Este texto es exclusivamente un instrumento de documentación y no surte efecto jurídico. Las instituciones de la UE no asumen responsabilidad alguna por su contenido. Las versiones auténticas de los actos pertinentes, incluidos sus preámbulos, son las publicadas en el Diario Oficial de la Unión Europea, que pueden consultarse a través de EUR-Lex. Los textos oficiales son accesibles directamente mediante los enlaces integrados en este documento

►**B**

REGLAMENTO (UE) Nº 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)

(DO L 29 de 30.1.2013, p. 1)

Modificado por:

		Diario Oficial		
		nº	página	fecha
►**M1**	Reglamento (UE) 2017/1017 de la Comisión de 15 de junio de 2017	L 159	48	21.6.2017
►**M2**	Reglamento (UE) 2019/145 de la Comisión de 30 de enero de 2019	L 27	11	31.1.2019
►**M3**	Reglamento (UE) 2020/764 de la Comisión de 10 de junio de 2020	L 183	1	11.6.2020

▼B

REGLAMENTO (UE) Nº 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)

Artículo 1

Se establece el Catálogo de materias primas para piensos a que se hace referencia en el artículo 24 del Reglamento (CE) nº 767/2009, tal como figura en el anexo del presente Reglamento.

Artículo 2

Queda derogado el Reglamento (UE) nº 575/2011.

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

Artículo 3

Las materias primas para la alimentación animal que se hayan etiquetado de conformidad con el Reglamento (UE) nº 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.

▼M1

ANEXO

CATÁLOGO DE MATERIAS PRIMAS PARA PIENSOS

PARTE A

Disposiciones generales

1) Los explotadores de empresas de piensos podrán utilizar el presente Catálogo de forma voluntaria. Sin embargo, solo se permitirá emplear la denominación de una materia prima para piensos que figure en la parte C cuando se trate de una materia prima que cumpla los requisitos de la entrada en cuestión.

2) Todas las entradas que figuran en la lista de materias primas de la parte C deberán ajustarse a las restricciones a la utilización de materias primas para piensos que regula la normativa correspondiente de la Unión. Deberá prestarse especial atención a la observancia de las disposiciones del Reglamento (CE) n.º 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]) en lo que respecta a las materias primas para piensos que sean organismos modificados genéticamente o que hayan sido producidas a partir de tales organismos, o bien que sean el resultado de un proceso de fermentación de microorganismos modificados genéticamente. Las materias primas para piensos que sean subproductos animales o que contengan dichos subproductos deberán cumplir los requisitos del Reglamento (CE) n.º 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo ([2]) y del Reglamento (UE) n.º 142/2011 de la Comisión ([3]), y su utilización deberá estar sujeta a las restricciones que establece el Reglamento (CE) n.º 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo ([4]). Los explotadores de empresas de piensos que utilicen materias primas recogidas en el Catálogo deberán velar por su conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 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 estén destinados al consumo humano por motivos prácticos o de logística o bien por problemas de fabricación, defectos de envasado o deficiencias de otra índole y que no supongan ningún riesgo para la salud cuando se utilicen como piensos. El establecimiento de contenidos máximos contemplado en el punto 1 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 767/2009 no se aplicará a los antiguos alimentos ni a los residuos de cocina. Solo 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.º 183/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo ([5]), las materias primas para piensos carecerán de impurezas químicas como consecuencia de su proceso de elaboración y del uso de auxiliares tecnológicos, excepto en caso de que en el Catálogo se determine un contenido máximo específico. Además, no podrán contener sustancias prohibidas en la alimentación animal y no se fijará ningún contenido máximo en relación con dichas sustancias. En aras de la transparencia, las materias primas para piensos que contengan residuos tolerados deberán ir acompañadas de la información correspondiente proporcionada por los explotadores de empresas de piensos en el contexto de transacciones comerciales habituales.

([1]) Reglamento (CE) n.º 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente (DO L 268 de 18.10.2003, p. 1).

([2]) Reglamento (CE) n.º 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1774/2002 (DO L 300 de 14.11.2009, p. 1).

([3]) Reglamento (UE) n.º 142/2011 de la Comisión, de 25 de febrero de 2011, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano, y la Directiva 97/78/CE del Consejo en cuanto a determinadas muestras y unidades exentas de los controles veterinarios en la frontera en virtud de la misma (DO L 54 de 26.2.2011, p. 1).

([4]) DO L 147 de 31.5.2001, p. 1.

([5]) DO L 35 de 8.2.2005, p. 1.

▼M1

5) De conformidad con las buenas prácticas a que se refiere el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 183/2005, la aplicación del principio «ALARA» ([1]) y sin perjuicio de la aplicación del Reglamento (CE) n.º 183/2005, la Directiva 2002/32/CE del Parlamento Europeo y del Consejo ([2]), el Reglamento (CE) n.º 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo ([3]) y el Reglamento (CE) n.º 1831/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo ([4]), conviene especificar en el Catálogo de materias primas para piensos los contenidos máximos de impurezas químicas que se permiten como consecuencia del proceso de elaboración o de los auxiliares tecnológicos que se presenten en niveles iguales o superiores al 0,1 %. También pueden fijarse 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 especificación en contrario en las partes B o C del presente anexo, todo contenido máximo se expresará como peso/peso ([5]).

   Los contenidos máximos específicos de impurezas químicas y el uso de auxiliares tecnológicos se establecen en la descripción del tratamiento de la parte B, en la descripción de las materias primas para piensos de la parte C o al final de las categorías de la parte C. A menos que se establezca un contenido máximo específico en la parte C, cualquier 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 y el tratamiento en cuestión se corresponda con la descripción que aparece en la parte B.

6) Las materias primas para piensos no enumeradas en el capítulo 12 de la parte C que hayan sido elaboradas mediante fermentación o que tengan una presencia natural de microorganismos podrán comercializarse con microorganismos vivos siempre que su uso previsto y el de los piensos compuestos que las contengan:

   a) no sea la multiplicación de los microorganismos y

   b) no esté vinculado a una función ejercida por los microorganismos según lo dispuesto en el anexo I del Reglamento (CE) n.º 1831/2003.

   Ni la presencia de microorganismos ni ninguna función derivada de ellos figurará como propiedad declarada de las materias primas para piensos ni de los piensos compuestos que las contengan.

7) La pureza botánica de la materia prima para piensos no deberá ser inferior al 95 %. Sin embargo, las impurezas botánicas tales como residuos de otras semillas oleaginosas o de frutos oleaginosos derivados de un proceso de elaboración previo no deberán superar el 0,5 % en relación con 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 se fijarán los contenidos específicos.

8) A fin de especificar que una materia prima para piensos ha sido sometida al tratamiento o a los tratamientos correspondientes, se añadirá a su denominación la denominación o el calificativo común de uno o más de los tratamientos enumerados en la última columna del glosario de tratamientos que figura en la parte B ([6]). Las materias primas para piensos cuya denominación sea una combinación de una denominación enumerada en la parte C con la denominación o el calificativo común de uno o más de los tratamientos enumerados en la parte B se considerarán incluidas en el Catálogo, y en su etiqueta deberán constar las declaraciones obligatorias aplicables que se indican en las últimas columnas de las partes B y C, en su

([1]) As Low As Reasonably Achievable (Tan bajo como sea razonablemente posible).
([2]) DO L 140 de 30.5.2002, p. 10.
([3]) DO L 70 de 16.3.2005, p. 1.
([4]) DO L 268 de 18.10.2003, p. 29.
([5]) Las disposiciones relativas a las impurezas químicas y los auxiliares tecnológicos establecidas en el presente punto no se aplicarán a las materias primas para piensos que figuren en el registro de materias primas para piensos contemplado en el artículo 24, apartado 6, del Reglamento (CE) n.º 767/2009.
([6]) Como excepción a esta obligación, en el caso del tratamiento de «secado» podrá añadirse la denominación o el calificativo común.

▼M1

caso. Cuando en la última columna de la parte B se determine el método específico utilizado para el tratamiento, dicho método se indicará en la denominación de la materia prima para piensos.

9) Si el procedimiento de elaboración 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 dicho procedimiento.

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 en la lista de materias primas para piensos que figura en 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 de «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) El principio subyacente a la obligación de mencionar en la etiqueta los componentes analíticos de una determinada materia prima para piensos del Catálogo es indicar si un producto determinado contiene una elevada concentración de un componente específico o si el proceso de elaboración ha cambiado las características nutritivas del producto.

14) El artículo 15, letra g), del Reglamento (CE) n.º 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 en lo que respecta a otros componentes analíticos. Por otra parte, el punto 5 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 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 está por encima del 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, como se indica a continuación:

   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.º 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 habrían tenido que declararse de conformidad con la sección correspondiente del anexo V del Reglamento (CE) n.º 767/2009, no es preciso que figure en la etiqueta ninguno de dichos componentes. No obstante, en el caso de la ceniza insoluble en ácido clorhídrico, deberá declararse el nivel superior al 2,2 % cuando no se haya fijado ningún nivel concreto en la lista de materias primas para piensos de la parte C.

   c) Cuando se hayan establecido uno o más niveles de humedad específicos en la columna de «Declaraciones obligatorias» que figura en 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.º 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.º 767/2009.

▼M1

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 frente a la degradación ruminal), tendrá que ajustarse a lo dispuesto en el artículo 13 del Reglamento (CE) n.º 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.º 767/2009.

PARTE B

Glosario de tratamientos

	Tratamiento	Definición	Denominación/ calificativo común
1	Fraccionamiento por aire	Separación de partículas por medio de un flujo de aire	Fraccionado por aire
2	Aspiración	Tratamiento para eliminar polvo, micropartículas y otros elementos con partículas finas de cereales en suspensión de una masa de grano durante su trasferencia por medio de un flujo de aire	Aspirado
3	Escaldadura	Tratamiento térmico de una sustancia orgánica mediante hervido o cocción 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	Decoloración	Eliminación del color natural mediante tratamientos químicos o físicos o la utilización de arcillas decolorantes	Blanqueado
5	Refrigeración	Disminución de la temperatura por debajo de la temperatura ambiente, pero por encima del punto de congelación, para favorecer la conservación	Refrigerado
6	Troceo	Reducción del tamaño de las partículas utilizando uno o más cuchillos	Troceado
7	Limpieza	Eliminación de objetos (contaminantes, por ejemplo, piedras) o partes vegetativas de la planta, como, por ejemplo, partículas sueltas de paja, cáscaras o malas hierbas	Limpiado/seleccionado
8	Concentración ([1])	Eliminación del agua o de otros constituyentes	Concentrado
9	Condensación	Transición de una sustancia de una fase gaseosa a una fase líquida	Condensado
10	Cocción	Aplicación de calor para modificar las características físicas y químicas de las materias primas para piensos	Cocido

▼**M1**

	Tratamiento	Definición	Denominación/ calificativo común
11	Trituración	Reducción del tamaño de las partículas utilizando una trituradora	Triturado
12	Cristalización	Purificación mediante la formación de cristales sólidos a partir de una solución líquida. Las impurezas del líquido no se incorporan, en general, a la estructura reticular del cristal	Cristalizado
13	Decorticación ([2])	Eliminación total o parcial de la corteza de los granos, semillas, frutas, frutos de cáscara y otros	Decorticado, parcialmente decorticado
14	Descascarado/descascarillado	Eliminación de las envolturas de habas, granos y semillas, generalmente por medios físicos	Descascarado o descascarillado ([3])
15	Despectinización	Extracción de pectinas de las materias primas para piensos	Despectinizado
16	Desecación	Tratamiento para la extracción de la humedad	Desecado
17	Desenlodamiento	Tratamiento utilizado para eliminar la capa legamosa de la superficie	Desenlodado
18	Desazucarado	Extracción total o parcial de los monosacáridos o disacáridos de la melaza y de otras materias primas que contengan azúcar mediante procedimientos químicos o físicos	Desazucarado, parcialmente desazucarado
19	Detoxificación	Procedimiento mediante el cual se destruyen los contaminantes tóxicos o se reduce su concentración	Detoxificado
20	Destilación	Fraccionamiento de líquidos mediante hervido y recogida del vapor condensado en un recipiente separado	Destilado
21	Secado	Deshidratación por procedimientos naturales o artificiales	Secado de forma natural o artificial, según proceda
22	Ensilaje	Almacenamiento de materias primas para piensos en un silo, con o sin adición de conservantes, y también en condiciones anaeróbicas, eventualmente con aditivos para ensilaje	Ensilado
23	Evaporación	Reducción del contenido de agua	Evaporado
24	Expansión	Tratamiento térmico durante el cual se somete bruscamente al vapor el contenido interno de agua del producto, lo que provoca la desintegración del producto	Expandido o inflado
25	Prensado por expulsión (*expeller*)	Eliminación de aceite/grasa mediante presión	Torta de prensado (*expeller*)/torta residual y aceite/grasa

▼**M1**

	Tratamiento	Definición	Denominación/ calificativo común
26	Extracción	Eliminación de grasa/aceite de determinadas materias primas 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	Extrusión	Tratamiento térmico durante el cual el contenido interno de agua del producto se evapora rápidamente, provocando su descomposición, combinado con la elaboración de gránulos mediante el paso a través de un orificio	Extrudido
28	Fermentación	Tratamiento en el cual se producen o se utilizan microorganismos como bacterias, hongos o levaduras en las materias primas para modificar su composición o sus propiedades químicas	Fermentado
29	Filtración	Eliminación de partículas sólidas mediante el paso de un líquido a través de un medio poroso o de una membrana	Filtrado
30	Laminado en copos	Estirado de materias primas húmedas tratadas térmicamente para generar láminas	Copos
31	Molienda seca	Reducción del tamaño de las partículas del grano seco y separación más sencilla de sus componentes (principalmente la harina, el salvado y las harinillas)	Harina, salvado, harinillas ([4]) o piensos, según proceda
32	Winterización (enfriado de aceites)	El sometimiento de aceites a bajas temperaturas separa las partes más saturadas de las más insaturadas. Las partes más saturadas de los aceites se solidifican con el enfriamiento, mientras que las partes más insaturadas mantienen su estructura líquida, de modo que pueden separarse, por ejemplo mediante decantación. El producto de la winterización es el aceite solidificado.	Winterizado
33	Fragmentación	Procedimiento de ruptura en fragmentos de las materias primas para piensos	Fragmentado
34	Fritura	Procedimiento de cocción de las materias primas para piensos en aceite o grasa	Frito
35	Gelificación	Tratamiento para formar un gel, una materia prima sólida de aspecto gelatinoso cuyas propiedades pueden variar de blanda y frágil a dura y resistente, generalmente utilizando gelificantes	Gelificado
36	Granulación	Tratamiento de las materias primas para piensos destinado a obtener un tamaño y una consistencia de partícula específicos	Granulado

▼**M1**

	Tratamiento	Definición	Denominación/ calificativo común
37	Molturación/molienda	Reducción del tamaño de partículas sólidas de las materias primas para piensos aplicando un tratamiento seco o húmedo	Molturado o molido
38	Tratamiento térmico	Tratamientos térmicos efectuados en condiciones específicas, como la presión y la humedad	Sometido a tratamiento térmico/tratado con calor
39	Hidrogenación	Tratamiento 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 bien polialcoholes mediante la reducción de grupos carbonilos de carbohidratos a grupos hidroxilos	Hidrogenado, parcialmente hidrogenado
40	Hidrólisis	Reducción de la talla de la molécula mediante el tratamiento adecuado con agua y calor/presión, enzimas o ácido/base	Hidrolizado
41	Licuefacción	Transición de una fase sólida o gaseosa a una fase líquida	Licuados
42	Maceración	Reducción del tamaño de las materias primas para piensos utilizando medios mecánicos, a menudo en presencia de agua u otros líquidos	Macerado
43	Malteado	Se permite 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	Fusión	Transición de la fase sólida a la fase líquida mediante la aplicación de calor	Fundido
45	Micronización	Procedimiento para reducir el diámetro medio de las partículas de una materia sólida a escala micrométrica	Micronizado
46	Sancochado	Puesta a remojo en agua y tratamiento térmico, de modo que el almidón se gelatinice completamente, seguido de secado	Sancochado
47	Pasteurización	Calentamiento hasta una temperatura crítica durante un tiempo determinado para eliminar microorganismos nocivos, seguido de un rápido enfriamiento	Pasteurizado
48	Pelado	Separación de la piel/monda de frutas y hortalizas	Pelado, mondado
49	Granulación	Elaboración de gránulos mediante compresión a través de un troquel	Granulado
50	Molienda del arroz	Eliminación de casi todo o parte del salvado y el embrión del arroz descascarillado	Molido

▼**M1**

	Tratamiento	Definición	Denominación/ calificativo común
51	Pregelatinización	Modificación del almidón para mejorar considerablemente sus propiedades de expansión en agua fría	Pregelatinizado ([5])
52	Presión ([6])	Extracción física de líquidos como grasa, aceite, agua o zumo a partir de sólidos	Torta de prensado (*expeller*)/torta residual (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	Refinación	Eliminación total o parcial de las impurezas o componentes no deseados mediante un tratamiento físico/químico	Refinado, parcialmente refinado
54	Torrefacción	Calentamiento de materias primas para piensos en estado seco a fin de mejorar la digestibilidad, aumentar el color y/o reducir factores naturales antinutritivos	Torrefacto
55	Estirado	Reducción del tamaño de las partículas haciendo pasar las materias primas, es decir, los granos, entre pares de rodillos	Estirado
56	Protección de la degradación ruminal	Tratamiento que, mediante la aplicación de procesos físicos como calor, presión, vapor o una combinación de ellos, 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 por objeto proteger a los nutrientes de la degradación en el rumen. Las materias primas para piensos protegidas de la degradación ruminal mediante aldehídos pueden contener hasta un 0,12 % de aldehídos libres	Protegido de la degradación ruminal mediante [insertar lo que proceda]
57	Tamizado/cribado	Separación de partículas de tamaños distintos mediante el paso de materias primas para piensos a través de filtros, al tiempo que se agitan o se vierten	Tamizado, filtrado, cribado
58	Espumado/desnatado	Separación de la capa superior que flota sobre un líquido mediante medios mecánicos, por ejemplo la grasa de la leche	Espumado, desnatado
59	Corte en rodajas	Corte de las materias primas para piensos en trozos planos	Rebanado

▼M1

	Tratamiento	Definición	Denominación/ calificativo común
60	Empapamiento/remojo	Humedecimiento y ablandamiento de materias primas para piensos, por regla general semillas, con objeto de reducir su tiempo de cocción, ayudar a su descortezamiento, facilitar la absorción de agua para activar el proceso de germinación o disminuir la concentración de factores naturales antinutritivos	Remojado
61	Secado por pulverización	Reducción del contenido de humedad de un líquido por pulverización o nebulización de la materia prima para piensos a fin de incrementar la relación superficie/masa mediante la aplicación de aire caliente	Secado por pulverización
62	Cocción al vapor	Tratamiento que utiliza vapor a presión para calentar y cocer con el fin de mejorar la digestibilidad	Tratado al vapor
63	Tueste	Calentamiento mediante calor seco, aplicado generalmente a las semillas oleaginosas, por ejemplo para reducir o eliminar factores naturales antinutritivos	Tostado
64	Ultrafiltración	Filtración de líquidos a través de una membrana permeable únicamente para moléculas pequeñas	Ultrafiltrado
65	Desgerminación	Eliminación total o parcial de germen de grano de cereales triturado	Desgerminado
66	Micronización por infrarrojos	Tratamiento térmico mediante calentamiento por radiación infrarroja para cocer y tostar cereales, raíces, semillas o tubérculos, o sus coproductos, en general seguido de laminado en copos	Micronizado por infrarrojos
67	Separación de aceites/grasas y de aceites/grasas hidrogenados	Proceso químico de hidrólisis de grasas y aceites. La reacción de grasas y aceites con agua, aplicando 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
68	Tratamiento de ultrasonidos	Liberación de compuestos solubles mediante un tratamiento mecánico con calor y tecnologías de ultrasonido de alta potencia en agua	Sometido a tratamiento ultrasónico
69	Eliminación mecánica de los envases de alimentos	Eliminación mecánica del material de embalaje	Desembalado mecánicamente

([1]) En la versión alemana, «Konzentrieren», puede, según los casos, sustituirse por «Eindicken». En este caso, debería utilizarse el calificativo común «eingedickt».

([2]) «Decorticado» puede sustituirse, cuando corresponda, por «descascarado» o «descascarillado». En tal caso, el calificativo común deberá ser, respectivamente, «descascarado» y «descascarillado».

([3]) En el caso del arroz, este tratamiento se denomina «descascarillado» y el calificativo común debe ser «descascarillado».

([4]) En la versión francesa, puede utilizarse la denominación «issues».

([5]) 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).

([6]) En la versión francesa, «pressage» puede sustituirse, según los casos, por «extraction mécanique».

▼**M1**

PARTE C

Lista de materias primas para piensos

1. *Granos de cereales y sus productos derivados*

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
1.1.1.	Cebada	Granos de *Hordeum vulgare* L. Pueden estar protegidos de la degradación ruminal.	
1.1.2.	Cebada inflada	Producto obtenido a partir de cebada molida o partida mediante un tratamiento en medio húmedo y caliente y bajo presión.	Almidón
1.1.3.	Cebada torrefacta	Producto del procedimiento de torrefacción de la cebada, que se torrefacta parcialmente con poco color.	Almidón, cuando sea > 10 % Proteína bruta, cuando sea > 15 %
1.1.4.	Copos de cebada	Producto obtenido por cocción al vapor o mediante micronizado por infrarrojos y estirado de avena descascarillada que puede contener una pequeña proporción de cascarilla. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Almidón
1.1.5.	Fibra de cebada	Producto obtenido de la elaboración de almidón de cebada que está constituido por partículas de endospermo y especialmente por fibra.	Fibra bruta Proteína bruta, cuando sea > 10 %
1.1.6.	Cáscaras de cebada	Producto obtenido de la elaboración de etanol de almidón tras la molienda en seco, el cribado y el descascarado de granos de cebada.	Fibra bruta Proteína bruta, cuando sea > 10 %
1.1.7.	Harinillas de cebada	Producto obtenido durante la transformación de cebada cribada y descascarillada en cebada perlada, sémola o harina. Está 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.	Proteína de cebada	Producto de la cebada obtenido tras la separación del almidón y el salvado que está constituido principalmente por proteína.	Proteína bruta
1.1.9.	Forraje proteínico de cebada	Producto de la cebada obtenido tras la separación del almidón que está constituido principalmente por proteína y partículas de endospermo.	Contenido de humedad, cuando sea < 45 % o > 60 % Cuando la humedad sea < 45 %: — -Proteína bruta — Almidón
1.1.10.	Solubles de cebada	Producto de la cebada obtenido tras la extracción por vía húmeda de la proteína y el almidón.	Proteína bruta

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
1.1.11.	Salvado de cebada	Producto de la fabricación de harina, obtenido a partir de granos de cebada descascarillada cribados. Está 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.	Almidón líquido de cebada	Fracción secundaria del almidón resultante de la producción de almidón a partir de cebada.	Cuando la humedad sea < 50 %: — Almidón
1.1.13.	Fracción del cribado de cebada para malta	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 sea > 2,2 %.
1.1.14.	Finos de cebada y de cebada malteada	Producto obtenido a partir de fracciones de granos de cebada y malta separada durante la elaboración de malta.	Fibra bruta
1.1.15.	Cascarillas de cebada de maltería	Producto de la limpieza de la cebada para malta, constituido por fracciones de cascarilla y partículas finas.	Fibra bruta
1.1.16.	Sólidos de la destilación de cebada húmedos	Producto de la fabricación de etanol a partir de cebada que contiene la fracción sólida de pienso obtenida de la destilación.	Contenido de humedad, cuando sea < 65 % o > 88 % Cuando la humedad sea < 65 %: — Proteína bruta
1.1.17.	Solubles de la destilación de cebada húmedos	Producto de la fabricación de etanol a partir de cebada que contiene la fracción soluble del pienso obtenida de la destilación.	Contenido de humedad, cuando sea < 45 % o > 70 % Cuando la humedad sea < 45 %: — Proteína bruta
1.1.18.	Malta ([1])	Producto a partir de cereales germinados, secos, molidos y/o de extracción.	
1.1.19.	Raicillas de malta ([1])	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.	Maíz ([2])	Granos de *Zea mays* L. ssp. *mays* que pueden estar protegidos de la degradación ruminal.	
1.2.2.	Copos de maíz ([2])	Producto obtenido por cocción al vapor o mediante micronización por infrarrojos y estirado de haboncillos descascarillados que puede contener una pequeña proporción de cascarilla.	Almidón

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
1.2.3.	Harinillas de maíz (2)	Producto de la fabricación de harina o de sémola de maíz. Está 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 Grasa bruta, cuando sea > 5 %
1.2.4.	Salvado de maíz (2)	Producto de la fabricación de harina o de sémola de maíz. Está constituido principalmente por envolturas y algunos fragmentos de germen de maíz, con algunas partículas de endospermo.	Fibra bruta
1.2.5.	Mazorcas de maíz (2)	Parte central de una espiga de maíz que puede incluir pequeñas cantidades de maíz y brácteas que podrían no haber sido extraídas durante la recolección mecánica.	Fibra bruta Almidón
1.2.6.	Fracción del cribado del maíz (2)	Fracción de granos de maíz separados mediante proceso de cribado a la entrada del producto.	
1.2.7.	Fibra de maíz (2)	Producto de la elaboración del almidón de maíz que está constituido principalmente por fibra.	Contenido de humedad, cuando sea < 50 % o > 70 % Cuando la humedad sea < 50 %: — Fibra bruta
1.2.8.	Gluten de maíz (2)	Producto de la elaboración del almidón de maíz que está constituido principalmente por gluten obtenido durante la separación del almidón.	Contenido de humedad, cuando sea < 70 % o > 90 % Cuando la humedad sea < 70 %: — Proteína bruta
1.2.9.	Pienso de gluten de maíz (2)	Producto obtenido durante la elaboración de almidón de maíz que está 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.	Contenido de humedad, cuando sea < 40 % o > 65 % Cuando la humedad sea < 40 %: — Proteína bruta — Fibra bruta — Almidón
1.2.10.	Germen de maíz (2)	Producto de la fabricación de sémola, harina o almidón a partir del maíz que está constituido predominantemente por germen de maíz, envolturas y partes del endospermo.	Contenido de humedad, cuando sea < 40 % o > 60 % Cuando la humedad sea < 40 %: — Proteína bruta — Grasa bruta

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
1.2.11.	Torta de prensado (*expeller*) de germen de maíz (2)	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.	Harina de germen de maíz (2)	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por extracción a partir de germen de maíz transformado.	Proteína bruta
1.2.13.	Aceite bruto de germen de maíz (2)	Producto obtenido a partir de germen de maíz.	Contenido de humedad, cuando sea > 1 %.
1.2.14.	Maíz inflado (2)	Producto obtenido de maíz molido o partido mediante un tratamiento en medio húmedo y caliente y bajo presión.	Almidón
1.2.15.	Licor de maceración del maíz (2)	Fracción líquida concentrada obtenida del procedimiento de remojo del maíz.	Contenido de humedad, cuando sea < 45 % o > 65 % Cuando la humedad sea < 45 %: — Proteína bruta
1.2.16.	Forraje ensilado de maíz dulce (2)	Subproducto de la industria de transformación del maíz dulce, constituido de zuros de mazorca, cáscaras, bases de granos, troceados y escurridos o prensados. Está generado por el troceo de las mazorcas de maíz dulce, cáscaras y hojas, con presencia de granos de maíz dulce.	Fibra bruta
1.2.17.	Maíz desgerminado triturado (2)	Producto obtenido por desgerminación de maíz triturado que está formado principalmente por fragmentos de endospermo y puede contener gérmenes de maíz y partículas de envoltura.	Fibra bruta Almidón
1.2.18.	Harinillas de maíz (2)	Porciones de maíz molido de grano duro que contiene escaso o nulo salvado y germen.	Fibra bruta Almidón
1.3.1.	Mijo	Granos de *Panicum miliaceum* L.	
1.4.1.	Avena	Granos de *Avena sativa* L. y de otras variedades de avena.	
1.4.2.	Avena descascarada	Granos de avena descascarados que pueden someterse a una cocción al vapor.	
1.4.3.	Copos de avena	Producto obtenido por cocción al vapor o mediante micronización por infrarrojos y estirado de haboncillos descascarillados que puede contener una pequeña proporción de cascarilla.	Almidón

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
1.4.4.	Harinillas de avena	Producto obtenido durante la transformación de avena cribada y descascarillada en avena molida gruesa y harina que está constituido principalmente por salvado y parte del endospermo.	Fibra bruta Almidón
1.4.5.	Salvado de avena	Producto de la elaboración de harina, obtenido de granos cribados de avena descascarillada. Está 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.	Cáscaras de avena	Producto obtenido durante el descascarado de los granos de avena.	Fibra bruta
1.4.7.	Avena inflada	Producto obtenido de avena molida o partida mediante un tratamiento en medio húmedo y caliente y bajo presión.	Almidón
1.4.8.	Avena descascarada y molida gruesa	Avena limpia de la que se ha eliminado la cáscara.	Fibra bruta Almidón
1.4.9.	Harina de avena	Producto obtenido de la molienda de granos de avena.	Fibra bruta Almidón
1.4.10.	Harina forrajera de avena	Producto de la avena con alto contenido en almidón, después del decorticado.	Fibra bruta
1.4.11.	Pienso de avena	Producto obtenido durante la transformación de avena cribada y descascarillada en avena descascarada y molida gruesa y en harina que está constituido principalmente por salvado y parte del endospermo.	Fibra bruta
1.5.1.	Granos de quinua de extracción	Semilla entera, limpia, de la planta de quinua (*Chenopodium quinoa* Willd.), de la que se ha eliminado la saponina contenida en la capa exterior del grano.	
1.6.1.	Arroz partido	Parte del grano de arroz de *Oryza Sativa* L. de una longitud inferior a tres cuartas partes de un grano entero. El arroz podrá haber sido sancochado.	Almidón
1.6.2.	Arroz molido	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.	Arroz pregelatinizado	Producto obtenido de arroz molido o partido mediante pregelatinización.	Almidón

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
1.6.4.	Arroz extrudido	Producto obtenido de la extrusión de harina de arroz.	Almidón
1.6.5.	Copos de arroz	Producto obtenido mediante la fabricación de copos a partir de granos de arroz pregelatinizado o de granos partidos.	Almidón
1.6.6.	Arroz descascarillado	Arroz con cáscara (*Oryza Sativa* L.) al que solo se ha retirado la cascarilla. Puede ser sancochado. Durante el descascarillado y la manipulación puede producirse una pérdida de salvado.	Almidón Fibra bruta
1.6.7.	Arroz forrajero molido	Producto obtenido mediante la molienda de arroz forrajero, constituido bien por granos verdosos, sin madurar o de aspecto yesoso procedentes del filtrado del arroz descascarillado, o bien por granos de arroz normales descascarillados, manchados o amarillos.	Almidón
1.6.8.	Harina de arroz	Producto obtenido de la molturación de arroz molido. El arroz podrá haber sido sancochado.	Almidón
1.6.9.	Harina de arroz descascarillado	Producto obtenido mediante la molienda de arroz descascarillado. El arroz podrá haber sido sancochado.	Almidón Fibra bruta
1.6.10.	Salvado de arroz	Producto obtenido durante la molienda del arroz constituido principalmente por las capas externas del grano (pericarpio, testa, núcleo y aleurona) con una parte del germen. El arroz podrá haber sido sancochado o extrudido.	Fibra bruta
1.6.11.	Salvado de arroz con carbonato de calcio	Producto obtenido durante la molienda del arroz constituido principalmente por las capas externas del grano (pericarpio, testa, núcleo y aleurona) con una parte del germen. Puede contener hasta un 23 % de carbonato de calcio que haya sido utilizado como auxiliar tecnológico. El arroz podrá haber sido sancochado.	Fibra bruta Carbonato de calcio
1.6.12.	Salvado de arroz desgrasado	Salvado de arroz procedente de la extracción de aceite que puede estar protegido de la degradación ruminal.	Fibra bruta
1.6.13.	Aceite de salvado de arroz	Aceite extraído de salvado de arroz estabilizado.	

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
1.6.14.	Harinillas de arroz	Producto de la elaboración de harina y almidón de arroz, obtenido mediante molienda seca o húmeda y tamizado. Está constituido principalmente por almidón, proteína, grasa y fibra. El arroz podrá haber sido sancochado. Además, puede contener hasta un 0,25 % de sodio y hasta un 0,25 % de sulfato.	Almidón, cuando sea > 20 % Proteína bruta, cuando sea > 10 % Grasa bruta, cuando sea > 5 % Fibra bruta
1.6.15.	Harinillas de arroz con carbonato de calcio	Producto obtenido durante la molienda del arroz constituido principalmente por partículas de la capa de aleurona y del endospermo. Puede contener hasta un 23 % de carbonato de calcio que haya sido utilizado como auxiliar tecnológico. El arroz podrá haber sido sancochado.	Almidón Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta Carbonato de calcio
1.6.16.	Arroz	Granos de *Oryza sativa* L., que pueden estar protegidos de la degradación ruminal.	
1.6.17.	Germen de arroz	Producto obtenido durante la molienda del arroz, constituido principalmente por el embrión.	Grasa bruta Proteína bruta
1.6.18.	Torta de prensado (*expeller*) de germen de arroz	Producto residual de la trituración del germen de arroz para extraer el aceite.	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
1.6.20.	Proteína de arroz	Producto de la elaboración de almidón de arroz, obtenido mediante molienda húmeda, tamizado, separación, concentración y secado.	Proteína bruta
1.6.21.	Pienso líquido de arroz	Producto líquido concentrado obtenido de la molienda húmeda y del tamizado del arroz.	Almidón
1.6.22.	Maíz inflado	Producto obtenido mediante la expansión de granos enteros o partidos de arroz.	Almidón
1.6.23.	Arroz fermentado	Producto obtenido por la fermentación de arroz.	Almidón
1.6.24.	Arroz deforme, molturado/de aspecto yesoso, molido	Producto obtenido durante la molienda del arroz, constituido principalmente por granos deformes, de aspecto yesoso, deteriorados o coloreados naturalmente (verdosos, cobrizos o amarillos), o bien por granos de arroz normales descascarillados, enteros o partidos. Puede ser sancochado.	Almidón

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
1.6.25.	Arroz inmaduro molido	Producto obtenido durante la molienda del arroz, constituido principalmente por grano inmaduro y/o de aspecto yesoso.	Almidón
1.7.1.	Centeno	Granos de *Secale cereale* L.	
1.7.2.	Harinillas de centeno	Producto de la elaboración de harina obtenida de centeno previamente cribado. Está constituido principalmente por partículas de endospermo, con finos fragmentos de las capas exteriores y distintas partes del grano.	Almidón Fibra bruta
1.7.3.	Harina forrajera de centeno	Producto de la fabricación de harina obtenida de centeno previamente cribado. Está constituido principalmente por fragmentos de las capas exteriores y partículas de grano del que se ha extraído menos endospermo que en el caso del salvado de centeno.	Almidón Fibra bruta
1.7.4.	Salvado de centeno	Producto de la elaboración de harina obtenida de centeno previamente cribado. Está constituido principalmente por fragmentos de las capas exteriores y por partículas de grano del que se ha extraído la mayor parte del endospermo.	Almidón Fibra bruta
1.8.1.	Sorgo [milo]	Granos/semillas de *Sorghum bicolor* (L.) Moench	
1.8.2.	Sorgo blanco	Granos de determinadas variedades de sorgo con semillas de corteza blanca.	
1.8.3.	Pienso de sorgo	Producto seco obtenido durante la separación del almidón de sorgo que está constituido principalmente por fibra. El producto puede incluir también residuos secos del agua de maceración y se puede añadir germen.	Proteína bruta
1.9.1.	Espelta	Granos de espelta *Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum* Schrank y *Triticum monococcum*.	
1.9.2.	Salvado de espelta	Producto de la elaboración de harina de espelta que está constituido principalmente por envolturas, así como por fragmentos de germen de espelta, con algunas partículas de endospermo.	Fibra bruta
1.9.3.	Cáscaras de espelta	Producto obtenido durante el descascarado de los granos de espelta.	Fibra bruta
1.9.4.	Harinillas de espelta	Producto obtenido durante la transformación de espelta cribada y descascarada en harina de espelta. Está constituido principalmente por partículas de endospermo con finos fragmentos de envolturas y algunos residuos del cribado de los granos.	Fibra bruta Almidón

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
1.10.1.	Tritical	Granos de *Triticum* × *Secale cereale* L. Hybrid.	
1.11.1.	Trigo	Granos de *Triticum aestivum* L., *Triticum durum* Desf. y otras variedades de trigo. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	
1.11.2.	Raicillas de trigo	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.	Trigo pregelatinizado	Producto obtenido de trigo molido o partido mediante un tratamiento en medio húmedo y caliente y bajo presión.	Almidón
1.11.4.	Harinillas de trigo	Producto de la fabricación de harina a partir de granos de trigo o de espelta descascarillada previamente cribados. Está constituido principalmente por partículas de endospermo con finos fragmentos de envolturas y algunos residuos del cribado de los granos.	Fibra bruta Almidón
1.11.5.	Copos de trigo	Producto obtenido por cocción al vapor o mediante micronizado por infrarrojos y estirado de haboncillos de trigo descascarillados que puede contener una pequeña proporción de cascarilla. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Fibra bruta Almidón
1.11.6.	Harina forrajera de trigo	Producto de la elaboración de harina o de malta a partir de granos de trigo o de espelta descascarillada previamente cribados. Está constituido principalmente por fragmentos de capas exteriores y por partículas de grano del que se ha extraído menos endospermo que en el caso del salvado de trigo.	Fibra bruta
1.11.7.	Salvado de trigo ([3])	Producto de la elaboración de harina o de malta a partir de granos de trigo o de espelta descascarillada previamente cribados. Está constituido principalmente por fragmentos de envolturas y por partículas de grano del que se ha extraído la mayor parte del endospermo.	Fibra bruta
1.11.8.	Partículas de trigo fermentado malteadas	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

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
1.11.10.	Fibra de trigo	Fibra obtenida por extracción del tratamiento del trigo. Está constituido principalmente por fibra.	Contenido de humedad, cuando sea < 60 % o > 80 % Cuando la humedad sea < 60 %: — Fibra bruta
1.11.11.	Germen de trigo	Producto de la molienda de harina constituido esencialmente por gérmenes de trigo, estirados o no, que aún pueden conservar adheridos fragmentos del endospermo y de la envoltura.	Proteína bruta Grasa bruta
1.11.12.	Germen de trigo fermentado	Producto de la fermentación de germen de trigo.	Proteína bruta Grasa bruta
1.11.13.	Torta de prensado (*expeller*) de germen de trigo	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de germen de trigo (*Triticum aestivum* L., *Triticum durum* Desf. y otras variedades de trigo y espelta descascarillada [*Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum* Schrank, *Triticum monococcum* L.]) que aún pueden conservar adheridas partes del endospermo o de la testa.	Proteína bruta
1.11.15.	Proteína de trigo	Proteína de trigo obtenida por extracción durante la producción de almidón o etanol, que puede ser parcialmente hidrolizada.	Proteína bruta
1.11.16.	Pienso de gluten de trigo	Producto obtenido de la elaboración de almidón y gluten de trigo que está constituido por salvado y cuyo germen puede haberse extraído parcialmente. Podrán añadirse solubles de trigo, trigo partido y otros productos derivados del almidón y procedentes del refinado o fermentación de productos del almidón.	Contenido de humedad, cuando sea < 45 % o > 60 % Cuando la humedad sea < 45 %: — Proteína bruta — Almidón
1.11.18.	Gluten de trigo elástico	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
1.11.19.	Almidón líquido de trigo	Producto obtenido de la producción de almidón/glucosa y gluten a partir del trigo.	Contenido de humedad, cuando sea < 65 % o > 85 % Cuando la humedad sea < 65 %: — Almidón

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
1.11.20.	Almidón de trigo que contiene proteínas parcialmente desazucarado	Producto obtenido durante la producción de almidón de trigo, constituido principalmente de almidón desazucarado en parte, proteínas solubles y otras partes solubles del endospermo.	Proteína bruta Almidón Azúcares totales expresados en sacarosa
1.11.21.	Solubles de trigo	Producto del trigo obtenido tras la extracción por vía húmeda de la proteína y el almidón. Puede ser hidrolizado.	Humedad, cuando < 55 % o > 85 % Cuando la humedad sea < 55 %: — Proteína bruta
1.11.22.	Concentrado de levadura de trigo	Subproducto húmedo que se libera tras la fermentación del almidón de trigo para la producción de alcohol.	Contenido de humedad, cuando sea < 60 % o > 80 % Cuando la humedad sea < 60 %: — Proteína bruta
1.11.23.	Fracción del cribado de trigo de maltería	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.	Finos de maltería y de malta de trigo	Producto obtenido a partir de fracciones de granos de trigo y malta separada durante la producción de malta.	Fibra bruta
1.11.25.	Cascarillas de trigo de maltería	Producto de la limpieza del trigo para malta, constituido por fracciones de cascarilla y partículas finas.	Fibra bruta
1.12.2.	Harina de cereal ([1])	Harina obtenida de la molienda de granos de cereales.	Almidón Fibra bruta
1.12.3.	Concentrado de proteína de cereales ([1])	Producto concentrado y seco obtenido de granos de cereales después de la extracción del almidón mediante la fermentación de la levadura.	Proteína bruta
1.12.4.	Fracción del cribado de granos de cereal ([1])	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 ej., cáscaras) que los cereales no fraccionados.	Fibra bruta

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
1.12.5.	Germen de cereal (1)	Producto de la molienda de harina y de la elaboración de almidón constituido principalmente por germen de granos, estirados o no, que aún pueden conservar adheridos fragmentos del endospermo y de la envoltura.	Proteína bruta Grasa bruta
1.12.6.	Jarabe de vinazas de cereales (1)	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.	Contenido de humedad, cuando sea < 45 % o > 70 % Cuando la humedad sea < 45 %: — Proteína bruta
1.12.7.	Residuos húmedos de destilería (1)	Producto húmedo que se obtiene de 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.	Contenido de humedad, cuando sea < 65 % o > 88 % Cuando la humedad sea < 65 %: — Proteína bruta
1.12.8.	Solubles de destilería concentrados (1)	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.	Contenido de humedad, cuando sea < 65 % o > 88 % Cuando la humedad sea < 65 %: — Proteína bruta, cuando sea > 10 %
1.12.9.	Residuos y solubles de destilería (1)	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. Puede contener células muertas, y/o partes de los microorganismos de fermentación, así como un 2 % de sulfato. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Contenido de humedad, cuando sea < 60 % o > 80 % Cuando la humedad sea < 60 %: — Proteína bruta
1.12.10.	Residuos secados de destilería	Producto de la destilación del alcohol obtenido por secado de residuos sólidos de granos fermentados. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Proteína bruta
1.12.11.	Residuos oscuros de destilería (1) [residuos de destilería secos y solubles] (1)	Producto de destilación del alcohol obtenido por secado de residuos sólidos de granos fermentados al que se ha añadido una parte del jarabe o de las aguas de lavado evaporadas. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Proteína bruta

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
1.12.12.	Bagazo de cervecería ([1])	Producto de cervecería compuesto por residuos de cereales malteados o no malteados y otros productos amiláceos, que pueden contener materias de lúpulo. Suele comercializarse en estado húmedo, pero también puede venderse en forma seca. Además, puede contener hasta un 0,3 % de dimetilpolisiloxano, hasta un 1,5 % de enzimas y hasta un 1,8 % de bentonita.	Contenido de humedad, cuando sea < 65 % o > 88 % Cuando la humedad sea < 65 %: — Proteína bruta
1.12.13.	Bagazo ([1])	Producto sólido de la producción del güisqui 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.	Contenido de humedad, cuando sea < 65 % o > 88 % Cuando la humedad sea < 65 %: — Proteína bruta
1.12.14.	Cereales del filtro de mosto	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.	Contenido de humedad, cuando sea < 65 % o > 88 % Cuando la humedad sea < 65 %: — Proteína bruta
1.12.15.	Pot ale (residuos de primera destilación)	El producto que permanece en el alambique después de la primera destilación de una malta.	Proteína bruta, cuando sea > 10 %
1.12.16.	Jarabe de pot ale (residuos de primera destilación)	Producto de la primera destilación de una malta producido por evaporación del pot ale que permanece en el alambique.	Contenido de humedad, cuando sea < 45 % o > 70 % Cuando la humedad sea < 45 %: Proteína bruta

([1]) Puede añadirse a la denominación la especie del cereal.
([2]) Obsérvese que en inglés, el término «maize» puede utilizarse tal cual o ser sustuido por «corn».
([3]) Cuando este producto haya sido sometido a una molienda más fina, se podrá añadir la palabra «fino/a» a la denominación o sustituir la denominación por una denominación correspondiente.

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

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
2.1.1.	Torta de prensado (*expeller*) de babasú	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión de nueces de palma babasú de las variedades *Orbignya*.	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.2.1.	Semilla de camelina	Semillas de *Camelina sativa* L. Crantz.	

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
2.2.2.	Torta de prensado (*expeller*) de camelina	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.	Harina de camelina	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por extracción y tratamiento térmico adecuado de la torta de prensado (*expeller*) de semillas de camelina.	Proteína bruta
2.3.1.	Cascarilla de cacao	Tegumentos de habas de *Theobroma cacao* L. secas y torrefactas.	Fibra bruta
2.3.2.	Cáscara de cacao	Producto obtenido del tratamiento de habas de *Theobroma cacao* L.	Fibra bruta Proteína bruta
2.3.3.	Harina de habas de cacao parcialmente decorticadas	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por extracción a partir de las habas *Theobroma cacao* L. secas y torrefactas de las que se ha extraído parte de la cascarilla.	Proteína bruta Fibra bruta
2.4.1.	Torta de prensado (*expeller*) de copra	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión a partir del endospermo secado y la corteza externa (tegumento) de la semilla del cocotero *Cocos nucifera* L.	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.4.2.	Torta de prensado (*expeller*) hidrolizada de copra	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión e hidrolización enzimática del endospermo secado y la corteza externa (tegumento) de la semilla del cocotero *Cocos nucifera* L.	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.4.3.	Harina de copra	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por extracción del endospermo secado y la corteza externa (tegumento) de la semilla del cocotero *Cocos nucifera* L.	Proteína bruta
2.5.1.	Semillas de algodón	Semillas de *Gossypium* ssp. cuyas fibras se han retirado previamente. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	
2.5.2.	Harina de semillas de algodón parcialmente decorticadas	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por extracción a partir de semillas de algodón cuyas fibras y parte de las cáscaras han sido retiradas previamente (contenido máximo de fibra bruta: 22,5 % de la materia seca). Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Proteína bruta Fibra bruta

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
2.5.3.	Torta de prensado (*expeller*) de semillas de algodón	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.	Torta de prensado (*expeller*) de cacahuete parcialmente decorticado	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión a partir de cacahuetes parcialmente decorticados *Arachis hypogaea* L. y otras especies de *Arachis*. (Contenido máximo de fibra bruta: 16 % de la materia seca).	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.6.2.	Harina de cacahuete, parcialmente decorticado	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por extracción a partir de torta de prensado (*expeller*) de cacahuetes parcialmente decorticados (contenido máximo de fibra bruta: 16 % de la materia seca).	Proteína bruta Fibra bruta
2.6.3.	Torta de prensado (*expeller*) de cacahuete decorticado	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión a partir de cacahuetes decorticados.	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.6.4.	Harina de cacahuete decorticado	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por extracción a partir de torta de prensado (*expeller*) de cacahuete.	Proteína bruta Fibra bruta
2.7.1.	Torta de prensado (*expeller*) de kapok [miraguano de bombacáceas]	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión a partir de semillas de miraguano (*Ceiba pentadra* L. Gaertn.).	Proteína bruta Fibra bruta
2.8.1.	Semillas de lino	Semillas de lino *Linum usitatissimum* L. (pureza botánica mínima: 93 %) en forma de semillas de lino enteras, estiradas o molidas. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	
2.8.2.	Torta de prensado (*expeller*) de semillas de lino	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión a partir de semillas de lino.	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.8.3.	Harina de semillas de lino [linaza]	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por extracción y tratamiento térmico adecuado de la torta de prensado (*expeller*) de semillas de lino. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Proteína bruta

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
2.8.4.	Pienso de torta de prensado (*expeller*) de semillas de lino	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de lino. Únicamente cuando se elabore en una instalación integrada de triturado y refinado, el producto puede contener hasta: — un 1 % de la suma de la arcilla decolorante y los auxiliares de filtrado utilizados (por ejemplo, tierra de diatomeas, sílice y silicatos amorfos, filosilicatos y fibras celulósicas o de madera) — un 1,3 % de lecitinas brutas — un 2 % de pastas de neutralización	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.8.5.	Pienso de harina de linaza	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por extracción y tratamiento térmico adecuado de la torta de prensado (*expeller*) de semillas de lino. Únicamente cuando se elabore en una instalación integrada de triturado y refinado, el producto puede contener hasta: — un 1 % de la suma de la arcilla decolorante y los auxiliares de filtrado utilizados (por ejemplo, tierra de diatomeas, sílice y silicatos amorfos, filosilicatos y fibras celulósicas o de madera) — un 1,3 % de lecitinas brutas — un 2 % de pastas de neutralización Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Proteína bruta
2.9.1.	Salvado de mostaza	Producto de la fabricación de mostaza (*Brassica juncea* L.) constituido por fragmentos de las envolturas y partículas de grano.	Fibra bruta
2.9.2.	Harina de semillas de mostaza	Producto obtenido de la extracción de aceite de mostaza volátil a partir de semillas de mostaza.	Proteína bruta
2.10.1.	Semilla de níger	Semillas de la planta de níger *Guizotia abyssinica* (L.F) Cass.	
2.10.2.	Torta de prensado (*expeller*) de semillas de la planta de níger	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.	Orujo de aceituna deshuesada	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por extracción de aceitunas prensadas *Olea europaea* L. exento, en la medida de lo posible, de fragmentos de hueso.	Proteína bruta Fibra bruta Grasa bruta

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
2.11.2.	Pienso de harina de aceituna desgrasada	Producto de la industria extractora de aceite de oliva, obtenido por extracción y un tratamiento térmico adecuado de torta de prensado (*expeller*) de orujo de aceituna deshuesada exenta, en la medida de lo posible, de fragmentos de hueso. Únicamente cuando se elabore en una instalación integrada de triturado y refinado, el producto puede contener hasta: — un 1 % de la suma de la arcilla decolorante y los auxiliares de filtrado utilizados (por ejemplo, tierra de diatomeas, sílice y silicatos amorfos, filosilicatos y fibras celulósicas o de madera) — un 1,3 % de lecitinas brutas — un 2 % de pastas de neutralización	Proteína bruta Fibra bruta
2.11.3.	Harina de aceituna desgrasada	Producto de la industria extractora de aceite de oliva, obtenido por extracción y un tratamiento térmico adecuado de torta de prensado (*expeller*) de orujo de aceituna deshuesada exenta, en la medida de lo posible, de fragmentos de hueso.	Proteína bruta Fibra bruta
2.12.1.	Torta de prensado (*expeller*) de palmiste	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión a partir de palmiste *Elaeis guineensis* Jacq., *Corozo oleifera* (HBK) L. H. Bailey (*Elaeis melanococca* auct.) de las que se habrá eliminado toda la corteza leñosa posible.	Proteína bruta Fibra bruta Grasa bruta
2.12.2.	Harina de palmiste	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por extracción a partir de palmiste, del que se habrá eliminado toda la corteza leñosa posible.	Proteína bruta Fibra bruta
2.13.1.	Semillas de calabaza y calabacín	Semillas de *Cucurbita pepo* L y plantas del género *Cucurbita*.	
2.13.2.	Torta de prensado (*expeller*) de semillas de calabaza y calabacín	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de *Cucurbita pepo* y plantas del género *Cucurbita*.	Proteína bruta Grasa bruta
2.14.1.	Semillas de colza ([1])	Semillas de colza *Brassica napus* L. ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk, Indian sarson *Brassica napus* L. var. *glauca* (Roxb.) O.E. Schulz y *Brassica rapa* ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk. Pureza botánica mínima: 94 %. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	
2.14.2.	Torta de prensado (*expeller*) de semillas de colza	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión a partir de semillas de colza. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
2.14.3.	Harina de semillas de colza	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por extracción y tratamiento térmico adecuado de la torta de prensado (*expeller*) de semillas de colza. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Proteína bruta
2.14.4.	Semilla de colza extrudida	Producto obtenido de colza entera 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
2.14.5.	Concentrado proteínico de semillas de colza	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por separación de la fracción proteínica de la torta de prensado (*expeller*) de semillas de colza o de las semillas de colza.	Proteína bruta
2.14.6.	Pienso de torta de prensado (*expeller*) de semillas de colza	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión a partir de semillas de colza. Únicamente cuando se elabore en una instalación integrada de triturado y refinado, el producto puede contener hasta: — un 1 % de la suma de la arcilla decolorante y los auxiliares de filtrado utilizados (por ejemplo, tierra de diatomeas, sílice y silicatos amorfos, filosilicatos y fibras celulósicas o de madera) — un 1,3 % de lecitinas brutas — un 2 % de pastas de neutralización Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.14.7.	Pienso de harina de semillas de colza	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por extracción y tratamiento térmico adecuado de la torta de prensado (*expeller*) de semillas de colza. Únicamente cuando se elabore en una instalación integrada de triturado y refinado, el producto puede contener hasta: — un 1 % de la suma de la arcilla decolorante y los auxiliares de filtrado utilizados (por ejemplo, tierra de diatomeas, sílice y silicatos amorfos, filosilicatos y fibras celulósicas o de madera) — un 1,3 % de lecitinas brutas — un 2 % de pastas de neutralización Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Proteína bruta

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
2.15.1.	Semillas de cártamo	Semillas de cártamo *Carthamus tinctorius* L.	
2.15.2.	Harina de semillas de cártamo parcialmente decorticadas	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por extracción de semillas de cártamo parcialmente decorticadas.	Proteína bruta Fibra bruta
2.15.3.	Cáscaras de cártamo	Producto obtenido durante el descascarado de las semillas de cártamo.	Fibra bruta
2.16.1.	Semillas de sésamo	Semillas de *Sesamum indicum* L.	
2.17.1.	Semillas de sésamo parcialmente decorticadas	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido de semillas parcialmente decorticadas.	Proteína bruta Fibra bruta
2.17.2.	Cáscaras de sésamo	Producto obtenido durante el descascarado de las semillas de sésamo.	Fibra bruta
2.17.3.	Torta de prensado (*expeller*) de sésamo	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.	Soja tostada (habas)	Habas de soja (*Glycine max* 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.	Torta de prensado (*expeller*) de (habas de) soja	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión a partir de semillas de soja.	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.18.3.	Harina de (habas de) soja	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 sea > 8 % en la materia seca
2.18.4.	Harina de (habas de) soja descascaradas	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por extracción y tras un tratamiento térmico adecuado a partir de habas de soja descascaradas (actividad ureásica máxima de 0,5 mg N/g × min). Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Proteína bruta
2.18.5.	Cáscaras de (haba de) soja	Producto obtenido durante el descascarado de las habas de soja.	Fibra bruta

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
2.18.6.	Habas de soja extrudidas	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.	Concentrado proteínico de (habas de) soja	Producto obtenido a partir de habas de soja descascaradas, a las que se ha extraído la materia grasa, tras una segunda extracción o un tratamiento enzimático para reducir el porcentaje de extracto no nitrogenado. Puede contener enzimas inactivadas.	Proteína bruta
2.18.8.	Pulpa de habas de soja [pasta de habas de soja]	Producto obtenido durante la extracción de habas de soja para preparaciones alimenticias.	Proteína bruta
2.18.9.	Melaza de habas de soja	Producto obtenido durante la transformación de habas de soja.	Proteína bruta Grasa bruta
2.18.10.	Subproductos de la preparación de habas de soja	Productos obtenidos cuando se transforman las habas de soja para obtener preparaciones alimenticias a base de habas de soja.	Proteína bruta
2.18.11.	Habas de soja	Habas de soja (*Glycine max*. L. Merr.)	Actividad ureásica cuando sea > 0,4 mg N/g × min
2.18.12.	Copos de haba de soja	Producto obtenido por cocción al vapor o mediante micronizado por infrarrojos y estirado de habas de soja descascaradas (actividad ureásica máxima de 0,4 mg N/g × min).	Proteína bruta
2.18.13.	Pienso de harina de (habas de) soja	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). Únicamente cuando se elabore en una instalación integrada de triturado y refinado, el producto puede contener hasta: — un 1 % de la suma de la arcilla decolorante y los auxiliares de filtrado utilizados (por ejemplo tierra de diatomeas, sílice y silicatos amorfos, filosilicatos y fibras celulósicas o de madera) — un 1,3 % de lecitinas brutas — un 1,5 % de pastas de neutralización Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Proteína bruta Fibra bruta Cuando sea > 8 % en la materia seca

▼M1

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
2.18.14.	Pienso de harina de (habas de) soja decorticadas	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). Únicamente cuando se elabore en una instalación integrada de triturado y refinado, el producto puede contener hasta: — un 1 % de la suma de la arcilla decolorante y los auxiliares de filtrado utilizados (por ejemplo tierra de diatomeas, sílice y silicatos amorfos, filosilicatos y fibras celulósicas o de madera) — un 1,3 % de lecitinas brutas — un 1,5 % de pastas de neutralización Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Proteína bruta
2.18.15.	Concentrado proteínico de (habas de) soja fermentadas	Producto obtenido a partir de habas de soja decorticadas, a las que se ha extraído la materia grasa, tras una fermentación microbiana para reducir el porcentaje de extracto no nitrogenado. También pueden incluir células muertas, y/o partes de ellas, de los microorganismos de fermentación utilizados.	Proteína bruta
2.19.1.	Semillas de girasol	Semillas de girasol *Helianthus annuus* L. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	
2.19.2.	Torta de prensado (*expeller*) de semillas de girasol	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.	Harina de semillas de girasol	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por extracción y tratamiento térmico adecuado de la torta de prensado (*expeller*) de semillas de girasol. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Proteína bruta Fibra bruta
2.19.4.	Harina de semillas de girasol descascaradas	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por extracción y tratamiento térmico adecuado de la torta de prensado (*expeller*) 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.	Cáscaras de semillas de girasol	Producto obtenido durante el descascarado de las semillas de girasol.	Fibra bruta

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
2.19.6.	Pienso de harina de semillas de girasol	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por extracción y tratamiento térmico adecuado de la torta de prensado (*expeller*) de semillas de girasol. Únicamente cuando se elabore en una instalación integrada de triturado y refinado, el producto puede contener hasta: — un 1 % de la suma de la arcilla decolorante y los auxiliares de filtrado utilizados (por ejemplo tierra de diatomeas, sílice y silicatos amorfos, filosilicatos y fibras celulósicas o de madera) — un 1,3 % de lecitinas brutas — un 2 % de pastas de neutralización Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Proteína bruta
2.19.7.	Pienso de harina de semillas de girasol descascaradas	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por extracción y tratamiento térmico adecuado de la torta de prensado (*expeller*) de semillas de girasol cuyas cascarillas han sido eliminadas parcial o totalmente. Únicamente cuando se produzca en una instalación integrada de triturado y refinado, el producto puede contener hasta: — un 1 % de la suma de la arcilla decolorante y los auxiliares de filtrado utilizados (por ejemplo, tierra de diatomeas, sílice y silicatos amorfos, filosilicatos y fibras celulósicas o de madera) — un 1,3 % de lecitinas brutas — un 2 % de pastas de neutralización Contenido máximo de fibra bruta: 27,5 % de la materia seca. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Proteína bruta Fibra bruta
2.19.8.	Fracción de harina de girasol con alto contenido de proteínas y bajo contenido de celulosa	Producto de la elaboración de harina de girasol, obtenido mediante la molturación y el fraccionamiento (fraccionamiento por aire y tamizado) de harina de semillas de girasol descascaradas. Contenido mínimo de proteína bruta: 45 % partiendo de un contenido de humedad del 8 % Contenido máximo de fibra bruta: 8 % partiendo de un contenido de humedad del 8 % Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Proteína bruta Fibra bruta

▼M1

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
2.19.9.	Fracción de harina de girasol con alto contenido de celulosa	Producto de la elaboración de harina de girasol, obtenido mediante la molturación y el fraccionamiento (fraccionamiento por aire y tamizado) de harina de semillas de girasol descascaradas. Contenido mínimo de fibra bruta: 38 % partiendo de un contenido de humedad del 8 % Contenido mínimo de proteína bruta: 17 % partiendo de un contenido de humedad del 8 % Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Proteína bruta Fibra bruta
2.20.1.	Aceite y grasa vegetal ([2])	Aceite y materia grasa obtenidos a partir de semillas oleaginosas o de frutos oleaginosos (con exclusión del aceite de ricino obtenido de la planta del ricino), que puede ser desgomado, refinado y/o hidrogenado.	Contenido de humedad, cuando sea > 1 %.
2.20.2.	Aceites vegetales usados en empresas alimentarias	Aceites vegetales utilizados para cocinar por parte de explotadores de empresas alimentarias conforme a lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 852/2004 para cocinar y que no hayan estado en contacto con carnes, grasas animales, pescado ni animales acuáticos.	Contenido de humedad, cuando sea > 1 %.
2.21.1.	Lecitinas brutas	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.	Semilla de cáñamo	Semillas controladas de las variedades de *Cannabis sativa* L. con un contenido máximo de tetrahidrocannabinol conforme al Reglamento (CE) n.º 1782/2003.	
2.22.2.	Torta de prensado (*expeller*) de cáñamo	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión de la semilla de cáñamo.	Proteína bruta Fibra bruta
2.22.3.	Aceite de cáñamo	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión de la planta y de la semilla de cáñamo.	Contenido de humedad, cuando sea > 1 %.
2.23.1.	Semillas de adormidera	Semillas de *Papaver somniferum* L.	
2.23.2.	Harina de adormidera	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por extracción de la torta de prensado (*expeller*) de semillas de adormidera.	Proteína bruta

([1]) 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.

([2]) La denominación «aceite y grasa vegetal» podrá sustituirse por la expresión «aceite vegetal» o «grasa vegetal», según proceda. Además, se completará la denominación con la especie vegetal y, en su caso, la especificación de la parte del vegetal correspondiente. Se especificará también si el aceite o la grasa están crudos o refinados.

▼**M1**

3. *Semillas de leguminosas y sus productos derivados*

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
3.1.1.	Judías tostadas	Semillas de *Phaseolus* spp. o *Vigna* spp. sometidas a un tratamiento térmico adecuado. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	
3.1.2.	Concentrado proteínico de judías	Producto obtenido del agua extraída de las judías al producir almidón.	Proteína bruta
3.2.1.	Vainas de algarroba (garrofa)	Frutos secos del algarrobo *Ceratonia siliqua* L. (algarrobas) con las semillas	Fibra bruta
3.2.3.	Algarroba tronzada	Producto obtenido por trituración de las vainas secas de la algarroba, una vez extraídas las semillas.	Fibra bruta
3.2.4.	Algarroba molida [harina de algarroba]	Producto obtenido por micronización de las vainas secas de la algarroba, una vez extraídas las semillas.	Fibra bruta Azúcares totales, expresados en sacarosa
3.2.5.	Germen de algarroba	Germen de la semilla de algarroba.	Proteína bruta
3.2.6.	Torta de prensado (*expeller*) de germen de algarroba	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de germen de algarroba.	Proteína bruta
3.2.7.	Semilla de algarroba	Semilla de algarroba obtenida de la vaina de algarroba y consistente en endospermo, germen y cáscara	Fibra bruta
3.2.8.	Cáscara de algarroba	Cáscara de algarroba, obtenida por el decorticado de estas semillas	Fibra bruta
3.3.1.	Garbanzos	Semillas de *Cicer arietinum* L.	
3.4.1.	Yeros	Semillas de *Ervum ervilia* L.	
3.5.1.	Semillas de fenogreco	Semilla de fenogreco (*Trigonella foenum-graecum*).	
3.6.1.	Harina de guar	Producto obtenido tras la extracción del mucílago de las semillas de guar *Cyamopsis tetragonoloba* (L.) Taub.	Proteína bruta
3.6.2.	Harina de germen de guar	Producto de la extracción del mucílago a partir del germen de las semillas de guar.	Proteína bruta
3.7.1.	Haboncillos	Semillas de *Vicia faba* L. ssp. faba var. *equina* Pers. y var. *minuta* (Alef.) Mansf.	

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
3.7.2.	Copos de haboncillo	Producto obtenido por cocción al vapor o mediante micronizado por infrarrojos y estirado de haboncillos descascarillados.	Almidón Proteína bruta
3.7.3.	Hollejos de haboncillos [cáscaras de haba]	Producto obtenido del descascarado de semillas de haboncillos, compuesto principalmente por envolturas exteriores.	Fibra bruta Proteína bruta
3.7.4.	Haboncillos descascarados	Producto obtenido del descascarado de las semillas de haboncillos, constituido principalmente por granos de haboncillo.	Proteína bruta Fibra bruta
3.7.5.	Proteína de haboncillos	Producto obtenido mediante la molturación y fraccionamiento por aire de los haboncillos.	Proteína bruta
3.8.1.	Lentejas	Semillas de *Lens culinaris* a.o Medik.	
3.8.2.	Cáscaras de lentejas	Producto obtenido durante el proceso de descascarado de las semillas de lentejas.	Fibra bruta
3.9.1.	Altramuces dulces	Semillas de *Lupinus* ssp., con bajo contenido de semillas amargas.	
3.9.2.	Altramuces dulces descascarados	Semillas de altramuz descascaradas.	Proteína bruta
3.9.3.	Hollejos de altramuces [cáscaras de altramuces]	Producto obtenido del descascarado de las semillas de los altramuces, constituido principalmente por envolturas exteriores.	Proteína bruta Fibra bruta
3.9.4.	Pulpa de altramuces	Producto obtenido tras la extracción de componentes del altramuz.	Fibra bruta
3.9.5.	Harinillas de altramuz	Producto obtenido durante la elaboración de harina a partir de altramuces. Está constituido principalmente por partículas del cotiledón y, en menor medida, por hollejos.	Proteína bruta Fibra bruta
3.9.6.	Proteína de altramuz	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.	Harina de proteína de altramuz	Producto de la transformación del altramuz para producir una harina de alto contenido proteico.	Proteína bruta
3.10.1.	Frijoles chinos (frijoles mungo)	Habas de *Vigna radiata* L.	
3.11.1.	Guisantes	Semillas de *Pisum* spp. Pueden estar protegidas de la degradación ruminal.	

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
3.11.2.	Salvado de guisantes	Producto de la elaboración de harina de guisantes. Constituido principalmente por hollejos desprendidos al pelar y limpiar los guisantes.	Fibra bruta
3.11.3.	Copos de guisante	Producto obtenido por cocción al vapor o mediante micronización por infrarrojos y estirado de semillas de guisante descascaradas.	Almidón
3.11.4.	Harina de guisantes	Producto obtenido durante la molturación de guisantes.	Proteína bruta
3.11.5.	Cáscaras de guisantes	Producto de la fabricación de harina de guisantes a partir de guisantes. Está constituido principalmente por hollejos desprendidos al pelar y limpiar los guisantes y, en menor medida, de endospermo.	Fibra bruta
3.11.6.	Guisantes descascarados	Semillas de guisante descascaradas.	Proteína bruta Fibra bruta
3.11.7.	Harinillas de guisantes	Producto de la elaboración de harina de guisantes que está constituido principalmente por partículas del cotiledón y, en menor medida, por hollejos.	Proteína bruta Fibra bruta
3.11.8.	Residuos del cribado de guisantes	Producto obtenido a partir del cribado mecánico y constituido por fracciones de granos de guisante separados antes de un nuevo tratamiento.	Fibra bruta
3.11.9.	Proteína de guisantes	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.	Pulpa de guisantes	Producto obtenido de la extracción por vía húmeda de almidón y proteína a partir de guisantes que está constituido principalmente por fibra interna y almidón.	Contenido de humedad, cuando sea < 70 % o > 85 % Almidón Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % de la materia seca.
3.11.11.	Solubles de guisantes	Producto obtenido de la extracción por vía húmeda de almidón y proteína a partir de guisantes que está constituido principalmente de proteínas solubles y oligosacáridos.	Contenido de humedad, cuando sea < 60 % o > 85 % Azúcares totales, expresados en sacarosa Proteína bruta

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
3.11.12.	Fibra de guisantes	Producto obtenido por extracción tras la molturación y el tamizado del guisante descascarado.	Fibra bruta
3.12.1.	Vezas	Semillas de *Vicia sativa* L. var. *sativa* y de otras variedades.	
3.13.1.	Almorta	Semillas de *Lathyrus sativus* L. sometidas al tratamiento térmico adecuado.	Método de tratamiento térmico
3.14.1.	Alverja	Semillas de *Vicia monanthos* Desf.	

4. *Tubérculos, raíces y sus productos derivados*

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
4.1.1.	Remolacha azucarera	Raíz de *Beta vulgaris* L. ssp. *vulgaris* var. *altissima* Doell.	
4.1.2.	Coronas y puntas de remolacha azucarera	Producto fresco de la elaboración del azúcar constituido principalmente por trozos limpiados de remolacha azucarera con o sin partes de hojas.	Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 5 % de la materia seca. Contenido de humedad, cuando sea < 50 %
4.1.3.	Azúcar (de remolacha) [sacarosa]	Azúcar obtenido por extracción, mediante agua, de remolachas azucareras.	
4.1.4.	Melaza de remolacha (azucarera)	Jarabe obtenido durante la elaboración o el refinado de azúcar procedente de remolachas azucareras. Puede contener hasta un 0,5 % de antiespumantes, un 0,5 % de desincrustantes, un 2 % de sulfato y un 0,25 % de sulfito.	Azúcares totales, expresados en sacarosa Contenido de humedad, cuando sea > 28 %.
4.1.5.	Melaza de remolacha (azucarera) parcialmente desazucarada y/o desbetainizada	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 y hasta un 0,25 % de sulfito.	Azúcares totales, expresados en sacarosa Contenido de humedad, cuando sea > 28 %.
4.1.6.	Melaza de isomaltulosa	Fracción no cristalizada de la fabricación de isomaltulosa mediante conversión enzimática de la sacarosa obtenida de remolachas azucareras.	Contenido de humedad, cuando sea > 40 %
4.1.7.	Pulpa de remolacha (azucarera) húmeda	Producto de la fabricación del azúcar constituido por rodajas de remolacha azucarera de las que se ha extraído el azúcar mediante agua. 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 sea > 5 % de la materia seca. Contenido de humedad, cuando sea < 82 % o > 92 %

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
4.1.8.	Pulpa de remolacha (azucarera) prensada	Producto de la elaboración del azúcar constituido por rodajas de remolacha azucarera y obtenido por extracción mediante agua 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 sea > 5 % de la materia seca. Contenido de humedad, cuando sea < 65 % o > 82 %
4.1.9.	Pulpa de remolacha (azucarera) prensada y melazada	Producto de la elaboración del azúcar constituido por rodajas de remolacha azucarera, obtenido por extracción mediante agua y 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 sea > 5 % de la materia seca. Contenido de humedad, cuando sea < 65 % o > 82 %
4.1.10.	Pulpa de remolacha (azucarera) seca	Producto de la elaboración del azúcar constituido por rodajas de remolacha azucarera que se ha obtenido por extracción mediante agua, por presión mecánica y secado. Puede contener hasta un 2 % de sulfato.	Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % de la materia seca. Azúcares totales, expresados en sacarosa, cuando sea > 10,5 %.
4.1.11.	Pulpa de remolacha (azucarera) seca, melazada	Producto de la elaboración del azúcar constituido por rodajas de remolacha azucarera que se ha obtenido por extracción mediante agua, por presión mecánica y secado, con adición de melaza. Puede contener hasta un 0,5 % de antiespumantes y un 2 % de sulfato.	Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % de la materia seca. Azúcares totales, expresados en sacarosa
4.1.12.	Jarabe de azúcar	Producto obtenido de la transformación del azúcar y/o la melaza. Puede contener hasta un 0,5 % de sulfato y hasta un 0,25 % de sulfito.	Azúcares totales, expresados en sacarosa Contenido de humedad, cuando sea > 35 %.
4.1.13.	Trozos de remolacha (azucarera) hervidos	Producto de la fabricación de jarabe comestible a partir de remolacha azucarera, que puede ser prensado o seco.	Si es seco: ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % de la materia seca. Si es prensado: Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 5 % de la materia seca. Contenido de humedad, cuando sea < 50 %
4.1.14.	Fructo-oligosacáridos	Producto obtenido del azúcar procedente de remolachas azucareras mediante un procedimiento enzimático.	Contenido de humedad, cuando sea > 28 %

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
4.1.15.	Remolacha (azucarera) melazada, rica en betaína, líquida/seca ([1])	Producto obtenido tras la extracción de azúcar mediante agua seguida de una filtración de melaza de remolacha azucarera. El producto resultante contiene los componentes de la melaza y una cantidad más elevada de betaína natural que las melazas habituales. Puede ser seco. Además, puede contener hasta un 0,5 % de antiespumantes, un 0,5 % de desincrustantes, un 2 % de sulfato y un 0,25 % de sulfito.	Contenido de betaína Azúcares totales, expresados en sacarosa Contenido de humedad, cuando sea > 14 %.
4.1.16.	Isomaltulosa	La isomaltulosa como sustancia cristalina monohidratada que se obtiene mediante conversión enzimática de la sacarosa obtenida de remolachas azucareras.	
4.2.1.	Zumo/jugo de remolacha	Zumo/jugo obtenido por presión de remolacha roja (*Beta vulgaris* convar. *crassa* var. *conditiva*) con posterior concentración y pasteurización, manteniendo el sabor y aroma característicos del vegetal.	Contenido de humedad, cuando sea < 50 % o > 60 % Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % de la materia seca.
4.3.1.	Zanahorias	Raíz de la zanahoria amarilla o roja *Daucus carota* L.	
4.3.2.	Peladuras de zanahoria tratadas al vapor	Producto húmedo de la industria de transformación de la zanahoria, constituido por las peladuras extraídas de la raíz de la zanahoria mediante cocción al vapor, al que pueden añadirse flujos auxiliares de almidón de zanahoria gelatinoso. Contenido de humedad máximo: 97 %.	Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % de la materia seca. Contenido de humedad, cuando sea > 97 %.
4.3.3.	Raspaduras de zanahoria	Producto húmedo que se obtiene mediante separación mecánica en la transformación de zanahorias y restos de zanahoria. El producto puede haber sido sometido a tratamiento térmico. Contenido de humedad máximo: 97 %.	Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % de la materia seca. Contenido de humedad, cuando sea > 97 %.
4.3.4.	Copos de zanahoria	Producto obtenido mediante la elaboración de copos de zanahorias, que se secan posteriormente.	
4.3.5.	Zanahoria seca	Raíz de zanahorias amarillas o rojas, independientemente de su presentación, que se seca posteriormente.	Fibra bruta
4.3.6.	Pienso de zanahorias seco	Producto constituido por pulpa interna y pieles exteriores que se han secado.	Fibra bruta
4.4.1.	Raíces de achicoria	Raíces de *Cichorium intybus* L.	

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
4.4.2.	Coronas y puntas de achicoria	Producto fresco de la transformación de la achicoria que consiste principalmente en trozos de achicoria y partes de hojas limpiados.	Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % de la materia seca. Contenido de humedad, cuando sea < 50 %
4.4.3.	Semilla de achicoria	Semillas de *Cichorium intybus* L.	
4.4.4.	Pulpa de achicoria prensada	Producto de la elaboración de inulina a partir de raíces de *Cichorium intybus* L. constituido por rodajas de achicoria obtenidas por extracción y presión mecánica. Los carbohidratos (solubles) de achicoria y el agua han sido parcialmente eliminados. Además, puede contener hasta un 1 % de sulfato y hasta un 0,2 % de sulfito.	Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % de la materia seca. Contenido de humedad, cuando sea < 65 % o > 82 %
4.4.5.	Pulpa de achicoria seca	Producto de la elaboración de inulina a partir de raíces de *Cichorium intybus* L. constituido por rodajas de achicoria obtenidas por extracción y presión mecánica, y por un secado posterior. Los carbohidratos (solubles) de achicoria han sido objeto de extracción parcial. Además, puede contener hasta un 2 % de sulfato y hasta un 0,5 % de sulfito.	Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % de la materia seca.
4.4.6.	Polvo de raíces de achicoria	Producto obtenido del troceo, el secado y la molturación de raíces de achicoria que puede contener hasta un 1 % de antiaglomerantes.	Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % de la materia seca.
4.4.7.	Melaza de achicoria	Producto de la transformación de la achicoria, obtenido durante la producción de inulina y oligofructosa. La melaza de achicoria está constituida por materiales vegetales orgánicos y minerales y puede contener hasta un 0,5 % de antiespumantes.	Proteína bruta Ceniza bruta Contenido de humedad, cuando sea < 20 % o > 30 %
4.4.8.	Vinazas de achicoria	Subproducto de la transformación de la achicoria, obtenido tras la separación de inulina y oligofructosa y elución por intercambio iónico. Las vinazas de achicoria están constituidas por materiales vegetales orgánicos y minerales y pueden contener hasta un 1 % de antiespumantes.	Proteína bruta Ceniza bruta Contenido de humedad, cuando sea < 30 % o > 40 %
4.4.9.	Inulina ([2])	La inulina es un fructosano obtenido por extracción de las raíces de *Cichorium intybus* L., *Inula helenium* o *Helianthus tuberosus*; la inulina de achicoria bruta puede contener hasta un 1 % de sulfato y hasta un 0,5 % de sulfito.	
4.4.10.	Jarabe de oligofructosa	Producto obtenido de la hidrólisis parcial de la inulina a partir de *Cichorium intybus* L.; el jarabe de oligofructosa bruto puede contener hasta un 1 % de sulfato y hasta un 0,5 % de sulfito.	Contenido de humedad, cuando sea < 20 % o > 30 %

▼M1

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
4.4.11.	Oligofructosa seca	Producto obtenido de la hidrólisis parcial de la inulina a partir de *Cichorium intybus* L y el secado posterior.	
4.5.1.	Ajo seco	Polvo de color blanco a amarillo obtenido de ajo puro, molido, *Allium sativum* L.	
4.6.1.	Mandioca [tapioca]; [yuca]	Raíces de *Manihot esculenta* Crantz, con independencia de su presentación.	Contenido de humedad, cuando sea < 60 % o > 70 %
4.6.2.	Mandioca seca [tapioca seca]	Raíces de mandioca, con independencia de su presentación, que han sido secadas posteriormente.	Almidón Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % de la materia seca.
4.7.1.	Pulpa de cebolla	Producto húmedo obtenido durante la transformación de las cebollas (género *Allium*) 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 sea > 3,5 % de la materia seca.
4.7.2.	Cebollas fritas	Trozos de cebollas peladas y ralladas que posteriormente se han frito.	Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % de la materia seca. Grasa bruta
4.7.3.	Cebollas solubles secas	Producto seco obtenido de la transformación de las cebollas frescas. Se obtiene mediante extracción de alcohol y/o de agua; la fracción acuosa o alcohólica se separa posteriormente y se seca por pulverización. Además, está constituido principalmente por carbohidratos.	Fibra bruta
4.8.1.	Patatas	Tubérculos de *Solanum tuberosum* L.	Contenido de humedad, cuando sea < 72 % o > 88 %
4.8.2.	Patatas peladas	Patatas cuya piel se ha retirado utilizando un tratamiento de cocción al vapor.	Almidón Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % de la materia seca.
4.8.3.	Peladuras de patatas tratadas al vapor	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. Además, puede estar triturado.	Contenido de humedad, cuando sea > 93 %. Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % de la materia seca.

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
4.8.4.	Recortes de patata crudos	Producto obtenido de la patata durante la preparación de productos a base de patata para consumo humano que pueden haber sido pelados.	Contenido de humedad, cuando sea > 88 %. Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % de la materia seca.
4.8.5.	Raspaduras de patata	Producto húmedo que se obtiene mediante separación mecánica en la transformación de patatas y restos de patata. El producto puede haber sido sometido a tratamiento térmico.	Contenido de humedad, cuando sea > 93 %. Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % de la materia seca.
4.8.6.	Patatas en puré	Producto a base de patata escaldada o hervida y posteriormente triturado formando una pasta.	Almidón Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % de la materia seca.
4.8.7.	Copos de patata	Producto obtenido mediante secado rotativo de patatas lavadas, peladas o sin pelar, tratadas al vapor.	Almidón Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % de la materia seca.
4.8.8.	Pulpa de patata	Producto de la fabricación de fécula de patata consistente en harina de extracción de patatas trituradas.	Contenido de humedad, cuando sea < 77 % o > 88 %
4.8.9.	Pulpa de patata seca	Producto seco de la fabricación de fécula de patata consistente en harina de extracción de patatas trituradas.	
4.8.10.	Proteína de patata	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.	Proteína de patata hidrolizada	Proteína obtenida por una hidrólisis enzimática controlada de proteínas de patata.	Proteína bruta
4.8.12.	Proteína de patata fermentada	Producto obtenido por la fermentación de proteína de patata y el posterior secado por pulverización.	Proteína bruta
4.8.13.	Proteína líquida de patata fermentada	Producto líquido obtenido por fermentación de proteína de patata	Proteína bruta
4.8.14.	Jugo de patata concentrado	Producto concentrado de la elaboración 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.	Contenido de humedad, cuando sea < 50 % o > 60 % Cuando la humedad sea < 50 %: — Proteína bruta — Ceniza bruta

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
4.8.15.	Gránulos de patata	Patatas una vez lavadas, peladas, reducido su tamaño (mediante cortado, copos, etc.) y secadas.	
4.9.1.	Batata, boniato	Tubérculos de *Ipomoea batatas* L. con independencia de su presentación.	Contenido de humedad, cuando sea < 57 % o > 78 %
4.10.1.	Aguaturma, pataca [topinambur]	Tubérculos de *Helianthus tuberosus* L. con independencia de su presentación.	Contenido de humedad, cuando sea < 75 % o > 80 %

([1]) Estas expresiones difieren principalmente en su contenido de humedad y deben utilizarse según corresponda.
([2]) La especie vegetal debe añadirse a la denominación.

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

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
5.1.1.	Bellota	Frutos enteros del roble pedunculado *Quercus robur* L., el roble albar *Quercus petraea* (Matt.) Liebl., el alcornoque *Quercus suber* L. o de otras especies de roble.	
5.1.2.	Bellota descascarada	Producto obtenido del descascarado de la bellota.	Proteína bruta Fibra bruta
5.2.1.	Almendra	Fruto entero o partido del almendro *Prunus dulcis*, con o sin cáscaras.	
5.2.2.	Cáscaras de almendra	Cáscaras de almendra obtenidas del descascarillado mediante separación física de las semillas y molidas.	Fibra bruta
5.2.3.	Torta de prensado (*expeller*) de semilla de almendra	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión de semillas de almendra.	Proteína bruta Fibra bruta
5.3.1.	Semillas de anís	Semillas de *Pimpinella anisum*.	
5.4.1.	Pulpa de manzana seca [orujo de manzana seco]	Producto obtenido de la elaboración de zumo de *Malus domestica* o de sidra constituido principalmente por pulpa interna y pieles exteriores secadas. Puede haber sido despectinizado.	Fibra bruta
5.4.2.	Pulpa de manzana exprimida [orujo de manzana exprimido]	Producto húmedo obtenido de la producción de zumo de manzana o de sidra que consiste principalmente en pulpa interna y pieles exteriores exprimidas. Puede haber sido despectinizado.	Fibra bruta

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
5.4.3.	Melaza de manzana	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 sea > 10 %.
5.5.1.	Semilla de remolacha azucarera	Semillas de remolacha azucarera.	
5.6.1.	Alforfón	Semillas de *Fagopyrum esculentum*.	
5.6.2.	Cáscaras y salvado de alforfón	Producto obtenido de la molienda de granos de alforfón.	Fibra bruta
5.6.3.	Harinillas de alforfón	Producto de la fabricación de harina de alforfón, previamente tamizado que está 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.	Semilla de lombarda	Semillas de *Brassica oleracea* var. *capitata* f. *Rubra*.	
5.8.1.	Semilla de alpiste	Semillas de *Phalaris canariensis*.	
5.9.1.	Semilla de alcaravea	Semillas de *Carum carvi* L.	
5.12.1.	Castañas partidas	Producto de la elaboración de harina de castañas, consistente principalmente en partículas de endospermo, con finos fragmentos de envolturas y algunos restos de castaña (*Castanea* spp.).	Proteína bruta Fibra bruta
5.13.1.	Pulpa de cítricos ([1])	Producto obtenido mediante el exprimido de cítricos *Citrus* (L.) spp. o durante la elaboración de zumos de cítricos. Puede haber sido despectinizado. Además, puede contener hasta un 1 % de metanol, etanol y propano-2-ol en conjunto, en base anhidra.	Fibra bruta
5.13.2.	Pulpa de cítricos seca ([1])	Producto obtenido mediante el exprimido de cítricos o durante la elaboración de zumos de cítricos, y posteriormente secado. Puede haber sido despectinizado. Además, puede contener hasta un 1 % de metanol, etanol y propano-2-ol en conjunto, en base anhidra.	Fibra bruta
5.14.1.	Semilla de trébol rojo	Semillas de *Trifolium pratense* L.	
5.14.2.	Semilla de trébol blanco	Semillas de *Trifolium repens* L.	

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
5.15.1.	Cascarillas de café	Producto obtenido de las semillas descascarilladas de la planta de *Coffea*.	Fibra bruta
5.16.1.	Semilla de aciano	Semillas de *Centaurea cyanus* L.	
5.17.1.	Semilla de pepino	Semillas de *Cucumis sativus* L.	
5.18.1.	Semilla de ciprés	Semillas de *Cupressus* L.	
5.19.1.	Dátil	Frutos de *Phoenix dactylifera* L. Puede ser seco.	
5.19.2.	Semilla de dátil	Semillas enteras de *Phoenix dactylifera* L.	Fibra bruta
5.20.1.	Semillas de hinojo	Semillas de *Foeniculum vulgare* Mill.	
5.21.1.	Higo	Frutos de *Ficus carica* L. Puede ser seco.	
5.22.1.	Huesos de frutas ([2])	Producto consistente en las semillas interiores comestibles de frutos de cáscara o huesos de fruta.	
5.22.2.	Pulpa de fruta ([2])	Producto obtenido durante la elaboración de zumo de fruta y puré de fruta. Puede haber sido despectinizado.	Fibra bruta
5.22.3.	Pulpa de fruta seca ([2])	Producto obtenido durante la elaboración de zumo de fruta y puré de fruta, y posteriormente secado. Puede haber sido despectinizado.	Fibra bruta
5.23.1.	Mastuerzo	Semillas de *Lepidium sativum* L.	Fibra bruta
5.24.1.	Semillas de gramíneas	Semillas de gramíneas de las familias *Poaceae*, *Cyperaceae* y *Juncaceae*.	
5.25.1.	Granilla de uva	Granillas de *Vitis* L. procedentes del orujo de uva, de las que no se habrá extraído el aceite.	Grasa bruta Fibra bruta
5.25.2.	Harina de granilla de uva	Producto obtenido durante la extracción del aceite de granilla de uva.	Fibra bruta
5.25.3.	Pulpa de uva [orujo de uva]	Orujo de uva, secado rápidamente tras la extracción del alcohol y, en la medida de lo posible, sin escobajos ni granilla de uva.	Fibra bruta
5.25.4.	Granilla de uva soluble	Producto obtenido de granilla de uva tras la elaboración de zumo de uva que contiene principalmente carbohidratos. Puede ser concentrado.	Fibra bruta

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
5.26.1.	Avellana	Fruto entero o partido de *Corylus* (L.) spp., con o sin cáscaras.	
5.26.2.	Torta de prensado (*expeller*) de avellana	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión de semillas de avellana.	Proteína bruta Fibra bruta
5.27.1.	Pectina	Se obtiene por extracción acuosa (de cepas naturales) de material vegetal apropiado, generalmente cítricos o manzanas. No se emplearán precipitantes orgánicos distintos del metanol, etanol y propano-2-ol. Además, puede contener hasta un 1 % de metanol, etanol y propano-2-ol en conjunto, en base 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.	Semilla de perilla	Semillas de *Perilla frutescens* L. y los productos de su molienda.	
5.29.1.	Piñones	Semillas de *Pinus* (L.) spp.	
5.30.1.	Pistacho	Frutos de *Pistacia vera* L.	
5.31.1.	Semillas de plantago	Semillas de *Plantago* (L.) spp.	
5.32.1.	Semilla de rábano	Semillas de *Raphanus sativus* L.	
5.33.1.	Semilla de espinacas	Semillas de *Spinacia oleracea* L.	
5.34.1.	Semilla de cardo	Semillas de *Carduus marianus* L.	
5.35.1.	Pulpa de tomate [orujo de tomate]	Producto obtenido mediante el exprimido de tomates *Solanum lycopersicum* L. durante la elaboración de zumo. Constituido principalmente por pieles y semillas de tomate.	Fibra bruta
5.36.1.	Semilla de milenrama	Semillas de *Achillea millefolium* L.	
5.37.1.	Torta de prensado (*expeller*) de hueso de albaricoque	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión de huesos de albaricoque (*Prunus armeniaca* L.). Puede contener ácido cianhídrico.	Proteína bruta Fibra bruta
5.38.1.	Torta de prensado (*expeller*) de comino negro	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de comino negro (*Bunium persicum* L.)	Proteína bruta Fibra bruta
5.39.1.	Torta de prensado (*expeller*) de semillas de borraja	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión a partir de semillas de borraja (*Borago officinalis* L.).	Proteína bruta Fibra bruta

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
5.40.1.	Torta de prensado (*expeller*) de onagra	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión a partir de semillas de onagra (*Oenothera* L.).	Proteína bruta Fibra bruta
5.41.1.	Torta de prensado (*expeller*) de granada	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión a partir de semillas de granada (*Punica granatum* L.).	Proteína bruta Fibra bruta
5.42.1.	Torta de prensado (*expeller*) de semilla de nuez	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión de semillas de nuez (*Juglans regia* L.).	Proteína bruta Fibra bruta

([1]) La denominación se completará con la palabra «despectinizado» cuando proceda.
([2]) 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.	Hojas de remolacha y de acelgas	Hojas de *Beta* spp.	
6.2.1.	Plantas de cereales ([1])	Las plantas enteras de la especie de cereal o sus partes. Pueden ser secas, frescas o ensiladas.	
6.3.1.	Paja de cereales ([1])	Paja de cereales.	
6.3.2.	Paja de cereales tratada ([1]) ([2])	Producto obtenido mediante un tratamiento adecuado de paja de cereales.	Sodio, si ha sido tratado con NaOH.
6.4.1.	Harina de trébol	Producto obtenido por secado y molienda de trébol *Trifolium* spp. que, no obstante, puede contener hasta un 20 % de alfalfa (*Medicago sativa* L. y de *Medicago* var. *Martyn*) u otras plantas forrajeras que hayan sido secadas y molidas al mismo tiempo que el trébol.	Proteína bruta Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % de la materia seca.
6.5.1.	Harina de forraje ([3]) [harina de hierba] ([3]) [forraje verde] ([29])	Producto obtenido por secado y molienda y, en algunos casos, compresión de plantas forrajeras.	Proteína bruta Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % de la materia seca.
6.6.1.	Hierba de alfalfa desecada [heno]	Cualquier especie de hierba seca.	Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % de la materia seca.

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
6.6.2.	Hierba secada a alta temperatura	Producto obtenido de (cualquier variedad de) hierba que haya sido deshidratada artificialmente (de cualquier forma).	Proteína bruta Fibra Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % de la materia seca.
6.6.3.	Hierba, hierbas, leguminosas [forraje verde]	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 sea > 3,5 % de la materia seca.
6.7.1.	Harina de cáñamo	Harina molida procedente de las hojas secadas de *Cannabis sativa* L.	Proteína bruta
6.7.2.	Fibra de cáñamo	Producto obtenido durante la transformación del cáñamo, de color verde, secado, fibroso.	
6.8.1.	Paja de haboncillos	Paja de haboncillos (*Vicia faba* L. ssp. *faba* var. *equina* Pers. y var. *minuta* (Alef.) Mansf.).	
6.9.1.	Paja de semillas de lino [linaza]	Paja de semillas de lino (*Linum usitatissimum* L.).	
6.10.1.	Alfalfa	Plantas de *Medicago sativa* L. y *Medicago* var. *Martyn* o sus partes.	Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % de la materia seca.
6.10.2.	Hierba de alfalfa secada	Hierba de alfalfa secada.	Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % de la materia seca.
6.10.3.	Alfalfa secada a alta temperatura	Alfalfa deshidratada artificialmente, de cualquier forma.	Proteína bruta Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % de la materia seca.
6.10.4.	Alfalfa extrudida	Granulado de alfalfa extrudido.	
6.10.5.	Harina de alfalfa ([4])	Producto obtenido por secado y molienda de alfalfa. Puede contener hasta un 20 % de trébol u otras plantas forrajeras que hayan sido secadas y molidas al mismo tiempo que la alfalfa.	Proteína bruta Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % de la materia seca.
6.10.6.	Residuos de alfalfa	Producto seco obtenido al extraer jugo de alfalfa mediante prensado.	Proteína bruta Fibra bruta

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
6.10.7.	Concentrado proteínico de alfalfa	Producto obtenido por secado artificial de fracciones de jugo de alfalfa extraído mediante prensado, que ha sido recogido mediante centrifugado y sometido a tratamiento térmico para precipitar las proteínas.	Proteína bruta Caroteno
6.10.8.	Solubles de alfalfa	Producto obtenido tras la extracción de proteínas del jugo de alfalfa que puede ser seco.	Proteína bruta
6.11.1.	Ensilado de maíz	Plantas o partes de *Zea mays* L. ssp. *mays.* ensiladas.	
6.12.1.	Paja de guisantes	Paja de *Pisum* spp.	
6.13.1.	Paja de colza	Paja de *Brassica napus* L. ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk., de colza india *Brassica napus* L. var. *glauca* (Roxb.) O.E. Schulz y de colza *Brassica rapa* ssp. *oleifera* (Metzg.)	

([1]) La especie vegetal debe añadirse a la denominación.
([2]) Esta denominación debe completarse con una indicación del tipo de tratamiento aplicado.
([3]) En la denominación puede indicarse la especie de las plantas forrajeras.
([4]) El término «harina» puede sustituirse por «pellets» (granulado). También puede indicarse en la denominación el método de secado.

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

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
7.1.1.	Algas ([1])	Algas, vivas o transformadas, incluidas las algas frescas, refrigeradas o congeladas, que pueden contener hasta un 0,1 % de antiespumantes.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta
7.1.2.	Algas secas ([1])	Producto obtenido por secado de algas. Este producto podrá haber sido lavado para reducir su contenido de yodo y las algas haber sido desactivadas. Puede contener hasta un 0,1 % de antiespumantes.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta
7.1.3.	Harina de algas ([1])	Producto de la industria extractora de aceite de algas, obtenido por extracción a partir de algas. Las algas han sido desactivadas. Además, puede contener hasta un 0,1 % de antiespumantes.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta
7.1.4.	Aceite de alga ([1])	Aceite obtenido por extracción a partir de algas, que puede contener hasta un 0,1 % de antiespumantes.	Contenido de humedad, cuando sea > 1 %.
7.1.5.	Extracto de algas ([1]) [fracción de algas] ([1])	Extracto acuoso o alcohólico de algas que contiene principalmente carbohidratos. Además, puede contener hasta un 0,1 % de antiespumantes.	

▼M1

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
7.1.6.	Harina de algas	Producto obtenido por secado y trituración de macroalgas, en especial de algas pardas. Este producto podrá haber sido lavado para reducir su contenido de yodo. Además, puede contener hasta un 0,1 % de antiespumantes.	Ceniza bruta
7.3.1.	Cortezas ([1])	Cortezas limpias y secas de árboles o arbustos.	Fibra bruta
7.4.1.	Flores ([1]) secas	Todas las partes de flores secas de plantas consumibles y sus fracciones.	Fibra bruta
7.5.1.	Brécol seco	Producto obtenido por secado de la planta *Brassica oleracea* L., una vez lavada, reducido su tamaño (mediante corte, copos, etc.) y retirado su contenido de agua.	
7.6.1.	Melaza de caña (de azúcar)	Jarabe obtenido durante la fabricación o el refinado de azúcar procedente de *Saccharum* L., que puede contener hasta un 0,5 % de antiespumantes, un 0,5 % de desincrustantes, un 3,5 % de sulfato y un 0,25 % de sulfito.	Azúcares totales, expresados en sacarosa Contenido de humedad, cuando sea > 30 %.
7.6.2.	Melaza de caña (de azúcar) parcialmente desazucarada	Producto obtenido por nueva extracción de la sacarosa, utilizando agua, a partir de melaza de caña de azúcar.	Azúcares totales, expresados en sacarosa Contenido de humedad, cuando sea > 28 %.
7.6.3.	Azúcar (de caña) [sacarosa]	Azúcar obtenido por extracción, utilizando agua, a partir de la caña de azúcar.	
7.6.4.	Bagazo de caña	Producto obtenido por extracción de azúcar procedente de caña de azúcar, utilizando agua. Está constituido principalmente por fibra.	Fibra bruta
7.7.1.	Hojas secas ([1])	Hojas secas de plantas consumibles y sus fracciones.	Fibra bruta
7.8.1.	Lignocelulosa	Producto obtenido mediante transformación mecánica de madera seca natural sin tratar y que consiste principalmente en lignocelulosa. Deberá tenerse en cuenta el contenido natural de oligoelementos.	Fibra bruta
7.8.2.	Polvo de celulosa	Producto obtenido por descomposición y separación de la lignina y su limpieza posterior, como celulosa procedente de fibra vegetal de madera sin tratar y que se modifica únicamente mediante transformación mecánica. Fibra de detergente neutro (NDF): mínimo un 87 %	Fibra bruta

▼M1

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
7.9.1.	Raíz de regaliz	Raíz de *Glycyrrhiza* L.	
7.10.1.	Menta	Producto obtenido mediante secado de las partes aéreas de las plantas de *Mentha apicata*, *Mentha piperita* o *Mentha viridis* (L.), independientemente de su presentación.	
7.11.1.	Espinacas secas	Producto obtenido mediante secado de la planta *Spinacia oleracea* L., independientemente de su presentación.	
7.12.1.	Yuca de Mojave	*Yucca schidigera* Roezl pulverizada.	Fibra bruta
7.12.2.	Zumo/Jugo de*Yucca schidigera*	Producto obtenido mediante el corte y prensado de tallos de *Yucca schidigera*, compuesto principalmente de hidratos de carbono.	
7.13.1.	Carbón vegetal [carbón de leña]	Producto obtenido de la carbonización de materia vegetal orgánica.	Fibra bruta
7.14.1.	Madera (1)	Madera o fibras de madera sin tratamiento químico.	Fibra bruta
7.15.1.	Harina de duraznillo blanco	Producto obtenido por secado y molienda de las hojas de *Solanum glaucophyllum*,	Fibra bruta Vitamina D_3

(1) La especie vegetal o la especie de alga debe añadirse a la denominación.

8. *Productos lácteos y sus productos derivados*

Las materias primas para piensos del presente capítulo deberán cumplir los requisitos establecidos en los Reglamentos (CE) n.º 1069/2009 y (UE) n.º 142/2011 y podrán estar sujetas a restricciones de uso con arreglo al Reglamento (CE) n.º 999/2001.

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
8.1.1.	Mantequilla y productos derivados	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 Contenido de humedad, cuando sea > 6 %.
8.2.1.	Mazada/Mazada en polvo (1)	Producto obtenido por agitación de la mantequilla, para extraerla de la nata, o tratamientos similares. Puede concentrarse y/o secarse. Al prepararse específicamente como materia prima para piensos, puede contener:	Proteína bruta Grasa bruta Lactosa Contenido de humedad, cuando sea > 6 %.

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
		— hasta un 0,5 % de fosfatos en forma de polifosfatos (por ejemplo, hexametafosfato sódico) o difosfatos (por ejemplo, pirofosfato de tetrasodio), utilizados para disminuir la viscosidad y estabilizar las proteínas durante la transformación; — hasta un 0,3 % de ácidos inorgánicos: ácido sulfúrico, ácido clorhídrico, ácido fosfórico, utilizados para ajustar el pH en numerosas fases de los procesos de elaboración; — 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 elaboración; — 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.	
8.3.1.	Caseína	Producto obtenido de la leche desnatada o de la mazada por secado de la caseína precipitada mediante ácidos o cuajo.	Proteína bruta Contenido de humedad, cuando sea > 10 %.
8.4.1.	Caseinato	Producto obtenido por extracción del requesón o la caseína mediante el uso de sustancias neutralizantes y secado.	Proteína bruta Contenido de humedad, cuando sea > 10 %.
8.5.1.	Queso y productos derivados	Queso y productos elaborados con queso y productos lácteos.	Proteína bruta Grasa bruta
8.6.1.	Calostro/Calostro en polvo ([1])	Fluido segregado por las glándulas mamarias de los mamíferos hasta cinco días después del parto. Puede concentrarse y/o secarse.	Proteína bruta
8.7.1.	Subproductos lácteos	Productos obtenidos en la elaboración de productos lácteos (que incluyen antiguos productos lácteos, residuos de centrifugación o separación, agua blanca o minerales de leche, pero no se limitan a ellos). Al prepararse específicamente como materia prima para piensos, pueden contener:	Humedad Proteína bruta Grasa bruta Azúcares totales, expresados en sacarosa

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
		— hasta un 0,5 % de fosfatos en forma de polifosfatos (por ejemplo, hexametafosfato 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 inorgánicos: ácido sulfúrico, ácido clorhídrico, ácido fosfórico, utilizados para ajustar el pH en numerosas fases de los procesos de elaboración; — 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 elaboración; — 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.	
8.8.1.	Productos lácteos fermentados	Productos obtenidos por fermentación de la leche (por ejemplo, yogur, etc.).	Proteína bruta Grasa bruta
8.9.1.	Lactosa	El azúcar extraído de la leche o del lactosuero mediante purificación y secado.	Contenido de humedad, cuando sea > 5 %.
8.10.1.	Leche/Leche en polvo ([1])	Secreción mamaria normal obtenida de uno o más ordeños. Puede concentrarse y/o secarse.	Proteína bruta Grasa bruta Contenido de humedad, cuando sea > 5 %.
8.11.1.	Leche desnatada/Leche desnatada en polvo ([1])	Leche cuyo contenido de grasa ha sido reducido mediante separación. Puede concentrarse y/o secarse.	Proteína bruta Contenido de humedad, cuando sea > 5 %.
8.12.1.	Materias grasas de la leche	Producto obtenido mediante el desnatado de la leche.	Grasa bruta
8.13.1.	Proteína de leche en polvo	Producto obtenido por secado de los compuestos proteínicos extraídos de la leche mediante tratamientos físicos o químicos.	Proteína bruta Contenido de humedad, cuando sea > 8 %.
8.14.1.	Leche condensada y evaporada y sus productos derivados	Leche condensada y evaporada y productos obtenidos mediante la elaboración o la transformación de esos productos.	Proteína bruta Grasa bruta Contenido de humedad, cuando sea > 5 %.

▼M1

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
8.15.1.	Permeado de leche/ Permeado de leche en polvo (1)	Producto obtenido por filtración (ultra, nano o micro) de la leche en la fase líquida y del que puede haber sido extraída parcialmente la lactosa. Puede aplicarse un tratamiento de ósmosis inversa y concentración y/o secado.	Ceniza bruta Proteína bruta Lactosa Contenido de humedad, cuando sea > 8 %.
8.16.1.	Retenido de leche/ Retenido de leche en polvo (1)	Producto retenido por la membrana de la filtración (ultra, nano o micro) de la leche. Puede concentrarse y/o secarse.	Proteína bruta Ceniza bruta Lactosa Contenido de humedad, cuando sea > 8 %.
8.17.1.	Lactosuero/lactosuero en polvo (1)	Producto de la elaboración de queso, cuajada o caseína o procedimientos similares que puede concentrarse y/o secarse. Al prepararse específicamente como materia prima para piensos, puede contener: — hasta un 0,5 % de fosfatos en forma de polifosfatos (por ejemplo, hexametafosfato 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 inorgánicos: ácido sulfúrico, ácido clorhídrico, ácido fosfórico, utilizados para ajustar el pH en numerosas fases de los procesos de elaboración; — 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 elaboración; — 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.	Proteína bruta Lactosa Contenido de humedad, cuando sea > 8 %. Ceniza bruta
8.18.1.	Lactosuero delactosado/lactosuero delactosado en polvo (1)	Lactosuero cuya lactosa ha sido parcialmente extraída, que puede concentrarse y/o secarse. Al prepararse específicamente como materia prima para piensos, puede contener:	Proteína bruta Lactosa Contenido de humedad, cuando sea > 8 %. Ceniza bruta

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
		— hasta un 0,5 % de fosfatos en forma de polifosfatos (por ejemplo, hexametafosfato 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 inorgánicos: ácido sulfúrico, ácido clorhídrico, ácido fosfórico, utilizados para ajustar el pH en numerosas fases de los procesos de elaboración; — 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 elaboración; — 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.	
8.19.1.	Proteína de lactosuero/Proteína de lactosuero en polvo ([1])	Producto obtenido por secado de los compuestos proteínicos del lactosuero extraídos de este mediante tratamiento físico o químico. Puede concentrarse y/o secarse. Al prepararse específicamente como materia prima para piensos, puede contener: — hasta un 0,5 % de fosfatos en forma de polifosfatos (por ejemplo, hexametafosfato 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 inorgánicos: ácido sulfúrico, ácido clorhídrico, ácido fosfórico, utilizados para ajustar el pH en numerosas fases de los procesos de elaboración; — 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 elaboración; — 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.	Proteína bruta Contenido de humedad, cuando sea > 8 %.

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
8.20.1.	Lactosuero delactosado y desmineralizado/Lactosuero delactosado y desmineralizado en polvo ([1])	Lactosuero cuya lactosa y sales minerales han sido parcialmente extraídas. Puede concentrarse y/o secarse. Al prepararse específicamente como materia prima para piensos, puede contener: — hasta un 0,5 % de fosfatos en forma de polifosfatos (por ejemplo, hexametafosfato 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 inorgánicos: ácido sulfúrico, ácido clorhídrico, ácido fosfórico, utilizados para ajustar el pH en numerosas fases de los procesos de elaboración; — 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 elaboración; — 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.	Proteína bruta Lactosa Ceniza bruta Contenido de humedad, cuando sea > 8 %.
8.21.1.	Permeado de lactosuero/Permeado de lactosuero en polvo ([1])	Producto obtenido por filtración (ultra, nano o micro) del suero en la fase líquida y del que puede haber sido eliminada parcialmente la lactosa. Puede aplicarse un tratamiento de ósmosis inversa y concentración y/o desecarse. Al prepararse específicamente como materia prima para piensos, puede contener: — hasta un 0,5 % de fosfatos en forma de polifosfatos (por ejemplo, hexametafosfato 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 inorgánicos: ácido sulfúrico, ácido clorhídrico, ácido fosfórico, utilizados para ajustar el pH en numerosas fases de los procesos de elaboración; — 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 elaboración;	Ceniza bruta Proteína bruta Lactosa Contenido de humedad, cuando sea > 8 %.

▼M1

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
		— 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.	
8.22.1.	Retenido de lactosuero/Retenido de lactosuero en polvo ([1])	Producto retenido por la membrana de la filtración (ultra, nano o micro) del suero. Puede concentrarse y/o secarse. Al prepararse específicamente como materia prima para piensos, puede contener: — hasta un 0,5 % de fosfatos en forma de polifosfatos (por ejemplo, hexametafosfato sódico), difosfatos (p, ej., pirofosfato de tetrasodio), utilizados para disminuir la viscosidad y estabilizar las proteínas durante la transformación; — hasta un 0,3 % de ácidos inorgánicos: ácido sulfúrico, ácido clorhídrico, ácido fosfórico, utilizados para ajustar el pH en numerosas fases de los procesos de elaboración; — 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 elaboración; — 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.	Proteína bruta Ceniza bruta Lactosa Contenido de humedad, cuando sea > 8 %.

([1]) Estas expresiones no son sinónimos y difieren principalmente en su contenido de humedad; deben utilizarse según corresponda.

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

Las materias primas para piensos del presente capítulo deberán cumplir los requisitos establecidos en los Reglamentos (CE) n.º 1069/2009 y (UE) n.º 142/-2011 y podrán estar sujetas a restricciones de uso con arreglo al Reglamento (CE) n.º 999/2001.

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
9.1.1.	Subproductos animales ([1])	Animales terrestres de sangre caliente, enteros o partes, frescos, congelados, cocidos, tratados con ácido o secos.	Proteína bruta Grasa bruta Contenido de humedad, cuando sea > 8 %.

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
9.2.1.	Grasa animal (2)	Producto compuesto de grasas de animales terrestres en todas las etapas de su vida, incluidos los invertebrados, salvo los de especies patógenas para los seres humanos o los animales. Si se extrae mediante disolventes, puede contener hasta un 0,1 % de hexano.	Grasa bruta Contenido de humedad, cuando sea > 1 %.
9.3.1.	Subproductos de la apicultura	Miel, cera de abejas, jalea real, propóleo, polen, transformados o sin transformar.	Azúcares totales, expresados en sacarosa
9.4.1.	Proteína animal transformada (2)	Producto obtenido por calentamiento, secado y molturación de animales terrestres, enteros o de partes de ellos, en cualquier etapa de su vida, incluidos los invertebrados, salvo los de especies patógenas para los seres humanos o los animales, de los cuales la grasa podrá haber sido extraída parcialmente o eliminada por medios físicos. Si se extrae mediante disolventes, puede contener hasta un 0,1 % de hexano.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta Contenido de humedad, cuando sea > 8 %.
9.5.1.	Proteínas derivadas de la transformación de gelatina (2)	Proteínas animales secas derivadas de la producción de gelatina obtenida a partir de materias primas de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 853/2004.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta Contenido de humedad, cuando sea > 8 %.
9.6.1.	Proteínas animales hidrolizadas (2)	Polipéptidos, péptidos y aminoácidos, así como sus mezclas, obtenidos mediante la hidrólisis de subproductos animales, y que pueden concentrarse mediante secado.	Proteína bruta Contenido de humedad, cuando sea > 8 %.
9.7.1.	Harina de sangre (2)	Producto derivado del tratamiento térmico de la sangre de animales de sangre caliente sacrificados.	Proteína bruta Contenido de humedad, cuando sea > 8 %.
9.8.1.	Productos sanguíneos (1)	Productos derivados de sangre o fracciones de sangre de animales de sangre caliente sacrificados que consisten en plasma seco/congelado/líquido, sangre entera seca, hematíes secos/congelados/líquidos o sus fracciones y mezclas.	Proteína bruta Contenido de humedad, cuando sea > 8 %.
9.9.1.	Reciclado de residuos de cocina	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 Contenido de humedad, cuando sea > 8 %.

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
9.10.1.	Colágeno ([2])	Producto a base de proteína obtenido a partir de huesos, cueros, pieles y tendones de animales.	Proteína bruta Contenido de humedad, cuando sea > 8 %.
9.11.1.	Harina de plumas	Producto obtenido por secado y molienda de plumas de animales sacrificados que puede ser hidrolizado.	Proteína bruta Contenido de humedad, cuando sea > 8 %.
9.12.1.	Gelatina ([2])	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 Contenido de humedad, cuando sea > 8 %.
9.13.1.	Chicharrones ([2])	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 Contenido de humedad, cuando sea > 8 %.
9.14.1.	Productos de origen animal ([1])	Antiguos alimentos que contengan productos de origen animal y que pueden estar tratados o no, en estado fresco, congelado o seco.	Proteína bruta Grasa bruta Contenido de humedad, cuando sea > 8 %.
9.15.1.	Huevos	Huevos enteros de *Gallus gallus* L., con o sin cáscaras.	
9.15.2.	Albúmina	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.	Ovoproductos secos	Productos constituidos por huevos secos pasteurizados, sin cáscara, o una mezcla de diferentes proporciones de albúmina seca y yema seca.	Proteína bruta Grasa bruta Contenido de humedad, cuando sea > 5 %.
9.15.4.	Huevos en polvo azucarados	Huevos azucarados secos, enteros o sus partes.	Proteína bruta Grasa bruta Contenido de humedad, cuando sea > 5 %. Azúcares totales, expresados en sacarosa

▼M1

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
9.15.5.	Cáscaras de huevo secas	Producto obtenido de huevos de aves de corral, una vez eliminado el contenido (yema y albumen). Las cáscaras están secas.	Ceniza bruta
9.16.1.	Invertebrados terrestres vivos ([1])	Invertebrados terrestres vivos, en cualquier etapa de su vida, salvo los de especies que tengan efectos nocivos en la salud humana, animal y vegetal.	
9.16.2.	Invertebrados terrestres muertos ([1])	Invertebrados terrestres muertos, en cualquier etapa de su vida, salvo los de especies que tengan efectos nocivos en la salud humana, animal y vegetal, hayan sido o no sometidos a tratamientos, pero que no hayan sido procesados a tenor del Reglamento (CE) n.º 1069/2009.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta

([1]) 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.º 142/2011 (capítulo III del anexo VIII), 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 fase del ciclo vital (por ejemplo, larvas) 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 bien 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 fase del ciclo vital (por ejemplo, larvas) o
— la denominación de la especie animal no utilizada en relación con la prohibición de reciclado dentro de la misma especie.

([2]) 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.º 142/2011 (capítulo III del anexo VIII), si el catálogo se utiliza a efectos de etiquetado, la denominación se completará según proceda con:
— la especie animal transformada (por ejemplo, porcinos, rumiantes, aves de corral, insectos), y/o
— la fase del ciclo vital (por ejemplo, larvas) 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*

Las materias primas para piensos del presente capítulo deberán cumplir los requisitos establecidos en los Reglamentos (CE) n.º 1069/2009 y (UE) n.º 142/2011 y podrán estar sujetas a restricciones de uso con arreglo al Reglamento (CE) n.º 999/2001.

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
10.1.1.	Invertebrados acuáticos ([1])	Invertebrados marinos o de agua dulce, enteros o sus partes, en cualquier etapa de su vida, salvo los de especies patógenas para los seres humanos o los animales; además, pueden estar tratados o no, en estado fresco, congelado o seco.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta
10.2.1.	Subproductos de animales acuáticos ([1])	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

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
10.3.1.	Harina de crustáceos ([2])	Producto obtenido por calentamiento, presión y secado de crustáceos, enteros o sus partes, incluidos los camarones silvestres o de cría.	Calcio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 5 %.
10.4.1.	Pescado ([2])	Peces, enteros o sus partes: frescos, congelados, cocidos, tratados con ácido o secos.	Proteína bruta Contenido de humedad, cuando sea > 8 %.
10.4.2.	Harina de pescado ([2])	Producto obtenido por calentamiento, presión y secado de peces, enteros o sus partes, al que se podrán incorporar por segunda vez solubles de pescado antes del secado.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta, cuando sea > 20 % Contenido de humedad, cuando sea > 8 %.
10.4.3.	Solubles de pescado	Producto condensado obtenido durante la elaboración de la harina de pescado, separado y estabilizado mediante acidificación o secado.	Proteína bruta Grasa bruta Contenido de humedad, cuando sea > 5 %.
10.4.4.	Proteína de pescado hidrolizada	Producto obtenido por hidrólisis del pescado entero o de partes de este; puede favorecerse la concentración mediante secado.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta, cuando sea > 20 % Contenido de humedad, cuando sea > 8 %.
10.4.5.	Harina de espinas de pescado	Producto obtenido por calentamiento, presión y secado de partes del pescado. Constituido principalmente por espinas de pescado.	Ceniza bruta
10.4.6.	Aceite de pescado	Aceite obtenido a partir de pescado o partes de pescado, seguido de centrifugación para eliminar el agua (puede incluir detalles específicos de la especie de la que se obtiene el aceite; por ejemplo, aceite de hígado de bacalao).	Grasa bruta Contenido de humedad, cuando sea > 1 %.
10.4.7.	Aceite de pescado hidrogenado	Aceite obtenido por hidrogenación de aceite de pescado.	Contenido de humedad, cuando sea > 1 %.
10.4.8.	Estearina de aceite de pescado [aceite de pescado winterizado]	Fracción de aceite de pescado con un elevado contenido de grasas saturadas, obtenida durante el proceso de refinado del aceite de pescado crudo a aceite de pescado refinado mediante el tratamiento de winterización, en el que se solidifican las grasas saturadas para poder recogerlas posteriormente.	Grasa bruta Contenido de humedad, cuando sea > 1 %.

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
10.5.1.	Aceite de krill	Aceite obtenido a partir de krill planctónico cocido y prensado, seguido de centrifugación para eliminar el agua.	Contenido de humedad, cuando sea > 1 %.
10.5.2.	Concentrado de proteína de krill hidrolizado	Producto obtenido por hidrólisis enzimática de krill entero o en partes, generalmente concentrado por secado.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta, cuando sea > 20 % Contenido de humedad, cuando sea > 8 %.
10.6.1.	Harina de anélidos marinos	Producto obtenido por calentamiento y secado de anélidos marinos, enteros o sus partes, incluido *Nereis virens* M. Sars.	Grasa bruta Ceniza, cuando sea > 20 % Contenido de humedad, cuando sea > 8 %.
10.7.1.	Harina de zooplancton marino	Producto obtenido por calentamiento, presión y secado de zooplancton marino, por ejemplo, krill.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta, cuando sea > 20 % Contenido de humedad, cuando sea > 8 %.
10.7.2.	Aceite de zooplancton marino	Aceite obtenido a partir de zooplancton marino cocido y prensado, seguido de centrifugación para extraer el agua.	Contenido de humedad, cuando sea > 1 %.
10.8.1.	Harina de moluscos	Producto obtenido por calentamiento y secado de moluscos, enteros o sus partes, incluidos los cefalópodos y los moluscos bivalvos.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta, cuando sea > 20 % Contenido de humedad, cuando sea > 8 %.
10.9.1.	Harina de calamar	Producto obtenido por calentamiento, presión y secado de cefalópodos enteros o sus partes.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta, cuando sea > 20 % Contenido de humedad, cuando sea > 8 %.

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
10.10.1.	Harina de estrella de mar	Producto obtenido por calentamiento, presión y secado de *Asteroidea* enteras o de sus partes.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta, cuando sea > 20 % Contenido de humedad, cuando sea > 8 %.

([1]) La especie puede añadirse a la denominación.
([2]) La especie puede añadirse a la denominación si se trata de pescado o crustáceos de cría.

11. *Minerales y sus productos derivados*

Las materias primas para piensos del presente capítulo que contengan productos animales deberán cumplir los requisitos establecidos en los Reglamentos (CE) n.º 1069/2009 y (UE) n.º 142/2011 y podrán estar sujetas a restricciones de uso con arreglo al Reglamento (CE) n.º 999/2001.

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
11.1.1.	Carbonato cálcico ([1]) [carbonato de calcio] [piedra caliza]	Producto obtenido por la molturación de sustancias que contienen carbonato de calcio ($CaCO_3$), 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 sea > 5 %.
11.1.2.	Conchas marinas calizas	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 sea > 5 %.
11.1.3.	Carbonato de calcio y magnesio	Mezcla natural de carbonatos de calcio ($CaCO_3$) y de magnesio ($MgCO_3$). Puede contener hasta un 0,1 % de auxiliares de molturación.	Calcio Magnesio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 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 sea > 5 %.
11.1.5.	Lithothamne	Producto de origen natural obtenido a partir de algas marinas calizas [*Phymatolithon calcareum* (Pall.)] trituradas o granuladas.	Calcio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 5 %.
11.1.6.	Cloruro cálcico [cloruro de calcio]	Cloruro de calcio ($CaCl_2$) que puede contener hasta un 0,2 % de sulfato de bario.	Calcio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 5 %.
11.1.7.	Hidróxido cálcico [hidróxido de calcio]	Hidróxido de calcio [$Ca(OH)_2$] que puede contener hasta un 0,1 % de auxiliares de molturación.	Calcio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 5 %.

▼M1

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
11.1.8.	Sulfato cálcico anhidro [sulfato de calcio anhidro]	Sulfato de calcio anhidro ($CaSO_4$) obtenido por molturación de sulfato de calcio anhidro o deshidratación de sulfato de calcio dihidrato.	Calcio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 5 %.
11.1.9.	Sulfato cálcico hemihidrato [sulfato de calcio hemihidrato]	Sulfato de calcio hemihidrato ($CaSO_4 \times \frac{1}{2} H_2O$) obtenido por deshidratación parcial de sulfato de calcio dihidrato.	Calcio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 5 %.
11.1.10.	Sulfato cálcico dihidrato [sulfato de calcio dihidrato]	Sulfato de calcio dihidrato ($CaSO_4 \times 2H_2O$) obtenido por molturación de sulfato de calcio dihidrato o hidratación de sulfato de calcio hemihidrato.	Calcio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 5 %.
11.1.11.	Sales cálcicas de ácidos orgánicos ([2])	Sales cálcicas de ácidos orgánicos comestibles con al menos cuatro átomos de carbono.	Calcio Ácidos orgánicos
11.1.12.	Óxido cálcico [óxico de calcio]	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 sea > 5 %.
11.1.13.	Gluconato cálcico [gluconato de calcio]	Sal cálcica de ácido glucónico, generalmente expresado como $Ca(C_6H_{11}O_7)_2$, y sus formas hidratadas.	Calcio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 5 %.
11.1.15.	Sulfato/carbonato cálcico [sulfato/carbonato de calcio]	Producto obtenido durante la elaboración de carbonato de sodio.	Calcio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 5 %.
11.1.16.	Pidolato cálcico [pidolato de calcio]	L-pidolato de calcio ($C_{10}H_{12}CaN_2O_6$). Puede contener hasta un 5 % de ácido glutámico.	Calcio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 5 %.
11.1.17.	Carbonato de calcio-óxido de magnesio	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.	Óxido de magnesio	Al menos un 70 % de óxido calcinado de magnesio (MgO).	Magnesio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 15 %. Contenido en hierro (Fe_2O_3), cuando sea > 5 %.
11.2.2.	Sulfato de magnesio heptahidrato	Sulfato de magnesio ($MgSO_4 \times 7 H_2O$).	Magnesio Azufre Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 15 %.
11.2.3.	Sulfato de magnesio monohidrato	Sulfato de magnesio ($MgSO_4 \times H_2O$).	Magnesio Azufre Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 15 %.

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
11.2.4.	Sulfato de magnesio anhidro	Sulfato de magnesio anhidro ($MgSO_4$).	Magnesio Azufre Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 10 %.
11.2.5.	Propionato de magnesio	Propionato de magnesio ($C_6H_{10}MgO_4$).	Magnesio
11.2.6.	Cloruro de magnesio	Cloruro de magnesio ($MgCl_2$) o la solución obtenida por concentración natural de agua marina tras el depósito de cloruro sódico.	Magnesio Cloro Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 10 %.
11.2.7.	Carbonato de magnesio	Carbonato de magnesio natural ($MgCO_3$).	Magnesio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 10 %.
11.2.8.	Hidróxido de magnesio	Hidróxido de magnesio [$Mg(OH)_2$].	Magnesio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 10 %.
11.2.9.	Sulfato de magnesio y potasio	Sulfato de magnesio y potasio ($K_2Mg(SO_4)_2 \times nH_2O$, n = 4,6).	Magnesio Potasio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 10 %.
11.2.10.	Sales de magnesio de ácidos orgánicos ([2])	Sales de magnesio de ácidos orgánicos comestibles con al menos cuatro átomos de carbono.	Magnesio Ácidos orgánicos
11.2.11.	Gluconato de magnesio	Sal magnésica de ácido glucónico, generalmente expresada como $Mg(C_6H_{11}O_7)_2$, y sus formas hidratadas.	Magnesio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 5 %.
11.2.13.	Pidolato de magnesio	L-pidolato de magnesio ($C_{10}H_{12}MgN_2O_6$). Puede contener hasta un 5 % de ácido glutámico.	Magnesio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 5 %.
11.3.1.	Fosfato dicálcico ([3]) ([4]) [ortofosfato de calcio e hidrógeno]	Fosfato de calcio y monohidrógeno obtenido a partir de huesos o de sustancias inorgánicas ($CaHPO_4 \times nH_2O$, n = 0 o 2). 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 sea > 10 % Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 5 %.
11.3.2.	Fosfato monodicálcico	Producto compuesto de fosfato dicálcico y monocálcico ($CaHPO_4 \times Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n = 0 o 1). 0,8 < Ca/P < 1,3	Fósforo total Calcio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
11.3.3.	Fosfato monocálcico [diortofosfato de calcio y tetrahidrógeno]	Bis-dihidrogenofosfato de calcio ($Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n = 0 o 1). Ca/P < 0,9	Fósforo total Calcio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.3.4.	Fosfato tricálcico [4] [ortofosfato de tricalcio]	Fosfato de tricalcio procedente de huesos o de sustancias inorgánicas ($Ca_3(PO_4)_2 \times H_2O$) o hidroxiapatita ($Ca_5(PO_4)_3OH$). Ca/P > 1,3	Calcio Fósforo total P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 % Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 5 %.
11.3.5.	Fosfato de calcio y magnesio	Fosfato de calcio y magnesio ($Ca_3Mg_3(PO_4)_4$).	Calcio Magnesio Fósforo total P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.3.6.	Fosfato desfluorado	Producto obtenido a partir de sustancias inorgánicas, calcinado y sometido a un tratamiento térmico posterior.	Fósforo total Calcio Sodio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 % Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 5 %.
11.3.7.	Pirofosfato de dicalcio [difosfato de dicalcio]	Pirofosfato de dicalcio ($Ca_2P_2O_7$).	Fósforo total Calcio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.3.8.	Fosfato de magnesio	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 sea > 10 % Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 10 %.
11.3.9.	Fosfato de sodio, calcio y magnesio	Producto constituido por fosfato de sodio, calcio y magnesio.	Fósforo total Magnesio Calcio Sodio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.3.10.	Fosfato monosódico [fosfato de monosodio] [ortofosfato de sodio y dihidrógeno]	Fosfato de monosodio ($NaH_2PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1 o 2)	Fósforo total Sodio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
11.3.11.	Fosfato disódico [fosfato de disodio] [ortofosfato de disodio e hidrógeno]	Fosfato de disodio ($Na_2HPO_4 \times nH_2O$; n = 0, 2, 7 o 12).	Fósforo total Sodio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.3.12.	Fosfato trisódico [fosfato de trisodio] [ortofosfato de trisodio]	Fosfato de trisodio ($Na_3PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1/2, 1, 6, 8 o 12).	Fósforo total Sodio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.3.13.	Pirofosfato sódico [pirofosfato de sodio] [difosfato de tetrasodio]	Pirofosfato de sodio ($Na_4P_2O_7 \times nH_2O$; n = 0 o 10).	Fósforo total Sodio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.3.14.	Fosfato monopotásico [fosfato de monopotasio] [ortofosfato de potasio y dihidrógeno]	Fosfato de monopotasio (KH_2PO_4).	Fósforo total Potasio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.3.15.	Fosfato dipotásico [fosfato de dipotasio] [ortofosfato de dipotasio e hidrógeno]	Fosfato de dipotasio ($K_2HPO_4 \times nH_2O$; n = 0, 3 o 6).	Fósforo total Potasio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.3.16.	Fosfato cálcico-sódico [fosfato de calcio y sodio]	Fosfato cálcico-sódico ($CaNaPO_4$).	Fósforo total Calcio Sodio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.3.17.	Fosfato de monoamonio [ortofosfato de amonio y dihidrógeno]	Fosfato de monoamonio ($NH_4H_2PO_4$).	Nitrógeno total Fósforo total P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.3.18.	Fosfato de diamonio [ortofosfato de diamonio e hidrógeno]	Fosfato de diamonio ($(NH_4)_2HPO_4$).	Nitrógeno total Fósforo total P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.3.19.	Tripolifosfato sódico [tripolifosfato de sodio] [trifosfato de pentasodio]	Tripolifosfato de sodio ($Na_5P_3O_{10} \times nH_2O$; n = 0 o 6).	Fósforo total Sodio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
11.3.20.	Fosfato de sodio y magnesio	Fosfato de sodio y magnesio ($MgNaPO_4$).	Fósforo total Magnesio Sodio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.3.21.	Hipofosfito de magnesio	Hipofosfito de magnesio ($Mg(H_2PO_2)_2 \times 6H_2O$).	Magnesio Fósforo total P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.3.22.	Harina de huesos desgelatinizados	Huesos desgelatinizados, esterilizados y triturados de los que se ha extraído la grasa.	Fósforo total Calcio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 10 %.
11.3.23.	Ceniza de huesos	Residuos minerales de la incineración, combustión o gasificación de subproductos animales.	Fósforo total Calcio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 10 %.
11.3.24.	Polifosfato cálcico [polifosfato de calcio]	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 sea > 10 %
11.3.25.	Difosfato cálcico de dihidrógeno	Pirofosfato monocálcico de dihidrógeno ($CaH_2P_2O_7$).	Fósforo total Calcio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.3.26.	Pirofosfato ácido de magnesio	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 sea > 10 %
11.3.27.	Difosfato disódico de dihidrógeno	Difosfato disódico de dihidrógeno ($Na_2H_2P_2O_7$).	Fósforo total Calcio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.3.28.	Difosfato trisódico [difosfato de trisodio]	Difosfato trisódico de monohidrógeno (anhidro: $Na_3HP_2O_7$; monohidrato: $Na_3HP_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 o 9).	Fósforo total Sodio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
11.3.29.	Polifosfato sódico [polifosfato de sodio] [hexametafosfato de sodio]	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 sea > 10 %
11.3.30.	Fosfato tripotásico [fosfato de tripotasio]	Monofosfato de tripotasio ($K_3PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1, 3, 7 o 9).	Fósforo total Potasio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.3.31.	Difosfato tetrapotásico [difosfato de tetrapotasio]	Pirofosfato de tetrapotasio ($K_4P_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 o 3).	Fósforo total Potasio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.3.32.	Trifosfato pentapotásico [trifosfato de pentapotasio]	Tripolifosfato pentapotásico ($K_5P_3O_{10}$).	Fósforo total Potasio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.3.33.	Polifosfato potásico [polifosfato de potasio]	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 sea > 10 %
11.3.34.	Polifosfato de calcio y sodio	Polifosfato de calcio y sodio.	Fósforo total Sodio Calcio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.4.1.	Cloruro sódico [1] [cloruro de sodio]	Cloruro de sodio (NaCl) o producto obtenido por cristalización mediante evaporación de salmuera (saturado o empobrecido en otro proceso) (sal al vacío) o evaporación de agua de mar (sal marina) o sal gema molida.	Sodio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 10 %.
11.4.2.	Bicarbonato sódico [bicarbonato de sodio] [hidrogenocarbonato de sodio]	Bicarbonato de sodio ($NaHCO_3$).	Sodio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 10 %.
11.4.3.	(Bi)carbonato de sodio/amonio [(hidrógeno)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 sea > 10 %.

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
11.4.4.	Carbonato sódico [carbonato de sodio]	Carbonato de sodio (Na_2CO_3).	Sodio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 10 %.
11.4.5.	Sesquicarbonato de sodio [hidrogenocarbonato de trisodio]	Sesquicarbonato de sodio ($Na_3H(CO_3)_2$).	Sodio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 10 %.
11.4.6.	Sulfato sódico [sulfato de sodio]	Sulfato de sodio (Na_2SO_4). Puede contener hasta un 0,3 % de metionina.	Sodio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 10 %.
11.4.7.	Sales de sodio de ácidos orgánicos (2)	Sales de sodio de ácidos orgánicos comestibles con al menos cuatro átomos de carbono.	Sodio Ácido orgánico
11.5.1.	Cloruro potásico [cloruro de potasio]	Cloruro de potasio (KCl) o producto obtenido por molienda de sustancias naturales de cloruro potásico.	Potasio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 10 %.
11.5.2.	Sulfato potásico [sulfato de potasio]	Sulfato de potasio (K_2SO_4).	Potasio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 10 %.
11.5.3.	Carbonato de potasio [carbonato potásico]	Carbonato de potasio (K_2CO_3).	Potasio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 10 %.
11.5.4.	Bicarbonato de potasio [bicarbonato potásico] [carbonato de potasio e hidrógeno]	Bicarbonato de potasio ($KHCO_3$).	Potasio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 10 %.
11.5.5.	Sales de potasio de ácidos orgánicos (2)	Sales de potasio de ácidos orgánicos comestibles con al menos cuatro átomos de carbono.	Potasio Ácidos orgánicos
11.5.6.	Pidolato de potasio [pidolato potásico]	L-pidolato de potasio ($C_5H_6KNO_3$). Puede contener hasta un 5 % de ácido glutámico.	Potasio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 5 %.
11.6.1.	Flor de azufre	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.	Attapulgita	Mineral natural de magnesio, aluminio y silicio.	Magnesio
11.7.2.	Cuarzo	Mineral natural, obtenido por molturación de fuentes naturales de cuarzo. Puede contener hasta un 0,1 % de auxiliares de molturación.	
11.7.3.	Cristobalita	Dióxido de silicio (SiO_2) procedente de la recristalización de cuarzo. Puede contener hasta un 0,1 % de auxiliares de molturación.	

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
11.8.1.	Sulfato de amonio	Sulfato de amonio [$(NH_4)_2SO_4$] obtenido por síntesis química. Puede presentarse en forma de solución acuosa.	Nitrógeno expresado en proteína bruta Azufre
11.8.3.	Sales de amonio de ácidos orgánicos ([2])	Sales de amonio de ácidos orgánicos comestibles con al menos cuatro átomos de carbono.	Nitrógeno expresado en proteína bruta Ácido orgánico
11.8.4.	Lactato de amonio	Lactato de amonio ($CH_3CHOHCOONH_4$). Incluye el lactato de amonio producido por fermentación con *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *Bulgaricus, Lactococcus lactis* ssp., *Leuconostoc mesenteroides, Streptococcus thermophilus, Lactobacillus* spp, o *Bifidobacterium* spp., con un contenido igual o mayor del 44 % de nitrógeno expresado como proteína bruta. Puede contener hasta un 2 % de fósforo, un 2 % de potasio, un 0,7 % de magnesio, un 2 % de sodio, un 2 % de sulfatos, un 0,5 % de cloruros, un 5 % de azúcares y un 0,1 % de silicona antiespumante.	Nitrógeno expresado en proteína bruta Ceniza bruta Potasio, cuando sea > 1,5 % Magnesio, cuando sea > 1,5 % Sodio, cuando sea > 1, 5 %
11.8.5.	Acetato de amonio	Acetato de amonio (CH_3COONH_4) en solución acuosa, con un contenido mínimo de acetato de amonio del 55 %.	Nitrógeno expresado en proteína bruta
11.9.1.	Polvo (grano) de carburo de silicio [grit]	Producto obtenido por trituración del mineral natural en forma de grava	Tamaño de la partícula
11.9.2.	Arcilla roja [Redstone]	Producto obtenido por trituración y molienda de los productos derivados de la combustión de arcilla	Tamaño de la partícula Contenido de humedad, cuando sea > 2 %

([1]) La naturaleza del producto de origen puede sustituir a la denominación o incluirse en ella.
([2]) La denominación debe modificarse o completarse para especificar el ácido orgánico.
([3]) El proceso de elaboración puede indicarse en la denominación.
([4]) Debe añadirse «procedente de huesos» a la denominación cuando proceda.

12. *Productos y subproductos obtenidos por microorganismos fermentadores que se inactivan tras el proceso de fermentación, de modo que no quedan microorganimos vivos*

Las materias primas para piensos incluidas en el presente capítulo que sean organismos modificados genéticamente o que hayan sido producidas a partir de tales organismos, o bien que sean el resultado de un proceso de fermentación de microorganismos modificados genéticamente, deberán estar en consonancia con el Reglamento (CE) n.º 1829/2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
12.1.1.	Producto derivado de *Methylophilus methylotrophus* rico en proteínas ([1]) ([2])	Producto de fermentación obtenido mediante cultivo de *Methylophilus methylotrophus* (cepa NCIMB 10.515) en metanol, con una proteína bruta de al menos un 68 % y un índice de reflexión de 50 como mínimo.	Proteína bruta Ceniza bruta Grasa bruta Ácido propiónico cuando sea > 0,5 %

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
12.1.2.	Producto de *Methylococcus capsulatus* (Bath), *Alca ligenes acidovorans, Bacillus brevis* y *Bacillus firmus* rico en proteínas (1) (2)	Producto de fermentación obtenido mediante cultivo de *Methylococcus capsulatus* (Bath) (cepa NCIMB 11132), *Alcaligenes acidovorans* (cepa NCIMB 13287), *Bacillus brevis* (cepa NCIMB 13288) y *Bacillus firmus*, (cepa NCIMB 13289) en gas natural (aproximadamente 91 % de metano, 5 % de etano, 2 % de propano, 0,5 % de isobutano y 0,5 % de n-butano), amonio y sales minerales, cuya proteína bruta es de al menos un 65 %.	Proteína bruta Ceniza bruta Grasa bruta Ácido propiónico cuando sea > 0,5 %
12.1.3.	Producto derivado de *Escherichia coli* rico en proteínas (1) (2)	Subproducto de fermentación obtenido de la elaboración de aminoácidos por cultivo de *Escherichia coli* K12 en sustratos de origen vegetal o químico, amonio o sales minerales; puede estar hidrolizado.	Proteína bruta Ácido propiónico cuando sea > 0,5 %
12.1.4.	Producto derivado de *Corynebacterium glutamicum* rico en proteínas (1) (2)	Subproducto de fermentación obtenido de la elaboración de aminoácidos mediante cultivo de *Corynbacterium glutamicum* en sustratos de origen vegetal o químico, amonio o sales minerales; puede estar hidrolizado.	Proteína bruta Ácido propiónico cuando sea > 0,5 %
12.1.5.	Levaduras [levadura de cerveza] (1) (2)	Todas las levaduras obtenidas de (4) *Saccharomyces cerevisiae, Saccharomyces carlsbergensis, Kluyveromyces lactis, Kluyveromyces fragilis, Torulaspora delbrueckii, Cyberlindnera jadinii* (3), *Saccharomyces uvarum, Saccharomyces ludwigii* o *Brettanomyces* ssp. en 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.	Contenido de humedad, cuando sea < 75 % o > 97 % Cuando la humedad sea < 75 %: Proteína bruta Ácido propiónico cuando sea > 0,5 %
12.1.6.	Ensilaje de micelio derivado de la elaboración de penicilina (1) (2)	Micelio (compuesto nitrogenado), subproducto húmedo de la elaboración de penicilina por *Penicillium chrysogenum* (ATCC48271) en diferentes fuentes de carbohidratos y sus hidrolizados, tratado por calor y ensilado mediante *Lactobacillus brevis, plantarum, sake, collinoides* y *Streptococcus lactis* 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 Ácido propiónico cuando sea > 0,5 %
12.1.7.	Levaduras de la elaboración de biodiésel (1) (2)	Todas las levaduras y sus partes (6) obtenidas por cultivo de (4) *Yarrowia lipolytica* en aceites vegetales y fracciones de desgomado y de glicerol formadas durante la elaboración de biocarburantes.	Contenido de humedad, cuando sea < 75 % o > 97 % Cuando la humedad sea < 75 %: Proteína bruta Ácido propiónico cuando sea > 0,5 %

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
12.1.8.	Producto derivado de *Lactobacillus* spp. rico en proteínas ([1]) ([2])	Producto de fermentación obtenido del cultivo de *Lactobacillus* en sustratos, 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. Puede tratarse de un producto seco.	Proteína bruta Ceniza bruta Ácido propiónico cuando sea > 0,5 %
12.1.9.	Producto derivado de *Trichoderma viride* rico en proteínas ([1]) ([2])	Producto de fermentación obtenido del cultivo de *Trichoderma viride* en sustratos, 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. Puede tratarse de un producto seco.	Proteína bruta Ceniza bruta Ácido propiónico cuando sea > 0,5 %
12.1.10.	Producto derivado de *Bacillus subtilis* rico en proteínas ([1]) ([2])	Producto de fermentación obtenido del cultivo de *Bacillus subtilis* en sustratos, 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. Puede tratarse de un producto seco.	Proteína bruta Ceniza bruta Ácido propiónico cuando sea > 0,5 %
12.1.11.	Producto derivado de *Aspergillus oryzae* rico en proteínas ([1]) ([2])	Producto de fermentación obtenido del cultivo de *Aspergillus oryzae* en sustratos, 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. Puede tratarse de un producto seco.	Proteína bruta Ceniza bruta Ácido propiónico cuando sea > 0,5 %
12.1.12.	Productos de levaduras ([1]) ([2])	Todas las partes de levaduras ([6]) obtenidas de ([4]) *Saccharomyces cerevisiae, Saccharomyces carlsbergensis, Kluyveromyces lactis, Kluyveromyces fragilis, Torulaspora delbrueckii, Cyberlindnera jadinii* ([3]), *Saccharomyces uvarum, Saccharomyces ludwigii* o *Brettanomyces* ssp. en 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.	Contenido de humedad, cuando sea < 75 % o > 97 % Cuando la humedad sea < 75 %: Proteína bruta Ácido propiónico cuando sea > 0,5 %

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
12.2.1.	Vinazas [soluble de melazas condensadas] (2) (5)	Subproductos derivados de la transformación industrial de mostos procedentes de procesos de fermentación microbianos, como alcohol, ácidos orgánicos o elaboración de levadura. Están compuestos de la fracción líquida o pastosa obtenida tras la separación de los mostos de fermentación y pueden incluir también células muertas, y/o partes de ellas (6), procedentes de los microorganismos fermentadores 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
12.2.2.	Subproductos de la elaboración de ácido L-glutámico (2) (5)	Subproductos líquidos de la elaboración de ácido L-glutámico por fermentación con *Corynebacterium melassecola* en un sustrato compuesto de sacarosa, melazas, productos amiláceos y sus hidrolizados, sales de amonio y otros compuestos nitrogenados.	Proteína bruta
12.2.3.	Subproductos de la elaboración de monoclorhidrato de L-lisina con *Brevibacterium lactofermentum* (2) (5)	Subproductos líquidos de la elaboración de monoclorhidrato de L-lisina por fermentación con *Brevibacterium lactofermentum* en un sustrato compuesto de sacarosa, melazas, productos amiláceos y sus hidrolizados, sales de amonio y otros compuestos nitrogenados.	Proteína bruta
12.2.4.	Subproductos de la elaboración de aminoácidos con *Corynbacterium glutamicum* (2) (5)	Subproductos de la elaboración de aminoácidos por fermentación de *Corynbacterium glutamicum* en un sustrato de origen vegetal o químico, amonio o sales minerales.	Proteína bruta Ceniza bruta
12.2.5.	Subproductos de la elaboración de aminoácidos con *Escherichia coli* K12 (2) (5)	Subproductos de la elaboración de aminoácidos por fermentación de *Escherichia coli* K12 en un sustrato de origen vegetal o químico, amonio o sales minerales.	Proteína bruta Ceniza bruta
12.2.6.	Subproducto de la elaboración de enzimas con *Aspergillus niger* (2) (5)	Subproducto de la fermentación de *Aspergillus niger* en trigo y malta para la producción de enzimas.	Proteína bruta

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
12.2.7.	Polihidroxibutirato obtenido de la fermentación con *Ralstonia eutropha* ([2])	Producto que contiene 3-hidroxibutirato y 3-hidroxivalerato, producidos por fermentación con *Ralstonia eutropha*, y la harina de proteína bacteriana inactivada remanente de las bacterias productoras y del caldo de fermentación.	

([1]) Productos obtenidos de la biomasa de microorganismos específicos desarrollados en determinados sustratos que pueden contener hasta un 0,3 % de antiespumantes, un 1,5 % de filtrantes/clarificantes y un 2,9 % de ácido propiónico.
([2]) Al haberse inactivado los microorganismos fermentadores, las materias primas para piensos ya no contienen los microorganismos vivos.
([3]) Está prohibido el cultivo de levaduras en n-alcanos [conforme al Reglamento (UE) n.º 568/2010].
([4]) La denominación que se utilice para las cepas de levadura puede diferir de la que recoge la taxonomía científica. Por tanto, también pueden emplearse sinónimos de las cepas de levadura enumeradas.
([5]) Otros subproductos de fermentación, que pueden contener hasta un 0,6 % de antiespumantes, un 0,5 % de desincrustantes y un 0,2 % de sulfitos.
([6]) Por partes se entenderá cualquier fracción soluble o insoluble de la levadura, incluidas las pertenecientes a la membrana o las partes interiores de la célula.

13. *Varios*

Las materias primas para piensos del presente capítulo que contengan productos animales deberán cumplir los requisitos establecidos en los Reglamentos (CE) n.º 1069/2009 y (UE) n.º 142/2011 y podrán estar sujetas a restricciones de uso con arreglo al Reglamento (CE) n.º 999/2001.

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
13.1.1.	Productos de panadería y de fabricación de pastas alimenticias	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 sea > 5 %
13.1.2.	Productos de la industria de la pastelería	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 sea > 5 %
13.1.3.	Productos de la elaboración de cereales para desayunos	Sustancias o productos destinados a ser consumidos por seres humanos o que, dentro de lo razonablemente previsible, pueden ser consumidos por seres humanos, en sus formas transformadas, parcialmente transformadas o sin transformar. Pueden ser secos.	Proteína bruta, cuando sea > 10 % Fibra bruta Aceites y grasas brutos, cuando sean > 10 % Almidón, cuando sea > 30 % Azúcares totales, expresados en sacarosa, cuando sean > 10 %

▼**M1**

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

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
13.1.12.	Productos y subproductos de la industria de los aperitivos salados	Productos y subproductos de la industria de los aperitivos salados obtenidos durante y a partir de la elaboración de aperitivos salados: patatas fritas, aperitivos a base de patata y/o cereales (aperitivos directamente extrudidos, a base de masa o granulados) y frutos de cáscara.	Grasa bruta
13.1.13.	Productos de la industria de los alimentos preparados	Productos obtenidos durante la producción de alimentos preparados. Pueden ser secos.	Grasa bruta, cuando sea > 5 %
13.1.14.	Subproductos vegetales de la producción de bebidas alcohólicas	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 sea > 10 % Fibra bruta Aceites y grasas brutos, cuando sean > 10 %.
13.1.15.	Cerveza para piensos	Producto del proceso de fabricación de cerveza invendible como bebida para el consumo humano.	Contenido de alcohol Contenido de humedad, cuando sea < 75 %
13.1.16.	Bebidas aromatizadas con aromas dulces	Productos de la industria de las bebidas no alcohólicas, obtenidos de la producción de refrescos con aromas dulces o de refrescos con aromas dulces sin envasar que no pueden comercializarse. Pueden estar concentrados o ser secos.	Azúcares totales, expresados en sacarosa Contenido de humedad, cuando sea > 30 %
13.1.17.	Jarabe de frutas [sirope de frutas]	Productos de la industria de los jarabes de frutas, obtenidos de la elaboración de jarabe de fruta para el consumo humano.	Azúcares totales, expresados en sacarosa Contenido de humedad, cuando sea > 30 %
13.1.18.	Jarabes aromatizados con aromas dulces [siropes aromatizados con aromas dulces]	Productos de la industria de los jarabes dulces, obtenidos de la elaboración de jarabes o de jarabes sin envasar no comercializables. Pueden estar concentrados o ser secos.	Azúcares totales, expresados en sacarosa Contenido de humedad, cuando sea > 30 %
13.2.1.	Azúcar caramelizada	Producto obtenido mediante el calentamiento controlado de cualquier azúcar.	Azúcares totales, expresados en sacarosa
13.2.2.	Dextrosa	La dextrosa se obtiene tras la hidrólisis del almidón y consiste en glucosa purificada, cristalizada, con o sin agua de cristalización.	

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
13.2.3.	Fructosa	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.	
13.2.4.	Jarabe de glucosa	El jarabe de glucosa es una solución acuosa purificada y concentrada de sacáridos nutritivos obtenido mediante hidrólisis del almidón. Puede ser seco.	Contenido de humedad, cuando sea > 30 %.
13.2.5.	Melaza de glucosa	Producto producido durante el proceso de refinado de los jarabes de glucosa.	Azúcares totales, expresados en sacarosa
13.2.6.	Xilosa	Azúcar obtenido por extracción de la madera.	
13.2.7.	Lactulosa	Disacárido semisintético (4-O-D-Galactopiranosil-D-fructosa), obtenido de lactosa mediante la isomerización de la glucosa en fructosa. Está presente en la leche tratada térmicamente y en los productos lácteos.	
13.2.8.	Glucosamina (quitosamina) ([6])	Aminoazúcar (monosacárido) que forma parte de la estructura de los polisacáridos quitosano y quitina. Está 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
13.2.9.	Xilooligosacáridos	Cadenas de moléculas de xilosa, unidas por enlaces β1-4 con un grado de polimerización comprendido entre 2 y 10, que han sido producidas por hidrólisis enzimática de diversas materias primas ricas en hemicelulosa.	Contenido de humedad, cuando sea > 5 %
13.2.10.	Glucooligosacáridos	Producto obtenido por fermentación o hidrólisis y/o el tratamiento físico térmico de polímeros de glucosa, glucosa, sacarosa o maltosa.	Contenido de humedad, cuando sea > 28 %
13.3.1.	Almidón ([2])	Almidón	Almidón
13.3.2.	Almidón pregelatinizado ([2])	Producto consistente en almidón expandido mediante tratamiento térmico.	Almidón
13.3.3.	Mezcla de almidón ([2])	Producto compuesto por almidón alimentario nativo y/o modificado procedente de diversas fuentes botánicas.	Almidón
13.3.4.	Torta de ([2]) hidrolizados de almidón	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).	Contenido de humedad, cuando sea < 25 % o > 45 % Cuando la humedad sea < 25 %: — Grasa bruta — Proteína bruta

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
13.3.5.	Dextrina	La dextrina es un almidón parcialmente ácido hidrolizado.	
13.3.6.	Maltodextrina	La maltodextrina es el almidón parcialmente hidrolizado.	
13.4.1.	Polidextrosa	Polímero de glucosa en bloque enlazado al azar y producido por polimerización térmica de la D-Glucosa.	
13.5.1.	Polialcoholes	Producto obtenido por hidrogenación o fermentación y constituido por monosacáridos, disacáridos u oligosacáridos o polisacáridos.	
13.5.2.	Isomaltosa	Alcohol de azúcar obtenido de la sacarosa tras conversión enzimática e hidrogenación.	
13.5.3.	Manitol	Producto obtenido por hidrogenación o fermentación que consiste en glucosa y/o fructosa reducidas.	
13.5.4.	Xilitol	Producto obtenido mediante hidrogenación y fermentación de xilosa.	
13.5.5.	Sorbitol	Producto obtenido mediante hidrogenación de glucosa.	
13.6.1.	Aceites ácidos resultantes del refinado químico ([3])	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 Contenido de humedad, cuando sea > 1 %.
13.6.2.	Ácidos grasos esterificados con glicerol ([4])	Glicéridos obtenidos mediante esterificación de glicerol con ácidos grasos. Puede contener hasta 50 ppm de níquel por hidrogenación.	Contenido de humedad, cuando sea > 1 %. Grasa bruta Níquel cuando sea > 20 ppm
13.6.3.	Monoglicéridos, diglicéridos y triglicéridos de ácidos grasos ([4])	Producto constituido por mezclas de mono-, di- y triésteres de glicerol con ácidos grasos que pueden contener pequeñas cantidades de ácidos grasos libres y de glicerol. Además, puede contener hasta 50 ppm de níquel por hidrogenación.	Grasa bruta Níquel cuando sea > 20 ppm

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
13.6.4.	Sales de ácidos grasos ([4])	Producto obtenido mediante reacción de ácidos grasos con, al menos, cuatro átomos de carbono con hidróxidos, óxidos o sales de calcio, magnesio, sodio o potasio. Además, 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 sea > 20 ppm
13.6.5.	Destilados de ácidos grasos procedentes de un refinado físico ([3])	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, esteroles y tocoferoles.	Grasa bruta Contenido de humedad, cuando sea > 1 %.
13.6.6.	Ácidos grasos brutos procedentes de la separación ([3])	Producto obtenido por separación de aceites y grasas. Por definición, está constituido de ácidos grasos brutos en C_6-C_{24}, alifáticos, lineales, monocarboxílicos, saturados e insaturados. Además, puede contener hasta 50 ppm de níquel por hidrogenación.	Grasa bruta Contenido de humedad, cuando sea > 1 %. Níquel cuando sea > 20 ppm
13.6.7.	Ácidos grasos destilados puros procedentes de la separación ([3])	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, está constituido de ácidos grasos destilados puros en C_6-C_{24}, alifáticos, lineales, monocarboxílicos, saturados e insaturados. Puede contener hasta 50 ppm de níquel por hidrogenación.	Grasa bruta Contenido de humedad, cuando sea > 1 %. Níquel cuando sea > 20 ppm
13.6.8.	Pastas de neutralización ([3])	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 bruta y fibras.	Humedad, cuando sea < 40 % y > 50 % Ca o Na o K o Mg (cuando proceda)
13.6.9.	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos esterificados con ácidos orgánicos ([4]) ([5])	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos con al menos cuatro átomos de carbono esterificados con ácidos orgánicos.	Grasa bruta
13.6.10.	Sucroésteres de ácidos grasos ([4])	Ésteres de sacarosa de los ácidos grasos.	Azúcares totales, expresados en sacarosa Grasa bruta

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
13.6.11.	Sucroglicéridos de ácidos grasos ([4])	Mezcla de ésteres de sacarosa y monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos.	Azúcares totales, expresados en sacarosa Grasa bruta
13.6.12.	Palmitoil glucosamina	Compuesto orgánico de lípidos presente en las raíces de muchas plantas y, concretamente, en la mayoría de las leguminosas. Se obtiene mediante la acilación de la D-glucosamina con el ácido palmítico. Puede contener hasta un 0,5 % de acetona.	Contenido de humedad, cuando sea > 2 %, grasa bruta
13.6.13.	Sales de lactilatos de ácidos grasos	Ésteres de ácidos grasos sin glicéridos. El producto puede ser de calcio, magnesio, sodio o sal potásica de ácidos grasos esterificados con ácido láctico. Además, puede contener las sales de ácidos grasos libres y del ácido láctico.	Grasa bruta Contenido de humedad, cuando sea > 1 % Níquel cuando sea > 20 ppm Ca o Na o K o Mg (cuando proceda)
13.8.1.	Glicerina bruta [glicerol en bruto]	Subproducto obtenido a partir de: — 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. — La elaboración 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 %). 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. — Saponificación de aceites y grasas vegetales o animales, normalmente con alcalinos y tierras alcalinas, para fabricar jabón. Además, puede contener hasta 50 ppm de níquel por hidrogenación.	Glicerol Potasio, cuando sea > 1,5 % Sodio, cuando sea > 1,5 % Níquel cuando sea > 20 ppm

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
13.8.2.	Glicerina [glicerol]	Producto obtenido a partir de: — El proceso oleoquímico de separación de: a) aceites y grasas seguido de la concentración de agua dulce y refinado mediante destilación (véase la parte B, glosario de tratamientos, entrada 20) o del 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. — La elaboración 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. — Saponificación de aceites y grasas vegetales o animales, normalmente con alcalinos y tierras alcalinas, para elaborar jabón, seguida de refinado de glicerol en bruto y destilación. Además, puede contener hasta 50 ppm de níquel por hidrogenación.	Glicerol cuando < 99 % de la materia seca Sodio, cuando sea > 0,1 % Potasio, cuando sea > 0,1 % Níquel cuando sea > 20 ppm
13.9.1.	Metilsulfonilmetano	Compuesto organosulfurado [$(CH_3)_2SO_2$)], obtenido de forma sintética, que es idéntico al que se encuentra naturalmente en los vegetales.	Azufre
13.10.1.	Turba	Producto de la descomposición natural de plantas (principalmente esfágnea) en un entorno anaeróbico y oligotrófico.	Fibra bruta
13.10.2.	Leonardita	Producto que 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.	Propilenglicol [1,2-propanodiol] [propano-1,2-diol]	Compuesto orgánico (un diol o un doble alcohol) con la fórmula $C_3H_8O_2$. Se trata de un líquido viscoso con sabor ligeramente dulce, higroscópico y miscible con agua, acetona y cloroformo, que puede contener hasta un 0,3 % de propilenglicol.	
13.11.2.	Monoésteres del propilenglicol y de los ácidos grasos ([4])	Monoésteres del propilenglicol y de los ácidos grasos, solos o mezclados con diésteres.	Propilenglicol Grasa bruta

▼**M1**

Número	Denominación	Descripción	Declaraciones obligatorias
13.12.1.	Ácido hialurónico	Glucosaminoglucano (polisacárido) con una unidad repetida que consiste en un aminoazúcar (N-acetil-D-glucosamina) y el ácido D-glucurónico que está presente en la piel, el líquido sinovial y el cordón umbilical; puede sintetizarse a partir de tejidos animales o por fermentación bacteriana.	Sodio o potasio, según convenga
13.12.2.	Sulfato de condroitina	Producto obtenido por extracción de tendones, huesos y otros tejidos de origen animal que contengan cartílagos y tejidos conjuntivos blandos.	Sodio
13.12.3.	Ácido glucónico	Ácido glucónico ($C_6H_{12}O_7$), un ácido orgánico soluble en agua, con un pKa de 3,7 y un color marrón claro. La forma líquida tiene un contenido mínimo de un 50 % de ácido glucónico. Se obtiene mediante la fermentación microbiana de jarabe de glucosa o como coproducto de la elaboración de glucono-delta-lactona de uso alimentario.	Ácido glucónico

([1]) La especie de las frutas, hortalizas, plantas, especias y hierbas aromáticas puede añadirse a la denominación, en su caso.
([2]) La denominación se completará con una indicación del origen botánico.
([3]) La denominación se completará con una indicación del origen botánico o animal.
([4]) La denominación deberá modificarse o completarse para especificar los ácidos grasos utilizados.
([5]) La denominación deberá modificarse o completarse para especificar el ácido orgánico.
([6]) La denominación se completará con la mención «a partir de tejidos animales» o «procedente de fermentación», según proceda.