II

(Actos cuya publicación no es una condición para su aplicabilidad)

COMISIÓN

DIRECTIVA 92/87/CEE DE LA COMISIÓN

de 26 de octubre de 1992

por la que se establece una lista no exclusiva de los principales ingredientes normalmente utilizados y comercializados para la preparación de piensos compuestos destinados a animales distintos de los animales domésticos

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Vista la Directiva 79/373/CEE del Consejo, de 2 de abril de 1979, relativa a la comercialización de los piensos compuestos (1), cuya última modificación la constituye la Directiva 90/654/CEE (2), y, en particular, la letra b) de su artículo 10,

Considerando que el Reglamento (CEE) nº 2658/87 del Consejo (3) establece una nomenclatura de mercancías para satisfacer al mismo tiempo las exigencias del arancel aduanero común y de las estadísticas del comercio exterior de la Comunidad;

Considerando que, en materia de etiquetado, la Directiva 79/373/CEE tiende a que se informe objetiva y lo más precisamente posible al criador;

Considerando que la declaración de los ingredientes que forman parte de la composición de los alimentos para animales constituyen, en determinados casos, un elemento de información importante para los criadores;

Considerando que la Directiva 79/373/CEE prevé dos fórmas de declaración de los ingredientes en el caso de los piensos compuestos destinados a animales distintos de los animales domésticos;

Considerando que con arreglo a lo dispuesto en la Directiva 79/373/CEE, en la redacción dada a la misma por la Directiva 90/44/CEE (4), procede establecer, habida cuenta de la evolución de los conocimientos científicos y técnicos, una lista no exclusiva de los principales ingredientes normalmente utilizados y comercializados para la elaboración de los piensos compuestos para animales distintos de los animales de domésticos, con objeto de suprimir los obstáculos a los intercambios intracomunitario;

Considerando que dicha lista debe fijar, para cada ingrediente, una denominación y una descripción comunes; en determinados casos, podrán aprobarse exigencias mínimas de composición;

Considerando que la fijación de una pureza botánica y la descripción de lo que se entiende por impurezas botánicas resultan necesarias para poder distinguir los ingredientes individuales en las mezclas;

Considerando que la elaboración de un glosario en el que se describan los principales métodos de fabricación, permite evitar numerosas repeticiones;

Considerando que los ingredientes enumerados en la lista antes mencionada sólo pueden ser declarados como tales bajo las denominaciones previstas en la misma y a condición de que se ajusten a las descripciones que aparecen en ella y, en su caso, a las exigencias de composición fijadas;

Considerando que, con arreglo a lo dispuesto en la Directiva 79/373/CEE, la lista de ingredientes que pueden entrar en la fabricación de los piensos compuestos para animales no puede tener un carácter exahustivo; que los Estados miembros deben admitir por lo tanto que unos ingredientes distintos de los recogidos en dicha lista puedan ser igualmente comercializados siempre que sean sanos, cabales y de calidad comercial, y sean declarados bajo otras denominaciones distintas de las enumeradas en el Anexo, que no pueden inducir a error al comprador;

Considerando que las medidas previstas en la presenta Directiva se ajustan al dictamen del Comité permanente de alimentación animal,

(1) DO nº L 86 de 6. 4. 1979, p. 30.
(2) DO nº L 353 de 17. 12. 1990, p. 48.
(3) DO nº L 256 de 7. 9. 1987, p. 1.
(4) DO nº L 27 de 31. 1. 1990, p. 35.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

Los Estados miembros prescribirán que, en el caso de los piensos compuestos destinados a otros animales distintos de los domésticos, los ingredientes enumerados en la parte B del Anexo sólo puedan declararse en el embalaje, en el recipiente o en la etiqueta fijada a éste, con las denominaciones previstas en aquél y en tanto en cuanto se ajusten a las descripciones que allí se dan, así como, en su caso, a las exigencias de composición fijadas.

Velarán además por que se cumplan las disposiciones de la parte A del Anexo titulada « Generalidades ».

Artículo 2

Los Estados miembros prescribirán que los piensos compuestos para animales fabricados antes del 1 de marzo de 1993 y que no cumplan las disposiciones de la presente Directiva puedan aún comercializarse hasta el 31 de diciembre de 1993.

Artículo 3

Los Estados miembros adoptarán las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para cumplir la presente Directiva a más tardar el 1 de marzo de 1993. Informarán inmediatamente de ello a la Comisión.

Cuando los Estados miembros adopten dichas disposiciones, éstas harán referencia a la presente Directiva o irán acompañadas de dicha referencia en su publicación oficial. Los Estados miembros establecerán las modalidades de la mencionada referencia.

Artículo 4

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 26 de octubre de 1992.

Por la Comisión

Ray MAC SHARRY

Miembro de la Comisión

ANEXO

PARTE A

Generalidades

I. *Notas explicativas*

1. La relación de los ingredientes de la parte B se efectúa con arreglo a los siguientes criterios:

   — origen del producto o subproducto, por ejemplo, vegetal, animal, mineral;

   — parte del producto o subproducto utilizada, por ejemplo, entero, semillas, tubérculos, huesos;

   — tratamiento al que haya sido sometido el producto o subproducto, por ejemplo, descortezamiento, extracción, tratamiento térmico, y el producto o subproducto resultante, por ejemplo, copos, salvado, pulpa, grasa;

   — madurez del producto o subproducto, así como su calidad o características, por ejemplo, « bajo contenido de glucosinolatos », « rico en grasas », « bajo contenido en azúcar ».

2. La lista se divide en doce capítulos:

   1. Granos de cereales, sus productos y subproductos.
   2. Semillas oleaginosas, frutos oleaginosos, sus productos y subproductos.
   3. Semillas de leguminosas, sus productos y subproductos.
   4. Tubérculos, raíces, sus productos y subproductos.
   5. Otras semillas y frutas, sus productos y subproductos.
   6. Forrajes y forrajes bastos.
   7. Otras plantas, sus productos y subproductos.
   8. Productos lácteos.
   9. Productos de animales terrestres.
   10. Pescados, otros animales marinos, sus productos y subproductos.
   11. Minerales.
   12. Productos diversos.

II. *Disposiciones relativas a la pureza botánica*

1. La pureza botánica referida a los ingredientes enumerados en la parte B deberá ser, como mínimo, del 95 %, a menos que en dicha parte se mencione un porcentaje diferente.

2. Se considerarán impurezas botánicas:

   a) las impurezas naturales pero inofensivas (por ejemplo, la paja o 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 oleaginosas que procedan de un proceso de fabricación anterior, siempre que su contenido no exceda del 0,5 %.

3. Los porcentajes indicados se refieren al peso del producto en sí.

III. *Disposiciones relativas a las denominaciones*

Cuando de la denominación de un ingrediente formen parte una o más palabras escritas entre paréntesis, la inclusión de esas palabras será facultativa, por ejemplo, el aceite (de haba) de soja podrá denominarse aceite de haba de soja o aceite de soja.

IV. *Disposiciones relativas al glosario*

Este glosario hace referencia a los principales procedimientos utilizados para la preparación de los ingredientes mencionados en la parte B del Anexo. Cuando en las denominaciones de esos ingredientes se incluya un nombre o término común de este glosario, el procedimiento empleado deberá ajustarse a la definición.

Tratamiento	Definición	Denominación/término común
Concentración	Aumento del contenido de determinados elementos mediante la eliminación del agua o de otros constituyentes	Concentrado
Decorticado (1)	Eliminación de las capas externas de los granos, semillas, frutos, nueces y otros	Decorticado
Desecación	Deshidratación natural o artificial para conservar el producto	Desecado (al sol o artificialmente)
Extracción	Separación de la grasa o el aceite de algunas materias mediante un disolvente orgánico, o del azúcar u otros elementos solubles mediante un disolvente acuoso. Si se utiliza un disolvente orgánico, el producto resultante deberá estar técnicamente exento de dicho disolvente	Torta de extracción (en el caso de productos que contengan aceite) Melazas, pulpa (en el caso de productos que contengan azúcar u otros componentes solubles)
Extrusión	Proceso por el que se hace pasar un material a través de un orificio mediante presión, empuje o impulsión. Véase también « Pregelatinización »	Extrusionado
Fabricación de copos	Aplastamiento de un producto previamente sometido a un tratamiento térmico húmedo	Copos
Molienda	Tratamiento físico del grano para reducir el tamaño de las partículas y facilitar la separación de las fracciones constituyentes (principalmente la harina, el salvado y las harinillas)	Harina, salvado y harinillas
Tratamiento térmico	Término general que abarca una serie de tratamientos térmicos efectuados en condiciones especiales con objeto de modificar el valor nutritivo o la estructura de la materia	Tostado, asado, hinchado, tratado térmicamente
Hidrogenación	Tratamiento de los aceites y grasas para que alcancen un punto de fusión más elevado	Endurecido
Hidrólisis	Descomposición en componentes químicos más simples mediante un tratamiento adecuado con agua y con enzimas o ácido/álcali	Hidrolizado
Presión	Separación de la grasa o el aceite, por presión mecánica (mediante rosca u otro tipo de prensa) y eventualmente con calor de los productos aceitosos o del zumo de las frutas y otros vegetales	Torta (en el caso de los productos que contengan aceite) Pulpa, orujo de manzana (en el caso de las frutas, etc.)
Granulación	Fabricación de gránulos mediante presión	Granulado

(1) « Descortezamiento » puede sustituirse, en su caso, por « descascarado » o « descascarillado ». Por lo tanto, las denominaciones o términos comunes deberán ser, respectivamente, « descascarado » y « descascarillado ».

Tratamiento	Definición	Denominación/término común
Pregelatinización	Modificación del almidón para mejorar considerablemente su propiedad de hincharse en contacto con el agua fría	Pregelatinizado
Refinación	Eliminación de las impurezas, de los azúcares, aceites y otras materias naturales mediante un tratamiento físico o químico	Refinado
Molienda húmeda	Separación mecánica de las diversas partes de la semilla o del grano tras la adición de agua con o sin anhídrido sulfuroso para extraer el almidón	Germen, gluten, almidón

PARTE B

Lista no excluyente de los principales ingredientes

1. GRANOS DE CEREALES, SUS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS

Número	Denominación	Descripción
1.01	Avena	Granos de *Avena sativa L.* y de otros cultivares de avena
1.02	Copos de avena	Producto obtenido por tratamiento al vapor y aplastamiento de avena descascarillada que puede contener una pequeña proporción de cascarilla
1.03	Harinillas de avena	Subproducto obtenido durante la transformación de avena tamizada y descascarillada en avena mondada y harina. Está formado principalmente por salvado y parte del endospermo
1.04	Cáscaras y salvado de avena	Subproducto obtenido durante la transformación de avena tamizada en avena mondada. Está formado principalmente por cáscaras y salvado
1.05	Cebada	Granos de *Hordeum vulgare L.*
1.06	Harinillas de cebada	Subproducto obtenido durante la transformación de cebada tamizada y descascarillada en cebada mondada, sémola o harina
1.07	Arroz partido	Subproducto obtenido al preparar arroz pulido o arroz glaseado *Oryza sativa L.* Constituido esencialmente por granos pequeños o partidos
1.08	Salvado de arroz (moreno)	Subproducto obtenido en el primer pulimento del arroz descascarillado. Constituido principalmente por películas plateadas, partículas de la capa de aleurona, endospermo y gérmenes
1.09	Salvado de arroz (blanco)	Subproducto obtenido en el segundo pulimento del arroz descascarillado. Constituido principalmente por partículas de endospermo, capa de aleurona y gérmenes
1.10	Salvado de arroz con carbonato de calcio	Subproducto del pulimento del arroz descascarillado. Constituido principalmente por películas plateadas, partículas de la capa de aleurona, endospermo, gérmenes y un bajo nivel de carbonato cálcico que procede del proceso de fabricación

Número	Denominación	Descripción
1.11	Harina forrajera de arroz	Subproducto de pulimento del arroz precocido descascarillado. Constituido principalmente por películas plateadas, partículas plateadas, partículas de la capa de aleurona, endospermo, gérmenes y un bajo nivel de carbonato cálcico que procede del proceso de fabricación
1.12	Torta de presión de germen de arroz	Subproducto de la indusria extractora de aceite obtenido por presión a partir de germen de arroz que conserve adheridas partes del endospermo y de la cubierta
1.13	Torta de extracción de germen de arroz	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de germen de arroz que conserva adheridas partes del endospermo y de la cubierta
1.14	Almidón de arroz	Almidón de arroz técnicamente puro
1.15	Mijo	Granos de *Panicum miliaceum L.*
1.16	Centeno	Granos de *Secale cereale L.*
1.17	Harinillas de centeno	Subproducto de la fabricación de harina de centeno previamente tamizado. Constituido principalmente por partículas de endospermo, con finos fragmentos de envolturas y algunos residuos de granos
1.18	Segunda molienda de centeno	Subproducto de la fabricación de harina de centeno previamente tamizado. Constituido principalmente por fragmentos de envolturas y partículas de grano del que se ha eliminado menos endospermo que en el caso del salvado de centeno
1.19	Salvado de centeno	Subproducto de la fabricación de harina de centeno previamente tamizado. Constituido principalmente por fragmentos de envolturas y por partículas de grano del que se ha eliminado la mayor parte del endospermo
1.20	Sorgo	Granos de *Sorghum bicolor (L.) Moench s.l.*
1.21	Trigo	Granos de *Triticum aestivum L., Triticum durum Desf.* y otros cultivares de trigo
1.22	Harinillas de trigo	Subproducto de la fabricación de harina a partir de granos de trigo o de espelta descascarillada previamente tamizados. Constituido principalmente por partículas de endospermo con finos fragmentos de envolturas y algunos residuos de granos
1.23	Harina forrajera de trigo	Subproducto de la fabricación de harina a partir de granos de trigo o de espelta descascarillada previamente tamizados. Constituido principalmente por fragmentos de envolturas y por partículas de grano del que se ha eliminado menos endospermo que en el caso del salvado de trigo
1.24	Salvado de trigo (1)	Subproducto de la fabricación de harina a partir de granos de trigo o de espelta descascarillada previamente tamizados. Constituido principalmente por fragmentos de envolturas y por partículas de grano del que se ha eliminado la mayor parte del endospermo
1.25	Gérmenes de trigo	Subproducto de la molinería constituido esencialmente por gérmenes de trigo, aplastados o no, que aún pueden conservar adheridos fragmentos del endospermo y de la envoltura
1.26	Gluten de trigo	Subproducto desecado de la almidonería de trigo. Constituido principalmente por el gluten obtenido durante la separación del almidón

(1) Cuando este ingrediente haya sido sometido a una molienda más fina, debe añadirse la palabra « fino » al nombre o sustituirlo por la denominación correspondiente.

Número	Denominación	Descripción
1.27	Alimento de gluten de trigo	Subproducto desecado de la almidonería de trigo. Constituido por salvados y gluten a los que se pueden añadir componentes del agua de fermentación e incluso el germen, del que habrá podido eliminarse el aceite
1.28	Almidón de trigo	Almidón de trigo técnicamente puro
1.29	Espelta	Granos de espelta *Triticum spelta L, Triticum dioccum Schrank, Triticum monococcum*
1.30	Tritical	Granos del híbrido de *Triticum X Secale*
1.31	Maíz	Granos de *Zea Mays L.*
1.32	Harinillas de maíz	Subproducto de la fabricación de harina o de sémola de maíz. Constituido principalmente por fragmentos de envolturas y por partículas de grano del que se ha eliminado menos endospermo que en el caso del salvado de maíz
1.33	Salvado de maíz	Subproducto de la fabricación de harina o de sémola de maíz. Constituido principalmente por envolturas así como por fragmentos de gérmenes de maíz, con algunas partículas de endospermo
1.34	Torta de presión de gérmenes de maíz	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de gérmenes de maíz secos o húmedos que aún pueden conservar adheridas partes de la testa y del endospermo
1.35	Torta de extracción de gérmenes de maíz	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de gérmenes de maíz secos o húmedos que aún pueden conservar adheridas partes de la testa y del endospermo
1.36	Alimento de gluten de maíz (1)	Subproducto desecado de la almidonería de maíz. Constituido por salvados y gluten a los que se pueden añadir componentes del agua de fermentación e incluso el germen, del que habrá podido eliminarse el aceite
1.37	Gluten de maíz	Subproducto desecado de la almidonería de maíz. Constituido principalmente por el gluten obtenido durante la separación del almidón
1.38	Almidón de maíz	Almidón de maíz técnicamente puro
1.39	Almidón de maíz pregelatinizado (2)	Almidon de maíz sometido a tratamiento térmico que tiene la propiedad de hincharse considerablemente en contacto con el agua fría
1.40	Raicillas de malta	Subproducto de maltería constituido principalmente por raicillas desecadas de cereales germinados
1.41	Residuos desecados de cervecería	Subproducto de cervecería obtenido por desecación de residuos de cereales malteados o no malteados y de otros productos amiláceos
1.42	Residuos desecados y solubles de destilería	Subproducto de la destilación del alcohol obtenido por desecación de residuos sólidos de grano fermentado
1.43	Residuos oscuros de destilería (3)	Subproducto de destilación en alcohol obtenido por desecación de residuos sólidos de grano fermentado al que se ha añadido jarabe de mosto claro (pot ale syrup) o aguas de lavado evaporadas

(1) Puede asimismo denominarse « fluten feed ».

(2) Esta denominación puede sustituirse por « almidón de maíz extrudido ».

(3) Esta denominación puede sustituirse por « lías y solubles de destilería ».

2. SEMILLAS OLEAGINOSAS, FRUTOS OLEAGINOSOS, SUS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS

Número	Denominación	Descripción
2.01	Torta de presión de cacahuete parcialmente decorticado	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de cacahuetes parcialmente decorticados *Arachis hypogaea L.* y otras especies de *Arachis* (contenido máximo de fibra bruta : 16 % en materia seca)
2.02	Harina de extracción de cacahuete parcialmente decorticado	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de cacahuetes parcialmente decorticados (contenido máximo de fibra bruta : 16 % en materia seca)
2.03	Torta de presión de cacahuete decorticado	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de cacahuetes decorticados
2.04	Harina de extracción de cacahuete decorticado	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de cacahuetes decorticados
2.05	Semilla de colza (1)	Semillas de colza *Brassica napus L. ssp. oleifera (Metzg.) Sinsk.*, de Indian sarson *Brassica napus L. Var. glauca (Roxb.) O.E. Schulz* y de colza *Brassica campestris L. ssp. oleifera (Metzg.) Sinsk.* (pureza botánica mínima : 94 %)
2.06	Torta de presión de semilla de colza (1)	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de colza (pureza botánica mínima : 94 %)
2.07	Harina de extracción de semilla de colza (1)	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de semillas de colza (pureza botánica mínima : 94 %)
2.08	Cáscaras de colza	Subproducto obtenido durante el decorticado de la colza
2.09	Harina de extracción de cártamo parcialmente decorticado	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de semillas de cártamo *Carthamus tinctorius L.* parcialmente decorticadas
2.10	Torta de presión de copra	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de la copra, la médula desecada (endospermo) y la cascarilla externa (tegumento) de la semilla de la palma de coco *Cocos nucifera L.*
2.11	Harina de extracción de copra	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de la médula desecada (endospermo) y la cascarilla externa (tegumento) de la semilla de la palma de coco
2.12	Torta de presión de palmiste	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de nueces de palma *Elaeis guineensis Jacq., Corozo oleifera (H.B.K.) L.H. Bailey (Elaeis melanococca auct.)* de las que se habrá eliminado toda la corteza leñosa posible
2.13	Harina de extracción de palmiste	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de nueces de palma de las que se habrá eliminado toda la corteza leñosa posible
2.14	(Haba de) Soja tostada	Habas de soja *Glycine max. (L.) Merr.* sometidas a un tratamiento térmico adecuado
2.15	Harina de extracción de (haba de) soja tostada	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción y un tratamiento térmico adecuado a partir de habas de soja (contenido máximo de fibra bruta : 8 % en materia seca)
2.16	Harina de extracción de (haba de) soja tostada y decorticada	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción y tratamiento térmico adecuado a partir de habas de soja decorticadas
2.17	Concentrado de proteína de (haba de) soja	Subproducto obtenido a partir de habas de soja decorticadas, sometidas a la extracción de la grasa

(1) En su caso, esta denominación puede completarse con las palabras « bajo contenido de glucosinolatos ». Se aplicará la definición de bajo contenido de glucosinolatos que figura en la normativa comunitaria.

Número	Denominación	Descripción
2.18	Aceite de (haba de) soja	Aceite obtenido de habas de soja
2.19	Cáscaras de (haba de) soja	Subproducto obtenido durante el decorticado de las habas de soja
2.20	Semilla de algodón	Semillas de algodón *Gossypium spp.* exentas de fibras
2.21	Harina de extracción de semilla de algodón parcialmente decorticada	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de semillas de algodón parcialmente decorticadas y exentas de fibras (contenido máximo de fibra bruta : 22,5 % en materia seca)
2.22	Torta de presión de semilla de algodón	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de algodón exentas de fibras
2.23	Torta de presión de níger	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de níger *Guizotia abyssinica (L.f) Cass.*
2.24	Semilla de girasol	Semillas del girasol *Helianthus annuus L.*
2.25	Harina de extracción de semilla de girasol	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de semillas de girasol
2.26	Harina de extracción de girasol parcialmente decorticado	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de semillas de girasol parcialmente decorticadas (contenido máximo de fibra bruta : 27,5 % en materia seca)
2.27	Semilla de lino	Semillas de lino *Linum usitatissimum L.* (pureza botánica mínima : 93 %)
2.28	Torta de presión de lino	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de lino (pureza botánica mínima : 93 %)
2.29	Harina de extracción de lino	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de semillas de lino (pureza botánica mínima : 93 %)
2.30	Orujo de aceituna deshuesada	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido tras el prensado de aceitunas *Olea europaea L.* exento todo lo posible de fragmentos de hueso
2.31	Torta de presión de sésamo	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de sésamo *Sesamum indicum L.*
2.32	Harina de extracción de cacao parcialmente decorticado	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de habas de cacao desecadas y tostadas *Theobroma cacao* L. de las que se ha eliminado parte de la cascarilla

3. SEMILLAS DE LEGUMINOSAS, SUS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS

Número	Denominación	Descripción
3.01	Garbanzos	Semillas de *Cicer arietinum L.*
3.02	Torta de extracción de harina de guar	Subproducto procedente de la extracción del mucílago de las semillas de *Cyamopsis tetragonoloba (L.) Taub.*
3.03	Yeros	Semillas de *Ervum ervilia L.*
3.04	Almortas (1)	Semillas de *Lathyrus sativus L.*, sometidas al tratamiento térmico adecuado

(1) Esta denominación debe completarse con una indicación del tipo de tratamiento térmico aplicado.

Número	Denominación	Descripción
3.05	Lentejas	Semillas de *Lens culinaris a.o. Medik*
3.06	Altramuces dulces	Semillas de *Lupinus spp.*, con bajo contenido de semilla amarga
3.07	Judías tostadas	Semillas de *Phaseolus* o *Vigna spp.* sometidas a un tratamiento térmico adecuado para eliminar las lecitinas tóxicas
3.08	Guisantes	Semillas de *Pisum spp.*
3.09	Harinillas de guisantes	Subproducto de la fabricación de harina de guisantes. Constituido principalmente por partículas del cotiledón y, en menor medida, por pieles
3.10	Salvado de guisantes	Subproducto de la fabricación de harina de guisantes. Constituido principalmente por hollejos desprendidos durante la deshollejadura y limpieza de los guisantes
3.11	Habas y haboncillos	Semillas de *Vicia faba L. spp. faba var. equina pers. y var. minuta (Alef.) Mansf.*
3.12	Alverja	Semillas de *Vicia monanthos Desf.*
3.13	Vezas	Semillas de *Vicia sativa L. var. sativa* y otras variedades

4. TUBÉRCULOS, RAÍCES, SUS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS

Número	Denominación	Descripción
4.01	Pulpa de remolacha (azucarera)	Subproducto de la fabricación del azúcar constituido por trozos extraídos y desecados de remolacha azucarera *Beta vulgaris L. ssp. vulgaris var. altissima Doell.*
4.02	Melazas de remolacha (azucarera)	Subproducto constituido por el residuo de jarabe recogido durante la fabricación o el refinado del azúcar procedente de remolachas azucareras
4.03	Pulpa de remolacha (azucarera) melazada	Subproducto de la fabricación del azúcar compuesto por pulpas desecadas de remolacha azucarera con adición de melazas
4.04	Vinazas de remolacha (azucarera)	Subproducto obtenido tras la fermentación de melazas de remolacha en la fabricación del alcohol, la levadura, el ácido cítrico u otras sustancias orgánicas
4.05	Azúcar (de remolacha) (1)	Azúcar extraído de remolacha azucarera
4.06	Batata	Tubérculos de *Ipomoea batatas (L.) Poir*, con independencia de su presentación
4.07	Mandioca	Raíces de *Manihot esculenta Crantz*, con independencia de su presentación
4.08	Almidón de mandioca hinchado	Almidón obtenido de raíces de mandioca muy expandidas por la aplicación de un tratamiento térmico adecuado
4.09	Pulpa de patata	Subproducto de fecularía *Solanum tuberosum L.*

(1) Esta denominación puede sustituirse por « sacarosa ».

Número	Denominación	Descripción
4.10	Fécula de patata	Fécula de patata técnicamente pura
4.11	Proteína de patata	Subproducto desecado de la feculería constituido principalmente por sustancias proteínicas procedentes de la separación de la fécula

5. OTRAS SEMILLAS Y FRUTAS, SUS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS

Número	Denominación	Descripción
5.01	Harina de algarroba (garrofa)	Producto obtenido por trituración del fruto seco (vainas) del algarrobo *Ceratonia siliqua L*, del que se han eliminado las semillas
5.02	Pulpa de cítricos	Subproducto obtenido mediante prensado de cítricos *Citrus spp.* durante la elaboración de zumo
5.03	Pulpa de manzanas	Subproducto obtenido mediante prensado de manzanas *Malus spp.* durante la elaboración de zumo
5.04	Pulpa de tomate	Subproducto obtenido mediante prensado de tomates *Solanum lycopersicum Karst.* durante la elaboración de zumo
5.05	Pulpa de uva	Subproducto de la transformación de la uva *Vitis vinifera L* después de la extracción del zumo mediante prensado
5.06	Granilla de uva	Subproducto de la transformación de la uva compuesto de pepitas, exento prácticamente de otros componentes

6. FORRAJES Y FORRAJES GROSEROS

Número	Denominación	Descripción
6.01	Harina de alfalfa (1)	Producto obtenido por desecación y molienda de alfalfa joven *Medicago sativa L* y *Medicago varia Martyn.* (pureza botánica mínima : 80 %)
6.02	Residuos de alfalfa	Subproducto obtenido al extraer jugo de alfalfa mediante prensado
6.03	Concentrado proteínico de alfalfa	Producto obtenido por desecación artificial de fracciones de jugo de alfalfa obtenido mediante prensado, que ha sido centrifugado y sometido a tratamiento térmico para precipitar las proteínas
6.04	Harina de trébol (1)	Producto obtenido por desecación y molienda de trébol joven *Trifolium spp.* (pureza botánica mínima : 80 %)
6.05	Harina de hierba (1)	Producto obtenido por desecación y molienda de plantas forrajeras jóvenes
6.06	Paja de trigo	Paja de trigo
6.07	Paja de trigo tratada (2)	Producto obtenido mediante un tratamiento adecuado de la paja de trigo

(1) El término « harina » puede sustituirse por « pellets ». El método de desecación también podrá indicarse en el nombre.

(2) Esta denominación debe completarse con una indicación de la naturaleza del tratamiento químico adecuado.

7. OTRAS PLANTAS, SUS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS

Número	Denominación	Descripción
7.01	Melaza de caña (de azúcar)	Subproducto compuesto de residuos de jarabes recogidos durante la elaboración o el refinado de azúcar de caña *Saccharum officinarum L*
7.02	Vinaza de caña (de azúcar)	Subproducto obtenido tras la fermentación de melazas de caña en la fabricación del alcohol, la levadura, el ácido cítrico u otras sustancias orgánicas
7.03	Azúcar (de caña) (1)	Azúcar extraído de caña de azúcar
7.04	Harina de algas	Producto obtenido por desecación y trituración de algas, en especial, de algas pardas. Este producto podrá haber sido lavado para reducir el contenido de yodo

(1) Esta denominación puede sustituirse por « sacarosa ».

8. PRODUCTOS LÁCTEOS

Número	Denominación	Descripción
8.01	Leche desnatada en polvo	Producto obtenido por eliminación del agua contenida en leche de la que se ha eliminado la mayor parte de la grasa
8.02	Suero de mantequilla en polvo	Producto obtenido por eliminación del líquido que queda tras fabricar mantequilla
8.03	Suero de leche en polvo	Producto obtenido por eliminación del líquido que queda tras la fabricación de queso, cuajada y caseína o procedimientos similares
8.04	Suero de leche parcialmente delactosado en polvo	Producto obtenido por eliminación del agua contenida en suero de leche del cual se ha extraído una parte de la lactosa
8.05	Proteína de suero en polvo (1)	Producto obtenido por eliminación del agua contenida en los compuestos proteínicos extraídos del suero o de la leche mediante tratamientos físicos o químicos
8.06	Caseína en polvo	Producto obtenido de la leche desnatada o del suero de mantequilla por eliminación del agua contenida en caseína precipitada utilizando ácidos o cuajo
8.07	Lactosa en polvo	El azúcar extraído de la leche o del suero mediante purificación y eliminación del agua

(1) Esta denominación puede sustituirse por « lactoalbúmina en polvo ».

9. PRODUCTOS DE ANIMALES TERRESTRES

Número	Denominación	Descripción
9.01	Harina de carne (1)	Producto obtenido por calentamiento, desecación y molturación de animales terrestres de sangre caliente enteros o de partes de éstos, de los que la grasa podrá haber sido parcialmente extraída o eliminada por medios físicos. El producto debe estar prácticamente exento de cascos, cuerno, cerdas, pelo y plumas, así como del contenido del aparato digestivo (contenido mínimo de proteína bruta : 50 % en materia seca)
9.02	Harina de carne y huesos (1)	Poducto obtenido por desecación y molturación de animales terrestres de sangre caliente enteros o de partes de éstos, de los que la grasa podrá haber sido parcialmente extraída o eliminada por medios físicos. El producto debe estar prácticamente exento de cascos, cuerno, cerdas, pelo y plumas, así como del contenido del aparato digestivo

(1) Los productos con más de un 13 % de grasa en materia seca deberán denominarse « ricos en grasas ».

Número	Denominación	Descripción
9.03	Harina de hueso	Producto obtenido por desecación, calentamiento y molturación fina de huesos de los que se haya extraído o eliminado la mayor parte de la grasa y que procedan de animales terrestres de sangre caliente. El producto debe estar prácticamente exento de cascos, cuerno, cerdas, pelo y plumas, así como del contenido del aparato digestivo
9.04	Chicharrones	Producto residual de la elaboración de sebo y de otras grasas de origen animal obtenidas por extracción o por medios físicos
9.05	Harina de despojos de aves de corral (1)	Producto obtenido por desecación y molturación de desechos de aves de corral sacrificadas. El producto debe estar práticamente exento de plumas
9.06	Harina de plumas hidrolizada	Producto obtenido por hidrólisis, desecación y molturación de plumas de aves de corral
9.07	Harina de sangre	Producto obtenido por desecación de la sangre de animales de sangre caliente sacrificados. El producto debe estar prácticamente exento de sustancias extrañas
9.08	Grasas animales	Producto compuesto de grasas de animales terrestres de sangre caliente

(1) Los productos con más de un 13 % de grasa en materia seca deberán denominarse « ricos en grasas ».

10. PESCADOS, OTROS ANIMALES MARINOS, SUS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS

Número	Denominación	Descripción
10.01	Harina de pescado (1)	Producto obtenido por transformación de pescados enteros o de partes de éstos, de los que se podrá haber extraído parte del aceite y a los que se podrán haber añadido de nuevo solubles de pescado
10.02	Solubles de pescado concentrados	Producto estabilizado compuesto por el caldo obtenido durante la elaboración de la harina de pescado a la que se le ha extraído gran parte del aceite y algo de agua
10.03	Aceite de pescado	Aceite obtenido de pescados
10.04	Aceite de pescado refinado e hidrogenado	Aceite obtenido de pescados, refinado y sometido a hidrogenación

(1) Los productos con un contenido de proteína bruta en la materia seca superior al 75 % deben denominarse « ricos en proteínas ».

11. MINERALES

Número	Denominación	Descripción
11.01	Carbonato de calcio (1)	Producto obtenido por la molturación de sustancias que contienen carbonato de calcio, tales como caliza, conchas de ostras o mejillones o por precipitación de una solución ácida
11.02	Carbonato de calcio y magnesio	Mezcla natural de carbonatos de calcio y de magnesio
11.03	Algas marinas calizas (Maerl)	Producto de origen natural obtenido a partir de algas calizas trituradas o granuladas
11.04	Óxido de magnesio	Óxido de magnesio técnicamente puro (MgO)
11.05	Kieserita	Sulfato de magnesio natural ($MgSO_4 \cdot H_2O$)
11.06	Fosfato dicálcico (2)	Fosfato monoácido cálcico precipitado procedente de huesos o sustancias inorgánicas ($CaHPO_4 \cdot xH_2O$)

(1) La naturaleza de la sustancia puede sustitutir a la denominación o incluirse en ella.
(2) El proceso de elaboración puede indicarse en la denominación.

Número	Denominación	Descripción
11.07	Fosfato monodicálcico	Producto obtenido químicamente y compuesto de cantidades iguales de fosfato dicálcico y monocálcico
11.08	Fosfato de roca desfluorado	Producto obtenido por la molturación de fosfatos naturales purificados y adecuadamente desfluorados
11.09	Harina de huesos desgelatinizados	Huesos esterilizados, desgelatinizados y triturados de los que se ha extraído la grasa
11.10	Fosfato monocálcico	bi(fosfato dihidrogenado) cálcico [$Ca(H_2PO_4)_2 \cdot xH_2O$] técnicamente puro
11.11	Fosfato cálcico-magnésico	Fosfato cálcico magnésico técnicamente puro
11.12	Fosfato monoamónico	Fosfato monoamónico ($NH_4H_2PO_4$) técnicamente puro
11.13	Cloruro de sodio (1)	Cloruro de sodio técnicamente puro o producto obtenido por molturación de sustancias en que el cloruro de sodio se presenta naturalmente, como la sal gema o la sal marina

(1) La naturaleza de la sustancia de sodio puede sustituir a la denominación o incluirse en ella.

12. PRODUCTOS DIVERSOS

Número	Denominación	Descripción
12.01	Residuos de panadería	Subproducto obtenido en la elaboración de galletas, pasteles o pan
12.02	Residuos de confitería	Subproducto obtenido en la elaboración de chocolate, dulces y otros productos de confitería
12.03	Ácidos grasos	Subproducto obtenido durante la desacidificación mediante álcalis o mediante destilación de aceites y grasas vegetales o animales de origen no especificado
12.04	Sales de ácidos grasos (1)	Producto obtenido mediante la saponificación de ácidos grasos con hidróxido de calcio, de sodio o de potasio

(1) La denominación puede ser completada con la indicación de la sal utilizada.