377L0101

3. 2. 77 Diario Oficial de las Comunidades Europeas Nº L 32/1

# DIRECTIVA DEL CONSEJO

**de 23 de noviembre de 1976**

**relativa a la comercialización de los piensos simples**

(77/101/CEE)

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea y, en particular, sus artículos 43 y 100,

Vista la propuesta de la Comisión,

Visto el dictamen del Parlamento Europeo (1),

Visto el dictamen del Comité económico y social (2),

Considerando que la producción animal ocupa un lugar muy importante en la agricultura de la Comunidad Económica Europea y que unos resultados satisfactorios dependen en gran medida de la utilización de alimentos para animales adecuados y de buena calidad;

Considerando que una regulación del ámbito de la alimentación animal es un factor importante para acrecenter la productividad de la agricultura, habida cuenta del papel que pueden desempeñar a este respecto los piensos simples;

Considerando que es necesario establecer normas para los piensos simples más importantes; que deben emplearse las correspondientes denominaciones para los piensos simples comercializados y que éstos han de corresponder-e las descripciones que de ellos se den;

Considerando que, al regular la comercialización de los piensos simples, es conveniente velar cuidadosamente por que dichos alimentos tengan una influencia favorable sobre la producción animal; que, en consecuencia, los citados alimentos deben ser siempre sanos, cabales y de calidad comercial; que no deben tampoco representar ningún peligro para la sanidad animal y humana ni comercializarse de manera que pueda inducir a error;

Considerando que las disposiciones de la presente Directiva se aplican únicamente a los productos simples destinados a ser utilizados en el estado en que se encuentren por los criadores de animales; que, sin embargo, los Estados miembros deben tener la facultad de declarar la aplicación extensiva de los principios de la Directiva a tales productos y sustancias cuando se utilicen para la fabricación de piensos compuestos;

Considerando que es necesario dar al usuario una información exacta y significativa de los piensos simples puestos a su disposición; que, a tal fin, es conveniente declarar por los menos los contenidos de las sustancias que determinen de forma sustancial la calidad del alimento;

(1) DO nº C 10 de 5. 2. 1972, p. 35.
(2) DO nº C 4 de 20. 1. 1972, p. 3.

Considerando que, habida cuenta de las prácticas existentes en determinados Estados miembros, es preciso prever la posibilidad de exigir una declaración más completa de la composición de los piensos simples; que, sin embargo, estas declaraciones suplementarias únicamente podrán exigirse cuando estén previstas en el Anexo;

Considerando que los Estados miembros pueden establecer denominaciones, descripciones y disposiciones de etiquetado para piensos simples distintos de los enumerados en el Anexo;

Considerando que es conveniente, además, dejar a los Estados miembros la facultad de prever en envase obligatorio para determinados piensos simples enumerados en el Anexo;

Considerando que, con objeto de promover la producción de alimentos de elevada calidad, parece oportuno conceder a los Estados miembros la facultad de recomendar criterios de calidad que se refieran a la composición de determinados alimentos;

Considerando que, por una parte, y con objeto de garantizar la libre cirulación dentro de la Comunidad de los piensos simples, puede ser necesario establecer determinados requisitos mínimos de composición; que es conveniente, por otra parte, que los Estados miembros tengan la posibilidad de declarer obligatorios dichos requisitos para la comercialización de los alimentos en su territorio;

Considerando que los Estados miembros, no obstante, deben velar por que los piensos simples que cumplan las disposiciones de la presente Directiva no se sometan en la Comunidad a ninguna restricción de comercialización en lo que se refiere a su denominación, descripción y etiquetado;

Considerando que para garantizar, en la fase de comercialización, el respeto de las condiciones establecidas para los piensos simples, los Estados miembros deben establecer controles adecuados;

Considerando que, para facilitar la aplicación de las medidas previstas y efectuar en particular las modificaciones y adiciones necesarias, es conveniente prever un procedimiento por el que se establezca una estrecha cooperación entre los Estados miembros y la Comisión en el senso del Comité permanente de la alimentación animal, creado por la Decisión 70/372/CEE (1),

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

*Artículo 1*

1. La presente Directiva se aplicará a los piensos simples comercializados dentro de la Comunidad.

2. La presente Directiva se alicará sin perjuicio de las disposiciones que se refieran:

a) a los aditivos empleados en la alimentación animal;

b) a la fijación de los contenidos máximos para las sustancias y productos no deseables en la alimentación animal;

c) a la fijación de los contenidos máximos para los residuos de plaquicidas en los productos destinados a la alimentación humana o animal.

*Artículo 2*

Con arreglo a la presente Directiva, se entenderá por piensos simples los diferentes productos vegetales y animales en estado natural, frescos o conservados, y los derivados de sus transformaciones industriales, así como las diferentes sustancias orgánicas o inorgánicas, destinados tal como estén a la alimentación animal por vía oral.

*Artículo 3*

Los Estados miembros dispondrán que los piensos simples sólo podrán comercializarse cuando sean sanos, cabales y de calidad comercial. Los Estados miembros dispondrán que los piensos simples no podrán presentar ningún peligro para la salud animal o para la salud humana, ni presentarse o comercializarse de manera que pueda inducir a error.

*Artículo 4*

Los Estados miembros dispondrán que en la fase de comercialización de los piensos simples, serán aplicables las disposiciones generales de la Parte A del Anexo.

*Artículo 5*

1. Los Estados miembros dispondrán que los piensos simples enumerados en la columna 2 de la Parta B del Anexo sólo podrán comercializarse bajo las denominaciones que en ella se prevén y siempre que respondan a las descripciones de la columna 3 de la Parte B del Anexo.

(1) DO nº L 170 de 3. 8. 1970, p. 1.

2. Los Estados miembros podrán disponer denominaciones y descripciones para los piensos simples distintos de los enumerados en la Parte B del Anexo.

*Artículo 6*

Los Estados miembros podrán disponer que los piensos simples contemplados en la columna 7 de la Parte B del Anexo sólo puedan comercializarse en envases cerrados o recipientes carrados. Los Estados miembros podrán disponer que los envases o recipientes se cierren de tal modo que el cierre se deteriore al abrirse y no puedan volverse a utilizar.

*Artículo 7*

1. Los Estados miembros dispondrán que los piensos simples enumerados en la columna 2 de la Parte B del Anexo sólo podrán comercializarse cuando figuren en el envase, en el recipiente o en una etiqueta fijada a éste las indicaciones enumeradas a continuación, que hacen responsable al productor, al envasador, al importador, al vendedor o al distribuidor, establecido en la Comunidad:

a) las palabras «pienso simple»;

b) la denominación según la columna 2 de la Parta B del Anexo;

c) en su caso, las indicaciones previstas en la Parte A del Anexo;

d) los contenidos en constituyentes enumerados en la columna 4 de la Parte B del Anexo;

e) el peso neto;

f) el nombre o razón social y la dirección o sede social del responsable de las indicaciones previstas en el presente apartado.

2. Los Estados miembros dispondrán que, cuando los piensos simples se comercialicen a granel, las indicaciones citadas en el apartado 1 figuren en un documento adjunto.

3. Los Estados miembros podrán disponer que las indicaciones citadas en el apartado 1 sólo puedan figurar en un documento adjunto siempre que en el envase, el recipiente o la etiqueta, así como en dicho documento adjunto, figure un mismo signo que permita la identificación de la entrega.

4. No obstante lo dispuesto en el apartado 1, los Estados miembros podrán disponer que se indiquen la totalidad o tan solo una parte de los contenidos en constituyentes enumerados en la columna 5 de la Parte B del Anexo.

5. Los Estados miembros dispondrán que, en relación con las indicaciones previstas en el apartado 1, sólo podrán ponerse en el envase, el recipiente, la etiqueta o el documento adjunto de los piensos simples las indicaciones suplementarias enumeradas a continuación:

a) la marca de identificación o la marca comercial del responsable de las indicaciones previstas en el presente apartado;

b) el número de referencia del lote;

c) el modo de empleo y la fecha límite de conservación del producto;

d) el país de producción o de fabricacíon;

e) el precio del producto;

f) en su caso, las indicaciones que cumplan las disposiciones de la letra b) del artículo 14;

g) la totalidad o una parte de los contenidos en constituyentes enumerados en la columna 5 de la Parte B del Anexo.

6. Los Estados miembros podrán establecer disposiciones análogas a las previstas en los apartados 1 a 5 para piensos simples distintos de los enumerados en la Parte B del Anexo.

7. El resto de las informaciones que figuren, en su caso, en los envases, recipientes, etiquetas y documentos adjuntos deberán figurar por separado de las menciones previstas en los apartados 1 a 6.

*Artículo 8*

Para la comercialización de los piensos simples en su territorio, los Estados miembros podrán disponer que se respeten los requisitos que se enumeran en la columna 6 de la Parte B del Anexo y fijar requisitos correspondientes para otros piensos simples.

*Artículo 9*

Los Estados miembros velarán por que los piensos simples no se sometan, por razones referidas a las disposiciones contenidas en la presente Directiva, a restricciones de comercialización distintas de las previstas por la presente Directiva.

*Artículo 10*

Las modificaciones que hayan de efectuarse en el Anexo, en razón de la evolución de los conocimientos científicos

y técnicos, se establecerán de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 13.

*Artículo 11*

Para la comercialización entre los Estados miembros, las indicaciones citadas en los apartados 1 a 6 del artículo 7 se redactarán por lo menos en una de las lenguas nacionales u oficiales del país destinatario.

*Artículo 12*

Los Estados miembros adoptarán todas las disposiciones oportunas para que, a lo largo de la comercialización, se efectúe el control oficial del respeto de las condiciones previstas por la presente Directiva por lo menos por sondeo.

*Artículo 13*

1. En los casos en que se haga referencia al procedimiento definido en el presente artículo, el Comité permanente de la alimentación animal, en lo sucesivo denominado «Comité», será convocado sin demora por su Presidente, bien por propia iniciativa, bien a instancia de un Estado miembro.

2. En el seno del Comité, los votos de los Estados miembros se ponderarán de la forma prevista en el apartado 2 del artículo 148 del Tratado. El Presidente no participará en la votación.

3. El representante de la Comisión presentará un proyecto de medidas que deban adoptarse. El Comité emitirá su dictamen sobre dichas medidas en el plazo que fije el Presidente en función de la urgencia de las cuestiones sometidas a examen. Se pronunciará por mayoría de cuarenta y un votos.

4. La Comisión adoptará las medidas y las aplicará inmediatamente cuando se ajusten al dictamen del Comité. Si no se ajustaren al dictamen o a falta del mismo, la Comisión someterá inmediatamente al Consejo una propuesta relativa a las medidas que deban adoptarse. El Consejo adoptará las medidas por mayoría cualificada.

Si, transcurrido un plazo de tres meses a partir de la fecha en la que haya sido convocado, el Consejo, no hubiera adoptado ninguna medida, la Comisión adoptará las medidas propuestas y las aplicará inmediatamente, salvo que el Consejo se hubiere pronunciado por mayoría simple contra las mismas.

*Artículo 14*

No se verá afectado el derecho de los Estados miembros de:

a) aplicar asimismo los principios de la presente Directiva a productos y sustancias destinadas a la alimentación animal que no tengan la consideración de piensos simples con arreglo al artículo 2;

b) recomendar criterios de calidad para determinados piensos simples;

c) no aplicar las disposiciones de la presente Directiva a los piensos simples para los que se haya probado, por lo menos mediante una indicación adecuada, que están destinados a la exportación a terceros países.

*Artículo 15*

Los Estados miembros aplicarán el 1 de Enero de 1979 las disposiciones legales, reglamentarias o administrativas necesarias para cumplir la presente Directiva. Informarán de ello inmediatamente a la Comision.

*Artículo 16*

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 23 de noviembre de 1976.

*Por el Consejo*

*El Presidente*

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

*ANEXO*

PARTE A

## DISPOSICIONES GENERALES

1. **Sobre la denominación**

1.1. Si el pienso simple ha sufrido un tratamiento y éste no aparece en la denominación, ésta debe completarse con una indicación relativa al tratamiento aplicado, al método de obtención y, en su caso, a la forma de presentación, del tipo «prensado», «aplastado», «machacado», «molido», «torta de presión», «fragmentos de tortas», «harina de tortas» o «productos de extracción».

1.2. Tratándose de los piensos simples enumerados en los puntos 2.1.1 a 2.1.3 de la Parte B, puede disponerse que la denominación se complete con la indicación de la especie o especies de trigo de que se trate: trigo blanco, trigo duro, o trigo blando y trigo duro.

1.3. Tratándose de los piensos simples enumerados en los puntos 2.9.2 y 3.2.8 de la Parte B, puede disponerse que la denominación se acompañe de una indicación que precise la especie vegetal o animal a partir de la cual se haya obtenido el producto.

2. **Sobre las declaraciones obligatorias y los requisitos**

2.1. Los contenidos indicados o que deban declararse según la Parte B se refieren:

— al peso del pienso simple tal como se encuentre, en lo que se refiere a las columnas 4 y 5,

— al peso de materia seca del pienso simple, en lo que se refiere a la columna 6, con excepción de los puntos 2.6.5, 2.6.6, 2.9.2, 3.2.8 y 3.3.2.

2.2. Cuando se utilicen productos citados en la columna 2 de la Parte B para desnaturalizar o ligar los piensos simples, se darán las declaraciones siguientes:

— desnaturalizantes: naturaleza y cantidad de los productos empleados,

— ligantes: naturaleza de los productos empleados.

Tratándose de ligantes, la cantidad de los productos empleados no puede exceder del 3 % del peso total.

2.3. Siempre que no se hayan fijado otros valores, para determinados piensos simples, la pureza botánica de los productos y subproductos enumerados en los puntos 1 y 2 de la Parte B alcanzará por lo menos el 95 %.

2.4. Si, como consecuencia de los controles oficiales de los piensos simples dispuestos en el artículo 12 de la presente Directiva, se observa una diferencia que constituya una pérdida de valor del producto entre el resultado del control y un contenido declarado, se admitirán las siguientes tolerancias mínimas:

a) para la proteína bruta, el nitrógeno, los azúcares totales, los azúcares reductores, la sacarosa, la lactosa y la glucosa (dextrosa):

2 unidades para los contenidos declarados iguales o superiores al 20 %,

el 10 % del contenido declarado para los contenidos declarados inferiores al 20 %,

0,5 unidades para los contenidos declarados inferiores al 5 %;

b) para el almidón y la inulina:

3 unidades para los contenidos declarados iguales o superiores al 30 %,

el 10 % del contenido declarado para los contenidos declarados inferiores al 30 %,

1 unidad para los contenidos declarados interiores al 10 %;

c) para las materias grasas brutas y la celulosa bruta:

1,5 unidades para los contenidos declarados iguales o superiores al 15 %,

el 10 % del contenido declarado para los contenidos declarados inferiores al 15 %,

0,5 unidades para los contenidos declarados inferiores al 5 %;

d) para la humedad, las cenizas brutas, el fósforo total, el carbonato cálcico, el calcio, el magnesio, el índice de acidez, los ácidos grasos oxidados, los insolubles en éter y los insaponificables:

1 unidad para los contenidos (valores) declarados iguales o superiores al 10 % (10), según los casos,

el 10 % del contenido (valor) declarado para los contenidos declarados inferiores al 10 % (10), según los casos,

0,2 unidades para los contenidos (valores) declarados inferiores al 2 % (2), según los casos;

e) para las cenizas insolubles en ácido clorhídrico y los clururos expresados en NaCl:

el 10 % del contenido declarado para los contenidos declarados iguales o superiores al 2 %,

0,2 unidades de cuenta para los contenidos declarados inferiores al 2 %;

f) para el caroteno, la vitamine A y las xantofilas:

el 30 % del contenido declarado;

g) para la metionina:

el 20 % del contenido declarado.

2.5. Sin perjuicio de las disposiciones previstas en el artículo 3, el contenido de cenizas insolubles en ácido clorhídrico de los piensos simples enumerados en la Parte B no debe exceder del 2 %, salvo que se admita un contenido diferente en la columna 6.

2.6. Se consideran impurezas botánicas:

a) las impurezas naturales pero inofensivas (por ejemplo, la paja o los restos de paja, las semillas de otras especies cultivadas o las semillas de malas hierbas);

b) los residuos inofensivos de otras semillas o frutos oleaginosos procedentes de un proceso de fabricación anterior, siempre que su contenido no exceda del 0,5 %.

PARTE B

## DISPOSICIONES ESPECIALES

| | Denominaciones | Descripciones | Declaraciones obligatorias | Declaraciones facultativas | Requisitos de composición | Requisitos de envasado |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1. | TORTAS | | | | | |
| 1.1. | Torta de presión de almendras de palma de macoya | Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de semillas separadas de su pulpa de las especies siguientes de palma de macoya: *Acrocomia sclerocarpa Mart.* y *Acrocomia totai Mart.* | Proteína bruta<br>Celulosa bruta<br>Materias grasas brutas | Cenizas brutas<br>Humedad | Proteína bruta mín. 29,5 %<br>Humedad máx. 12 %<br>Cenizas brutas máx. 8 % | |
| 1.2. | Torta de extracción de almendras de palma de macoya | Subproducto de almazara obtenido por extracción a partir de semillas separadas de su pulpa de las especies de palma de macoya | Proteína bruta<br>Celulosa bruta | Cenizas brutas<br>Humedad<br>Materias grasas brutas | Proteína bruta mín. 32 %<br>Materias grasas brutas máx. 2,3 %<br>Cenizas brutas máx. 8 %<br>Humedad máx. 12 % | |
| 1.3. | Torta de presión de pulpa de palma de macoya | Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de pulpas de palma de macoya | Proteína bruta<br>Celulosa bruta<br>Materias grasas brutas | Cenizas brutas<br>Humedad | Proteína bruta mín. 11,5 %<br>Humedad máx. 12 %<br>Glucosa bruta máx. 24 %<br>Cenizas brutas máx. 9 % | |
| 1.4. | Torta de presión de cacahuete descorticado | Subproducto de almazara obtenido por presión de semillas de cacahuete *Arachis, hypogaea* y de otras especies de *Aractis* descorticadas | Proteína bruta<br>Celulosa bruta<br>Materias grasas brutas | Cenizas brutas<br>Humedad | Proteína bruta mín. 49 %<br>Humedad máx. 12 %<br>Celulosa bruta máx. 7 %<br>Cenizas brutas máx. 7 % | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1.5. | Torta de extracción de cacahuete corticado | Subproducto de almazara obtenido por extracción de semillas de cacahuete decorticado | Proteína bruta<br>Celulosa bruta | Cenizas brutas<br>Humedad<br>Materias grasas brutas | Proteína bruta mín. 52,5 %<br>Materias grasas brutas máx. 2,3 %<br>Celulosa bruta máx. 8 %<br>Cenizas brutas máx. 7 %<br>Humedad máx. 12 % | |
| 1.6. | Torta de presión de cacahuete parcialmente decorticada | Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de semillas parcialmente decorticado | Proteína bruta<br>Celulosa bruta<br>Materias grasas brutas | Cenizas brutas<br>Humedad | Proteína bruta mín. 40 %<br>Humedad máx. 12 %<br>Celulosa bruta máx. 16 %<br>Cenizas brutas máx. 8 % | |
| 1.7. | Torta de extracción de cacahuete parcialmente decorticado | Subproducto de almazara obtenido por extracción a partir de semillas de cacahuete parcialmente decorticadas | Proteína bruta<br>Celulosa bruta | Cenizas brutas<br>Humedad<br>Materias grasas brutas | Proteína bruta mín. 43 %<br>Materias grasas brutas máx. 2,3 %<br>Celulosa bruta máx. 16 %<br>Cenizas brutas máx. 8 %<br>Humedad máx. 12 % | |
| 1.8. | Torta de presión de colza | Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de semillas de colza *Brassica napus L. ssp. olei fera (Metzg.) Sinsk.*, de sarson indio *Brassica napus L. var. glauca (Roxb.) O. E. Schulz*, así como de nabina *Brassica campestris L. ssp. oleifera (Metzg.) Sinsk.* | Proteína bruta<br>Celulosa bruta<br>Materias grasas brutas | Cenizas brutas<br>Humedad | Proteína bruta mín. 36 %<br>Humedad máx. 12 %<br>Cenizas brutas máx. 9,5 %<br>Pureza botánica mín. 94 % | |
| 1.9. | Torta de extracción de colza | Subproducto de almazara obtenido por extracción, a partir de semillas de colza, de sarson indio de nabina | Proteína bruta<br>Celulosa bruta | Cenizas brutas<br>Humedad<br>Materias grasas brutas | Proteína bruta mín. 38,5 %<br>Materias grasas brutas máx. 2,3 %<br>Cenizas brutas máx. 10 %<br>Humedad máx. 12 %<br>Pureza botánica mín. 94 % | |
| 1.10. | Torta de presión de copra | Subproducto de almazara obtenido por presión, a partir de almendras (endosperma) secadas recubiertas de la funda de la semilla (tegumento) del cocotero *Cocos nucifera L.* | Proteína bruta<br>Celulosa bruta<br>Materias grasas brutas | Cenizas brutas<br>Humedad | Proteína bruta mín. 20,5 %<br>Humedad máx. 12 %<br>Cenizas brutas máx. 8 % | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1.11. | Torta de extracción de copra | Subproducto de almazara obtenido por extracción a partir de almendras (endosperma) desecadas recubiertas con la funda de la semilla (tegumento) del cocotero | Proteína bruta<br>Celulosa bruta | Cenizas brutas<br>Humedad<br>Materias grasas brutas | Proteína bruta mín. 22,5 %<br>Materias grasas brutas máx. 2,3 %<br>Cenizas brutas máx. 8 %<br>Humedad máx. 12 % | |
| 1.12. | Torta de presión de palmito | Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de nueces de palma, separadas siempre que sea posible de sus fundas leñosas, de las especies de palmera de aceite *Elaeis guineensis Jacq. y Corozo oleifera (H.B.K.) — L.H. Bailey (Elaeis melanococca)* | Protéina bruta<br>Celulosa bruta<br>Materias grasas brutas | Cenizas brutas<br>Humedad | Proteína bruta mín. 17 %<br>Humedad máx. 12 %<br>Cenizas brutas máx. 5,5 % | |
| 1.13. | Torta de extracción de palmito | Subproducto de almazara obtenido por extracción a partir de nueces de palma, separadas siempre que sea posible de sus fundas leñosas, de las especies de palmera de aceite | Proteína bruta<br>Celulosa bruta | Cenizas brutas<br>Humedad<br>Materias grasas brutas | Proteína bruta mín. 18 %<br>Materias grasas brutas máx. 2,3 %<br>Cenizas brutas máx. 5,5 %<br>Humedad máx. 12 % | |
| 1.14. | Torta de presión de soja | Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de semillas de soja *Glycine max (L.,) Merr.* | Proteína bruta<br>Celulosa bruta<br>Materias grasas brutas | Cenizas brutas<br>Humedad | Proteína bruta mín. 47,5 %<br>Humedad máx. 12 %<br>Celulosa bruta máx. 8 %<br>Cenizas brutas máx. 7,5 % | |
| 1.15. | Torta de extracción de soja cocida | Subproducto de almazara obtenido por extracción a partir de semillas de soja que hayan sufrido un tratamiento térmico apropiado | Proteína bruta<br>Celulosa bruta | Cenizas brutas<br>Humedad<br>Materias grasas brutas | Proteína bruta mín. 50 %<br>Humedad máx. 12 %<br>Celulosa bruta máx. 8 %<br>Cenizas brutas máx. 7,5 %<br>Actividad ureásica máx. 0,5 %<br>Materias grasas brutas máx. 2,3 % | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1.16. | Torta de extracto de soja cocida sin película | Subproducto de almazara obtenido a partir de semillas de soja sin película que hayan sufrido un tratamiento térmico apropiado | Proteína burta<br>Celulosa bruta | Cenizas brutas<br>Humedad<br>Materias grasas brutas | Proteínas brutas mín. 54,5 %<br>Humedad máx. 12 %<br>Celulosa bruta máx. 4 %<br>Cenizas brutas máx. 7 %<br>Actividad ureásica máx. 0,5 %<br>Materias grasas brutas máx. 2,3 % | |
| 1.17. | Torta de presión de algodón decorticado | Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de semillas de algodón separadas de sus fibras y sus cáscaras pertenecientes a las especies *Gossypium sp.p.* | Proteína bruta<br>Celulosa bruta<br>Materias grasas brutas | Cenizas brutas<br>Humedad | Proteína bruta mín. 45,5 %<br>Humedad máx. 12 %<br>Cenizas brutas máx. 9 %<br>Celulosa bruta máx. 12,5 % | |
| 1.18. | Torta de extracción de algodón decorticado | Subproducto de almazara obtenido por extracción a partir de semillas de algodón separadas de sus fibras y de sus cáscaras | Proteína bruta<br>Celulosa bruta | Cenizas brutas<br>Humedad<br>Materias grasas brutas | Proteína bruta mín. 47,5 %<br>Materias grasas brutas máx. 2,3 %<br>Celulosa bruta máx. 13,5 %<br>Cenizas brutas máx. 9 %<br>Humedad máx. 12 % | |
| 1.19. | Torta de presión de algodón parcialmente decorticado | Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de semillas de algodón separadas de sus fibras y parcialmente de sus cáscaras | Proteína bruta<br>Celulosa bruta<br>Materias grasas brutas | Cenizas brutas<br>Humedad | Proteína bruta mín. 34 %<br>Humedad máx. 12 %<br>Celulosa bruta máx. 22,5 %<br>Cenizas brutas máx. 10 % | |
| 1.20. | Torta de extracción de algodón parcialmente decorticado | Subproducto de almazara obtenido por extracción a partir de semillas de algodón separadas de sus fibras y parcialmente de sus cáscaras | Proteína bruta<br>Celulosa bruta | Cenizas brutas<br>Humedad<br>Materias grasas brutas | Proteína bruta mín. 36,5 %<br>Materias grasas brutas máx. 2,3 %<br>Celulosa bruta máx. 22,5 %<br>Cenizas brutas máx. 10 %<br>Humedad máx. 12 % | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1.21. | Torta de presión de niger | Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de semillas de niger *Guizotia abyssinica (L.f.) Cass.* | Proteína bruta<br>Celulosa bruta<br>Materias grasas brutas | Cenizas brutas<br>Humedad | Proteína bruta mín. 33 %<br>Humedad máx. 12 %<br>Cenizas brutas máx. 9 %<br>Cenizas insolubles en HCl máx. 3,4 % | |
| 1.22. | Torta de presión de girasol decorticado | Subproducto de almazara obtenido por presión de semillas de girasol *Helianthus annuus L.*, separadas siempre que sea posible de sus cáscaras | Proteína bruta<br>Celulosa bruta<br>Materias grasas brutas | Cenizas brutas<br>Humedad | Proteína bruta mín. 43 %<br>Humedad máx. 12 %<br>Celulosa bruta máx. 16 %<br>Cenizas brutas máx. 9 % | |
| 1.23. | Torta de extracción de girasol decorticado | Subproducto de almazara obtenido por extracción a partir de semillas, separadas siempre que sea posible de sus cáscaras | Proteína bruta<br>Celulosa bruta | Cenizas brutas<br>Humedad<br>Materias grasas brutas | Proteína bruta mín. 45,5 %<br>Materias grasas brutas máx. 3 %<br>Cenizas brutas máx. 9 %<br>Celulosa bruta máx. 16 %<br>Humedad máx. 12 % | |
| 1.24. | Torta de presión de girasol parcialmente decorticado | Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de semillas de girasol, separadas parcialmente de sus cáscaras | Proteína bruta<br>Celulosa bruta<br>Materias grasas brutas | Cenizas brutas<br>Humedad | Proteína bruta mín. 30,5 %<br>Humedad máx. 12 %<br>Celulosa bruta máx. 27,5 %<br>Cenizas brutas máx. 9 % | |
| 1.25. | Torta de extración de girasol parcialmente decorticada | Subproducto de almazara obtenido por extracción a partir de semillas de girasol, separadas parcialmente de sus cáscaras | Proteína bruta<br>Celulosa bruta | Cenizas brutas<br>Humedad<br>Materias grasas brutas | Proteína bruta mín. 32 %<br>Materias grasas brutas máx. 3 %<br>Glucosa bruta máx. 27,5 %<br>Cenizas brutas máx. 9 %<br>Humedad máx. 12 % | |
| 1.26. | Torta de presión de lino | Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de semillas de lino Linum usitatissimum L. | Proteína bruta<br>Celulosa bruta<br>Materias grasas brutas | Cenizas brutas<br>Humedad | Proteína bruta mín. 34 %<br>Humedad máx. 12 %<br>Cenizas brutas máx. 8 %<br>Pureza botánica mín. 93 % | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1.27. | Torta de extracción de lino | Subproducto de almazara obtenido por extracción a partir de semillas de lino | Proteína bruta<br>Celulosa bruta | Cenizas brutas<br>Humedad<br>Materias grasas brutas | Proteína burta mín. 36,5 %<br>Materias grasas brutas máx. 2,3 %<br>Cenizas brutas máx. 8 %<br>Humedad máx. 12 %<br>Pureza botánica mín. 93 % | |
| 1.28. | Torta de presión de babasu | Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de nueces de palma, separadas siempre que sea posible de sus fundas leñosas, de las palmeras babassu brasileñas *Orbignya oelifera Burr.* y otras especies de *Orbignya* | Proteína bruta<br>Celulosa bruta<br>Materias grasas brutas | Cenizas brutas<br>Humedad | Proteína bruta mín. 22,5 %<br>Humedad máx. 12 %<br>Celulosa bruta máx. 17 %<br>Cenizas brutas máx. 7,5 % | |
| 1.29. | Torta de presión de gérmenes de arroz | Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de gérmenes de arroz *Oryza sativa L.* a las que todavía permanecen adheridas partes del cuerpo harinoso y del tegumento | Proteína bruta<br>Celulosa bruta<br>Materias grasas brutas | Cenizas brutas<br>Humedad | Proteína bruta mín. 25 %<br>Humedad máx. 12 %<br>Celulosa bruta máx. 10 %<br>Glumilla máx. 1 % | |
| 1.30. | Torta de extracción de gérmenes de arroz | Subproducto de almazara obtenido por extracción a partir de gérmenes de arroz a los que todavía permanecen adheridas partes del cuerpo harinoso y del tegumento | Proteína bruta<br>Celulosa bruta | Cenizas brutas<br>Humedad<br>Materias grasas brutas | Proteína bruta mín. 26 %<br>Materias grasas brutas máx. 2,3 %<br>Celulosa bruta máx. 10 %<br>Humedad máx. 12 %<br>Glumilla máx. 1 % | |
| 1.31. | Torta de presión de sésamo | Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de semillas de sésamo *Sesamum indicum L.* | Proteína bruta<br>Celulosa bruta<br>Materias grasas brutas | Cenizas brutas<br>Humedad | Proteína bruta mín. 43 %<br>Humedad máx. 12 %<br>Cenizas brutas máx. 15 %<br>Cenizas insolubles en HCl máx. 5 % | |
| 1.32. | Torta de extracción de sésamo | Subproducto de almazara obtenido por extracción a partir de semillas de sésamo | Proteína bruta<br>Celulosa bruta | Cenizas brutas<br>Humedad<br>Materias grasas brutas | Proteína bruta mín. 45,5 %<br>Materias grasas brutas máx. 2,3 %<br>Cenizas brutas máx. 15 %<br>Humedad máx. 12 %<br>Cenizas insolubles en HCl máx. 5 % | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1.33. | Torta de extracción de cacao | Subproducto de almazara obtenido por extracción a partir de grasas desecadas y tostados de cacao, *Theobroma cacao L.*, separados siempre que sea posible de sus cáscaras | Proteína bruta<br>Celulosa bruta | Cenizas brutas<br>Humedad<br>Materias grasas brutas | Proteína bruta mín. 22,5 %<br>Humedad máx. 12 %<br>Celulosa bruta máx. 13 %<br>Cenizas brutas máx. 9 %<br>Materias grasas brutas máx. 2,3 % | |
| 1.34. | Torta de presión de gérmenes de trigo | Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de gérmenes de trigo, de las especies *Triticum aestivum L., Triticum durum Desf.* y otras especies cultivadas de trigo desnudo o de semillas de espelta descascarilladas de las especies *Triticum spelta L., Triticum dicoccum Schrank, Triticum monococcum L.*, a las que continúan adheridas partes del cuerpo harinoso y del tegumento | Proteína bruta<br>Celulosa bruta<br>Materias grasas brutas | Cenizas brutas<br>Humedad | Proteína bruta mín. 28,5 %<br>Humedad máx. 12 %<br>Cenizas brutas máx. 7 % | |
| 1.35. | Torta de presión de gérmenes de maíz (maicería) | Subproducto de almazara obtenido por presión y por vía seca a partir de gérmenes de maíz *Zea maïs L.* a las que continúan adheridas partes del cuerpo harinoso y del tegumento | Proteína bruta<br>Celulosa bruta<br>Materias grasas brutas | Cenizas brutas<br>Humedad<br>Almidón | Proteínas brutas mín. 12,5 %<br>Humedad máx. 12,5 %<br>Celulosa bruta máx. 8 %<br>Cenizas brutas máx. 9 % | |
| 1.36. | Torta de extracción de gérmenes de maíz (maicería) | Subproducto de almazara obtenido por extracción y por vía seca a partir de gérmenes de maíz a los que continúan adheridas partes del cuerpo harinoso y del tegumento | Proteína bruta<br>Celulosa bruta | Cenizas brutas<br>Humedad<br>Materias grasas brutas<br>Almidón | Proteína bruta mín. 13,5 %<br>Humedad máx. 12,5 %<br>Glucosa bruta máx. 8 %<br>Cenizas brutas máx. 9 %<br>Materias grasas brutas máx. 2,3 % | |
| 1.37. | Torta de persión de gérmenes de maíz (almidonería) | Subproducto de almazara obtenido por presión y por vía húmeda a partir de gérmenes de maíz a los que continúan adheridas partes del cuerpo harinoso y del tegumento | Proteína bruta<br>Celulosa bruta<br>Materias grasas | Cenizas brutas<br>Humedad | Proteína bruta mín. 20 %<br>Humedad máx. 12,5 %<br>Cenizas brutas máx. 7,5 % | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1.38. | Torta de extracción de gérmenes de maíz (almidonería) | Subproducto de aceitería obtenido por extracción y por vía húmeda a partir de gérmenes de maíz a los que continúan adheridas partes del cuerpo harinoso y del tegumento | Proteína bruta<br>Celulosa bruta | Cenizas brutas<br>Humedad<br>Materias grasas brutas | Proteína bruta mín. 21,5 %<br>Materias grasas brutas máx. 2,3 %<br>Cenizas brutas máx. 7,5 %<br>Humedad máx. 12,5 % | |
| 2. | PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DEL TRATAMIENTO DE LAS SUSTANCIAS VEGETALES | | | | | |
| 2.1. | **Subproductos de molinería** | | | | | |
| 2.1.1. | Salvado de trigo | Subproducto obtenido en la fabricación de la harina a partir del trigo o de espelta descascarillada previamente limpiados. Constituido esencialmente por fragmentos de fundas y, por otro lado, por partes de semilla separadas en parte del cuerpo harinoso | Celulosa bruta | Almidón<br>Cenizas brutas | Almidón mín. 21 %<br>Humedad máx. 14 %<br>Celulosa bruta máx. 11,5 %<br>Cenizas brutas máx. 7,5 % | |
| 2.1.2. | Moyuelo de trigo | Subproducto obtenido en la fabricación de harina a partir de trigo o de espelta descascarillado limpiados previamente. Constituido principalmente por fragmentos de fundas y, por otro lado, por partes de la semilla separadas del cuerpo harinoso en menor medida que el moyuelo de trigo | Celulosa bruta | Almidón<br>Cenizas brutas<br>Humedad | Almidón mín. 21 %<br>Humedad máx. 14 %<br>Celulosa bruta máx. 11,5 %<br>Cenizas brutas máx. 7,5 % | |
| 2.1.3. | Harina baja de trigo | Subproducto obtenido en la fabricación de harina de trigo o de espelta descascarillada, previamente limpiadas. Constituido principalmente por partes del cuerpo harinoso y, por otro lado, por finos fragmentos de fundas y de algunos residuos de semillas | Celulosa bruta | Almidón<br>Cenizas brutas<br>Humedad | Almidón mín. 35 %<br>Humedad máx. 14 %<br>Celulosa bruta máx. 6 %<br>Cenizas brutas máx. 6,5 % | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.1.4. | Gérmenes de trigo | Subproducto de la molinería constituido principalmente por gérmenes de trigo aplastados o no, a los que continúan adheridas partes del cuerpo harinoso y de las fundas | Celulosa bruta | Proteína bruta<br>Materias grasas brutas<br>Cenizas brutas<br>Humedad | Proteína bruta mín. 28,5 %<br>Materias grasas brutas mín. 8 %<br>Humedad máx. 12 %<br>Celulosa bruta máx. 4,5 % | |
| 2.1.5. | Salvado de centeno | Subproducto obtenido de la fabricación de harina de centeno *Secale cereale L.*, previamente limpiada. Constituido esencialmente por fragmentos de fundas y, por otro lado, por partes de semillas separadas en gran parte del cuerpo harinoso | Celulosa bruta | Cenizas brutas<br>Humedad | Humedad máx. 14 %<br>Celulosa bruta máx. 10,5 %<br>Cenizas brutas máx. 6,5 % | |
| 2.1.6. | Salvado remolido de centeno (moyuelo de centeno) | Subproducto obtenido en la fabricación de harina de centeno previamente limpiado. Constituido principalmente por fragmentos de fundas y, por otro lado, por partes de la semilla separadas del cuerpo harinoso en menor medida que el salvado de centeno | Celulosa bruta | Almidón<br>Cenizas brutas<br>Humedad | Almidón mín. 21 %<br>Humedad máx. 14 %<br>Celulosa bruta máx. 7,5 %<br>Cenizas brutas máx. 7 % | |
| 2.1.7. | Moyuelo de centeno (harina baja de centeno | Subproducto obtenido en la fabricación de harina de centeno, previamente limpiado. Constituido principalmente por partes del cuerpo harinoso y, por otro lado, por finos fragmentos de fundas y por algunos residuos de semillas | Celulosa bruta | Almidón<br>Cenizas brutas<br>Humedad | Almidón mín. 35 %<br>Humedad máx. 14 %<br>Celulosa bruta máx. 4,5 %<br>Cenizas brutas máx. 4,5 % | |
| 2.2. | **Productos y subproductos de la fabricación de copos de granones y de semillas descascarilladas** | | | | | |
| 2.2.1. | Harina forrajera de avena descascarillada | Subproducto rico en almidón obtenido en la transformación de la avena Avena sativa L. y de otras especies cultivadas de avena y descascarilladas en granones o en harina cribada de avena | Celulosa bruta<br>Almidón | Cenizas brutas<br>Humedad | Almidón mín. 46,5 %<br>Humedad máx. 14 %<br>Celulosa bruta máx. 8 %<br>Cenizas brutas máx. 5 % | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.2.2. | Harina forrajera de avena | Subproducto obtenido en la transformación de la avena limpiada, sin descascarillar, en grañones de avena. La cantidad de borras presente en el subproducto debe corresponder a la cantidad de borras resultante de un tratamiento normal de la avena | Celulosa bruta | Almidón<br>Cenizas brutas<br>Humedad | Humedad máx. 14 %<br>Celulosa bruta máx. 30 %<br>Cenizas brutas máx. 7 % | |
| 2.2.3. | Copos de cebada | Producto obtenido por aplastamiento de la cebada *Hordeum vulgare L.* descascarillada tratada al vapor | Celulosa bruta | Almidón<br>Humedad | Almidón mín. 58 %<br>Humedad máx. 14 %<br>Celulosa bruta máx. 2,3 %<br>Cenizas brutas máx. 4,7 % | |
| 2.2.4. | Harina forrajera de cebada | Subproducto resultante de la transformación de la cebada previamente limpiada y descascarillada en cebada perlada, en sémola o en harina cribada de cebada | Celulosa bruta<br>Almidón | Cenizas brutas<br>Humedad | Almidón mín. 40,5 %<br>Humedad máx. 14 %<br>Celulosa bruta máx. 11,5 %<br>Cenizas brutas máx. 6,5 % | |
| 2.2.5. | Copos de maíz | Producto obtenido por aplastamiento del maíz tratado al vapor | Celulosa bruta | Almidón<br>Humedad | Almidón mín. 70 %<br>Humedad máx. 14 %<br>Celulosa bruta máx. 4,7 %<br>Cenizas brutas máx. 3,5 % | |
| 2.2.6. | Desperdicios de guisante (harina forrajera de guisante) | Subproducto obtenido en la fabricación de la harina de guisante *Pisum sativum L.* Constituido esencialmente por unas partes del endospermo y en menor medida por unos pellejos | Proteína bruta<br>Celulosa bruta | Materias grasas brutas<br>Cenizas brutas<br>Humedad | Proteína bruta mín. 23,5 %<br>Humedad máx. 14 %<br>Celulosa bruta máx. 9,5 % | |
| 2.2.7. | Copos de patatas | Producto obtenido por el secado de patatas *Solanum tuberosum L.*, peladas o no, cocidas al vapor o en agua y aplastadas | Celulosa bruta | Almidón<br>Humedad | Almidón mín. 70 %<br>Humedad máx. 14 %<br>Cenizas brutas máx. 7,5 %<br>Cenizas insolubles en HCl máx. 1,7 % | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.3. | **Subproductos de maicería** | | | | | |
| 2.3.1. | Harina forrajera de maíz | Subproducto obtenido en la fabricación de la harina o de la sémola de maíz | Almidón | Celulosa bruta<br>Cenizas brutas<br>Materias grasas brutas<br>Humedad<br>Proteína bruta | Almidón mín. 37 %<br>Humedad máx. 14 %<br>Celulosa bruta máx. 8 %<br>Cenizas brutas máx. 5 % | |
| 2.3.2. | Salvado de maíz | Subproducto obtenido en la fabricación de la harina o de la sémola de maíz. Constituido principalmente por fundas y por gérmenes de maíz y, en cierta medida, por fragmentos del cuerto harinoso | Celulosa bruta | Cenizas brutas<br>Humedad<br>Materias grasas brutas<br>Proteína bruta | Humedad máx. 14 %<br>Celulosa bruta máx. 14 %<br>Cenizas brutas máx. 5 % | |
| 2.4. | **Productos y subproductos de molido de arroz** | | | | | |
| 2.4.1. | Arroz forrajero molido | Producto obtenido mediante la molienda de arroz forrajero constituido por granos verdes no maduros o gredosos, obtenidos mediante tamizado, a la introducción en fábrica del arroz descascarillado o bien mediante granos de arroz constituidos normalmente, descascarillados, moteados o amarillos | Almidón | Celulosa bruta<br>Cenizas brutas<br>Humedad<br>Materias grasas brutas<br>Proteína bruta | Almidón mín. 76 %<br>Humedad máx. 14 %<br>Celulosa bruta máx. 2,9 %<br>Cenizas brutas máx. 3,5 % | |
| 2.4.2. | Partidos de arroz | Subproducto obtenido en la preparación del arroz pulido o del arroz blanco. Constituido esencialmente por granos pequeños o por granos partidos | Almidón | | Pureza botánica mín. 99 %<br>Humedad máx. 14 % | |
| 2.4.3. | Salvado de arroz (harina de arroz) | Subproducto obtenido en el primer pulimento del arroz cargo. Constituido por pellejo plateado, partículas de la capa de aleurona, del cuerpo harinoso y de gérmenes | Proteína bruta<br>Celulosa bruta<br>Materias grasas brutas | Humedad<br>Cenizas brutas<br>Cenizas insolubles en HCl | Proteína bruta mín. 13,5 %<br>Materias grasas brutas mín. 13,5 %<br>Humedad máx. 12 %<br>Celulosa bruta máx. 12,5 %<br>Cenizas brutas máx. 13,5 %<br>Cenizas solubles en HCl máx. 1,7 %<br>Glumilla de arroz máx. 3 % | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.4.4. | Harina baja en arroz (harina forrajera blanca de arroz | Subproducto obtenido en el segundo pulimento del arroz cargo. Constituido principalmente por partículas del cuerpo harinoso, por la capa de aleurona y por gérmenes | Proteína bruta<br>Celulosa bruta<br>Materias grasas brutas | Humedad<br>Cenizas brutas<br>Cenizas insolubles en HCl | Proteína bruta mín. 13,5 %<br>Materias grasas brutas mín. 13,5 %<br>Humedad máx. 12 %<br>Celulosa bruta máx. 7 %<br>Cenizas brutas máx. 10 %<br>Cenizas insolubles en HCl máx. 0,6 %<br>Glumilla de arroz máx. 3 % | |
| 2.5. | **Productos y subproductos de almidonería y de fecularía** | | | | | |
| 2.5.1. | Almidón de maíz | Almidón de maíz practicamente puro | Almidón | Humedad<br>Cenizas brutas | Almidón mín. 98 %<br>Humedad máx. 14 %<br>Cenizas brutas máx. 0,6 % | |
| 2.5.2. | Almidón de maíz hinchado | Almidón de maíz prácticamente puro, en gran medida abierto por un tratamiento térmico adecuado | Almidón | Humedad<br>Cenizas brutas | Almidón mín. 98 %<br>Humedad máx. 10 %<br>Cenizas brutas máx. 0,6 % | |
| 2.5.3. | Almidón de maíz pregelatinado parcialmente hidrolizado | Almidón de maíz prácticamente pregelatinado y parcialmente hidrolizado | Almidón<br>Azúcares reductores expresados en glucosa | Humedad<br>Cenizas brutas | Azúcares reductores expresados en en glucosa mín. 28 %<br>Humedad máx. 10 %<br>Cenizas brutas máx. 1,1 % | |
| 2.5.4. | Gérmenes y salvados de maíz | Subproductos de la almidonería de maíz constituido por gérmenes no extraídos, salvo de maíz y algunos restos del cuerpo harinoso | Proteína bruta<br>Almidón<br>Proteína bruta | Humedad<br>Celulosa bruta<br>Cenizas brutas<br>Almidón | Materias grasas brutas máx. 11 %<br>Humedad máx. 13 %<br>Celulosa bruta máx. 9 % | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.5.5. | Gluten de maíz | Subproducto secado de la almidonería de maíz. Constituido principalmente por el gluten obtenido en la separación de almidón | Proteína bruta | Humedad<br>Celulosa bruta<br>Cenizas brutas<br>Materias grasas brutas<br>Xantofilas | Proteína bruta mín. 67 %<br>Humedad máx. 13 %<br>Celulosa bruta máx. 5 %<br>Cenizas brutas máx. 3,5 % | |
| 2.5.6. | Desperdicios de maíz (Francia) o alimento de gluten de maíz (Bélgica) | Subproducto secado de la almidonería de maíz. Constituido por salvado y por una cantidad menor de gluten. Pueden añadirse los residuos secados de las aguas de remojo y los gérmenes desgrasados | Proteína bruta | Humedad<br>Celulosa bruta<br>Cenizas brutas<br>Materias grasas brutas | Proteína bruta mín. 20,5 %<br>Humedad máx. 13 %<br>Celulosa bruta máx. 11,5 %<br>Cenizas brutas máx. 10,5 % | |
| 2.5.7. | Almidón de arroz | Almidón de arroz prácticamente puro | Almidón | Humedad<br>Cenizas brutas | Almidón mín. 98 %<br>Humedad máx. 14 %<br>Cenizas brutas máx. 1,2 % | |
| 2.5.8. | Almidón de arroz pregelatinado | Almidón de arroz prácticamente puro, abierto en gran medida por un tratamiento térmido apropiado | Almidón | Humedad<br>Cenizas brutas | Almidón mín. 94 %<br>Humedad máx. 10 %<br>Cenizas brutas máx. 1,1 % | |
| 2.5.9. | Gluten de maíz | Subproducto secado de la almidonería de arroz constituido principalmente por gluten | Proteína bruta | Humedad<br>Celulosa bruta<br>Cenizas brutas<br>Materias grasas brutas | Proteína bruta mín. 63 %<br>Humedad máx. 13 %<br>Celulosa bruta máx. 2,3 %<br>Cenizas brutas máx. 5 % | |
| 2.5.10. | Procedentes de sorgo (Francia) o alimento de gluten de sorgo | Subproducto secado de la almidonería de sorgo *Sorghum bicolor (L.) Moench s.l.* constituido por salvado y una menor cantidad degluten. Los residuos secos del agua de fermentación y los gérmenes pueden añadirse | Proteína bruta | Humedad<br>Celulosa bruta<br>Cenizas brutas<br>Materias grasas brutas | Proteína bruta mín. 20,5 %<br>Humedad máx. 13 %<br>Celulosa bruta máx. 11 %<br>Cenizas brutas máx. 9 % | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.5.11. | Almidón de trigo | Almidón de trigo prácticamente puro | Almidón | Humedad<br>Cenizas brutas | Almidón mín. 98 %<br>Humedad máx. 14 %<br>Cenizas brutas máx. 0,6 % | |
| 2.5.12. | Almidón de trigo pregelatinizado | Almidón de trigo prácticamente pregelatinizado en su grado elevado mediante un tratamiento térmico apropiado | Almidón | Humedad<br>Cenizas brutas | Almidón máx. 91 %<br>Humedad máx. 10 %<br>Cenizas brutas máx. 0,6 % | |
| 2.5.13. | Almidón de trigo pregelatinizado (parcialmente hidrolizado: Bélgica) | Almidón de tipo prácticamente puro bastante pregelatinizado y parcialmente hidrolizado | Almidón<br>Azúcares reductoras expresados en glucosa | Humedad<br>Cenizas brutas | Azúcares reductoras expresados en glucosa mín. 28 %<br>Humedad máx. 10 %<br>Cenizas brutas máx. 1,1 % | |
| 2.5.14. | Gluten de trigo | Subproducto de secado de la almidonería de trigo. Constituido principalmente por el gluten al producirse la separación del almidón | Proteína bruta | Humedad<br>Cenizas brutas | Proteína bruta mín. 80 %<br>Humedad máx. 12 %<br>Cenizas brutas máx. 1,7 % | |
| 2.5.15. | Almidón de mandioca | Almidón prácticamente puro obtenido a partir de granos de mandioca Manihot esculenta Crant | Almidón | Humedad<br>Cenizas brutas | Almidón mín. 92 %<br>Humedad máx. 15 %<br>Cenizas brutas máx. 1,2 % | |
| 2.5.16. | Almidón de mandioca pregelatinizado | Almidón obtenido a partir de granos de mandioca, bastante pregelatinizado mediante un tratamiento térmico apropiado | Almidón | Humedad<br>Cenizas brutas | Almidón mín. 91 %<br>Humedad máx. 10 %<br>Cenizas brutas máx. 1,1 % | |
| 2.5.17. | Fécula de patata | Fécula de patata prácticamente pura | Almidón | Humedad<br>Cenizas brutas | Almidón mín. 98 %<br>Humedad máx. 20 %<br>Cenizas brutas máx. 1 % | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.5.18. | Fécula de patata pregelatinizada | Fécula de patata prácticamente pura, bastante pregelatinizada mediante un tratamiento térmico apropiado | Almidón | Humedad<br>Cenizas brutas | Almidón mín. 96 %<br>Humedad máx. 10 %<br>Cenizas brutas máx. 1,1 % | |
| 2.5.19. | Fécula de patata pregelatinizada, parcialmente hidrolizada | Fécula de patata prácticamente pura, bastante pregelatinizada y parcialmente hidrolizada | Almidón<br>Azúcares reductoras expresados en glucosa | Humedad<br>Cenizas brutas | Azúcares reductores expresados en glucosa mín. 31,5 %<br>Humedad máx. 20 %<br>Cenizas brutas máx. 1,5 % | |
| 2.5.20. | Proteína de patata | Subproducto desecado de la feculería constituido principalmente por sustancias proteicas resultantes de la separación de la fécula | Proteína bruta | Humedad<br>Cenizas brutas<br>Materias grasa brutas<br>Celulosa bruta | Proteína bruta mín. 76 %<br>Humedad máx. 14 % | |
| 2.5.21. | Pulpas desecadas de patata | Subproducto desecado de feculería | Almidón | Humedad<br>Cenizas brutas<br>Materias grasas brutas<br>Celulosa bruta | Almidón mín. 40,5 %<br>Humedad máx. 14 %<br>Celulosa bruta máx. 21 % | |
| 2.5.22. | Dextrosa (glucosa) | Producto de la sacarificación del almidón o de la fécula constituido por glucosa purificada y cristalizada (con agua o sin agua de cristalización) | Glucosa | Humedad | Glucosa mín. 99,5 %<br>Humedad máx. 10 % | |
| 2.5.23. | Melaza de dextrosa | Subproducto obtenido al efectuarse la cristalización de la dextrosa | Azúcares reductoras expresados en glucosa | Humedad<br>Cenizas brutas | Azúcares reductoras expresadas en glucosa mín. 60 %<br>Humedad máx. 40 %<br>Cenizas brutas máx. 4 % | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.6. | **Productos y subproductos de la fabricación de azúcar** | | | | | |
| 2.6.1. | Azúcar (sacarosa) | Azúcar de remolacha o de caña en estado sólido | Sacarosa | Cenizas | Sacarosa mín. 97 % | |
| 2.6.2. | Peladuras desecadas de remolacha azucarera | Producto obtenido por desecación de remolacha azucarera *Beta vulgaris. ssp. vulgaris var. altissima Doell*, previamente lavada | Azúcares totales expresados en sacarosa | Humedad<br>Cenizas brutas | Azúcares totales expresados en sacarosa mín. 57 %<br>Humedad máx. 13 %<br>Cenizas brutas máx. 7 % | |
| 2.6.3. | Peladuras parcialmente tratadas y desecadas de remolacha azucarera | Producto obtenido por desecación de peladuras parcialmente tratadas procedentes de la remolacha azucarera lavada previamente | Azúcares totales expresados en sacarosa | Humedad<br>Cenizas brutas | Azúcares totales expresados en sacarosa min. 20,5 %<br>Humedad máx. 13 %<br>Cenizas brutas máx. 7 % | |
| 2.6.4. | Pulpas desecadas de remolacha azucarera | Subproducto de la fabricación del azúcar constituido por peladuras tratadas y desecadas de remolacha azucarera | | Celulosa bruta | Humedad máx. 13 %<br>Cenizas brutas máx. 8 %<br>Cenizas insolubles en HCl máx. 3,5 % | |
| 2.6.5. | Melaza de remolacha azucarera | Subproducto constituito por el residuo de jarabe recogido en la fabricación o en el refinado del azúcar | Azúcares totales expresados en sacarosa | | Azúcares totales expresadas en sacarosa con respecto al producto tal como esté mín. 45 % | |
| 2.6.6. | Melaza de caña de azúcar | Subproducto constituido por el residuo de jarabe recogido en la fabricación o en el refinado del aceite procedente de la caña de azúcar *Saccharum officinarum L.* | Azúcares totales expresados en sacarosa | | Azúcares totales expresados en sacarosa con respecto al producto tal como esté mín. 50 % | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.7. | **Productos y subproductos de maltería, de fábricas de cerveza, de destilería y de transformación de frutos, así como las legumbres forrajeras desecadas** | | | | | |
| 2.7.1. | Raicillas de malta | Subproductos de maltería constituido por las raicillas desecadas de cereales germinados | Proteína bruta | Humedad<br>Cenizas brutas<br>Celulosa bruta | Proteína bruta mín. 26,5 %<br>Humedad máx. 12,5 %<br>Celulosa bruta máx. 18,5 %<br>Cenizas brutas máx. 8,5 % | |
| 2.7.2. | Levaduras desecadas | Levaduras mezcladas o no pertenecientes a las familias de las *Saccharomycrtacoae Endomy cetaceae, Cryptococcaceae,* cultivados sobre los siguientes sustratos: jugos y melazas de remolacha o de caña, vinares de destilería o de fábrica de levadura, suero láctico, semillas de cereales y productos procedentes de su transformación, licores de hidrólisis de materias celulósicas cuyas células han sido muertas y desecadas | Proteína bruta | Humedad<br>Cenizas brutas<br>Cenizas insolubles en HCl | Proteína bruta mín. 49 %<br>Humedad máx. 10 %<br>Cenizas brutas máx. 9,5 %<br>Cenizas insolubles en HCl máx. 1,1 % | |
| 2.7.3. | Residuos desecados de fábrica de cerveza | Subproducto de fábrica de cerveza obtenido por secado de los residuos de cereales malteados o no malteados y de otras materias amiláceas | Proteína bruta | Humedad<br>Celulosa bruta | Proteína bruta mín. 23 %<br>Humedad máx. 12,5 %<br>Celulosa bruta máx. 19,5 %<br>Cenizas brutas máx. 6,5 %<br>Proteína soluble para fermentación mín. 16 % | |
| 2.7.4. | Residuos desecados de destilería | Subproducto de destilería obtenido por desecación de los residuos de cereales fermentados o de otras materias amiláceas | Proteína bruta | Humedad<br>Celulosa bruta | Proteína bruta mín. 23 %<br>Humedad máx. 12,5 %<br>Celulosa bruta máx. 19,5 %<br>Cenizas brutas máx. 6,5 %<br>Proteína soluble para fermentación mín. 16 % | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.7.5. | Pulpa de agrios deshidratada | Subproducto desecado obtenido en la fabricación de jugo de agrios | | Humedad<br>Celulosa bruta | Humedad máx. 13 %<br>Acidez expresada en ácido cítrico anhidro máx. 4,6 % | |
| 2.8. | **Productos agrícolas desecados artificialmente** | | | | | |
| 2.8.1. | Harina de hierba deshidratada | Producto obtenido por desecación artificial de plantas jóvenes cuyas encimas activadoras de la oxidación han sido transformadas en inactivas mediante la desecación | Proteína bruta | Humedad<br>Cenizas brutas<br>Cenizas insolubles en HCl<br>Celulosa bruta<br>Caroteno<br>Materias grasas brutas | Proteína bruta mín. 16 %<br>Caroteno mín. 0,01 %<br>Humedad máx. 12 %<br>Cenizas brutas máx. 15 %<br>Cenizas insolubles en HCl máx. 3,4 % | |
| 2.8.2. | Harina de alfalfa | Producto obtenido mediante desecación artificial de alfalfa *Medicago sativa L. y Medicago varia Martyn* cuyas encimas activadoras de la oxidación han sido transformadas en casi inactivas mediante la desecación.<br>Este producto puede contener alrededor del 20 % de hierbas o de trébol desecados artificialmente al mismo tiempo que la alfalfa | Proteína bruta | Humedad<br>Cenizas brutas<br>Cenizas insolubles en HCl<br>Celulosa bruta<br>Caroteno<br>Materias grasa brutas | Proteína bruta mín. 16 %<br>Caroteno mín. 0,01 %<br>Humedad máx. 12 %<br>Cenizas brutas máx. 15 %<br>Cenizas insolubles en HCl máx. 3,4 % | |
| 2.8.3. | Harina de trébol deshidratada | Producto obtenido mediante desecación artificial de trébol joven *Trifolium sp.p.* cuyas encimas activadoras de la oxidación se han transformado en prácticamente inactivas mediante desecación<br>Este producto puede contener alrededor del 20 % de hierbas o de alfalfa desecadas artificialmente al mismo tiempo que el trébol | Proteína bruta | Humedad<br>Cenizas brutas<br>Cenizas insolubles en HCl<br>Celulosa bruta<br>Caroteno<br>Materias grasas brutas | Proteína bruta mín. 16 %<br>Caroteno mín. 0,01 %<br>Humedad máx. 12 %<br>Cenizas brutas máx. 15 %<br>Cenizas insolubles en HCl máx. 3,4 % | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.8.4. | Cuellos y hojas deshidratadas de remolacha azucarera | Producto obtenido por desecación artificial de cuellos y hojas de remolacha, picados o no y lavados previamente | | Proteína bruta<br>Azúcares totales expresados en sacarosa<br>Humedad<br>Cenizas insolubles en HCl<br>Celulosa bruta | Humedad máx. 12 %<br>Cenizas insolubles en HCl máx. 4 % | |
| 2.8.5. | Peladuras de tupinambo o harina de tupinambo | Producto obtenido respectivamente por trituración o molturación de tubérculos limpiados y secados previamente de tupinambo *Helianthus tuberosus L.* | Inulina | Humedad<br>Cenizas brutas<br>Celulosa bruta<br>Materias grasas brutas<br>Proteína bruta | Inulina mín. 63 %<br>Humedad máx. 13 %<br>Celulosa bruta máx. 6,5 %<br>Cenizas brutas máx. 4,6 % | |
| 2.8.6. | Peladuras de patatas dulces o harina de patatas dulces | Producto obtenido respectivamente por trituración o molturación de tubérculos limpiados y desecados previamente de patata dulce, *Ipomosa batatas (L.) Poir* | Almidón | Humedad<br>Cenizas brutas<br>Celulosa bruta<br>Materias grasas brutas<br>Proteína bruta | Almidón mín. 57,5 %<br>Humedad máx. 13 %<br>Celulosa bruta máx. 6,5 %<br>Cenizas brutas máx. 4,6 % | |
| 2.8.7. | Harinas de mandioca o peladura de mandioca o raíces de mandioca | Raíces de mandioca desecadas y, si fuera necesario, lavadas y peladas, y productos obtenidos por trituración o molturación | Almidón | Humedad<br>Cenizas brutas<br>Celulosa bruta<br>Materias grasas brutas<br>Proteína bruta | Almidón mín. 75 %<br>Humedad máx. — %<br>Celulosa bruta máx. 4,6 %<br>Cenizas brutas máx. 3,5 % | |
| 2.8.8. | Harina de mandioca tipo 55 | Raíces de mandioca no peladas, desecadas y en su caso lavadas | Almidón | Humedad<br>Cenizas brutas<br>Celulosa bruta<br>Materias grasas brutas<br>Proteína bruta | Almidón mín. 63 %<br>Humedad máx. 13 %<br>Celulosa bruta máx. 9 %<br>Cenizas brutas máx. 6 %<br>Cenizas insolubles en HCl máx. 3,5 % | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2.8.9. | Pulpa de mandioca | Desechos procedentes de la almidonería de mandioca, desecados y molidos | Almidón | Humedad<br>Cenizas brutas<br>Celulosa bruta<br>Materias grasas brutas<br>Proteína bruta | Almidón mín. 57,5 %<br>Humedad máx. 13 %<br>Celulosa bruta máx. 12,5 %<br>Cenizas brutas máx. 6 %<br>Cenizas insolubles en HCl máx. 2,3 % | |
| 2.9. | **Otros productos de origen vegetal** | | | | | |
| | Algarrobas trituradas | Producto obtenido por trituración de los frutos desecados y deshuesados del algarrobo y *Cerato nia siliqua L.* | | Azúcares totales expresados en sacarosa<br>Humedad<br>Cenizas brutas | Azúcares totales expresados en sacarosa mín. 35 %<br>Humedad máx. 14 %<br>Cenizas brutas máx. 5 % | |
| 2.9.2. | Grasa vegetal<br>Aceite vegetal | Producto constituido por grasa o aceite de origen vegetal | | Humedad<br>Índice de ácido<br>Insaponificables | Índice de ácido máx. 12 %<br>Insaponificables expresados en relación con la materia tal como esté máx. 3 % | × |
| 3. | PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL | | | | | |
| 3.1. | **Productos lácteos** | | | | | |
| 3.1.1. | Leche desnatada en polvo *spray*<br>Leche desnatada en polvo *Hatmaker* o *Roller* | Producto obtenido por eliminación del agua contenida en la leche desnatada, ya sea mediante vaporización en una corriente de aire caliente (leche desnatada en polvo spray), o por secado sobre cilindro (leche desnatada en polvo *Hatmaker* o *Roller)* | Proteína bruta | Humedad<br>Lactosa<br>Materias grasas brutas<br>Cenizas brutas | Proteína bruta mín. 33,5 %<br>Humedad máx. 5 %<br>Cenizas brutas máx. 9 %<br>Materias grasas brutas máx. 1,6 % | × |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3.1.2. | Suero de leche en polvo | Producto obtenido bien por eliminación del agua contenida en el suero de leche, bien por vaporización en una corriente de aire caliente (suero de leche en polvo *spray*) o bien por secado sobre cilindro (suero de leche en polvo *hatmaker* o *roller*) | Proteína bruta<br>Materias grasas brutas<br>Lactosa | Humedad<br>Cenizas brutas | Humedad máx. 6 %<br>Proteína bruta mín. 32 %<br>Cenizas brutas máx. 0,5 % | × |
| 3.1.3. | Suero de leche en polvo<br>Suero de leche en grumos | Productos obtenidos por eliminación del agua contenida en el suero de leche | Proteína bruta<br>Lactosa | Humedad<br>Proteínas grasas brutas<br>Cloruros expresados en NaCl<br>Cenizas brutas | Lactosa mín. 60 %<br>Materias grasas brutas máx. 3,3 %<br>Humedad máx. 8 %<br>Cloruros expresados en NaCl máx. 4,9 % | × |
| 3.1.4. | Suero de leche en polvo parcialmente delectosificado | Producto obtenido mediante la eliminación del agua contenida en el suero de leche de donde se ha extraído | Lactosa<br>Proteína bruta | Humedad<br>Cloruros expresados en NaCl<br>Cenizas brutas<br>Materias grasas brutas | Lactosa mín. 32,5 %<br>Humedad máx. 8 %<br>Cloruros expresados en NaCl máx. 6,5 %<br>Proteína bruta mín. 19,5 %<br>Cenizas brutas máx. 31,5 % | × |
| 3.1.5. | Productos de suero de leche en polvo<br>Albúmina de leche en polvo | Productos obtenidos por desecación de los compuestos proteícos extraídos del suero de leche o de la leche por tratamiento químico o físico | Proteína bruta | Humedad<br>Cenizas brutas<br>Materias grasas brutas | Proteína bruta mín. 76 %<br>Humedad máx. 8 % | × |
| 3.1.6. | Caseína de leche en polvo | Producto obtenido por desecación y por precipitación en medio ácido o de caseína-cuajo de leche | Proteína bruta | Humedad<br>Materias grasas brutas | Proteína bruta mín. 85 %<br>Humedad máx. 12 %<br>Materias grasas brutas máx. 2,3 % | × |
| 3.2. | **Productos procedentes de la transformación de animales terrestres** | | | | | |
| 3.2.1. | Harina de sangre | Producto obtenido por desecación de la sangre de animales de carnicería incluidas las aves. Dicho producto deberá estar prácticamente exento de sustancias extrañas | Proteína bruta | Humedad<br>Cenizas brutas | Proteína bruta mín. 89 %<br>Proteína solubre por fermentación mín. 80 %<br>Humedad máx. 10 %<br>Cenizas brutas máx. 5,5 % | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3.2.2. | Harina de carne huesosa | Producto obtenido por desecación y molturación de trozos de carne ricos en huesos procedentes de animales terrestres de sangre caliente. El producto deberá estar prácticamente exento de pelo, de cerda, de plumas, de cuernos, de cascos de piel y de sangre asi como del contenido del estómago y de las vísceras | Proteína bruta | Humedad<br>Cloruros expresados en NaCl<br>Fósforo total<br>Cenizas brutas<br>Metionina<br>Nitrógeno | Proteína bruta mín. 50 %<br>Proteína soluble por fermentación mín. 43,5 %<br>Fósforo total máx. 8 %<br>Humedad máx. 10 %<br>Materias grasas brutas máx. 13,5 %<br>Cloruros expresados en NaCl máx. 2,2 % | × |
| 3.2.3. | Harina de hueso | Producto obtenido por desecación y molturación de hueso muy desgrasados procedente de animales terrestres de sangre caliente. El producto deberá estar prácticamente exento de pelo de cerda, de plumas, de cuernos, de cascos, de piel y de sangre así como del contenido del estómago y de las visceras. Además, deberá estar exento de esquirlas y no podrá contener ningún fragmento de hueso que presente asperezas o rebordes cortantes | Proteína bruta | Humedad<br>Cenizas brutas<br>Fósforo total<br>Materias grasas brutas | Proteína bruta mín. 26,5 %<br>Fósforo total mín. 9 %<br>Humedad máx. 10 %<br>Materias grasas brutas máx. 5,2 % | × |
| 3.2.4. | Harina de carne (Francia) o harina animal (Bélgica) | Producto obtenido por desecación y molturación de canales y partes de canales de animales terrestres de sangre caliente, en su caso, desgrasadas por un procedimiento de extracción. Debe estar prácticamente exento de pelo, de cerdas, de plumas, de cuernos, de cascos, de piel así como del contenido del estómago y de las vísceras | Proteína bruta<br>Materias grasas brutas | Humedad<br>Fósforo total<br>Cloruros expresados en NaCl<br>Cenizas insolubles en HCl<br>Metionina<br>Nitrógeno | Proteína bruta min. 61 %<br>Proteína soluble por fermentación mín. 53,5 %<br>Humedad máx. 10 %<br>Materias grasas brutas máx. 11 %<br>Fósforo total máx. 5,5 %<br>Cloruros expresados en NaCl máx. 2,2 %<br>Cenizas insolubles en HCl máx. 2,2 % | × |
| 3.2.5. | Chicharrones | Producto procedentede los residuos de la fabricación del sebo y de otras materias grasas de origen animal | Proteína bruta | Humedad<br>Cloruros expresados en NaCl<br>Materias grasas brutas<br>Cenizas brutas | Proteína bruta mín. 53,5 %<br>Humedad máx. 10 %<br>Cloruros expresados en NaCl máx. 2,2 % | × |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3.2.6. | Desechos de matanza de aves desecados<br>Los productos cuyo contenido en materias grasas exceda del 12 % deben designarse como «ricos en materias grasas» | Producto obtenido por desecación y molturación de desechos de aves sacrificadas: debe estar prácticamente exento de plumas. | Proteína bruta | Humedad<br>Cloruros expresados en NaCl<br>Materias grasas brutas<br>Cenizas brutas | Proteína bruta mín. 61 %<br>Proteína soluble por fermentación mín. 49 %<br>Humedad máx. 10 %<br>Cloruros expresados en NaCl máx. 2,2 %<br>Cenizas insolubles en HCl máx. 3,3 % | × |
| 3.2.7. | Harina de plumas hidrolizadas | Producto obtenido por hidrólisis, desecación y molturación y molturación de plumas de aves | Proteína bruta | Humedad<br>Cenizas insolubles en HCl | Proteína bruta mín. 87 %<br>Proteína soluble por fermentación mín. 65 %<br>Humedad máx. 11 %<br>Cenizas insolubles en HCl máx. 3,4 % | × |
| 3.2.8. | Grasas animales | Producto constituido por grasas procedentes de animales terrestres de sangre caliente. El examen organoléptico del producto debe indicar la ausencia de ranciedad | Insaponificables | Humedad<br>Cenizas insolubles en HCl<br>Ácidos grasos oxidados<br>Índice de acidez | Insaponificables expresado con relación a la materia tal como esté máx. 3 %<br>Índice de acidez máx. 30 % | × |
| 3.3. | **Productos procedentes de la transformación de pescados o de otros animales marinos** | | | | | × |
| 3.3.1. | Harina de pescado<br>Los productos cuyo contenido en cloruros calculados en NaCl sea inferior al 2 % pueden designarse como «pobres en sal» | Producto obtenido por desecación y molturación de diferentes pescados enteros o de partes de pescados a los que se les puede añadir el jugo de presión | Proteína bruta<br>Materias grasas brutas | Humedad<br>Cloruros expresados en NaCl<br>Carbonato de calcio<br>Fósforo total | Proteína bruta mín. 61 %<br>Proteína soluble por fermentación mín. 53,5 %<br>Humedad máx. 10 %<br>Cloruros expresados en NaCl máx. 4,4 %<br>Carbonato de calcio máx. 2,8 %<br>Cenizas insolubles en HCl máx. 2,2 % | × |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3.3.2. | Aceite de hígado de bacalao | Aceite obtenido a partir de hígados frescos de pescado de la familia de las merluzas *(Gadidae)* | Vitamina A | Humedad<br>Indice de acidez<br>Insolubles en el éter de petróleo | Vitamina A (1) mín. 750UI/g.<br>Humedad máx. 0,15 %<br>Insolubles en el éter de petróleo (1) máx. 0,05 %<br>Insaponificables (1) máx. 2 %<br>Índice de saponificación 180/196<br>Índice de yodo 150/180<br>Índice de acidez máx. 6 % | × |
| 4. | SUSTANCIAS MINERALES | | | | | |
| 4.1. | Carbonato de calcio<br>La naturaleza del producto (columna 3) debe indicarse en la denominación | Carbonato de calcio precipitado, rocas cálcicas molidas, creta lavada, creta granulada, caparazones molidos de ostras o de mejillones | Calcio<br>Cenizas insolubles en HCl | | Calcio mín. 36 %<br>Cenizas insolubles en HCl máx. 5 % | × |
| 4.2. | Carbonato de calcio y de magnesio | Mezcla natural de carbonato de calcio y de carbonato de magnesio | Calcio<br>Magnesio | | Calcio mín. 19 %<br>Magnesio mín. 11 %<br>Pasan a través de un tamiz de mallas de 0,25 mm mín. 99,5 %<br>Cenizas insolubles en HCl máx. 2 % | × |
| 4.3. | Algas marinas calcáreas (Maerl) | Producto de origen natural obtenido a partir de algas marinas calcáreas molidas o transformadas en gránulos | Calcio<br>Cenizas insolubles en HCl | | Calcio mín. 33 %<br>Cenizas insolubles en HCl máx. 5 % | × |
| 4.4. | Óxido de magnesio | Óxido de magnesio técnicamente puro, MgO | Magnesio | | Magnesio mín. 50 % | × |

(1) Contenido expresado con respecto a la materia tal como se encuentre.

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 4.5. | Kieserita | Sulfato de magnesio técnicamente puro, MgO | Magnesio | | Magnesio mín. 15 % | × |
| 4.6. | Fosfato bicálcico<br>El procedimiento de fabricación puede indicarse en la denominación | Fosfato bicálcico técnicamente puro | Fósforo total<br>cloruros expresados en NaCl | Calcio | Fósforo total mín. 16 %<br>Cloruros expresados en NaCl máx. 1 % | |
| 4.7. | Fosfato natural<br>Los productos cuyo contenido en flúor no exceda del 0,1 % pueden designarse como «desfluorizados» | Producto obtenido mediante la mezcla de fosfatos naturales purificados en su caso y más o menos desfluorizado | Fósforo total | Calcio | Fósforo total mín. 14 % | × |
| 4.8. | Harina de huevos desgelatinizados | Huevos desgrasados desgelatinizados, esterilizados y molidos | Fósforo total | Humedad<br>Calcio | Fósforo total mín. 14,5 %<br>Humedad máx. 10 %<br>Cenizas insolubles en HCl máx. 3,3 %<br>Pasan a través de un tamiz de mallas de 1 mm mín. 90 %<br>Nitrógeno máx. 1,7 % | × |
| 4.9. | Fosfato mono | Producto constituido principalmente por fosfato monocálcico técnicamente puro | Fósforo total | Calcio | Fósforo total mín. 22 %<br>Calcio mín. 16 %<br>Cloruros expresados en NaCl máx. 1 % | × |