de <i>Cichorium intybus</i> L. constituido por rodajas de achicoria obtenidas por extracción y presión mecánica y posterior secado. Los carbohidratos (solubles) de achicoria han sido objeto de extracción parcial. Puede contener hasta un 2 % de sulfato y hasta un 0,5 % de sulfito.	Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca.
4.4.6	<b>Polvo de raíces de achicoria</b>	Producto obtenido de la trituración, secado y molturación de raíces de achicoria. Puede contener hasta un 1 % de antiaglomerantes.	Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca.
4.4.7	<b>Melaza de achicoria</b>	Producto de la transformación de la achicoria, obtenido durante la producción de inulina y oligofruktosa. La melaza de achicoria está constituida por materiales vegetales orgánicos y minerales. Puede contener hasta un 0,5 % de antiespumantes.	Proteína bruta Ceniza bruta Humedad, cuando < 20 % o > 30 %
4.4.8	<b>Vinazas de achicoria</b>	Subproducto de la transformación de la achicoria, obtenido tras la separación de inulina y oligofruktosa y elución por intercambio iónico. Las vinazas de achicoria están constituidas por materiales vegetales orgánicos y minerales. Pueden contener hasta un 1 % de antiespumantes.	Proteína bruta Ceniza bruta Humedad, cuando < 30 % o > 40 %
4.4.9	<b>Inulina de achicoria</b>	La inulina es un fructosano obtenido por extracción de las raíces de <i>Cichorium intybus</i> L.; la inulina de achicoria bruta puede contener hasta un 1 % de sulfato y hasta un 0,5 % de sulfito.	
4.4.10	<b>Jarabe de oligofruktosa</b>	Producto obtenido de la hidrólisis parcial de la inulina a partir de <i>Cichorium intybus</i> L.; el jarabe de oligofruktosa bruto puede contener hasta un 1 % de sulfato y hasta un 0,5 % de sulfito.	Humedad, cuando < 20 % o > 30 %
4.4.11	<b>Oligofruktosa, seca</b>	Producto obtenido de la hidrólisis parcial de la inulina a partir de <i>Cichorium intybus</i> L. y posterior secado.	
4.5.1	<b>Ajo, seco</b>	Polvo de color blanco a amarillo obtenido de ajo puro, molido, <i>Allium sativum</i> L.	
4.6.1	<b>Mandioca; [tapioca]; [yuca]</b>	Raíces de <i>Manihot esculenta</i> Crantz, con independencia de su presentación.	Humedad, cuando < 60 % o > 70 %



Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
4.6.2	<b>Mandioca, seca</b>	Raíces de mandioca, con independencia de su presentación, que han sido desecadas posteriormente.	Almidón Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca.
4.7.1	<b>Pulpa de cebolla</b>	Producto húmedo obtenido durante la transformación de las cebollas (género <i>Allium</i> ) y que está constituido por pieles y por cebollas enteras. Si procede del proceso de producción del aceite de cebolla, está constituido principalmente por restos de cebollas cocidos.	Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca.
4.7.2	<b>Cebollas, fritas</b>	Trozos de cebollas peladas y ralladas que posteriormente se han frito.	Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca. Grasa bruta
4.7.3	<b>Cebollas solubles</b>	Producto seco obtenido durante la transformación de las cebollas frescas. Se obtiene mediante extracción de alcohol y/o de agua; la fracción acuosa o alcohólica se separa y se seca por atomización. Constituido principalmente por carbohidratos.	Fibra bruta
4.8.1	<b>Patatas</b>	Tubérculos de <i>Solanum tuberosum</i> L.	Humedad, cuando < 72 % o > 88 %
4.8.2	<b>Patatas, peladas</b>	Patatas cuya piel se ha retirado utilizando un tratamiento al vapor.	Almidón Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca.
4.8.3	<b>Peladuras de patatas, tratadas al vapor</b>	Producto húmedo de la industria transformadora de la patata, constituido por las peladuras separadas mediante un tratamiento al vapor del tubérculo de la patata, al que puede añadirse una masa auxiliar de almidón de patata gelatinoso. Puede estar triturado.	Humedad, cuando < 82 % o > 93 % Almidón Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca.
4.8.4	<b>Recortes de patata, crudos</b>	Producto obtenido de la patata durante la preparación de productos a base de patata para consumo humano, que pueden haber sido pelados.	Humedad, cuando < 72 % o > 88 % Almidón Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca.
4.8.5	<b>Raspaduras de patata</b>	Producto que se obtiene mediante la separación mecánica en la transformación de las patatas y que consiste esencialmente en patatas desecadas y restos de patata. El producto puede haber sido sometido a tratamiento térmico.	Humedad, cuando < 82 % o > 93 % Almidón Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca.
4.8.6	<b>Patatas, en puré</b>	Producto a base de patata escaldada o hervida y posteriormente triturado formando una pasta.	Almidón Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca.

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
4.8.7	<b>Copos de patata</b>	Producto obtenido mediante secado rotativo de patatas lavadas, peladas o sin pelar, tratadas al vapor.	Almidón Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca.
4.8.8	<b>Pulpa de patata</b>	Producto de la fabricación de fécula de patata consistente en harina de extracción de patatas trituradas.	Humedad, cuando < 77 % o > 88 %
4.8.9	<b>Pulpa de patata, seca</b>	Producto seco de la fabricación de fécula de patata consistente en harina de extracción de patatas trituradas.	
4.8.10	<b>Proteína de patata</b>	Producto de la fabricación de fécula de patata constituido, principalmente, por sustancias proteínicas después de la separación de la fécula.	Proteína bruta
4.8.11	<b>Proteína de patata, hidrolizada</b>	Proteína obtenida por una hidrólisis enzimática controlada de proteínas de patata.	Proteína bruta
4.8.12	<b>Proteína de patata, fermentada</b>	Producto obtenido por la fermentación de proteína de patata y posterior secado por pulverización.	Proteína bruta
4.8.13	<b>Proteína líquida de patata, fermentada</b>	Producto líquido obtenido por fermentación de proteína de patata	Proteína bruta
4.8.14	<b>Jugo de patata, concentrado</b>	Producto concentrado de la fabricación de fécula de patata, consistente en la sustancia restante tras la retirada parcial de la fibra, las proteínas y la fécula de la pulpa de la patata entera y la evaporación de una parte del agua.	Humedad, cuando < 50 % o > 60 % Humedad, cuando < 50 %: — Proteína bruta — Ceniza bruta
4.8.15	<b>Gránulos de patata</b>	Patatas secas (patatas una vez lavadas, peladas, reducido su tamaño —en corte, copos, etc.— y retirado su contenido de agua).	
4.9.1	<b>Batata, boniato</b>	Tubérculos de <i>Ipomoea batatas</i> L. con independencia de su presentación.	Humedad, cuando < 57 % o > 78 %
4.10.1	<b>Aguaturma, pataca; [Topinambur]</b>	Tubérculos de <i>Helianthus tuberosus</i> L. con independencia de su presentación.	Humedad, cuando < 75 % o > 80 %

##### 5. Otras semillas y frutos, y sus productos derivados

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
5.1.1	<b>Bellota</b>	Frutos enteros del roble pedunculado <i>Quercus robur</i> L., el roble albar <i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl., el alcornoque <i>Quercus suber</i> L., o de otras especies de roble.	
5.1.2	<b>Bellota descascarada</b>	Producto obtenido del descascarado de la bellota.	Proteína bruta Fibra bruta
5.2.1	<b>Almendra</b>	Fruto entero o partido del almendro <i>Prunus dulcis</i> , con o sin cáscaras.	
5.2.2	<b>Cáscaras de almendra</b>	Cáscaras de almendra obtenidas de semillas de almendra descascarilladas mediante separación física de los granos y molidas.	Fibra bruta

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
5.2.3	<b>Torta de presión (expeller) de almendra</b>	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión de la almendra en grano.	Proteína bruta Fibra bruta
5.3.1	<b>Semillas de anís</b>	Semillas de <i>Pimpinella anisum</i> .	
5.4.1	<b>Pulpa de manzana, seca; [Orujo de manzana, seco]</b>	Producto obtenido de la elaboración de zumo de <i>Malus domestica</i> o de sidra. Constituida principalmente por pulpa interna y pieles exteriores desecadas. Puede haber sido despectinizado.	Fibra bruta
5.4.2	<b>Pulpa de manzana, exprimida; [Orujo de manzana, exprimido]</b>	Producto húmedo obtenido de la producción de zumo de manzana o de sidra. Consiste principalmente en pulpa interna y pieles exteriores exprimidas. Puede haber sido despectinizado.	Fibra bruta
5.4.3	<b>Melaza de manzana</b>	Producto obtenido tras la extracción de pectina de la pulpa de manzana. Puede haber sido despectinizado.	Proteína bruta Fibra bruta Aceites y grasas brutos, cuando > 10 %.
5.5.1	<b>Semilla de remolacha azucarera</b>	Semillas de remolacha azucarera.	
5.6.1	<b>Alforfón</b>	Semillas de <i>Fagopyrum esculentum</i> .	
5.6.2	<b>Cáscaras y salvado de alforfón</b>	Producto obtenido de la molienda de granos de alforfón.	Fibra bruta
5.6.3	<b>Harinillas de alforfón</b>	Producto de la fabricación de harina de alforfón, previamente tamizado. Constituido principalmente por partículas de endospermo, con finos fragmentos de envolturas y distintas partes del grano. No debe contener más de un 10 % de fibra bruta.	Fibra bruta Almidón
5.7.1	<b>Semilla de lombarda</b>	Semillas de <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i> .	
5.8.1	<b>Semilla de alpiste</b>	Semillas de <i>Phalaris canariensis</i> .	
5.9.1	<b>Semilla de alcaravea</b>	Semillas de <i>Carum carvi</i> L.	
5.12.1	<b>Castañas partidas</b>	Producto de la elaboración de harina de castañas, consistente principalmente en partículas de endospermo, con finos fragmentos de envolturas y algunos restos de castaña ( <i>Castanea</i> spp.).	Proteína bruta Fibra bruta
5.13.1	<b>Pulpa de cítricos</b>	Producto obtenido mediante el exprimido de cítricos <i>Citrus</i> (L.) spp. o durante la elaboración de zumos de cítricos. Puede haber sido despectinizado.	Fibra bruta
5.13.2	<b>Pulpa de cítricos, seca</b>	Producto obtenido mediante el exprimido de cítricos o durante la elaboración de zumos de cítricos, y posteriormente desecado. Puede haber sido despectinizado.	Fibra bruta
5.14.1	<b>Semilla de trébol rojo</b>	Semillas de <i>Trifolium pratense</i> L.	
5.14.2	<b>Semilla de trébol blanco</b>	Semillas <i>Trifolium repens</i> L.	
5.15.1	<b>Cascarillas de café</b>	Producto obtenido de las semillas descascarilladas de la planta de <i>Coffea</i> .	Fibra bruta

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
5.16.1	<b>Semilla de aciano</b>	Semillas de <i>Centaurea cyanus</i> L.	
5.17.1	<b>Semilla de pepino</b>	Semillas de <i>Cucumis sativus</i> L.	
5.18.1	<b>Semilla de ciprés</b>	Semillas de <i>Cupressus</i> L.	
5.19.1	<b>Dátil</b>	Frutos de <i>Phoenix dactylifera</i> L. Puede ser seco.	
5.19.2	<b>Semilla de dátil</b>	Semillas enteras de la palmera datilera.	Fibra bruta
5.20.1	<b>Semillas de hinojo</b>	Semillas de <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	
5.21.1	<b>Higo</b>	Fruto de <i>Ficus carica</i> L. Puede ser seco.	
5.22.1	<b>Huesos de frutas <sup>(1)</sup></b>	Producto consistente en las semillas interiores comestibles de frutos de cáscara o huesos de fruta.	
5.22.2	<b>Pulpa de fruta <sup>(1)</sup></b>	Producto obtenido durante la elaboración de zumo de fruta y puré de fruta. Puede haber sido despectinizado.	Fibra bruta
5.22.3	<b>Pulpa de fruta, seca <sup>(1)</sup></b>	Producto obtenido durante la elaboración de zumo de fruta y puré de fruta, y posteriormente desecado. Puede haber sido despectinizado.	Fibra bruta
5.23.1	<b>Mastuerzo</b>	Semillas de <i>Lepidium sativum</i> L.	Fibra bruta
5.24.1	<b>Semillas de gramíneas</b>	Semillas de gramíneas de las familias <i>Poaceae</i> , <i>Cyperaceae</i> y <i>Juncaceae</i> .	
5.25.1	<b>Granilla de uva</b>	Granillas de <i>vitis</i> L. procedentes del orujo de uva, de las que no se habrá eliminado el aceite.	Grasa bruta Fibra bruta
5.25.2	<b>Harina de granilla de uva</b>	Producto obtenido durante la extracción del aceite de granilla de uva.	Fibra bruta
5.25.3	<b>Pulpa de uva [orujo de uva]</b>	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
5.25.4	<b>Granilla de uva soluble</b>	Producto obtenido de granilla de uva tras la elaboración de zumo de uva. Contiene principalmente carbohidratos. Puede ser concentrado.	Fibra bruta
5.26.1	<b>Avellana</b>	Fruto entero o partido del <i>Corylus</i> (L.) spp., con o sin cáscaras.	
5.26.2	<b>Torta de presión de avellanas</b>	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión de la avellana en grano.	Proteína bruta Fibra bruta

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
5.27.1	<b>Pectina</b>	Se obtiene por extracción acuosa (de cepas naturales) de material vegetal apropiado, generalmente agrios o manzanas. No se emplearán precipitantes orgánicos distintos del metanol, etanol y propano-2-ol. Puede contener hasta un 1 % de metanol, etanol y propano-2-ol aisladamente o en combinación, en sustancia anhidra. La pectina está constituida principalmente por ésteres metílicos parciales del ácido poligalacturónico y por sus sales de sodio, potasio, calcio y amonio.	
5.28.1	<b>Semilla de perilla</b>	Semillas de <i>Perilla frutescens</i> L. y los productos de su molienda.	
5.29.1	<b>Piñones</b>	Semillas de <i>Pinus</i> (L.) spp.	
5.30.1	<b>Pistacho</b>	Fruto del <i>Pistacia vera</i> L.	
5.31.1	<b>Semillas de plantago</b>	Semillas de <i>Plantago</i> (L.) spp.	
5.32.1	<b>Semilla de rábano</b>	Semillas de <i>Raphanus sativus</i> L.	
5.33.1	<b>Semilla de espinacas</b>	Semillas de <i>Spinacia oleracea</i> L.	
5.34.1	<b>Semilla de cardo</b>	Semillas de <i>Carduus marianus</i> L.	
5.35.1	<b>Pulpa de tomate [orujo de tomate]</b>	Producto obtenido mediante el exprimido de tomates <i>Solanum lycopersicum</i> L. durante la elaboración de zumo. Constituido principalmente por pieles y semillas de tomate.	Fibra bruta
5.36.1	<b>Semilla de milenrama</b>	Semillas de <i>Achillea millefolium</i> L.	
5.37.1	<b>Torta de presión de albaricoque</b>	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión de huesos de albaricoque ( <i>Prunus armeniaca</i> L.). Puede contener ácido cianhídrico.	Proteína bruta Fibra bruta
5.38.1	<b>Torta de presión de comino negro</b>	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de comino negro ( <i>Bunium persicum</i> L.).	Proteína bruta Fibra bruta
5.39.1	<b>Torta de presión (expeller) de semillas de borraja</b>	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas borraja ( <i>Borago officinalis</i> L.).	Proteína bruta Fibra bruta
5.40.1	<b>Torta de presión de onagra</b>	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión a partir de semillas de onagra ( <i>Oenothera</i> L.).	Proteína bruta Fibra bruta
5.41.1	<b>Torta de presión de granada</b>	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión a partir de semillas de granada ( <i>Punica granatum</i> L.).	Proteína bruta Fibra bruta
5.42.1	<b>Torta de presión de nuez en grano</b>	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión de la nuez en grano ( <i>Juglans regia</i> L.).	Proteína bruta Fibra bruta

(<sup>1</sup>) La especie vegetal debe añadirse a la denominación.

## 6. Forrajes y forrajes groseros, y sus productos derivados

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
6.1.1	<b>Hojas de remolacha y de acelgas</b>	Hojas de <i>Beta</i> spp.	
6.2.1	<b>Plantas de cereales</b> <sup>(1)</sup>	Las plantas enteras de la especie de cereal o sus partes. Pueden ser secas, frescas o ensiladas.	
6.3.1	<b>Paja de cereales</b> <sup>(1)</sup>	Paja de cereales.	
6.3.2	<b>Paja de cereales, tratada</b> <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>	Producto obtenido mediante un tratamiento adecuado de paja de cereales.	Sodio, si ha sido tratado con NaOH.
6.4.1	<b>Harina de trébol</b>	Producto obtenido por desecación y molienda de trébol <i>Trifolium</i> spp. que, no obstante, puede contener hasta un 20 % de alfalfa ( <i>Medicago sativa</i> L. y <i>Medicago</i> var. Martyn) 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 la materia seca.
6.5.1	<b>Harina de forraje</b> <sup>(3)</sup> ; <b>[Harina de hierba]</b> <sup>(3)</sup>	Producto obtenido por desecación y molienda y, en algunos casos, compresión de plantas forrajeras.	Proteína bruta Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3, 5 % de la materia seca.
6.6.1	<b>Hierba o prado seco; [Heno]</b>	Cualquier especie de hierba seca.	Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca.
6.6.2	<b>Hierba desecada a alta temperatura</b>	Producto obtenido de (cualquier variedad de) hierba que haya sido deshidratada artificialmente (de cualquier forma).	Proteína bruta Fibra Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca.
6.6.3	<b>Hierba, gramíneas, leguminosas [forraje verde]</b>	Cultivos herbáceos frescos, ensilados o secos constituidos por hierba, leguminosas o gramíneas, generalmente denominados ensilaje, forraje fermentado, heno o forraje verde.	Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca.
6.7.1	<b>Harina de cáñamo</b>	Harina molida procedente de las hojas desecadas de <i>Cannabis sativa</i> L.	Proteína bruta
6.7.2	<b>Fibra de cáñamo</b>	Producto obtenido durante la transformación del cáñamo, de color verde, desecado, fibroso.	
6.8.1	<b>Paja de haboncillos</b>	Paja de haboncillos	
6.9.1	<b>Paja de semillas de lino [linaza]</b>	Paja de semillas de lino ( <i>Linum usitatissimum</i> L.).	
6.10.1	<b>Alfalfa; [Alfalfa]</b>	Plantas de <i>Medicago sativa</i> L. y <i>Medicago</i> var. Martyn o sus partes.	Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca.
6.10.2	<b>Hierba de alfalfa desecada; [Hierba de alfalfa desecada]</b>	Hierba de alfalfa desecada.	Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca.

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
6.10.3	<b>Alfalfa desecada a alta temperatura; [Alfalfa desecada a alta temperatura]</b>	Alfalfa deshidratada artificialmente, de cualquier forma.	Proteína bruta Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca.
6.10.4	<b>Alfalfa extrudida; [Alfalfa extrudida]</b>	Granulado de alfalfa extrudido.	
6.10.5	<b>Harina de alfalfa; [Harina de alfalfa] <sup>(4)</sup></b>	Producto obtenido por desecación y molienda de alfalfa. Puede contener hasta un 20 % de trébol 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 la materia seca.
6.10.6	<b>Residuos de alfalfa; [Residuos de alfalfa]</b>	Producto obtenido al extraer jugo de alfalfa mediante prensado.	Proteína bruta Fibra bruta
6.10.7	<b>Concentrado proteínico de alfalfa [Concentrado proteínico de alfalfa]</b>	Producto obtenido por desecación artificial de fracciones de jugo de alfalfa obtenido mediante prensado, que ha sido extraído mediante centrifugado y sometido a tratamiento térmico para precipitar las proteínas.	Proteína bruta Caroteno
6.10.8	<b>Solubles de alfalfa</b>	Producto obtenido tras la extracción de proteínas del jugo de alfalfa; puede ser seco.	Proteína bruta
6.11.1	<b>Ensilado de maíz</b>	Plantas o partes de <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> . ensiladas.	
6.12.1	<b>Paja de guisantes</b>	Paja de <i>Pisum</i> spp.	

<sup>(1)</sup> La especie vegetal debe añadirse a la denominación.

<sup>(2)</sup> Esta denominación debe completarse con una indicación del tipo de tratamiento efectuado.

<sup>(3)</sup> La especie de las plantas forrajeras puede indicarse en la denominación.

<sup>(4)</sup> El término «harina» puede sustituirse por «pellets». El método de desecación también podrá indicarse en la denominación.

## 7. Otras plantas, algas y sus productos derivados

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
7.1.1	<b>Algas <sup>(1)</sup></b>	Algas, vivas o transformadas, incluidas las algas frescas, refrigeradas o congeladas. Pueden contener hasta un 0,1 % de antiespumantes.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta
7.1.2	<b>Algas secas <sup>(1)</sup></b>	Producto obtenido por desecación de algas. Este producto podrá haber sido lavado para reducir su contenido de yodo. Pueden contener hasta un 0,1 % de antiespumantes.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta
7.1.3	<b>Harina de algas <sup>(1)</sup></b>	Producto de la industria extractora de aceite de algas, obtenido por extracción a partir de algas. Pueden contener hasta un 0,1 % de antiespumantes.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta
7.1.4	<b>Aceite de alga <sup>(1)</sup></b>	Producto de la industria extractora de aceite de algas, obtenido por extracción. Pueden contener hasta un 0,1 % de antiespumantes.	Grasa bruta Humedad, cuando > 1 %

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
7.1.5	<b>Extracto de algas</b> <sup>(1)</sup> ; <b>[Fracción de algas]</b> <sup>(1)</sup>	Extracto acuoso o alcohólico de algas que contiene principalmente carbohidratos. Pueden contener hasta un 0,1 % de antiespumantes.	
7.2.6	<b>Harina de algas</b>	Producto obtenido por desecación y trituración de macroalgas, en especial de algas pardas. Este producto podrá haber sido lavado para reducir su contenido de yodo. Pueden contener hasta un 0,1 % de antiespumantes.	Ceniza bruta
7.3.1	<b>Cortezas</b> <sup>(2)</sup>	Cortezas limpias y secas de árboles o arbustos.	Fibra bruta
7.4.1	<b>Flores</b> <sup>(2)</sup> , <b>secas</b>	Todas las partes de flores secas de plantas consumibles y sus fracciones.	Fibra bruta
7.5.1	<b>Brécol, seco</b>	Producto obtenido por desecación de la planta <i>Brassica oleracea</i> L., una vez lavada, reducido su tamaño (corte, copos, etc.) y retirado su contenido de agua.	
7.6.1	<b>Melaza de caña (de azúcar)</b>	Jarabe obtenido durante la fabricación o el refinado de azúcar procedente de <i>Saccharum</i> L. Pueden contener hasta un 0,5 % de antiespumantes. Puede contener hasta un 0,5 % de desincrustantes. Puede contener hasta un 3,5 % de sulfato. Puede contener hasta un 0,25 % de sulfito.	Azúcares totales expresados en sacarosa Humedad, cuando > 30 %.
7.6.2	<b>Caña (de azúcar)</b> <b>Melaza, parcialmente desazucarada</b>	Producto obtenido por nueva extracción, utilizando agua, de la sacarosa a partir de melaza de caña de azúcar.	Azúcares totales expresados en sacarosa Humedad, cuando > 28 %.
7.6.3	<b>Azúcar (de caña)</b> <b>[sacarosa]</b>	Azúcar obtenido por extracción, utilizando agua, a partir de la caña de azúcar.	Sacarosa.
7.6.4	<b>Bagazo de caña</b>	Producto obtenido por extracción, utilizando agua, de azúcar procedente de caña de azúcar. Constituido principalmente por fibra.	Fibra bruta
7.7.1	<b>Hojas</b> <sup>(2)</sup> , <b>secas</b>	Hojas secas de plantas consumibles y sus fracciones.	Fibra bruta
7.8.1	<b>Lignocelulosa</b> <sup>(2)</sup>	Producto obtenido mediante transformación mecánica de madera seca natural sin tratar y que consiste principalmente en lignocelulosa.	Fibra bruta
7.9.1	<b>Raíz de regaliz</b>	Raíz de <i>Glycyrrhiza</i> L.	
7.10.1	<b>Menta</b>	Producto obtenido mediante secado de las partes aéreas de las plantas de <i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> o <i>Mentha viridis</i> (L.), independientemente de su presentación.	
7.11.1	<b>Espinacas, secas</b>	Producto obtenido mediante secado de la planta <i>Spinacia oleracea</i> L., independientemente de su presentación.	



Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
7.12.1	<b>Yuca de Mojave</b>	<i>Yucca schidigera</i> Roetzl pulverizada.	Fibra bruta
7.13.1	<b>Carbón vegetal; [carbón de leña]</b>	Producto obtenido de la carbonización de materia vegetal orgánica.	Fibra bruta
7.14.1	<b>Madera</b> <sup>(2)</sup>	Madera o fibras de madera madura sin tratamiento químico.	Fibra bruta

<sup>(1)</sup> La especie puede añadirse a la denominación.

<sup>(2)</sup> La especie vegetal debe añadirse a la denominación.

## 8. Productos lácteos y sus productos derivados

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
8.1.1	<b>Mantequilla y productos derivados</b>	Mantequilla y productos obtenidos mediante la elaboración o transformación de mantequilla (por ejemplo, suero de mantequilla), si no se enumeran por separado.	Proteína bruta Grasa bruta Lactosa Humedad, cuando > 6 %
8.2.1	<b>Mazada/Mazada en polvo</b> <sup>(1)</sup>	<p>Producto obtenido por agitación de la mantequilla, para extraerla de la nata, o procesos similares.</p> <p>Puede concentrarse y/o desecarse.</p> <p>Al prepararse específicamente como materia prima para la alimentación animal, puede contener:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— hasta un 0,5 % de fosfatos en forma de polifosfatos (por ejemplo hexametáfosfato sódico), difosfatos (por ejemplo pirofosfato de tetrasodio), utilizados para disminuir la viscosidad y estabilizar las proteínas durante la transformación;</li> <li>— hasta un 0,3 % de ácidos en forma de ácidos orgánicos: ácido cítrico, ácido fórmico, ácido propiónico o ácidos orgánicos: ácido sulfúrico, ácido clorhídrico, ácido fosfórico, utilizados para ajustar el pH en numerosas fases de los procesos de fabricación;</li> <li>— hasta un 0,5 % de alcalinos como por ejemplo sodio, potasio, calcio, hidróxidos de magnesio, utilizados para ajustar el pH en numerosas fases de los procesos de fabricación;</li> <li>— hasta un 2 % de agentes que garanticen una buena fluidez, como por ejemplo dióxido de silicio, trifosfato de pentasodio, fosfato de tricalcio, utilizados para mejorar las propiedades de los polvos en materia de fluidez;</li> <li>— hasta un 0,4 % de lecitina (emulsionante).</li> </ul>	Proteína bruta Grasa bruta Lactosa Humedad, cuando > 6 %

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
8.3.1	<b>Caseína</b>	Producto obtenido de la leche desnatada o de la mazada por desecación de la caseína precipitada mediante ácidos o cuajo.	Proteína bruta Humedad, cuando > 10 %
8.4.1	<b>Caseinato</b>	Producto obtenido por extracción del requesón o la caseína mediante el uso de sustancias neutralizantes y desecación.	Proteína bruta Humedad, cuando > 10 %
8.5.1	<b>Queso y productos derivados</b>	Queso y productos elaborados con queso y productos lácteos.	Proteína bruta Grasa bruta
8.6.1	<b>Calostro/Calostro en polvo</b>	Fluido segregado por las glándulas mamarias de los mamíferos hasta cinco días después del parto. Puede concentrarse y/o desecarse.	Proteína bruta
8.7.1	<b>Subproductos lácteos</b>	<p>Productos obtenidos en la fabricación de productos lácteos (incluidos, pero no solo, antiguos productos lácteos, residuos de centrifugación o separación, agua blanca, minerales de leche).</p> <p>Al prepararse específicamente como materia prima para la alimentación animal, puede contener:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— hasta un 0,5 % de fosfatos en forma de polifosfatos (por ejemplo hexametáfosfato sódico), difosfatos (por ejemplo pirofosfato de tetrasodio), utilizados para disminuir la viscosidad y estabilizar las proteínas durante la transformación;</li> <li>— hasta un 0,3 % de ácidos en forma de ácidos orgánicos: ácido cítrico, ácido fórmico, ácido propiónico, o ácidos orgánicos: ácido sulfúrico, ácido clorhídrico, ácido fosfórico, utilizados para ajustar el pH en numerosas fases de los procesos de fabricación;</li> <li>— hasta un 0,5 % de alcalinos como por ejemplo sodio, potasio, calcio, hidróxidos de magnesio, utilizados para ajustar el pH en numerosas fases de los procesos de fabricación;</li> <li>— hasta un 2 % de agentes que garanticen una buena fluidez, como por ejemplo dióxido de silicio, trifosfato de pentasodio, fosfato de tricalcio, utilizados para mejorar las propiedades de los polvos en materia de fluidez;</li> <li>— hasta un 0,4 % de lecitina (emulsionante).</li> </ul>	Humedad Proteína bruta Grasa bruta Total de azúcares
8.8.1	<b>Productos lácteos fermentados</b>	Productos obtenidos por fermentación de la leche (por ejemplo, yogur, etc.).	Proteína bruta Grasa bruta
8.9.1	<b>Lactosa</b>	El azúcar extraído de la leche o del lactosuero mediante purificación y secado.	Lactosa Humedad, cuando > 5 %
8.10.1	<b>Leche/Leche en polvo <sup>(1)</sup></b>	Secreción mamaria normal obtenida de uno o más ordeños. Puede concentrarse y/o desecarse.	Proteína bruta Grasa bruta Humedad, cuando > 5 %

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
8.11.1	<b>Leche desnatada/Leche desnatada en polvo</b> <sup>(1)</sup>	Leche cuyo contenido de grasa ha sido reducido mediante separación.  Puede concentrarse y/o desecarse.	Proteína bruta  Humedad, cuando > 5 %
8.12.1	<b>Materias grasas de la leche</b>	Producto obtenido mediante el desnatado de la leche.	Grasa bruta
8.13.1	<b>Proteína de leche en polvo</b>	Producto obtenido por desecado de los compuestos proteínicos extraídos de la leche mediante tratamientos físicos o químicos.	Proteína bruta  Humedad, cuando > 8 %
8.14.1	<b>Leche condensada y evaporada y sus productos derivados</b>	Leche condensada y evaporada y productos obtenidos mediante la elaboración o la transformación de esos productos.	Proteína bruta  Grasa bruta  Humedad, cuando > 5 %
8.15.1	<b>Permeado de leche/Permeado de leche en polvo</b> <sup>(1)</sup>	Producto obtenido por filtración (ultra, nano o micro) de la leche (a través de una membrana) y del que puede haber sido eliminada parcialmente la lactosa.  Puede aplicarse un tratamiento de ósmosis inversa y concentración y/o desecarse.	Ceniza bruta  Proteína bruta  Lactosa  Humedad, cuando > 8 %
8.16.1	<b>Retenido de leche/Retenido de leche en polvo</b> <sup>(1)</sup>	Producto obtenido mediante filtración (ultra, nano o micro) de la leche (retenido por la membrana).  Puede concentrarse y/o desecarse.	Proteína bruta  Ceniza bruta  Lactosa  Humedad, cuando > 8 %
8.17.1	<b>Lactosuero/lactosuero en polvo</b> <sup>(1)</sup>	Producto de la fabricación de queso, cuajada o caseína o procedimientos similares.  Puede concentrarse y/o desecarse.  Al prepararse específicamente como materia prima para la alimentación animal, puede contener:  — hasta un 0,5 % de fosfatos en forma de polifosfatos (por ejemplo hexametáfosfato sódico), difosfatos (por ejemplo pirofosfato de tetrasodio), utilizados para disminuir la viscosidad y estabilizar las proteínas durante la transformación;  — hasta un 0,3 % de ácidos en forma de ácidos orgánicos: ácido cítrico, ácido fórmico, ácido propiónico, o ácidos orgánicos: ácido sulfúrico, ácido clorhídrico, ácido fosfórico, utilizados para ajustar el pH en numerosas fases de los procesos de fabricación;  — hasta un 0,5 % de alcalinos como por ejemplo sodio, potasio, calcio, hidróxidos de magnesio, utilizados para ajustar el pH en numerosas fases de los procesos de fabricación;  — hasta un 2 % de agentes que garanticen una buena fluidez, como por ejemplo dióxido de silicio, trifosfato de pentasodio, fosfato de tricalcio, utilizados para mejorar las propiedades de los polvos en materia de fluidez;  — hasta un 0,4 % de lecitina (emulsionante).	Proteína bruta  Lactosa  Humedad, cuando > 8 %  Ceniza bruta

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
8.18.1	<b>Lactosuero delactosado/lactosuero delactosado en polvo</b> <sup>(1)</sup>	<p>Lactosuero cuya lactosa ha sido parcialmente eliminada.</p> <p>Puede concentrarse y/o desecarse.</p> <p>Al prepararse específicamente como materia prima para la alimentación animal, puede contener:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— hasta un 0,5 % de fosfatos en forma de polifosfatos (por ejemplo hexametáfosfato sódico), difosfatos (por ejemplo pirofosfato de tetrasodio), utilizados para disminuir la viscosidad y estabilizar las proteínas durante la transformación;</li> <li>— hasta un 0,3 % de ácidos en forma de ácidos orgánicos: ácido cítrico, ácido fórmico, ácido propiónico, o ácidos orgánicos: ácido sulfúrico, ácido clorhídrico, ácido fosfórico, utilizados para ajustar el pH en numerosas fases de los procesos de fabricación;</li> <li>— hasta un 0,5 % de alcalinos como por ejemplo sodio, potasio, calcio, hidróxidos de magnesio, utilizados para ajustar el pH en numerosas fases de los procesos de fabricación;</li> <li>— hasta un 2 % de agentes que garanticen una buena fluidez, como por ejemplo dióxido de silicio, trifosfato de pentasodio, fosfato de tricalcio, utilizados para mejorar las propiedades de los polvos en materia de fluidez;</li> <li>— hasta un 0,4 % de lecitina (emulsionante).</li> </ul>	<p>Proteína bruta</p> <p>Lactosa</p> <p>Humedad, cuando &gt; 8 %</p> <p>Ceniza bruta</p>
8.19.1	<b>Proteína de lactosuero/Proteína de lactosuero en polvo</b> <sup>(1)</sup>	<p>Producto obtenido por desecado de los compuestos proteínicos del lactosuero obtenidos por extracción del lactosuero mediante tratamientos físicos o químicos. Puede concentrarse y/o desecarse.</p> <p>Al prepararse específicamente como materia prima para la alimentación animal, puede contener:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— hasta un 0,5 % de fosfatos en forma de polifosfatos (por ejemplo hexametáfosfato sódico), difosfatos (por ejemplo pirofosfato de tetrasodio), utilizados para disminuir la viscosidad y estabilizar las proteínas durante la transformación;</li> <li>— hasta un 0,3 % de ácidos en forma de ácidos orgánicos: ácido cítrico, ácido fórmico, ácido propiónico, o ácidos orgánicos: ácido sulfúrico, ácido clorhídrico, ácido fosfórico, utilizados para ajustar el pH en numerosas fases de los procesos de fabricación;</li> <li>— hasta un 0,5 % de alcalinos como por ejemplo sodio, potasio, calcio, hidróxidos de magnesio, utilizados para ajustar el pH en numerosas fases de los procesos de fabricación;</li> <li>— hasta un 2 % de agentes que garanticen una buena fluidez, como por ejemplo dióxido de silicio, trifosfato de pentasodio, fosfato de tricalcio, utilizados para mejorar las propiedades de los polvos en materia de fluidez;</li> <li>— hasta un 0,4 % de lecitina (emulsionante).</li> </ul>	<p>Proteína bruta</p> <p>Humedad, cuando &gt; 8 %</p>

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
8.20.1	<b>Lactosuero delactosado y desmineralizado/ Lactosuero delactosado desmineralizado en polvo</b> <sup>(1)</sup>	<p>Lactosuero cuya lactosa y sales minerales han sido parcialmente eliminadas.</p> <p>Puede concentrarse y/o desecarse.</p> <p>Al prepararse específicamente como materia prima para la alimentación animal, puede contener:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— hasta un 0,5 % de fosfatos en forma de polifosfatos (por ejemplo hexametáfosfato sódico), difosfatos (por ejemplo pirofosfato de tetrasodio), utilizados para disminuir la viscosidad y estabilizar las proteínas durante la transformación;</li> <li>— hasta un 0,3 % de ácidos en forma de ácidos orgánicos: ácido cítrico, ácido fórmico, ácido propiónico, o ácidos orgánicos: ácido sulfúrico, ácido clorhídrico, ácido fosfórico, utilizados para ajustar el pH en numerosas fases de los procesos de fabricación;</li> <li>— hasta un 0,5 % de alcalinos como por ejemplo sodio, potasio, calcio, hidróxidos de magnesio, utilizados para ajustar el pH en numerosas fases de los procesos de fabricación;</li> <li>— hasta un 2 % de agentes que garanticen una buena fluidez, como por ejemplo dióxido de silicio, trifosfato de pentasodio, fosfato de tricalcio, utilizados para mejorar las propiedades de los polvos en materia de fluidez;</li> <li>— hasta un 0,4 % de lecitina (emulsionante).</li> </ul>	<p>Proteína bruta</p> <p>Lactosa</p> <p>Ceniza bruta</p> <p>Humedad, cuando &gt; 8 %</p>
8.21.1	<b>Permeado de lactosuero/Permeado de lactosuero en polvo</b> <sup>(1)</sup>	<p>Producto obtenido por filtración (ultra, nano o micro) del lactosuero (a través de una membrana) y del que puede haber sido eliminada parcialmente la lactosa. Puede aplicarse un tratamiento de ósmosis inversa y concentración y/o desecarse.</p> <p>Al prepararse específicamente como materia prima para la alimentación animal, puede contener:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— hasta un 0,5 % de fosfatos en forma de polifosfatos (por ejemplo hexametáfosfato sódico), difosfatos (por ejemplo pirofosfato de tetrasodio), utilizados para disminuir la viscosidad y estabilizar las proteínas durante la transformación;</li> <li>— hasta un 0,3 % de ácidos en forma de ácidos orgánicos: ácido cítrico, ácido fórmico, ácido propiónico, o ácidos orgánicos: ácido sulfúrico, ácido clorhídrico, ácido fosfórico, utilizados para ajustar el pH en numerosas fases de los procesos de fabricación;</li> <li>— hasta un 0,5 % de alcalinos como por ejemplo sodio, potasio, calcio, hidróxidos de magnesio, utilizados para ajustar el pH en numerosas fases de los procesos de fabricación;</li> <li>— hasta un 2 % de agentes que garanticen una buena fluidez, como por ejemplo dióxido de silicio, trifosfato de pentasodio, fosfato de tricalcio, utilizados para mejorar las propiedades de los polvos en materia de fluidez;</li> <li>— hasta un 0,4 % de lecitina (emulsionante).</li> </ul>	<p>Ceniza bruta</p> <p>Proteína bruta</p> <p>Lactosa</p> <p>Humedad, cuando &gt; 8 %</p>

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
8.22.1	<b>Retenido de lactosuero/Retenido de lactosuero en polvo <sup>(1)</sup></b>	<p>Producto obtenido mediante filtración (ultra, nano o micro) del lactosuero (retenido por la membrana).</p> <p>Puede concentrarse y/o desecarse.</p> <p>Al prepararse específicamente como materia prima para la alimentación animal, puede contener:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— hasta un 0,5 % de fosfatos en forma de polifosfatos (por ejemplo hexametáfosfato sódico), difosfatos (por ejemplo pirofosfato de tetrasodio), utilizados para disminuir la viscosidad y estabilizar las proteínas durante la transformación;</li> <li>— hasta un 0,3 % de ácidos en forma de ácidos orgánicos: ácido cítrico, ácido fórmico, ácido propiónico, o ácidos orgánicos: ácido sulfúrico, ácido clorhídrico, ácido fosfórico, utilizados para ajustar el pH en numerosas fases de los procesos de fabricación;</li> <li>— hasta un 0,5 % de alcalinos como por ejemplo sodio, potasio, calcio, hidróxidos de magnesio, utilizados para ajustar el pH en numerosas fases de los procesos de fabricación;</li> <li>— hasta un 2 % de agentes que garanticen una buena fluidez, como por ejemplo dióxido de silicio, trifosfato de pentasodio, fosfato de tricalcio, utilizados para mejorar las propiedades de los polvos en materia de fluidez;</li> <li>— hasta un 0,4 % de lecitina (emulsionante).</li> </ul>	<p>Proteína bruta</p> <p>Ceniza bruta</p> <p>Lactosa</p> <p>Humedad, cuando &gt; 8 %</p>

<sup>(1)</sup> Estas expresiones no son sinónimas y difieren principalmente en su contenido de humedad; deben utilizarse según corresponda.

#### 9. Productos de animales terrestres y sus productos derivados

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
9.1.1	<b>Subproductos animales <sup>(1)</sup></b>	Animales terrestres de sangre caliente, enteros o partes, frescos, congelados, cocidos, tratados con ácido o secos.	<p>Proteína bruta</p> <p>Grasa bruta</p> <p>Humedad, cuando &gt; 8 %</p>
9.2.1	<b>Grasa animal <sup>(2)</sup></b>	<p>Producto compuesto de grasas de animales terrestres de sangre caliente.</p> <p>Si se extrae mediante disolventes, puede contener hasta un 0,1 % de hexano.</p>	<p>Grasa bruta</p> <p>Humedad, cuando &gt; 1 %</p>
9.3.1	<b>Subproductos de la apicultura</b>	Miel, cera de abejas, jalea real, propóleo, polen, transformados o sin transformar.	Azúcares totales expresados en sacarosa.
9.4.1	<b>Proteína animal transformada <sup>(2)</sup></b>	<p>Producto obtenido por calentamiento, desecación y molturación de animales terrestres de sangre caliente, enteros o sus partes, cuya grasa podrá haber sido parcialmente objeto de extracción o eliminada por medios físicos.</p> <p>Si se extrae mediante disolventes, puede contener hasta un 0,1 % hexano.</p>	<p>Proteína bruta</p> <p>Grasa bruta</p> <p>Ceniza bruta</p> <p>Humedad, cuando &gt; 8 %</p>

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
9.5.1	<b>Proteínas derivadas de la transformación de gelatina</b> <sup>(2)</sup>	Proteínas animales secas de calidad alimentaria derivadas de la producción de gelatina.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta Humedad, cuando > 8 %
9.6.1	<b>Proteínas animales hidrolizadas</b> <sup>(2)</sup>	Proteínas hidrolizadas obtenidas por calor y/o presión, hidrólisis química, microbiológica o enzimática de proteínas animales.	Proteína bruta Humedad, cuando > 8 %
9.7.1	<b>Harina de sangre</b> <sup>(2)</sup>	Producto derivado del tratamiento térmico de la sangre de animales de sangre caliente sacrificados.	Proteína bruta Humedad, cuando > 8 %
9.8.1	<b>Productos sanguíneos</b> <sup>(1)</sup>	Productos derivados de sangre o fracciones de sangre de animales de sangre caliente sacrificados; consisten en plasma seco/congelado/líquido, sangre entera seca, hematíes secos/congelados/líquidos o sus fracciones y mezclas.	Proteína bruta Humedad, cuando > 8 %
9.9.1	<b>Reciclado de residuos de cocina</b>	Todos los residuos alimenticios que contengan materias de origen animal, incluido el aceite de cocina usado, procedentes de restaurantes, servicios de comidas y cocinas, con inclusión de cocinas centrales y cocinas domésticas.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta Humedad, cuando > 8 %
9.10.1	<b>Colágeno</b> <sup>(2)</sup>	Producto a base de proteína obtenido a partir de huesos, cueros, pieles y tendones de animales.	Proteína bruta Humedad, cuando > 8 %
9.11.1	<b>Harina de plumas</b>	Producto obtenido por desecación y molienda de plumas de animales sacrificados; puede ser hidrolizado.	Proteína bruta Humedad, cuando > 8 %
9.12.1	<b>Gelatina</b> <sup>(2)</sup>	Proteína soluble, natural, gelificante o no, obtenida por la hidrólisis parcial del colágeno producido a partir de huesos, cueros y pieles, tendones y nervios de animales.	Proteína bruta Humedad, cuando > 8 %
9.13.1	<b>Chicharrones</b> <sup>(2)</sup>	Producto obtenido de la elaboración de sebo, manteca u otras grasas de origen animal obtenidas por extracción o separadas por medios físicos, fresco, congelado o seco.  Si se extrae mediante disolventes, puede contener hasta un 0,1 % de hexano.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta Humedad, cuando > 8 %
9.14.1	<b>Productos de origen animal</b> <sup>(1)</sup>	Antiguos alimentos que contengan productos de origen animal; pueden estar tratados o no, en estado fresco, congelado o seco.	Proteína bruta Grasa bruta Humedad, cuando > 8 %
9.15.1	<b>Huevos</b>	Huevos enteros de <i>Gallus gallus</i> L., con o sin cáscaras.	

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
9.15.2	<b>Albúmina</b>	Producto obtenido de los huevos tras la separación de las cáscaras y las yemas, pasteurizado y posiblemente desnaturalizado.	Proteína bruta Método de desnaturalización, en su caso
9.15.3	<b>Ovoproductos, secos</b>	Productos constituidos por huevos secos pasteurizados, sin cáscara, o una mezcla de diferentes proporciones de albúmina seca y yema seca.	Proteína bruta Grasa bruta Humedad, cuando > 5 %
9.15.4	<b>Huevos en polvo azucarados</b>	Huevos azucarados secos, enteros o sus partes.	Proteína bruta Grasa bruta Humedad, cuando > 5 %
9.15.5	<b>Cáscaras de huevo, secas</b>	Producto obtenido de huevos de aves de corral, una vez eliminado el contenido (yema y albúmen). Las cáscaras están secas.	Ceniza bruta
9.16.1	<b>Invertebrados terrestres <sup>(1)</sup></b>	Invertebrados terrestres, enteros o sus partes, en todas las etapas de su vida, salvo los de especies patógenas para los seres humanos o los animales; pueden estar tratados o no, en estado fresco, congelado o seco.	
9.17.1	<b>Sulfato de condroitina</b>	Producto obtenido por extracción de tendones, huesos y otros tejidos de origen animal que contengan cartílagos y tejidos conjuntivos blandos.	Sodio

<sup>(1)</sup> Sin perjuicio de los requisitos obligatorios relativos a los documentos comerciales y los certificados sanitarios para subproductos animales y productos derivados según lo establecido en el Reglamento (UE) n° 142/2011 de la Comisión (anexo VIII, capítulo III) (DO L 54 de 26.2.2011, p. 1), si el catálogo se utiliza a efectos de etiquetado, la denominación se sustituirá según proceda con

- la especie animal y
- la parte del producto de origen animal [por ejemplo hígado, carne (solo en caso de productos musculoesqueléticos)], y/o
- la denominación de la especie animal no utilizada en relación con la prohibición de reciclado dentro de la misma especie (por ejemplo no contiene aves de corral) o se completará según proceda con
- la especie animal, y/o
- la parte del producto de origen animal [por ejemplo hígado, carne (solo en caso de productos musculoesqueléticos)], y/o
- la denominación de la especie animal no utilizada en relación con la prohibición de reciclado dentro de la misma especie.

<sup>(2)</sup> Sin perjuicio de los requisitos obligatorios relativos a los documentos comerciales y los certificados sanitarios para subproductos animales y productos derivados según lo establecido en el Reglamento (UE) n° 142/2011 (anexo VIII, capítulo III), si el catálogo se utiliza a efectos de etiquetado, la denominación se completará según proceda con

- la especie animal transformada (por ejemplo porcina, rumiantes, aves de corral), y/o
- la materia prima transformada (por ejemplo huesos) y/o
- el tratamiento utilizado (por ejemplo desengrasado, refinado) y/o
- la denominación de la especie animal no utilizada en relación con la prohibición de reciclado dentro de la misma especie (por ejemplo no contiene aves de corral).

## 10. Pescados, otros animales acuáticos y sus productos derivados

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
10.1.1	<b>Invertebrados acuáticos <sup>(1)</sup></b>	Invertebrados marinos o de agua dulce, enteros o sus partes, en todas las etapas de su vida, salvo los de especies patógenas para los seres humanos o los animales; pueden estar tratados o no, en estado fresco, congelado o seco.	
10.2.1	<b>Subproductos de animales acuáticos <sup>(1)</sup></b>	Provenientes de establecimientos o instalaciones que elaboren o fabriquen productos para el consumo humano; pueden estar tratados o no, en estado fresco, congelado o seco.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta
10.3.1	<b>Harina de crustáceos</b>	Producto obtenido por calentamiento, presión y desecación de crustáceos, enteros o sus partes, incluidos los camarones silvestres o de cría.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta, cuando > 20 % Humedad, cuando > 8 %



Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
10.4.1	<b>Peces</b> <sup>(2)</sup>	Peces, enteros o sus partes: frescos, congelados, cocidos, tratados con ácido o secos.	Proteína bruta Humedad, cuando > 8 %
10.4.2	<b>Harina de pescado</b> <sup>(2)</sup>	Producto obtenido por calentamiento, presión y desecación de peces, enteros o sus partes, al que se podrá haber añadido de nuevo solubles de pescado antes de la desecación.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta, cuando > 20 % Humedad, cuando > 8 %
10.4.3	<b>Solubles de pescado</b>	Producto condensado obtenido durante la elaboración de la harina de pescado, separado y estabilizado mediante acidificación o desecado.	Proteína bruta Grasa bruta Humedad, cuando > 5 %
10.4.4	<b>Proteína de pescado, hidrolizada</b>	Producto obtenido por hidrólisis ácida de pescado entero o en partes, generalmente concentrado por desecación.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta, cuando > 20 % Humedad, cuando > 8 %
10.4.5	<b>Harina de espinas de pescado</b>	Producto obtenido por calentamiento, presión y desecación de partes de peces. Constituido principalmente por espinas de pescado.	Ceniza bruta
10.4.6	<b>Aceite de pescado</b>	Aceite obtenido a partir de pescado o partes de pescado, seguido de centrifugación para eliminar el agua (puede incluir detalles específicos de la especie, por ejemplo, aceite de hígado de bacalao).	Grasa bruta Humedad, cuando > 1 %
10.4.7	<b>Aceite de pescado, hidrogenado</b>	Aceite obtenido por hidrogenación de aceite de pescado.	Humedad, cuando > 1 %
10.5.1	<b>Aceite de krill</b>	Aceite obtenido a partir de krill planctónico cocido y prensado, seguido de centrifugación para eliminar el agua.	Humedad, cuando > 1 %
10.5.2	<b>Concentrado de proteína de krill, hidrolizado</b>	Producto obtenido por hidrólisis enzimática de krill entero o en partes, generalmente concentrado por desecación.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta, cuando > 20 % Humedad, cuando > 8 %
10.6.1	<b>Harina de anélidos marinos</b>	Producto obtenido por calentamiento y desecación de anélidos marinos, enteros o sus partes, incluidos <i>Nereis virens</i> . M. Sars.	Grasa Ceniza, cuando > 20 % Humedad, cuando > 8 %
10.7.1	<b>Harina de zooplancton marino</b>	Producto obtenido por calentamiento, presión y desecación de zooplancton marino, por ejemplo, krill.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta, cuando > 20 % Humedad, cuando > 8 %

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
10.7.2	<b>Aceite de zooplancton marino</b>	Aceite obtenido a partir de zooplancton marino cocido y prensado, seguido de centrifugación para extraer el agua.	Humedad, cuando > 1 %
10.8.1	<b>Harina de moluscos</b>	Producto obtenido por calentamiento y desecado de moluscos, enteros o sus partes, incluidos calamares y bivalvos.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta, cuando > 20 % Humedad, cuando > 8 %
10.9.1	<b>Harina de calamar</b>	Producto obtenido por calentamiento, presión y desecado de calamares enteros o sus partes.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta, cuando > 20 % Humedad, cuando > 8 %

(<sup>1</sup>) La especie puede añadirse a la denominación.

(<sup>2</sup>) La especie puede añadirse a la denominación si se trata de pescado de cría.

### 11. Minerales y sus productos derivados

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
11.1.1	<b>Carbonato de calcio</b> ( <sup>1</sup> ); <b>[piedra caliza]</b>	Producto obtenido por la molturación de sustancias que contienen carbonato de calcio (CaCO <sub>3</sub> ), tales como piedra caliza, o por precipitación de una solución ácida.  Puede contener hasta un 0,25 % de propilenglicol.  Puede contener hasta un 0,1 % de auxiliares de molturación.	Calcio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 %.
11.1.2	<b>Conchas marinas calizas</b>	Producto de origen natural, obtenido a partir de conchas marinas, trituradas o granuladas, como conchas de ostras u otras conchas.	Calcio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 %.
11.1.3	<b>Carbonato de calcio y magnesio</b>	Mezcla natural de carbonatos de calcio (CaCO <sub>3</sub> ) y de magnesio (MgCO <sub>3</sub> ). Puede contener hasta un 0,1 % de auxiliares de molturación.	Calcio, magnesio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 %
11.1.4	«Maërl»	Producto de origen natural obtenido a partir de algas marinas calizas trituradas o granuladas.	Calcio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 %.
11.1.5	<b>Lithothamne</b>	Producto de origen natural obtenido a partir de algas marinas calizas [ <i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)], trituradas o granuladas.	Calcio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 %.
11.1.6	<b>Cloruro de calcio</b>	Cloruro de calcio (CaCl <sub>2</sub> ). Puede contener hasta un 0,2 % de sulfato de bario.	Calcio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 %.
11.1.7	<b>Hidróxido de calcio</b>	Hidróxido de calcio (Ca(OH) <sub>2</sub> ). Puede contener hasta un 0,1 % de auxiliares de molturación.	Calcio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 %.
11.1.8	<b>Sulfato de calcio anhidro</b>	Sulfato de calcio anhidro (CaSO <sub>4</sub> ) obtenido por molturación de sulfato de calcio anhidro o deshidratación de sulfato de calcio dihidrato.	Calcio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 %.

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
11.1.9	<b>Sulfato de calcio hemihidrato</b>	Sulfato de calcio hemihidrato ( $\text{CaSO}_4 \times \frac{1}{2} \text{H}_2\text{O}$ ) obtenido por deshidratación parcial de sulfato de calcio dihidrato.	Calcio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 %.
11.1.10	<b>Sulfato de calcio dihidrato</b>	Sulfato de calcio dihidrato ( $\text{CaSO}_4 \times 2\text{H}_2\text{O}$ ) obtenido por molturación de sulfato de calcio dihidrato o hidratación de sulfato de calcio hemihidrato.	Calcio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 %.
11.1.11	<b>Sales cálcicas de ácidos orgánicos</b> (2)	Sales cálcicas de ácidos orgánicos comestibles con al menos cuatro átomos de carbono.	Calcio, ácido orgánico
11.1.12	<b>Óxido de calcio</b>	Óxido de calcio (CaO) obtenido de la calcinación de piedra caliza natural. Puede contener hasta un 0,1 % de auxiliares de molturación.	Calcio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 %.
11.1.13	<b>Gluconato cálcico</b>	Sal cálcica de ácido glucónico, generalmente expresado como $\text{Ca}(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)_2$ y sus formas hidratadas.	Calcio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 %.
11.1.15	<b>Sulfato/carbonato de calcio</b>	Producto obtenido durante la fabricación de carbonato de sodio.	Calcio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 %.
11.1.16	<b>Pidolato cálcico</b>	L-pidolato de calcio ( $\text{C}_5\text{H}_6\text{CaNO}_3$ ). Puede contener hasta un 1,5 % de ácido glutámico y sustancias afines.	Calcio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 %.
11.1.17	<b>Carbonato de calcio-óxido de magnesio</b>	Producto obtenido mediante el calentamiento de sustancias que contienen calcio y magnesio de forma natural como la dolomita. Puede contener hasta un 0,1 % de auxiliares de molturación.	Calcio, magnesio
11.2.1	<b>Óxido de magnesio</b>	Al menos un 70 % de óxido calcinado de magnesio (MgO).	Magnesio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 15 %
11.2.2	<b>Sulfato de magnesio heptahidrato</b>	Sulfato de magnesio ( $\text{MgSO}_4 \times 7 \text{H}_2\text{O}$ ).	Magnesio, azufre, ceniza insoluble en HCl, cuando > 15 %
11.2.3	<b>Sulfato de magnesio monohidrato</b>	Sulfato de magnesio ( $\text{MgSO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ ).	Magnesio, azufre, ceniza insoluble en HCl, cuando > 15 %
11.2.4	<b>Sulfato de magnesio anhidro</b>	Sulfato de magnesio anhidro ( $\text{MgSO}_4$ ).	Magnesio, azufre, ceniza insoluble en HCl, cuando > 10 %
11.2.5	<b>Propionato de magnesio</b>	Propionato de magnesio ( $\text{C}_6\text{H}_{10}\text{MgO}_4$ ).	Magnesio
11.2.6	<b>Cloruro de magnesio</b>	Cloruro de magnesio ( $\text{MgCl}_2$ ) o la solución obtenida por concentración natural de agua marina tras el depósito de cloruro de sodio.	Magnesio, cloro, ceniza insoluble en HCl, cuando > 10 %
11.2.7	<b>Carbonato de magnesio</b>	Carbonato de magnesio natural ( $\text{MgCO}_3$ ).	Magnesio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 10 %

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
11.2.8	<b>Hidróxido de magnesio</b>	Hidróxido de magnesio ( $Mg(OH)_2$ ).	Magnesio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 10 %
11.2.9	<b>Sulfato de magnesio y potasio</b>	Sulfato de magnesio y potasio.	Magnesio, potasio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 10 %
11.2.10	<b>Sales de magnesio de ácidos orgánicos <sup>(2)</sup></b>	Sales de magnesio de ácidos orgánicos comestibles con al menos cuatro átomos de carbono.	Magnesio, ácido orgánico
11.3.1	<b>Fosfato dicálcico <sup>(3)</sup>; [Ortofosfato de calcio e hidrógeno]</b>	Fosfato de calcio y monohidrógeno obtenido a partir de huesos o de sustancias inorgánicas ( $CaHPO_4 \times H_2O$ ) $Ca/P > 1,2$ Puede contener hasta un 3 % de cloruro, expresado en NaCl	Calcio, fósforo total, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %, ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 %
11.3.2	<b>Fosfato monodiválcico</b>	Producto obtenido químicamente y compuesto de fosfato diválcico y monodiválcico ( $CaHPO_4 \cdot Ca(H_2PO_4)_2 \times H_2O$ ) $0,8 < Ca/P < 1,3$	Fósforo total, calcio, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.3	<b>Fosfato de monocalcio; [Diortofosfato de calcio y tetrahidrógeno]</b>	Bis-dihidrogenofosfato de calcio ( $Ca(H_2PO_4)_2 \times H_2O$ ) $Ca/P < 0,9$	Fósforo total, calcio, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.4	<b>Fosfato de tricalcio; [Ortofosfato de tricalcio]</b>	Fosfato de tricalcio procedente de huesos o de sustancias inorgánicas ( $Ca_3(PO_4)_2 \times H_2O$ ) $Ca/P > 1,3$	Calcio, fósforo total, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.5	<b>Fosfato de calcio y magnesio</b>	Fosfato de calcio y magnesio.	Calcio, magnesio, fósforo total, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.6	<b>Fosfato desfluorado</b>	Fosfato natural, calcinado y sometido a un tratamiento de calor superior al necesario para retirar impurezas.	Fósforo total, calcio, sodio, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %, ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 %
11.3.7	<b>Pirofosfato de calcio; [difosfato de dicalcio]</b>	Pirofosfato de dicalcio.	Fósforo total, calcio, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.8	<b>Fosfato de magnesio</b>	Producto constituido por fosfato de magnesio monobásico y/o dibásico y/o tribásico.	Fósforo total, magnesio, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %, ceniza insoluble en HCl, cuando > 10 %
11.3.9	<b>Fosfato de sodio, calcio y magnesio.</b>	Producto constituido por fosfato de sodio, calcio y magnesio.	Fósforo total, magnesio, calcio, sodio, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
11.3.10	<b>Fosfato de monosodio;</b> <b>[Ortofosfato de sodio y dihidrógeno]</b>	Fosfato monosódico. ( $\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ )	Fósforo total, sodio, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.11	<b>Fosfato de disodio;</b> <b>[Ortofosfato de disodio e hidrógeno]</b>	Fosfato de disodio ( $\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ )	Fósforo total, sodio, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.12	<b>Fosfato de trisodio;</b> <b>[Ortofosfato de trisodio]</b>	Fosfato de trisodio ( $\text{Na}_3\text{PO}_4$ )	Fósforo total, sodio, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.13	<b>Pirofosfato de sodio;</b> <b>[difosfato de tetrasodio]</b>	Pirofosfato de sodio ( $\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$ ).	Fósforo total, sodio, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.14	<b>Fosfato de monopotasio;</b> <b>[Ortofosfato de potasio y dihidrógeno]</b>	Fosfato de monopotasio ( $\text{KH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ )	Fósforo total, potasio, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.15	<b>Fosfato de dipotasio;</b> <b>[Ortofosfato de dipotasio e hidrógeno]</b>	Fosfato de dipotasio ( $\text{K}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ )	Fósforo total, potasio, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.16	<b>Fosfato cálcico-sódico</b>	Fosfato de calcio y sodio ( $\text{CaNaPO}_4$ ).	Fósforo total, calcio, sodio, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.17	<b>Fosfato de monoamonio;</b> <b>[Ortofosfato de amonio y dihidrógeno]</b>	Fosfato de monoamonio ( $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$ )	Nitrógeno total, fósforo total, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.18	<b>Fosfato de diamonio;</b> <b>[Ortofosfato de diamonio e hidrógeno]</b>	Fosfato de diamonio ( $(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$ )	Nitrógeno total, Fósforo total, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.19	<b>Tripolifosfato de sodio;</b> <b>[Trifosfato de pentasodio]</b>	Tripolifosfato de sodio ( $\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_9$ ).	Fósforo total, sodio, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.20	<b>Fosfato de sodio y magnesio</b>	Fosfato de sodio y magnesio ( $\text{MgNaPO}_4$ ).	Fósforo total, magnesio, sodio, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.21	<b>Hipofosfito de magnesio</b>	Hipofosfito de magnesio ( $\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_2)_2 \times 6\text{H}_2\text{O}$ )	Magnesio Fósforo total P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
11.3.22	<b>Harina de huesos desgelatinizados</b>	Huesos desgelatinizados, esterilizados y triturados de los que se ha extraído la grasa.	Fósforo total, calcio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 10 %.
11.3.23	<b>Ceniza de huesos</b>	Residuos minerales de la incineración, combustión o gasificación de subproductos animales.	Fósforo total, calcio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 10 %.
11.3.24	<b>Polifosfato de calcio</b>	Mezclas heterogéneas de sales de calcio de ácidos polifosfóricos condensados cuya fórmula general es $H(n + 2)PnO(3n + 1)$ , donde «n» es igual o superior a 2	Fósforo total, calcio, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.25	<b>Difosfato cálcico de dihidrógeno</b>	Pirofosfato monocálcico de dihidrógeno ( $CaH_2P_2O_7$ ).	Fósforo total, calcio, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.26	<b>Pirofosfato ácido de magnesio</b>	Pirofosfato ácido de magnesio ( $MgH_2P_2O_7$ ). Producido a partir de ácido fosfórico purificado e hidróxido de magnesio purificado u óxido de magnesio por evaporación de agua y condensación del ortofosfato en difosfato.	Fósforo total, magnesio, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.27	<b>Difosfato disódico de dihidrógeno</b>	Difosfato disódico de dihidrógeno ( $Na_2H_2P_7O_7$ ).	Fósforo total, calcio, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.28	<b>Difosfato de trisodio</b>	Difosfato trisódico de monohidrógeno (anhidro: $Na_3HP_2O_7$ ; monohidrato: $Na_3HP_2O_7 \times H_2O$ )	Fósforo total, sodio, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.29	<b>Polifosfato de sodio; [Hexametafosfato de sodio]</b>	Mezclas heterogéneas de sales de sodio de ácidos polifosfóricos condensados lineales cuya fórmula general es $H(n + 2)PnO(3n + 1)$ donde «n» es igual o superior a 2	Fósforo total, sodio, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.30	<b>Fosfato de tripotasio</b>	Monofosfato de tripotasio (anhidro: $K_3PO_4$ ; hidrato: $K_3PO_4 \times n H_2O$ ( $n = 1$ o $3$ )).	Fósforo total, potasio, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.31	<b>Difosfato tetrapotásico</b>	Pirofosfato tetrapotásico $K_4P_2O_7$ )	Fósforo total, potasio, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.32	<b>Trifosfato pentapotásico</b>	Tripolifosfato pentapotásico ( $K_5P_3O_{10}$ )	Fósforo total, potasio, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.33	<b>Polifosfato potásico</b>	Mezclas heterogéneas de sales de potasio de ácidos polifosfóricos condensados lineales cuya fórmula general es $H(n + 2)PnO(3n + 1)$ donde «n» es igual o superior a 2	Fósforo total, potasio, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.34	<b>Polifosfato de calcio y sodio</b>	Polifosfato de calcio y sodio-	Fósforo total, sodio, calcio, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.4.1	<b>Cloruro de sodio</b> <sup>(1)</sup>	Cloruro de sodio (NaCl) o producto obtenido por cristalización mediante evaporación de salmuera (sal al vacío) o evaporación de agua de mar (sal marina) o sal gema molida.	Sodio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 10 %

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
11.4.2	<b>Bicarbonato de sodio</b> [hidrogenocarbonato de sodio]	Bicarbonato de sodio (NaHCO <sub>3</sub> )	Sodio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 10 %
11.4.3	<b>(Bi)carbonato de sodio/amonio</b> [(hidrogeno)carbonato de sodio/amonio]	Producto obtenido de la elaboración de carbonato de sodio y bicarbonato de sodio, con restos de bicarbonato de amonio (un máximo del 5 % de bicarbonato de amonio).	Sodio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 10 %
11.4.4	<b>Carbonato de sodio</b>	Carbonato de sodio (Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> ).	Sodio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 10 %
11.4.5	<b>Sesquicarbonato de sodio</b> [hidrogenocarbonato de trisodio]	Sesquicarbonato de sodio (Na <sub>3</sub> H(CO <sub>3</sub> ) <sub>2</sub> ).	Sodio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 10 %
11.4.6	<b>Sulfato de sodio</b>	Sulfato de sodio (Na <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ). Puede contener hasta un 0,3 % de metionina.	Sodio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 10 %
11.4.7	<b>Sales de sodio de ácidos orgánicos</b> <sup>(2)</sup>	Sales de sodio de ácidos orgánicos comestibles con al menos cuatro átomos de carbono.	Sodio, ácido orgánico
11.5.1	<b>Cloruro de potasio</b>	Cloruro de potasio (KCl) o producto obtenido por molienda de sustancias naturales de cloruro de potasio.	Potasio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 10 %
11.5.2	<b>Sulfato de potasio</b>	Sulfato de potasio (K <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ).	Potasio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 10 %
11.5.3	<b>Carbonato de potasio</b>	Carbonato de potasio (K <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> ).	Potasio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 10 %
11.5.4	<b>Bicarbonato de potasio</b> [Carbonato de potasio e hidrógeno]	Bicarbonato de potasio (KHCO <sub>3</sub> ).	Potasio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 10 %
11.5.5	<b>Sales de potasio de ácidos orgánicos</b> <sup>(2)</sup>	Sales de potasio de ácidos orgánicos comestibles con al menos cuatro átomos de carbono.	Potasio, ácido orgánico
11.6.1	<b>Flor de azufre</b>	Polvo procedente de depósitos naturales del mineral. También, producto obtenido de la producción de refinerías de petróleo, tal como la realizan los fabricantes de azufre.	Azufre
11.7.1	<b>Attapulgita</b>	Mineral natural de magnesio, aluminio y silicio.	Magnesio
11.7.2	<b>Cuarzo</b>	Mineral natural, obtenido por molturación de fuentes naturales de cuarzo. Puede contener hasta un 0,1 % de auxiliares de molturación.	
11.7.3	<b>Cristobalita</b>	Dióxido de silicio (SiO <sub>2</sub> ) procedente de la recristalización de cuarzo. Puede contener hasta un 0,1 % de auxiliares de molturación.	

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
11.8.1	<b>Sulfato de amonio</b>	Sulfato de amonio ((NH <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) obtenido por síntesis química.	Nitrógeno expresado en proteína bruta, azufre
11.8.2	<b>Solución de sulfato de amonio</b>	Sulfato de amonio en solución acuosa, con un contenido mínimo de sulfato de amonio del 35 %.	Nitrógeno expresado en proteína bruta
11.8.3	<b>Sales de amonio de ácidos orgánicos <sup>(2)</sup></b>	Sales de amonio de ácidos orgánicos comestibles con al menos cuatro átomos de carbono.	Nitrógeno expresado en proteína bruta, ácido orgánico
11.8.4	<b>Lactato de amonio</b>	Lactato de amonio (CH <sub>3</sub> CHOHCOONH <sub>4</sub> ). Incluye el lactato de amonio producido por fermentación de <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>Bulgarius</i> , <i>Lactococcus lactis</i> ssp., <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus</i> spp. o <i>Bifidobacterium</i> spp., con un contenido mínimo del 44 % de nitrógeno expresado en proteína bruta.  Puede contener hasta un 0,8 % de fósforo, un 0,9 % de potasio, un 0,7 % de magnesio, un 0,3 % de sodio, un 0,3 % de sulfatos, un 0,1 % de cloruros, un 5 % de azúcares y un 0,1 % de sílica antiespumante.	Nitrógeno expresado en proteína bruta, ceniza bruta
11.8.5	<b>Acetato de amonio</b>	Acetato de amonio (CH <sub>3</sub> COONH <sub>4</sub> ) en solución acuosa, con un contenido mínimo de acetato de amonio del 55 %)	Nitrógeno expresado en proteína bruta

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

<sup>(2)</sup> La denominación debe modificarse o completarse para especificar el ácido orgánico.

<sup>(3)</sup> El proceso de elaboración puede indicarse en la denominación.

## 12. Productos y subproductos de procesos de fermentación de microorganismos

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
12.1	<b>Productos obtenidos de la biomasa de microorganismos específicos desarrollados en determinados sustratos</b>	Pueden contener hasta un 0,3 % de antiespumantes. Pueden contener hasta un 1,5 % de agentes de filtración/clarificantes. Pueden contener hasta un 2,9 % de ácido propiónico.	Ácido propiónico cuando > 0,5 %
12.1.1	<b>Proteína de <i>Methylophilus methylotrophus</i></b>	Producto proteico de fermentación obtenido mediante cultivo de <i>Methylophilus methylotrophus</i> (cepa NCIMB 10.515) <sup>(1)</sup> sobre metanol, proteína bruta de al menos un 68 % e índice de reflexión de 50 como mínimo.	Proteína bruta Ceniza bruta Grasa bruta
12.1.2	<b>Proteína de <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), <i>Alcaligenes acidovorans</i>, <i>Bacillus brevis</i> y <i>Bacillus firmus</i></b>	Producto proteico de fermentación obtenido con <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath) (cepa NCIMB 11132), <i>Alcaligenes acidovorans</i> (cepa NCIMB 12387), <i>Bacillus brevis</i> (cepa NCIMB 13288) y <i>Bacillus firmus</i> , (cepa NCIMB 13280) <sup>(1)</sup> sobre gas natural (aproximadamente 91 % de metano, 5 % de etano, 2 % de propano, 0,5 % de isobutano, 0,5 % de n-butano), amonio y sales minerales, cuya proteína bruta es de al menos un 65 %.	Proteína bruta Ceniza bruta Grasa bruta



Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
12.1.3	<b>Proteína de bacteria de <i>Escherichia coli</i></b>	Producto o subproducto proteico obtenido de la fabricación de aminoácidos por cultivo de <i>Escherichia coli</i> K12 (1) sobre sustratos de origen vegetal o químico, amonio o sales minerales; puede ser hidrolizado.	Proteína bruta
12.1.4	<b>Proteína de bacteria de <i>Corynebacterium glutamicum</i></b>	Producto o subproducto proteico obtenido de la fabricación de aminoácidos por cultivo de <i>Corynebacterium glutamicum</i> (1) sobre sustratos de origen vegetal o químico, amonio o sales minerales; puede ser hidrolizado.	Proteína bruta
12.1.5	<b>Levaduras y sus partes [levadura de cerveza] [producto de la levadura]</b>	Todas las levaduras y sus partes obtenidas de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> , <i>Torulaspota delbrueckii</i> , <i>Candida utilis</i> / <i>Pichia jadinii</i> , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> o <i>Brettanomyces</i> ssp. (1) (2) sobre sustratos, en su mayoría de origen vegetal, como melaza, jarabe de azúcar, alcohol, vinazas, cereales y productos que contengan almidón, zumo de frutas, lactosuero, ácido láctico, azúcar, fibras vegetales hidrolizadas y nutrientes de fermentación, como amonio o sales minerales.	Humedad, cuando < 75 % o > 97 % Humedad, cuando < 75 %: Proteína bruta
12.1.6	<b>Ensilaje de micelio derivado de la fabricación de penicilina</b>	Micelio (compuesto nitrogenado), subproducto húmedo de la fabricación de penicilina por <i>Penicillium chrysogenum</i> (ATCC48271) (1) sobre diferentes fuentes de carbohidratos y sus hidrolizados, tratado por calor y ensilado mediante <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>plantarum</i> , <i>sake</i> , <i>collinoides</i> y <i>Streptococcus lactis</i> para inactivar la penicilina, y donde el nitrógeno expresado en proteína bruta es de al menos un 7 %.	Nitrógeno expresado en proteína bruta Ceniza bruta
12.1.7	<b>Levaduras de la fabricación de biodiésel</b>	Todas las levaduras y sus partes obtenidas por cultivo de <i>Yarrowia lipolytica</i> (1) (2) sobre aceites vegetales y fracciones de desgomado y de glicerol formadas durante la fabricación de biocarburantes.	Humedad, cuando < 75 % o > 97 % Humedad, cuando < 75 %: Proteína bruta
12.2	<b>Otros subproductos de fermentación</b>	Pueden contener hasta un 0,6 % de antiespumantes. Puede contener hasta un 0,5 % de desincrustantes. Puede contener hasta un 0,2 % de sulfitos.	
12.2.1	<b>Vinazas [soluble de melazas condensadas]</b>	Subproductos derivados de la transformación industrial de mostos procedentes de procesos de fermentación, como alcohol, ácidos orgánicos o fabricación de levadura. Están compuestos de la fracción líquida o pastosa obtenida tras la separación de los mostos de fermentación. También pueden incluir células muertas, y/o partes de ellas, de los microorganismos de fermentación utilizados. Los sustratos son en su mayoría de origen vegetal, como melazas, jarabe de azúcar, alcohol, vinazas, cereales y productos que contengan almidón, zumo de frutas, lactosuero, ácido láctico, azúcar, fibras vegetales hidrolizadas y nutrientes de fermentación, como amonio o sales minerales.	Proteína bruta Sustrato e indicación del proceso de fabricación, si procede

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
12.2.2	<b>Subproductos de la fabricación de ácido L-glutámico</b>	Subproductos líquidos de la fabricación de ácido L-glutámico por fermentación con <i>Corynebacterium melassecola</i> <sup>(1)</sup> sobre el sustrato compuesto de sacarosa, melazas, productos amiláceos y sus hidrolizados, sales de amonio y otros compuestos nitrogenados.	Proteína bruta
12.2.3	<b>Subproductos de la fabricación de monoclóhidrato de L-lisina con <i>Brevibacterium lactofermentum</i></b>	Subproductos líquidos de la fabricación de monoclóhidrato de L-lisina por fermentación con <i>Brevibacterium lactofermentum</i> <sup>(1)</sup> sobre el sustrato compuesto de sacarosa, melazas, productos amiláceos y sus hidrolizados, sales de amonio y otros compuestos nitrogenados.	Proteína bruta
12.2.4	<b>Subproductos de la fabricación de aminoácidos con <i>Corynebacterium glutamicum</i></b>	Subproductos de la fabricación de aminoácidos por fermentación de <i>Corynebacterium glutamicum</i> <sup>(1)</sup> sobre sustratos de origen vegetal o químico, amonio o sales minerales.	Proteína bruta Ceniza bruta
12.2.5	<b>Subproductos de la fabricación de aminoácidos con <i>Escherichia coli</i> K12</b>	Subproductos de la fabricación de aminoácidos por fermentación de <i>Escherichia coli</i> K12 <sup>(1)</sup> sobre sustratos de origen vegetal o químico, amonio o sales minerales.	Proteína bruta Ceniza bruta
12.2.6	<b>Subproducto de la elaboración de enzimas con <i>Aspergillus niger</i></b>	Subproducto de la fermentación de <i>Aspergillus niger</i> <sup>(1)</sup> sobre trigo y malta para la fabricación de enzimas.	Proteína bruta

<sup>(1)</sup> Las células de los microorganismos han sido desactivadas o muertas.

<sup>(2)</sup> La denominación habitual de los tipos de levadura puede variar de la taxonomía científica, por consiguiente, también pueden utilizarse sinónimos de los tipos de levadura enumerados.

### 13. Varios

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
13.1.1	<b>Productos de panadería y de fabricación de pastas alimenticias</b>	Productos obtenidos durante y a partir de la producción de pan, galletas, obleas o pasta. Pueden ser secos.	Almidón Azúcares totales, expresados en sacarosa Grasa bruta, cuando > 5 %
13.1.2	<b>Productos de la industria de la pastelería</b>	Productos obtenidos durante y a partir de la producción de pasteles y tartas. Pueden ser secos.	Almidón Azúcares totales, expresados en sacarosa Grasa bruta, cuando > 5 %
13.1.3	<b>Productos de la fabricación de cereales para desayunos</b>	Sustancias o productos destinados a ser consumidos o que, dentro de lo razonablemente previsible, pueden ser consumidos por los seres humanos en sus formas transformadas, parcialmente transformadas o sin transformar. Pueden ser secos.	Proteína bruta, cuando > 10 % Fibra bruta Aceites y grasas brutos, cuando > 10 %. Almidón, cuando > 30 % Azúcares totales, expresados en sacarosa, cuando > 10 %.

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
13.1.4	<b>Productos de la industria de la confitería</b>	Productos obtenidos durante y a partir de la producción de dulces, incluido el chocolate. Pueden ser secos.	Almidón Grasa bruta, cuando > 5 % Azúcares totales, expresados en sacarosa
13.1.5	<b>Productos de la industria de la heladería</b>	Productos obtenidos durante la producción de helados. Pueden ser secos.	Almidón Azúcares totales, expresados en sacarosa Grasa bruta
13.1.6	<b>Productos y subproductos de la transformación de frutas y hortalizas frescas <sup>(1)</sup></b>	Productos obtenidos al transformar frutas y hortalizas frescas (incluyendo peladuras, trozos enteros de frutas/hortalizas y sus mezclas). Pueden estar secos o congelados.	Almidón Fibra bruta Grasa bruta, cuando > 5 % Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 %.
13.1.7	<b>Productos de la transformación de plantas <sup>(1)</sup></b>	Productos obtenidos de la congelación o desecación de plantas enteras o sus partes.	Fibra bruta
13.1.8	<b>Productos de la transformación de especias y condimentos <sup>(1)</sup></b>	Productos obtenidos de la congelación o desecación de especias o condimentos o sus partes	Proteína bruta, cuando > 10 % Fibra bruta Aceites y grasas brutos, cuando > 10 %. Almidón, cuando > 30 % Azúcares totales, expresados en sacarosa, cuando > 10 %.
13.1.9	<b>Productos de la transformación de hierbas aromáticas <sup>(1)</sup></b>	Productos obtenidos de la trituración, molturación, congelación o secado de hierbas aromáticas o de sus partes.	Fibra bruta
13.1.10	<b>Productos de la industria de transformación de la patata</b>	Productos obtenidos al transformar patatas. Pueden estar secos o congelados.	Almidón Fibra bruta Grasa bruta, cuando > 5 % Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 %.
13.1.11	<b>Productos y subproductos de la elaboración de salsas</b>	Sustancias obtenidas de la producción de salsas destinadas a ser consumidas o que dentro de lo razonablemente previsible pueden ser consumidas por los seres humanos en sus formas transformadas, parcialmente transformadas o sin transformar. Pueden ser secos.	Grasa bruta
13.1.12	<b>Productos y subproductos de la industria de los aperitivos salados</b>	Productos y subproductos de la industria de los aperitivos salados obtenidos durante y a partir de la producción de aperitivos salados — patatas fritas, aperitivos a base de patata y/o cereales (aperitivos directamente extrudidos, a base de masa y en pellets) y frutos de cáscara.	Grasa bruta
13.1.13	<b>Productos de la industria de los alimentos preparados</b>	Productos obtenidos durante la producción de alimentos preparados. Pueden ser secos.	Grasa bruta, cuando > 5 %

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
13.1.14	<b>Subproductos vegetales de la producción de bebidas alcohólicas</b>	Productos sólidos procedentes de vegetales (incluidas bayas y semillas como el anís) obtenidos tras la maceración de dichos vegetales en una solución alcohólica o después de la evaporación/destilación del alcohol, o ambas cosas, en la elaboración de aromatizantes para la producción de bebidas alcohólicas. Estos productos tienen que ser destilados para eliminar el residuo alcohólico.	Proteína bruta, cuando > 10 % Fibra bruta Aceites y grasas brutos, cuando > 10 %.
13.1.15	<b>Cerveza para piensos</b>	Producto del proceso de fabricación de cerveza invendible como bebida para el consumo humano.	Contenido de alcohol
13.2.1	<b>Azúcar caramelizada</b>	Producto obtenido mediante el calentamiento controlado de cualquier azúcar.	Azúcares totales, expresados en sacarosa
13.2.2	<b>Dextrosa</b>	La dextrosa se obtiene tras la hidrólisis del almidón y consiste en glucosa purificada, cristalizada, con o sin agua de cristalización.	Azúcares totales, expresados en sacarosa
13.2.3	<b>Fructosa</b>	Fructosa en polvo cristalino purificado. Obtenido a partir de la glucosa del jarabe de glucosa mediante el uso de isomerasa de glucosa y a partir de la inversión de la sacarosa.	Azúcares totales, expresados en sacarosa
13.2.4	<b>Jarabe de glucosa</b>	El jarabe de glucosa es una solución acuosa purificada y concentrada de sacáridos nutritivos obtenido mediante hidrólisis del almidón.	Total de azúcares Humedad, cuando > 30 %
13.2.5	<b>Melaza de glucosa</b>	Producto producido durante el proceso de refinado de los jarabes de glucosa.	Total de azúcares
13.2.6	<b>Xilosa</b>	Azúcar obtenido por extracción de la madera.	
13.2.7	<b>Lactulosa</b>	Disacárido semisintético (4-O-D-Galactopiranosil-D-fructosa) obtenido de lactosa mediante la isomerización de la glucosa en fructosa. Presente en la leche tratada térmicamente y en los productos lácteos.	Lactulosa
13.2.8	<b>Glucosamina (quitosamina)</b>	Aminoazúcar (monosacárido) que forma parte de la estructura de los polisacáridos quitosano y quitina. Producido por la hidrólisis del exoesqueleto de los crustáceos y otros artrópodos, o de la fermentación de cereales como el maíz o el trigo.	Sodio o potasio, según convenga «de animales acuáticos» o «procedente de fermentación», según proceda
13.3.1	<b>Almidón <sup>(2)</sup></b>	Almidón.	Almidón
13.3.2	<b>Almidón <sup>(2)</sup>, pregelatinizado</b>	Producto consistente en almidón expandido mediante tratamiento térmico.	Almidón
13.3.3	<b>Mezcla de almidón <sup>(2)</sup></b>	Producto compuesto por almidón alimentario nativo y/o modificado procedente de diversas fuentes botánicas.	Almidón

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
13.3.4	<b>Torta de hidrolizados de almidón</b> <sup>(2)</sup>	Producto de la filtración del licor de hidrólisis del almidón, constituido por lo siguiente: proteína, almidón, polisacáridos, grasa, aceite y auxiliares de filtrado (por ejemplo tierra de diatomeas o fibra de madera).	Humedad, cuando < 25 % o > 45 % Humedad, cuando < 25 %: — Grasa bruta — Proteína bruta
13.3.5	<b>Dextrina</b>	La dextrina es un almidón parcialmente ácido hidrolizado.	
13.3.6	<b>Maltodextrina</b>	La maltodextrina es el almidón parcialmente hidrolizado.	
13.4.1	<b>Polidextrosa</b>	Polímero de glucosa en bloque enlazado al azar producido por polimerización térmica de la D-Glucosa.	
13.5.1	<b>Polialcoholes</b>	Producto obtenido por hidrogenación o fermentación y constituido por monosacáridos, disacáridos u oligosacáridos o polisacáridos.	
13.5.2	<b>Isomaltosa</b>	Alcohol de azúcar obtenido de la sacarosa tras conversión enzimática e hidrogenación.	
13.5.3	<b>Manitol</b>	Producto obtenido por hidrogenación o fermentación y consistente en glucosa y/o fructosa reducidas.	
13.5.4	<b>Xilitol</b>	Producto obtenido mediante hidrogenación y fermentación de xilosa.	
13.5.5	<b>Sorbitol</b>	Producto obtenido mediante hidrogenación de glucosa.	
13.6.1	<b>Aceites ácidos resultantes del refinado químico</b> <sup>(3)</sup>	Producto obtenido durante la desacidificación de aceites y grasas vegetales o animales por medio de un alcalino, seguida de una acidulación y la posterior separación de la fase acuosa, y que contiene ácidos grasos libres, aceites o grasas y componentes naturales de semillas, frutos o tejidos de origen animal como monoglicéridos y diglicéridos, lecitina y fibras.	Grasa bruta Humedad, cuando > 1 %
13.6.2	<b>Ácidos grasos esterificados con glicerol</b> <sup>(4)</sup>	Glicéridos obtenidos mediante esterificación de glicerol con ácidos grasos. Puede contener hasta 50 ppm de níquel por hidrogenación.	Humedad, cuando > 1 % Grasa bruta Níquel cuando > 20 ppm
13.6.3	<b>Monoglicéridos, diglicéridos y triglicéridos de ácidos grasos</b> <sup>(4)</sup>	Producto constituido por mezclas de mono-, di- y triésteres de glicerol con ácidos grasos. Pueden contener pequeñas cantidades de ácidos grasos libres. Puede contener hasta 50 ppm de níquel por hidrogenación.	Grasa bruta Níquel cuando > 20 ppm

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
13.6.4	<b>Sales de ácidos grasos</b> <sup>(4)</sup>	Producto obtenido mediante reacción de ácidos grasos con al menos cuatro átomos de carbono con hidróxidos, óxidos y sales de calcio, magnesio, sodio o potasio.  Puede contener hasta 50 ppm de níquel por hidrogenación.	Grasa bruta (después de hidrólisis) Humedad Ca o Na o K o Mg (cuando proceda) Níquel cuando > 20 ppm
13.6.5	<b>Destilados de ácidos grasos procedentes de un refinado físico</b> <sup>(3)</sup>	Producto obtenido durante la desacidificación de aceites y grasas vegetales o animales mediante destilación y que contiene ácidos grasos libres, aceites o grasas y componentes naturales de semillas, frutos o tejidos de origen animal como monoglicéridos y diglicéridos, esteroides y tocoferoles.	Grasa bruta Humedad, cuando > 1 %
13.6.6	<b>Ácidos grasos brutos procedentes de la separación</b> <sup>(3)</sup>	Producto obtenido por separación de aceites y grasas. Por definición, están constituidos de ácidos grasos brutos en C <sub>6</sub> -C <sub>24</sub> , alifáticos, lineales, monocarboxílicos, saturados e insaturados. Puede contener hasta 50 ppm de níquel por hidrogenación.	Grasa bruta Humedad, cuando > 1 % Níquel cuando > 20 ppm
13.6.7	<b>Ácidos grasos destilados puros procedentes de la separación</b> <sup>(3)</sup>	Producto obtenido por la destilación de ácidos grasos brutos a partir de la separación de aceites y grasas y, en su caso, seguida de hidrogenación. Por definición, están constituidos de ácidos grasos destilados puros en C <sub>6</sub> -C <sub>24</sub> , alifáticos, lineales, monocarboxílicos, saturados e insaturados.  Puede contener hasta 50 ppm de níquel por hidrogenación.	Grasa bruta Humedad, cuando > 1 % Níquel cuando > 20 ppm
13.6.8	<b>Pastas de neutralización</b> <sup>(3)</sup>	Producto obtenido durante la desacidificación de aceites y grasas vegetales por medio de una solución acuosa de hidróxido de calcio, magnesio, sodio o potasio, que contiene sales de ácidos grasos, aceites o grasas y componentes naturales de semillas, frutos o tejidos de origen animal como monoglicéridos y diglicéridos, lecitina y fibras.	Humedad, cuando < 40 % y > 50 % Ca o Na o K o Mg (cuando proceda)
13.6.9	<b>Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos esterificados con ácidos orgánicos</b> <sup>(4)</sup> <sup>(5)</sup>	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos con al menos cuatro átomos de carbono esterificados con ácidos orgánicos.	Grasa bruta
13.6.10	<b>Sucroésteres de ácidos grasos</b> <sup>(4)</sup>	Ésteres de sacarosa de los ácidos grasos.	Azúcares totales, expresados en sacarosa Grasa bruta
13.6.11	<b>Sucroglicéridos de ácidos grasos</b> <sup>(4)</sup>	Mezcla de ésteres de sacarosa y monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	Azúcares totales, expresados en sacarosa Grasa bruta

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
13.8.1	<b>Glicerina, bruta</b>	<p>Subproducto obtenido a partir de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— El proceso oleoquímico de separación de aceites y grasas para obtener ácidos grasos y agua dulce, seguido de la concentración de esta última para obtener glicerol en bruto o mediante transesterificación (puede contener hasta un 0,5 % de metanol) de aceites y grasas naturales para obtener ésteres metílicos de ácidos grasos y agua dulce, seguido de la concentración de esta última para obtener glicerol en bruto.</li> <li>— La fabricación de biodiésel (ésteres metílicos o etílicos de ácidos grasos) obtenido mediante transesterificación de aceites y grasas vegetales o animales de origen no especificado. Pueden quedar en la glicerina sales minerales y orgánicas (hasta un 7,5 %).</li> </ul> <p>Puede contener hasta un 0,5 % de metanol y hasta un 4 % de materia orgánica distinta del glicerol (MONG) constituida de ésteres metílicos de ácidos grasos, ésteres etílicos de ácidos grasos, ácidos grasos libres y glicéridos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Saponificación de aceites y grasas vegetales o animales, normalmente con alcalinos y tierras alcalinas, para fabricar jabón.</li> </ul> <p>Puede contener hasta 50 ppm de níquel por hidrogenación.</p>	<p>Glicerina</p> <p>Potasio, cuando &gt; 1,5 %</p> <p>Sodio, cuando &gt; 1, 5 %</p> <p>Níquel cuando &gt; 20 ppm</p>
13.8.2	<b>Glicerina</b>	<p>Producto obtenido a partir de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— El proceso oleoquímico de separación de a) aceites y grasas seguida de la concentración de agua dulce y refinado mediante destilación (véase la parte B, glosario de tratamientos, entrada 20) o proceso de intercambio iónico; b) transesterificación de aceites y grasas naturales para obtener ésteres metílicos de ácidos grasos y agua dulce bruta, seguida de la concentración de esta última para obtener glicerol en bruto y refinado mediante destilación o proceso de intercambio iónico.</li> <li>— La fabricación de biodiésel (ésteres metílicos o etílicos de ácidos grasos) obtenido mediante transesterificación de aceites y grasas vegetales o animales de origen no especificado con el posterior refinado de la glicerina. Contenido mínimo de glicerol: 99 % de la materia seca.</li> <li>— Saponificación de aceites y grasas vegetales o animales, normalmente con alcalinos y tierras alcalinas, para fabricar jabón, seguida de refinado de glicerol en bruto y destilación.</li> </ul> <p>Puede contener hasta 50 ppm de níquel por hidrogenación.</p>	<p>Glicerol cuando &lt; 99 % de la materia seca</p> <p>Sodio, cuando &gt; 0,1 %</p> <p>Potasio, cuando &gt; 0,1 %</p> <p>Níquel cuando &gt; 20 ppm</p>
13.9.1	<b>Metilsulfonilmetano</b>	<p>Compuesto organosulfurado ((CH<sub>3</sub>)<sub>2</sub>SO<sub>2</sub>), obtenido de forma sintética, que es idéntico al que se encuentra naturalmente en los vegetales.</p>	<p>Azufre</p>

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
13.10.1	<b>Turba</b>	Producto de la descomposición natural de plantas (principalmente esfágnea) en un entorno anaeróbico y oligotrófico.	Fibra bruta
13.10.2	<b>Leonardita</b>	Este producto es un complejo mineral natural de hidrocarburos fenólicos, denominado asimismo «humate», que procede de la descomposición de la materia orgánica a lo largo de millones de años	Fibra bruta
13.11.1	<b>Propilenglicol; [1,2-propanodiol]; [propano-1,2-diol]</b>	Compuesto orgánico (un diol o un doble alcohol) con fórmula $C_3H_8O_2$ . Es un líquido viscoso con sabor ligeramente dulce, higroscópico y miscible con agua, acetona y cloroformo. Puede contener hasta un 0,3 % de propilenglicol.	Propilenglicol
13.11.2	<b>Monoésteres del propilenglicol y de los ácidos grasos <sup>(4)</sup></b>	Monoésteres del propilenglicol y de los ácidos grasos, solos o mezclados con diésteres.	Propilenglicol Grasa bruta

<sup>(1)</sup> La especie de las frutas, hortalizas, plantas, especias y hierbas aromáticas puede añadirse a la denominación, en su caso.

<sup>(2)</sup> La denominación se completará con una indicación del origen botánico.

<sup>(3)</sup> La denominación se completará con una indicación del origen botánico o animal.

<sup>(4)</sup> La denominación debe modificarse o completarse para especificar los ácidos grasos utilizados.

<sup>(5)</sup> La denominación debe modificarse o completarse para especificar el ácido orgánico.