PRIMA DIRETTIVA DELLA COMMISSIONE

del 10 agosto 1979

che modifica l'allegato della direttiva 77/101/CEE del Consiglio, relativa alla commercializzazione degli alimenti semplici per gli animali

(79/797/CEE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

vista la direttiva 77/101/CEE del Consiglio, del 23 novembre 1976, relativa alla commercializzazione degli alimenti semplici per gli animali [1], modificata da ultimo dalla direttiva 79/372/CEE del Consiglio [2], in particolare l'articolo 10,

considerando che l'allegato della direttiva citata deve essere modificato in conseguenza dell'evoluzione delle conoscenze scientifiche e tecniche ;

considerando che alcune delle disposizioni generali di tale allegato devono essere precisate o completate onde consentire la corretta applicazione della direttiva;

considerando che è inoltre opportuno apportare varie modifiche alle disposizioni particolari relative a taluni alimenti semplici;

considerando che le misure previste dalla presente direttiva sono conformi al parere del comitato permanente degli alimenti per gli animali,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA :

Articolo 1

L'allegato della direttiva 77/101/CEE è sostituito dall'allegato alla presente direttiva.

Articolo 2

Gli Stati membri mettono in vigore, al più tardi il 1° gennaio 1981, le disposizioni legislative, regolamentari o amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva.

Articolo 3

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, il 10 agosto 1979.

Per la Commissione

Finn GUNDELACH

Vicepresidente

(1) GU n. L 32 del 3. 2. 1977, pag. 1.
(2) GU n. L 86 del 6. 4. 1979, pag. 29.

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 ».

1.2. Relativamente agli alimenti semplici elencati nella parte B dal punto 2.1.1 al punto 2.1.3, può essere disposto 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 disposto 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 l'umidità e 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. Fatto salvo il disposto dell'articolo 3, qualora non siano stati fissati altri valori, la purezza botanica dei prodotti e sottoprodotti elencati nella parte B ai punti 1 e 2 deve, nell'ambito dei requisiti di composizione previsti alla colonna 6, raggiungere almeno il 95 %.

2.4. 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 %.

2.5. 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, 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 sodio, il carbonato di calcio, il calcio, il magnesio, l'indice di acidità e le sostanze insolubili in etere di petrolio :

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 3 % ;

0,3 unità per i contenuti dichiarati inferiori al 3 % ;

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

30 % del contenuto dichiarato ;

g) per la metionina, la lisina e le basi azotate volatili :

20 % del contenuto dichiarato.

2.6. Fatto salvo il disposto dell'articolo 3, il tenore in ceneri insolubili nell'acido cloridrico non deve superare il 2 % nell'ambito dei requisiti di composizione di cui alla parte B, colonna 6, salvo se un tenore diverso vi è stato ammesso.

PARTE B

DISPOSIZIONI PARTICOLARI

	Denominazioni	Descrizioni	Dichiarazioni obbligatorie	Dichiarazioni facoltative	Requisiti di composizione	Requisiti di imballaggi
1	2	3	4	5	6	-
1.	PANELLI E FARINE DI ESTRAZIONE					
1.1.	Panello di mandorle di palma Macoya	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi, separati dalla polpa, delle seguenti specie di palma Macoya : Acrocomia sclerocarpa Mart. e Acrocomia totai Mart.	Proteina greggia Cellulosa greggia Sostanze 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	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai semi, separati dalla polpa delle specie di palma Macoya	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	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione dalle polpe di palma Macoya	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 % Ceneri gregge 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. 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, Coocos 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. 3,3 % 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 Coronzo oleifera (H.B.K.)-L. H. Bailey Elaeis melanococca auct.)	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 pressione 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. 0,4 % 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. 0,4 % 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 %	
1.21.	Panello di pressione 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 % Ceneri insolubili in HCl max. 3,4 %	

1	2	3	4	5	6	7
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 ripuliti per quanto è possibile dei loro gusci	Proteina greggia Cellulosa greggia	Ceneri gregge Umidità Sostanze grasse gregge	Proteina greggia min. 45,5 % Sostanze grasse gregge max. 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. 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 %	
1.27.	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. 3,3 % Ceneri gregge max. 8 % Umidità max. 12 % Purezza botanica min. 93 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.28.	Panello di pressione 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 germi 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 %	
1.33.	Farina di estrazione di cacao	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	Ceneri gregge Umidità Sostanze grasse gregge	Proteina greggia min. 22,5 % Umidità max. 12 % Cellulosa greggia max. 13 % Ceneri gregge max. 9 % Sostanze grasse gregge max. 2,3 %	

1	2	3	4	5	6	7
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 Amido	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 Amido	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 %	
1.38.	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	Proteina greggia min. 21,5 % Sostanze grasse gregge max. 2.3 % Ceneri gregge max. 7,5 % Umidità max. 12,5 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.39.	Farina di estrazione di sansa di oliva	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai fratti dell'olivo, Olea Europea L., privati per quanto possibile, dei pezzi di noccioli	Proteina greggia Cellulosa greggia	Ceneri gregge Umidità Sostanze grasse gregge	Proteina greggia min. 12 % Sostanze grasse gregge max. 1,6 % Umidità max. 12 % Ceneri gregge max. 6,5 % Cellulosa greggia max. 30,0 %	
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 %	
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 dalla 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.	Farina di avena da foraggio	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.	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 % Ceneri insolubili in HCl max. 0,5 %	
2.2.3.	Farina di orzo da foraggio	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 %	
2.2.4.	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 % Ceneri insolubili in HCl max. 0,5 %	
2.2.5.	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 della 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 %	
2.2.6.	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	Sottoprodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina o dai semolini di granturco	Amido	Cellulosa greggia Ceneri gregge Sostanze grasse gregge Umidità Proteina greggia	Amido min. 37 % Umidità max. 14 % Cellulosa greggia max. 9 % 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. 15 % Ceneri gregge max. 5 %	
2.3.3.	Germi e crusca di granturco	Sottoprodotto ottenuto al momento della fabbricazione della farina della semola, o dell'amido di granturco. È costituita da germi non estratti, dalla crusca e da alcune briciole della mandorla farinosa	Proteina greggia Sostanze grasse gregge	Umidità Cellulosa greggia Ceneri gregge Amido	Sostanze grasse gregge min. 11 % Umidità max. 13 % Cellulosa greggia max. 9 %	
2.4.	**Prodotti e sottoprodotti del riso**					
2.4.1.	Riso da foraggio macinato	Prodotto ottenuto dalla macinazione di riso 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 % Ceneri insolubili in HCl max. 1 %	
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 % Ceneri insolubili in HCl max. 1 %	

1	2	3	4	5	6	7
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 %	
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 (pregelatinizzato)	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 % Ceneri insolubili in HCl max. 0,5 %	
2.5.3.	Amido di granturco pregelatinizzato, parzialmente idrolizzato	Amido di granturco praticamente puro, i cui granuli risultanto 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 % Ceneri insolubili in HCl max. 0,5 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.5.4.	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 % Ceneri insolubili in HCl max. 0,5 %	
2.5.5.	Farina glutinata di granturco	Sottoprodotto essiccato della 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 %	
2.5.6.	Amido di riso	Amido di riso praticamente puro	Amido	Umidità Ceneri gregge	Amido min. 98 % Umidità max. 14 % Ceneri gregge max. 1,2 % Ceneri insolubili in HCl max. 0,5 %	
2.5.7.	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 % Ceneri insolubili in HCl max. 0,5 %	
2.5.8.	Glutine di riso	Sottoprodotto disseccato 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 % Ceneri insolubili in HCl max. 0,5 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.5.9.	Farina glutinata di sorgo (Francia) o alimento glutinato di sorgo (Belgio)	Sottoprodotto essiccato dell'amideria di sorgo, Sorgum bicolor L., Moench. S.l. 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 %	
2.5.10.	Amido di frumento	Amido di frumento praticamente puro	Amido	Umidità Ceneri gregge	Amido min. 98 % Umidità max. 14 % Ceneri gregge max. 0,6 % Ceneri insolubili in HCl max. 0,5 %	
2.5.11.	Amido di frumento gonfiato	Amido di frumento praticamente puro, i cui granuli risultano in gran parte rotti mediante un appopriato trattamento termico	Amido	Umidità Ceneri gregge	Amido min. 91 % Umidità max. 10 % Ceneri gregge max. 0,6 % Ceneri insolubili in HCl max. 0,5 %	
2.5.12.	Amido di frumento pregelatinizzato, parzialmente idrolizzato	Amido di frumento, 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 % Ceneri insolubili in HCl max. 0,5 %	x
2.5.13.	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 % Ceneri insolubili in HCl max. 0,5 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.5.14.	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 % Ceneri insolubili in HCl max. 0,5 %	
2.5.15.	Amido di manioca gonfiato (pregelatinizzato)	Amido ottenuto da radici di manioca i cui granuli risultano in gran parte pregelatinizzati mediante un appropriato trattamento termico	Amido	Umidità Ceneri gregge	Amido min. 91 % Umidità max. 10 % Ceneri gregge max. 1,1 % Ceneri insolubili in HCl max. 0,5 %	
2.5.16.	Fecola di patate	Fecola di patate praticamente pura	Amido	Umidità Ceneri gregge	Amido min. 98 % Umidità max. 20 % Ceneri gregge max. 1 % Ceneri insolubili in HCl max. 0,5 %	x
2.5.17.	Fecola di patate pregelatinizzata	Fecola di patate praticamente pura, i cui granuli d'amido risultano in gran parte pregelatinizzati mediante un appropriato trattamento termico	Amido	Umidità Ceneri gregge	Amido min. 96 % Umidità max. 10 % Ceneri gregge max. 1,1 % Ceneri insolubili in HCl max. 0,5 %	
2.5.18.	Fecola di patate pregelatinizzata e parzialmente idrolizzata	Fecola di patate praticamente pura, i cui granuli d'amido 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. 1,5 % Ceneri insolubili in HCl max. 0,5 %	x
2.5.19.	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 % Ceneri insolubili in HCl max. 0,5 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.5.20.	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 %	
2.5.21.	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
2.5.22.	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
2.6.	**Prodotti e sottoprodotti della fabbricazione dello zucchero**					
2.6.1.	Zucchero (saccarosio)	Zuccheri da barbabietola o di canna, allo stato solido	Saccarosio	Ceneri gregge	Saccarosio min. 97 %	x
2.6.2.	Fettucce essiccate di barbabietole 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. 13 % Ceneri gregge max. 7 %	
2.6.3.	Fettucce di barbabietola da zucchero parzialmente esaurite ed essiccate	Prodotto ottenuto per 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 %	

1	2	3	4	5	6	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	Zuccheri totali espressi in saccarosio max. 10 % Umidità max. 13 % Ceneri gregge max. 8 % Ceneri insolubili in HCl max. 3,5 %	
2.6.5.	Melasse di barbabietola da zucchero	Sottoprodotto costituito dal residuo sciroppo 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. 42 %	x
2.6.6.	Melasso di canna da zucchero	Sottoprodotto costituito dal residuo sciroppo 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. 47 %	x
2.7.	**Prodotti e sottoprodotti della malteria, birreria, distilleria e della trasformazione dei frutti nonché lieviti da foraggio essiccati**					
2.7.1.	Radichette di malto	Sottoprodotto della malteria costituito dalle radichette essiccate di cereali germogliati	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 %	x
2.7.2.	Lieviti essiccati (foraggeri)	Lieviti, in miscela o no, appartenenti alle famiglie delle Saccharomycetoideae, Endomycetoideae e Criptococcaceae 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 %	

1	2	3	4	5	6	7
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 amidacee	Proteina greggia	Umidità Cellulosa greggia	Proteina greggia min. 23 % Solubilità delle proteine gregge (1) min. 70 % Umidità max. 12,5 % Cellulosa greggia max. 19,5 % Ceneri gregge max. 6,5 %	
2.7.4.	Borlande essiccate di distilleria	Sottoprodotto della distilleria ottenuto per essiccamento dei residui di cereali lavorati o di altre sostanze amidacee	Proteina greggia	Umidità Cellulosa greggia	Proteina greggia min. 23 % Solubilità delle proteine gregge (1) min. 70 % Umidità max. 12,5 % Cellulosa greggia max. 19,5 % Ceneri gregge max. 6,5 %	
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 erba disidratata	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 %	

(1) Proteine gregge solubilizzate dalla pepsina e l'acido cloridrico espressi in percentuale in proteina greggia.

1	2	3	4	5	6	7
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 %	
2.8.4.	Foglie e colletti di barbietole 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 gregge max. 4,6 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.8.6.	Fettucce 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, o fettucce di manioca o radici di manioca	Radici di manioca essiccate, e se necessario lavate, pelate, come pure i prodotti ottenuti da spezzettamento o da macinatura	Amido	Umidità Ceneri gregge Cellulosa greggia Sostanze grasse gregge Proteina greggia	Amido min. 75 % Umidità max. 13 % Cellulosa greggia max. 5,2 % Ceneri gregge max. 5,5 % Ceneri insolubili in HCl max. 3,3 %	
2.8.8.	Farina di manioca tipo 55 o fettucce di manioca tipo 55 o radici di manioca tipo 55	Radici di manioca non pelate, essiccate e, se del caso, lavate, come pure i prodotti ottenuti da spezzettamento o da macinatura	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. 4 %	
2.8.9.	Polpa di manioca essiccata	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. 13 % 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 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.9.2.	Grasso vegetale Olio vegetale	Prodotto costituito da grasso od olio di origine vegetale		Umidità Indice di acidità Sostanze insolubili in etere di petrolio	Umidità max. 1 % Indice di acidità espresso in rapporto al prodotto tale e quale max. 12 % Sostanze insolubili in etere di petrolio max. 1,5 %	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 Lattosio Sostanze grasse gregge Ceneri gregge	Proteina greggia min. 33,5 % Umidità max. 5 % Ceneri gregge max. 9 % Sostanze grasse gregge max. 1,6 % Ceneri insolubili in HCl max. 0,5 %	x
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 % Ceneri insolubili in HCl max. 0,5 %	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	Proteina greggia Lattosio	Umidità Sostanze grasse gregge Cloruri espressi in NaCl Ceneri gregge Sodio	Lattosio min. 60 % Umidità max. 8 % Cloruri espressi in NaCl max. 4,9 % Ceneri insolubili in HCl max. 0,5 %	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 Sodio	Lattosio min. 32,5 % Umidità max. 8 % Cloruri espressi in NaCl max. 6,5 % Proteina greggia min. 19,5 % Ceneri gregge max. 31,5 % Ceneri insolubili in HCl max. 0,5 %	x

1	2	3	4	5	6	7
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 % Ceneri insolubili in HCl max. 0,5 %	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 % Solubilità delle proteine gregge (1) min. 90 % Umidità max. 10 % Ceneri gregge max. 5,5 %	x
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. Il prodotto deve risultare praticamente esente da pelo, setole, piume, corna, zoccoli, pelle e sangue nonché da contenuto dello stomaco e viscerale	Proteina greggia Sostanze grasse gregge	Umidità Cloruri espressi in NaCl Fosforo totale Ceneri gregge Metionina Lisina Basi azotate volatili	Proteina greggia min. 40 % Solubilità delle proteine gregge (1) min. 87 % Fosforo totale max. 9 % Umidità max. 10 % Sostanze grasse gregge max. 13,5 % Cloruri espressi 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. Il prodotto deve risultare praticamente esente da pelo, setole, piume, corna, zoccoli, pelle e sangue nonché da contenuto viscerale e dello stomaco. 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

(1) Proteine gregge solubilizzate dalla pepsina e l'acido cloridrico espressi in percentuale di proteina greggia.

1	2	3	4	5	6	7
3.2.4.	Farina di carne (Francia) o farina animale (Belgio). I prodotti nei quali la percentuale di grassi supera l'11 % devono essere indicati come « ricchi di grassi »	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 Lisina Basi azotate volatili	Proteina greggia min. 55 % Solubilità delle proteine gregge (1) min. 87 % Umidità max. 10 % 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 % Ceneri insolubili in HCl max. 0,5 %	x
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. 55 % Solubilità delle proteine gregge (1) min. 80 % Umidità max. 10 % Cloruri espressi in NaCl ma. 2,2 % Ceneri insolubili in HCl max. 3,3 %	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 % Solubilità delle proteine gregge (1) min. 75 % Umidità max. 11 % Ceneri insolubili in HCl max. 3,4 %	x

(1) Proteine gregge solubilizzate dalla pepsina e l'acido cloridrico espressi in percentuale di proteina greggia.

1	2	3	4	5	6	7
3.2.8.	Grassi animali	Prodotto costituito da grassi provenienti da animali o da parti di animali terrestri a sangue caldo		Umidità Indice di acidità Sostanze insolubili in etere di petrolio	Umidità max. 1 % Sostanze insolubili in etere di petrolio max. 1,5 % Indice di acidità espresso in rapporto al prodotto tale e quale 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 al quale può essere aggiunto liquido di pressione concentrato	Proteina greggia Sostanze grasse gregge	Umidità Cloruri espressi in NaCl Carbonato di calcio Fosforo totale	Proteina greggia min. 61 % Solubilità delle proteine gregge (1) min. 87 % Umidità max. 10 % Cloruri espressi in NaCl max. 4,4 % Carbonato di calcio max. 2,8 % Ceneri insolubili in HCl max. 2,2 %	x
3.3.2.	Olio di fegato di merluzzo	Olio ottenuto dai fegati freschi di pesci della famiglia dei merluzzi (Gadidae)	Vitamina A	Umidità Indice di acidità Sostanze insolubili in etere di petrolio	Vitamina A (2) min. 750 UI/g. Umidità max. 0,15 % Sostanze insolubili in etere di petrolio (2) max. 0,05 % Indice di saponificazione 180/196 Indice di iodio 150/180 Indici di acidità (2) max. 6	x
4.	SOSTANZE MINERALI					
4.1.	Carbonato di calcio. La natura del prodotto (colonna 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 %	

(1) Proteine gregge solubilizzate dalla pepsina e l'acido cloridrico espresse in percentuale di proteina greggia.
(2) Contenuto espresso in rapporto al prodotto tale e quale.

1	2	3	4	5	6	7
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 min. 99,5 % Ceneri insolubili in HCl max. 2 %	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
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 defluorato	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	Umidità Calcio	Fosforo totale min. 14,5 % Umidità max. 10 % Passaggio attraverso un setaccio con maglie di 1 mm min. 90 %	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