Il presente testo è un semplice strumento di documentazione e non produce alcun effetto giuridico. Le istituzioni dell'Unione non assumono alcuna responsabilità per i suoi contenuti. Le versioni facenti fede degli atti pertinenti, compresi i loro preamboli, sono quelle pubblicate nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea e disponibili in EUR-Lex. Tali testi ufficiali sono direttamente accessibili attraverso i link inseriti nel presente documento

►B

REGOLAMENTO (UE) N. 68/2013 DELLA COMMISSIONE

del 16 gennaio 2013

concernente il catalogo delle materie prime per mangimi

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(GU L 29 del 30.1.2013, pag. 1)

Modificato da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
►M1	Regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione del 15 giugno 2017	L 159	48	21.6.2017
►M2	Regolamento (UE) 2019/145 della Commissione del 30 gennaio 2019	L 27	11	31.1.2019

▼B

REGOLAMENTO (UE) N. 68/2013 DELLA COMMISSIONE

del 16 gennaio 2013

concernente il catalogo delle materie prime per mangimi

(Testo rilevante ai fini del SEE)

Articolo 1

Il catalogo delle materie prime per mangimi, di cui all'articolo 24 del regolamento (CE) n. 767/2009, viene istituito nella forma di cui all'allegato del presente regolamento.

Articolo 2

Il regolamento (UE) n. 575/2011 è abrogato.

I riferimenti al regolamento abrogato si intendono fatti al presente regolamento.

Articolo 3

La materie prime per mangimi etichettati in conformità alle disposizioni del regolamento (UE) n. 575/2011 prima del 19 agosto 2013 possono continuare a essere immesse sul mercato e a essere usate fino a esaurimento delle scorte.

Articolo 4

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo a quello della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

▼M1

ALLEGATO

CATALOGO DELLE MATERIE PRIME PER MANGIMI

PARTE A

Disposizioni generali

1) L'uso del catalogo da parte degli operatori del settore dei mangimi è facoltativo. Tuttavia, la denominazione di una materia prima per mangimi figurante nella parte C può essere usata unicamente per indicare una materia prima per mangimi che soddisfi i requisiti relativi alla voce interessata.

2) Tutte le voci dell'elenco delle materie prime per mangimi riportate nella parte C rispettano le restrizioni sull'impiego di materie prime per mangimi conformemente alla normativa pertinente dell'Unione; per quanto riguarda le materie prime per mangimi che sono organismi modificati, sono prodotte a partire da organismi geneticamente modificati o derivano da un processo di fermentazione di microrganismi geneticamente modificati occorre prestare una particolare attenzione al rispetto delle disposizioni del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]). Le materie prime per mangimi costituiti da o contenenti sottoprodotti di origine animale devono rispettare le prescrizioni di cui al regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio ([2]) e al regolamento (UE) n. 142/2011 della Commissione ([3]), e il loro utilizzo può essere soggetto a restrizioni a norma del regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio ([4]). Gli operatori del settore dei mangimi che utilizzano una materia prima per mangimi presente nel catalogo garantiscono che essa è conforme all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 767/2009.

3) «Ex prodotti alimentari» indica prodotti alimentari, diversi dai residui della ristorazione, fabbricati, in modo del tutto conforme alla legislazione comunitaria sugli alimenti, per il consumo umano ma che non sono più destinati al consumo umano per ragioni pratiche, logistiche o legate a difetti di lavorazione, d'imballaggio o d'altro tipo, senza che presentino alcun rischio per la salute se usati come mangimi. La fissazione di tenori massimi di cui all'allegato I, punto 1, del regolamento (CE) n. 767/2009 non si applica agli ex prodotti alimentari e ai residui della ristorazione. Essa si applica quando tali alimenti sono ulteriormente lavorati al fine dell'ottenimento di mangimi.

4) In conformità alle buone pratiche di cui all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio ([5]), le materie prime per mangimi devono essere esenti da impurità chimiche derivanti dal processo di fabbricazione e dai coadiuvanti tecnologici, a meno che nel catalogo sia fissato un tenore massimo specifico. Le sostanze il cui impiego nei mangimi sia vietato devono essere del tutto assenti; per tali sostanze non si possono fissare tenori massimi. A fini di trasparenza, gli operatori del settore dei mangimi forniscono, nel contesto delle normali transazioni commerciali, una serie di informazioni pertinenti se usano materie prime per mangimi contenenti residui tollerati.

([1]) Regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati (GU L 268 del 18.10.2003, pag. 1).

([2]) Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (GU L 300 del 14.11.2009, pag. 1).

([3]) Regolamento (UE) n. 142/2011 della Commissione, del 25 febbraio 2011, recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano, e della direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera (GU L 54 del 26.2.2011, pag. 1).

([4]) GU L 147 del 31.5.2001, pag. 1.

([5]) GU L 35 dell'8.2.2005, pag. 1.

▼**M1**

5) Ai sensi delle buone pratiche di cui all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 183/2005, in applicazione del principio ALARA ([1]) e fatta salva l'applicazione del regolamento (CE) n. 183/2005, della direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ([2]), del regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio ([3]) e del regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio ([4]), è opportuno specificare nel catalogo delle materie prime per mangimi il tenore massimo di impurità chimiche derivante dal processo di fabbricazione e dai coadiuvanti tecnologici che sono presenti in una percentuale pari o superiore allo 0,1 %. Il catalogo può anche stabilire dei tenori massimi per le impurità chimiche e dei coadiuvanti tecnologici presenti a livelli inferiori allo 0,1 % se ciò è opportuno per le buone pratiche commerciali. Salvo indicazione contraria nella parte B o C del presente allegato, i tenori massimi sono espressi in rapporto peso/peso ([5]).

   I tenori massimi di impurità chimiche e di coadiuvanti tecnologici sono fissati o nella parte B alla descrizione del processo, o nella parte C alla descrizione della materia prima per mangimi o nella parte C alla fine di una categoria. A meno che non sia fissato un tenore massimo specifico nella parte C, il tenore massimo fissato nella parte B per un determinato processo è applicabile a qualsiasi materia prima per mangimi elencata nella parte C se la descrizione della materia prima per mangimi si riferisce a tale processo e se il processo in questione soddisfa la descrizione di cui alla parte B.

6) Le materie prime per mangimi non elencate al capo 12 della parte C che sono state prodotte per fermentazione e/o che hanno una naturale presenza di microorganismi possono essere immesse sul mercato con microrganismi vivi, purché la destinazione delle materie prime per mangimi e dei mangimi composti che le contengono

   a) non sia la moltiplicazione dei microrganismi e

   b) non sia legata ad una funzione esercitata da uno o più microrganismi ai sensi dell'allegato I del regolamento (CE) n. 1831/2003.

   La presenza di microrganismi nonché tutte le funzioni che ne derivano non sono indicate per le materie prime per mangimi e i mangimi composti che li contengono.

7) La purezza botanica di una materia prima per mangimi non deve essere inferiore al 95 %. La percentuale di impurità botaniche, come i residui di altri semi o frutti oleosi derivanti da un processo di lavorazione anteriore, non deve superare tuttavia lo 0,5 % per ciascun tipo di seme o frutto oleoso. In deroga a tali norme generali, va fissato un livello specifico nell'elenco delle materie prime per mangimi nella parte C.

8) Al nome della materia prima per mangimi deve ([6]) essere aggiunto il termine/la denominazione di uso corrente di uno o più processi, indicato (parte B) nell'ultima colonna del glossario dei processi, per indicare che essa è stata sottoposta ai processi in questione. Una materia prima per mangimi il cui nome sia una combinazione di un nome elencato alla parte C e di un termine/denominazione di uso corrente di uno o più processi elencati alla

([1]) As Low As Reasonable Achievable, Livello più basso ragionevolmente conseguibile.
([2]) GU L 140 del 30.5.2002, pag. 10.
([3]) GU L 70 del 16.3.2005, pag. 1.
([4]) GU L 268 del 18.10.2003, pag. 29.
([5]) Le disposizioni concernenti le impurità chimiche e i coadiuvanti tecnologici di cui al presente paragrafo non si applicano alle materie prime per mangimi elencate nel registro delle materie prime per mangimi di cui all'articolo 24, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 767/2009.
([6]) In deroga a tale obbligo, per il processo «essiccazione» può essere aggiunto il termine/denominazione di uso corrente.

▼M1

parte B va considerata come inclusa nel catalogo e la sua etichetta deve recare le dichiarazioni obbligatorie applicabili per tale materia prima per mangimi, indicate, a seconda dei casi, nell'ultima colonna delle parti B e C. Se il metodo specifico usato per il processo è elencato nell'ultima colonna della parte B, esso deve essere precisato nella denominazione della materia prima per mangimi.

9) Se il processo di lavorazione di una materia prima per mangimi è diverso dalla descrizione del processo interessato, quale stabilito nel glossario dei processi nella parte B, tale processo di lavorazione sarà illustrato nella descrizione della materia prima in questione.

10) Per alcune materie prime per mangimi si possono impiegare sinonimi, che compaiono tra parentesi quadre nella colonna «denominazione» della voce relativa alla materia prima in questione nell'elenco di materie prime per mangimi di cui alla parte C.

11) Nella descrizione delle materie prime nell'elenco di materie prime per mangimi di cui alla parte C, si usa il termine «prodotto» invece di «sottoprodotto» per riflettere la situazione del mercato e la terminologia usata nella pratica dagli operatori del settore dei mangimi per evidenziare il valore commerciale delle materie prime per mangimi.

12) La denominazione botanica di una pianta è fornita unicamente nella descrizione della prima voce riguardante tale pianta nell'elenco di materie prime per mangimi della parte C.

13) Il principio alla base dell'etichettatura obbligatoria dei componenti analitici di una certa materia prima per mangimi inserita nel catalogo è quello di indicare se un determinato prodotto contiene elevate concentrazioni di uno specifico componente o se il processo di fabbricazione ha mutato le caratteristiche nutrizionali del prodotto.

14) L'articolo 15, lettera g), del regolamento (CE) n. 767/2009, in combinato disposto con il punto 6 dell'allegato I del medesimo regolamento, stabilisce i requisiti di etichettatura riguardanti il tenore di umidità. L'articolo 16, paragrafo 1, lettera b), di tale regolamento, in combinato disposto con l'allegato V, stabilisce i requisiti di etichettatura relativi ad altri componenti analitici. Il punto 5 dell'allegato I del regolamento (CE) n. 767/2009 prescrive inoltre di dichiarare il tenore di ceneri insolubili in acido cloridrico, se superiore al 2,2 % in generale o, per determinate materie prime per mangimi, se superiore al livello fissato nella sezione pertinente dell'allegato V del suddetto regolamento. Tuttavia, alcune voci dell'elenco di materie prime per mangimi della parte C derogano a tali regole nel modo seguente:

   a) dichiarazioni obbligatorie riguardanti componenti analitici inseriti nell'elenco di materie prime per mangimi della parte C sostituiscono le dichiarazioni obbligatorie di cui all'allegato V del regolamento (CE) n. 767/2009;

   b) se la colonna relativa alle dichiarazioni obbligatorie nell'elenco di materie prime per mangimi della parte C è lasciata in bianco riguardo ai componenti analitici che sono soggetti all'obbligo di dichiarazione ai sensi dell'allegato V del regolamento (CE) n. 767/2009, non è necessario riportare nelle etichette nessuno di tali componenti. Per ceneri insolubili in acido cloridrico tuttavia, se non è indicato alcun livello nell'elenco delle materie prime per mangimi della parte C, il livello deve essere dichiarato se supera il 2,2 %;

   c) se nella colonna «dichiarazioni obbligatorie» dell'elenco di materie prime per mangimi della parte C sono fissati uno o più livelli di umidità specifici, si applicano questi ultimi anziché i livelli di cui al punto 6 dell'allegato I del regolamento (CE) n. 767/2009. Non è tuttavia obbligatorio dichiarare il tenore di umidità se esso è inferiore al 14 %. Quando in tale colonna non è indicato un livello specifico di umidità, si applica il punto 6 dell'allegato I del regolamento (CE) n. 767/2009.

▼M1

15) Un operatore del settore dei mangimi, che dichiari che una materia prima per mangimi ha più proprietà di quelle indicate nella colonna «Descrizione» dell'elenco di materie prime per mangimi della parte C o si riferisca a un processo di cui alla parte B che può essere assimilato a una dichiarazione (ad esempio protezione endoruminale), deve conformarsi all'articolo 13 del regolamento (CE) n. 767/2009. Le materie prime per mangimi possono inoltre essere destinate a particolari fini nutrizionali in conformità agli articoli 9 e 10 del regolamento (CE) n. 767/2009.

PARTE B

Glossario dei processi

	Processo	Definizione	Termine/denominazione di uso corrente
1	Separazione ad aria	Separazione di parti minute mediante un flusso d'aria.	Separato ad aria
2	Aspirazione	Processo atto a rimuovere polveri, particolato fine e altri frammenti sospesi di cereali da una massa di grano nel corso di un trasferimento per mezzo di un flusso d'aria.	Aspirato
3	Scottatura	Processo consistente nel trattamento termico di una sostanza organica mediante cottura in acqua o al vapore al fine di denaturare gli enzimi naturali, di ammorbidire i tessuti e di eliminare gli aromi grezzi, seguito da immersione in acqua fredda per interrompere il processo di cottura.	Scottato
4	Decolorazione	Rimozione del colore naturale mediante processi chimici o fisici o l'uso della terra decolorante.	Decolorato
5	Refrigerazione	Abbassamento della temperatura al di sotto della temperatura ambiente ma al di sopra del punto di congelamento per facilitare la conservazione.	Refrigerato
6	Spezzatura	Riduzione della dimensione delle parti minute mediante l'impiego di una o più lame.	Tritato
7	Vagliatura	Rimozione di oggetti (contaminanti, ad esempio pietre/pietrisco) o di parti vegetative di un vegetale, ad esempio particelle libere di paglia, oppure tegumenti oppure erbe spontanee.	Pulito/vagliato
8	Concentrazione ([1])	Eliminazione di acqua e/o di altri componenti.	Concentrato
9	Condensazione	Passaggio di una sostanza da uno stato gassoso a uno stato liquido.	Condensato
10	Cottura	Impiego di calore al fine di mutare le caratteristiche fisiche e chimiche delle materie prime per mangimi.	Cotto

▼**M1**

	Processo	Definizione	Termine/denominazione di uso corrente
11	Frantumazione	Riduzione della dimensione delle parti minute impiegando un apparecchio per la frantumazione.	Frantumato
12	Cristallizzazione	Purificazione mediante formazione di cristalli solidi da una soluzione liquida. Le impurità presenti nei liquidi non sono di norma incorporate nella struttura a reticolo del cristallo.	Cristallizzato
13	Decorticazione ([2])	Eliminazione parziale o totale dell'involucro esterno (tegumento) da grani, semi, frutta, frutta a guscio ecc.	Decorticato, parzialmente decorticato
14	Sbramatura/decorticazione	Eliminazione dei tegumenti esterni da chicchi, grani e semi, di norma mediante processi fisici.	Sbramato o decorticato ([3])
15	Depectinizzazione	Estrazione di pectine da una materia prima per mangimi.	Depectinizzato
16	Disseccamento	Processo di estrazione dell'umidità.	Disseccato
17	Sfangamento	Processo impiegato per eliminare strati di limo dalla superficie.	Sfangato
18	Dezuccheraggio	Estrazione totale o parziale dei mono- o disaccaridi dal melasso e da altre sostanze contenenti zucchero mediante processi chimici o fisici.	Dezuccherato, parzialmente dezuccherato
19	Detossificazione	Distruzione di contaminanti tossici o riduzione della loro concentrazione.	Detossificato
20	Distillazione	Frazionamento di liquidi mediante bollitura e raccolta del vapore condensato in un contenitore separato.	Distillato
21	Essiccazione	Disidratazione mediante procedimenti artificiali o naturali.	Essiccato naturalmente o artificialmente, a seconda dei casi
22	Insilamento	Stoccaggio di materie prime per mangimi con o senza l'aggiunta di conservanti o in condizioni anaerobiche con o senza additivi per l'insilamento.	Insilato
23	Evaporazione	Riduzione del tenore d'acqua.	Evaporato
24	Espansione	Processo termico durante il quale il tenore d'acqua interno al prodotto, trattato con vapore in modo repentino, causa l'esplosione del prodotto.	Espanso o soffiato
25	Estrazione per pressione	Eliminazione di olio/grasso mediante pressione	Expeller/panello e oli/grassi

▼**M1**

	Processo	Definizione	Termine/denominazione di uso corrente
26	Estrazione	Eliminazione, mediante solvente organico, di grassi/oli da alcuni materiali oppure, mediante solvente acquoso, di zucchero o altri componenti idrosolubili.	Estratto/farina e grassi/oli, melassi/polpa e zucchero o altri componenti idrosolubili
27	Estrusione	Processo termico durante il quale il tenore d'acqua interno al prodotto viene fatto evaporare rapidamente, causando la scomposizione del prodotto, conferendo al tempo stesso al prodotto una forma specifica tramite il passaggio attraverso un determinato orifizio.	Estruso
28	Fermentazione	Processo nel quale microorganismi quali batteri, funghi o lieviti sono prodotti oppure impiegati su materie prime al fine di modificarne la composizione o le proprietà chimiche.	Fermentato
29	Filtrazione	Il processo di passaggio di un liquido attraverso un materiale o un filtro a membrana poroso al fine di eliminarne le particelle solide.	Filtrato
30	Fioccatura	Laminazione di materiale trattato con caldo umido per ottenere fiocchi di materiale.	Fiocchi
31	Molitura a secco	Riduzione della dimensione delle parti minute di grani secchi per agevolare la separazione in frazioni di componenti (soprattutto farina, crusca e cruschello/farinaccio).	Farina, crusca, farinaccio ([4]) o cruschello, a seconda dei casi
32	Demargarinazione	Raffreddamento degli oli che separa le parti più sature e quelle meno sature. Le parti più sature degli oli si solidificano mediante raffreddamento, mentre le parti meno sature sono liquide e possono, ad esempio, essere sottoposte a decantazione. Il prodotto dermargarinato è l'olio solidificato.	Winterizzato
33	Frammentazione	Processo atto a ridurre materie prime per mangimi in frammenti.	Frammentato
34	Frittura	Cottura di materie prime per mangimi in oli o grassi.	Fritto
35	Gelificazione	Processo atto alla formazione di gel, un materiale solido simile alla gelatina che può variare da morbido e fragile a duro e resistente, di norma tramite l'impiego di agenti gelificanti.	Gelificato
36	Granulazione	Trattamento di materie prime per mangimi al fine di ottenere una dimensione e una consistenza specifiche delle parti minute.	Granulato

▼**M1**

	Processo	Definizione	Termine/denominazione di uso corrente
37	Macinazione	Riduzione della dimensione delle parti minute di materie prime per mangimi solide mediante un processo a secco o a umido.	Macinato
38	Riscaldamento	Trattamenti termici effettuati in condizioni specifiche quali pressione e umidità.	Riscaldato/trattato termicamente
39	Idrogenazione	Processo catalitico volto a saturare doppi legami degli oli/grassi/acidi grassi, effettuato ad alta temperatura sotto pressione con idrogeno, al fine di ottenere trigliceridi/acidi grassi in parte o completamente saturati, o polioli per riduzione dei gruppi carbonili dei carboidrati in gruppi idrossili.	Idrogenato, parzialmente idrogenato
40	Idrolisi	Riduzione della dimensione molecolare mediante appropriato trattamento con acqua, calore/pressione, enzimi o acidi/alcali	Idrolizzato
41	Liquefazione	Passaggio da uno stato solido o gassoso a uno liquido	Liquefatto
42	Macerazione	Riduzione della dimensione di materie prime per mangimi mediante l'impiego di mezzi meccanici, spesso in presenza di acqua o altri liquidi.	Macerato
43	Maltaggio	Processo che consente l'avvio della germinazione finalizzata ad attivare gli enzimi naturalmente presenti in grado di scomporre l'amido in carboidrati fermentabili e le proteine in amminoacidi e peptidi.	Maltato
44	Scioglimento	Passaggio da uno stato solido a uno stato liquido mediante l'impiego di calore.	Sciolto
45	Micronizzazione	Processo atto a ridurre il diametro medio delle parti minute di una materia prima solida alla scala micrometrica.	Micronizzato
46	Parboiling	Processo di immersione in acqua combinato a un trattamento termico in modo che l'amido si gelatinizzi completamente, seguito da un procedimento di essiccazione.	Parboiled
47	Pastorizzazione	Trattamento termico a temperatura critica per un determinato periodo di tempo volto all'eliminazione di microorganismi dannosi seguito da un raffreddamento rapido.	Pastorizzato
48	Pelatura	Rimozione della buccia da frutta e ortaggi.	Pelato
49	Pellettatura	Compressione mediante passaggio in una trafila.	Pellet, pellettato
50	Lavorazione del riso	Eliminazione parziale o quasi totale della crusca e del germe dal riso semigreggio.	Lavorato

▼**M1**

	Processo	Definizione	Termine/denominazione di uso corrente
51	Pregelatinizzazione	Modifica dell'amido per migliorare notevolmente il suo potere di rigonfiamento in acqua fredda.	Pregelatinizzato ([5])
52	Pressatura ([6])	Eliminazione mediante trattamento fisico di liquidi quali grassi, oli, acqua o succo da solidi.	Expeller/panello (per i materiali contenenti oli) polpa, residuo (per frutta ecc.) fettucce pressate (per le barbabietole da zucchero)
53	Raffinazione	Eliminazione totale o parziale di impurità o componenti indesiderati mediante trattamento chimico/fisico.	Raffinato, parzialmente raffinato
54	Torrefazione	Riscaldamento di materie prime per mangimi fino a portarle allo stato secco per migliorarne la digeribilità, intensificarne il colore e/o ridurre i fattori antinutritivi naturalmente presenti.	Torrefatto
55	Laminazione/schiacciamento	Riduzione della dimensione delle parti minute ottenuta mediante il passaggio di materie prime per mangimi, ad esempio grani, tra due rulli.	Laminato/schiacciato
56	Protezione dalla degradazione ruminale	Processo che, mediante trattamento fisico con l'utilizzo di calore, pressione, vapore e di una combinazione di tali fattori e/o mediante ad esempio l'azione di aldeidi, ligninsulfonati, idrossido di sodio o acidi organici (come acido propionico o tannico), mira a proteggere i nutrienti dalla degradazione nel rumine. Le materie prime per mangimi protette dalla degradazione ruminale da aldeidi possono contenere fino allo 0,12 % di aldeidi liberi.	Protetto dalla degradazione ruminale grazie all'azione di [inserire quanto pertinente]
57	Setacciatura/Vagliatura	Separazione delle parti minute di diverse dimensioni ottenuta mediante il passaggio di materie prime per mangimi, che vengono scosse o versate, attraverso uno o più crivelli.	Setacciato, vagliato
58	Scrematura	Separazione dello strato superiore galleggiante di un liquido, ad esempio le materie grasse del latte, tramite mezzi meccanici.	Scremato
59	Affettamento	Taglio di materie prime per mangimi in pezzi piatti.	Affettato

▼M1

	Processo	Definizione	Termine/denominazione di uso corrente
60	Immersione/Macerazione	Inumidimento e ammorbidimento di materie prime per mangimi, di norma semi, al fine di ridurre il tempo di cottura, contribuire alla rimozione del rivestimento esterno e facilitare l'assorbimento dell'acqua per attivare il processo di germinazione o ridurre la concentrazione di fattori antinutritivi naturali.	Immerso
61	Essiccazione a spray	Riduzione del tenore di umidità di un liquido mediante la nebulizzazione o la polverizzazione di una materia prima per mangimi al fine di aumentare il rapporto tra superficie e massa attraverso cui viene soffiata aria calda.	Essiccato a spray
62	Trattamento con vapore	Processo che impiega vapore pressurizzato per riscaldare e cuocere al fine di aumentare la digeribilità.	Trattato con vapore
63	Tostatura	Trattamento termico mediante calore secco di norma applicato ai semi oleosi, ad esempio al fine di ridurre o rimuovere i fattori antinutritivi naturalmente presenti.	Tostato
64	Ultrafiltrazione	Filtrazione di liquidi attraverso una membrana permeabile impiegata solo per molecole di piccole dimensioni.	Ultrafiltrato
65	Degerminazione	Processo di eliminazione parziale o totale di germi da grani di cereali tritati.	Degerminato
66	Micronizzazione a raggi infrarossi	Processo termico che usa il calore infrarosso per la cottura e la tostatura di cereali, semi, radici o tuberi o dei loro coprodotti, generalmente seguito da fioccatura.	Micronizzato all'infrarosso
67	Frazionamento di oli/grassi idrogenati e non	Processo chimico di idrolisi dei grassi/oli. La reazione dei grassi/oli con l'acqua, ottenuta ad alte temperature e pressioni, consente l'ottenimento di acidi grassi grezzi nella fase idrofobica e acque dolci (glicerolo greggio) nella fase idrofilica.	Frazionato
68	Sonicazione con ultrasuoni	Rilascio di composti solubili per lavorazione meccanica con ultrasuoni ad alta potenza e calore in acqua.	Sottoposto a sonicazione
69	Eliminazione meccanica di imballaggi alimentari	Sconfezionamento meccanico di imballaggi alimentari	Sconfezionato

([1]) Nella versione tedesca «Konzentrieren» può essere sostituito a seconda dei casi da «Eindicken», nel qual caso il termine d'uso corrente sarà pertanto «eingedickt».
([2]) Il termine «decorticazione» può essere sostituito a seconda dei casi da «sbramatura» o da «sbucciatura», nel qual caso il termine d'uso corrente sarà «sbramato» o «sbucciato».
([3]) Nel caso del riso, questo processo viene denominato «decorticatura» e il termine d'uso corrente «decorticato».
([4]) Nella versione francese si può utilizzare la denominazione «issues».
([5]) Nella versione tedesca si può usare il termine d'uso corrente «aufgeschlossen» e la denominazione «Quellwasser» (in riferimento all'amido). Nella versione danese si può usare il termine di uso corrente «Kvældning» e la denominazione «Kvældet» (in riferimento all'amido).
([6]) Nella versione francese «Pressage» a seconda dei casi può essere sostituito da «Extraction mécanique».

▼M1

PARTE C

Elenco delle materie prime per mangimi

1. *Cereali e prodotti derivati*

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.1.1	Orzo	Grani di *Hordeum vulgare* L. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	
1.1.2	Orzo, soffiato	Prodotto ottenuto da orzo macinato o frantumato mediante un trattamento con calore e umidità e tramite l'esercizio di pressione.	Amido
1.1.3	Orzo, torrefatto	Prodotto della torrefazione parziale dell'orzo, che risulta poco colorato	Amido, se > 10 % Proteina grezza, se > 15 %
1.1.4	Fiocchi d'orzo	Prodotto ottenuto trattando al vapore o micronizzando all'infrarosso e poi schiacciando l'orzo decorticato. Può contenere una piccola quantità di tegumento. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Amido
1.1.5	Fibra d'orzo	Prodotto della fabbricazione di amido d'orzo. È costituito da parti minute dell'endosperma e principalmente di fibra.	Fibra grezza Proteina grezza, se > 10 %
1.1.6	Glume d'orzo	Prodotto della fabbricazione di etanolo da amido mediante molitura a secco, vagliatura e decorticazione dei chicchi d'orzo.	Fibra grezza Proteina grezza, se > 10 %
1.1.7	Farinetta d'orzo	Prodotto ottenuto durante la trasformazione dell'orzo pulito e decorticato in orzo mondato, semola o farina. È costituito principalmente da parti minute dell'endosperma, da piccoli frammenti del tegumento esterno e da pezzetti di chicchi.	Fibra grezza Amido
1.1.8	Proteina d'orzo	Prodotto dell'orzo ottenuto dalla separazione dell'amido e della crusca. È costituito principalmente da proteine.	Proteina grezza
1.1.9	Mangime a base di proteine d'orzo	Prodotto dell'orzo ottenuto dalla separazione dell'amido. È costituito principalmente da proteine e parti minute dell'endosperma.	Tenore di umidità, se < 45 % oppure > 60 % Con tenore di umidità < 45 %: — Proteina grezza — Amido
1.1.10	Solubili d'orzo	Prodotto dell'orzo ottenuto dall'estrazione di proteine e amido mediante trattamento a umido.	Proteina grezza

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.1.11	Crusca d'orzo	Prodotto della fabbricazione di farina, ottenuto da chicchi vagliati di orzo decorticato. È costituito principalmente da frammenti del tegumento esterno e da parti minute del chicco privato quasi totalmente dell'endosperma.	Fibra grezza
1.1.12	Amido liquido d'orzo	Frazione amilacea secondaria ottenuta dalla produzione di amido a partire dall'orzo.	Con tenore di umidità < 50 %: — Amido
1.1.13	Residui della vagliatura del malto d'orzo	Prodotto della vagliatura meccanica (separazione per grandezza) costituito da chicchi d'orzo piccoli o frantumati separati prima del maltaggio.	Fibra grezza Ceneri grezze, se > 2,2 %
1.1.14	Frazioni fini di malto d'orzo e malto	Prodotto costituito da orzo frantumato e malto separati durante la produzione di malto.	Fibra grezza
1.1.15	Glumelle di malto d'orzo	Prodotto della pulitura del malto d'orzo costituito da frazioni di glumelle e frammenti fini.	Fibra grezza
1.1.16	Residui solidi umidi della distillazione dell'orzo	Prodotto della fabbricazione di etanolo dall'orzo. Contiene frazioni di mangimi solidi ottenuti dalla distillazione.	Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 88 % Con tenore di umidità < 65 %: — Proteina grezza
1.1.17	Residui solubili umidi della distillazione dell'orzo	Prodotto della fabbricazione di etanolo dall'orzo. Contiene frazioni di mangimi solubili ottenute dalla distillazione.	Tenore di umidità, se < 45 % oppure > 70 % Con tenore di umidità < 45 %: — Proteina grezza
1.1.18	Malto ([1])	Prodotto da cereali germinati, essiccati, sottoposti a macinazione e/o estrazione.	
1.1.19	Radichette di malto ([1])	Prodotto della germinazione di malto di cereali e della pulitura del malto composto da radichette, frazioni fini di cereali, tegumenti e piccoli grani di cereali maltati frantumati. Può essere macinato.	
1.2.1	Granturco ([2])	Grani di *Zea mays* L. ssp. *mays*. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	
1.2.2	Fiocchi di granturco ([2])	Prodotto ottenuto trattando al vapore o micronizzando all'infrarosso e poi schiacciando il granturco decorticato. Può contenere una piccola quantità di tegumento.	Amido

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.2.3	Farinetta di granturco (2)	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina o della semola di granturco. È costituito principalmente da frammenti dei tegumenti esterni e da parti minute del chicco private dell'endosperma, ma in minor misura rispetto alla crusca di granturco. Può contenere frammenti di germi di granturco.	Fibra grezza Amido Sostanze grasse grezze, se > 5 %
1.2.4	Crusca di granturco (2)	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina o della semola di granturco. È costituito da tegumenti esterni e da frammenti di germe di granturco e, in una certa misura, da parti minute dell'endosperma.	Fibra grezza
1.2.5	Tutolo di granturco (2)	Parte centrale della pannocchia. Può contenere piccole quantità di granturco e spate che potrebbero non essere state rimosse durante la raccolta meccanica.	Fibra grezza Amido
1.2.6	Residui della vagliatura di granturco (2)	Frazione di chicchi di granturco separati per vagliatura all'ingresso del prodotto.	
1.2.7	Fibra di granturco (2)	Prodotto della fabbricazione di amido di granturco. È costituito principalmente da fibra.	Tenore di umidità, se < 50 % oppure > 70 % Con tenore di umidità < 50 %: — Fibra grezza
1.2.8	Glutine di granturco (2)	Prodotto della fabbricazione di amido di granturco. È costituito principalmente dal glutine ottenuto durante la separazione dell'amido.	Tenore di umidità, se < 70 % oppure > 90 % Con tenore di umidità < 70 %: — Proteina grezza
1.2.9	Farina glutinata di granturco (2)	Prodotto della fabbricazione di amido di granturco. È costituito da crusca e solubili di granturco. Il prodotto può inoltre contenere granturco frantumato e residui dell'estrazione di olio da germi di granturco. Possono essere aggiunti altri prodotti derivati dall'amido e della raffinazione o fermentazione di prodotti amilacei.	Tenore di umidità, se < 40 % oppure > 65 % Con tenore di umidità < 40 %: — Proteina grezza — Fibra grezza — Amido
1.2.10	Germe di granturco (2)	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione della semola, della farina o dell'amido di granturco. È costituito prevalentemente da germe di granturco, tegumenti esterni e parti dell'endosperma.	Tenore di umidità, se < 40 % oppure > 60 % Con tenore di umidità < 40 %: — Proteina grezza — Sostanze grasse grezze

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.2.11	Panello di germe di granturco (2)	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dei germi di granturco lavorati, ai quali possono ancora aderire parti dell'endosperma e del rivestimento del seme.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze
1.2.12	Farina di germe di granturco (2)	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione da germi di granturco lavorati.	Proteina grezza
1.2.13	Olio grezzo di germe di granturco (2)	Olio ottenuto dal germe di granturco.	Tenore di umidità, se > 1 %
1.2.14	Granturco soffiato (2)	Prodotto ottenuto da granturco macinato o frantumato mediante un trattamento con calore e umidità e tramite l'esercizio di pressione	Amido
1.2.15	Acqua di macerazione di granturco (2)	Frazione di liquido concentrato proveniente dal processo di macerazione del granturco.	Tenore di umidità, se < 45 % oppure > 65 % Con tenore di umidità < 45 %: — Proteina grezza
1.2.16	Insilato di granturco dolce (2)	Sottoprodotto dell'industria di trasformazione del granturco dolce, composto del tutolo centrale, di tegumenti, della base dei chicchi, tritato e drenato o pressato. Ottenuto tramite la tritatura del tutolo di granturco dolce, di tegumenti, di foglie e di alcuni chicchi di granturco dolce.	Fibra grezza
1.2.17	Granturco macinato (degerminato) (2)	Prodotto ottenuto mediante degerminazione del granturco macinato. È costituito principalmente da frammenti di endosperma e può contenere germi di granturco e parti minute di tegumento esterno.	Fibra grezza Amido
1.2.18	Semola di granturco (2)	Pezzetti di granturco macinato duri e granulosi con contenuto minimo o nullo di crusca o germi.	Fibra grezza Amido
1.3.1	Miglio	Grani di *Panicum miliaceum* L.	
1.4.1	Avena	Grani di *Avena sativa* L. e di altre specie coltivate di avena.	
1.4.2	Avena decorticata	Chicchi di avena decorticati. Può essere trattata con vapore.	
1.4.3	Fiocchi di avena	Prodotto ottenuto trattando al vapore o micronizzando all'infrarosso e poi schiacciando l'avena decorticata. Può contenere una piccola quantità di tegumento di avena.	Amido

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.4.4	Cruschello di avena	Prodotto ottenuto durante la trasformazione dell'avena, preventivamente pulita e decorticata, in tritello e farina. È costituito principalmente da crusca di avena e da endosperma.	Fibra grezza Amido
1.4.5	Crusca di avena	Prodotto della fabbricazione di farina, ottenuto da chicchi vagliati di avena decorticata. È costituito principalmente da frammenti del tegumento esterno e da parti minute del chicco privato quasi totalmente dell'endosperma.	Fibra grezza
1.4.6	Tegumenti di avena	Prodotto ottenuto dalla decorticazione dei chicchi d'avena.	Fibra grezza
1.4.7	Avena soffiata	Prodotto ottenuto da avena macinata o frantumata mediante un trattamento con calore e umidità e tramite l'esercizio di pressione.	Amido
1.4.8	Tritello di avena	Avena pulita e decorticata.	Fibra grezza Amido
1.4.9	Farina di avena	Prodotto ottenuto dalla macinazione dei chicchi di avena.	Fibra grezza Amido
1.4.10	Farina foraggera di avena	Prodotto a base di avena decorticata con elevato contenuto di amido.	Fibra grezza
1.4.11	Mangime a base di avena	Prodotto ottenuto durante la trasformazione dell'avena, preventivamente pulita e decorticata, in tritello e farina. È costituito principalmente da crusca di avena e da endosperma.	Fibra grezza
1.5.1	Semi di quinoa estratti	Seme intero pulito della pianta quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) da cui è stata eliminata la saponina contenuta nello strato più esterno dei semi.	
1.6.1	Rotture di riso	Parti di chicchi di riso *Oryza sativa* L. di lunghezza inferiore ai 3/4 del seme. Il riso può essere stato parboiled.	Amido
1.6.2	Riso lavorato	Riso decorticato dal quale la crusca e il germe sono stati quasi completamente rimossi per macinazione. Il riso può essere stato parboiled.	Amido
1.6.3	Riso pregelatinizzato	Prodotto ottenuto da rotture o da riso lavorato per pregelatinizzazione.	Amido

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.6.4	Riso estruso	Prodotto ottenuto dall'estrusione della farina di riso.	Amido
1.6.5	Fiocchi di riso	Prodotto ottenuto per fioccatura pregelatinizzata dei chicchi di riso o delle rotture di riso.	Amido
1.6.6	Riso semigreggio	Risone (*Oryza sativa* L.) dal quale è stata asportata solo la lolla. Può essere parboiled. I processi di decorticazione e di lavorazione possono comportare una certa perdita di crusca.	Amido Fibra grezza
1.6.7	Riso da foraggio macinato	Prodotto ottenuto dalla macinazione di riso da foraggio, costituito da grani verdi non maturi o gessati, ottenuti per vagliatura all'atto della lavorazione del riso semigreggio o da normali chicchi di riso, semigreggio, macchiati o gialli.	Amido
1.6.8	Farina di riso	Prodotto ottenuto mediante macinazione di riso lavorato. Il riso può essere stato parboiled.	Amido
1.6.9	Farina di riso semigreggio	Prodotto ottenuto dalla macinazione del riso decorticato. Il riso può essere stato parboiled.	Amido Fibra grezza
1.6.10	Pula di riso	Prodotto ottenuto dalla macinazione del riso decorticato, costituito principalmente dagli strati esterni del chicco (pericarpo, rivestimento, nucleo, aleurone) con parte del germe. Il riso può essere stato parboiled o estruso.	Fibra grezza
1.6.11	Pula di riso con carbonato di calcio	Prodotto ottenuto dalla macinazione del riso decorticato, costituito principalmente dagli strati esterni del chicco (pericarpo, rivestimento, nucleo, aleurone) con parte del germe. Può contenere fino al 23 % di carbonato di calcio usato come coadiuvante tecnologico. Il riso può essere stato parboiled.	Fibra grezza Carbonato di calcio
1.6.12	Pula di riso deoliata	Crusca di riso ottenuta dall'estrazione di olio. Può essere protetta dalla degradazione ruminale	Fibra grezza
1.6.13	Olio di pula di riso	Olio estratto dalla crusca di riso stabilizzata.	

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.6.14	Farinaccio di riso	Prodotto ottenuto per molitura a secco o a umido e setacciatura a partire dalla produzione di farina di riso e amido. È costituito principalmente da amido, proteine, lipidi e fibra. Il riso può essere stato parboiled. Può contenere fino allo 0,25 % di sodio e fino allo 0,25 % di solfato.	Amido, se > 20 % Proteina grezza, se > 10 % Sostanze grasse grezze, se > 5 % Fibra grezza
1.6.15	Farinaccio di riso con carbonato di calcio	Prodotto ottenuto nel corso della lavorazione, essenzialmente costituito da particelle dello strato aleuronico e da endosperma. Può contenere fino al 23 % di carbonato di calcio usato come coadiuvante tecnologico. Il riso può essere stato parboiled.	Amido Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza Carbonato di calcio
1.6.16	Riso	Grani di *Oryza sativa* L. Può essere protetto dalla degradazione ruminale	
1.6.17	Germe di riso	Prodotto ottenuto nel corso della lavorazione del riso, consistente prevalentemente nel germe.	Sostanze grasse grezze Proteina grezza
1.6.18	Panello di germe di riso	Prodotto restante dopo la macinazione del germe di riso per spremerne l'olio.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
1.6.20	Proteina di riso	Prodotto della fabbricazione dell'amido di riso, ottenuto per setacciatura del macinato a umido, concentrazione ed essiccazione.	Proteina grezza
1.6.21	Mangime liquido di riso	Liquido concentrato ottenuto dalla molitura a umido e dalla setacciatura del riso.	Amido
1.6.22	Riso soffiato	Prodotto ottenuto per espansione dei chicchi o delle rotture di chicchi di riso.	Amido
1.6.23	Riso fermentato	Prodotto ottenuto dalla fermentazione del riso.	Amido
1.6.24	Risetto/riso gessato	Prodotto ottenuto nel corso della lavorazione del riso, consistente prevalentemente in chicchi malformati e/o gessati e/o danneggiati e/o chicchi colorati naturalmente (verdi, rossi, gialli), e/o da normali chicchi di riso semigreggio, interi o frantumati. Può essere parboiled.	Amido

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.6.25	Grana verde	Prodotto ottenuto nel corso della lavorazione del riso consistente prevalentemente in chicchi immaturi e/o gessati.	Amido
1.7.1	Segale	Grani di *Secale cereale* L.	
1.7.2	Farinetta di segale	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina di segale, preventivamente vagliata. È costituito principalmente da parti minute dell'endosperma, da frammenti fini del tegumento esterno e da varie parti dei chicchi.	Amido Fibra grezza
1.7.3	Cruschello di segale	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina di segale, preventivamente vagliata. È costituito principalmente da frammenti dei tegumenti esterni e da parti minute del seme privato dell'endosperma in minor misura rispetto alla crusca di segale.	Amido Fibra grezza
1.7.4	Crusca di segale	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina di segale, preventivamente vagliata. È costituito principalmente da frammenti dei tegumenti esterni e da parti minute del seme, privato quasi totalmente dell'endosperma.	Amido Fibra grezza
1.8.1	Sorgo; [Milo]	Grani/semi del *Sorghum bicolor* (L.) Moench.	
1.8.2	Sorgo bianco	Semi di determinati cultivar di sorgo con rivestimento bianco.	
1.8.3	Farina glutinata di sorgo	Prodotto essiccato ottenuto durante la separazione di amido di sorgo. È costituito principalmente da crusca. Il prodotto può contenere anche residui secchi dell'acqua di macerazione e possono essere aggiunti germi.	Proteina grezza
1.9.1	Spelta	Grani di spelta *Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum* Schrank, *Triticum monococcum*.	
1.9.2	Crusca di spelta	Prodotto della fabbricazione di farina di spelta. È costituito principalmente da tegumenti esterni e da frammenti di germe di spelta e, in certa misura, da parti minute dell'endosperma.	Fibra grezza
1.9.3	Glumelle di spelta	Prodotto ottenuto dalla decorticazione dei grani di spelta.	Fibra grezza
1.9.4	Cruschello di spelta	Prodotto ottenuto durante la trasformazione della spelta, preventivamente pulita e decorticata, in farina. È costituito principalmente da parti minute dell'endosperma, da piccoli frammenti del tegumento esterno e da pezzetti di chicchi.	Fibra grezza Amido

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.10.1	Triticale	Grani dell'ibrido *Triticum* × *Secale cereale* L.	
1.11.1	Frumento	Grani di *Triticum aestivum* L., *Triticum durum* Desf. e altre cultivar di frumento. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	
1.11.2	Radichette di frumento	Prodotto della germinazione del malto di frumento e della pulitura del malto composto da radichette, frazioni fini di cereali, tegumenti e piccoli frammenti di chicchi di frumento maltato frantumati.	
1.11.3	Frumento pregelatinizzato	Prodotto ottenuto da frumento macinato o frantumato mediante un trattamento con calore e umidità e tramite l'esercizio di pressione.	Amido
1.11.4	Farinetta di frumento	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di farina, a partire da chicchi vagliati di frumento o di spelta decorticata. È costituito principalmente da parti minute dell'endosperma, da piccoli frammenti del tegumento esterno e da pezzetti di chicchi.	Fibra grezza Amido
1.11.5	Fiocchi di frumento	Prodotto ottenuto trattando al vapore o micronizzando all'infrarosso e poi schiacciando il frumento decorticato. Può contenere una piccola quantità di tegumento. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Fibra grezza Amido
1.11.6	Cruschello di frumento	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di farina o di malto, a partire da chicchi vagliati di frumento o di spelta decorticata. È costituito principalmente da frammenti del tegumento esterno e da parti minute del chicco privato dell'endosperma in minor misura rispetto alla crusca di frumento.	Fibra grezza
1.11.7	Crusca di frumento ([3])	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di farina o di malto, a partire da chicchi vagliati di frumento o di spelta decorticata. È costituito principalmente da frammenti del tegumento esterno e da altre parti del seme private quasi totalmente dell'endosperma.	Fibra grezza
1.11.8	Parti minute di frumento maltato fermentato	Prodotto ottenuto mediante la combinazione dei processi del maltaggio e della fermentazione di frumento e di crusca di frumento. Il prodotto è quindi essiccato e macinato.	Amido Fibra grezza

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.11.10	Fibra di frumento	Fibra estratta durante la lavorazione del frumento. È costituito principalmente da fibra.	Tenore di umidità, se < 60 % oppure > 80 % Con tenore di umidità < 60 %: — Fibra grezza
1.11.11	Germe di frumento	Prodotto della molitura costituito essenzialmente di germi di frumento schiacciati o meno, ai quali possono aderire ancora frammenti di endosperma e tegumento esterno.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze
1.11.12	Germe di frumento, fermentato	Prodotto della fermentazione del germe di frumento	Proteina grezza Sostanze grasse grezze
1.11.13	Panello di germe di frumento	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione da germi di frumento [*Triticum aestivum* L., *Triticum durum* Desf. e altre specie coltivate di frumento e spelta decorticata (*Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum* Schrank, *Triticum monococcum* L.)] ai quali possono ancora aderire parti dell'endosperma e del rivestimento del seme.	Proteina grezza
1.11.15	Proteina di frumento	Proteina di frumento estratta durante la produzione di amido o etanolo che può essere parzialmente idrolizzata.	Proteina grezza
1.11.16	Farina glutinata di frumento	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di amido e di glutine di frumento. È costituito da crusca, che può essere parzialmente privata del germe. Possono essere aggiunti solubili di frumento, frumento frantumato e altri prodotti derivati dall'amido e dalla raffinazione o fermentazione di prodotti amilacei.	Tenore di umidità, se < 45 % oppure > 60 % Con tenore di umidità < 45 %: — Proteina grezza — Amido
1.11.18	Glutine vitale di frumento	Proteina di frumento caratterizzata da alta viscoelasticità se idratata, avente un tenore di proteine almeno dell'80 % (N × 6,25) e un tenore massimo di ceneri sulla sostanza secca del 2 %.	Proteina grezza
1.11.19	Amido liquido di frumento	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di amido/glucosio e glutine a partire dal frumento.	Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 85 % Con tenore di umidità < 65 %: — Amido

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.11.20	Amido di frumento contenente proteine, parzialmente dezuccherato	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di amido di frumento, costituito principalmente da amido parzialmente zuccherato, da proteine solubili e altre parti solubili dell'endosperma.	Proteina grezza Amido Zuccheri totali espressi in saccarosio
1.11.21	Concentrati solubili di frumento	Prodotto del frumento ottenuto dall'estrazione di proteine e amido mediante trattamento a umido. Può essere idrolizzato.	Tenore di umidità, se < 55 % oppure > 85 % Con tenore di umidità < 55 %: — Proteina grezza
1.11.22	Concentrato di lievito di frumento	Sottoprodotto umido ottenuto dalla fermentazione dell'amido di frumento per la produzione di alcol.	Tenore di umidità, se < 60 % oppure > 80 % Con tenore di umidità < 60 %: — Proteina grezza
1.11.23	Residui della vagliatura del malto di frumento	Prodotto della vagliatura meccanica (separazione per grandezza) costituito da chicchi di frumento piccoli o frantumati separati prima del maltaggio.	Fibra grezza
1.11.24	Frazioni fini di malto di frumento e malto	Prodotto costituito da frumento frantumato e malto separati durante la produzione di malto.	Fibra grezza
1.11.25	Tegumenti di malto di frumento	Prodotto della pulitura del malto di frumento costituito da frazioni di tegumento e frammenti fini.	Fibra grezza
1.12.2	Farina di cereali ([1])	Farina ottenuta dalla macinazione di cereali.	Amido Fibra grezza
1.12.3	Concentrato proteico di cereali ([1])	Concentrato e materia secca ottenuti da cereali in seguito alla rimozione dell'amido mediante fermentazione del lievito.	Proteina grezza
1.12.4	Residui della vagliatura di cereali ([1])	Prodotti della vagliatura meccanica (separazione per grandezza) composto da chicchi piccoli e frazioni di chicchi, che possono essere germinati, separati prima dell'ulteriore lavorazione del cereale. I prodotti contengono più fibra grezza (ad esempio, tegumenti) dei cereali non frazionati	Fibra grezza

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.12.5	Germe di cereali ([1])	Prodotto della molitura e della fabbricazione di amido costituito principalmente da germi di cereali, schiacciati o meno, ai quali possono aderire ancora frammenti di endosperma e tegumento esterno.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze
1.12.6	Sciroppo di acqua di macerazione di cereali ([1])	Prodotto di cereali ottenuto dall'evaporazione del concentrato dell'acqua di macerazione derivante da fermentazione e distillazione dei cereali impiegati per la produzione di alcol di cereali.	Tenore di umidità, se < 45 % oppure > 70 % Con tenore di umidità < 45 %: — Proteina grezza
1.12.7	Trebbie (borlande) umide di distilleria ([1])	Prodotto umido che consiste nella frazione solida ottenuta mediante centrifuga e/o filtrazione dell'acqua di macerazione di cereali fermentati e distillati impiegati nella produzione di alcol di cereali.	Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 88 % Con tenore di umidità < 65 %: — Proteina grezza
1.12.8	Solubili concentrati di distilleria ([1])	Prodotto umido ottenuto dalla fabbricazione di alcol mediante fermentazione e distillazione di una miscela di frumento e sciroppo di zuccheri precedentemente privati di crusca e glutine. Può contenere cellule morte e/o parti della fermentazione dei microrganismi.	Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 88 % Con tenore di umidità < 65 %: — Proteina grezza, se > 10 %
1.12.9	Trebbie (borlande) e solubili di distilleria ([1])	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di alcol mediante fermentazione e distillazione di una miscela di cereali e/o altri prodotti amilacei contenenti zuccheri. Può contenere cellule morte e/o parti della fermentazione dei microrganismi. Può contenere il 2 % di solfato. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Tenore di umidità, se < 60 % oppure > 80 % Con tenore di umidità < 60 %: — Proteina grezza
1.12.10	Trebbie (borlande) essiccate di distilleria	Prodotto della distillazione dell'alcol ottenuto per essiccazione dei residui solidi di cereali fermentati. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Proteina grezza
1.12.11	Trebbie scure di distilleria ([1]); [trebbie essiccate e solubili di distilleria] ([1])	Prodotto della distillazione dell'alcol ottenuto per essiccazione dei residui solidi di cereali fermentati ai quali sono stati aggiunti sciroppo di borlande o residui evaporati dell'acqua di macerazione. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Proteina grezza

▼M1

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.12.12	Trebbie di birra ([1])	Prodotto della birreria composto da residui di cereali sottoposti o meno a maltaggio o di altri prodotti amilacei, che possono contenere luppolo. È di norma commercializzato allo stato umido ma può essere anche venduto essiccato. Può contenere fino allo 0,3 %, di dimetilpolisilossano, fino all'1,5 % di enzimi e fino all'1,8 % di bentonite.	Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 88 % Con tenore di umidità < 65 %: — Proteina grezza
1.12.13	Residui di malto ([1])	Prodotto solido della fabbricazione di whisky di cereali. È costituito da residui dell'estrazione di acqua calda dal cereale maltato. È di norma commercializzato allo stato umido in seguito alla rimozione dell'estratto per gravità.	Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 88 % Con tenore di umidità < 65 %: — Proteina grezza
1.12.14	Trebbie ottenute per filtrazione del fermentato	Prodotto solido ottenuto dalla fabbricazione di birra, estratto di malto e whisky. È costituito dai residui dell'estrazione, con acqua calda, di malto macinato con l'eventuale aggiunta di altri prodotti ricchi di zuccheri e amido. È di norma commercializzato allo stato umido in seguito alla rimozione dell'estratto per pressione.	Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 88 % Con tenore di umidità < 65 %: — Proteina grezza
1.12.15	Borlanda	Il prodotto rimanente nell'alambicco dopo la prima distillazione del malto.	Proteina grezza, se > 10 %
1.12.16	Sciroppo di borlande	Prodotto della prima distillazione del malto ottenuto dall'evaporazione della borlanda rimanente nell'alambicco.	Tenore di umidità, se < 45 % oppure > 70 % Con tenore di umidità < 45 %: Proteina grezza

([1]) La denominazione può essere integrata dall'indicazione della specie di cereale.
([2]) Si osservi che nella versione inglese il «granturco» può essere denominato anche «mais».
([3]) Se questo prodotto è stato sottoposto a una molitura più fina, può essere aggiunto il termine «fina»; la denominazione può anche essere sostituita da un termine corrispondente.

2. *Semi oleosi, frutti oleosi e prodotti derivati*

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
2.1.1	Panello di babassu	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dalle noci del babassu della varietà *Orbignya*.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.2.1	Semi di camelina	Semi di *Camelina sativa* L. Crantz.	

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
2.2.2	Panello di camelina	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di camelina.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.2.3	Farina di camelina	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione e appropriato trattamento termico dal panello di semi di camelina.	Proteina grezza
2.3.1	Gusci di cacao	Tegumenti dei semi essiccati e torrefatti di *Theobroma cacao* L.	Fibra grezza
2.3.2	Buccette di cacao	Prodotto ottenuto dalla lavorazione dei semi di *Theobroma cacao* L.	Fibra grezza Proteina grezza
2.3.3	Farina di semi di cacao parzialmente decorticati	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai semi essiccati, tostati e parzialmente decorticati di *Theobroma cacao* L.	Proteina grezza Fibra grezza
2.4.1	Panello di copra	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dalle mandorle essiccate (endosperma) e dall'involucro (tegumento) del seme della palma di cocco *Cocos nucifera* L.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.4.2	Panello di copra idrolizzato	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione e idrolisi enzimatica dalle mandorle essiccate (endosperma) e dall'involucro (tegumento) del seme della palma di cocco *Cocos nucifera* L.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.4.3	Farina di copra	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione dalle mandorle essiccate (endosperma) e dall'involucro (tegumento) del seme della palma di cocco *Cocos nucifera* L.	Proteina grezza
2.5.1	Semi di cotone	Semi di *Gossypium* ssp. privati delle fibre. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	
2.5.2	Farina di semi di cotone parzialmente decorticati	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione da semi di cotone privati delle fibre e parzialmente decorticati. (Tenore massimo di fibra grezza: 22,5 % sulla sostanza secca). Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Proteina grezza Fibra grezza

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
2.5.3	Panello di semi di cotone	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione da semi di cotone privati delle fibre.	Proteina grezza Fibra grezza Sostanze grasse grezze
2.6.1	Panello di arachidi parzialmente decorticate	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi parzialmente decorticati di arachide *Arachis hypogaea* L. e di altre specie di *Arachis* (Tenore massimo di fibra grezza: 16 % sulla sostanza secca).	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.6.2	Farina di arachidi parzialmente decorticate	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione dal panello di arachidi parzialmente decorticate. (Tenore massimo di fibra grezza: 16 % sulla sostanza secca).	Proteina grezza Fibra grezza
2.6.3	Panello di arachidi decorticate	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di arachide decorticati.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.6.4	Farina di arachidi decorticate	Prodotto di oleificio, ottenuto per estrazione dal panello di arachidi decorticate.	Proteina grezza Fibra grezza
2.7.1	Panello di kapok	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di kapok (*Ceiba pentadra* L. Gaertn.).	Proteina grezza Fibra grezza
2.8.1	Semi di lino	Semi di lino *Linum usitatissimum* L. (purezza botanica minima: 93 %) interi, appiattiti o macinati. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	
2.8.2	Panello di lino	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di lino.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.8.3	Farina di semi di lino	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione e appropriato trattamento termico dal panello di semi di lino. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Proteina grezza

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
2.8.4	Mangime di panello di semi di lino	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di lino. Solo se prodotto in un impianto integrato di frantumazione e raffinazione, il prodotto può contenere fino a: — l'1 % della somma di terre decoloranti esauste e coadiuvanti di filtrazione (come terra di diatomee, silicati e silice amorfi, filosilicati e fibre cellulosiche o di legno); — l'1,3 % di lecitine grezze; — il 2 % di paste di saponificazione.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.8.5	Mangimi di farina di semi di lino	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione e appropriato trattamento termico dal panello di semi di lino. Solo se prodotto in un impianto integrato di frantumazione e raffinazione il prodotto può contenere fino a: — l'1 % della somma di terre decoloranti esauste e coadiuvanti di filtrazione (come terra di diatomee, silicati e silice amorfi, filosilicati e fibre cellulosiche o di legno); — l'1,3 % di lecitine grezze; — il 2 % di paste di saponificazione. Può essere protetta dalla degradazione ruminale	Proteina grezza
2.9.1	Crusca di senape	Prodotto della lavorazione della senape (*Brassica juncea* L.). È costituito da frammenti dei tegumenti esterni e da parti minute del seme.	Fibra grezza
2.9.2	Farina di semi di senape	Prodotto ottenuto per estrazione dell'essenza volatile dall'olio dai semi di senape.	Proteina grezza
2.10.1	Semi di neuk	Semi della pianta neuk *Guizotia abyssinica* (L.F.) Cass.	
2.10.2	Panello di semi di neuk	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi della pianta di neuk (ceneri insolubili in HCl: max. 3,4 %).	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.11.1	Sansa di oliva	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai frutti pressati dell'olivo *Olea europaea* L. privati, per quanto possibile, dei pezzi di noccioli.	Proteina grezza Fibra grezza Sostanze grasse grezze

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
2.11.2	Mangimi di farina di oliva sgrassata	Prodotto della produzione di olio di oliva, ottenuto per estrazione e appropriato trattamento termico dal panello di sansa di oliva separato, per quanto possibile, dai pezzi di noccioli. Solo se prodotto in un impianto integrato di frantumazione e raffinazione il prodotto può contenere fino a: — l'1 % della somma di terre decoloranti esauste e coadiuvanti di filtrazione (come terra di diatomee, silicati e silice amorfi, filosilicati e fibre cellulosiche o di legno); — l'1,3 % di lecitine grezze; — il 2 % di paste di saponificazione.	Proteina grezza Fibra grezza
2.11.3	Farine di oliva sgrassate	Prodotto della produzione di olio di oliva, ottenuto per estrazione e appropriato trattamento termico dal panello di sansa di oliva separato, per quanto possibile, dai pezzi di noccioli.	Proteina grezza Fibra grezza
2.12.1	Panello di palmisti	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione da palmisti *Elaeis guineensis* Jacq., *Corozo oleifera* (HBK) L. H. Bailey (*Elaeis melanococca auct.*), privati, per quanto possibile, dell'involucro legnoso.	Proteina grezza Fibra grezza Sostanze grasse grezze
2.12.2	Farina di palmisti	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione da palmisti privati, per quanto possibile, dell'involucro legnoso.	Proteina grezza Fibra grezza
2.13.1	Semi di zucca e zucchini	Semi di *Cucurbita pepo* L. e delle piante del genere *Cucurbita*.	
2.13.2	Panello di semi di zucca e zucchini	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di *Cucurbita pepo* e delle piante del genere *Cucurbita*.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze
2.14.1	Semi di colza ([1])	Semi di colza della specie *Brassica napus* L. ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk., di colza indiana *Brassica napus* L. var. *glauca* (Roxb.) O.E. Schulz e di colza *Brassica rapa* ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk. (Purezza botanica minima: 94 %). Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	
2.14.2	Panello di colza	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di colza. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
2.14.3	Farina di semi di colza	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione e appropriato trattamento termico dal panello di semi di colza. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Proteina grezza
2.14.4	Semi di colza estrusi	Prodotto ottenuto da semi di colza interi mediante un trattamento con calore e umidità e tramite l'esercizio di pressione al fine di aumentare la gelatinizzazione dell'amido. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze
2.14.5	Concentrato proteico di semi di colza	Prodotto di oleificio ottenuto per separazione della frazione proteica del panello di semi di colza o dei semi di colza.	Proteina grezza
2.14.6	Mangimi di panello di colza	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di colza. Solo se prodotto in un impianto integrato di frantumazione e raffinazione, il prodotto può contenere fino a: — l'1 % della somma di terre decoloranti esauste e coadiuvanti di filtrazione (come terra di diatomee, silicati e silice amorfi, filosilicati e fibre cellulosiche o di legno); — l'1,3 % di lecitine grezze; — il 2 % di paste di saponificazione. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.14.7	Mangimi a base di farine di semi di colza	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione e appropriato trattamento termico dal panello di semi di colza. Solo se prodotto in un impianto integrato di frantumazione e raffinazione, il prodotto può contenere fino a: — l'1 % della somma di terre decoloranti esauste e coadiuvanti di filtrazione (come terra di diatomee, silicati e silice amorfi, filosilicati e fibre cellulosiche o di legno); — l'1,3 % di lecitine grezze; — il 2 % di paste di saponificazione. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Proteina grezza

▼M1

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
2.15.1	Semi di cartamo	Semi di cartamo *Carthamus tinctorius* L.	
2.15.2	Farina di semi di cartamo parzialmente decorticati	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione da semi di cartamo parzialmente decorticati.	Proteina grezza Fibra grezza
2.15.3	Gusci di semi di cartamo	Prodotto ottenuto dalla decorticazione dei semi di cartamo.	Fibra grezza
2.16.1	Semi di sesamo	Semi di *Sesamum indicum* L.	
2.17.1	Semi di sesamo parzialmente decorticati	Prodotto di oleificio ottenuto mediante rimozione parziale del tegumento.	Proteina grezza Fibra grezza
2.17.2	Gusci di semi di sesamo	Prodotto ottenuto dalla decorticazione dei semi di sesamo.	Fibra grezza
2.17.3	Panello di sesamo	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi della pianta di sesamo (ceneri insolubili in HCl: max. 5 %).	Proteina grezza Fibra grezza Sostanze grasse grezze
2.18.1	Soia tostata (semi)	Semi di soia (*Glycine max* L. Merr.) che hanno subito un appropriato trattamento termico. (Attività ureasica max. 0,4 mg N/g × min.). Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	
2.18.2	Panello (di semi) di soia	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di soia.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.18.3	Farina (di semi) di soia	Prodotto di oleificio ottenuto dai di semi di soia per estrazione e appropriato trattamento termico. (Attività ureasica max. 0,4 mg N/g × min.). Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Proteina grezza Fibra grezza se > 8 % sulla sostanza secca
2.18.4	Farina (di semi) di soia decorticati	Prodotto di oleificio ottenuto dai di semi di soia decorticati per estrazione e appropriato trattamento termico. (Attività ureasica max. 0,5 mg N/g × min.). Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Proteina grezza
2.18.5	Gusci (di semi) di soia	Prodotto ottenuto dalla decorticazione dei semi di soia.	Fibra grezza

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
2.18.6	Semi di soia estrusi	Prodotto ottenuto da semi di soia mediante un trattamento con calore e umidità e tramite l'esercizio di pressione al fine di aumentare la gelatinizzazione dell'amido. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze
2.18.7	Concentrato proteico (di semi) di soia	Prodotto ottenuto da semi di soia decorticati e privati del grasso mediante una seconda estrazione o un secondo trattamento enzimatico al fine di ridurre la percentuale di estratto non azotato. Può contenere enzimi inattivati.	Proteina grezza
2.18.8	Polpa di semi di soia; [pasta di semi di soia]	Prodotto ottenuto per estrazione dai semi di soia destinati alla preparazione di alimenti.	Proteina grezza
2.18.9	Melasso di semi di soia	Prodotto ottenuto durante la lavorazione dei semi di soia.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze
2.18.10	Sottoprodotto della preparazione dei semi di soia	Prodotto ottenuto dalla lavorazione di semi di soia per ottenere preparazioni di alimenti a base di semi di soia.	Proteina grezza
2.18.11	Soia (semi)	Semi di soia (*Glycine max* L. Merr.)	Attività ureasica se > 0,4 mg N/g × min.
2.18.12	Fiocchi di soia	Prodotto ottenuto trattando al vapore o micronizzando all'infrarosso e poi schiacciando i semi di soia decorticati (attività ureasica max. 0,4 mg N/g × min.).	Proteina grezza
2.18.13	Mangimi a base di farina (di semi) di soia	Prodotto di oleificio ottenuto dai di semi di soia per estrazione e appropriato trattamento termico. (Attività ureasica max. 0,4 mg N/g × min.). Solo se prodotto in un impianto integrato di frantumazione e raffinazione il prodotto può contenere fino a: — l'1 % della somma di terre decoloranti esauste e coadiuvanti di filtrazione (come terra di diatomee, silicati e silice amorfi, filosilicati e fibre cellulosiche o di legno); — l'1,3 % di lecitine grezze; — l'1,5 % di paste di saponificazione. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Proteina grezza Fibra grezza se > 8 % sulla sostanza secca

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
2.18.14	Mangimi a base di farina (di semi) di soia decorticati	Prodotto di oleificio ottenuto dai di semi di soia decorticati per estrazione e appropriato trattamento termico. (Attività ureasica max. 0,5 mg N/g × min.). Solo se prodotto in un impianto integrato di frantumazione e raffinazione il prodotto può contenere fino a: — l'1 % della somma di terre decoloranti esauste e coadiuvanti di filtrazione (come terra di diatomee, silicati e silice amorfi, filosilicati e fibre cellulosiche o di legno); — l'1,3 % di lecitine grezze; — l'1,5 % di paste di saponificazione. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Proteina grezza
2.18.15	Concentrato proteico (di semi) di soia fermentato	Prodotto ottenuto da semi di soia decorticati e privati del grasso mediante fermentazione microbica finalizzata a ridurre la percentuale di estratto non azotato. Può comprendere anche cellule morte dei microorganismi della fermentazione utilizzati, e/o parti di esse.	Proteina grezza
2.19.1	Semi di girasole	Semi di girasole *Helianthus annuus* L. Possono essere protetti dalla degradazione ruminale.	
2.19.2	Panello di semi di girasole	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di girasole.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.19.3	Farina di semi di girasole	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione e appropriato trattamento termico del panello di semi di girasole. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Proteina grezza Fibra grezza
2.19.4	Farina di semi di girasole decorticati	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione e appropriato trattamento termico dal panello di semi di girasole completamente o parzialmente decorticati. (Tenore massimo di fibra grezza: 27,5 % sulla sostanza secca).	Proteina grezza Fibra grezza
2.19.5	Bucce di semi di girasole	Prodotto ottenuto dalla decorticazione dei semi di girasole.	Fibra grezza

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
2.19.6	Mangimi a base di farina di semi di girasole	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione e trattamento termico appropriato dal panello di semi di girasole. Solo se prodotto in un impianto integrato di frantumazione e raffinazione il prodotto può contenere fino a: — l'1 % della somma di terre decoloranti esauste e coadiuvanti di filtrazione (come terra di diatomee, silicati e silice amorfi, filosilicati e fibre cellulosiche o di legno); — l'1,3 % di lecitine grezze; — il 2 % di paste di saponificazione. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Proteina grezza
2.19.7	Mangimi a base di farina di semi di girasole decorticati	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione e appropriato trattamento termico dal panello di semi di girasole completamente o parzialmente decorticati. Solo se prodotto in un impianto integrato di frantumazione e raffinazione il prodotto può contenere fino a: — l'1 % della somma di terre decoloranti esauste e coadiuvanti di filtrazione (come terra di diatomee, silicati e silice amorfi, filosilicati e fibre cellulosiche o di legno); — l'1,3 % di lecitine grezze; — il 2 % di paste di saponificazione. Tenore massimo di fibra grezza: 27,5 % sulla sostanza secca. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Proteina grezza Fibra grezza
2.19.8	Frazione di farina di girasole ad alto tenore di proteine e a basso tenore di cellulosa	Prodotto della lavorazione della farina di girasole ottenuto per macinazione e frazionamento (separazione ad aria e setacciatura) di farina di semi di girasole decorticati. Tenore minimo di proteina grezza: 45 % con l'8 % di umidità Tenore massimo di fibra grezza: 8 % con l'8 % di umidità Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Proteina grezza Fibra grezza

▼M1

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
2.19.9	Frazione di farina di girasole ad alto tenore di cellulosa	Prodotto della lavorazione della farina di girasole, ottenuto per macinazione e frazionamento (setacciatura e separazione ad aria) di farina di semi di girasole decorticati. Tenore minimo di fibra grezza: 38 % con l'8 % di umidità Tenore minimo di proteina grezza: 17 % con l'8 % di umidità Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Proteina grezza Fibra grezza
2.20.1	Oli e grassi vegetali ([2])	Oli e grassi ottenuti da semi o frutti oleaginosi (tranne l'olio di ricino della pianta *Ricinus*), che possono essere degommati, raffinati e/o idrogenati.	Tenore di umidità, se > 1 %
2.20.2	Oli vegetali esausti provenienti da impianti di produzione di alimenti	Oli vegetali che sono stati utilizzati dagli operatori del settore alimentare conformemente al regolamento (CE) n. 852/2004 per la cottura e che non sono stati a contatto con carne, grassi animali, pesce o animali acquatici.	Tenore di umidità, se > 1 %
2.21.1	Lecitine grezze	Prodotto ottenuto durante la degommazione di olio grezzo da semi e frutta oleaginosi con acqua. Durante la degommazione dell'olio grezzo si possono aggiungere acido citrico, acido fosforico, idrossido di sodio o enzimi.	
2.22.1	Semi di canapa	Semi delle varietà di Cannabis sativa L. controllati, con un tenore massimo di tetraidrocannabinolo a norma del regolamento (CE) n. 1782/2003.	
2.22.2	Panello di canapa	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di canapa.	Proteina grezza Fibra grezza
2.22.3	Olio di canapa	Olio ottenuto per pressione dalla canapa e dai suoi semi.	Tenore di umidità, se > 1 %
2.23.1	Semi di papavero	Semi di *Papaver somniferum* L.	
2.23.2	Farina di papavero	Prodotto di oleificio, ottenuto per estrazione dal panello di semi di papavero.	Proteina grezza

([1]) Può essere eventualmente aggiunta l'indicazione «a basso tenore di glucosinolato», la cui definizione è quella riportata nella legislazione dell'Unione. Ciò vale per tutti i prodotti a base di semi di colza.

([2]) La denominazione «oli e grassi vegetali» può essere sostituita dalla denominazione «olio vegetale» o «grassi vegetali», a seconda dei casi. Essa deve essere integrata dall'indicazione della specie vegetale e, ove opportuno, della parte della pianta. Essa deve altresì specificare se gli oli e/o i grassi sono grezzi o raffinati.

▼**M1**

3. *Semi di leguminose e prodotti derivati*

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
3.1.1	Fagioli tostati	Semi di *Phaseolus* spp o *Vigna* ssp. sottoposti a un appropriato trattamento termico. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	
3.1.2	Concentrato proteico di fagioli	Prodotto ottenuto dalla separazione dell'acqua di lavorazione del baccello durante la produzione di amido.	Proteina grezza
3.2.1	Carrube	Frutti essiccati del carrubo *Ceratonia siliqua* L. che contengono il seme della pianta	Fibra grezza
3.2.3	Carrube frantumate	Prodotto ottenuto dalla frantumazione del frutto secco (baccello) del carrubo, dal quale sono stati eliminati i semi.	Fibra grezza
3.2.4	Polvere di carruba; [farina di carruba]	Prodotto ottenuto per micronizzazione del frutto secco (baccello) del carrubo dal quale sono stati eliminati i semi.	Fibra grezza Zuccheri totali espressi in saccarosio
3.2.5	Germe di carruba	Germe dei semi del frutto del carrubo.	Proteina grezza
3.2.6	Panello di germe di carruba	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dal germe di carruba.	Proteina grezza
3.2.7	Semi di carruba	Semi ottenuti dal baccello di carruba e costituiti da endosperma, guscio e germe.	Fibra grezza
3.2.8	Guscio dei semi di carruba	Guscio dei semi di carruba ottenuto per decorticazione dei semi di carruba.	Fibra grezza
3.3.1	Ceci	Seeds of *Cicer arietinum* L.	
3.4.1	Vecciolo o zirlo	Semi di *Ervum ervilia* L.	
3.5.1	Semi di fieno greco	Semi di fieno greco (*Trigonella foenum-graecum*).	
3.6.1	Farina di guar	Prodotto ottenuto dall'estrazione della mucillagine dai semi di guar *Cyamopsis tetragonoloba* (L) Taub.	Proteina grezza
3.6.2	Farina di germi di guar	Prodotto dell'estrazione della mucillagine dal germe dei semi di guar.	Proteina grezza
3.7.1	Favette/favino	Semi della specie *Vicia faba* L. ssp. *faba* var. *equina* Pers. e var. *minuta* (Alef.) Mansf.	

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
3.7.2	Fiocchi di favette/favino	Prodotto ottenuto trattando al vapore o micronizzando all'infrarosso e poi schiacciando le favette decorticate.	Amido Proteina grezza
3.7.3	Buccette di favette/favino; [gusci di fava]	Prodotto ottenuto per decorticazione dei semi di favette, costituito principalmente da involucri esterni.	Fibra grezza Proteina grezza
3.7.4	Favette/favino decorticato	Prodotto ottenuto per decorticazione dei semi di favette, costituito principalmente dalla mandorla dei semi di favette.	Proteina grezza Fibra grezza
3.7.5	Proteina di favetta/favino	Prodotto ottenuto per macinazione e separazione ad aria delle favette.	Proteina grezza
3.8.1	Lenticchie	Semi di *Lens culinaris* a.o. Medik.	
3.8.2	Buccette di lenticchie	Prodotto ottenuto dalla decorticazione dei semi di lenticchie.	Fibra grezza
3.9.1	Lupini dolci	Semi di *Lupinus* spp. a basso tenore di sostanze amare.	
3.9.2	Lupini dolci decorticati	Semi di lupino decorticati.	Proteina grezza
3.9.3	Baccelli di lupini; [buccette di lupini]	Prodotto ottenuto per decorticazione dei semi di lupino, costituito principalmente da involucri esterni.	Proteina grezza Fibra grezza
3.9.4	Polpa di lupino	Prodotto ottenuto per estrazione di componenti del lupino.	Fibra grezza
3.9.5	Cruschello di lupini	Prodotto ottenuto durante la fabbricazione della farina di lupini. È costituito principalmente da parti minute del cotiledone e, in minor misura, dalle bucce.	Proteina grezza Fibra grezza
3.9.6	Proteina di lupino	Prodotto ottenuto dall'acqua separata di lavorazione del lupino durante la produzione di amido o in seguito a macinazione e separazione ad aria.	Proteina grezza
3.9.7	Farina di proteine di lupino	Prodotto della lavorazione del lupino per l'ottenimento di una farina altamente proteica.	Proteina grezza
3.10.1	Fagioli mungo	Fagioli di *Vigna radiata* L.	
3.11.1	Piselli	Semi di *Pisum* spp. Possono essere protetti dalla degradazione ruminale.	

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
3.11.2	Crusca di piselli	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina di piselli. È costituito principalmente dalle bucce rimosse durante la decorticazione e la pulitura dei piselli.	Fibra grezza
3.11.3	Fiocchi di piselli	Prodotto ottenuto per trattamento al vapore o micronizzazione all'infrarosso e schiacciamento dei semi di piselli.	Amido
3.11.4	Farina di piselli	Prodotto ottenuto dalla macinazione di piselli.	Proteina grezza
3.11.5	Buccette di piselli	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina di piselli. È costituito principalmente dalle bucce rimosse durante la decorticazione e la pulitura dei piselli e, in minor misura, dall'endosperma.	Fibra grezza
3.11.6	Piselli decorticati	Semi di pisello decorticati.	Proteina grezza Fibra grezza
3.11.7	Cruschello di piselli	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina di piselli. È costituito principalmente da parti minute del cotiledone e, in minor misura, dalle bucce.	Proteina grezza Fibra grezza
3.11.8	Residui della vagliatura di piselli	Prodotto della vagliatura meccanica costituito da frazioni di granella di pisello separata prima di ulteriori trasformazioni.	Fibra grezza
3.11.9	Proteina di piselli	Prodotto ottenuto dalla separazione dell'acqua del baccello durante la produzione di amido o in seguito a macinazione e separazione ad aria; può essere parzialmente idrolizzato.	Proteina grezza
3.11.10	Polpa di piselli	Prodotto ottenuto dall'estrazione di proteine e amido dai piselli mediante trattamento a umido. È costituito principalmente da fibre interne e amido.	Tenore di umidità, se < 70 % oppure > 85 % Amido Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
3.11.11	Solubili di piselli	Prodotto ottenuto dall'estrazione di proteine e amido dai piselli mediante trattamento a umido. È costituito principalmente da proteine solubili e oligosaccaridi.	Tenore di umidità, se < 60 % oppure > 85 % Zuccheri totali, espressi in saccarosio Proteina grezza

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
3.11.12	Fibra di piselli	Prodotto ottenuto per estrazione da piselli decorticati sottoposti precedentemente a macinazione e setacciatura.	Fibra grezza
3.12.1	Veccia	Semi della *Vicia sativa* L. var. *sativa* e altre varietà.	
3.13.1	Cicerchia	Semi di *Lathyrus sativus* L. che hanno subito un appropriato trattamento termico.	Metodo di trattamento termico
3.14.1	Veccia articolata	Semi della *Vicia monanthos* Desf.	

4. *Tuberi, radici e loro prodotti derivati*

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
4.1.1	Barbabietole da zucchero	Radice di *Beta vulgaris* L. ssp. *vulgaris* var. *altissima* Doell.	
4.1.2	Cime e code di barbabietola da zucchero	Prodotto fresco ottenuto dalla fabbricazione dello zucchero costituito principalmente da pezzi puliti di barbabietola da zucchero provvisti o meno delle foglie.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 5 % della sostanza secca Tenore di umidità, se < 50 %
4.1.3	Zucchero (di barbabietola); [saccarosio]	Zucchero ottenuto per estrazione con acqua dalla barbabietola da zucchero.	
4.1.4	Melasso di barbabietola (da zucchero)	Prodotto sciropposo ottenuto durante la fabbricazione o la raffinazione di zucchero di barbabietola da zucchero. Può contenere fino allo 0,5 % di agenti antischiumogeni, fino allo 0,5 % di agenti anticalcare, fino al 2 % di solfato e fino allo 0,25 % di solfito.	Zuccheri totali, espressi in saccarosio Tenore di umidità, se > 28 %
4.1.5	Melasso di barbabietola (da zucchero), parzialmente dezuccherata e/o privata della betaina	Prodotto ottenuto dopo un'ulteriore estrazione, con acqua, di saccarosio e/o betaina dalla melasso di barbabietole da zucchero. Può contenere fino allo 2 % di solfato e fino allo 0,25 % di solfito.	Zuccheri totali, espressi in saccarosio Tenore di umidità, se > 28 %
4.1.6	Melasso di isomaltulosio	Frazione non cristallizzata ottenuta dalla produzione di isomaltulosio per conversione enzimatica del saccarosio di barbabietola da zucchero.	Tenore di umidità, se > 40 %
4.1.7	Polpa di barbabietola (da zucchero) umida	Prodotto della fabbricazione dello zucchero costituito da fette di barbabietole da zucchero il cui zucchero è stato estratto con acqua. Tenore minimo di umidità: 82 %. Il tenore di zucchero è basso e si avvicina allo zero a causa della fermentazione (dell'acido lattico).	Ceneri insolubili in HCl: se > al 5 % della sostanza secca Tenore di umidità, se < 82 % oppure > 92 %

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
4.1.8	Polpa di barbabietola (da zucchero) pressata	Prodotto della fabbricazione dello zucchero costituito da fette di barbabietole da zucchero il cui zucchero è stato estratto con acqua e sono state pressate meccanicamente. Tenore massimo di umidità: 82 %. Il tenore di zucchero è basso e si avvicina allo zero a causa della fermentazione (dell'acido lattico). Può contenere fino all'1 % di solfato.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 5 % della sostanza secca Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 82 %
4.1.9	Polpa di barbabietola (da zucchero) pressata, melassata	Prodotto della fabbricazione dello zucchero costituito da fette di barbabietole da zucchero il cui zucchero è stato estratto con acqua, che sono state pressate meccanicamente e a cui è stato aggiunto melasso. Tenore massimo di umidità: 82 %. Il tenore dello zucchero diminuisce a causa della fermentazione (dell'acido lattico). Può contenere fino all'1 % di solfato.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 5 % della sostanza secca Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 82 %
4.1.10	Polpa di barbabietola (da zucchero) essiccata	Prodotto della fabbricazione dello zucchero costituito da fette di barbabietole da zucchero il cui zucchero è stato estratto con acqua, che sono state pressate meccanicamente ed essiccate. Può contenere fino allo 2 % di solfato.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca Zuccheri totali espressi in saccarosio, se > 10,5 %
4.1.11	Polpa di barbabietole (da zucchero) essiccata, melassata	Prodotto della fabbricazione dello zucchero costituito da fette di barbabietole da zucchero il cui zucchero è stato estratto con acqua, che sono state pressate meccanicamente ed essiccate e a cui è stato aggiunto melasso. Può contenere fino allo 0,5 % di agenti antischiumogeni e fino al 2 % di solfato.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca Zuccheri totali, espressi in saccarosio
4.1.12	Sciroppo di zucchero	Prodotto ottenuto dalla lavorazione di zucchero e/o melasso. Può contenere fino allo 0,5 % di solfato e fino allo 0,25 % di solfito.	Zuccheri totali, espressi in saccarosio Tenore di umidità, se > 35 %
4.1.13	Fettucce di barbabietola (da zucchero) bollite	Prodotto della fabbricazione di sciroppo commestibile ottenuto da barbabietola da zucchero, che può essere pressato o essiccato.	Se essiccato: ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca Se pressato: ceneri insolubili in HCl: se > al 5 % della sostanza secca Tenore di umidità, se < 50 %
4.1.14	Fruttoligosaccaridi	Prodotto ottenuto dallo zucchero di barbabietola mediante processo enzimatico.	Tenore di umidità, se > 28 %

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
4.1.15	Melasso di barbabietola (da zucchero), ricca in betaina, liquida/disidratata ([1])	Prodotto ottenuto dopo l'estrazione di zucchero, con acqua e ulteriore filtrazione di melasso di barbabietola da zucchero. Il prodotto contiene i costituenti del melasso e una maggiore quantità di betaina naturale rispetto al melasso comune. Può essere essiccato. Può contenere fino allo 0,5 % di agenti antischiumogeni, fino allo 0,5 % di agenti anticalcare, fino al 2 % di solfato e fino allo 0,25 % di solfito.	Tenore di betaina Zuccheri totali, espressi in saccarosio Tenore di umidità, se > 14 %
4.1.16	Isomaltulosio	Isomaltulosio sotto forma di sostanza monoidrata cristallina. Si ottiene mediante conversione enzimatica del saccarosio di barbabietola da zucchero.	
4.2.1	Succo di barbabietola	Succo ottenuto per pressione dalla barbabietola rossa (*Beta vulgaris* convar. *crassa* var. *conditiva*) con successiva concentrazione e pastorizzazione, che mantiene il tipico gusto e sapore di verdura.	Tenore di umidità, se < 50 % oppure > 60 % Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
4.3.1	Carote	Radice della carota gialla o rossa *Daucus carota* L.	
4.3.2	Bucce di carota trattate con vapore	Prodotto umido ottenuto dall'industria di trasformazione delle carote costituito dalle bucce rimosse dalle radici di carota mediante trattamento con vapore a cui può essere aggiunto amido gelatinoso di carote. Tenore massimo di umidità: 97 %.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca Tenore di umidità, se > 97 %
4.3.3	Raschiature di carote	Prodotto umido ottenuto per separazione meccanica durante la lavorazione delle carote e dei resti di carote. Il prodotto può essere stato sottoposto a trattamento termico. Tenore massimo di umidità: 97 %.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca Tenore di umidità, se > 97 %
4.3.4	Fiocchi di carota	Prodotto ottenuto per fioccatura delle radici di carote gialle o rosse e successiva essiccazione.	
4.3.5	Carote essiccate	Radici di carote gialle o rosse, indipendentemente dalla presentazione, successivamente essiccate.	Fibra grezza
4.3.6	Mangime a base di carote essiccate	Prodotto costituito da polpa interna e buccia esterna sottoposte a essicazione.	Fibra grezza
4.4.1	Radici di cicoria	Radici di *Cichorium intybus* L.	

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
4.4.2	Cime e code di cicoria	Prodotto fresco ottenuto dalla lavorazione della cicoria. È costituito principalmente di pezzi puliti di cicoria e da parti delle foglie.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca Tenore di umidità, se < 50 %
4.4.3	Semi di cicoria	Semi di *Cichorium intybus* L.	
4.4.4	Polpa di cicoria pressata	Prodotto ottenuto dalla produzione di inulina a partire dalle radici di *Cichorium intybus* L., costituito da fette di cicoria sottoposte a estrazione e pressatura meccanica. I carboidrati (solubili) e l'acqua della cicoria sono stati parzialmente eliminati. Può contenere fino all'1 % di solfato e fino allo 0,2 % di solfito.	Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 82 %
4.4.5	Polpa di cicoria essiccata	Prodotto ottenuto dalla produzione di inulina a partire dalle radici di *Cichorium intybus* L., costituito da fette di cicoria sottoposte a estrazione e pressatura meccanica e successivamente essiccate. I carboidrati (solubili) della cicoria sono stati parzialmente estratti. Può contenere fino allo 2 % di solfato e fino allo 0,5 % di solfito.	Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
4.4.6	Radici di cicoria in polvere	Prodotto ottenuto per tritatura, essiccazione e macinazione di radici di cicoria. Può contenere fino all'1 % di antiagglomeranti.	Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
4.4.7	Melasso di cicoria	Prodotto della lavorazione della cicoria, ottenuto durante la produzione di inulina e oligofruttosio. Il melasso di cicoria è costituita da materiale vegetale organico e minerali. Può contenere fino allo 0,5 % di agenti antischiumogeni.	Proteina grezza Ceneri grezze Tenore di umidità, se < 20 % oppure > 30 %
4.4.8	Vinacce di cicoria	Sottoprodotto della lavorazione della cicoria ottenuto dopo la separazione dell'inulina e dell'oligofruttosio e l'eluizione a scambio ionico. Le vinacce di cicoria sono costituite da materiale vegetale organico e minerali. Può contenere fino all'1 % di agenti antischiumogeni.	Proteina grezza Ceneri grezze Tenore di umidità, se < 30 % oppure > 40 %
4.4.9	Inulina ([2])	L'inulina è un fruttano estratto dalle radici, ad esempio, di *Cichorium intybus* L., *Inula helenium* o *Helianthus tuberosus*; l'inulina grezza può contenere fino all'1 % di solfato e fino allo 0,5 % di solfito.	
4.4.10	Sciroppo di oligofruttosio	Prodotto ottenuto dall'idrolisi parziale dell'inulina contenuta nel *Cichorium intybus* L.; lo sciroppo di oligofruttosio grezzo può contenere fino all'1 % di solfito e fino allo 0,5 % di solfito.	Tenore di umidità, se < 20 % oppure > 30 %

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
4.4.11	Oligofruttosio essiccato	Prodotto ottenuto dall'idrolisi parziale dell'inulina contenuta nel *Cichorium intybus* L. e dalla sua successiva essiccazione.	
4.5.1	Aglio essiccato	Polvere di colore bianco-giallastra di aglio puro macinato *Allium sativum* L.	
4.6.1	Manioca; [tapioca]; [cassava]	Radici di *Manihot esculenta* Crantz, indipendentemente dalla presentazione.	Tenore di umidità, se < 60 % oppure > 70 %
4.6.2	Manioca essiccata; [tapioca essiccata]	Radici di manioca, indipendentemente dalla presentazione, sottoposte a essiccazione.	Amido Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
4.7.1	Polpa di cipolla	Prodotto umido ottenuto dalla lavorazione delle cipolle (genere *Allium*) costituito sia da bucce che da cipolle intere. Se ottenuto dal processo di produzione di olio di cipolla è costituito principalmente da resti di cipolle cotte.	Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
4.7.2	Cipolle fritte	Pezzi di cipolla sbucciati, tritati e fritti.	Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca Sostanze grasse grezze
4.7.3	Solubili di cipolla essiccati	Prodotto secco ottenuto dalla lavorazione di cipolle fresche. Si ottiene per estrazione alcolica e/o acquosa; l'acqua o la frazione alcolica viene separata ed essiccata per atomizzazione. È costituito principalmente da carboidrati.	Fibra grezza
4.8.1	Patate	Tuberi di *Solanum tuberosum* L.	Tenore di umidità, se < 72 % oppure > 88 %
4.8.2	Patate sbucciate	Patate private della buccia mediante trattamento con vapore.	Amido Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
4.8.3	Bucce di patata trattate con vapore	Prodotto umido ottenuto dall'industria di trasformazione delle patate, costituito da bucce rimosse dai tuberi della patata mediante trattamento con vapore a cui può essere aggiunto amido gelatinoso di patate. Può essere schiacciato.	Tenore di umidità, se > 93 % Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
4.8.4	Porzioni di patata fresche	Prodotto ottenuto dalle patate, eventualmente pelate, durante la preparazione di prodotti a base di patata destinati al consumo umano.	Tenore di umidità, se > 88 % Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
4.8.5	Raschiature di patate	Prodotto ottenuto per separazione meccanica durante la lavorazione delle patate e dei resti di patate. Il prodotto può essere stato sottoposto a trattamento termico.	Tenore di umidità, se > 93 % Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
4.8.6	Purè di patate	Prodotto a base di patate scottate o bollite e quindi schiacciate.	Amido Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
4.8.7	Fiocchi di patate	Prodotto ottenuto per essiccazione rotativa di patate lavate, pelate o non pelate e trattate con vapore.	Amido Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
4.8.8	Polpa di patate	Prodotto della fabbricazione di fecola di patate costituito da patate macinate sottoposte a estrazione.	Tenore di umidità, se < 77 % oppure > 88 %
4.8.9	Polpa di patate essiccata	Prodotto essiccato della fabbricazione di fecola di patate costituito da patate macinate sottoposte a estrazione.	
4.8.10	Proteina di patate	Prodotto della fabbricazione di fecola costituito essenzialmente da sostanze proteiche provenienti dalla separazione della fecola.	Proteina grezza
4.8.11	Proteina di patata idrolizzata	Proteina ottenuta per idrolisi enzimatica controllata delle proteine di patata.	Proteina grezza
4.8.12	Proteina di patata fermentata	Prodotto ottenuto per fermentazione della proteina di patata e successiva essiccazione per atomizzazione.	Proteina grezza
4.8.13	Proteina di patata fermentata, liquida	Liquido ottenuto dalla fermentazione della proteina di patata.	Proteina grezza
4.8.14	Succo di patata concentrato	Prodotto concentrato della fabbricazione di fecola di patate, costituito dalle sostanze rimanenti in seguito all'eliminazione parziale di fibra, proteine e fecola dalla polpa di patate intera e all'evaporazione di parte dell'acqua.	Tenore di umidità, se < 50 % oppure > 60 % Con tenore di umidità < 50 %: — Proteina grezza — Ceneri grezze

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
4.8.15	Granuli di patate	Patate sottoposte a lavaggio, pelatura, riduzione delle dimensioni (taglio, fioccatura ecc.) ed essiccate.	
4.9.1	Patata dolce	Tuberi di *Ipomoea batatas* L., indipendentemente dalla presentazione.	Tenore di umidità, se < 57 % oppure > 78 %
4.10.1	Topinambur; [elianto]	Tuberi di *Helianthus tuberosus* L., indipendentemente dalla presentazione.	Tenore di umidità, se < 75 % oppure > 80 %

([1]) Tali espressioni differiscono soprattutto per quanto riguarda il tenore di umidità; vanno pertanto utilizzate in modo appropriato.
([2]) La denominazione deve essere integrata dall'indicazione della specie vegetale.

5. *Altri semi e frutti e prodotti derivati*

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
5.1.1	Ghiande	Frutti interi della quercia peduncolata *Quercus robur* L., della quercia sessile *Quercus petraea* (Matt.) Liebl., della quercia da sughero *Quercus suber* L. e di altre specie di quercia.	
5.1.2	Ghiande sgusciate	Prodotto ottenuto dalla decorticazione delle ghiande.	Proteina grezza Fibra grezza
5.2.1	Mandorla	Frutto intero o frantumato di *Prunus dulcis*, con o senza guscio.	
5.2.2	Bucce di mandorle	Gusci ottenuti dalla decorticazione dei semi di mandorle per separazione fisica delle mandorle e macinati.	Fibra grezza
5.2.3	Panelli di mandorle	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dei semi di mandorla	Proteina grezza Fibra grezza
5.3.1	Semi di anice	Semi di *Pimpinella anisum*.	
5.4.1	Polpa di mele essiccata; [residuo della spremitura di mele essiccato]	Prodotto ottenuto dalla produzione di succo di *Malus domestica* o dalla produzione di sidro. È costituito principalmente dalla polpa interna e dalla buccia esterna sottoposte a essiccazione. Può essere depectinizzato.	Fibra grezza
5.4.2	Polpa di mele pressata; [residuo della spremitura di mele pressato]	Prodotto umido ottenuto dalla produzione di succo di mela o di sidro. È costituito principalmente dalla polpa interna e dalla buccia esterna sottoposte a pressatura. Può essere depectinizzato.	Fibra grezza

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
5.4.3	Melasso di mela	Prodotto ottenuto dalla produzione di pectina dalla polpa di mela. Può essere depectinizzato.	Proteina grezza Fibra grezza Oli e grassi grezzi, se > 10 %
5.5.1	Semi di barbabietola da zucchero	Semi di barbabietola da zucchero.	
5.6.1	Grano saraceno	Semi di *Fagopyrum esculentum*.	
5.6.2	Crusca e buccette di grano saraceno	Prodotto ottenuto dalla molitura dei chicchi di grano saraceno.	Fibra grezza
5.6.3	Cruschello di grano saraceno	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina di grano saraceno vagliato. È principalmente costituito da parti minute di endosperma, da frammenti fini del tegumento esterno e da varie parti dei chicchi. Non deve contenere oltre il 10 % di fibra grezza.	Fibra grezza Amido
5.7.1	Semi di cavolo rosso	Semi di *Brassica oleracea* var. *capitata* f. *Rubra*.	
5.8.1	Semi di scagliola	Semi di *Phalaris canariensis*.	
5.9.1	Semi di cumino dei prati	Semi di *Carum carvi* L.	
5.12.1	Frammenti di castagne	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di farina di castagne, costituito principalmente da parti minute di endosperma, con frammenti fini dell'involucro e qualche resto di castagne (*Castanea* spp.).	Proteina grezza Fibra grezza
5.13.1	Pastazzo di agrumi ([1])	Prodotto ottenuto per pressione da agrumi *Citrus* (L.) ssp. durante la produzione di succo di agrumi. Può essere depectinizzato. Può contenere nell'insieme fino all'1 % di metanolo, etanolo e propan-2-olo su base anidra.	Fibra grezza
5.13.2	Pastazzo di agrumi essiccato ([1])	Prodotto ottenuto per pressione da agrumi o durante la produzione di succo di agrumi, successivamente essiccato. Può essere depectinizzato. Può contenere in totale fino all'1 % di metanolo, etanolo e propan-2-olo su base anidra.	Fibra grezza
5.14.1	Semi di trifoglio violetto	Semi di *Trifolium pratense* L.	
5.14.2	Semi di trifoglio bianco	Semi di *Trifolium repens* L.	

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
5.15.1	Pellicole di caffè	Prodotto ottenuto dai semi decorticati della pianta *Coffea*.	Fibra grezza
5.16.1	Semi di fiordaliso	Semi di *Centaurea cyanus* L.	
5.17.1	Semi di cetriolo	Semi di *Cucumis sativus* L.	
5.18.1	Semi di cipresso	Semi di *Cupressus* L.	
5.19.1	Dattero	Frutto di *Phoenix dactylifera* L. Può essere essiccato.	
5.19.2	Semi di palma da dattero	Semi interi di *Phoenix dactylifera* L.	Fibra grezza
5.20.1	Semi di finocchio	Semi di *Foeniculum vulgare* Mill.	
5.21.1	Fico	Frutto di *Ficus carica* L. Può essere essiccato.	
5.22.1	Noccioli di frutta ([2])	Prodotto costituito dai semi interni e commestibili della frutta a guscio o a nocciolo.	
5.22.2	Residuo della spremitura di frutta ([2])	Prodotto ottenuto durante la fabbricazione di succo e purea di frutta. Può essere depectinizzato.	Fibra grezza
5.22.3	Residuo della spremitura di frutta essiccato ([2])	Prodotto ottenuto durante la fabbricazione di succo e purea di frutta, successivamente essiccato. Può essere depectinizzato.	Fibra grezza
5.23.1	Crescione inglese	Semi di *Lepidium sativum* L.	Fibra grezza
5.24.1	Semi di graminacee	Semi di piante graminoidi delle famiglie Poaceae, Cyperaceae e Juncaceae.	
5.25.1	Vinaccioli	Semi di *Vitis* L. separati dalle vinacce, non disoleati.	Sostanze grasse grezze Fibra grezza
5.25.2	Farina di vinaccioli	Prodotto ottenuto durante l'estrazione dell'olio dai vinaccioli.	Fibra grezza
5.25.3	Vinacce	Vinacce rapidamente essiccate dopo l'estrazione dell'alcol e private per quanto possibile dei raspi e dei vinaccioli.	Fibra grezza
5.25.4	Vinaccioli solubili	Prodotto ottenuto dai vinaccioli dopo la produzione di succo d'uva. Contiene principalmente carboidrati. Può esser concentrato.	Fibra grezza

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
5.26.1	Nocciola	Frutto intero o frantumato di *Corylus* (L.) spp., con o senza tegumento.	
5.26.2	Panelli di nocciole	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di nocciole	Proteina grezza Fibra grezza
5.27.1	Pectina	La pectina è ottenuta per estrazione acquosa (di ceppi naturali) di materiale vegetale appropriato, normalmente agrumi o mele. I soli precipitanti organici autorizzati sono il metanolo, l'etanolo e il propan-2-olo. Può contenere nell'insieme fino all'1 % di metanolo, etanolo e propan-2-olo su base anidra. La pectina è costituita essenzialmente da esteri metilici parziali dell'acido poligalatturonico e da loro sali di ammonio, sodio, potassio e calcio.	
5.28.1	Semi di perilla	Semi di *Perilla frutescens* L. e suoi prodotti di macinazione.	
5.29.1	Pinoli	Semi di *Pinus* (L.) spp.	
5.30.1	Pistacchio	Frutto di *Pistacia vera* L.	
5.31.1	Semi di piantaggine	Semi di *Plantago* (L.) spp.	
5.32.1	Semi di ravanello	Semi di *Raphanus sativus* L.	
5.33.1	Semi di spinacio	Semi di *Spinacia oleracea* L.	
5.34.1	Semi di cardo mariano	Semi di *Carduus marianus* L.	
5.35.1	Residuo della spremitura di pomodoro	Prodotto ottenuto per pressione dai pomodori *Solanum lycopersicum* L. durante la produzione di succo di pomodoro. È costituito principalmente dalla buccia e dai semi.	Fibra grezza
5.36.1	Semi di achillea millefoglie	Semi di *Achillea millefolium* L.	
5.37.1	Panelli di mandorle di albicocche	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dalle mandorle di albicocche (*Prunus armeniaca* L.). Può contenere acido cianidrico	Proteina grezza Fibra grezza
5.38.1	Panelli di cumino nero	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di cumino nero (*Bunium persicum* L.)	Proteina grezza Fibra grezza
5.39.1	Panelli di semi di borragine	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di borragine (*Borago officinalis* L.)	Proteina grezza Fibra grezza

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
5.40.1	Panelli di enagra comune	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di enagra comune (*Oenothera* L.)	Proteina grezza Fibra grezza
5.41.1	Panelli di melograno	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di melograno (*Punica granatum* L.)	Proteina grezza Fibra grezza
5.42.1	Panelli di noci	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai gherigli delle noci (*Juglans regia* L.)	Proteina grezza Fibra grezza

([1]) Tale denominazione deve essere integrata dal termine «depectinizzato», se del caso.
([2]) La denominazione deve essere integrata dall'indicazione della specie vegetale

6. *Foraggi, foraggi grossolani e prodotti derivati*

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
6.1.1	Foglie di barbabietola	Foglie di *Beta* spp.	
6.2.1	Cereali ([1])	Piante intere di cereali o loro parti. Possono essere essiccate, fresche o insilate.	
6.3.1	Paglia di cereali ([1])	Paglia di cereali.	
6.3.2	Paglia di cereali trattata ([1]) ([2])	Prodotto ottenuto mediante un trattamento appropriato della paglia di cereali.	Sodio, se trattato con NaOH
6.4.1	Farina di trifoglio	Prodotto ottenuto per essiccazione e macinazione del trifoglio *Trifolium* spp. Può contenere fino al 20 % di erba medica (*Medicago sativa* L. e *Medicago* var. *Martyn*) o di altre colture da foraggio sottoposte a essiccazione e macinazione contemporaneamente al trifoglio.	Proteina grezza Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
6.5.1	Farina di foraggio ([3]); [farina di erba] ([3]); [farina di erba] ([3])	Prodotto ottenuto per essiccazione e macinazione e in alcuni casi compattamento delle piante da foraggio.	Proteina grezza Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
6.6.1	Erba essiccata in campo [fieno]	Qualsiasi specie di erba, essiccata in campo.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
6.6.2	Erba disidratata ad alta temperatura	Prodotto ottenuto da erba di qualsiasi varietà disidratata artificialmente (in qualunque forma).	Proteina grezza Fibra Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
6.6.3	Erba, erbe, leguminose, [piante erbacee foraggere]	Prodotti freschi, insilati o essiccati costituiti da erba, legumi o erbe, comunemente descritti come insilati, fieno-silo, fieno o piante erbacee foraggere.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
6.7.1	Farina di canapa	Farina ottenuta per macinazione delle foglie essiccate di *Cannabis sativa* L.	Proteina grezza
6.7.2	Fibra di canapa	Prodotto ottenuto durante la lavorazione della canapa, di colore verde, essiccato, fibroso.	
6.8.1	Paglia di favette/favino	Paglia di favette [*Vicia faba* L. ssp. *faba* var. *equina* Pers. *and* var. *minuta* (Alef.) Mansf.]	
6.9.1	Paglia di lino	Paglia di lino (*Linum usitatissimum* L.)	
6.10.1	Erba medica; [alfalfa]	Piante di *Medicago sativa* L. e *Medicago* var. *Martyn* o loro parti.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
6.10.2	Erba medicaessiccata in campo; [alfalfa essiccata in campo]	Fieno di Erba medica.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
6.10.3	Erba medica essiccata ad alta temperatura; [alfalfa essiccata ad alta temperatura]	Erba medica disidratata artificialmente, in qualsiasi forma.	Proteina grezza Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
6.10.4	Erba medica estrusa; [alfalfa estrusa]	Pellet di erba medica estrusi.	
6.10.5	Farina di erba medica ([4]); [farina di alfalfa] ([4])	Prodotto ottenuto per essiccazione e macinazione di erba medica. Può contenere fino al 20 % di trifoglio o di altre colture da foraggio, sottoposte a essiccazione e macinazione contemporaneamente all'erba medica.	Proteina grezza Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
6.10.6	Residuo di erba medica; [residuo di alfalfa]	Prodotto essiccato ottenuto per estrazione del succo di erba medica mediante pressione.	Proteina grezza Fibra grezza

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
6.10.7	Concentrato proteico di erba medica; [concentrato proteico di alfalfa]	Prodotto ottenuto dall'essiccazione artificiale di frazioni del succo di erba medica, separato per centrifugazione e sottoposto a trattamento termico per precipitare le proteine.	Proteina grezza Carotene
6.10.8	Solubili di erba medica	Prodotto ottenuto per estrazione di proteine dal succo di erba medica; può essere essiccato.	Proteina grezza
6.11.1	Insilato di granturco	Piante di *Zea mays* L. ssp. *mays* insilate o loro parti.	
6.12.1	Paglia di piselli	Paglia di *Pisum* spp.	
6.13.1	Paglia di colza	Paglia di *Brassica napus* L. ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk., di colza indiana *Brassica napus* L. var. *glauca* (Roxb.) O.E. Schulz e di colza *Brassica rapa* ssp. *oleifera* (Metzg.)	

([1]) La denominazione deve essere integrata dall'indicazione della specie vegetale
([2]) Tale denominazione deve essere completata dall'indicazione della natura del trattamento effettuato.
([3]) Tale denominazione può essere completata dall'indicazione della specie di pianta da foraggio.
([4]) Il termine «farina» può essere sostituito da «pellet». Nella denominazione può essere indicato anche il metodo di essiccazione.

7. *Altri vegetali, alghe e prodotti derivati*

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
7.1.1	Alghe ([1])	Alghe vive o trasformate, compresi le alghe fresche, refrigerate o congelate. Può contenere fino allo 0,1 % di agenti antischiumogeni.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze
7.1.2	Alghe essiccate ([1])	Prodotto ottenuto per essicazione di alghe. Questo prodotto può essere stato lavato per ridurre il tenore di iodio. Le alghe sono state inattivate. Può contenere fino allo 0,1 % di agenti antischiumogeni.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze
7.1.3	Farina di alghe ([1])	Prodotto della fabbricazione di olio di alghe, ottenuto per estrazione delle alghe. Le alghe sono state inattivate. Può contenere fino allo 0,1 % di agenti antischiumogeni.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze
7.1.4	Olio di alghe ([1])	Olio ottenuto per estrazione da alghe. Può contenere fino allo 0,1 % di agenti antischiumogeni.	Tenore di umidità, se > 1 %
7.1.5	Estratto di alghe ([1]); [frazione di alghe] ([1])	Estratto acquoso o alcolico di alghe, contenente principalmente carboidrati. Può contenere fino allo 0,1 % di agenti antischiumogeni.	

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
7.1.6	Farina di alghe marine	Prodotto ottenuto per essiccazione e frantumazione di macroalghe, in particolare delle alghe brune. Esso può essere stato lavato per ridurre il tenore di iodio. Può contenere fino allo 0,1 % di agenti antischiumogeni.	Ceneri grezze
7.3.1	Cortecce ([1])	Cortecce pulite ed essiccate di alberi o arbusti.	Fibra grezza
7.4.1	Fiori essiccati ([1])	Tutte le parti dei fiori essiccati di piante commestibili e loro frazioni.	Fibra grezza
7.5.1	Broccoli essiccati	Prodotto ottenuto per essiccazione della pianta *Brassica oleracea* L. in seguito a lavaggio, riduzione delle dimensioni (taglio, fioccatura ecc.) ed eliminazione dell'acqua.	
7.6.1	Melasso di canna (da zucchero)	Prodotto sciropposo ottenuto durante la fabbricazione o la raffinazione dello zucchero dal Saccharum L. Può contenere fino allo 0,5 % di agenti antischiumogeni, fino allo 0,5 % di agenti anticalcare, fino al 3,5 % di solfato e fino allo 0,25 % di solfito.	Zuccheri totali espressi in saccarosio Tenore di umidità, se > 30 %
7.6.2	Melasso di canna (da zucchero), parzialmente dezuccherata	Prodotto ottenuto mediante un'ulteriore estrazione, con acqua, di saccarosio dal melasso di canna da zucchero.	Zuccheri totali espressi in saccarosio Tenore di umidità, se > 28 %
7.6.3	Zucchero (di canna) [saccarosio]	Zucchero estratto con acqua dalla canna da zucchero.	
7.6.4	Cascami di canna da zucchero	Prodotto ottenuto per estrazione, con acqua, di zucchero dalla canna da zucchero. È costituito principalmente da fibre.	Fibra grezza
7.7.1	Foglie essiccate ([1])	Foglie essiccate di piante commestibili e loro frazioni.	Fibra grezza
7.8.1	Lignocellulosa	Prodotto ottenuto per lavorazione meccanica del legno grezzo essiccato naturalmente e costituito prevalentemente da lignocellulosa. Deve essere tenuto in considerazione il tenore naturale di oligoelementi.	Fibra grezza
7.8.2	Cellulosa in polvere	Prodotto ottenuto per scomposizione, separazione della lignina e ulteriore pulizia di fibre vegetali di legno non trattato, modificato esclusivamente mediante lavorazione meccanica. Fibra al detergente neutro (NDF): 87 % minimo.	Fibra grezza

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
7.9.1	Radice di liquirizia	Radice di *Glycyrrhiza* L.	
7.10.1	Menta	Prodotto ottenuto per essiccazione delle parti aeree di *Mentha apicata*, *Mentha piperita* o *Mentha viridis* (L.), indipendentemente dalla presentazione.	
7.11.1	Spinaci essiccati	Prodotto ottenuto per essiccazione della pianta *Spinacia oleracea* L., indipendentemente dalla presentazione.	
7.12.1	Yucca schidigera	*Yucca schidigera* Roezl polverizzata.	Fibra grezza
7.12.2	Succo di *Yucca schidigera*	Prodotto ottenuto mediante taglio e pressatura dei gambi di *Yucca schidigera*, composto principalmente da carboidrati.	
7.13.1	Carbone vegetale; [carbone di legna]	Prodotto ottenuto per carbonizzazione di materiale vegetale organico.	Fibra grezza
7.14.1	Legno ([1])	Legno o fibre di legno non trattati chimicamente.	Fibra grezza
7.15.1	Farina di solano di foglie ceroso	Prodotto ottenuto per essiccazione e macinazione delle foglie di *Solanum glaucophyllum*	Fibra grezza Vitamina D_3

([1]) La denominazione deve essere integrata dall'indicazione della specie vegetale o di alghe.

8. *Prodotti lattiero-caseari e prodotti derivati*

Le materie prime per mangimi di cui al presente capitolo devono rispettare le prescrizioni del regolamento (CE) n. 1069/2009 e del regolamento (UE) n. 142/2011 e possono essere soggette a restrizioni d'uso a norma del regolamento (CE) n. 999/2001.

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
8.1.1	Burro e prodotti del burro	Burro e prodotti ottenuti durante la produzione o la trasformazione del burro (ad esempio siero di burro), tranne se elencati separatamente.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Lattosio Tenore di umidità, se > 6 %
8.2.1	Latticello, latticello in polvere ([1])	Prodotto ottenuto dalla zangolatura del burro a partire dalla panna o da procedimenti simili. Può essere concentrato e/o essiccato. Se preparato espressamente come materia prima per mangimi può contenere:	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Lattosio Tenore di umidità, se > 6 %

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
		— fino allo 0,5 % di fosfati: ad esempio polifosfati (esametafosfato di sodio), difosfati (pirofosfato tetrasodico), per ridurre la viscosità e stabilizzare le proteine durante il trattamento; — fino allo 0,3 % di acidi inorganici: acido solforico, acido cloridrico, acido fosforico, utilizzati per adeguare il pH in molte fasi dei processi di produzione; — fino allo 0,5 % di alcali: ad esempio sodio, potassio, calcio, idrossido di magnesio, usati per adeguare il pH in molte fasi dei processi di produzione; — fino al 2 % di agenti fluidificanti: ad esempio biossido di silicio, trifosfato di penta sodio, fosfato di tricalcio, usati per migliorare la fluidità delle polveri.	
8.3.1	Caseina	Prodotto ottenuto dal latte scremato o dal latticello per essiccazione della caseina precipitata mediante l'aggiunta di acidi o di presame.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 10 %
8.4.1	Caseinato	Prodotto estratto dalla cagliata o dalla caseina ricorrendo all'impiego di sostanze neutralizzanti e all'essiccazione.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 10 %
8.5.1	Formaggio e prodotti caseari	Formaggio e prodotti a base di formaggio e latte.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze
8.6.1	Colostro/colostro in polvere ([1])	Fluido secreto dalle ghiandole mammarie di animali da latte fino a cinque giorni dopo il parto. Può essere concentrato e/o essiccato.	Proteina grezza
8.7.1	Sottoprodotti lattiero-caseari	Prodotti ottenuti dalla fabbricazione di prodotti lattiero-caseari (compresi tra l'altro: residui di prodotti lattiero-caseari, fanghi da centrifuga o da separatore, acque bianche, minerali del latte). Se preparato espressamente come materia prima per mangimi può contenere:	Umidità Proteina grezza Sostanze grasse grezze Zuccheri totali, espressi in saccarosio

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
		— fino allo 0,5 % di fosfati: ad esempio polifosfati (esametafosfato di sodio), difosfati (pirofosfato tetrasodico), per ridurre la viscosità e stabilizzare le proteine durante il trattamento; — fino allo 0,3 % di acidi inorganici: acido solforico, acido cloridrico, acido fosforico, utilizzati per adeguare il pH in molte fasi dei processi di produzione; — fino allo 0,5 % di alcali: ad esempio sodio, potassio, calcio, idrossido di magnesio, usati per adeguare il pH in molte fasi dei processi di produzione; — fino al 2 % di agenti fluidificanti: ad esempio biossido di silicio, trifosfato di penta sodio, fosfato di tricalcio, usati per migliorare la fluidità delle polveri.	
8.8.1	Prodotti lattieri fermentati	Prodotti ottenuti per fermentazione del latte (ad esempio yogurt ecc.).	Proteina grezza Sostanze grasse grezze
8.9.1	Lattosio	Zucchero separato dal latte o dal siero di latte mediante purificazione ed essiccazione	Tenore di umidità, se > 5 %
8.10.1	Latte/latte in polvere ([1])	Secrezione mammaria normale ottenuta mediante una o più mungiture. Può essere concentrato e/o essiccato.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 5 %
8.11.1	Latte scremato, latte scremato in polvere ([1])	Latte privato parzialmente delle materie grasse per separazione. Può essere concentrato e/o essiccato.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 5 %
8.12.1	Materie grasse del latte	Prodotto ottenuto per scrematura del latte.	Sostanze grasse grezze
8.13.1	Proteina di latte in polvere	Prodotto ottenuto per essiccazione dei composti proteici estratti dal latte mediante trattamento chimico o fisico.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 8 %
8.14.1	Latte condensato ed evaporato e prodotti derivati	Latte condensato ed evaporato e prodotti ottenuti dalla fabbricazione o trasformazione di questi prodotti.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 5 %

▼M1

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
8.15.1	Permeato di latte/Permeato di latte in polvere ([1])	Prodotto ottenuto dalla fase liquida della ultra-, nano- o microfiltrazione di latte da cui il lattosio può essere stato parzialmente eliminato. Si può applicare l'osmosi inversa con concentrazione e/o essiccazione.	Ceneri grezze Proteina grezza Lattosio Tenore di umidità, se > 8 %
8.16.1	Latte retentato/Latte in polvere retentato ([1])	Prodotto trattenuto dalla membrana dopo ultra-, nano- o microfiltrazione del latte. Può essere concentrato e/o essiccato.	Proteina grezza Ceneri grezze Lattosio Tenore di umidità, se > 8 %
8.17.1	Siero di latte/Siero di latte in polvere ([1])	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di formaggi, quark o caseina o da procedimenti simili. Può essere concentrato e/o essiccato. Se preparato espressamente come materia prima per mangimi può contenere: — fino allo 0,5 % di fosfati: ad esempio polifosfati (esametafosfato di sodio), difosfati (pirofosfato tetrasodico), per ridurre la viscosità e stabilizzare le proteine durante il trattamento; — fino allo 0,3 % di acidi inorganici: acido solforico, acido cloridrico, acido fosforico, utilizzati per adeguare il pH in molte fasi dei processi di produzione; — fino allo 0,5 % di alcali: ad esempio sodio, potassio, calcio, idrossido di magnesio, usati per adeguare il pH in molte fasi dei processi di produzione; — fino al 2 % di agenti fluidificanti: ad esempio biossido di silicio, trifosfato di penta sodio, fosfato di tricalcio, usati per migliorare la fluidità delle polveri.	Proteina grezza Lattosio Tenore di umidità, se > 8 % Ceneri grezze
8.18.1	Siero di latte delattosato/Siero di latte in polvere delattosato ([1])	Siero di latte parzialmente privato del lattosio. Può essere concentrato e/o essiccato. Se preparato espressamente come materia prima per mangimi può contenere:	Proteina grezza Lattosio Tenore di umidità, se > 8 % Ceneri grezze

▼M1

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
		— fino allo 0,5 % di fosfati: ad esempio polifosfati (esametafosfato di sodio), difosfati (pirofosfato tetrasodico), per ridurre la viscosità e stabilizzare le proteine durante il trattamento; — fino allo 0,3 % di acidi inorganici: acido solforico, acido cloridrico, acido fosforico, utilizzati per adeguare il pH in molte fasi dei processi di produzione; — fino allo 0,5 % di alcali: ad esempio sodio, potassio, calcio, idrossido di magnesio, usati per adeguare il pH in molte fasi dei processi di produzione; — fino al 2 % di agenti fluidificanti: ad esempio biossido di silicio, trifosfato di penta sodio, fosfato di tricalcio, usati per migliorare la fluidità delle polveri.	
8.19.1	Proteina di siero di latte/Proteina di siero di latte in polvere [1]	Prodotto ottenuto per essiccazione dei composti proteici estratti dal siero di latte mediante trattamento chimico o fisico. Può essere concentrato e/o essiccato. Se preparato espressamente come materia prima per mangimi può contenere: — fino allo 0,5 % di fosfati: ad esempio polifosfati (esametafosfato di sodio), difosfati (pirofosfato tetrasodico), per ridurre la viscosità e stabilizzare le proteine durante il trattamento; — fino allo 0,3 % di acidi inorganici: acido solforico, acido cloridrico, acido fosforico, utilizzati per adeguare il pH in molte fasi dei processi di produzione; — fino allo 0,5 % di alcali: ad esempio sodio, potassio, calcio, idrossido di magnesio, usati per adeguare il pH in molte fasi dei processi di produzione; — fino al 2 % di agenti fluidificanti: ad esempio biossido di silicio, trifosfato di penta sodio, fosfato di tricalcio, usati per migliorare la fluidità delle polveri.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 8 %

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
8.20.1	Siero di latte demineralizzato e delattosato/Siero di latte in polvere demineralizzato e delattosato [1]	Siero di latte parzialmente privato del lattosio e dei minerali. Può essere concentrato e/o essiccato. Se preparato espressamente come materia prima per mangimi può contenere: — fino allo 0,5 % di fosfati: ad esempio polifosfati (esametafosfato di sodio), difosfati (pirofosfato tetrasodico), per ridurre la viscosità e stabilizzare le proteine durante il trattamento; — fino allo 0,3 % di acidi inorganici: acido solforico, acido cloridrico, acido fosforico, utilizzati per adeguare il pH in molte fasi dei processi di produzione; — fino allo 0,5 % di alcali: ad esempio sodio, potassio, calcio, idrossido di magnesio, usati per adeguare il pH in molte fasi dei processi di produzione; — fino al 2 % di agenti fluidificanti: ad esempio biossido di silicio, trifosfato di penta sodio, fosfato di tricalcio, usati per migliorare la fluidità delle polveri.	Proteina grezza Lattosio Ceneri grezze Tenore di umidità, se > 8 %
8.21.1	Permeato di siero di latte/Permeato di siero di latte in polvere [1]	Prodotto, ottenuto dalla fase liquida della ultra-, nano- o microfiltrazione del latte, da cui il lattosio può essere stato parzialmente eliminato. Si può applicare l'osmosi inversa con concentrazione e/o essiccazione. Se preparato espressamente come materia prima per mangimi può contenere: — fino allo 0,5 % di fosfati: ad esempio polifosfati (esametafosfato di sodio), difosfati (pirofosfato tetrasodico), per ridurre la viscosità e stabilizzare le proteine durante il trattamento; — fino allo 0,3 % di acidi inorganici: acido solforico, acido cloridrico, acido fosforico, utilizzati per adeguare il pH in molte fasi dei processi di produzione; — fino allo 0,5 % di alcali: ad esempio sodio, potassio, calcio, idrossido di magnesio, usati per adeguare il pH in molte fasi dei processi di produzione;	Ceneri grezze Proteina grezza Lattosio Tenore di umidità, se > 8 %

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
		— fino al 2 % di agenti fluidificanti: ad esempio biossido di silicio, trifosfato di penta sodio, fosfato di tricalcio, usati per migliorare la fluidità delle polveri.	
8.22.1	Siero di latte retentato/Siero di latte in polvere retentato ([1])	Prodotto trattenuto dalla membrana dopo ultra-, nano- o microfiltrazione del siero di latte. Può essere concentrato e/o essiccato. Se preparato espressamente come materia prima per mangimi può contenere: — fino allo 0,5 % di fosfati: ad esempio polifosfati (esametafosfato di sodio), difosfati (pirofosfato tetrasodico), per ridurre la viscosità e stabilizzare le proteine durante il trattamento; — fino allo 0,3 % di acidi inorganici: acido solforico, acido cloridrico, acido fosforico, utilizzati per adeguare il pH in molte fasi dei processi di produzione; — fino allo 0,5 % di alcali: ad esempio sodio, potassio, calcio, idrossido di magnesio, usati per adeguare il pH in molte fasi dei processi di produzione; — fino al 2 % di agenti fluidificanti: ad esempio biossido di silicio, trifosfato di penta sodio, fosfato di tricalcio, usati per migliorare la fluidità delle polveri.	Proteina grezza Ceneri grezze Lattosio Tenore di umidità, se > 8 %

([1]) Tali espressioni non sono sinonimi e differiscono soprattutto per quanto riguarda il tenore di umidità; vanno pertanto utilizzate in modo appropriato.

9. *Prodotti di animali terrestri e prodotti derivati*

Le materie prime per mangimi di cui al presente capitolo devono rispettare le prescrizioni del regolamento (CE) n. 1069/2009 e del regolamento (UE) n. 142/2011 e possono essere soggette a restrizioni d'uso a norma del regolamento (CE) n. 999/2001.

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
9.1.1	Sottoprodotti di origine animale ([1])	Animali terrestri a sangue caldo o loro parti, freschi, congelati, cotti, trattati con acido o essiccati.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 8 %

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
9.2.1	Grasso animale (2)	Prodotto costituito da grasso di animali terrestri, compresi gli invertebrati diversi dalle specie patogene per l'uomo e per gli animali in tutti gli stadi di vita. Se estratto con solventi, può contenere fino allo 0,1 % di esano.	Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 1 %
9.3.1	Sottoprodotti dell'apicoltura	Miele, cera d'api, pappa reale, propoli, polline trasformati o non trasformati.	Zuccheri totali, espressi in saccarosio
9.4.1	Proteine animali trasformate (2)	Prodotto ottenuto per trattamento termico, essiccazione e macinazione di animali terrestri a sangue caldo o loro parti, compresi gli invertebrati diversi dalle specie patogene per l'uomo e per gli animali in tutti gli stadi di vita, da cui il grasso può essere stato in parte estratto o separato per via fisica. Se estratto con solventi, può contenere fino allo 0,1 % di esano.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze Tenore di umidità, se > 8 %
9.5.1	Proteine derivate dalla produzione di gelatina (2)	Proteine animali essiccate derivate dalla produzione di gelatina ottenuta da materie prime ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze Tenore di umidità, se > 8 %
9.6.1	Proteine animali idrolizzate (2)	Polipeptidi, peptidi e aminoacidi, e loro miscele, ottenuti per idrolisi di sottoprodotti di origine animale, che possono essere concentrati per essiccazione.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 8 %
9.7.1	Farina di sangue (2)	Prodotto derivato dal trattamento termico del sangue di animali a sangue caldo macellati.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 8 %
9.8.1	Prodotti a base di sangue (1)	Prodotti derivati dal sangue o da frazioni di sangue di animali a sangue caldo macellati. Comprendono plasma secco/congelato/liquido, sangue intero secco, globuli rossi essiccati/congelati/liquidi o frazioni e miscele di tali prodotti.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 8 %
9.9.1	Residui di cucina e ristorazione	Tutti i rifiuti alimentari contenenti materiale di origine animale, incluso l'olio da cucina usato, provenienti da ristoranti, società di catering e cucine, sia centralizzate sia domestiche.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze Tenore di umidità, se > 8 %

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
9.10.1	Collagene ([2])	Prodotto a base di proteine derivato da ossa, pelli, pellami e tendini di animali.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 8 %
9.11.1	Farina di piume	Prodotto ottenuto per essiccazione e macinazione delle piume di animali macellati; può essere idrolizzato.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 8 %
9.12.1	Gelatina ([2])	Proteina naturale e solubile, gelificata o non gelificata, ottenuta per idrolisi parziale del collagene prodotto a partire da ossa, pelli, pellami, tendini e nervi di animali.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 8 %
9.13.1	Ciccioli ([2])	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di sego, strutto e di altri grassi di origine animale estratti o separati per via fisica, allo stato fresco, congelato o essiccato. Se estratto con solventi, può contenere fino allo 0,1 % di esano.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze Tenore di umidità, se > 8 %
9.14.1	Prodotti di origine animale ([1])	Ex prodotto alimentare contenente prodotti di origine animale; trattato o non trattato, allo stato fresco, congelato, essiccato.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 8 %
9.15.1	Uova	Uova intere di *Gallus gallus* L. con o senza guscio.	
9.15.2	Albume	Prodotto ottenuto dalle uova per separazione di guscio e tuorlo, pastorizzato ed eventualmente denaturato.	Proteina grezza Metodo di denaturazione, se del caso
9.15.3	Ovoprodotti essiccati	Prodotti costituiti da uova secche pastorizzate, private del guscio, o da una miscela di albumi e tuorli essiccati in proporzioni variabili.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 5 %
9.15.4	Uova in polvere zuccherate	Uova intere essiccate o loro parti.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 5 % Zuccheri totali, espressi in saccarosio

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
9.15.5	Gusci d'uovo essiccati	Prodotto ottenuto da uova di volatili da cortile private del tuorlo e dell'albume. I gusci sono essiccati.	Ceneri grezze
9.16.1	Invertebrati terrestri vivi ([1])	Invertebrati terrestri vivi, in tutti gli stadi di vita, diversi dalle specie aventi effetti nocivi per le piante, gli animali e la salute umana.	
9.16.2	Invertebrati terrestri morti ([1])	Invertebrati terrestri morti, diversi dalle specie aventi effetti nocivi per le piante, gli animali e la salute umana, in tutti gli stadi di vita, con o senza trattamento ma non trasformati, di cui al regolamento (CE) n. 1069/2009.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze

([1]) Fatti salvi i requisiti obbligatori concernenti i documenti commerciali e i certificati sanitari per sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati di cui al regolamento (UE) n. 142/2011 (allegato VIII, capitolo III), e se il catalogo è usato a fini di etichettatura il nome va
eventualmente sostituito con quanto segue:
— la specie animale, e
— la parte del prodotto animale (ad esempio, fegato, carne (solo se muscolo scheletrico)], e/o
— lo stadio di vita (p.es. larve), e/o
— la denominazione delle specie animali non usate in ottemperanza al divieto di riciclaggio all'interno delle specie (ad esempio, non contenente pollame).
o integrato da quanto segue:
— la specie animale e/o
— la parte del prodotto animale (ad esempio, fegato, carne (solo se muscolo scheletrico)], e/o
— lo stadio di vita (ad esempio larve), e/o
— la denominazione delle specie animali non usate in ottemperanza al divieto di riciclaggio all'interno delle specie.

([2]) Fatti salvi i requisiti obbligatori concernenti i documenti commerciali e i certificati sanitari per sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati di cui al regolamento (UE) n. 142/2011 (allegato VIII, capitolo III), e se il catalogo è usato a fini di etichettatura il nome va eventualmente integrato con quanto segue:
— le specie animali sottoposte a trasformazione (ad esempio, suini, ruminanti, volatili), e/o
— lo stadio di vita (ad esempio larve), e/o
— il materiale sottoposto a trasformazione (ad esempio, ossa), e/o
— il processo utilizzato (ad esempio, sgrassatura, raffinazione), e/o
— la denominazione delle specie animali non usate in ottemperanza al divieto di riciclaggio all'interno delle specie (p.es., non contenente pollame).

10. *Pesce, altri animali acquatici e loro prodotti*

Le materie prime per mangimi di cui al presente capitolo devono rispettare le prescrizioni del regolamento (CE) n. 1069/2009 e del regolamento (UE) n. 142/2011 e possono essere soggette a restrizioni d'uso a norma del regolamento (CE) n. 999/2001.

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
10.1.1	Invertebrati acquatici ([1])	Invertebrati marini o d'acqua dolce, o loro parti, in tutti gli stadi di vita, diversi dalle specie patogene per l'uomo o per gli animali; trattati o non trattati, ad esempio freschi, congelati, essiccati.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze
10.2.1	Sottoprodotti di animali acquatici ([1])	Prodotti provenienti da stabilimenti o impianti in cui sono preparati o fabbricati prodotti destinati al consumo umano; trattati o non trattati, ad esempio freschi, congelati, essiccati.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
10.3.1	Farina di crostacei ([2])	Prodotto ottenuto per riscaldamento, pressione ed essiccazione di crostacei interi, o loro parti, compresi i gamberi di allevamento e selvatici.	Calcio Ceneri insolubili in HCl: se > 5 %
10.4.1	Pesce ([2])	Pesci interi o loro parti: freschi, congelati, cotti, trattati con acido o essiccati.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 8 %
10.4.2	Farina di pesce ([2])	Prodotto ottenuto per trattamento termico, pressione ed essiccazione di pesci interi o loro parti al quale possono essere stati nuovamente aggiunti i solubili di pesce prima dell'essiccazione.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze, se > 20 % Tenore di umidità, se > 8 %
10.4.3	Solubili di pesce	Prodotto condensato ottenuto durante la fabbricazione di farina di pesce, separato e stabilizzato mediante acidificazione o essiccazione.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 5 %
10.4.4	Proteina di pesce idrolizzata	Proteina ottenuta per idrolisi di pesci interi o loro parti, che può essere concentrata per essiccazione.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze, se > 20 % Tenore di umidità, se > 8 %
10.4.5	Farina di lische di pesce	Prodotto ottenuto per trattamento termico, pressione ed essicazione di parti di pesce. È costituito principalmente da lische.	Ceneri grezze
10.4.6	Olio di pesce	Olio ottenuto da pesci o parti di pesce previa centrifugazione per eliminare l'acqua (può comprendere dettagli specifici relativi alle diverse specie, ad esempio olio di fegato di merluzzo).	Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 1 %
10.4.7	Olio di pesce idrogenato	Olio ottenuto per idrogenazione di olio di pesce.	Tenore di umidità, se > 1 %
10.4.8	Stearina di olio di pesce [olio di pesce demargarinato]	Frazione di olio di pesce ad alto tenore di grassi saturi ottenuta durante la raffinazione dell'olio di pesce grezzo mediante il processo di demargarinazione in cui i grassi saturi si solidificano e vengono successivamente raccolti.	Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 1 %

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
10.5.1	Olio di krill	Olio ottenuto dal krill di plancton marino cotto e pressato e quindi centrifugato per eliminare l'acqua.	Tenore di umidità, se > 1 %
10.5.2	Concentrato proteico di krill idrolizzato	Prodotto ottenuto per idrolisi enzimatica di krill o parti di krill, spesso concentrato per essiccazione	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze, se > 20 % Tenore di umidità, se > 8 %
10.6.1	Farina di anellidi marini	Prodotto ottenuto per riscaldamento ed essiccazione di anellidi marini interi o loro parti, compreso *Nereis virens* M. Sars.	Sostanze grasse grezze Ceneri se > 20 % Tenore di umidità, se > 8 %
10.7.1	Farina di zooplancton marino	Prodotto ottenuto per riscaldamento, pressione ed essiccazione di zooplancton, ad esempio krill.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze, se > 20 % Tenore di umidità, se > 8 %
10.7.2	Olio di zooplancton marino	Olio ottenuto da zooplancton marino cotto e pressato e quindi centrifugato per eliminare l'acqua.	Tenore di umidità, se > 1 %
10.8.1	Farina di molluschi	Prodotto ottenuto per riscaldamento ed essiccazione di molluschi interi o loro parti, compresi calamari e bivalvi.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze, se > 20 % Tenore di umidità, se > 8 %
10.9.1	Farina di calamaro	Prodotto ottenuto per riscaldamento, pressione ed essiccazione di calamari interi o loro parti.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze, se > 20 % Tenore di umidità, se > 8 %

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
10.10.1	Farina di stella marina	Prodotto ottenuto per riscaldamento, pressione ed essiccazione di Asteroideae intere o loro parti.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze, se > 20 % Tenore di umidità, se > 8 %

([1]) La denominazione va completata con l'indicazione della specie.
([2]) Se il prodotto proviene da pesci di allevamento/crostacei, la denominazione va completata con l'indicazione della specie.

11. *Minerali e prodotti derivati*

Le materie prime per mangimi, contenenti prodotti di origine animale, di cui al presente capitolo devono rispettare le prescrizioni del regolamento (CE) n. 1069/2009 e del regolamento (UE) n. 142/2011 e possono essere soggette a restrizioni d'uso a norma del regolamento (CE) n. 999/2001.

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
11.1.1	Carbonato di calcio ([1]); [calcare]	Prodotto ottenuto per macinazione di minerali contenenti carbonato di calcio ($CaCO_3$), ad esempio il calcare, oppure mediante precipitazione da una soluzione acida. Può contenere fino allo 0,25 % di glicole propilenico. Può contenere fino allo 0,1 % di coadiuvanti della triturazione.	Calcio Ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.2	Conchiglie marine calcaree	Prodotto di origine naturale, ottenuto da conchiglie marine, macinate o granulate, quali conchiglie d'ostrica o conchiglie marine.	Calcio Ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.3	Carbonato di calcio e di magnesio	Miscela naturale di carbonato di calcio ($CaCO_3$)e di carbonato di magnesio ($MgCO_3$). Può contenere fino allo 0,1 % di coadiuvanti della triturazione.	Calcio Magnesio Ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.4	Maërl (rodolite)	Prodotto di origine naturale ottenuto da alghe marine calcaree macinate o trasformate in granuli.	Calcio Ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.5	Litotamnio	Prodotto di origine naturale ottenuto da alghe marine calcaree [(*Phymatolithon calcareum* (Pall.)], macinate o trasformate in granuli.	Calcio Ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.6	Cloruro di calcio	Cloruro di calcio ($CaCl_2$). Può contenere fino allo 0,2 % di solfato di bario.	Calcio Ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.7	Idrossido di calcio	Idrossido di calcio ($Ca(OH)_2$). Può contenere fino allo 0,1 % di coadiuvanti della triturazione.	Calcio Ceneri insolubili in HCl, se > 5 %

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
11.1.8	Solfato di calcio anidro	Solfato anidro di calcio ($CaSO_4$) ottenuto dalla macinazione del solfato anidro di calcio o dalla disidratazione del solfato di calcio diidrato.	Calcio Ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.9	Emiidrato di solfato di calcio	Emiidrato del solfato di calcio ($CaSO_4 \times \frac{1}{2} H_2O$) ottenuto tramite parziale disidratazione del solfato di calcio diidrato.	Calcio Ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.10	Diidrato di solfato di calcio	Solfato di calcio diidrato ($CaSO_4 \times 2H_2O$) ottenuto dalla triturazione del solfato di calcio diidrato o dalla idratazione dell'emiidrato di solfato di calcio.	Calcio Ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.11	Sali di calcio di acidi organici ([2])	Sali di calcio di acidi organici commestibili costituiti da almeno 4 atomi di carbonio.	Calcio Acido organico
11.1.12	Ossido di calcio	Ossido di calcio (CaO), ottenuto dalla calcinazione di calcare naturale. Può contenere fino allo 0,1 % di coadiuvanti della triturazione.	Calcio Ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.13	Gluconato di calcio	Sale di calcio dell'acido gluconico espresso generalmente con la formula $Ca(C_6H_{11}O_7)_2$ e sue forme idrate.	Calcio Ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.15	Solfato/carbonato di calcio	Prodotto ottenuto durante la fabbricazione di carbonato di sodio.	Calcio Ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.16	Pidolato di calcio	Calcio L-pidolato ($C_{10}H_{12}CaN_2O_6$). Può contenere fino al 5 % di acido glutammico.	Calcio Ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.17	Ossido di calcio magnesio	Prodotto ottenuto dal riscaldamento del calcio e del magnesio naturali; contiene sostanze come la dolomite. Può contenere fino allo 0,1 % di coadiuvanti della triturazione.	Calcio Magnesio
11.2.1	Ossido di magnesio	Ossido di magnesio calcinato (MgO), costituito per almeno il 70 % da MgO.	Magnesio Ceneri insolubili in HCl, se > 15 % Contenuto di ferro come Fe_2O_3 se > 5 %.
11.2.2	Solfato di magnesio eptaidrato	Solfato di magnesio ($MgSO_4 \times 7 H_2O$).	Magnesio Zolfo Ceneri insolubili in HCl, se > 15 %
11.2.3	Solfato di magnesio monoidrato	Solfato di magnesio ($MgSO_4 \times H_2O$).	Magnesio Zolfo Ceneri insolubili in HCl, se > 15 %

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
11.2.4	Solfato di magnesio anidro	Solfato di magnesio anidro ($MgSO_4$).	Magnesio Zolfo Ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.2.5	Propionato di magnesio	Propionato di magnesio ($C_6H_{10}MgO_4$).	Magnesio
11.2.6	Cloruro di magnesio	Cloruro di magnesio ($MgCl_2$) o soluzione ottenuta dalla concentrazione naturale di acqua marina in seguito al deposito di cloruro di sodio.	Magnesio Cloro Ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.2.7	Carbonato di magnesio	Carbonato di magnesio naturale ($MgCO_3$).	Magnesio Ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.2.8	Idrossido di magnesio	Idrossido di magnesio ($Mg(OH)_2$).	Magnesio Ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.2.9	Solfato di potassio e di magnesio	Solfato di potassio e di magnesio ($K_2Mg(SO_4)_2 \times nH_2O$, n = 4,6).	Magnesio Potassio Ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.2.10	Sali di acidi organici di magnesio ([2])	Sali di magnesio di acidi organici commestibili costituiti da almeno 4 atomi di carbonio.	Magnesio Acido organico
11.2.11	Gluconato di magnesio	Sale di magnesio dell'acido gluconico espresso generalmente con la formula $Mg(C_6H_{11}O_7)_2$ e sue forme idrate.	Magnesio Ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.2.13	Pidolato di magnesio	Magnesio L-pidolato ($C_{10}H_{12}MgN_2O_6$). Può contenere fino al 5 % di acido glutammico.	Magnesio Ceneri insolubili in HCl: se > 5 %
11.3.1	Fosfato dicalcico ([3]) ([4]); [idrogeno-ortofosfato di calcio]	Monoidrogeno fosfato di calcio ottenuto da ossa o da fonti inorganiche ($CaHPO_4 \times nH_2O$, n = 0 o 2) Ca/P > 1,2 Può contenere fino al 3 % di cloruro espresso in NaCl.	Calcio Fosforo totale P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 % Ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.3.2	Fosfato mono-bicalcico	Prodotto costituito da fosfato dicalcico e fosfato monocalcico ($CaHPO_4 \times Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n = 0 o 1) < Ca/P < 1,3	Fosforo totale Calcio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
11.3.3	Fosfato monocalcico; [tetraidrogenoortofosfato di calcio]	Bis(diidrogeno fosfato) di calcio ($Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n = 0 o 1) Ca/P < 0,9	Fosforo totale Calcio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.4	Fosfato tricalcico [4]; [ortofosfato tricalcico]	Fosfato tricalcico ottenuto da ossa o fonti inorganiche ($Ca_3(PO_4)_2 \times H_2O$) o idrossiapatite ($Ca_5(PO_4)_3OH$) Ca/P > 1,3	Calcio Fosforo totale P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 % Ceneri insolubili in HCl: se > 5 %
11.3.5	Fosfato di calcio e di magnesio	Fosfato di calcio e di magnesio ($Ca_3Mg_3(PO_4)_4$).	Calcio Magnesio Fosforo totale P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.6	Fosfato defluorato	Prodotto ottenuto da fonti inorganiche, calcinato e sottoposto a ulteriore trattamento termico.	Fosforo totale Calcio Sodio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 % Ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.3.7	Pirofosfato dicalcico; [difosfato dicalcico]	Pirofosfato dicalcico ($Ca_2P_2O_7$).	Fosforo totale Calcio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.8	Fosfato di magnesio	Prodotto costituito da fosfato di magnesio monobasico e/o dibasico e/o tribasico.	Fosforo totale Magnesio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 % Ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.3.9	Sodio calcio magnesio fosfato	Prodotto costituito da sodio-calcio-magnesio fosfato.	Fosforo totale Magnesio Calcio Sodio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.10	Fosfato monosodico; [diidrogenoortofosfato di sodio]	Fosfato monosodico ($NaH_2PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1 o 2)	Fosforo totale Sodio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
11.3.11	Fosfato bisodico; [ortofosfato bisodico]	Fosfato bisodico ($Na_2HPO_4 \times nH_2O$; n = 0, 2, 7 o 12)	Fosforo totale Sodio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.12	Fosfato trisodico; [ortofosfato trisodico]	Fosfato trisodico ($Na_3PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1/2, 1, 6, 8 o 12)	Fosforo totale Sodio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.13	Pirofosfato di sodio; [difosfato tetrasodico]	Pirofosfato di sodio ($Na_4P_2O_7 \times nH_2O$; n = 0 o 10)	Fosforo totale Sodio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.14	Fosfato monopotassico; [diidrogenoortofosfato di potassio]	Fosfato monopotassico (KH_2PO_4)	Fosforo totale Potassio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.15	Fosfato dipotassico; [idrogenoortofosfato di dipotassio]	Fosfato dipotassico ($K_2HPO_4 \times nH_2O$; n = 0, 3 o 6)	Fosforo totale Potassio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.16	Fosfato di calcio e di sodio	Fosfato di calcio e di sodio ($CaNaPO_4$)	Fosforo totale Calcio Sodio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.17	Fosfato monoammonico; [diidrogenoortofosfato di ammonio]	Fosfato monoammonico ($NH_4H_2PO_4$)	Azoto totale Fosforo totale P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.18	Fosfato diammonico; [idrogenoortofosfato di diammonio]	Fosfato diammonico [$(NH_4)_2HPO_4$)	Azoto totale Fosforo totale P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.19	Tripolifosfato di sodio; [trifosfato pentasodico]	Tripolifosfato di sodio ($Na_5P_3O_{10} \times nH_2O$; n = 0 o 6)	Fosforo totale Sodio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
11.3.20	Fosfato di magnesio e di sodio	Fosfato di magnesio e di sodio ($MgNaPO_4$)	Fosforo totale Magnesio Sodio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.21	Ipofosfito di magnesio	Ipofosfito di magnesio ($Mg(H_2PO_2)_2 \times 6H_2O$)	Magnesio Fosforo totale P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.22	Farina di ossa degelatinizzate	Ossa sgrassate, degelatinizzate, sterilizzate e macinate.	Fosforo totale Calcio Ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.3.23	Ceneri di ossa	Residui minerali dell'incenerimento, della combustione o della gassificazione di sottoprodotti di origine animale.	Fosforo totale Calcio Ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.3.24	Polifosfati di calcio	Miscele eterogenee di sali di calcio degli acidi polifosforici lineari condensati aventi la formula generale $H_{(n+2)}PnO_{(3n+1)}$ in cui «n» è ≥ 2	Fosforo totale Calcio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.25	Di-idrogenodifosfato di calcio	Diidrogenopirofosfato di monocalcio ($CaH_2P_2O_7$)	Fosforo totale Calcio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.26	Pirofosfato acido di magnesio	Pirofosfato acido di magnesio ($MgH_2P_2O_7$). Ottenuto da acido fosforico purificato e idrossido di magnesio purificato o ossido di magnesio, mediante evaporazione di acqua e condensazione dell'ortofosfato di difosfato.	Fosforo totale Magnesio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.27	Diidrogenodifosfato di disodio	Diidrogenodifosfato di disodio ($Na_2H_2P_2O_7$)	Fosforo totale Calcio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.28	Fosfato trisodico	Monoidrogenodifosfato trisodico (anidro: $Na_3HP_2O_7$; monoidrato: $Na_3HP_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 o 9)	Fosforo totale Sodio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
11.3.29	Polifosfato di sodio; [esametafosfato di sodio]	Miscele eterogenee di sali di sodio degli acidi polifosforici lineari condensati aventi la formula generale $H_{(n + 2)}PnO_{(3n + 1)}$ in cui «n» è ≥ 2	Fosforo totale Sodio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.30	Fosfato di tripotassio	Monofosfato di tripotassio ($K_3PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1, 3, 7 o 9)	Fosforo totale Potassio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.31	Difosfato di tetrapotassio	Pirofosfato di tetrapotassio ($K_4P_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 o 3)	Fosforo totale Potassio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.32	Trifosfato di pentapotassio	Tripolifosfato di pentapotassio ($K_5P_3O_{10}$)	Fosforo totale Potassio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.33	Polifosfato di potassio	Miscele eterogenee di sali di potassio degli acidi polifosforici lineari condensati aventi la formula generale $H_{(n + 2)}PnO_{(3n + 1)}$ in cui «n» è ≥ 2	Fosforo totale Potassio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.34	Polifosfato di sodio e calcio	Polifosfato di sodio e calcio	Fosforo totale Sodio Calcio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.4.1	Cloruro di sodio ([1])	Cloruro di sodio (NaCl) o prodotto ottenuto per cristallizzazione evaporativa della salamoia (saturata o desaturata nel corso di un altro processo) (sale vacuum) o per evaporazione di acqua marina (sale marino) o per macinazione di salgemma.	Sodio Ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.4.2	Bicarbonato di sodio [idrogenocarbonato di sodio]	Bicarbonato di sodio ($NaHCO_3$)	Sodio Ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.4.3	(Bi)carbonato di sodio/ammonio [(Idrogenocarbonato) di sodio/ammonio]	Prodotto ottenuto durante la fabbricazione di carbonato di sodio e di bicarbonato di sodio, con tracce di bicarbonato di ammonio (max. 5 % di bicarbonato di ammonio).	Sodio Ceneri insolubili in HCl, se > 10 %

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
11.4.4	Carbonato di sodio	Carbonato di sodio (Na_2CO_3)	Sodio Ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.4.5	Sesquicarbonato di sodio [Idrogenodicarbonato di trisodio]	Sesquicarbonato di sodio ($Na_3H(CO_3)_2$)	Sodio Ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.4.6	Solfato di sodio	Solfato di sodio (Na_2SO_4) Può contenere fino allo 0,3 % di metionina	Sodio Ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.4.7	Sali di sodio di acidi organici (2)	Sali di sodio di acidi organici commestibili costituiti da almeno 4 atomi di carbonio.	Sodio Acido organico
11.5.1	Cloruro di potassio	Cloruro di potassio (KCl) o prodotto ottenuto dalla macinazione di fonti naturali del cloruro di potassio.	Potassio Ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.5.2	Solfato di potassio	Solfato di potassio (K_2SO_4)	Potassio Ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.5.3	Carbonato di potassio	Carbonato di potassio (K_2CO_3)	Potassio Ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.5.4	Bicarbonato di potassio, [Idrogenocarbonato di potassio]	Bicarbonato di potassio ($KHCO_3$)	Potassio Ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.5.5	Sali di potassio di acidi organici (2)	Sali di potassio di acidi organici commestibili costituiti da almeno 4 atomi di carbonio.	Potassio Acido organico
11.5.6	Pidolato di potassio	Potassio L-pidolato ($C_5H_6KNO_3$). Può contenere fino al 5 % di acido glutammico.	Potassio Ceneri insolubili in HCl: se > 5 %
11.6.1	Fiore di zolfo	Polvere ottenuta dal deposito naturale del minerale. Prodotto ottenuto anche per estrazione dello zolfo durante la raffinazione del petrolio.	Zolfo
11.7.1	Attapulgite	Minerale naturale contenente magnesio, alluminio e silicio.	Magnesio
11.7.2	Quarzo	Minerale naturale ottenuto macinando materiali contenenti quarzo. Può contenere fino allo 0,1 % di coadiuvanti della triturazione.	
11.7.3	Cristobalite	Diossido di silicio (SiO_2) ottenuto dalla ricristallizzazione del quarzo. Può contenere fino allo 0,1 % di coadiuvanti della triturazione.	

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
11.8.1	Solfato di ammonio	Solfato di ammonio [$(NH_4)_2SO_4$) ottenuto per sintesi chimica. Può essere presentato sotto forma di soluzione acquosa.	Azoto espresso come proteina grezza Zolfo
11.8.3	Sali di ammonio di acidi organici (2)	Sali di ammonio di acidi organici commestibili costituiti da almeno 4 atomi di carbonio.	Azoto espresso come proteina grezza Acido organico
11.8.4	Lattato di ammonio	Lattato di ammonio ($CH_3CHOHCOONH_4$) Comprende il lattato di ammonio, prodotto per fermentazione con *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *Bulgaricus, Lactococcus lactis* ssp., *Leuconostoc mesenteroides, Streptococcus thermophilus, Lactobacillus* spp, o *Bifidobacterium* spp.; contiene almeno il 44 % di azoto espresso come proteina grezza. Può contenere fino allo 2 % di fosforo; fino allo 2 % di potassio; fino allo 0,7 % di magnesio; fino allo 2 % di sodio; fino allo 2 % di solfati; fino allo 0,5 % di cloruri; fino al 5 % di zuccheri e fino allo 0,1 % di silicone antischiuma.	Azoto espresso come proteina grezza Ceneri grezze Potassio, se > 1,5 % Magnesio, se > 1,5 % Sodio, se > 1,5 %
11.8.5	Acetato di ammonio	Soluzione acquosa di acetato di ammonio (CH_3COONH_4) contenente almeno il 55 % di acetato di ammonio.	Azoto espresso come proteina grezza
11.9.1	Sabbia di selce [pietra molare]	Prodotto ottenuto dalla frantumazione di minerali naturali sotto forma di ghiaia.	Dimensioni delle particelle
11.9.2	Pietra rossa [pietra molare]	Prodotto ottenuto dalla frantumazione e macinazione di prodotti derivanti dalla combustione di argilla.	Dimensioni delle particelle Tenore di umidità, se > 2 %

(1) La natura della fonte può essere indicata aggiungendola al nome o può anche sostituirlo.
(2) La denominazione va modificata o integrata per specificare gli acidi organici.
(3) Nella denominazione si può indicare il procedimento di fabbricazione.
(4) La denominazione deve essere integrata, se del caso, dall'espressione «da ossa».

12. *Prodotti e sottoprodotti ottenuti dalla fermentazione tramite microrganismi inattivati con conseguente assenza di microrganismi vivi*

Le materie prime per mangimi di cui al presente capo che sono, o sono prodotte a partire da, organismi geneticamente modificati o che derivano da un processo di fermentazione di microrganismi geneticamente modificati devono essere conformi al regolamento (CE) n. 1829/2003 relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati.

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
12.1.1	Prodotto ottenuto da *Methylophilus methylotrophus* ricco in proteine (1) (2)	Prodotto di fermentazione ottenuto mediante coltura di *Methylophilus methylotrophus* (ceppo NCIMB 10.515) su metanolo; il tenore di proteina grezza è almeno del 68 % e l'indice di riflessione almeno pari a 50.	Proteina grezza Ceneri grezze Sostanze grasse grezze Acido propionico se > 0,5 %

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
12.1.2	Prodotto ottenuto da *Methylococcus capsulatus (Bath), Alca ligenes acidovorans, Bacillus brevis* e *Bacillus firmus* ricco in proteine (1) (2)	Prodotto di fermentazione ottenuto mediante coltura di *Methylococcus capsulatus (*Bath*)* (ceppo NCIMB 11132), *Alcaligenes acidovorans* (ceppo NCIMB 12387), *Bacillus brevis* (ceppo NCIMB 13288) and *Bacillus firmus* (ceppo NCIMB 13280) su gas naturale (circa 91 % metano, 5 % etano, 2 % propano, 0,5 % isobutano, 0,5 % n-butano), ammonio, sali minerali; il tenore di proteina grezza è almeno del 65 %.	Proteina grezza Ceneri grezze Sostanze grasse grezze Acido propionico se > 0,5 %
12.1.3	Prodotto ottenuto da *Escherichia coli* ricco in proteine (1) (2)	Sottoprodotto di fermentazione ottenuto dalla produzione di amminoacidi mediante coltura di *Escherichia coli* K12 su substrati di origine vegetale o chimica, ammonio o sali minerali; può essere idrolizzato.	Proteina grezza Acido propionico se > 0,5 %
12.1.4	Prodotto ottenuto da *Corynebacterium glutamicum* ricco in proteine (1) (2)	Prodotto di fermentazione ottenuto dalla produzione di amminoacidi ottenuto mediante coltura di *Corynebacterium glutamicum* su substrati di origine vegetale o chimica, ammonio o sali minerali; può essere idrolizzato.	Proteina grezza Acido propionico se > 0,5 %
12.1.5	Lieviti [lievito di birra] (1) (2)	Tutti i lieviti ottenuti da (4) *Saccharomyces cerevisiae, Saccharomyces carlsbergensis, Kluyveromyces lactis, Kluyveromyces fragilis, Torulaspora delbrueckii, Cyberlindnera jadinii* (3)*, Saccharomyces uvarum, Saccharomyces ludwigii* o *Brettanomyces* ssp. su substrati per lo più di origini vegetali quali melassi, sciroppi di zucchero, alcoli, residui di distilleria, cereali e prodotti a base di amido, succhi di frutta, siero di latte, acido lattico, zucchero, fibre vegetali idrolizzate e nutrienti della fermentazione quali ammonio o sali minerali.	Tenore di umidità, se < 75 % oppure > 97 % Con tenore di umidità < 75 %: Proteina grezza Acido propionico se > 0,5 %
12.1.6	Insilato di micelio ottenuto dalla produzione di penicillina (1) (2)	Micelio (composti azotati), sottoprodotto umido della produzione della penicillina mediante *Penicillium chrysogenum* (ATCC48271) su varie fonti di carboidrati e loro idrolisati, sottoposto a trattamento termico ed insilato mediante *Lactobacillus brevis*, *plantarum, sake, collinoides* e *Streptococcus lactis* per rendere inattiva la penicillina; il tenore di azoto espresso come proteina grezza è almeno del 7 %.	Azoto espresso come proteina grezza Ceneri grezze Acido propionico se > 0,5 %
12.1.7	Lieviti dal processo di produzione di biodiese (1) (2)	Tutti i lieviti e loro (6) parti ottenuti da (4) una coltura di *Yarrowia lipolytica* su oli vegetali e da frazioni di degommazione e di gliceroli formatisi durante la produzione di biodiesel.	Tenore di umidità, se < 75 % oppure > 97 % Con tenore di umidità < 75 %: Proteina grezza Acido propionico se > 0,5 %

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
12.1.8	Prodotto ottenuto da specie di *Lactobacillus* ricco in proteine [1] [2]	Prodotto di fermentazione ottenuto dalla coltura di *Lactobacillus* su substrati per lo più di origine vegetale, quali melasso, sciroppi di zucchero, alcoli, residui di distilleria, cereali e prodotti a base di amido, succhi di frutta, siero di latte, acido lattico, zucchero, fibre vegetali idrolizzate e nutrienti della fermentazione quali ammonio o sali minerali. Il prodotto può essere essiccato.	Proteina grezza Ceneri grezze Acido propionico se > 0,5 %
12.1.9	Prodotto ottenuto da *Trichoderma viride* ricco in proteine [1] [2]	Prodotto di fermentazione ottenuto dalla coltura di *Trichoderma viride* su substrati per lo più di origine vegetale quali melasso, sciroppi di zucchero, alcoli, residui di distilleria, cereali e prodotti a base di amido, succhi di frutta, siero di latte, acido lattico, zucchero, fibre vegetali idrolizzate e nutrienti della fermentazione quali ammonio o sali minerali. Il prodotto può essere essiccato.	Proteina grezza Ceneri grezze Acido propionico se > 0,5 %
12.1.10	Prodotto ottenuto da *Bacillus subtilis* ricco in proteine [1] [2]	Prodotto di fermentazione ottenuto dalla coltura di *Bacillus subtilis* su substrati per lo più di origine vegetale, quali melasso, sciroppi di zucchero, alcoli, residui di distilleria, cereali e prodotti a base di amido, succhi di frutta, siero di latte, acido lattico, zucchero, fibre vegetali idrolizzate e nutrienti della fermentazione quali ammonio o sali minerali. Il prodotto può essere essiccato.	Proteina grezza Ceneri grezze Acido propionico se > 0,5 %
12.1.11	Prodotto ottenuto da *Aspergillus oryzae* ricco in proteine [1] [2]	Prodotto di fermentazione ottenuto dalla coltura di *Aspergillus oryzae* su substrati per lo più di origine vegetale, quali melasso, sciroppi di zucchero, alcoli, residui di distilleria, cereali e prodotti a base di amido, succhi di frutta, siero di latte, acido lattico, zucchero, fibre vegetali idrolizzate e nutrienti della fermentazione quali ammonio o sali minerali. Il prodotto può essere essiccato.	Proteina grezza Ceneri grezze Acido propionico se > 0,5 %
12.1.12	Prodotti del lievito [1] [2]	Tutte le parti dei lieviti [6] ottenute da [4] *Saccharomyces cerevisiae, Saccharomyces carlsbergensis, Kluyveromyces lactis, Kluyveromyces fragilis, Torulaspora delbrueckii, Cyberlindnera jadinii* [3]*, Saccharomyces uvarum, Saccharomyces ludwigii* o *Brettanomyces* ssp. su substrati per lo più di origine vegetale, quali melasso, sciroppi di zucchero, alcoli, residui di distilleria, cereali e prodotti a base di amido, succhi di frutta, siero di latte, acido lattico, zucchero, fibre vegetali idrolizzate e nutrienti della fermentazione quali ammonio o sali minerali.	Tenore di umidità, se < 75 % oppure > 97 % Con tenore di umidità < 75 %: Proteina grezza Acido propionico se > 0,5 %

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
12.2.1	Vinacce [solubili di melasso condensato] (2) (5)	Sottoprodotti derivati dalla trasformazione industriale di mosti (d'uva e di malto), ricavati da processi di fermentazione microbica quali produzione di alcoli, acidi organici o lieviti. Sono costituiti dalla frazione di liquido/pasta che si ottiene dalla separazione della fermentazione dei mosti. Possono comprendere anche cellule morte dei microorganismi della fermentazione utilizzati, e/o parti (6) di esse. I substrati sono per la maggior parte di origine vegetale, quali melasso, sciroppo di zucchero, alcoli, residui di distilleria, cereali e prodotti a base di amido, succhi di frutta, siero di latte, acido lattico, zucchero, fibre vegetali idrolizzate e nutrienti della fermentazione quali ammonio o sali minerali.	Proteina grezza Substrato ed indicazione dei processi di produzione a seconda dei casi
12.2.2	Sottoprodotti della produzione di acido L-glutammico (2) (5)	Sottoprodotti liquidi, concentrati, della produzione di acido L-glutammico mediante fermentazione di *Corynebacterium melassecola* su substrato composto da saccarosio, melasso, prodotti amilacei e loro idrolisati, sali di ammonio e altri composti azotati.	Proteina grezza
12.2.3	Sottoprodotti della produzione del monocloridrato di L-lisina mediante *Brevibacterium lactofermentum* (2) (5)	Sottoprodotti della produzione del monocloridrato di L-lisina mediante fermentazione di *Brevibacterium lactofermentum* su substrato composto da saccarosio, melasso, prodotti amilacei e loro idrolisati, sali di ammonio e altri composti azotati.	Proteina grezza
12.2.4	Sottoprodotti della produzione del monocloridrato di L-lisina con *Corynebacterium glutamicum* (2) (5)	Sottoprodotti della produzione di amminoacidi ottenuti mediante fermentazione con *Corynebacterium glutamicum* su substrato di origine vegetale o chimica, ammonio o sali minerali.	Proteina grezza Ceneri grezze
12.2.5	Sottoprodotti della produzione di amminoacidi con *Escherichia coli* K12 (2) (5)	Sottoprodotti liquidi della produzione di amminoacidi ottenuti mediante fermentazione con *Escherichia coli K12* su substrato di origine vegetale o chimica, ammonio o sali minerali.	Proteina grezza Ceneri grezze
12.2.6	Sottoprodotto della produzione di enzimi con *Aspergillus niger* (2) (5)	Sottoprodotto della fermentazione di *Aspergillus niger* su frumento e malto per la produzione di enzimi.	Proteina grezza

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
12.2.7	Poliidrossibutirrato ottenuto dalla fermentazione con *Ralstonia eutropha* ([2])	Prodotto contenente 3-idrossibutirrato e 3-idrossivalerato, ottenuto mediante fermentazione con *Ralstonia eutropha* e farine proteiche batteriche non vitali rimanenti dalla produzione delle colture batteriche e di fermentazione.	

([1]) Prodotti ottenuti dalla biomassa di microorganismi specifici coltivati su determinati substrati. Possono contenere fino allo 0,3 % di agenti antischiumogeni, fino all'1,5 % di agenti schiarenti/coadiuvanti di filtrazione e fino al 2,9 % di acido propionico.
([2]) I microrganismi usati per la fermentazione sono stati inattivati, con la conseguenza che nessuno di tali microrganismi è vitale all'interno delle materie prime per mangimi.
([3]) È vietata la coltura su n-alcani [regolamento (UE) n. 568/2010].
([4]) La denominazione dei ceppi di lievito utilizzata può discostarsi dalla tassonomia scientifica. Potrebbero quindi essere usati anche sinonimi dei ceppi di lievito elencati.
([5]) Altri sottoprodotti di fermentazione. Possono contenere fino allo 0,6 % di agenti antischiumogeni, allo 0,5 % di agenti anticalcare e allo 0,2 % di solfiti.
([6]) Per «parti» si intendono le frazioni solubili e insolubili del lievito, comprese quelle delle membrana o della parte interna della cellula.

13. *Varie*

Le materie prime per mangimi, contenenti prodotti di origine animale, di cui al presente capitolo devono rispettare le prescrizioni del regolamento (CE) n. 1069/2009 e del regolamento (UE) n. 142/2011 e possono essere soggette a restrizioni d'uso a norma del regolamento (CE) n. 999/2001.

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
13.1.1	Prodotti dell'industria del pane e della pasta alimentare	Prodotti ottenuti durante e a seguito della fabbricazione di pane, biscotti, cialde o pasta alimentare. Possono essere essiccati.	Amido Zuccheri totali, espressi in saccarosio Sostanze grasse grezze, se > 5 %
13.1.2	Prodotti dell'industria pasticcera	Prodotti ottenuti durante e a seguito della fabbricazione di pasticceria e torte. Possono essere essiccati.	Amido Zuccheri totali, espressi in saccarosio Sostanze grasse grezze, se > 5 %
13.1.3	Prodotti della fabbricazione di cereali da colazione	Sostanze o prodotti destinati al consumo umano, o per i quali è ragionevole pensare che siano destinati al consumo umano, in forma trasformata, parzialmente trasformata o non trasformata. Possono essere essiccati.	Proteina grezza, se > 10 % Fibra grezza Oli/grassi grezzi, se > 10 % Amido, se > 30 % Zuccheri totali, espressi in saccarosio, se > 10 %

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
13.1.4	Prodotti dell'industria dolciaria	Prodotti ottenuti durante e a seguito della fabbricazione di dolciumi, compresi i prodotti a base di cioccolato. Possono essere essiccati.	Amido Sostanze grasse grezze, se > 5 % Zuccheri totali, espressi in saccarosio
13.1.5	Prodotti dell'industria gelatiera	Prodotti ottenuti durante la produzione di gelato. Possono essere essiccati.	Amido Zuccheri totali, espressi in saccarosio Sostanze grasse grezze
13.1.6	Prodotti e sottoprodotti della trasformazione di frutta e verdura fresca (1)	Prodotti ottenuti dalla trasformazione di frutta e verdura fresca (compresi la buccia, pezzi interi di frutta/verdura e miscele di tali prodotti). Possono essere essiccati o congelati.	Amido Fibra grezza Sostanze grasse grezze, se > 5 % Ceneri insolubili in HCl, se > 3,5 %
13.1.7	Prodotti ottenuti dalla trasformazione di vegetali (1)	Prodotti ottenuti dal congelamento o dall'essiccazione di piante intere o loro parti.	Fibra grezza
13.1.8	Prodotti ottenuti dalla lavorazione di spezie e condimenti (1)	Prodotti ottenuti dal congelamento o dall'essiccazione di spezie e condimenti o loro parti.	Proteina grezza, se > 10 % Fibra grezza Oli/grassi grezzi, se > 10 % Amido, se > 30 % Zuccheri totali, espresso in saccarosio, se > 10 %
13.1.9	Prodotti ottenuti dalla trasformazione di erbe (1)	Prodotti ottenuti per frantumazione, macinazione, congelamento o essiccazione di piante intere o loro parti.	Fibra grezza
13.1.10	Prodotti ottenuti dall'industria di trasformazione delle patate	Prodotti ottenuti dalla trasformazione delle patate. Possono essere essiccati o congelati.	Amido Fibra grezza Sostanze grasse grezze, se > 5 % Ceneri insolubili in HCl, se > 3,5 %
13.1.11	Prodotti e sottoprodotti della fabbricazione di salse	Sostanze derivanti dalla produzione di salse destinate al consumo umano, o per le quali è ragionevole pensare che siano destinate al consumo umano, in forma trasformata, parzialmente trasformata o non trasformata. Possono essere essiccati.	Sostanze grasse grezze

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
13.1.12	Prodotti e sottoprodotti dell'industria degli snack	Prodotti e sottoprodotti dell'industria degli snack ottenuti durante e a seguito della produzione di snack salati — patatine, snack a base di patate e/o cereali (direttamente estrusi, a base di impasto e formellati) e frutti a guscio.	Sostanze grasse grezze
13.1.13	Prodotti dell'industria degli alimenti pronti	Prodotti ottenuti durante la produzione di alimenti pronti. Possono essere essiccati.	Sostanze grasse grezze, se > 5 %
13.1.14	Sottoprodotti vegetali della produzione di alcolici	Prodotti solidi ottenuti da vegetali (compresi bacche e semi quali l'anice) derivanti dalla macerazione di detti vegetali in una soluzione alcolica o in seguito a evaporazione/distillazione, o entrambe, durante l'elaborazione degli aromi per la produzione degli alcolici. È necessario distillare i prodotti per eliminare il residuo alcolico.	Proteina grezza, se > 10 % Fibra grezza Oli/grassi grezzi, se > 10 %
13.1.15	Birra ad uso mangimistico	Prodotto del processo di fabbricazione della birra che non può essere venduto come bevanda per uso umano.	Contenuto alcolico Tenore di umidità, se < 75 %
13.1.16	Bibite dolci aromatizzate	Prodotti dell'industria delle bibite analcoliche ottenuti dalla produzione di bibite analcoliche dolci aromatizzate o bibite analcoliche dolci sfuse non destinabili alla vendita. Possono essere concentrati o essiccati.	Zuccheri totali, espressi in saccarosio Tenore di umidità, se > 30 %
13.1.17	Sciroppi di frutta	Prodotti dell'industria degli sciroppi di frutta ottenuti dalla fabbricazione di sciroppi di frutta destinati al consumo umano	Zuccheri totali, espressi in saccarosio Tenore di umidità, se > 30 %
13.1.18	Sciroppi dolci aromatizzati	Prodotti dell'industria degli sciroppi dolci aromatizzati ottenuti dalla produzione di sciroppi o di sciroppi sfusi non destinabili alla vendita. Possono essere concentrati o essiccati.	Zuccheri totali, espressi in saccarosio Tenore di umidità, se > 30 %
13.2.1	Zucchero caramellato	Prodotto ottenuto per riscaldamento controllato di zucchero di qualsiasi tipo.	Zuccheri totali, espressi in saccarosio
13.2.2	Destrosio	Destrosio ottenuto in seguito all'idrolisi dell'amido che consiste in glucosio purificato e cristallizzato, con o senza acqua di cristallizzazione.	

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
13.2.3	Fruttosio	Fruttosio come polvere cristallina purificata. Si ottiene dal glucosio in sciroppo di glucosio mediante l'impiego di glucosio-isomerasi e dall'inversione del saccarosio.	
13.2.4	Sciroppo di glucosio	Lo sciroppo di glucosio è una soluzione acquosa depurata e concentrata di saccaridi alimentari ottenuta mediante idrolisi dell'amido. Può essere essiccato.	Tenore di umidità, se > 30 %
13.2.5	Melasso di glucosio	Prodotto ricavato durante il processo di raffinazione degli sciroppi di glucosio.	Zuccheri totali, espressi in saccarosio
13.2.6	Xilosio	Zucchero estratto dal legno.	
13.2.7	Lattulosio	Disaccaride semi-sintetico (4-O-D-galattopiranosil-D-fruttosio) ottenuto dal lattosio per isomerizzazione del glucosio in fruttosio. Presente nel latte e nei prodotti lattieri trattati termicamente.	
13.2.8	Glucosamina (Chitosamina) ([6])	Aminozucchero (monosaccaride) facente parte della struttura dei polisaccaridi chitosano e chitina. Ottenuto dall'idrolisi di esoscheletri di crostacei e di altri artropodi o dalla fermentazione di un cereale come il granturco o il frumento.	Sodio o potassio, se del caso
13.2.9	Xilo-oligosaccaride	Catene di molecole di xilosio connesse da legami β1-4 con n grado di polimerizzazione compreso tra 2 e 10 e prodotte dall'idrolisi enzimatica di varie materie prime ricche di emicellulosa.	Tenore di umidità, se > 5 %
13.2.10	Gluco-oligosaccaride	Prodotto ottenuto per fermentazione o idrolisi e/o trattamento termico fisico di polimeri di glucosio, glucosio, saccarosio e maltosio.	Tenore di umidità, se > 28 %
13.3.1	Amido ([2])	Amido	Amido
13.3.2	Amido ([2]), pregelatinizzato	Prodotto costituito da amido gonfiato mediante trattamento termico.	Amido
13.3.3	Miscela ([2]) di amidi	Prodotto composto da amido alimentare naturale e/o modificato ottenuto da diverse fonti botaniche.	Amido
13.3.4	Panello ([2]) di idrolisati d'amido	Prodotto della filtrazione del liquido dell'idrolisi dell'amido, consistente in: proteine, amido, polisaccaridi, sostanze grasse e coadiuvanti di filtrazione (p.es., terra de diatomee, fibra legnosa).	Tenore di umidità, se < 25 % oppure > 45 % Con tenore di umidità < 25 %: — sostanze grasse grezze; — proteina grezza.

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
13.3.5	Destrina	La destrina è amido idrolizzato parzialmente acido.	
13.3.6	Maltodestrina	La maltodestrina è amido parzialmente idrolizzato.	
13.4.1	Polidestrosio	Struttura di polimero di glucosio caratterizzato da reticolazione casuale prodotto mediante la polimerizzazione termica del D-glucosio.	
13.5.1	Polioli	Prodotto ottenuto per idrogenazione o fermentazione e composto da mono-, di- o oligosaccaridi o polisaccaridi.	
13.5.2	Isomalto	Alcole di zucchero ottenuto dal saccarosio in seguito a conversione enzimatica e idrogenazione.	
13.5.3	Mannitolo	Prodotto ottenuto per idrogenazione o fermentazione e composto da glucosio e/o fruttosio ridotti.	
13.5.4	Xilitolo	Prodotto ottenuto per idrogenazione e fermentazione dello xilosio.	
13.5.5	Sorbitolo	Prodotto ottenuto per idrogenazione del glucosio.	
13.6.1	Oli acidi di raffinazione chimica ([3])	Prodotto ottenuto durante la deacidificazione di oli e grassi di origine vegetale o animale mediante alcali, seguita da acidulazione con successiva separazione della fase acquosa, che contiene acidi grassi liberi, oli o grassi e componenti naturali di semi, frutti o tessuti animali come mono- e digliceridi, lecitina grezza e fibre.	Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 1 %
13.6.2	Acidi grassi esterificati con glicerolo ([4])	Gliceridi ottenuti per esterificazione di acidi grassi con glicerolo. Possono contenere fino a 50ppm di nichel da idrogenazione	Tenore di umidità, se > 1 % Sostanze grasse grezze Nichel se > 20 ppm
13.6.3	Mono-, di- e trigliceridi di acidi grassi ([4])	Prodotto costituito da miscele di mono-, di- e triesteri del glicerolo con acidi grassi. Possono contenere piccole quantità di acidi grassi liberi e di glicerolo. Possono contenere fino a 50ppm di nichel da idrogenazione	Sostanze grasse grezze Nichel se > 20 ppm

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
13.6.4	Sali di acidi grassi (4)	Prodotto ottenuto mediante reazione degli acidi grassi con almeno quattro atomi di carbonio con idrossidi, ossidi o sali di calcio, magnesio, sodio o potassio. Possono contenere fino a 50ppm di nichel da idrogenazione	Sostanze grasse grezze (dopo l'idrolisi) Umidità Sostanze grasse grezze Ca o Na o K o Mg (a seconda del caso) Nichel se > 20 ppm
13.6.5	Distillati di acidi grassi al termine di una raffinazione fisica (3)	Prodotto ottenuto durante la deacidificazione di oli e grassi di origine vegetale o animale mediante distillazione, che contiene acidi grassi liberi, oli o grassi e componenti naturali di semi, frutti o tessuti animali come mono- e digliceridi, steroli e tocoferoli.	Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 1 %
13.6.6	Acidi grassi grezzi, da frazionamento (3)	Prodotto ottenuto dal frazionamento di oli/grassi. Per definizione è costituito da acidi grassi grezzi C_6-C_{24}, alifatici, lineari, monocarbossilici, saturi e insaturi. Può contenere fino a 50ppm di nichel da idrogenazione.	Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 1 % Nichel se > 20 ppm
13.6.7	Acidi grassi puri distillati, da frazionamento (3)	Prodotto ottenuto dalla distillazione di acidi grassi grezzi provenienti dal frazionamento di oli/grassi eventualmente seguita da idrogenazione. Per definizione è costituito da acidi grassi puri distillati C_6-C_{24}, alifatici, lineari, monocarbossilici, saturi e insaturi. Può contenere fino a 50ppm di nichel da idrogenazione	Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 1 % Nichel se > 20 ppm
13.6.8	Paste di saponificazione (3)	Prodotto ottenuto durante la deacidificazione di oli e grassi di origine vegetale mediante soluzioni acquose di idrossido di calcio, magnesio, di sodio o di potassio, che contiene sali di acidi grassi, oli o grassi e componenti naturali di semi, frutti o tessuti animali come mono- e digliceridi, lecitina grezza e fibre.	Umidità se < 40 e > 50 % Ca o Na o K o Mg, a seconda
13.6.9	Mono- e digliceridi di acidi grassi esterificati con acidi organici (4) (5)	Mono e digliceridi degli acidi grassi contenenti almeno 4 atomi di carbonio esterificati con acidi organici.	Sostanze grasse grezze
13.6.10	Esteri di saccarosio degli acidi grassi (4)	Esteri di saccarosio e di acidi grassi.	Zuccheri totali, espressi in saccarosio Sostanze grasse grezze

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
13.6.11	Sucrogliceridi di acidi grassi ([4])	Miscela di esteri di saccarosio e di mono e digliceridi di acidi grassi	Zuccheri totali, espressi in saccarosio Sostanze grasse grezze
13.6.12	Palmitoil-glucosamina	Composto organico di lipidi presente nelle radici di numerose piante e in particolare nella maggior parte dei legumi. È prodotto per acilazione della d-glucosamina con l'acido palmitico. Può contenere fino allo 0,5 % di acetone.	Tenore di umidità, se > 2 %, sostanze grasse grezze
13.6.13	Sale di lattilati di acidi grassi	Estere non-gliceride di acidi grassi. Il prodotto può essere un sale di calcio, magnesio, sodio o potassio di acidi grassi esterificati con acido lattico. Può contenere sali di acidi grassi e di acido lattico.	Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 1 % Nichel se > 20 ppm Ca o Na o K o Mg, a seconda
13.8.1	Glicerina, grezza [glicerolo, grezzo]	Sottoprodotto ottenuto: — attraverso il procedimento oleochimico del frazionamento degli oli grassi per ottenere acidi grassi e acqua dolce, seguito dalla concentrazione dell'acqua dolce per ottenere glicerolo grezzo o attraverso la transesterificazione (il prodotto può contenere fino allo 0,5 % di metanolo) degli oli/grassi naturali per ottenere esteri di metile degli acidi grassi e acqua dolce, seguita dalla concentrazione dell'acqua dolce per ottenere il glicerolo grezzo; — attraverso la produzione di biodiesel (esteri metilici o etilici degli acidi grassi), mediante transesterificazione di oli e grassi di origine vegetale ed animale non specificata. Sali minerali e organici possano rimanere nella glicerina (fino al 7,5 %). Il prodotto può contenere fino allo 0,5 % di metanolo e fino al 4 % di materia organica non glicerolo (MONG) che comprende esteri di metile degli acidi grassi, esteri etilici degli acidi grassi, acidi grassi liberi e gliceridi: — attraverso la saponificazione degli oli/grassi di origine vegetale o animale, di solito con alcali/terre alcaline, per ottenere saponi. Possono contenere fino a 50ppm di nichel da idrogenazione.	Glicerolo Potassio se > 1,5 % Sodio se > 1,5 % Nichel se > 20 ppm

▼M1

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
13.8.2	Glicerina [Glicerolo]	Prodotto ottenuto: — attraverso il processo oleochimico a) del frazionamento degli oli/grassi seguito dalla concentrazione delle acque dolci e dalla raffinazione per distillazione (v. parte B, Glossario dei processi, punto 20) o da un procedimento di scambio di ioni; b) della transesterificazione degli oli/grassi naturali per ottenere esteri metilici degli acidi grassi e acqua dolce grezza, seguita dalla concentrazione dell'acqua dolce per ottenere del glicerolo grezzo e da una raffinazione per distillazione o da un processo di scambio di ioni; — attraverso la produzione di biodiesel (esteri metilici o etilici degli acidi grassi), mediante transesterificazione di oli e grassi di origine vegetale ed animale non specificata, seguita da raffinazione della glicerina. Tenore minimo di glicerolo: 99 % della sostanza secca; — attraverso la saponificazione degli oli/grassi di origine vegetale o animale, di solito con alcali/terre alcaline, per ottenere saponi, seguita dalla raffinazione del glicerolo grezzo e da distillazione. Può contenere fino a 50ppm di nichel da idrogenazione.	Glicerolo se < 99 % della materia secca Sodio se > 0,1 % Potassio se > 0,1 % Nichel se > 20 ppm
13.9.1	Metil sulfonil metano	Composto organico dello zolfo [$(CH_3)_2SO_2$) ottenuto per sintesi chimica, identico alla fonte naturalmente presente nelle piante.	Zolfo
13.10.1	Torba	Prodotto ottenuto dalla decomposizione naturale delle piante (soprattutto lo sfagno) in ambiente anaerobico ed oligotrofico.	Fibra grezza
13.10.2	Leonardite	Il prodotto è un complesso minerale naturale di idrocarburi fenolici, noto anche come «umato», che proviene dalla decomposizione di materia organica nel corso di milioni di anni.	Fibra grezza
13.11.1	Glicole propilenico; [1,2-propanediolo]; [propano-1,2-diolo]	Composto organico (diolo o alcol a doppio legame) con formula $C_3H_8O_2$. È un liquido viscoso dal sapore leggermente dolce, igroscopico e miscibile con acqua, acetone e cloroformio. Può contenere fino allo 0,3 % di glicole propilenico.	
13.11.2	Mono-esteri del glicole propilenico e degli acidi grassi ([4])	Mono-esteri del glicole propilenico e degli acidi grassi, soli o in miscela con diesteri.	Glicole propilenico Sostanze grasse grezze

▼**M1**

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
13.12.1	Acido ialuronico	Glucosaminoglicano (polisaccaride) con unità ripetute composte da un aminozucchero (N-acetil-D-glucosamina) e da acido D-glucuronico presente nella pelle, nel liquido sinoviale e nel cordone ombelicale, ottenuto ad esempio da tessuti animali o dalla fermentazione batterica.	Sodio o potassio, se del caso
13.12.2	Solfato di condroitina	Prodotto ottenuto per estrazione da tendini, ossa e altri tessuti animali contenenti cartilagine e tessuti connettivi molli.	Sodio
13.12.3	Acido gluconico	L'acido gluconico ($C_6H_{12}O_7$), un acido organico solubile in acqua con pKa di 3,7, è di colore marrone chiaro. La forma liquida presenta un tenore minimo di acido gluconico del 50 %. Si ottiene mediante la fermentazione microbica di sciroppo di glucosio o come prodotto secondario della fabbricazione di gluconedeltalattone di qualità alimentare.	Acido gluconico

([1]) La denominazione deve essere completata eventualmente con la frutta, la verdura, le piante, le spezie o le erbe.
([2]) Tale denominazione deve essere completata dall'indicazione dell'origine botanica.
([3]) Tale denominazione deve essere completata dall'indicazione dell'origine botanica o animale.
([4]) La denominazione va modificata o integrata per specificare gli acidi grassi utilizzati.
([5]) La denominazione va modificata o integrata per specificare gli acidi organici.
([6]) La denominazione deve essere integrata dall'espressione «da tessuti animali» o «da fermentazione», a seconda dei casi