II

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

COMMISSIONE

DIRETTIVA 92/87/CEE DELLA COMMISSIONE

del 26 ottobre 1992

che stabilisce un elenco non esclusivo dei principali ingredienti normalmente impiegati e commercializzati per la preparazione di mangimi composti destinati ad animali diversi dagli animali familiari

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

vista la direttiva 79/373/CEE del Consiglio, del 2 aprile 1979, relativa alla commercializzazione dei mangimi composti per animali (1), modificata da ultimo dalla direttiva 90/654/CEE (2), in particolare l'articolo 10, lettera b),

considerando che il regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio (3) ha istituito una nomenclatura delle merci intesa a soddisfare sia le esigenze della tariffa doganale comune che quelle delle statistiche relative al commercio estero della Comunità;

considerando che, in ordine all'etichettatura, la direttiva 79/373/CEE è intesa a garantire l'informazione obiettiva e quanto più precisa possibile dell'allevatore;

considerando che l'indicazione degli ingredienti che compongono i mangimi per animali costituisce, in alcuni casi, un elemento d'informazione importante per allevatori;

considerando che la direttiva 79/373/CEE prevede due forme di indicazione degli ingredienti per i mangimi composti destinati ad animali diversi dagli animali familiari;

considerando che in forza della direttiva 79/373/CEE, quale modificata dalla direttiva 90/44/CEE (4), occorre redigere, tenendo conto dei progressi nelle conoscenze scientifiche e tecniche, un elenco non esclusivo dei principali ingredienti normalmente utilizzati e commercializzati per la fabbricazione di mangimi composti per specie animali diverse dagli animali familiari, al fine di eliminare gli ostacoli agli scambi intracomunitari;

considerando che tale elenco deve marcare, per ogni ingrediente, una denominazione e una descrizione corrente, e che, in alcuni casi, possono essere stabiliti i requisiti minimi di composizione;

considerando che è necessario determinare la purezza botanica e definire le impurezze botaniche, affinché sia possibile distinguere i singoli ingredienti delle miscele;

considerando che per evitare frequenti ripetizioni, è opportuno compilare un glossario contenente le descrizioni dei principali processi di fabbricazione;

considerando che gli ingredienti enumerati nell'elenco summenzionato possono essere dichiarati tali solamente con le denominazioni ivi previste e a condizione che rispondano alle condizioni ivi contenute e posseggano i requisiti di composizione eventualmente prescritti;

considerando che ai sensi della direttiva 79/373/CEE l'elenco degli ingredienti che possono essere utilizzati per la fabbricazione di mangimi composti per animali non può avere carattere tassativo; che gli Stati membri sono pertanto tenuti a permettere anche la commercializzazione di ingredienti diversi da quelli che figurano nel suddetto elenco, purché siano di qualità sana, leale e mercantile e siano dichiarati con denominazioni diverse da quelle elencate nell'allegato e tali da non indurre l'acquirente in errore;

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

(1) GU n. L 86 del 6. 4. 1979, pag. 30.
(2) GU n. L 353 del 17. 12. 1990, pag. 48.
(3) GU n. L 256 del 7. 9. 1987, pag. 1.
(4) GU n. L 27 del 31. 1. 1990, pag. 35.

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

Gli Stati membri prescrivono, per i mangimi composti destinati a specie animali diverse dagli animali familiari, che gli ingredienti elencati nella parte B dell'allegato della presente direttiva possono essere dichiarati sull'imballaggio, sul recipiente o sull'etichetta ad esso apposta soltanto con le denominazioni ivi previste e a condizione che rispondano alle descrizioni ivi previste e ai requisiti di composizione eventualmente prescritti.

Essi provvedono altresì all'osservanza delle disposizioni generali contenute nella parte A dell'allegato.

Articolo 2

Tuttavia, gli Stati membri permettono la commercializzazione fino al 31 dicembre 1993 dei mangimi composti per animali fabbricati anteriormente al 1° marzo 1993 che non rispondono alle disposizioni della presente direttiva.

Articolo 3

Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva entro il 1° marzo 1993. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

Quando gli Stati membri adottano tali disposizioni, queste contengono un riferimento alla presente direttiva o sono corredate da un siffatto riferimento all'atto della pubblicazione ufficiale. Le modalità del riferimento sono decise dagli Stati membri.

Articolo 4

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, il 26 ottobre 1992.

Per la Commissione

Ray MAC SHARRY

Membro della Commissione

ALLEGATO

PARTE A

Osservazioni generali

I. *Note esplicative:*

1. Gli ingredienti sono elencati e denominati nella parte B con i seguenti criteri:

— l'origine del prodotto/sottoprodotto, ad esempio vegetale, animale o minerale;

— la parte del prodotto/sottoprodotto usata, ad esempio la parte intera, semi, tuberi, ossa.

— la lavorazione alla quale il prodotto/sottoprodotto è stato sottoposto, ad esempio decorticatura, estrazione, riscaldamento e/o il prodotto/sottoprodotto che ne risulta, ad esempio fiocchi, crusca, polpa, grasso;

— grado di maturazione del prodotto/sottoprodotto e/o la qualità/tipo del prodotto/sottoprodotto, ad esempio a basso tenore di glucosinolato, ricco di sostanze grasse, a basso tenore di zuccheri.

2. L'elenco è diviso in 12 capitoli:

1. Cereali, loro prodotti e sottoprodotti
2. Semi oleosi, frutti oleosi, loro prodotti e sottoprodotti
3. Semi di leguminose, loro prodotti e sottoprodotti
4. Tuberi, radici, loro prodotti e sottoprodotti
5. Altri semi e frutti, loro prodotti e sottoprodotti
6. Foraggi e foraggi grossolani
7. Altri vegetali, loro prodotti e sottoprodotti
8. Prodotti lattiero-caseari
9. Prodotti di animali terrestri
10. Pesci, altri animali marini prodotti e sottoprodotti
11. Minerali
12. Varie

II. *Disposizioni relative alla purezza botanica:*

1. Qualora non siano stati fissati altri valori nella parte B, la purezza botanica dei prodotti e sottoprodotti elencati nella parte B deve raggiungere il 95 %.

2. Si considerano 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 %.

3. I valori indicati si riferiscono al peso del prodotto in quanto tale.

III. *Disposizioni relative alle denominazioni:*

Quando il nome di un ingrediente comprende una o più parole fra parentesi, detta parola o dette parole possono essere lasciate o eliminate; ad esempio, l'olio di semi di soia può essere definito « olio di semi di soia » oppure « olio di soia ».

IV. *Disposizioni relative al glossario:*

Il glossario seguente illustra i principali procedimenti utilizzati nella preparazione di ingredienti citati nella parte B dell'allegato. Quando le denominazioni di tali ingredienti contengono un nome comune o una denominazione del presente glossario, il procedimento da utilizzare deve essere conforme alla definizione data.

Procedimento	Definizione	Nome comune/denominazione
Concentrazione	Aumento del tenore di alcune sostanze mediante eliminazione di acqua o altri componenti	Concentrato
Decorticatura (1)	Eliminazione dell'involucro esterno (tegumento) da grani, semi, frutti, noci ecc.	Decorticato
Essiccazione	Disidratazione mediante procedimenti artificiali o naturali intesi a conservare il prodotto	Essiccato (naturalmente o artificialmente)
Estrazione	Eliminazione, mediante solvente organico, di grasso o olio da alcuni materiali oppure, mediante solvente acquoso, di zucchero o altri componenti idrosolubili. Se si usa un solvente organico il prodotto risultante deve essere tecnicamente esente da tale solvente	Estratto (nel caso di materiali contenenti oli) Melasse, polpa, (nel caso di materiali contenenti zucchero o di altri componenti idrosolubili)
Estrusione	Pressione, spinta o protrusione di materiale attraverso degli orifici. Vedi anche Pregelatinizzazione	Estruso
Fioccatura	Laminazione di materiale trattato con il caldo umido	Fiocchi
Molitura a secco	Trattamento meccanico dei semi per ridurre la dimensione delle particelle ed agevolare la separazione in frazioni di costituenti (soprattutto farina, crusca e farinetta)	Farina, crusca, farinetta
Trattamento termico/ Riscaldamento	Termine generale che copre una serie di trattamenti termici effettuati in condizioni specifiche per influire sul valore nutritivo oppure sulla struttura del materiale	Tostato, cotto, soffiato, trattato termicamente
Idrogenazione	Trattamento di oli e grassi per raggiungere un punto di fusione più elevato	Idrogenato
Idrolisi	Riduzione in costituenti chimici più semplici mediante adeguato trattamento con acqua e eventualmente con enzimi o acidi/alcali	Idrolizzato
Pressatura	Eliminazione, mediante pressione meccanica (con pressa a vite o di altro tipo) e eventualmente calore, di grasso o olio da materiali ricchi di oli nonché di succo dalla frutta o da altri prodotti vegetali	Expeller (2) (per i materiali contenenti oli) Polpa, trebbie (per frutta, ecc.)
Pellettatura	Compattatura in forme di presentazione modellate	Pellettato, agglomerato

(1) Il termine « decorticatura » può essere sostituito da « sbramatura » o « sbucciatura », se opportuno. Il nome comune/denominazione è pertanto « sbramato » o « sbucciato ».

(2) Ove opportuno, il termine « expeller » può essere sostituito da « panello ».

Procedimento	Definizione	Nome comune/denominazione
Pregelatinizzazione	Modifica dell'amido per migliorare notevolmente il suo potere di rigonfiamento in acqua fredda	Pregelatinizzato
Raffinazione	Eliminazione di impurezze in zuccheri, oli e altri prodotti naturali mediante trattamento chimico/fisico	Raffinato
Molitura umida	Separazione meccanica dei componenti dell'endosperma/seme mediante macerazione in acqua con o senza aggiunta di anidride solforosa per l'estrazione dell'amido	Germe, glutine, amido

PARTE B

Elenco non esclusivo dei principali ingredienti

1. CEREALI, LORO DERIVATI E SOTTOPRODOTTI

Numero	Denominazione	Descrizione
1.01	Avena	Grani di *Avena sativa L.* e di altre cultivar di avena
1.02	Fiocchi di avena	Prodotto ottenuto per schiacciamento dell'avena decorticata trattata a vapore. Può contenere una piccola quantità di crusca di avena
1.03	Cruschello di avena	Sottoprodotto ottenuto durante la trasformazione dell'avena, preventivamente pulita e decorticata, in semola e farina di avena. È prevalentemente costituito da crusca di avena e da parte dell'endosperma
1.04	Crusca d'avena	Sottoprodotto ottenuto durante la trasformazione dell'avena, preventivamente pulita, in semola principalmente costituito da tegumenti esterni e crusca di avena
1.05	Orzo	Grani di *Hordeum vulgare L.*
1.06	Farinetta di orzo	Sottoprodotto della lavorazione dell'orzo pulito, decorticato in orzo mondato, semola o farina
1.07	Rotture di riso	Sottoprodotto ottenuto dalla preparazione di riso pulito o di riso brillantato *Oryza sativa L.*. È essenzialmente costituito da grani piccoli e/o da grani spezzati
1.08	Pula vergine di riso	Sottoprodotto ottenuto dalla prima pulitura del riso greggio. È costituito da pellicole argentee, da particelle dello strato aleuronico, dalla mandorla farinosa e dai germi
1.09	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
1.10	Crusca di riso con carbonato di calcio	Sottoprodotto ottenuto dalla pulitura del riso greggio. È essenzialmente costituito da pellicole argentee, da particelle dello strato aleuronico, dalla mandorla farinosa, dai germi e contiene una percentuale ridotta di carbonato di calcio proveniente dalla lavorazione

Numero	Denominazione	Descrizione
1.11	Farina di foraggio a base di riso precotto	Sottoprodotto della pulitura di riso decorticato precotte. È essenzialmente costituito da pellicole argentee, da particelle dello strato aleuronico, dalla mandorla farinosa, dai germi e contiene una percentuale ridotta di carbonato di calcio proveniente dalla lavorazione
1.12	Panello di germe di riso	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione dei germi di riso, contenenti ancora parti della mandorla farinosa e del tegumento
1.13	Farina di estrazione di germi di riso	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai germi di riso, contenenti ancora parti della mandorla farinosa e del tegumento
1.14	Amido di riso	Amido di riso tecnicamente puro
1.15	Miglio	Grani di *Panicum millaceum L.*
1.16	Segale	Semi della *Secale cereale L.*
1.17	Farinetta di segale	Sottoprodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina di segale, preventivamente pulita. È principalmente costituito da parti della mandorla farinosa, da piccoli frammenti del tegumento esterno e da pezzetti di chicchi
1.18	Cruschello di segale	Sottoprodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina di segale, preventivamente pulita. È principalmente costituito da frammenti dei tegumenti esterni privati della maggior parte della mandorla farinosa
1.19	Crusca di segale	Sottoprodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina di segale, preventivamente pulita. È principalmente costituito da frammenti dei tegumenti esterni e da altre parti del seme, liberati quasi totalmente della mandorla farinosa
1.20	Sorgo	Semi del *Sorghum bicolor (L.) Moench s.l.*
1.21	Frumento	Semi del *Triticum aestivum L., Triticum durum Desf.* e altre specie di frumento
1.22	Farinetta di frumento	Sottoprodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina di frumento, partendo dal grano pulito o dal ferro decorticato. È costituito principalmente da parti della mandorla farinosa, da piccoli frammenti del tegumento esterno e da pezzetti di chicchi
1.23	Cruschello di frumento	Sottoprodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina di frumento, partendo dal grano pulito o dal farro decorticato. È costituito principalmente da frammenti del tegumento esterno e da parti del seme private della mandorla farinosa in minor misura che la crusca di frumento
1.24	Crusca di frumento (1)	Sottoprodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina, partendo dal grano pulito o dal farro decorticato. È costituito essenzialmente da frammenti del tegumento esterno e da altre parti del seme private quasi totalmente della mandorla farinosa
1.25	Germe di frumento	Sottoprodotto della molitura a secco costituito essenzialmente di germi di frumento schiacciati o no, ai quali possono aderire ancora parti della mandorla farinosa e dei tegumenti
1.26	Farina di frumento	Sottoprodotto essiccato dell'amideria di frumento. È costituito essenzialmente dal glutine ottenuto dalla separazione dell'amido

(1) Se questo ingrediente è stato sottoposto ad una molitura più fina, può essere aggiunto il termine « fina » oppure la denominazione può essere sostituita da una corrispondente.

Numero	Denominazione	Descrizione
1.27	Farina glutinata di frumento	Sottoprodotto essiccato dell'amideria di frumento. È costituito da crusca e glutine. Possono risultare aggiunti i residui essiccati dell'acqua di macerazione ed eventualmente i germi, dai quali l'olio può essere estratto
1.28	Amido di frumento	Amido di frumento tecnicamente puro
1.29	Spelta	Grani di spelta *Triticum spelta L., Triticum dioccum Schrank, Triticum monococcum*
1.30	Triticale	Grani dell'ibrido *Triticum X Secale*
1.31	Granturco	Semi di *Zea Mays L.*
1.32	Farinetta di granturco	Sottoprodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina o della semola di granturco. È principalmente costituito da frammenti dei tegumenti esterni e da parti del chicco, private, in minor misura rispetto alla crusca di granturco, della mandorla farinosa
1.33	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
1.34	Panello di germe di granturco	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione dei germi di granturco, provenienti dalla lavorazione a secco o ad umido del cereale, ai quali possono ancora aderire parti della mandorla farinosa e del tegumento
1.35	Farina di estrazione di germe di granturco	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai germi di granturco, provenienti dalla lavorazione a secco o a umido, ai quali possono ancora aderire parti della mandorla farinosa e del tegumento
1.36	Farina glutinata di granturco (1) (trebbie di granturco arricchite)	Sottoprodotto essiccato dell'amideria di granturco. È costituito da crusca e glutine. Possono risultare aggiunti i residui essiccati dell'acqua di macerazione ed eventualmente i germi, dai quali l'olio può essere stato estratto
1.37	Glutine di granturco	Sottoprodotto essiccato dell'amideria di granturco. È costituito essenzialmente dal glutine ottenuto dalla separazione dell'amido
1.38	Amido di granturco	Amido di granturco tecnicamente puro
1.39	Amido di granturco pregelatinizzato (2)	Amido di granturco trattato termicamente, avente la proprietà di gonfiarsi notevolmente a contatto con acqua fredda
1.40	Radichette di malto	Sottoprodotto della malteria costituito essenzialmente dalle radichette essiccate di cereali germogliati
1.41	Borlande (trebbie) essiccate di birreria	Sottoprodotto della birreria ottenuto per essiccamento dei residui di cereali sottoposti o no a maltaggio e di altri prodotti amilacei
1.42	Borlande (trebbie) essiccate di distilleria	Sottoprodotto della distillazione dell'alcole ottenuto per essiccamento dei residui solidi di grani fermentati
1.43	Borlande scure di distilleria (3)	Sottoprodotto della distilleria ottenuto per essiccamento dei residui solidi di grani fermentati ai quali sono stati aggiunti sciroppo di borlande o residui evaporati dell'acqua di macerazione

(1) Tale denominazione può essere sostituita da « corn gluten feed ».

(2) Tale denominazione può essere sostituita da « amido di granturco estruso ».

(3) Tale denominazione può essere sostituita da « borlande (trebbie) e solubili essiccati di distilleria ».

2. SEMI OLEOSI, FRUTTI OLEOSI, LORO PRODOTTI E SOTTOPRODOTTI

Numero	Denominazione	Descrizione
2.01	Panello di arachidi parzialmente decorticate	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione dei semi di arachide parzialmente decorticati *Arachis hypogaea L.* e altre specie di *Arachis* (tenore massimo di cellulosa greggia : 16 % sulla sostanza secca)
2.02	Farina di estrazione di arachidi parzialmente decorticate	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dei semi di arachide parzialmente decorticati (tenore massimo di cellulosa greggia : 16 % sulla sostanza secca)
2.03	Panello di arachidi decorticate	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione dei semi di arachide decorticati
2.04	Farina di estrazione di arachidi decorticate	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai semi di arachide decorticati
2.05	Seme di colza (1)	Semi di colza delle specie *Brassica napus L. spp. oleifera (Metzg.) Sinsk.*, di colza indiana, *Brassica napus L. Var. glauca (Roxb.) O.E. Schultz* oltre che dal ravizzone, *Brassica campestris L. spp. oleifera (Metzg.) Sinsk.* (purezza botanica minima : 94 %)
2.06	Panello di colza (1)	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione dei semi di colza (purezza botanica minima : 94 %)
2.07	Farina di estrazione di colza (1)	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai semi di colza (purezza botanica minima : 94 %)
2.08	Corteccia di colza	Corteccia rimossa durante la decorticazione dei semi di colza
2.09	Farina di estrazione di cartamo, parzialmente decorticato	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai semi di cartamo *Chartamus tinctorius L.*, parzialmente decorticati
2.10	Panello di copra	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione delle mandorle essiccate (endosperma) e dell'involucro (tegumento) del seme della palma di cocco *Cocos nucifera L.*
2.11	Farina di estrazione di copra	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione da mandorle essiccate (endosperma) e dall'involucro (tegumento) del seme della palma di cocco
2.12	Panello di palmisti	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione da palmisti *Elaeis-guineensis Jacq., Corozo oleifera (H.B.K.), L.H. Bailey (Elaeis melanococca auct.)* privati, per quanto possibile, dell'involucro legnoso
2.13	Farina di estrazione di palmisti	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione da palmisti privati, per quanto possibile, dell'involucro legnoso
2.14	(Semi di) soia, tostata	Semi di soia *Glycine max. (L.) Merr.* che hanno subito un appropriato trattamento termico
2.15	Farina di estrazione (di semi) di soia, tostata e ricostituita	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai semi di soia decorticati che hanno subito un appropriato trattamento termico (tenore massimo di cellulosa greggia sulla sostanza secca : 8 %)
2.16	Farina di estrazione (di semi) di soia, decorticata e tostata	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai semi di soia decorticati che hanno subito un appropriato trattamento termico
2.17	Concentrato proteico (di semi) di soia	Sottoprodotto ottenuto dai semi di soia decorticati privati del grasso

(1) Può essere eventualmente aggiunta l'indicazione « a basso tenore di glucosinolato », la cui definizione è quella riportata nella relativa legislazione comunitaria.

Numero	Denominazione	Descrizione
2.18	Olio (di semi) di soia	Olio ottenuto dai semi di soia
2.19	Corteccia (di semi) di soia	Corteccia rimossa durante la decorticazione dei semi di soia
2.20	Semi di cotone	Semi di cotone *Gossypium spp.* privati delle fibre
2.21	Farina di estrazione di semi di cotone parzialmente decorticati	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai semi di cotone privati delle fibre e parzialmente decorticati (tenore massimo di cellulosa greggia del 22,5 % sulla sostanza secca)
2.22	Panello di cotone	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione dei semi di cotone privati delle fibre
2.23	Panello di neuk	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione dei semi di neuk *Guizotia abyssinica (L.f.) Cass.*
2.24	Semi di girasole	Semi di girasole *(Helianthus annuus L.)*
2.25	Farina di estrazione di girasole	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai semi di girasole
2.26	Farina di estrazione di girasole parzialmente decorticato	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai semi di girasole parzialmente decorticati (tenore massimo di cellulosa greggia sulla sostanza secca : 27,5 %)
2.27	Semi di lino	Semi di lino *Linum usitatissimum L.* (purezza botanica minima : 93 %)
2.28	Panello di lino	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione dei semi di lino (purezza botanica minima : 93 %)
2.29	Farina di estrazione di lino	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai semi di lino (purezza botanica minima : 93%)
2.30	Sansa di oliva	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai frutti dell'olivo *Olea europaea L.*, privati, per quanto possibile, dei pezzi di noccioli
2.31	Panello di sesamo	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione dei semi di sesamo *Sesamum indicum L.*
2.32	Farina di estrazione di semi di cacao parzialmente decorticati	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai semi essiccati, tostati e parzialmente decorticati di cacao *Theobroma cacao L.*

3. SEMI DI LEGUMINOSE, LORO PRODOTTI E SOTTOPRODOTTI

Numero	Denominazione	Descrizione
3.01	Ceci	Semi di *Cicer arietinum L.*
3.02	Panelli di guar, estratto	Sottoprodotto ottenuto dall'estrazione della mucillagine dai semi di *Cyamopsis tetragonoloba (L.) Taub.*
3.03	Vecciolo o zirlo	Semi di *Ervum ervilia L.*
3.04	Cicerchia (1)	Semi di *Lathyrus sativus L.* sottoposti a un adeguato trattamento termico

(1) Tale denominazione deve essere completata dalla natura del trattamento tecnico utilizzato.

Numero	Denominazione	Descrizione
3.05	Lenticchie	Semi della *Lens culinaris a.o. Medik.*
3.06	Lupini dolci	Semi della specie *Lupinus spp.*, a basso tenore di semi amari
3.07	Fagioli tostati	Semi di *Phaseolus* o *Vigna spp.* sottoposti a un adeguato trattamento termico per distruggere le lectine tossiche
3.08	Piselli	Semi di *Pisum spp.*
3.09	Vagliatura molita di piselli	Sottoprodotto ottenuto dalla preparazione della farina di piselli. È costituito essenzialmente da pezzetti dell'endosperma e, in minor misura, della pellicola dei semi
3.10	Crusca di piselli	Sottoprodotto ottenuto dalla preparazione della farina di piselli. È costituito essenzialmente dalle pellicole rimosse durante la decorticazione e la pulitura dei piselli
3.11	Fave e favette	Semi della specie *Vicia faba L. ssp., faba var. equina Pers.* e *var. minuta (Alef.) Mansf.*
3.12	Veccia articolata	Semi della *Vicia monanthos Desf.*
3.13	Veccia	Semi della *Vicia sativa L. var. sativa* e altre varietà

4. TUBERI, RADICI, LORO PRODOTTI E SOTTOPRODOTTI

Numero	Denominazione	Descrizione
4.01	Polpe essiccate di barbabietola (da zucchero)	Sottoprodotto della fabbricazione dello zucchero, costituito da fettucce esaurite e seccate di barbabietola da zucchero *Beta vulgaris L. ssp. vulgaris var. altissima Doell*
4.02	Melasse di barbabietola (da zucchero)	Sottoprodotto costituito dal residuo sciropposo raccolto durante la fabbricazione o la raffinazione dello zucchero di barbabietola
4.03	Melasse di polpa di barbabietola (da zucchero)	Sottoprodotto della fabbricazione dello zucchero costituito da polpe esssiccate di barbabietola da zucchero, alle quali sono state aggiunte melasse
4.04	Borlanda di barbabietola (da zucchero)	Sottoprodotto della fermentazione delle melasse di barbabietola per la produzione di alcole, lievito, acido citrico o altre sostanze organiche
4.05	Zucchero (di barbabietola) (1)	Zucchero estratto dalla barbabietola da zucchero
4.06	Patata dolce	Tuberi di *Ipomoea batatas (L.) Poir*, sotto qualsiasi presentazione
4.07	Manioca	Radici di *Manihot esculenta Crantz*, sotto qualsiasi presentazione
4.08	Amido di manioca gonfiato	Amido ottenuto da radici di manioca, i cui granuli risultano in gran parte pregelatinizzati mediante un appropriato trattamento termico
4.09	Polpa di patate	Residuo solido della fecola di patate *Solanum tuberosum L.*

(1) Tale denominazione può essere sostituita da « saccarosio ».

Numero	Denominazione	Descrizione
4.10	Fecola di patate	Fecola di patate tecnicamente pura
4.11	Proteina di patate	Sottoprodotto essiccato della fecoleria costituito essenzialmente da sostanze proteiche provenienti dalla separazione della fecola

5. ALTRI SEMI, FRUTTI, LORO PRODOTTI E SOTTOPRODOTTI

Numero	Denominazione	Descrizione
5.01	Carrube	Prodotto ottenuto dallo spezzettamento del frutto secco del carrubo *Ceratonia siliqua L*, dal quale sono stati tolti i semi
5.02	Pastazzo di agrumi	Sottoprodotto ottenuto per pressione degli agrumi *Citrus spp.* durante la produzione del succo di agrumi
5.03	Polpa di mele	Sottoprodotto ottenuto per pressione durante la fabbricazione del succo di mele *Malus spp.*
5.04	Polpa di pomodoro	Sottoprodotto ottenuto per pressione durante la fabbricazione del succo di pomodoro *Solanum lycopersicum Karst.*
5.05	Vinacce	Sottoprodotto della lavorazione dell'uva *Vitis vinifera L.* ottenuto dopo la spremitura del succo
5.06	Vinaccioli d'uva	Sottoprodotto della lavorazione dell'uva costituito da vinaccioli, praticamente esenti da altri componenti

6. FORAGGI E FORAGGI GROSSOLANI

Numero	Denominazione	Descrizione
6.01	Farina di erba medica (1)	Prodotto ottenuto dall'essiccamento di erba medica giovane *Medicago sativa L.* e *Medicago varia Martyn* (purezza botanica minima : 80 %)
6.02	Residuo di erba medica	Sottoprodotto ottenuto per pressione durante la produzione del succo di erba medica
6.03	Concentrato proteico di erba medica	Prodotto ottenuto dall'essiccamento artificiale di frazioni del succo di erba medica, che è stato centrifugato e sottoposto a trattamento termico per precipitare le proteine
6.04	Farina di trifoglio (1)	Prodotto ottenuto dall'essiccamento e macinazione del trifoglio giovane *Trifolium spp.* (purezza botanica minima : 80 %)
6.05	Farina di erba (1)	Prodotto ottenuto dall'essiccamento e macinazione artificiale di giovani piante da foraggio
6.06	Paglia di frumento	Paglia di frumento
6.07	Paglia di frumento trattata (2)	Prodotto ottenuto mediante un trattamento adeguato della paglia di frumento con soda caustica

(1) Il termine « farina » può essere sostituito da « formellati ». Nella denominazione può essere indicato anche il metodo di essiccazione.

(2) Tale denominazione dovrebbe essere completata dalla natura del trattamento chimico effettuato.

7. ALTRI VEGETALI, LORO PRODOTTI E SOTTOPRODOTTI

Numero	Denominazione	Descrizione
7.01	Melasse di canna (da zucchero)	Sottoprodotto costituito dal residuo sciropposo raccolto nella fabbricazione o nella raffinazione dello zucchero di canna *Saccharum officinarum L.*
7.02	Borlanda di canna (da zucchero)	Sottoprodotto ottenuto per fermentazione delle melasse di canna da zucchero nella produzione di alcoli, lievito, acido citrico o altre sostanze organiche
7.03	Zucchero (di canna) (1)	Zucchero estratto dalla canna da zucchero
7.04	Farina di alghe marine	Prodotto ottenuto con l'essiccazione e la frantumazione delle alghe marine, in particolare delle alghe brune. Esso può essere stato lavato per ridurre il tenore di iodio

(1) Tale denominazione può essere sostituita da « saccarosio ».

8. PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Numero	Denominazione	Descrizione
8.01	Latte scremato in polvere	Prodotto ottenuto per essiccamento del latte dal quale è stata separata la maggior parte del grasso
8.02	Latticello in polvere	Prodotto ottenuto per essiccamento del liquido che resta dopo la zangolatura
8.03	Siero di latte in polvere	Prodotto ottenuto per essiccamento del liquido che resta dalla fabbricazione di formaggi, « quark » e caseina o da procedimenti analoghi
8.04	Siero di latte in polvere delattosato	Prodotto ottenuto per essiccamento del siero di latte, dal quale è stata estratta una parte di lattosio
8.05	Proteina di siero di latte in polvere (1)	Prodotto ottenuto dall'essiccamento dei composti proteici estratti dal siero di latte o dal latte mediante trattamento chimico o fisico
8.06	Caseina in polvere	Prodotto ottenuto dal latte scremato o dal latticello per essiccamento della caseina precipitata mediante l'aggiunta di acidi o di presame
8.07	Lattosio in polvere	Lo zucchero separato dal latte o dal siero mediante precipitazione ed essiccamento

(1) Tale denominazione può essere sostituita da « albumina di latte in polvere ».

9. PRODOTTI DI ANIMALI TERRESTRI

Numero	Denominazione	Descrizione
9.01	Farina di carne (1)	Prodotto ottenuto dal riscaldamento, dall'essiccamento e dalla macinazione della totalità o di parti di carcasse di animali terrestri a sangue caldo ; il grasso può essere stato in parte estratto o eliminato per via fisica. Deve risultare praticamente esente da zoccoli, corna, setole, pelo e piume, nonché da contenuto gastrico e viscerale (tenore minimo di proteina greggia 50 % sulla sostanza secca)
9.02	Farina di carne ed ossa (1)	Prodotto ottenuto dal riscaldamento, dall'essiccamento e dalla macinazione della totalità o di parti di carcasse di animali terrestri a sangue caldo ; il grasso può essere stato in parte estratto o eliminato per via fisica. Il prodotto deve risultare praticamente esente da pelo, setole, piume, corna e zoccoli, nonché da contenuto gastrico e viscerale

(1) I prodotti contenenti oltre il 13 % di grassi sulla sostanza secca dovrebbero essere denominati « ricchi di sostanze grasse ».

Numero	Denominazione	Descrizione
9.03	Farina di ossa	Prodotto ottenuto dall'essiccamento, dal riscaldamento e dalla macinazione fine di ossa provenienti da animali terrestri a sangue caldo da cui il grasso è in gran parte estratto o eliminato per via fisica. Il prodotto deve risultare praticamente esente da zoccoli, corna, setole, pelo, piume, nonché da contenuto gastrico e viscerale
9.04	Ciccioli di carne	Prodotti residui della fabbricazione del sego e di altri grassi di origine animale estratti o eliminati per via fisica
9.05	Scarti della macellazione del pollame (1)	Prodotto ottenuto dall'essiccamento e macinazione degli scarti di macellazione del pollame; deve risultare praticamente esente da piume
9.06	Farina di piume idrolizzate	Prodotto ottenuto dall'idrolisi, essiccamento e macinazione delle piume dei volatili
9.07	Farina di sangue	Prodotto ottenuto dall'essiccamento del sangue di animali da macello a sangue caldo. Tale prodotto deve risultare praticamente esente da sostanze estranee
9.08	Grassi animali	Prodotto costituito da grassi di animali terrestri a sangue caldo

(1) I prodotti contenenti oltre il 13 % di grassi sulla sostanza secca dovrebbero essere denominati « ricchi di sostanze grasse ».

10. PESCI, ALTRI ANIMALI MARINI PRODOTTI E SOTTOPRODOTTI

Numero	Denominazione	Descrizione
10.01	Farina di pesce (1)	Prodotto ottenuto dalla lavorazione di pesci interi o loro parti dai quali può essere stata rimossa parte dell'olio, ma al quale possono essere state riaggiunte le parti solubili del pesce
10.02	Prodotti solubili concentrati provenienti dalla trasformazione del pesce	Prodotto stabilizzato costituito da succo ottenuto durante la fabbricazione di farina di pesce, dal quale è stata rimossa la maggior parte dell'olio e parte dell'acqua
10.03	Olio di pesce	Olio ottenuto dal pesce
10.04	Olio di pesce raffinato, idrogenato	Olio ottenuto dal pesce, raffinato e sottoposto ad idrogenazione

(1) I prodotti contenenti oltre il 75 % di proteina grezza sulla sostanza secca possono essere denominati « ad alto tenore proteico ».

11. MINERALI

Numero	Denominazione	Descrizione
11.01	Carbonato di calcio (1)	Prodotto ottenuto mediante macinazione di minerali contenenti carbonato di calcio, quali rocce calcaree, gusci di ostriche e di mitili, oppure mediante precipitazione da una soluzione acida
11.02	Carbonato di calcio e di magnesio	Miscuglio naturale di carbonato di calcio e di carbonato di magnesio
11.03	Alghe marine calcaree (Maërl)	Prodotto di origine naturale ottenuto dalle alghe marine calcaree macinate o trasformate in granuli
11.04	Ossido di magnesio	Ossido di magnesio puro tecnicamente preparato (MgO)
11.05	Kieserite	Solfato di magnesio naturale ($MgSO_4 \cdot H_2O$)
11.06	Fosfato bicalcico (2)	Idrogenortofosfato di calcio precipitato proveniente da ossa o da fonti inorganiche ($CaHPO_4 \cdot xH_2O$)

(1) L'indicazione della provenienza può sostituire la denominazione o può esservi aggiunta.
(2) Il procedimento di fabbricazione può essere indicato nella denominazione.

Numero	Denominazione	Descrizione
11.07	Fosfato monocalcicobicalcico	Prodotto ottenuto chimicamente e composto da parti uguali di fosfato bicalcico e fosfato monocalcico
11.08	Fosfato naturale defluorato	Prodotto ottenuto dalla macinazione di fosfati naturali purificati e debitamente defluorati
11.09	Farina di ossa degelatinizzate	Ossa sgrassate, degelatinizzate, sterilizzate e macinate
11.10	Fosfato monocalcico	Bis(diidrogeno fosfato) di calcio tecnicamente puro $[Ca(H_2PO_4)_2 \cdot xH_2O]$
11.11	Fosfato di calcio e di magnesio	Fosfato di calcio e di magnesio tecnicamente puro
11.12	Fosfato monoammonico	Fosfato monoammonico tecnicamente puro ($NH_4H_2PO_4$)
11.13	Cloruro di sodio (1)	Cloruro di sodio tecnicamente puro o prodotto ottenuto dalla macinazione di fonti naturali di cloruro di sodio, quali salgemma e sale marino

(1) L'indicazione della provenienza del sodio può sostituire la denominazione o può esservi aggiunta.

12. VARIE

Numero	Denominazione	Descrizione
12.01	Residui della panetteria	Sottoprodotto ottenuto durante la fabbricazione di biscotti, torte o pane
12.02	Residui di pasticceria	Sottoprodotto ottenuto a seguito della fabbricazione di cioccolato, dolci e altri prodotti di pasticceria
12.03	Acidi grassi	Sottoprodotto ottenuto mediante la deacidificazione o la distillazione di oli e grassi di specie animali o vegetali non specificate
12.04	Sali di acidi grassi (1)	Prodotto ottenuto per saponificazione degli acidi grassi con idrossido di calcio, di sodio o di potassio

(1) Tale denominazione può essere completata dall'indicazione del sale utilizzato.