379L0797

22. 9. 79 Diario Oficial de las Comunidades Europeas Nº L 239/53

PRIMERA DIRECTIVA DE LA COMISIÓN

de 10 de agosto de 1979

por la que se modifica el Anexo de la Directiva 77/101/CEE del Consejo referente a la comercialización de los alimentos simples para animales

(79/797/CEE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Vista la Directiva 77/101/CEE del Consejo, de 23 de noviembre de 1976, referente a la comercialización de los alimentos simples para animales (1), modificada en último lugar por la Directiva 79/372/CEE del Consejo (2), y en particular su artículo 10,

Considerando que, debido a la evolución de los conocimientos científicos o técnicos, se deben aportar modificaciones al Anexo de la Directiva arriba citada;

Considerando que se deben precisar o completar determinadas disposiciones generales del Anexo con el fin de permitir una aplicación correcta de la Directiva;

Considerando que es conveniente, por otra parte, proceder a distintos ajustes de las disposiciones particulares previstas respecto de determinados alimentos simples;

Considerando que las medidas previstas en la presente Directiva concuerdan con el dictamen del Comité permanente de alimentación animal,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

Se sustituirá el Anexo de la Directiva 77/101/CEE por el Anexo de la presente Directiva.

Artículo 2

Los Estados miembros aplicarán, a más tardar el 1 de enero de 1981, las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para cumplir la presente Directiva.

Artículo 3

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 10 de agosto de 1979.

Por la Comisión

Finn GUNDELACH

Vicepresidente

(1) DO nº L 32 de 3. 2. 1977, p. 1.

(2) DO nº L 86 de 6. 4. 1979, p. 29.

ANEXO

LETRA A

DISPOSICIONES GENERALES

1. Referentes a la denominación

1.1. Si el alimento simple hubiere estado sometido a un tratamiento y el mismo no apareciere en la denominación, se completará la misma con una indicación relativa al tratamiento aplicado, al modo de obtención y, eventualmente, a la forma de presentación, indicación tal como «prensado», «aplastado», «triturado», «molido».

1.2. Al tratarse de los alimentos simples enumerados en los puntos 2.1.1 hasta el 2.1.3 de la letra B, se podrá determinar que la denominación sea completada por la indicación de la o de las especies de trigo de que se trate: trigo tierno, trigo duro o trigo tierno y trigo duro.

1.3. Al tratarse de los alimentos simples enumerados en los puntos 2.9.2 y 3.2.8 de la letra B, se podrá determinar que la denominación deba ir acompañada de una indicación que precise la especie vegetal o animal a partir de la cual se ha obtenido el producto.

2. Referente a las declaraciones obligatorias y a las exigencias

2.1. Los contenidos indicados o por declarar según la letra B se refieren:

— Al peso del alimento simple tal cual en lo referente a las columnas 4 y 5,

— Al peso de materia seca del alimento simple en lo referente a la columna 6, con excepción del contenido de humedad y de los puntos 2.6.5, 2.6.6, 2.9.2, 3.2.8 y 3.3.2.

2.2. Cuando los productos mencionados en la columna 2 de la letra B se utilicen para desnaturalizar o ligar los alimentos simples, se deberán dar las declaraciones siguientes:

— Desnaturalizadores: naturaleza y cantidad de los productos utilizados,

— Ligantes: naturaleza de los productos utilizados.

Al tratarse de ligantes, la calidad de los productos utilizados no podrá sobrepasar 3 % del peso total.

2.3. Sin perjuicio de las disposiciones previstas en el artículo 3 y siempre que no se hayan fijado otros valores, la pureza botánica de los productos y subproductos enumerados en los puntos 1 y 2 de la letra B deberá, dentro del marco de las exigencias de composición previstas en la columna 6, alcanzar al menos 95 %.

2.4. Se considerarán como impurezas botánicas:

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

b) Los residuos inofensivos de otras semillas o frutas oleginosas que procedan de un proceso de fabricación anterior, siempre que su contenido no exceda del 0,5 %.

2.5. Si, a raíz de los controles oficiales de los alimentos simples determinados en el artículo 12 de la presente Directiva, se constatare una diferencia que constituya una minusvalía del producto entre el resultado del control y un contenido declarado, se admitirán las tolerancias mínimas siguientes:

a) Para la proteína bruta, 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 %,
10 % del contenido declarado para los contenidos declarados inferiores al 20 %,
0,5 unidad 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 %,
10 % del contenido declarado para los contenidos declarados inferiores al 30 %,
1 unidad para los contenidos declarados inferiores al 10 %;

c) Para las materias gasas brutas y la celulosa bruta:

1,5 unidad para los contenidos declarados iguales a superiores al 15 %,
10 % del contenido declarado para los contenidos declarados inferiores al 15 %,
0,5 unidad para los contenidos declarados inferiores al 5 %;

d) Para la humedad, las cenizas brutas, el fósforo total, el sodio, el carbonato de calcio, el calcio, el magnesio, el índice de ácido, y las sustancias insolubles en el éter de petróleo:

1 unidad para los contenidos (valores) declarados iguales o superiores al 10 % (10), según el cas,
10 % del contenido (valor) declarado para los contenidos declarados inferiores al 10 % (10), según el caso,
0,2 unidad para los contenidos (valores) declarados inferiores al 2 % (2), según el caso;

e) Para las cenizas insolubles en ácido clorhídrico y los cloruros expresados en NaCl:

10 % del contenido declarado para los contenidos declarados iguales o superiores al 3 %,
0,3 unidad para los contenidos declarados inferiores al 3 %;

f) Para el caroteno, la vitamina A y las xantofilas:

30 % del contenido declarado;

g) Para la metionina, la lisina y las bases nitrogenadas volátiles:

20 % del contenido declarado.

2.6. Sin perjuicio de las disposiciones previstas en el artículo 3, el contenido de cenizas insolubles en el ácido clorhídrico no deberá sobrepasar el 2 % en el marco de las exigencias de composición previstas en la columna 6 de la letra B, a no ser que se hubiese admitido un contenido distinto.

LETRA B

DISPOSICIONES PARTICULARES

	Denominaciones	Descripciones	Declaraciones obligatorias	Declaraciones facultativas	Exigencias de composición	Exigencias de embalaje
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 granos separados de su pulpa de las especies siguientes de palmera macoya: *Acrocomia sclerocarpa Mart.* y *Acrocomia totai Mart.*	Proteína bruta Celulosa bruta Grasa bruta	Cenizas totales Humedad	Proteínas brutas mín 29,5 % Humedad máx 12 % Cenizas totales máx 8 %	
1.2.	Torta de extracción de almendras de palma de macoya	Subproducto de almazara obtenido por extracción a partir de granos separados de su pulpa de las especies de palmera macoya	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas totales Humedad Grasa bruta	Proteínas brutas mín 32 % Grasa bruta máx 2,3 % Cenizas totales máx 8 % 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 Celulosa bruta Grasa bruta	Cenizas totales Humedad	Proteína bruta mín 11,5 % Humedad máx 12 % Celulosa bruta máx 24 % Cenizas totales máx 9 %	
1.4.	Torta de presión de cacahuete decorticado	Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de granos de cacahuetes *Arachis hypogaea* y de otras especies de *Arachis* decorticadas	Proteína bruta Celulosa bruta Grasa bruta	Cenizas totales Humedad	Proteína bruta mín 49 % Humedad máx 12 % Celulosa bruta máx 7 % Cenizas totales máx 7 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.5.	Torta de extracción de cacahuete decorticado	Subproducto de almazara obtenido por extracción a partir de granos de cacahuetes decorticados	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas totales Humedad Grasa bruta	Proteína bruta mín 52,5 % Grasa bruta máx 2,3 % Celulosa bruta máx 8 % Cenizas totales máx 7 % Humedad máx 12 %	
1.6.	Torta de presión de cacahuete parcialmente decorticado	Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de granos de cacahuetes parcialmente decorticados	Proteína bruta Celulosa bruta Grasa bruta	Cenizas totales Humedad	Proteína bruta mín 40 % Humedad máx 12 % Celulosa bruta máx 16 % Cenizas totales máx 8 %	
1.7.	Torta de extracción de cacahuete parcialmente decorticado	Subproducto de almazara obtenido por extracción, a partir de granos de cacahuetes parcialmente decorticados	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas totales Humedad Grasa bruta	Proteína bruta mín 43 % Grasa bruta máx 2,3 % Celulosa bruta máx 16 % Cenizas totales máx 8 % Humedad máx 12 %	
1.8.	Torta de presión de colza	Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de granos de colza *Brassica napus L. ssp. oleifera (Metzg.) Sinsk.*, de berza india *Brassica napus L. var. glauca (Roxb.) O. E. Schulz*, así como de nabina *Brassica campestris L. ssp. oleifera (Metzg.) Sinsk.*	Proteína bruta Celulosa bruta Grasa bruta	Cenizas totales Humedad	Proteína bruta mín 36 % Humedad máx 12 % Cenizas totales máx 9,5 % Pureza botánica mín 94 %	
1.9.	Torta de extracción de colza	Subproducto de almazara obtenido por extracción, a partir de granos de colza, de berza india así como de nabina	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas totales Humedad Grasa bruta	Proteína bruta mín 38,5 % Grasa bruta máx 3 % Cenizas totales máx 10 % Humedad máx 12 % Pureza botánica mín 94 %	
1.10.	Torta de presión de copra	Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de almendras (endosperma) secadas recubiertas por la envoltura del grano (tegumento) del cocotero *Cocos nucifera L.*	Proteína bruta Celulosa bruta Grasa bruta	Cenizas totales Humedad	Proteína bruta mín 20,5 % Humedad máx 12 % Cenizas totales 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) secadas recubiertas por la envoltura del grano (tegumento) del cocotero	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas totales Humedad Grasa bruta	Proteína bruta mín 22,5 % Grasa bruta máx 3,3 % Cenizas brutas máx 8 % Humedad máx 12 %	
1.12.	Torta de presión de palmito	Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de nueces de palma liberadas en lo posible de sus envolturas leñosas de las especies de palmera de aceite *Elaeis guineensis Jacq. y Corozo oleifera (H. B. K.) — L. H. Bailey (Elaeis melanococca. auct.)*	Proteína bruta Celulosa bruta Grasa bruta	Cenizas totales Humedad	Proteína bruta mín 17 % Humedad máx 12 % Cenizas totales máx 5,5 %	
1.13.	Torta de extracción de palmito	Subproducto de almazara obtenido por extracción a partir de nueces de palma liberadas en lo posible de sus envolturas leñosas de de las especies de palmera de aceite	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas totales Humedad Grasa bruta	Proteína bruta mín 18 % Grasa bruta máx 2,3 % Cenizas totales máx 5,5 % Humedad máx 12 %	
1.14.	Torta de presión de soja	Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de granos de soja *Glycine max (L.) Merr.*	Proteína bruta Celulosa bruta Grasa bruta	Cenizas brutas Humedad	Proteína bruta mín 47,5 % Humedad máx 12 % Celulosa bruta máx 8 % Cenizas totales máx 7,5 %	
1.15.	Torta de extracción de soja cocida	Subproducto de almazara obtenido por extracción a partir de granos de soja que han sido sometidos a un tratamiento térmico apropiado	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas brutas Humedad Grasa bruta	Proteína bruta mín 50 % Humedad máx 12 % Celulosa bruta máx 8 % Cenizas totales máx 7,5 % Actividad ureásica máx 0,4 % Grasa bruta máx 2,3 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.16.	Torta de extracción de soja pelada	Subproducto de almazara obtenido por extracción a partir de granos de soja pelados que hayan sido sometidos a un tratamiento térmico adecuado	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas totales Humedad Grasa bruta	Proteína bruta mín 54,5 % Humedad máx 12 % Celulosa bruta máx 4 % Cenizas totales máx 7 % Actividad ureásica máx 0,4 % Grasa bruta máx 2,3 %	
1.17.	Torta de presión de algodón pelado	Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de granos de algodón liberados de sus fibras y de sus cáscaras perteneciente a las especies *Gossypium spp.*	Proteína bruta Celulosa bruta Grasa bruta	Cenizas totales Humedad	Proteína bruta mín 45,5 % Humedad máx 12 % Cenizas totales máx 9 % Celulosa bruta máx 12,5 %	
1.18.	Torta de extracción de algodón decorticado	Subproducto de almazara obtenido por extracción a partir de granos de algodón liberados de sus fibras y de sus cáscaras	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas totales Humedad Grasa bruta	Proteína bruta mín 47,5 % Grasa bruta máx 2,3 % Celulosa bruta máx 13,5 % Cenizas totales máx 9 % Humedad máx 12 %	
1.19.	Torta de presión de algodón semidecorticado	Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de granos de algodón liberados de sus fibras y en parte de sus cáscaras	Proteína bruta Celulosa bruta Grasa bruta	Cenizas totales Humedad	Proteína bruta mín 34 % Humedad máx 12 % Celulosa bruta máx 22,5 % Cenizas totales máx 10 %	
1.20.	Torta de extracción de algodón semidecorticado	Subproducto de almazara obtenido por extracción a partir de granos de algodón liberados de sus fibras y en parte de sus cáscaras	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas totales Humedad Grasa bruta	Proteína bruta mín 36,5 % Grasa bruta máx 2,3 % Celulosa bruta máx 22,5 % Cenizas totales máx 10 % Humedad máx 12 %	
1.21.	Torta de níger	Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de granos de *niger Guizotia abyssinica (Lf) Cass.*	Proteína bruta Celulosa bruta Grasa bruta	Cenizas totales Humedad	Proteína bruta mín 33 % Humedad máx 12 % Cenizas totales máx 9 % Cenizas insolubles en HCl máx 3,4 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.22.	Torta de presión de girasol decorticado	Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de granos de girasol *Helianthus annuus L.*, liberados en lo posible de sus cáscaras	Proteína bruta Celulosa bruta Grasa bruta	Cenizas totales Humedad	Proteína bruta mín 43 % Humedad máx 12 % Celulosa bruta máx 16 % Cenizas totales máx 9 %	
1.23.	Torta de extracción de girasol decorticado	Subproducto de almazara obtenido por extracción a partir de granos de girasol liberados en lo posible de sus cáscaras	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas totales Humedad Grasa bruta	Proteína bruta mín 45,5 % Grasa bruta máx 3 % Cenizas totales máx 9 % Celulosa bruta máx 16 % Humedad máx 12 %	
1.24.	Torta de presión de girasol semidecorticado	Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de granos de girasol liberados en parte de sus cáscaras	Proteína bruta Celulosa bruta Grasa bruta	Cenizas totales Humedad	Proteína bruta mín 30,5 % Humedad máx 12 % Celulosa bruta máx 27,5 % Cenizas totales máx 9 %	
1.25.	Torta de extracción de girasol semidecorticado	Subproducto de almazara obtenido por extracción a partir de granos de girasol liberados en parte de sus cáscaras	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas totales Humedad Grasa bruta	Proteína bruta mín 32 % Grasa bruta máx 3 % Celulosa bruta máx 27,5 % Cenizas totales máx 9 % Humedad máx 12 %	
1.26.	Torta de presión de lino	Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de granos de lino *Linum usitatissimum L.*	Proteína bruta Celulosa bruta Grasa bruta	Cenizas totales Humedad	Proteína bruta mín 34 % Humedad máx 12 % Cenizas totales máx 8 % Pureza botánica mín 93 %	
1.27.	Torta de extracción de lino	Subproducto de almazara obtenido por extracción a partir de granos de lino	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas totales Humedad Grasa bruta	Proteína bruta mín 36,5 % Grasa bruta máx 3,3 % Cenizas totales máx 8 % Humedad máx 12 % Pureza botánica mín 93 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.28.	Torta de presión de babasú	Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de nueces de palma, liberadas en lo posible de sus envolturas leñosas, de las palmeras babasú brasileñas *Orbignya oleifera Burr.* y de otras especies de *Orbignya*	Proteína bruta Celulosa bruta Grasas brutas	Cenizas totales Humedad	Proteína bruta mín 22,5 % Humedad máx 12 % Celulosa bruta máx 17 % Cenizas totales 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 los cuales quedan aún adheridas partes de la almendra harinosa y del tegumento	Proteína bruta Celulosa bruta Grasas brutas	Cenizas totales Humedad	Proteína bruta mín 25 % Humedad máx 12 % Celulosa bruta máx 10 % Cascabillos de arroz 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 cuales quedan aún adheridas partes de la almendra harinosa y del tegumento	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas totales Humedad Grasas brutas	Proteína bruta mín 26 % Grasas brutas máx 2,3 % Celulosa bruta máx 10 % Humedad máx 12 % Cascabillos de arroz máx 1 %	
1.31.	Torta de presión de sésamo	Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de granos de sésamo *Seasamum indicum L.*	Proteína bruta Celulosa bruta Grasas brutas	Cenizas totales Humedad	Proteína bruta mín 43 % Humedad máx 12 % Cenizas totales máx 15 % Cenizas insolubles en HCl máx 5 %	
1.32.	Torta de extracción de sésamo	Subproducto de almazara obtenido por extracción a partir de granos de sésamo	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas totales Humedad Grasas brutas	Proteínas brutas mín 45,5 % Grasas brutas máx 2,3 % Cenizas totales máx 15 % Humedad máx 12 % Cenizas insolubles en HCl máx 5 %	
1.33.	Torta de extracción de cacao	Subproducto de almazara obtenido por extracción a partir de habas secadas y tostadas de cacao *Theobroma cacao L.*, liberadas en lo posible de sus cáscaras	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas totales Humedad Grasas brutas	Proteína bruta mín 22,5 % Humedad máx 12 % Celulosa bruta máx 13 % Cenizas totales máx 9 % Grasas brutas máx 2,3 %	

1	2	3	4	5	6	7
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 de otras especies cultivadas de trigo desnudo o de granos de espelta decorticados de las especies *Triticum spelta L., Triticum dicoccum Schrank., Triticum monococcum L.*, a los cuales quedan aún adheridas partes de la almendra harinosa y del tegumento	Proteína bruta Celulosa bruta Grasas brutas	Cenizas totales Humedad	Proteína mín 28,5 % Humedad máx 12 % Cenizas totales máx 7 %	
1.35.	Torta de presión de gérmenes de maíz	Subproducto de almazara obtenido por presión y por vía seca a partir de los gérmenes de maíz *Zea mais L.*, a los cuales quedan aún adheridas partes de la almendra harinosa y del tegumento	Proteína bruta Celulosa bruta Grasas brutas	Cenizas totales Humedad Almidón	Proteína bruta mín 12,5 % Humedad máx 12,5 % Celulosa bruta máx 8 % Cenizas totales máx 9 %	
1.36.	Torta de extracción de gérmenes de maíz	Subproducto de almazara obtenido por extracción y por vía seca a partir de gérmenes de maíz a los cuales quedan aún adheridas partes de la almendra harinosa y del tegumento	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas totales Humedad Grasas brutas Almidón	Proteína bruta mín 13,5 % Humedad máx 12,5 % Celulosa bruta máx 8 % Cenizas totales máx 9 % Grasas brutas máx 2,3 %	
1.37.	Torta de presión de gérmenes de maíz	Subproducto de almazara obtenido por presión y por vía húmeda a partir de gérmenes de maíz a los cuales quedan aún adheridas partes de la almendra harinosa y del tegumento	Proteína bruta Celulosa bruta Grasas brutas	Cenizas totales Humedad	Proteína bruta mín 20 % Humedad máx 12,5 % Cenizas totales máx 7,5 %	
1.38.	Torta de extracción de gérmenes de maíz	Subproducto de almazara obtenido por extracción y por vía húmeda a partir de gérmenes de maíz a los cuales quedan aún adheridas partes de la almendra harinosa y del tegumento	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas totales Humedad Grasas brutas	Proteína bruta mín 21,5 % Grasas brutas máx 2,3 % Cenizas totales máx 7,5 % Humedad máx 12,5 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.39.	Torta de extracción de aceitunas	Subproducto de almazara obtenido por extracción a partir de los frutos del olivo, *Olea Europa L.*, liberados en lo posible de los residuos de huesos	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas totales Humedad Grasas brutas	Proteína bruta mín 12 % Grasas brutas máx 1,6 % Humedad máx 12 % Cenizas totales máx 6,5 % Celulosa bruta máx 30 %	
2.	PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DEL TRATAMIENTO DE LAS SUSTANCIAS VEGETALES					
2.1.	**Subproductos de molinería**					
2.1.1.	Salvado de trigo	Subproducto obtenido al fabricar harina a partir de trigo o de espelta decorticada previamente limpiadas. Constituido esencialmente por fragmentos de envolturas y, por otro lado, por partes del grano liberadas en gran parte de la almendra harinosa	Celulosa bruta	Cenizas totales Humedad	Humedad máx 14 % Celulosa bruta máx 14,5 % Cenizas totales máx 8,5 %	
2.1.2.	Segunda molienda de trigo	Subproducto obtenido al fabricar harina a partir de trigo o de espelta decorticada previamente limpiadas. Constituido principalmente por fragmentos de envolturas y, por otro lado, por partes del grano liberadas de la almendra harinosa en menor medida que el salvado de trigo	Celulosa bruta	Almidón Cenizas totales Humedad	Almidón mín 21 % Humedad máx 14 % Celulosa bruta máx 11,5 % Cenizas totales máx 7,5 %	
2.1.3.	Harina baja de trigo	Subproducto obtenido al fabricar harina de trigo o de espelta decorticada, previamente limpiadas. Constituido principalmente por partes de la almendra harinosa y, por otro lado, por finos fragmentos de envolturas y de algunos residuos de granos	Celulosa bruta	Almidón Cenizas totales Humedad	Almidón mín 35 % Humedad máx 14 % Celulosa bruta máx 6 % Cenizas totales máx 6,5 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.1.4.	Gérmenes de trigo	Subproducto de la molinería constituido esencialmente por gérmenes de trigo aplastados o no, a los cuales se adhieren aún partes de la almendra harinosa y de las envolturas	Celulosa bruta	Proteína bruta Grasas brutas Cenizas totales Humedad	Proteína bruta mín 28,5 % Grasas brutas mín 8 % Humedad máx 12 % Celulosa bruta máx 4,5 %	
2.1.5.	Salvado de centeno	Subproducto obtenido al fabricar harina de centeno *Secale Cereale L.*, previamente limpiado. Constituido esencialmente por fragmentos de envolturas y, por otro lado, por partes del grano liberadas en gran parte de la almendra harinosa	Celulosa bruta	Cenizas totales Humedad	Humedad máx 14 % Celulosa bruta máx 10,5 % Cenizas totales máx 6,5 %	
2.1.6.	Salvado remolido de centeno (segunda molienda de centeno)	Subproducto obtenido al fabricar harina de centeno, previamente limpiado. Constituido principalmente por fragmentos de envolturas y, por otro lado, por partes del grano liberadas de la almendra harinosa en menor medida que el salvado de centeno	Celulosa bruta	Almidón Cenizas totales Humedad	Almidón mín 21 % Humedad máx 14 % Celulosa bruta máx 7,5 % Cenizas totales máx 7 %	
2.1.7.	Segunda molienda de centeno (harina baja de centeno)	Subproducto obtenido al fabricar harina de centeno, previamente limpiado. Constituido principalmente por partes de la almendra harinosa y, por otro lado, por finos fragmentos de envoluras y de algunos residuos de granos	Celulosa bruta	Almidón Cenizas totales Humedad	Almidón mín 35 % Humedad máx 14 % Celulosa bruta máx 4,5 % Cenizas totales máx 4,5 %	
2.2.	**Productos y subproductos de la fabricación de copas, de sémolas y de granos decorticados**					
2.2.1.	Harina forrajera de avena	Subproducto rico en almidón obtenido al transformar la avena *Avena sativa L.* y otras especies cultivadas de avena limpiadas y decorticadas en sémolas o en harina cernida de centeno	Celulosa bruta Almidón	Cenizas totales Humedad	Almidón mín 46,5 % Humedad máx 14 % Celulosa bruta máx 8 % Cenizas totales máx 5 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.2.2.	Copos de cebada	Producto obtenido por aplastamiento de la cebada *Hordeum vulgare L.* decorticada tratada al vapor	Celulosa bruta	Almidón Humedad	Almidón mín 58 % Humedad máx 14 % Celulosa bruta máx 2,3 % Cenizas totales máx 4,7 % Cenizas insolubles en HCl máx 0,5 %	
2.2.3.	Harina forrajera de cebada	Subproducto procedente de la transformación de la cebada previamente limpiada y decorticada en cebada perlada, en sémola o en harina cernida de cebada	Celulosa bruta Almidón	Cenizas totales Humedad	Almidón mín 40,5 % Humedad máx 14 % Celulosa bruta máx 11,5 % Cenizas totales máx 6,5 %	
2.2.4.	Copos de maíz	Producto obtenido por aplastamiento del maíz tratado al vapor	Celulosa bruta	Almidón Humedad	Almidón mín 70 % Humedad máx 14 % Celulosa bruta máx 4,7 % Cenizas totales máx 3,5 % Cenizas insolubles en HCl máx 0,5 %	
2.2.5.	Afrecho de guisantes (harina forrajera de guisantes)	Subproducto obtenido al fabricar harina de guisantes *Pisum sativum L.* Constituido esencialmente por partes del endosperma y en menor medida por películas	Proteína bruta Celulosa bruta	Grasas brutas Cenizas totales Humedad	Proteína bruta mín 23,5 % Humedad máx 14 % Celulosa bruta máx 9,5 %	
2.2.6.	Copos de patata	Producto obtenido por secado de patatas *Solanum tuberosum L.*, peladas o sin pelar, cocidas al vapor o en agua y aplastadas	Celulosa bruta	Almidón Humedad	Almidón mín 70 % Humedad máx 14 % Cenizas totales máx 7,5 % Cenizas insolubles en HCl máx 1,7 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.3.	**Subproductos de la industria del maíz**					
2.3.1.	Harina forrajera de maíz	Subproducto obtenido al fabricar harina o sémola de maíz	Almidón	Celulosa bruta Cenizas totales Grasas brutas Humedad Proteína bruta	Almidón mín 37 % Humedad máx 14 % Celulosa bruta máx 9 % Cenizas totales máx 5 %	
2.3.2.	Salvados de maíz	Subproducto obtenido al fabricar harina o sémola de maíz. Constituido principalmente por envolturas así como por gérmenes de maíz y, en cierta medida, por fragmentos de la almendra harinosa	Celulosa bruta	Cenizas totales Humedad Grasas brutas Proteína bruta	Humedad máx 14 % Celulosa bruta máx 15 % Cenizas totales máx 5 %	
2.3.3.	Gérmenes y salvados de maíz	Subproductos obtenidos al fabricar harina, sémola o almidón de maíz. Constituido por gérmenes sin extraer del salvado de maíz y por algunos residuos de la almendra harinosa	Proteína bruta Grasas brutas	Humedad Celulosa bruta Cenizas totales Almidón	Grasas brutas mín 11 % Humedad máx 13 % Celulosa bruta máx 9 %	
2.4.	**Productos y subproductos de la industria del arroz**					
2.4.1.	Arroz forrajero molido	Producto obtenido por molturación de arroz forrajero constituido sea por granos verdes inmaturos o gredosos, obtenidos por cernido, al tratar el arroz descascarillado, sea por granos de arroz normalmente constituidos, descascarillados, moteados o amarillos	Almidón	Celulosa bruta Cenizas totales Humedad Grasas brutas Proteína bruta	Almidón mín 76 % Humedad máx 14 % Celulosa bruta máx 2,9 % Cenizas totales máx 3,5 % Cenizas insolubles en HCl máx 1 %	
2.4.2.	Arroz quebrantado	Subproducto obtenido al preparar arroz pulido o arroz glaseado. Constituido esencialmente por granos pequeños o por granos quebrantados	Almidón		Pureza botánica mín 99 % Humedad máx 14 % Cenizas insolubles en HCl máx 1 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.4.3.	Salvado de arroz (harina forrajera de arroz morena)	Subproducto obtenido en el primer pulido del arroz cargo. Constituido por películas plateadas, por partículas de la capa de aleurona, por almendra harinosa y por gérmenes	Proteína bruta Celulosa bruta Grasas brutas	Humedad Cenizas totales Cenizas insolubles en HCl	Proteína bruta mín 13,5 % Grasas brutas mín 13,5 % Humedad máx 12 % Celulosa bruta máx 12,5 % Cenizas totales máx 13,5 % Cenizas insolubles en HCl máx 1,7 % Cascabillos de arroz máx 3 %	
2.4.4.	Harina baja de arroz (harina forrajera blanca de arroz)	Subproducto obtenido en el segundo pulido del arroz cargo. Constituido principalmente por partículas de la almendra harinosa, de la capa de aleurona y de los gérmenes	Proteína bruta Celulosa bruta Grasas brutas	Humedad Cenizas totales Cenizas insolubles en HCl	Proteína bruta mín 13,5 % Grasas brutas mín 13,5 % Humedad máx 12 % Celulosa bruta máx 7 % Cenizas totales máx 10 % Cenizas insolubles en HCl máx 0,6 % Cascabillos de arroz máx 1 %	
2.5.	**Productos y subproductos de almidonería y de feculería**					
2.5.1.	Almidón de maíz	Almidón de maíz prácticamente puro	Almidón	Humedad Cenizas totales	Almidón mín 98 % Humedad máx 14 % Cenizas totales máx 0,6 %	
2.5.2.	Almidón de maíz pregelatinizado	Almidón de maíz prácticamente puro, ampliamente estallado por un tratamiento térmico apropiado	Almidón	Humedad Cenizas totales	Almidón mín 98 % Humedad máx 10 % Cenizas totales máx 0,6 % Cenizas insolubles en HCl máx 0,5 %	
2.5.3.	Almidón de maíz pregelatinizado parcialmente hidrolizado	Almidón de maíz prácticamente puro, ampliamente pregelatinizado y parcialmente hidrolizado	Almidón Azúcares reductores expresados en glucosa	Humedad Cenizas totales	Azúcares reductores expresados en glucosa mín 28 % Humedad máx 10 % Cenizas totales máx 1,1 % Cenizas insolubles en HCl máx 0,5 %	×

1	2	3	4	5	6	7
2.5.4.	Gluten de maíz	Subproducto desecado de la almidonería de maíz. Constituido principalmente por el gluten obtenido durante la separación del almidón	Proteína bruta	Humedad Celulosa bruta Cenizas totales Grasas brutas Xantofilas	Proteína bruta mín 67 % Humedad máx 13 % Celulosa bruta máx 5 % Cenizas totales máx 3,5 % Cenizas insolubles en HCl máx 0,5 %	
2.5.5.	Afrecho de maíz (Francia) o alimento de gluten de maíz (Bélgica)	Subproducto desecado de la almidonería de maíz. Constituido por salvados y por una cantidad menor de gluten. Se le pueden añadir los residuos desecados de las aguas de fermentación y los gérmenes desaceitados	Proteína bruta	Humedad Celulosa bruta Cenizas totales Grasas brutas	Proteína bruta mín 20,5 % Humedad máx 13 % Celulosa bruta máx 11,5 % Cenizas totales máx 10,5 %	
2.5.6.	Almidón de arroz	Almidón de arroz prácticamente puro	Almidón	Humedad Cenizas totales	Almidón mín 98 % Humedad máx 14 % Cenizas totales máx 1,2 % Cenizas insolubles en HCl máx 0,5 %	
2.5.7.	Almidón de arroz pregelatinizado	Almidón de arroz prácticamente puro, ampliamente estallado por un tratamiento térmico apropiado	Almidón	Humedad Cenizas totales	Almidón mín 94 % Humedad máx 10 % Cenizas totales máx 1,1 % Cenizas insolubles en HCl máx 0,5 %	
2.5.8.	Gluten de arroz	Subproducto desecado de la almidonería de arroz constituido principalmente por gluten	Proteína bruta	Humedad Celulosa bruta Cenizas totales Grasas brutas	Proteína bruta mín 63 % Humedad máx 13 % Celulosa bruta máx 2,3 % Cenizas totales máx 5 % Cenizas insolubles en HCl máx 0,5 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.5.9.	Afrecho de sorgo (Francia) o alimento de gluten de sorgo (Bélgica)	Subproducto desecado de la almidonería de sorgo *Sorghum bicolor (L.) Moench s.l.* Constituido por salvados y por una cantidad menor de gluten. Se le pueden añadir los residuos desecados de las aguas de fermentación y los gérmenes	Proteína bruta	Humedad Celulosa bruta Cenizas totales Grasas brutas	Proteína bruta mín 20,5 % Humedad máx 13 % Celulosa bruta máx 11 % Cenizas totales máx 9 %	
2.5.10.	Almidón de trigo	Almidón de trigo prácticamente puro	Almidón	Humedad Cenizas totales	Almidón mín 98 % Humedad máx 14 % Cenizas totales máx 0,6 % Cenizas insolubles en HCl máx 0,5 %	
2.5.11.	Almidón de trigo pregelatinizado	Almidón de trigo pácticamente puro ampliamente pregelatinizado por un tratamiento térmico apropiado	Almidón	Humedad Cenizas totales	Almidón mín 91 % Humedad máx 10 % Cenizas totales máx 0,6 % Cenizas insolubles en HCl máx 0,5 %	
2.5.12.	Almidón de trigo pregelatinizado, parcialmente hidrolizado	Almidón de trigo prácticamente puro ampliamente pregelatinizado y parcialmente hidrolizado	Almidón Azúcares reductores expresados en glucosa	Humedad Cenizas totales	Azúcares reductores expresados en glucosa mín 28 % Humedad máx 10 % Cenizas totales máx 1,1 % Cenizas insolubles en HCl máx 0,5 %	
2.5.13.	Gluten de trigo	Subproducto desecado de la almidonería de trigo. Constituido principalmente por el gluten obtenido durante la separación del almidón	Proteína bruta	Humedad Cenizas totales	Proteína bruta mín 80 % Humedad máx 12 % Cenizas totales máx 1,7 % Cenizas insolubles en HCl máx 0,5 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.5.14.	Almidón de mandioca	Almidón obtenido a partir de raíces de mandioca *Manibot esculenta Crantz*	Almidón	Humedad Cenizas totales	Almidón mín 92 % Humedad máx 15 % Cenizas totales máx 1,2 % Cenizas insolubles en HCl máx 0,5 %	
2.5.15.	Almidón de mandioca pregelatinizado	Almidón obtenido a partir de raíces de mandioca, ampliamente pregelatinizado por un tratamiento térmico apropiado	Almidón	Humedad Cenizas totales	Almidón mín 91 % Humedad máx 10 % Cenizas totales máx 1,1 % Cenizas insolubles en HCl máx 0,5 %	
2.5.16.	Fécula de patatas	Fécula de patatas prácticamente pura	Almidón	Humedad Cenizas totales	Almidón mín 98 % Humedad máx 20 % Cenizas totales máx 1 % Cenizas insolubles en HCl máx 0,5 %	
2.5.17.	Fécula de patatas pregelatinizada	Fécula de patatas prácticamente pura, ampliamente pregelatinizada por un tratamiento térmico apropiado	Almidón	Humedad Cenizas totales	Almidón mín 96 % Humedad máx 10 % Cenizas totales máx 1,1 % Cenizas insolubles en HCl máx 0,5 %	
2.5.18.	Fécula de patatas pregelatinizada, parcialmente hidrolizada	Fécula de patatas prácticamente pura, ampliamente pregelatinizada y parcialmente hidrolizada	Almidón Azúcares reductores expresados en glucosa	Humedad Cenizas totales	Azúcares reductores expresados en glucosa mín 28 % Humedad máx 10 % Cenizas totales máx 1,5 % Cenizas insolubles en HCl máx 0,5 %	×
2.5.19.	Proteína de patatas	Subproducto desecado de la feculería constituido principalmente por sustancias proteínicas procedentes de la separación de la fécula	Proteína bruta	Humedad Cenizas totales Grasas brutas Celulosa bruta	Proteína bruta mín 76 % Humedad máx 14 % Cenizas insolubles en HCl máx 0,5 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.5.20.	Pulpas desecadas de patata	Subproducto desecado de feculería	Almidón	Humedad Cenizas totales Grasas brutas Celulosa bruta	Almidón mín 40,5 % Humedad máx 14 % Celulosa bruta máx 21 %	
2.5.21.	Dextrosa (glucosa)	Producto de la sacarificación del almidón o de la fécula constituido por glucosa purificada y cristalizada (con o sin agua de cristalización)	Glucosa	Humedad	Glucosa mín 99,5 % Humedad máx 10 %	
2.5.22.	Melazas de dextrosa	Subproducto obtenido durante la cristalización de la dextrosa	Azúcares reductores expresados en glucosa	Humedad Cenizas totales	Azúcares reductores expresados en glucosa mín 60 % Humedad máx 40 % Cenizas totales máx 4 %	×
2.6.	**Productos y subproductos de la fabricación del azúcar**					
2.6.1.	Azúcar (sacarosa)	Azúcares de remolacha o de caña de estado sólida	Sacarosa	Cenizas	Sacarosa mín 97 %	
2.6.2.	Cuellos desecados, rodajas desecadas y peladuras desecadas de remolachas azucareras	Producto obtenido por desecación de cuellos, rodajas y peladuras procedentes de remolachas azucareras *Beta vulgaris L. ssp. vulgaris var. altissima Doell*, previamente lavadas	Azúcares totales expresados en sacarosa	Humedad Cenizas totales	Azúcares totales expresados en sacarosa mín 57 % Humedad máx 13 % Cenizas totales máx 7 %	
2.6.3.	Cuellos, rodajas y peladuras parcialmente agotados y desecados de remolacha azucarera	Producto obtenido por desecación de cuellos, rodajas y peladuras parcialmente agotados procedentes de remolachas azucareras previamente lavadas	Azúcares totales expresados en sacarosa	Humedad Cenizas totales	Azúcares totales expresados en sacarosa mín 20,5 % Humedad máx 13 % Cenizas totales máx 7 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.6.4.	Pulpas desecadas de remolachas azucareras	Subproducto de la fabricación del azúcar constituido por cuellos, rodajas y peladuras agotados y desecados de remolachas azucareras		Celulosa bruta	Azúcares totales expresados en sacarosa máx 10 % Humedad máx 13 % Cenizas totales máx 8 % Cenizas insolubles en HCl máx 3,5 %	
2.6.5.	Melaza de remolachas azucareras	Subproducto constituido por el residuo de jarabe recogido durante la fabricación o el refinado del azúcar procedente de remolachas azucareras	Azúcares totales expresados en sacarosa		Azúcares totales expresados en relación con el producto tal cual mín 42 %	×
2.6.6.	Melaza de caña de azúcar	Subproducto constituido por el residuo de jarabe recogido durante la fabricación o el refinado del azúcar procedente de las cañas de azúcar *Saccharum officinarum L.*	Azúcares totales expresados en sacarosa		Azúcares totales expresados en sacarosa en relación con el producto tal cual mín 47 %	×
2.7.	**Productos y subproductos de maltería, de cervecería, de destilería y de transformación de frutas así como levaduras forrajeras desecadas**					
2.7.1.	Raicillas de malta	Subproducto de maltería constituido por las raicillas desecadas de cereales germinados	Proteína bruta	Humedad Cenizas totales Celulosa bruta	Proeína bruta mín 26,5 % Humedad máx 12,5 % Celulosa bruta máx 18,5 % Cenizas totales máx 8,5 %	
2.7.2.	Levaduras desecadas	Levaduras en mezclas o no pertenecientes a las familias de los *Saccharomycetaceae, Endomycelaceae, Cryptococcaceae,* cultivadas sobre los substratos siguientes: jugos y melazas de remolacha o de caña, vinazas de destilería o de fábrica de levadura, suero lácteo, granos de cereales y productos procedentes de su transformación, licores de hidrólisis de materias celulósicas y cuyas células se han matado y desecado	Proteína bruta	Humedad Cenizas brutas Cenizas insolubles en HCl	Proteína bruta mín 49 % Humedad máx 10 % Cenizas brutas máx 9,5 % Cenizas insolubles en HCl máx 1,1 %	×

1	2	3	4	5	6	7
2.7.3.	Residuos desecados de cervecería	Subproducto de cervecería obtenido por desecación de los residuos de cereales malteados o no malteados así como de otras materias amiláceas	Proteína bruta	Humedad Celulosa bruta	Proteína bruta mín 23 % Solubilidad de la proteína bruta (1) mín 70 % Humedad máx 12,5 % Celulosa bruta máx 19,5 % Cenizas brutas máx 6,5 %	
2.7.4.	Residuos desecados de cervecería	Subproducto de destilería obtenido por desecación de los residuos de cereales fermentados o de otras materias amiláceas	Proteína bruta	Humedad Celulosa bruta	Proteína bruta mín 23 % Solubilidad de la proteína bruta (1) mín 70 % Humedad máx 12,5 % Celulosa bruta máx 19,5 % Cenizas totales máx 6,5 %	
2.7.5.	Pulpas de agrios deshidratadas	Subproducto desecado obtenido durante la fabricación de zumos de agrios		Humedad Celulosa bruta	Humedad máx 13 % Acidez expresada en ácido cítrico anhidro máx 4,6 %	
2.8.	**Productos agrícolas desecados artificialmente**					
2.8.1.	Harina de hierba deshidratata	Producto obtenido por desecación artificial de jóvenes plantas forrajeras cuyas encimas activadoras de la oxidación se han vuelto completamente inactivas por la desecación	Proteína bruta	Humedad Cenizas brutas Cenizas insolubles en HCl Celulosa bruta Caroteno Grasas brutas	Proteína bruta mín 16 % Caroteno mín 0,01 % Humedad máx 12 % Cenizas totales máx 15 % Cenizas insolubles en HCl máx 3,4 %	

(1) Proteína bruta solubilizada por la pepsina y el ácido clorhídrico expresada en porcentaje de la proteína bruta

1	2	3	4	5	6	7
2.8.2.	Harina de alfalfa deshidratada	Producto obtenido por desecación artificial de alfalfa *Medicago sativa L.* y *Medicago varia Martyn* cuyas encimas activadoras de la oxidación se han vuelto prácticamente inactivas por la desecación Dicho producto puede contener 20 % aproximadamente de hierbas o de trébol desecados artificialmente al mismo tiempo que la alfalfa	Proteína bruta	Humedad Cenizas totales Cenizas insolubles en HCl Celulosa bruta Caroteno Grasas brutas	Proteína bruta mín 18 % Caroteno mín 0,01 % Humedad máx 12 % Cenizas totales máx 15 % Cenizas insolubles en HCl máx 3,4 %	
2.8.3.	Harina de trébol deshidratado	Producto obtenido por desecación artificial de trébol joven *Trifolium spp.* cuyas encimas activadoras de la oxidación se han vuelto prácticamente inactivas por la desecación Dicho producto puede contener 20 % aproximadamente de hierbas o de alfalfa desecadas artificialmente al mismo tiempo que el trébol	Proteína bruta	Humedad Cenizas totales Cenizas insolubles en HCl Celulosa bruta Caroteno Grasas brutas	Proteína bruta mín 18 % Caroteno mín 0,01 % Humedad máx 12 % Cenizas totales máx 15 % Cenizas insolubles en HCl máx 3,4 %	
2.8.4.	Cuellos y hojas deshidratados de remolachas azucareras	Producto obtenido por desecación artificial de cuellos y de hojas de remolachas, picados o no y previamente lavados		Proteína bruta Azúcares totales expresados en sacarosa Humedad Cenizas insolubles en HCl Celulosa bruta	Humedad máx 12 % Cenizas insolubles en HCl máx 4 %	
2.8.5.	Cuellos, rodajas y peladuras de topinanbures o harina de topinanbures	Producto obtenido respectivamente por trituración o por molturación de tubérculos previamente lavados y desecados de topinanbures *Helianthus tuberosus L.*	Inulina	Humedad Cenizas totales Celulosa bruta Grasas brutas Proteína bruta	Inulina mín 63 % Humedad máx 13 % Celulosa bruta máx 6,5 % Cenizas totales máx 4,6 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.8.6.	Peladuras de batatas o harina de batatas	Producto obtenido respectivamente por trituración o por molienda de tubérculos previamente limpiados y desecados de batatas, *ipomoeoea batatas (L.) Poir*	Almidón	Humedad Cenizas totales Celulosa bruta Grasas brutas Proteína bruta	Almidón mín 57,5 % Humedad máx 13 % Celulosa bruta máx 6,5 % Cenizas totales máx 4,6 %	
2.8.7.	Harina de mandioca o peladuras de mandioca o raíces de mandioca	Raíces de mandioca desecadas y, en caso de necesidad, lavadas y peladas, así como los productos obtenidos por trituración o por molienda	Almidón	Humedad Cenizas totales Celulosa bruta Grasas brutas Proteína bruta	Almidón mín 75 % Humedad máx 13 % Celulosa bruta máx 5,2 % Cenizas totales máx 5,5 % Cenizas insolubles en HCl máx 3,3 %	
2.8.8.	Harina de mandioca tipo 55 o peladuras de mandioca tipo 55 o raíces de mandioca tipo 55	Raíces de mandioca sin pelar, desecadas y eventualmente lavadas, así como los productos obtenidos por trituración o por molturación	Almidón	Humedad Cenizas totales Celulosa bruta Grasas brutas Proteína bruta	Almidón mín 63 % Humedad máx 13 % Celulosa bruta máx 9 % Cenizas totales máx 6 % Cenizas insolubles en HCl máx 4 %	
2.8.9.	Pulpa de mandioca desecada	Desechos procedentes de la almidonería de mandioca, desecados y molidos	Almidón	Humedad Cenizas totales Celulosa bruta Grasas brutas Proteína bruta	Almidón mín 57,5 % Humedad máx 13 % Celulosa bruta máx 13 % Cenizas totales máx 6 % Cenizas insolubles en HCl máx 2,3 %	
2.9.	**Otros productos de origen vegetal**					
2.9.1.	Algarrobas trituradas	Producto obtenido por trituración de los frutos desecados y despepitado del algarrobo *Ceratonia siliqua L.*		Azúcares totales expresados en sacarosa Humedad Cenizas totales	Azúcares totales expresados en sacarosa mín 35 % Humedad máx 14 % Cenizas totales máx 5 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.9.2.	Grasa vegetal Aceite vegetal	Producto constituido por grasa o por aceite de origen vegetal		Humedad Índice de ácido Sustancias insolubles en el éter de petróleo	Humedad máx 1 % Índice de ácido expresado en relación con la materia tal cual máx 12 % Sustancias insolubles en el éter de petróleo máx 1,5 %	×
3.	PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL					
3.1.	**Productos lecheros**					
3.1.1.	Leche desnatada en polvo spray Leche desnatada en polvo hatmaker o roller	Producto obtenido por eliminación del agua contenida en la leche desnatada, sea por vaporización en una corriente de aire caliente (leche desnatada en polvo spray), sea por desecación sobre cilindro (leche desnatada en polvo hatmaker o roller)	Proteína bruta	Humedad Lactosa Grasas brutas Cenizas totales	Proteína bruta mín 33,5 % Humedad máx 5 % Cenizas totales máx 9 % Grasas brutas máx 1,6 % Cenizas insolubles en HCl máx 0,5 %	×
3.1.2.	Mazada en polvo	Producto obtenido sea por eliminación del agua contenida en la mazada, sea por vaporización en una corriente de aire caliente (mazada en polvo spray) sea por desecación sobre cilindro (mazada en polvo hatmaker o roller)	Proteína bruta Grasas brutas Lactosa	Humedad Cenizas totales	Humedad máx 6 % Proteína bruta mín 32 % Cenizas brutas máx 10,5 % Cenizas insolubles en HCl máx 0,5 %	×
3.1.3.	Suero de leche en polvo Suero de leche en grumos	Productos obtenidos por eliminación del agua contenida en el suero de leche	Proteína bruta Lactosa	Humedad Grasas brutas Cloruros expresados en NaCl Cenizas totales Sodio	Lactosa mín 60 % Humedad máx 8 % Cloruros expresados en NaCl máx 4,9 % Cenizas insolubles en HCl máx 0,5 %	×
3.1.4.	Suero de leche en polvo parcialmente delactosado	Producto obtenido por la eliminación del agua contenida en el suero de leche del cual se ha extraído una parte de la lactosa	Lactosa Proteína bruta	Humedad Cloruros expresados en NaCl Cenizas totales Grasas brutas Sodio	Lactosa mín 32,5 % Humedad máx 8 % Clururos expresados en NaCl máx 6,5 % Proteína bruta mín 19,5 % Cenizas totales máx 31,5 % Cenizas insolubles en HCl máx 0,5 %	

1	2	3	4	5	6	7
3.1.5.	Proteína de suero de leche en polvo Albúmina de leche en polvo	Productos obtenidos por desecación de los compuestos proteínicos extraídos del suero de leche o de la leche por tratamiento químico o físico	Proteína bruta	Humedad Cenizas totales Grasas brutas	Proteína bruta mín 76 % Humedad máx 8 % Cenizas insolubles en HCl máx 0,5 %	×
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, aves incluidas. Dicho producto debe estar prácticamente exento de sustancias extrañas	Proteína bruta	Humedad Cenizas totales	Proteína bruta mín 89 % Solubilidad de la proteína bruta (1) mín 90 % Humedad máx 10 % Cenizas totales máx 5,5 %	×
3.2.2.	Harina de carne y huesos	Producto obtenido por desecación y molturación de trozos de carne ricos en huesos procedentes de animales terrestres de sangre caliente. El producto debe estar prácticamente exento de pelos, de cerdas, de plumas, de cuerno, de casco, de piel y de sangre así como del contenido del estómago y de las vísceras	Proteína bruta Grasas brutas	Humedad Cloruros expresados en NaCl Fósforo total Cenizas totales Metionina Lisina Bases nitrogenadas volátiles	Proteína bruta mín 40 % Solubilidad de la proteína bruta (1) mín 87 % Fósforo total máx 9 % Humedad máx 10 % Grasas brutas máx 13,5 % Cloruros expresados en NaCl máx 2,2 %	×
3.2.3.	Harina de huesos	Producto obtenido por desecación y molienda de huesos ampliamente desengrasados procedentes de animales terrestres de sangre caliente. El producto debe estar prácticamente exento de pelos, de cerdas, de plumas, de cuerno, de casco, de piel y de sangre así como del contenido del estómago y de las vísceras. Además, debe estar exento de esquirlas y no puede contener fragmentos de huesos con asperidades o bordes cortantes	Proteína bruta	Humedad Cenizas totales Fósforo total Grasas brutas	Proteína bruta mín 26,5 % Fósforo total mín 9 % Humedad máx 10 % Grasas brutas máx 5,5 %	×

(1) Proteína bruta solubilizada por la pepsina y el ácido clorhídrico expresado en porcentaje de la proteína bruta.

1	2	3	4	5	6	7
3.2.4.	Harina de carne (Francia) o harina animal (Bélgica) Los productos cuyo contenido en materias grasas exceda 11 % deben designarse como ricos en materias grasas	Producto obtenido por desecación y molturación de canales y de partes de canales de animales terrestres de sangre caliente, eventualmente desengrasados por un procedimiento de extracción. Debe estar prácticamente exento de pelos, de cerdas, de plumas, de cuerno, de casco, de piel así como del contenido del estómago y de las vísceras	Proteína bruta Grasas brutas	Humedad Fósforo total Cloruros expresados en NaCl Cenizas insolubles en HCl Metionina Lisina Bases nitrogenadas volátiles	Proteína bruta mín 55 % Solubilidad de la proteína bruta (1) mín 87 % Humedad máx 10 % Fósforo total máx 5,5 % Cloruros expresados en NaCl máx 2,2 % Cenizas insolubles en HCl máx 2,2 %	×
3.2.5.	Chicharrones	Producto procedente de los residuos de la fabricación del sebo y de otras materias grasas de origen animal	Proteína bruta	Humedad Cloruros expresados en NaCl Grasas brutas Cenizas totales	Proteína bruta mín 53,5 % Humedad máx 10 % Cloruros expresados en NaCl máx 2,2 % Cenizas insolubles en HCl máx 0,5 %	×
3.2.6.	Desechos de sacrificio de aves desecados Los productos cuyo contenido en materias grasas exceda 12 % deben designarse como «ricos en materias grasas»	Producto obtenido por desecación y molturación de desechos de aves sacrificadas; debe estar prácticamente exenta de plumas	Proteína bruta	Humedad Cloruros expresados en NaCl Grasas brutas Cenizas brutas	Proteína bruta mín 55 % Solubilidad de la proteína bruta (1) mín 80 % Humedad máx 10 % Cloruros expresados en NaCl máx 2,2 % Cenizas insolubles en HCl máx 3,3 %	×
3.2.7.	Harina de plumas hidrolizada	Producto obtenido por hidrólisis, desecación y molturación de plumas de aves	Proteína bruta	Humedad Cenizas insolubles en HCl	Proteína bruta mín 87 % Solubilidad de la proteína bruta (1) mín 75 % Humedad máx 11 % Cenizas insolubles en HCl máx 3,4 %	×

(1) Proteína bruta solubilizada por la pepsina y el ácido clorhídrico expresada en porcentaje de la proteína bruta.

1	2	3	4	5	6	7
3.2.8.	Grasas animales	Producto constituido por grasas procedentes de animales o de partes de animales terrestres de sangre caliente		Humedad Índice de ácido Sustancias insolubles en el éter de petróleo	Humedad máx 1 % Sustancias insolubles en el éter de petróleo máx 1,5 % Índice de ácido expresado en relación a la materia tal cual máx 30 %	
3.3.	**Productos procedentes de la transformación de pescados o de otros animales marinos**					
3.3.1.	Harina de pescado Los productos cuyo contenido en cloruros calculados en NaCl sea inferior a 2 % se pueden designar como «pobres en sal»	Producto obtenido por desecación y molturación de distintos pescados enteros o de partes de pescados a los cuales se puede añadir el jugo de presión	Proteína bruta Grasas brutas	Humedad Cloruros expresados en NaCl Carbonato de calcio Fósforo total	Proteína bruta mín 61 % Solubilidad de la proteína bruta (1) mín 87 % Humedad máx 10 % Cloruros expresados en NaCl máx 4,4 % Carbonato de calcio máx 2,8 % Cenizas insolubles en HCl máx 2,2 %	×
3.3.2.	Aceite de hígado de bacalao	Aceite obtenido a partir de hígados frescos de pescados de la familia de las merluzas *(Gadidae)*	Vitamina A	Humedad Índice de ácido insoluble en el éter de petróleo	Vitamina A (2) mín 750 UI/g Humedad máx 0,15 % Insolubles en el éter de petróleo (2) máx 0,05 % Índice de saponificación 180/196 Índice de iodo 150/180 Índice de ácido (2) máx 6 %	
4.	SUSTANCIAS MINERALES					
4.1.	Carbonato de calcio Se debe indicar en la denominación la naturaleza del producto	Precipitado de carbonato de calcio, rocas cálcicas molidas, creta lavada, creta granulada, conchas molidas de ostras o de mejillones	Calcio Cenizas insolubles en HCl		Calcio mín 36 % Cenizas insolubles en HCl máx 5 %	

(1) Proteína bruta solubilizada por la pepsina y el ácido clorhídrico expresada en porcentaje de la proteína bruta.
(2) Contenido expresado en relación a la materia tal cual.

1	2	3	4	5	6	7
4.2.	Carbonato de calcio y de magnesio	Mezcla natural de carbonato de calcio y de carbonato de magnesio	Calcio Magnesio		Calcio mín 19 % Magnesio mín 11 % Paso a través de una criba con mallas de 0,25 mm mín 99,5 % Cenizas insolubles en HCl máx 2 %	×
4.3.	Algas marinas calizas (maërl)	Producto de origen natural obtenido a partir de algas marinas calizas molidas o transformadas en granulados	Calcio Cenizas insolubles en HCl		Calcio mín 33 % Cenizas insolubles en HCl máx 5 %	×
4.4.	Óxido de magnesio	Óxido de magnesio técnicamente puro, MgO	Magnesio		Magnesio mín 50 %	×
4.5.	Kieserita	Sulfato de magnesio natural, $MgSO_4H_2O$	Magnesio		Magnesio mín 15 %	×
4.6.	Fosfato bicálcico Se puede indicar el procedimiento de fabricación en la denominación	Fosfato bicálcico técnicamente puro	Fósforo total Cloruros expresados en NaCl	Calcio	Fósforo total mín 16 % cloruros expresados en NaCl máx 1 %	×
4.7.	Fosfato natural desfluorado	Producto obtenido por la molienda de fosfatos naturales eventualmente purificados y más o menos desfluorados	Fósforo total	Calcio	Fósforo total mín 14 %	×
4.8.	Harina de huesos desgelatinizados	Huesos desengrasados, desgelatinizados, esterilizados y molidos	Fósforo total	Humedad Calcio	Fósforo total mín 14,5 % Humedad máx 10 % Paso a través de una criba de mallas de 1 mm mín 90 %	×
4.9.	Fosfato monocálcico	Producto constituido principalmente de fosfato monocálcico técnicamente puro	Fósforo total	Calcio	Fósforo total mín 22 % Calcio mín 16 % Cloruros expresados en NaCl máx 1 %	×