II

(Atti per i quali la pubblicazione non è una condizione di applicabilità)

CONSIGLIO

DIRETTIVA DEL CONSIGLIO

del 23 novembre 1976

relativa alla commercializzazione degli alimenti semplici per gli animali

(77/101/CEE)

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare gli articoli 43 e 100,

vista la proposta della Commissione,

visto il parere del Parlamento europeo (1),

visto il parere del Comitato economico e sociale (2),

considerando che la produzione animale ha una funzione di grande importanza nell'agricoltura della Comunità economica europea e che risultati soddisfacenti dipendono in larga misura dall'utilizzazione di alimenti per animali che siano di buona qualità e che rispondano alle esigenze ;

considerando che una regolamentazione del settore degli alimenti per gli animali è un fattore importante per aumentare la produttività dell'agricoltura, tenuto conto dell'importanza che possono avere in proposito gli alimenti semplici ;

considerando che è necessario fissare delle norme per gli alimenti semplici più importanti ; che si devono usare denominazioni corrispondenti per gli alimenti semplici commercializzati e che questi ultimi devono corrispondere alle descrizioni che ne vengono date;

considerando che, nel regolamentare la commercializzazione degli alimenti semplici, occorre vigilare con cura affinché tali alimenti influiscano favorevolmente sulla produzione animale ; che gli alimenti devono pertanto essere sempre di qualità sana, leale e mercantile ; che non devono inoltre presentare nessun rischio per la salute degli animali e delle persone né essere commercializzati in modo da indurre in errore ;

considerando che le disposizioni della presente direttiva si applicano solo ai prodotti semplici destinati ad essere utilizzati, nello stato in cui si trovano, dagli allevatori ; che tuttavia gli Stati membri devono avere la facoltà di estendere i principi della direttiva a prodotti e sostanze impiegati per la fabbricazione di alimenti composti ;

considerando che è necessario dare agli utilizzatori un'informazione esatta e significativa sulla composizione degli alimenti semplici messi a loro disposizione ; che a tal fine occorre almeno dichiarare le quantità delle sostanze che determinano in modo sostanziale la qualità degli alimenti ;

(1) GU n. C 10 del 5. 2. 1972, pag. 35.
(2) GU n. C 4 del 20. 1. 1972, pag. 3.

considerando che, tenuto conto delle pratiche vigenti in certi Stati membri, è necessario prevedere la possibilità di esigere una dichiarazione più completa della composizione degli alimenti semplici ; che tuttavia tali dichiarazioni supplementari possono essere richieste solo se previste dall'allegato ;

considerando che gli Stati membri possono prescrivere denominazioni, descrizioni e norme di etichettatura per alimenti semplici diversi da quelli elencati in allegato ;

considerando che occorre inoltre lasciare agli Stati membri la facoltà di prevedere un imballaggio obbligatorio per alcuni alimenti semplici elencati in allegato ;

considerando che, per incentivare la produzione di alimenti di buona qualità, è utile dare agli Stati membri la facoltà di raccomandare criteri qualitativi concernenti la composizione di certi alimenti ;

considerando che può essere necessario, per assicurare la libera circolazione nella Comunità degli alimenti semplici, fissare certi requisiti minimi di composizione ; che occorre, d'altro canto, che gli Stati membri abbiano la possibilità di rendere obbligatori detti requisiti ai fini della commercializzazione degli alimenti nel loro territorio ;

considerando che gli Stati membri devono tuttavia controllare che gli alimenti semplici conformi alle disposizioni della presente direttiva non siano soggetti nella Comunità a nessuna restrizione di commercializzazione per quanto riguarda la denominazione, la descrizione e l'etichettatura ;

considerando che, per assicurare all'atto della commercializzazione l'osservanza dei requisiti stabiliti per gli alimenti semplici, gli Stati membri devono prevedere adeguati controlli ;

considerando che, per agevolare l'applicazione delle misure prospettate e apportare le necessarie modifiche ed aggiunte, occorre prevedere una procedura che istituisca una stretta cooperazione fra gli Stati membri e la Commissione nell'ambito del comitato permanente degli alimenti per gli animali istituito con decisione 70/372/CEE [1],

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

1. La presente direttiva riguarda gli alimenti semplici per animali commercializzati all'interno della Comunità.

2. La presente direttiva si applica lasciando impregiudicate le disposizioni relative :

a) agli additivi impiegati nell'alimentazione degli animali ;

b) alla fissazione di quantità massime di sostanze e prodotti indesiderabili negli alimenti per gli animali ;

c) alla fissazione delle quantità massime di residui di antiparassitari sui e nei prodotti destinati all'alimentazione umana o animale.

Articolo 2

Ai sensi della presente direttiva si intendono per alimenti semplici i diversi prodotti vegetali e animali allo stato naturale, freschi o conservati, e i derivati delle loro trasformazioni industriali, nonché le diverse sostanze organiche e inorganiche, destinati, nello stato in cui si trovano, all'alimentazione animale per via orale.

Articolo 3

Gli Stati membri prescrivono che gli alimenti semplici possano essere commercializzati soltanto se di qualità sana, leale e mercantile. Essi prescrivono che gli alimenti semplici non presentino alcun pericolo per la salute degli animali o delle persone né siano presentati o commercializzati in modo da indurre in errore.

Articolo 4

Gli Stati membri prescrivono che al momento della commercializzazione degli alimenti semplici si applichino le disposizioni generali dell'allegato, parte A.

Articolo 5

1. Gli Stati membri prescrivono che gli alimenti semplici di cui all'allegato, parte B, colonna 2, possano essere commercializzati soltanto con le denominazioni ivi previste e a condizione di rispondere alle descrizioni di cui all'allegato, parte B, colonna 3.

[1] GU n. L 170 del 3. 8. 1970, pag. 1.

2. Gli Stati membri possono prescrivere denominazioni e descrizioni per alimenti semplici diversi da quelli elencati nell'allegato, parte B.

Articolo 6

Gli Stati membri possono prescrivere che gli alimenti semplici ai quali si fa riferimento nell'allegato, parte B, colonna 7, possano essere commercializzati soltanto in imballaggi chiusi o recipienti chiusi. Gli Stati membri possono prescrivere che gli imballaggi o recipienti siano chiusi in modo che l'apertura comporti il deterioramento del sistema di chiusura e l'impossibilità di riutilizzarlo.

Articolo 7

1. Gli Stati membri prescrivono che gli alimenti semplici di cui all'allegato, parte B, colonna 2, possano essere commercializzati soltanto se sono apposte sull'imballaggio, sul recipiente o su un'etichetta fissata allo stesso le indicazioni sotto elencate, che impegnano la responsabilità o del produttore, o del confezionatore, o dell'importatore, o del venditore o del distributore stabiliti all'interno della Comunità :

a) le parole « alimento semplice »,

b) la denominazione secondo l'allegato, parte B, colonna 2,

c) se del caso, le indicazioni di cui all'allegato, parte A,

d) le percentuali dei componenti di cui all'allegato, parte B, colonna 4,

e) il peso netto,

f) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo o la sede sociale del responsabile delle indicazioni di cui al presente paragrafo.

2. Gli Stati membri prescrivono che, quando gli alimenti semplici sono commercializzati sciolti, le indicazioni previste dal paragrafo 1 debbano comparire su un documento di accompagnamento.

3. Gli Stati membri possono prescrivere che le indicazioni previste dal paragrafo 1 possano figurare solo su un documento di accompagnamento, a condizione che sull'imballaggio, sul recipiente, sull'etichetta, nonché su tale documento di accompagnamento figuri un medesimo segno che consenta l'identificazione della consegna.

4. In deroga al paragrafo 1, gli Stati membri possono prescrivere l'indicazione di tutte o di talune percentuali dei componenti elencati nell'allegato, parte B, colonna 5.

5. Gli Stati membri prescrivono che, in relazione alle indicazioni di cui al paragrafo 1, soltanto le seguenti indicazioni supplementari possano essere apposte sull'imballaggio, sul recipiente, sull'etichetta o sul documento di accompagnamento degli alimenti semplici :

a) marchio d'identificazione o marchio commerciale del responsabile delle indicazioni di cui al presente paragrafo,

b) numero di riferimento della partita,

c) istruzioni per l'uso e data limite di conservazione del prodotto,

d) paese di produzione o di fabbricazione,

e) prezzo del prodotto,

f) eventualmente, le indicazioni conformi alle disposizioni dell'articolo 14, lettera b),

g) tutte o talune percentuali dei componenti elencati nell'allegato, parte B, colonna 5.

6. Gli Stati membri possono prescrivere disposizioni analoghe a quelle previste dai paragrafi da 1 a 5 per alimenti semplici diversi da quelli elencati nell'allegato, parte B.

7. Le altre informazioni che eventualmente figurano sugli imballaggi, sui recipienti, sulle etichette e sui documenti di accompagnamento devono essere separate delle indicazioni di cui ai paragrafi da 1 a 6.

Articolo 8

Per la commercializzazione degli alimenti semplici sul loro territorio, gli Stati membri possono prescrivere l'osservanza dei requisiti di cui all'allegato, parte B, colonna 6 e fissare analoghi requisiti per altri alimenti semplici.

Articolo 9

Gli Stati membri vigilano affinché gli alimenti semplici non siano soggetti, per motivi inerenti alle disposizioni contenute nella presente direttiva, a restrizioni di commercializzazione diverse da quelle previste dalla presente direttiva.

Articolo 10

Le modifiche da apportare all'allegato in conseguenza dell'evoluzione delle conoscenze scientifiche

e tecniche sono adottate secondo la procedura prevista dall'articolo 13.

Articolo 11

Per la commercializzazione tra gli Stati membri, le indicazioni previste dall'articolo 7, paragrafi da 1 a 6 sono redatte almeno in una delle lingue nazionali o ufficiali del paese destinatario.

Articolo 12

Gli Stati membri adottano le disposizioni necessarie affinché durante la commercializzazione venga effettuato, almeno per sondaggio, il controllo ufficiale inteso ad accertare il rispetto delle condizioni previste dalla presente direttiva.

Articolo 13

1. Nei casi in cui si fa riferimento alla procedura definita dal presente articolo, il comitato permanente degli alimenti per gli animali, in appresso denominato « comitato », è chiamato a pronunciarsi senza indugio dal suo presidente, sia ad iniziativa di quest'ultimo, sia a richiesta di uno Stato membro.

2. In seno al comitato, ai voti degli Stati membri è attribuita la ponderazione di cui all'articolo 148, paragrafo 2, del trattato. Il presidente non partecipa alla votazione.

3. Il rappresentante delle Commissione presenta un progetto delle misure da adottare. Il comitato esprime il proprio parere su tali misure entro un termine a discrezione del presidente tenendo conto dell'urgenza dei problemi in esame. Esso si pronuncia a maggioranza di quarantun voti.

4. La Commissione adotta le misure e ne assicura l'immediata applicazione, se sono conformi al parere del comitato. Se non sono conformi al parere del comitato o in mancanza di un parere, la Commissione presenta senza indugio al Consiglio una proposta relativa alle misure da adottare. Il Consiglio adotta dette misure a maggioranza qualificata.

Se il Consiglio non procede all'adozione di misure entro tre mesi dalla data di presentazione della suddetta proposta, la Commissione adotta le misure proposte e ne assicura l'immediata applicazione, tranne nel caso in cui il Consiglio si sia pronunciato a maggioranza semplice contro dette misure.

Articolo 14

Resta impregiudicato il diritto degli Stati membri :

a) di applicare i principi della presente direttiva anche a prodotti e sostanze destinati all'alimentazione animale che non sono considerati alimenti ai sensi dell'articolo 2,

b) di raccomandare criteri di qualità per taluni alimenti semplici,

c) di non applicare le disposizioni della presente direttiva agli alimenti semplici per i quali è comprovata, da almeno un'indicazione appropriata, la destinazione all'esportazione in paesi terzi.

Articolo 15

Gli Stati membri mettono in vigore il 1° gennaio 1979 le disposizioni legislative, regolamentari o amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

Articolo 16

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, addì 23 novembre 1976.

Per il Consiglio

Il Presidente

A.P.L.M.M. van der STEE

ALLEGATO

PARTE A

DISPOSIZIONI GENERALI

1. **Denominazione**

1.1. Se l'alimento semplice ha subito un trattamento non figurante nella denominazione, questa deve essere completata dall'indicazione del trattamento applicato, del procedimento usato e eventualmente della forma di presentazione, ad esempio « pressato », « schiacciato », « spezzettato », « macinato », « panello di pressione », « pezzi di panello », « granuli di panello », « farina di panello », « expellers », « farina di expellers », o « farina di estrazione ».

1.2. Relativamente agli alimenti semplici elencati nella parte B dal punto 2.1.1 al punto 2.1.3, può essere prescritto che la denominazione sia completata dall'indicazione della specie o delle specie di frumento di cui si tratta : frumento tenero, frumento duro o frumento tenero e frumento duro.

1.3. Per quanto riguarda gli alimenti semplici elencati nella parte B ai punti 2.9.2 e 3.2.8, può essere prescritto che la denominazione sia accompagnata da un'indicazione che precisi la specie vegetale o animale dalla quale è stato ottenuto il prodotto.

2. **Dichiarazioni obbligatorie e requisiti**

2.1. I contenuti indicati o da dichiarare in base alla parte B si riferiscono

— al peso dell'alimento semplice tale e quale, per quanto riguarda le colonne 4 e 5,

— al peso di materia secca contenuta nell'alimento semplice, per quanto riguarda la colonna 6, eccettuati i punti 2.6.5, 2.6.6, 2.9.2, 3.2.8 e 3.3.2.

2.2. Quando prodotti di cui alla parte B, colonna 2, sono utilizzati come agenti denaturanti o leganti degli alimenti semplici, occorre dichiarare quanto segue :

— agenti denaturanti : natura e quantità dei prodotti utilizzati,

— agenti leganti : natura dei prodotti utilizzati.

Nel caso di agenti leganti, la quantità dei prodotti utilizzati non può superare il 3 % del peso totale.

2.3. Salvo il caso che altri valori siano stati fissati per taluni alimenti semplici, la purezza botanica dei prodotti e dei sottoprodotti elencati nella parte B, ai punti 1 e 2 deve raggiungere almeno il 95 %.

2.4. Se, in seguito ai controlli ufficiali degli alimenti semplici previsti dall'articolo 12 della presente direttiva, si constata uno scarto, costituente un minor valore del prodotto, tra i risultati dell'analisi di controllo e le percentuali dichiarate, sono ammesse le seguenti tolleranze minime :

a) per la proteina greggia, l'azoto, gli zuccheri totali, gli zuccheri riduttori, il saccarosio, il lattosio e il glucosio (destrosio) :

2 unità per i contenuti dichiarati pari o superiori al 20 %, 10 % del contenuto dichiarato per i contenuti dichiarati inferiori al 20 %,

0,5 unità per i contenuti dichiarati inferiori al 5 % ;

b) per l'amido e l'inulina :

3 unità per i contenuti dichiarati pari o superiori al 30 %, 10 % del contenuto dichiarato per i contenuti dichiarati inferiori al 30 %,

1 unità per i contenuti dichiarati inferiori al 10 % ;

c) per le sostanze grasse gregge e la cellulosa greggia :

1,5 unità per i contenuti dichiarati pari o superiori al 15 %, 10 % del contenuto dichiarato per i contenuti dichiarati inferiori al 15 %,

0,5 unità per i contenuti dichiarati inferiori al 5 % ;

d) per l'umidità, le ceneri gregge, il fosforo totale, il carbonato di calcio, il calcio, il magnesio, l'indice di acidità, gli acidi grassi ossidati, gli insolubili in etere e le sostanze non saponificabili :

1 unità per i contenuti (valori) dichiarati pari o superiori al 10 % (10), secondo i casi,

10 % del contenuto (valore) dichiarato per i contenuti dichiarati inferiori al 10 % (10), secondo i casi,

0,2 unità per i contenuti (valori) dichiarati inferiori al 2 % (2), secondo i casi ;

e) per le ceneri insolubili in acido cloridrico e i cloruri espressi in NaCl :

10 % del contenuto dichiarato per i contenuti dichiarati pari o superiori al 2 %,

0,2 unità per i contenuti dichiarati inferiori al 2 % ;

f) per il carotene, la vitamina A e le xantofille :

30 % del contenuto dichiarato ;

g) per la metionina :

20 % del contenuto dichiarato.

2.5. Fatto salvo l'articolo 3, il contenuto di ceneri insolubili in acido cloridrico degli alimenti semplici elencati nella parte B non deve superare il 2 %, a meno che nella colonna 6 sia stato ammesso un contenuto differente.

2.6. Sono considerate impurezze botaniche :

a) le impurità naturali ma innocue (per esempio la paglia e i pezzetti di paglia, i semi di altre specie coltivate o i semi delle erbe spontanee) ;

b) i residui innocui di altri semi o frutti oleosi provenienti da un processo di lavorazione anteriore, purché la loro percentuale non superi lo 0,5 %.

PARTE B

DISPOSIZIONI PARTICOLARI

	Denominazioni	Descrizioni	Dichiarazioni obbligatorie	Dichiarazioni facoltative	Requisiti di composizione	Requisiti di imballaggi
1	2	3	4	5	6	7
1.	PANELLI e FARINE di estrazione					
1.1.	Panello di mandorle di palma Macoya (Paraguay)	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi, separati dalla polpa, delle seguenti specie di palma Macoya (Paraguay) : Acrocomia sclerocarpa Mart. e Acrocomia totai Mart.	Proteina greggia Cellulosa greggia Sostanza grasse gregge	Ceneri gregge Umidità	Proteina greggia min. 29,5 % Umidità max. 12 % Ceneri gregge max. 8 %	
1.2.	Farina di estrazione di mandorle di palma Macoya (Paraguay)	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai semi, separati dalla polpa, delle specie di palma Macoya (Paraguay)	Proteina greggia Cellulosa greggia	Ceneri gregge Umidità Sostanze grasse gregge	Proteina greggia min. 32 % Sostanze grasse gregge max. 2,3 % Ceneri gregge max. 8 % Umidità max. 12 %	
1.3.	Panello di polpe di palma Macoya (Paraguay)	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione dalle polpe di palma Macoya (Paraguay)	Proteina greggia Cellulosa greggia Sostanze grasse gregge	Ceneri gregge Umidità	Proteina greggia min. 11,5 % Umidità max. 12 % Cellulosa greggia max. 24 % Ceneri gregge max. 9 %	
1.4.	Panello di arachidi decorticate	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di arachide, Arachis hypogaea e altre specie di arachidi decorticate	Proteina greggia Cellulosa greggia Sostanze grasse gregge	Ceneri gregge Umidità	Proteina greggia min. 49 % Umidità max. 12 % Cellulosa greggia max. 7 % Ceneri gregge max. 7 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.5.	Farina di estrazione di arachidi decorticate	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai semi di arachide decorticati	Proteina greggia Cellulosa greggia	Ceneri gregge Umidità Sostanze grasse gregge	Proteina greggia min. 52,5 % Sostanze grasse gregge max. 2,3 % Cellulosa greggia max. 8 % Ceneri gregge max. 7 % Umidità max. 12 %	
1.6.	Panello di arachidi parzialmente decorticate	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di arachide parzialmente decorticati	Proteina greggia Cellulosa greggia Sostanze grasse gregge	Ceneri gregge Umidità	Proteina greggia min. 40 % Umidità max. 12 % Cellulosa greggia max. 16 % Ceneri gregge max. 8 %	
1.7.	Farina di estrazione di arachidi parzialmente decorticate	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai semi di arachide parzialmente decorticati	Proteina greggia Cellulosa greggia	Ceneri gregge Umidità Sostanze grasse gregge	Proteina greggia min. 43 % Sostanze grasse gregge max. 2,3 % Cellulosa greggia max. 16 % Ceneri gregge max. 8 % Umidità max. 12 %	
1.8.	Panello di colza	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di colza, Brassica napus L. ssp. oleifera (Metzg.) Sinsk., di colza indiana, Brassica napus L., var. glauca, (Roxb.) O. E. Schulz, oltre che dal ravizzone, Brassica campestris L. ssp. oleifera (Metzg.) Sinsk	Proteina greggia Cellulosa greggia Sostanze grasse gregge	Ceneri gregge Umidità	Proteina greggia min. 36 % Umidità max. 12 % Cellulosa greggia max. 9,5 % Purezza botanica min 94 %	
1.9.	Farina di estrazione di colza	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai semi di colza, di colza indiana e di ravizzone	Proteina greggia Cellulosa greggia	Ceneri gregge Umidità Sostanze grasse gregge	Proteina greggia min. 38,5 % Sostanze grasse gregge max. 2,3 % Ceneri gregge max. 10 % Umidità max. 12 % Purezza botanica min. 94 %	
1.10.	Panello di copra	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione dalle mandorle (endosperma) essiccate, ricoperte dell'involucro del seme (tegumento) del cocco, Cocos nucifera L.	Proteina greggia Cellulosa greggia Sostanze grasse gregge	Ceneri gregge Umidità	Proteina greggia min. 20,5 % Umidità max. 12 % Ceneri gregge max. 8 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.11.	Farina di estrazione di copra	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dalle mandorle (endosperma) essiccate, ricoperte dell'involucro del seme (tegumento) del cocco	Proteina greggia Cellulosa greggia	Ceneri gregge Umidità Sostanze grasse gregge	Proteina greggia min. 22,5 % Sostanze grasse gregge max. 2,3 % Ceneri gregge max. 8 % Umidità max. 12 %	
1.12.	Panello di palmisti	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione dalle noci di palma private, per quanto possibile, dell'involucro legnoso, delle specie di palma da olio: Elaeis guineensis Jacq. e Corozo oleifera (H.B. K.) L.H. Bailey (Elaeis melanococca)	Proteina greggia Cellulosa greggia Sostanze grasse gregge	Ceneri gregge Umidità	Proteina greggia min. 17 % Umidità max. 12 % Ceneri gregge max. 5,5 %	
1.13.	Farina di estrazione di palmisti	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dalle noci di palma private, per quanto possibile, dell'involucro legnoso, delle specie di palma da olio	Proteina greggia Cellulosa greggia	Ceneri gregge Umidità Sostanze grasse gregge	Proteina greggia min. 18 % Sostanze grasse gregge max. 2,3 % Ceneri gregge max. 5,5 % Umidità max. 12 %	
1.14.	Panello di soia	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di soia, Glycine max. (L.) Merr.	Proteina greggia Cellulosa greggia Sostanze grasse gregge	Ceneri gregge Umidità	Proteina greggia min. 47,5 % Umidità max. 12 % Cellulosa greggia max. 8 % Ceneri gregge max. 7,5 %	
1.15.	Farina di estrazione di soia tostata	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai semi di soia che hanno subito un appropriato trattamento termico	Proteina greggia Cellulosa greggia	Ceneri gregge Umidità Sostanze grasse gregge	Proteina greggia min. 50 % Umidità max. 12 % Cellulosa greggia max. 8 % Ceneri gregge max. 7,5 % Attività dell'ureasi max. 0,5 % Sostanze grasse gregge max. 2,3 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.16.	Farina di estrazione di soia tostata e decorticata	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai semi di soia decorticati che hanno subito un appropriato trattamento termico	Proteina greggia Cellulosa greggia	Ceneri gregge Umidità Sostanze grasse gregge	Proteina greggia min. 54,5 % Umidità max. 12 % Cellulosa greggia max. 4 % Ceneri gregge max. 7 % Attività dell'ureasi max. 0,5 % Sostanze grasse gregge max. 2,3 %	
1.17.	Panello di cotone decorticato	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di cotone privati delle fibre e delle bucce, appartenenti alle specie Gossypium sp.p.	Proteina greggia Cellulosa greggia Sostanze grasse gregge	Ceneri gregge Umidità	Proteina greggia min. 45,5 % Umidità max. 12 % Ceneri gregge max. 9 % Cellulosa greggia max. 12,5 %	
1.18.	Farina di estrazione di cotone decorticato	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai semi di cotone privati delle fibre e delle bucce	Proteina greggia Cellulosa greggia	Ceneri gregge Umidità Sostanze grasse gregge	Proteina greggia min. 47,5 % Sostanze grasse gregge max. 2,3 % Cellulosa greggia max. 13,5 % Ceneri gregge max. 9 % Umidità max. 12 %	
1.19.	Panello di cotone parzialmente decorticato	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di cotone privati delle fibre e parzialmente decorticati	Proteina greggia Cellulosa greggia Sostanze grasse gregge	Ceneri gregge Umidità	Proteina greggia min. 34 % Umidità max. 12 % Cellulosa greggia max. 22,5 % Ceneri gregge max. 10 %	
1.20.	Farina di estrazione di cotone parzialmente decorticato	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai semi di cotone privati delle fibre e parzialmente decorticati	Proteina greggia Cellulosa greggia	Ceneri gregge Umidità Sostanze grasse gregge	Proteina greggia min. 36,5 % Sostanze grasse gregge max. 2,3 % Cellulosa greggia max. 22,5 % Ceneri gregge max. 10 % Umidità max. 12 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.21.	Panello di neuk	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di neuk, Guizotia abyssinica (L.f.) Cass.	Proteina greggia Cellulosa greggia Sostanze grasse gregge	Ceneri gregge Umidità	Proteina greggia min. 33 % Umidità max. 12 % Ceneri gregge max. 9 % Generi insolubili in HCl max. 3,4 %	
1.22.	Panello di girasole decorticato	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di girasole: Helianthus annuus L., privati, per quanto possibile, dei gusci	Proteina greggia Cellulosa greggia Sostanze grasse gregge	Ceneri gregge Umidità	Proteina greggia min. 43 % Umidità max. 12 % Cellulosa greggia max. 16 % Ceneri gregge max. 9 %	
1.23.	Farina di estrazione di girasole decorticato	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai semi di girasole	Proteina greggia Cellulosa greggia	Ceneri gregge Umidità Sostanze grasse gregge	Proteina greggia min. 45,5 % Sostanze grasse gregge max. 2,3 % Ceneri gregge max. 9 % Cellulosa greggia max. 16 % Umidità max. 12 %	
1.24.	Panello di girasole parzialmente decorticato	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di girasole parzialmente privati dei gusci	Proteina greggia Cellulosa greggia Sostanze grasse gregge	Ceneri gregge Umidità	Proteina greggia min. 30,5 % Umidità max. 12 % Cellulosa greggia max. 27,5 % Ceneri gregge max. 9 %	
1.25.	Farina di estrazione di girasole parzialmente decorticato	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai semi di girasole parzialmente privati dei gusci	Proteina greggia Cellulosa greggia	Ceneri gregge Umidità Sostanze grasse gregge	Proteina greggia min. 32 % Sostanze grasse gregge max. 2,3 % Cellulosa greggia max. 27,5 % Ceneri gregge max. 9 % Umidità max. 12 %	
1.26.	Panello di lino	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di lino, Linum usitatissimum L.	Proteina greggia Cellulosa greggia Sostanze grasse gregge	Ceneri gregge Umidità	Proteina greggia min. 34 % Umidità max. 12 % Ceneri gregge max. 8 % Purezza botanica min. 93 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.27.	Farina di estrazione di lino	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai semi di lino	Proteina greggia Cellulosa greggia	Ceneri gregge Umidità Sostanze grasse gregge	Proteina greggia min. 36,5 % Sostanze grasse gregge max. 2,3 % Ceneri gregge max. 8 % Umidità max. 12 % Purezza botanica min. 93 %	
1.28.	Panello di babassu	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione dalle noci di palma babassu del Brasile, Orbignya oleifera Burr. e di altre specie di Orbignya, private, per quanto è possibile, del loro involucro legnoso	Proteina greggia Cellulosa greggia Sostanze grasse gregge	Ceneri gregge Umidità	Proteina greggia min. 22,5 % Umidità max. 12 % Cellulosa greggia max. 17 % Ceneri gregge max. 7,5 %	
1.29.	Panello di germe di riso	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione dai germi di riso, Oryza sativa L., ai quali sono ancora aderenti parti della mandorla farinosa e del tegumento	Proteina greggia Cellulosa greggia Sostanze grasse gregge	Ceneri gregge Umidità	Proteina greggia min. 25 % Umidità max. 12 % Cellulosa greggia max. 10 % Lolla di riso max. 1 %	
1.30.	Farina di estrazione di riso	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dal germe di riso, al quale sono ancora aderenti parti della mandorla farinosa e del tegumento	Proteina greggia Cellulosa greggia	Ceneri gregge Umidità Sostanze grasse gregge	Proteina greggia min. 26 % Sostanze grasse gregge max. 2,3 % Cellulosa greggia max. 10 % Umidità max. 12 % Lolla di riso max. 1 %	
1.31.	Panello di sesamo	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di sesamo, Sesamum indicum L.	Proteina greggia Cellulosa greggia Sostanze grasse gregge	Ceneri gregge Umidità	Proteina greggia min. 43 % Umidità max. 12 % Ceneri gregge max. 15 % Ceneri insolubili in HCl max. 5 %	
1.32.	Farina di estrazione di sesamo	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai semi di sesamo	Proteina greggia Cellulosa greggia	Ceneri gregge Umidità Sostanze grasse gregge	Proteina greggia min. 45,5 % Sostanze grasse gregge max. 2,3 % Ceneri gregge max. 15 % Umidità max. 12 % Ceneri insolubili in HCl max. 5 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.33.	Farina di estrazione di cacao a basso contenuto di teobromina	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai semi essiccati e tostati di cacao, Theobroma cacao L., privati per quanto possibile del guscio	Proteina greggia Cellulosa greggia Sostanze grasse gregge	Ceneri gregge Umidità	Proteina greggia min. 22,5 % Umidità max. 12 % Cellulosa greggia max. 13 % Ceneri gregge max. 9 %	
1.34.	Panello di germe di frumento	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione dai germi di frumento delle specie Triticum aestivum L., Triticum durum Desf. e da altre specie coltivate di frumento nudo o dal farro decorticato delle specie Triticum spelta L., Triticum dicoccum Schrank, Triticum monococcum L., ai quali sono ancora aderenti parti della mandorla farinosa e del tegumento	Proteina greggia Cellulosa greggia Sostanze grasse gregge	Ceneri gregge Umidità	Proteina greggia min. 28,5 % Umidità max. 12 % Ceneri gregge max. 7 %	
1.35.	Panello di germe di granturco (lavorazione a secco)	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione dai germi di granturco, provenienti dalla lavorazione a secco del cereale, Zea mays L., ai quali sono ancora aderenti parti della mandorla farinosa e del tegumento	Proteina greggia Cellulosa greggia Sostanze grasse gregge	Ceneri gregge Umidità	Proteina greggia min. 12,5 % Umidità max. 12,5 % Cellulosa greggia max. 8 % Ceneri gregge max. 9 %	
1.36.	Farina di estrazione di germe di granturco (lavorazione a secco)	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai germi di granturco, provenienti dalla lavorazione a secco del cereale, ai quali sono ancora aderenti parti della mandorla farinosa e del tegumento	Proteina greggia Cellulosa greggia	Ceneri gregge Umidità Sostanze grasse gregge	Proteina greggia min. 13,5 % Umidità max. 12,5 % Cellulosa greggia max. 8 % Ceneri gregge max. 9 % Sostanze grasse gregge max. 2,3 %	
1.37.	Panello di germe di granturco (lavorazione a umido)	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione dai germi di granturco, provenienti dalla lavorazione ad umido del cereale, ai quali sono ancora aderenti parti della mandorla farinosa e del tegumento	Proteina greggia Cellulosa greggia Sostanze grasse gregge	Ceneri gregge Umidità	Proteina greggia min. 20 % Umidità max. 12,5 % Ceneri gregge max. 7,5 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.38.	Farina di estrazione di germe di granturco (lavorazione a umido)	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai germi di granturco, provenienti dalla lavorazione a umido del cereale, ai quali sono ancora aderenti parti della mandorla farinosa e del tegumento	Proteina greggia Cellulosa greggia	Ceneri gregge Umidità Sostanze grasse gregge	Proteine gregge min. 21,5 % Sostanze grasse gregge max. 2,3 % Ceneri gregge max. 7,5 % Umidità max. 12,5 %	
2.	PRODOTTI E SOTTOPRODOTTI DELLA LAVORAZIONE DELLE SOSTANZE VEGETALI					
2.1.	**Sottoprodotti della molitura**					
2.1.1.	Crusca di frumento	Sottoprodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina, partendo dal frumento o dal farro decorticato preventivamente puliti. È costituito essenzialmente da frammenti del tegumento esterno e da altre parti del seme private quasi totalmente della mandorla farinosa	Cellulosa greggia	Ceneri gregge Umidità	Umidità max. 14 % Cellulosa greggia max. 14,5 % Ceneri gregge max. 8,5 %	
2.1.2.	Cruschello di frumento	Sottoprodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina partendo dal frumento o dal farro decorticato, preventivamente puliti. È costituito principalmente da frammenti del tegumento esterno e da altre parti del seme private della mandorla farinosa in minor misura che la crusca di frumento	Cellulosa greggia	Amido Ceneri gregge Umidità	Amido min. 21 % Umidità max. 14 % Cellulosa greggia max. 11,5 % Ceneri gregge max. 7,5 %	
2.1.3.	Farinetta di frumento	Sottoprodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina di frumento o di farro decorticato, preventivamente puliti. È costituito principalmente da parti della mandorla farinosa, da piccoli frammenti del tegumento esterno e da pezzettini di chicchi	Cellulosa greggia	Amido Ceneri gregge Umidità	Amido min. 35 % Umidità max. 14 % Cellulosa greggia max. 6 % Ceneri gregge max. 6,5 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.1.4.	Germe di frumento	Sottoprodotto della molitura costituito essenzialmente di germi di frumento schiacciati o non, ai quali aderiscono ancora parti della mandorla farinosa e dei tegumenti	Cellulosa greggia	Proteina greggia Sostanze grasse gregge Ceneri gregge Umidità	Proteina greggia min. 28,5 % Sostanze grasse min. 8 % Umidità max. 12 % Cellulosa greggia max. 4,5 %	x
2.1.5.	Crusca di segale	Sottoprodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina di segale, Segale cereale L., preventivamente pulita. È essenzialmente costituito da frammenti del tegumento e da altre parti del seme, liberate quasi totalmente della mandorla farinosa	Cellulosa greggia	Ceneri gregge Umidità	Umidità max. 14 % Cellulosa greggia max. 10,5 % Ceneri gregge max. 6,5 %	
2.1.6.	Cruschello di segale	Sottoprodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina di segale, preventivamente pulita. È principalmente costituito da frammenti dei tegumenti esterni e da parti del chicco, private, in minor misura rispetto alla crusca di segale, della mandorla farinosa	Cellulosa greggia	Amido Ceneri gregge Umidità	Amido min. 21 % Umidità max. 14 % Cellulosa greggia max. 7,5 % Ceneri gregge max. 7 %	
2.1.7.	Farinetta di segale	Sottoprodotto ottenuto nella fabbricazione della farina di segale, preventivamente pulita. È principalmente costituito da parti della mandorla farinosa e da sottili frammenti del tegumento esterno e da qualche pezzetto di chicchi	Cellulosa greggia	Amido Ceneri gregge Umidità	Amido min. 35 % Umidità max. 14 % Cellulosa greggia max. 4,5 % Ceneri gregge max. 4,5 %	
2.2.	**Prodotti e sottoprodotti della fabbricazione dei fiocchi, delle semole e dei grani decorticati**					
2.2.1.	Crusca d'avena decorticata	Sottoprodotto ricco di amido ottenuto dalla trasformazione dell'avena, Avena sativa L., e di altre specie coltivate di avena, pulita e decorticata in semola o farina abburattata d'avena	Cellulosa greggia Amido	Ceneri gregge Umidità	Amido min. 46,5 % Umidità max. 14 % Cellulosa greggia max. 8 % Ceneri gregge max. 5 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.2.2.	Crusca d'avena	Sottoprodotto ottenuto dalla trasformazione dell'avena pulita non decorticata in semola di avena. La quantità di loppe presente nel sottoprodotto deve corrispondere alla quantità di loppe risultante da una normale lavorazione dell'avena	Cellulosa greggia	Amido Ceneri gregge Umidità	Umidità max. 14 % Cellulosa greggia max. 30 % Ceneri gregge max. 7 %	
2.2.3.	Fiocchi d'orzo	Prodotto ottenuto dallo schiacciamento dell'orzo, Hordeum vulgare L., decorticato trattato con il vapore	Cellulosa greggia	Amido Umidità	Amido min. 58 % Umidità max. 14 % Cellulosa greggia max. 2,3 % Ceneri gregge max. 4,7 %	
2.2.4.	Crusca di orzo	Sottoprodotto risultante dalla trasformazione dell'orzo, preventivamente pulito e decorticato in orzo pelato, in semola o in farina abburattata d'orzo	Cellulosa greggia Amido	Ceneri gregge Umidità	Amido min. 40,5 % Umidità max. 14 % Cellulosa greggia max. 11,5 % Ceneri gregge max. 6,5 %	
2.2.5.	Fiocchi di granturco	Prodotto ottenuto per schiacciamento dei semi di granturco trattati a vapore	Cellulosa greggia	Amido Umidità	Amido min. 70 % Umidità max. 14 % Cellulosa greggia max. 4,7 % Ceneri gregge max. 3,5 %	
2.2.6.	Vagliatura molita di piselli	Sottoprodotto ottenuto dalla preparazione della farina di piselli, Pisum sativum L. È costituito essenzialmente da pezzetti dell'endosperma e in minor misura dalla pellicola dei semi	Proteina greggia Cellulosa greggia	Sostanze grasse gregge Ceneri gregge Umidità	Proteina greggia min. 23,5 % Umidità max. 14 % Cellulosa greggia max. 9,5 %	
2.2.7.	Fiocchi di patate	Prodotto ottenuto per essiccamento delle patate, Solanum tuberosum L., pelate o non, cotte a vapore o in acqua e schiacciate	Cellulosa greggia	Amido Umidità	Amido min. 70 % Umidità max. 14 % Ceneri gregge max. 7,5 % Ceneri insolubili in HCl max. 1,7 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.3.	**Sottoprodotti del granturco**					
2.3.1.	Farinetta di granturco tipo B	Sottoprodotto ad alto contenuto d'amido ottenuto dalla fabbricazione della farina o dei semolini di granturco	Amido	Cellulosa greggia Ceneri gregge Sostanze grasse gregge Umidità Proteina greggia	Amido min. 37 % Umidità max. 14 % Cellulosa greggia max. 8 % Ceneri gregge max. 5 %	
2.3.2.	Crusca di granturco	Sottoprodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina o della semola di granturco. È essenzialmente costituito da tegumenti esterni e da germi di granturco e, in una certa misura, da frammenti della mandorla farinosa	Cellulosa greggia	Ceneri gregge Umidità Sostanze grasse gregge Proteina greggia	Umidità max. 14 % Cellulosa greggia max. 14 % Ceneri gregge max. 5 %	
2.4.	**Prodotti e sottoprodotti del riso**					
2.4.1.	Riso da foraggio macinato	Prodotto ottenuto dalla macinazione di riso, Oryza sativa L., da foraggio costituito da grani verdi non maturi o gessosi, ottenuti per vagliatura all'atto della lavorazione del riso, o da grani di riso di normale costituzione, semigreggio, macchiato o giallo	Amido	Cellulosa greggia Ceneri gregge Umidità Sostanze grasse gregge Proteina greggia	Amido min. 76 % Umidità max. 14 % Cellulosa greggia max. 2,9 % Ceneri gregge max. 3,5 %	
2.4.2.	Rotture di riso	Sottoprodotto ottenuto dalla preparazione di riso pulito o di riso lucidato. È essenzialmente costituito da grani piccoli o da grani spezzati	Amido		Purezza botanica min. 99 % Umidità max. 14 %	
2.4.3.	Pula vergine di riso	Sottoprodotto ottenuto dalla prima pulitura del riso greggio. Esso è costituito da pellicole argentee, da particelle dello strato aleuronico, dalla mandorla farinosa e dai germi	Proteina greggia Cellulosa greggia Sostanze grasse gregge	Umidità Ceneri gregge Ceneri insolubili in HCl	Proteina greggia min. 13,5 % Sostanze grasse gregge min. 13,5 % Umidità max. 12 % Cellulosa greggia max. 12,5 % Ceneri gregge max. 13,5 % Ceneri insolubili in HCl max. 1,7 % Lolla di riso max. 3 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.4.4.	Farinaccio di riso	Sottoprodotto ottenuto dalla seconda pulitura del riso greggio. È essenzialmente costituito dalle particelle della mandorla farinosa, dallo strato aleuronico e dai germi	Proteina greggia Cellulosa greggia Sostanze grasse gregge	Umidità Ceneri gregge Ceneri insolubili in HCl	Proteina greggia min. 13,5 % Sostanze grasse gregge min. 13,5 % Umidità max. 12 % Cellulosa greggia max. 7 % Ceneri gregge max. 10 % Ceneri insolubili in HCl max. 0,6 % Lolla di riso max. 1 %	
2.5.	**Prodotti e sottoprodotti d'amideria e fecoleria**					
2.5.1.	Amido di granturco	Amido di granturco praticamente puro	Amido	Umidità Ceneri gregge	Amido min. 98 % Umidità max. 14 % Ceneri gregge max. 0,6 %	
2.5.2.	Amido di granturco gonfiato	Amido di granturco praticamente puro, i cui granuli risultano in gran parte rotti mediante un appropriato trattamento termico	Amido	Umidità Ceneri gregge	Amido min. 98 % Umidità max. 10 % Ceneri gregge max. 0,6 %	
2.5.3.	Amido di granturco pregelatinizzato, parzialmente idrolizzato	Amido di granturco praticamente puro, i cui granuli risultano in gran parte pregelatinizzati e parzialmente idrolizzati	Amido Zuccheri riduttori espressi in glucosio	Umidità Ceneri gregge	Zuccheri riduttori espressi in glucosio min. 28 % Umidità max. 10 % Ceneri gregge max. 1,1 %	
2.5.4.	Germe e crusca di granturco	Sottoprodotto dell'amideria di granturco costituito da germi non privati dell'olio, da crusca di granturco e da qualche frammento della mandorla farinosa	Sostanze grasse gregge Proteina greggia	Umidità Cellulosa greggia Ceneri gregge Amido	Sostanze grasse gregge min. 11 % Umidità max. 13 % Cellulosa greggia max. 9 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.5.5.	Glutine di granturco	Sottoprodotto essiccato dell'amideria di granturco. È costituito essenzialmente dal glutine ottenuto dalla separazione dell'amido	Proteina greggia	Umidità Cellulosa greggia Ceneri gregge Sostanze grasse gregge Xantofilla	Proteina greggia min. 67 % Umidità max. 13 % Cellulosa greggia max. 5 % Ceneri gregge max. 3,5 %	
2.5.6.	Farina glutinata di granturco	Sottoprodotto essiccato dell'amideria di granturco. È costituito da crusche e da una piccola quantità di glutine. Possono risultare aggiunti i residui essiccati delle acque di macerazione e i germi disoleati	Proteina greggia	Umidità Cellulosa greggia Ceneri gregge Sostanze grasse gregge	Proteina greggia min. 20,5 % Umidità max. 13 % Cellulosa greggia max. 11,5 % Ceneri gregge max. 10,5 %	
2.5.7.	Amido di riso	Amido di riso praticamente puro	Amido	Umidità Ceneri gregge	Amido min. 98 % Umidità max. 14 % Ceneri gregge max. 1,2 %	
2.5.8.	Amido di riso gonfiato	Amido di riso praticamente puro, i cui granuli risultano in gran parte rotti mediante un appropriato trattamento termico	Amido	Umidità Ceneri gregge	Amido min. 94 % Umidità max. 10 % Ceneri gregge max. 1,1 %	
2.5.9.	Glutine di riso	Sottoprodotto dell'amideria di riso costituito essenzialmente da glutine	Proteina greggia	Umidità Cellulosa greggia Ceneri gregge Sostanze grasse gregge	Proteina greggia min. 63 % Umidità max. 13 % Cellulosa greggia max. 2,3 % Ceneri gregge max. 5 %	
2.5.10.	Farina glutinata di sorgo	Sottoprodotto essiccato dell'amideria di sorgo, Sorgum bicolor L., Moench. È costituito da crusche e da una piccola quantità di glutine. I residui essiccati delle acque di macerazione e i germi possono risultare aggiunti	Proteina greggia	Umidità Cellulosa greggia Ceneri gregge Sostanze grasse gregge	Proteina greggia min. 20,5 % Umidità max. 13 % Cellulosa greggia max. 11 % Ceneri gregge max. 9 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.5.11.	Amido di frumento	Amido di frumento praticamente puro	Amido	Umidità Ceneri gregge	Amido min. 98 % Umidità max. 14 % Ceneri gregge max. 0,6 %	
2.5.12.	Amido di frumento gonfiato	Amido di frumento praticamente puro, i cui granuli risultano in gran parte rotti mediante un appropriato trattamento termico	Amido	Umidità Ceneri gregge	Amido min. 91 % Umidità max. 10 % Ceneri gregge max. 0,6 %	
2.5.13.	Amido di frumento pregelatinizzato	Amido di frumento, praticamente puro, i cui granuli risultano in gran parte pregelatinizzati e parzialmente idrolizzati	Amido Zuccheri riduttori espressi in glucosio	Umidità Generi gregge	Zuccheri riduttori espressi in glucosio min. 28 % Umidità max. 10 % Ceneri gregge max. 1,1 %	x
2.5.14.	Glutine di frumento	Sottoprodotto essiccato dell'amideria di frumento. È costituito essenzialmente dal glutine ottenuto dalla separazione dell'amido	Proteina greggia	Umidità Ceneri gregge	Proteina greggia min. 80 % Umidità max. 12 % Ceneri gregge max. 1,7 %	
2.5.15.	Amido di manioca	Amido praticamente puro ottenuto da radici di manioca, Manihot esculenta Crantz	Amido	Umidità Ceneri gregge	Amido min. 92 % Umidità max. 15 % Ceneri gregge max. 1,2 %	
2.5.16.	Amido di manioca gonfiato	Amido ottenuto da radici di manioca, i cui granuli risultano in gran parte rotti mediante un appropriato trattamento termico	Amido	Umidità Ceneri gregge	Amido min. 91 % Umidità max. 10 % Ceneri gregge max. 1,1 %	
2.5.17.	Fecola di patate	Fecola di patate praticamente pura	Amido	Umidità Ceneri gregge	Amido min. 98 % Umidità max. 20 % Ceneri gregge max. 1 %	x

1	2	3	4	5	6	7
2.5.18.	Fecola di patate pregelatinizzata (granuli rotti)	Fecola di patate praticamente pura, i cui granuli d'amido risultano in gran parte rotti mediante un appropriato trattamento termico	Amido	Umidità Ceneri gregge	Amido min. 96 % Umidità max. 10 % Ceneri gregge max. 1,1 %	
2.5.19.	Fecola di patate pregelatinizzata e parzialmente idrolizzata	Fecola di patate praticamente pura, i cui granuli d'amido risultano in gran parte rotti e parzialmente idrolizzati	Amido Zuccheri riduttori espressi in glucosio	Umidità Ceneri gregge	Zuccheri riduttori espressi in glucosio min. 31,5 % Umidità max. 20 % Ceneri gregge max. 1,5 %	x
2.5.20.	Proteina di patate	Sottoprodotto essiccato della fecoleria costituito essenzialmente da sostanze proteiche provenienti dalla separazione della fecola	Proteina greggia	Umidità Ceneri gregge Sostanze grasse gregge Cellulosa greggia	Proteina greggia min. 76 % Umidità max. 14 %	
2.5.21.	Polpa essiccata di patate	Sottoprodotto essiccato della fecoleria	Amido	Umidità Ceneri gregge Sostanze grasse gregge Cellulosa greggia	Amido min. 40,5 % Umidità max. 14 % Cellulosa greggia max. 21 %	
2.5.22.	Destrosio (glucosio)	Prodotto della saccarificazione dell'amido o della fecola, costituito da glucosio purificato e cristallizzato (con o senza acqua di cristallizzazione)	Glucosio	Umidità	Glucosio min. 99,5 % Umidità max. 10 %	x
2.5.23.	Melasso di destrosio	Sottoprodotto ottenuto dalla cristallizzazione del destrosio	Zuccheri riduttori espressi in glucosio	Umidità Ceneri gregge	Zuccheri riduttori espressi in glucosio min. 60 % Umidità max. 40 % Ceneri gregge max. 4 %	x

1	2	3	4	5	6	7
2.6.	**Prodotti e sottoprodotti della fabbricazione dello zucchero**					
2.6.1.	Zucchero (saccarosio)	Zuccheri di barbabietola o di canna, allo stato solido	Saccarosio	Ceneri gregge	Saccarosio min. 97 %	x
2.6.2.	Fettucce essiccate di barbatietole da zucchero	Prodotto ottenuto per essiccamento delle fettucce di barbabietola da zucchero Beta vulgaris L. ssp. vulgaris var. altissima Doell., preventivamente lavate	Zuccheri totali espressi in saccarosio	Umidità Ceneri gregge	Zuccheri totali espressi in saccarosio min. 57 % Umidità max. 12 % Ceneri gregge max. 7,5 %	
2.6.3.	Fettucce di barbabietola da zucchero parzialmente esaurite ed essiccate	Prodotto ottenuto pre essiccamento delle fettucce parzialmente esaurite delle barbabietole da zucchero, preventivamente lavate	Zuccheri totali espressi in saccarosio	Umidità Ceneri gregge	Zuccheri totali espressi in saccarosio min. 20,5 % Umidità max. 13 % Ceneri gregge max. 7 %	
2.6.4.	Polpe essiccate di barbabietola da zucchero	Sottoprodotto della fabbricazione dello zucchero costituito da fettucce esaurite e seccate di barbabietola da zucchero		Cellulosa greggia	Umidità min. 13 % Ceneri gregge max. 8 % Ceneri insolubili in HCl max. 3,5 %	
2.6.5.	Melasse di barbabietola da zucchero	Sottoprodotto costituito dal residuo sciropposo raccolto nella fabbricazione o nella raffinazione dello zucchero proveniente da barbabietole da zucchero	Zuccheri totali espressi in saccarosio		Zuccheri totali espressi in saccarosio in rapporto al prodotto tale e quale min. 45 %	x
2.6.6.	Melasso di canna da zucchero	Sottoprodotto costituito dal residuo sciropposo raccolto nella fabbricazione o nella raffinazione dello zucchero proveniente dalla canna da zucchero « Saccharum officinarum L. »	Zuccheri totali espressi in saccarosio		Zuccheri totali espressi in saccarosio in rapporto al prodotto tale e quale min. 50 %	x

1	2	3	4	5	6	7
2.7.	**Prodotti e sottoprodotti della malteria, birreria, distilleria e della trasformazione dei frutti nonché lieviti da foraggio essiccati**					
2.7.1.	Radichette di orzo	Sottoprodotto della malteria costituito dalle radichette essiccate dell'orzo germogliato	Proteina greggia	Umidità Ceneri gregge Cellulosa greggia	Proteina greggia min. 26,5 % Umidità max. 12,5 % Cellulosa greggia max. 18,5 % Ceneri gregge max. 8,5 %	
2.7.2.	Lieviti essiccati	Lieviti, in miscela o no, appartenenti alle famiglie delle Saccharomycetoideae, Endomycetoideae e Cryptococcaceae, coltivate sui substrati seguenti: succhi e melassi di barbabietola o di canna, borlande di distilleria o di fabbrica di lieviti, siero di latte, semi di cereali e prodotti derivati dalla loro trasformazione, sciroppi d'idrolisi di sostanze cellulosiche e le cui cellule sono state uccise ed essiccate	Proteina greggia	Umidità Ceneri gregge Ceneri insolubili in HCl	Proteina greggia min. 49 % Umidità max. 10 % Ceneri gregge max. 9,5 % Ceneri insolubili in HCl max. 1,1 %	x
2.7.3.	Borlande essiccate di birreria	Sottoprodotto della birreria ottenuto per essiccamento dei residui di cereali sottoposti o no a maltaggio nonché di altre sostanze amilacee	Proteina greggia	Umidità Cellulosa greggia	Proteina greggia min. 23 % Umidità max. 12,5 % Cellulosa greggia max. 19,5 % Ceneri gregge max. 6,5 % Proteina solubilizzabile in fermenti min. 16 %	
2.7.4.	Borlande essiccate di distilleria	Sottoprodotto della distilleria ottenuto per essiccamento dei residui di cereali lavorati o di altre sostanze amilacee.	Proteina greggia	Umidità Cellulosa greggia	Proteina greggia min. 23 % Umidità max. 12,5 % Cellulosa greggia max. 19,5 % Ceneri gregge max. 6,5 % Proteina solubilizzabile in fermenti min. 16 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.7.5.	Polpe di agrumi disidratati	Sottoprodotto essiccato ottenuto dalla fabbricazione del succo di agrumi		Umidità Cellulosa greggia	Umidità max. 13 % Acidità espressa in acido citrico anidro max. 4,6 %	
2.8.	**Prodotti dell'agricoltura essiccati artificialmente**					
2.8.1.	Farina di erbe disidratate	Prodotto ottenuto dall'essiccamento artificiale di giovani piante da foraggio, i cui enzimi attivanti l'ossidazione sono stati resi praticamente inattivi con l'essiccamento	Proteina greggia	Umidità Ceneri gregge Ceneri insolubili in HCl Cellulosa greggia Carotene Sostanze grasse gregge	Proteina greggia min. 16 % Carotene min. 0,01 % Umidità max. 12 % Ceneri gregge max. 15 % Ceneri insolubili in HCl max. 3,4 %	
2.8.2.	Farina di erba medica disidratata	Prodotto ottenuto dall'essiccamento artificiale dell'erba medica, Medicago sativa L. e Medicago varia Martyn, i cui enzimi attivanti l'ossidazione sono stati resi praticamente inattivi con l'essiccamento Questo prodotto può contenere il 20 % circa di erbe o di trifoglio essiccati artificialmente insieme all'erba medica	Proteina greggia	Umidità Ceneri gregge Ceneri insolubili in HCl Cellulosa greggia Carotene Sostanze grasse gregge	Proteina greggia min. 18 % Carotene min. 0,01 % Umidità max. 12 % Ceneri gregge max. 15 % Ceneri insolubili in HCl max. 3,4 %	
2.8.3.	Farina di trifoglio disidratato	Prodotto ottenuto dall'essiccamento artificiale del trifoglio giovane, Trifolium spp., i cui enzimi attivanti l'ossidazione sono stati resi praticamente inattivi con l'essiccamento Questo prodotto può contenere il 20 % circa di erbe o di erba medica essiccate artificialmente insieme al trifoglio	Proteina greggia	Umidità Ceneri gregge Ceneri insolubili in HCl Cellulosa greggia Carotene Sostanze grasse gregge	Proteina greggia min. 18 % Carotene min. 0,01 % Umidità max. 12 % Ceneri gregge max. 15 % Ceneri insolubili in HCl max. 3,4 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.8.4.	Foglie e colletti di barbabietole da zucchero disidratati	Prodotto ottenuto dall'essiccamento artificiale di foglie e colletti di barbabietola, tritati o no, preventivamente lavati		Proteina greggia Zuccheri totali espressi in saccarosio Umidità Ceneri insolubili in HCl Cellulosa greggia	Umidità max. 12 % Ceneri insolubili in HCl max. 4 %	
2.8.5.	Fettucce di topinambur o farina di topinambur	Prodotto ottenuto rispettivamente dallo spezzettamento o dalla macinazione dei tubercoli, preventivamente puliti ed essiccati, di topinambur, Helianthus tuberosus L.	Inulina	Umidità Ceneri gregge Cellulosa greggia Sostanze grasse gregge Proteina greggia	Inulina min. 63 % Umidità max. 13 % Cellulosa greggia max. 6,5 % Ceneri greggie max. 4,6 %	
2.8.6.	Fettuce di patate dolci o farina di patate dolci	Prodotto ottenuto rispettivamente dallo spezzettamento o dalla macinazione dei tubercoli preventivamente puliti ed essiccati di patate dolci, Ipomoea batatas (L.) Poir.	Amido	Umidità Ceneri gregge Cellulosa greggia Sostanze grasse gregge Proteina greggia	Amido min. 57,5 % Umidità max. 13 % Cellulosa greggia max. 6,5 % Ceneri gregge max. 4,6 %	
2.8.7.	Farina di manioca Fettuce di manioca, « chips » di manioca, radici di manioca	Radici di manioca essiccate, preventivamente lavate e, se necessario, pelate, spezzettate o macinate	Amido	Umidità Ceneri gregge Cellulosa greggia Sostanze grasse gregge Proteina greggia	Amido min. 75 % Umidità max. — Cellulosa greggia max. 4,6 % Ceneri gregge max. 3,5 %	
2.8.8.	Farina di manioca tipo 55	Radici di manioca non pelate, lavate, essiccate e macinate	Amido	Umidità Ceneri gregge Cellulosa greggia Sostanze grasse gregge Proteina greggia	Amido min. 63 % Umidità max. 13 % Cellulosa greggia max. 9 % Ceneri gregge max. 6 % Ceneri insolubili in HCl max. 3,5 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.8.9.	Polpe di manioca	Residui derivati dalla produzione dell'amido di manioca essiccati e macinati	Amido	Umidità Ceneri gregge Cellulosa greggia Sostanze grasse gregge Proteina greggia	Amido min. 57,5 % Umidità max. 13 % Cellulosa greggia max. 12,5 % Ceneri gregge max. 6 % Ceneri insolubili in HCl max. 2,3 %	
2.9.	**Altri prodotti di origine vegetale**					
2.9.1.	Carrube frantumate	Prodotto ottenuto dallo spezzettamento dei frutti essiccati e snocciolati del carrubo Ceratonia siliqua L.		Zuccheri totali espressi in saccarosio Umidità Ceneri gregge	Zuccheri totali espressi in saccarosio min. 35 % Umidità max. 14 % Ceneri gregge max. 5 %	
2.9.2.	Grasso vegetale Olio vegetale	Prodotto costituito interamente o quasi da grasso od olio di origine vegetale. L'esame organolettico del prodotto deve accertare l'assenza di rancidità		Umidità Indice di acidità Sostanze non saponificabili	Indice di acidità max. 12 % Sostanze non saponificabili espresse in rapporto al prodotto tale e quale max. 3 %	x
3.	PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE					
3.1.	**Prodotti lattiero-caseari**					
3.1.1.	Latte scremato in polvere « Spray » Latte scremato in polvere « Hatmaker » o « Roller »	Prodotto ottenuto con l'eliminazione dell'acqua contenuta nel latte scremato, sia con l'evaporazione in corrente d'aria calda (latte scremato in polvere « Spray ») sia con l'essiccamento su cilindri (latte scremato in polvere « Hatmaker » o « Roller »)	Proteina greggia	Umidità Lattosio Sostanze grasse gregge Ceneri gregge	Proteina greggia min. 33,5 % Umidità max. 5 % Ceneri gregge max. 9 % Sostanze grasse gregge max. 1,6 %	x

1	2	3	4	5	6	7
3.1.2.	Latticello in polvere	Prodotto ottenuto sia con l'eliminazione dell'acqua contenuta nel latticello, sia con l'evaporazione in corrente d'aria calda (latticello in polvere « Spray »), sia con l'essiccamento su cilindri (latticello in polvere « Hatmaker » o « Roller »)	Proteina greggia Sostanze grasse gregge Lattosio	Umidità Ceneri gregge	Umidità max. 6 % Proteina greggia min. 32 % Ceneri gregge max. 10,5 %	x
3.1.3.	Siero di latte in polvere Siero di latte in granuli	Prodotti ottenuti con l'eliminazione dell'acqua contenuta nel siero di latte. Il siero di latte acido può essere neutralizzato.	Proteina greggia Lattosio	Umidità Sostanze grasse gregge Cloruri espressi in NaCl Ceneri gregge	Zucchero lattosio min. 60 % Sostanze grasse gregge max. 3,3 % Umidità max. 8 % Cloruri espressi in NaCl max. 4,9 %	x
3.1.4.	Siero di latte in polvere, delattosato	Prodotto ottenuto con l'eliminazione dell'acqua contenuta nel siero di latte dal quale è stata estratta una parte di lattosio	Lattosio Proteina greggia	Umidità Cloruri espressi in NaCl Ceneri gregge Sostanze grasse gregge	Lattosio min. 32,5 % Umidità max. 8 % Cloruri espressi in NaCl max. 6,5 % Proteina greggia min. 19,5 % Ceneri gregge max. 31,5 %	x
3.1.5.	Proteina di siero di latte in polvere Albumina di latte in polvere	Prodotti ottenuti dall'essiccamento dei composti proteici estratti dal siero di latte o dal latte mediante trattamento chimico o fisico	Proteina greggia	Umidità Ceneri gregge Sostanze grasse gregge	Proteina greggia min. 76 % Umidità max. 8 %	x
3.1.6.	Caseina di latte in polvere	Prodotto ottenuto dall'essiccamento e precipitazione mediante l'aggiunta di acidi o di presame della caseina del latte	Proteina greggia	Umidità Sostanze grasse gregge	Proteina greggia min. 85 % Umidità max. 12 % Sostanze grasse gregge max. 2,3 %	x
3.2.	**Prodotti provenienti dalla trasformazione di animali terrestri**					
3.2.1.	Farina di sangue	Prodotto ottenuto dall'essiccamento del sangue di animali da macello compreso il pollame. Tale prodotto deve risultare praticamente esente da sostanze estranee	Proteina greggia	Umidità Ceneri gregge	Proteina greggia min. 89 % Proteina greggia solubilizzabile in fermenti min. 80 % Umidità max. 10 % Ceneri gregge max. 5,5 %	x

1	2	3	4	5	6	7
3.2.2.	Farina di carne ed ossa	Prodotto ottenuto dall'essiccamento e macinazione di pezzi di carne ricca di ossa provenienti da animali terrestri a sangue caldo, macellati. Il prodotto deve risultare praticamente esente da pelo, setole, piume, corna, zoccoli, pelle e sangue nonché da contenuto viscerale	Proteina greggia	Umidità Cloruri espressi in NaCl Fosforo totale Ceneri gregge Metionina Azoto	Proteina greggia min. 50 % Proteina greggia solubilizzabile in fermenti min. 43,5 % Fosforo totale max. 8 % Umidità max. 10 % Sostanze grasse gregge max. 13,5 % Cloruri calcolati in NaCl max. 2,2 %	x
3.2.3.	Farina d'ossa	Prodotto ottenuto dall'essiccamento e macinazione di ossa in gran parte sgrassate provenienti da animali terrestri a sangue caldo, macellati. Il prodotto deve risultare praticamente esente da pelo, setole, piume, corna, zoccoli, pelle e sangue nonché da contenuto viscerale. Deve inoltre risultare esente da scaglie e non può contenere frammenti di ossa che presentino asperità o bordi taglienti	Proteina greggia	Umidità Ceneri gregge Fosforo totale Sostanze grasse gregge	Proteina greggia min. 26,5 % Fosforo totale min. 9 % Umidità max. 10% Sostanze grasse gregge max. 5,5 %	x
3.2.4.	Farina di carne (Francia) o farina animale (Belgio)	Prodotto ottenuto dall'essiccamento e macinazione di carcasse e di parti di carcasse di animali terrestri a sangue caldo, eventualmente sgrassate mediante estrazione. Deve risultare praticamente esente da pelo, setole, piume, corna, zoccoli, pelle nonché dal contenuto dello stomaco e delle viscere	Proteina greggia Sostanze grasse gregge	Umidità Fosforo totale Cloruri espressi in NaCl Ceneri insolubili in HCl Metionina Azoto	Proteina greggia min. 61 % Proteina greggia solubilizzabile in fermenti min. 53,5 % Umidità max. 10 % Sostanze grasse gregge max. 11 % Fosforo totale max. 5,5 % Cloruri espressi in NaCl max. 2,2 % Ceneri insolubili in HCl max. 2,2 %	x
3.2.5.	Ciccioli di carne	Prodotto proveniente dai residui della fabbricazione del sego e degli altri grassi di origine animale	Proteina greggia	Umidità Cloruri espressi in NaCl Sostanze grasse gregge Ceneri gregge	Proteina greggia min. 53,5 % Umidità max. 10 % Cloruri espressi in NaCl max. 2,2 %	x

1	2	3	4	5	6	7
3.2.6.	Scarti essiccati di macellazione del pollame. I prodotti nei quali la percentuale di grassi supera il 12 % devono essere indicati come « ricchi di grassi »	Prodotto ottenuto dall'essiccamento e macinazione degli scarti di macellazione del pollame ; deve risultare praticamente esente da piume	Proteina greggia	Umidità Cloruri espressi in NaCl Sostanze grasse gregge Ceneri gregge	Proteina greggia min. 61 % Proteina greggia solubilizzabile in fermenti min. 49 % Umidità max. 10 % Cloruri espressi in NaCl max. 2,2 % Ceneri insolubili in HCl max. 3,4 %	x
3.2.7.	Farina di piume idrolizzate	Prodotto ottenuto dall'idrolisi, essiccamento e macinazione delle piume di volatili	Proteina greggia	Umidità Ceneri insolubili in HCl	Proteina greggia min. 87 % Proteina greggia solubilizzabile in fermenti min. 65 % Umidità max. 11 % Ceneri insolubili in HCl max. 3,4 %	x
3.2.8.	Grassi animali	Prodotto costituito da grassi provenienti da animali o da parti di animali terrestri a sangue caldo. L'esame organolettico del prodotto deve accertare l'assenza di rancidità	Sostanze non saponificabili	Umidità Ceneri insolubili in HCl Acidi grassi ossidati Indice di acidità	Sostanze non saponificabili espressi in rapporto al prodotto tale e quale max. 3 % Indice di acidità max. 30 %	x
3.3.	**Prodotti provenienti dalla trasformazione di pesci o di altri animali marini**					
3.3.1.	Farina di pesce. Possono essere designati come prodotti « a basso contenuto di sale » i prodotti il cui contenuto di cloruri espressi in NaCl è inferiore al 2 %	Prodotto ottenuto dall'essiccamento e macinazione di vari pesci interi o di parti di pesci	Proteina greggia Sostanze grasse gregge	Umidità Cloruri espressi in NaCl Carbonato di calcio Fosforo totale	Proteina greggia min. 61 % Proteina greggia solubilizzabile in fermenti min. 53,5 % Umidità max. 10 % Cloruri espressi in NaCl max. 4,4 % Carbonato di calcio max. 2,8 % Ceneri insolubili in HCl max. 2,2 %	x

1	2	3	4	5	6	7
3.3.2.	Olio di fegato di merluzzo	Olio ottenuto dai fegati freschi di pesci della famiglia dei merluzzi (Gadidae). L'esame organolettico dell'olio di fegato di merluzzo deve accertare l'assenza di rancidità	Vitamine A	Umidità Indice di acidità Sostanze insolubili nell'etere Sostanze non saponificabili	Vitamina A (1) min. 750 U.I. per g Umidità max. 0,15 % Sostanze insolubili nell'etere (1) max. 0,05 % Sostanze non sabonificabili(1) max. 2 % Indice di saponificazione 180/196 Indice di iodio 150/180 Indici di acidità max. 6 %	x
4.	SOSTANZE MINERALI					
4.1.	Carbonato di calcio. La natura del prodotto (col. 3) deve essere indicata nella denominazione	Carbonato di calcio precipitato, rocce calcaree macinate, gesso lavato, gesso granulato, gusci macinati di ostriche e di mitili	Calcio Ceneri insolubili in HCl		Calcio min. 36 % Ceneri insolubili in HCl max. 5 %	x
4.2.	Carbonato di calcio e di magnesio	Miscuglio naturale di carbonato di calcio e di carbonato di magnesio	Calcio Magnesio		Calcio min. 19 % Magnesio min. 11 % Passaggio completo attraverso un setaccio con maglie di 0,25 mm 99,5 % Generi insolubili in HCl max. 5 %	x
4.3.	Alghe marine calcaree (Maerl)	Prodotto di origine naturale ottenuto dalle alghe marine calcaree macinate o trasformate in granuli	Calcio Ceneri insolubili in HCl		Calcio min. 33 % Ceneri insolubili in HCl max. 5 %	x
4.4.	Ossido di magnesio	Ossido di magnesio tecnicamente puro, MgO	Magnesio		Magnesio min. 50 %	x

(1) Contenuto espresso in rapporto al prodotto tale e quale .

1	2	3	4	5	6	7
4.5.	Kiserite	Solfato di magnesio naturale $MgSO_4H_2O$	Magnesio		Magnesio min. 15 %	x
4.6.	Fosfato bicalcico. Il procedimento di fabbricazione può essere indicato nella denominazione	Fosfato bicalcico tecnicamente puro	Fosforo totale Cloruri espressi in NaCl	Calcio	Fosforo totale min. 16 % Cloruro espresso in NaCl max. 1 %	x
4.7.	Fosfato naturale. Possono essere designati come prodotti « defluorati » i prodotti il cui contenuto di fluoro non è superiore allo 0,1 %	Prodotto ottenuto dalla macinazione di fosfati naturali eventualmente purificati, e più o meno defluorato	Fosforo totale	Calcio	Fosforo totale min. 14 %	x
4.8.	Farina d'ossa degelatinizzate	Ossa sgrassate, sgelate, sterilizzate e macinate	Fosforo totale Ceneri insolubili in HCl	Umidità Calcio	Fosforo totale min. 14,5 % Umidità max. 10 % Ceneri insolubili in HCl max. 3,3 % Passaggio attraverso un setaccio con maglie di 1 mm min. 90 % Azoto max. 1,7 %	x
4.9.	Fosfato monocalcico	Prodotto principalmente costituito da fosfato monocalcico tecnicamente puro	Fosforo totale	Calcio	Fosforo totale min. 22 % Calcio min. 16 % Cloruri espressi in NaCl max. 1 %	x