

**REGLAMENTO (UE) N° 575/2011 DE LA COMISIÓN**  
**de 16 de junio de 2011**  
**relativo al Catálogo de materias primas para piensos**  
**(Texto pertinente a efectos del EEE)**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 767/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 13 de julio de 2009, sobre la comercialización y la utilización de los piensos, por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 1831/2003 y se derogan las Directivas 79/373/CEE del Consejo, 80/511/CEE de la Comisión, 82/471/CEE del Consejo, 83/228/CEE del Consejo, 93/74/CEE del Consejo, 93/113/CE del Consejo y 96/25/CE del Consejo y la Decisión 2004/217/CE de la Comisión <sup>(1)</sup>, y, en particular, su artículo 26, apartados 2 y 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) Mediante el Reglamento (UE) n° 242/2010 de la Comisión, de 19 de marzo de 2010, por el que se crea el Catálogo de materias primas para piensos <sup>(2)</sup>, se estableció la primera versión del Catálogo de materias primas para piensos. Se compone de una lista de materias primas para piensos que ya figuran en la parte B del anexo de la Directiva 96/25/CE y en las columnas 2, 3 y 4 del anexo de la Directiva 82/471/CEE, y de un glosario que incluye el punto IV de la parte A del anexo de la Directiva 96/25/CE.
- (2) Previa consulta con otras partes interesadas, en colaboración con las autoridades competentes nacionales y teniendo en cuenta la experiencia relevante resultante de los dictámenes emitidos por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y los avances científicos o tecnológicos, los representantes correspondientes de las empresas europeas de piensos han elaborado modificaciones del Reglamento (UE) n° 242/2010. Dichas modificaciones consisten en nuevas entradas y en mejoras de las entradas actuales.

- (3) La Comisión ha evaluado las modificaciones propuestas, ha comprobado que se han respetado el procedimiento y las condiciones previstos en el artículo 26 del Reglamento (CE) n° 767/2009, y que se cumplen las condiciones establecidas en dicho artículo, y acepta las modificaciones efectuadas a raíz de la evaluación.
- (4) Habida cuenta de que debe introducirse un número muy elevado de modificaciones en el Reglamento (UE) n° 242/2010, en aras de la coherencia, claridad y simplificación procede derogar y sustituir dicho Reglamento.
- (5) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

Se establece el Catálogo de materias primas a que se hace referencia en el artículo 24 del Reglamento (CE) n° 767/2009, tal como figura en el anexo del presente Reglamento.

*Artículo 2*

Queda derogado el Reglamento (UE) n° 242/2010.

Las referencias al Reglamento derogado se entenderán hechas al presente Reglamento.

*Artículo 3*

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 16 de junio de 2011.

*Por la Comisión*  
*El Presidente*  
José Manuel BARROSO

<sup>(1)</sup> DO L 229 de 1.9.2009, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO L 77 de 24.3.2010, p. 17.

## ANEXO

## CATÁLOGO DE MATERIAS PRIMAS PARA PIENSOS

## PARTE A

## Disposiciones generales

- 1) La utilización del presente Catálogo por los explotadores de empresas de piensos será voluntaria. Sin embargo, el nombre de una materia prima para piensos que figure en la parte C solo podrá utilizarse para una materia prima que cumpla los requisitos de la entrada de que se trate.
- 2) Todas las entradas que figuran en la lista de materias primas de la parte C deben ajustarse a las restricciones a la utilización de materias primas para piensos en aplicación de la normativa correspondiente de la Unión. Los explotadores de empresas de piensos que utilicen materias primas que figuren en el Catálogo deben asegurarse de que estas son conformes con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 767/2009.
- 3) De conformidad con las buenas prácticas a que se refiere el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 183/2005, las materias primas para piensos carecerán de impurezas químicas como consecuencia de su proceso de fabricación y de auxiliares tecnológicos, excepto en caso de que en el Catálogo se establezca un contenido máximo específico.
- 4) La pureza botánica de la materia prima para piensos no debe ser inferior al 95 %. Sin embargo, en el caso de impurezas botánicas tales como residuos de otras semillas oleaginosas o frutos oleaginosos derivados de un proceso de fabricación anterior, no deberán superar el 0,5 % para cada tipo de semilla oleaginosa o fruto oleaginoso. No obstante lo dispuesto en dichas normas generales, en la lista de materias primas para piensos de la parte C debe fijarse un contenido específico.
- 5) La denominación común o el calificativo de uno o más de los tratamientos enumerados en la última columna del glosario de tratamientos de la parte B podrá añadirse a la denominación de la materia prima para piensos a fin de especificar que dicha materia prima ha sido sometida al correspondiente tratamiento o tratamientos.
- 6) Si el procedimiento de fabricación de una materia prima para piensos difiere de la descripción del tratamiento correspondiente, tal como se ha establecido en el glosario de tratamientos de la parte B, en la descripción de la materia prima para piensos de que se trate deberá indicarse el procedimiento de fabricación.
- 7) En el caso de algunas materias primas para piensos, pueden utilizarse sinónimos. Dichos sinónimos se indicarán entre corchetes en la columna «Denominación» de la entrada de la materia prima para piensos correspondiente de la lista de materias primas para piensos de la parte C.
- 8) En la descripción de las materias primas para piensos de la lista de la parte C, se utiliza el término «producto» en lugar del término «subproducto» a fin de reflejar la situación del mercado y el lenguaje que utilizan en la práctica los explotadores de empresas de piensos para resaltar el valor comercial de las materias primas para piensos.
- 9) El nombre botánico de un vegetal se facilita únicamente en la descripción de la primera entrada de la lista de materias primas para piensos de la parte C que se refiere a dicho vegetal.
- 10) Será obligatorio mencionar en la etiqueta los componentes analíticos de una determinada materia prima para piensos del Catálogo en caso de que un producto determinado contenga una elevada concentración de un componente específico, o si el proceso de fabricación ha cambiado las características nutritivas del producto.
- 11) El artículo 15, letra g), del Reglamento (CE) n° 767/2009 en relación con el punto 6 del anexo I de dicho Reglamento establece los requisitos de etiquetado respecto al contenido de humedad. El artículo 16, apartado 1, letra b) de dicho Reglamento en relación con su anexo V establece los requisitos de etiquetado respecto a otros componentes analíticos. Por otra parte, el punto 5 del anexo I del Reglamento (CE) n° 767/2009 exige la declaración del nivel de ceniza insoluble en ácido clorhídrico si supera el 2,2 % en general o, en el caso de determinadas materias primas para piensos, si supera el nivel fijado en la correspondiente sección del anexo V de dicho Reglamento. Sin embargo, algunas entradas de la lista de materias primas para piensos de la parte C se apartan de dichas normas, a saber:
  - a) Las declaraciones obligatorias en relación con los componentes analíticos de la lista de materias primas para piensos de la parte C sustituyen a las declaraciones obligatorias que se fijaban en la correspondiente sección del anexo V del Reglamento (CE) n° 767/2009.
  - b) Si la columna que corresponde a las declaraciones obligatorias de la lista de materias primas para piensos de la parte C se deja en blanco con respecto a los componentes analíticos que se habría tenido que declarar de conformidad con la sección correspondiente del anexo V del Reglamento (CE) n° 767/2009, no es necesario hacer figurar en la etiqueta ninguno de dichos componentes. En el caso de la ceniza insoluble en ácido clorhídrico, sin embargo, cuando no se haya fijado ningún nivel en la lista de materias primas para piensos de la parte C, el nivel deberá declararse si supera el 2,2 %.

- c) Cuando se hayan establecido uno o más niveles de humedad específicos en la columna de «Declaraciones obligatorias» de la lista de materias primas para piensos de la parte C, se aplicarán dichos niveles en lugar de los niveles que figuran en el punto 6 del anexo I del Reglamento (CE) n° 767/2009. Sin embargo, si el contenido de humedad es inferior al 14 %, no es obligatoria su declaración. Cuando no se haya fijado un nivel de humedad específico en dicha columna, se aplicará el punto 6 del anexo I del Reglamento (CE) n° 767/2009.
- 12) Por «calidad técnica» se entenderá que una sustancia se produce en un proceso químico o físico controlado que cumple los requisitos pertinentes conforme a la legislación de la Unión Europea en materia de piensos.
- 13) Todo explotador de una empresa de piensos que declare que una materia prima para piensos tiene más propiedades que las especificadas en la columna «Descripción» de la lista de materias primas para piensos de la parte C tendrá que ajustarse a lo dispuesto en el artículo 13 del Reglamento (CE) n° 767/2009. Además, las materias primas para piensos podrán cumplir un objetivo de nutrición específico, de conformidad con los artículos 9 y 10 del Reglamento (CE) n° 767/2009.

## PARTE B

## Glosario de tratamientos

	Tratamiento	Definición	Denominación común/calificativo
1	Fraccionamiento por aire	Separación de partículas por medio de un flujo de aire	Fraccionado por aire
2	Aspiración	Tratamiento para eliminar polvo, partículas finas y otros elementos con finos de cereales en suspensión de una masa de granos durante su transferencia por medio de un flujo de aire	Aspirado
3	Escaldadura	Tratamiento que consiste en el tratamiento térmico de una sustancia orgánica mediante hervor o tratamiento al vapor, con el fin de desnaturalizar las enzimas naturales, ablandar los tejidos y eliminar el gusto a crudo, seguido de una inmersión en agua fría para parar el proceso de cocción	Escaldado
4	Decoloración	Eliminación del color natural	Decolorado
5	Refrigeración	Disminución de la temperatura por debajo de la temperatura ambiente, pero por encima del punto de congelación, para favorecer la conservación	Refrigerado
6	Troceo	Reducción del tamaño de la partícula utilizando uno o más cuchillos	Troceado
7	Limpieza	Eliminación de objetos (contaminantes, p. ej. piedras) o partes vegetativas de la planta, p. ej. partículas sueltas de paja o cáscaras o malas hierbas	Limpiado/seleccionado
8	Concentración <sup>(1)</sup>	Aumento del contenido de determinados elementos mediante la eliminación del agua y/o de otros constituyentes	Concentrado
9	Condensación	Transición de una sustancia de una fase gaseosa a una fase líquida	Condensado
10	Cocción	Aplicación de calor para modificar las características físicas y químicas de las materias primas para piensos	Cocido
11	Trituración	Reducción del tamaño de las partículas utilizando una trituradora	Triturado, trituración
12	Cristalización	Purificación mediante la formación de cristales sólidos a partir de una solución líquida. Las impurezas del líquido no se incorporan, en general, en la estructura reticular del cristal	Cristalizado
13	Decortinado <sup>(2)</sup>	Eliminación total o parcial de las capas externas de los granos, semillas, frutos, nueces y otros	Decortinado, parcialmente decortinado.
14	Descascarado / descascari-llado	Eliminación de las envolturas de habas, granos y semillas, generalmente por medios físicos.	Descascarado o descascari-llado

	Tratamiento	Definición	Denominación común/calificativo
15	Despectinización	Extracción de pectinas de una materia prima para piensos.	Despectinizado
16	Desecación	Procedimiento para la extracción de la humedad	Desecado
17	Desenlodamiento	Procedimiento utilizado para eliminar la capa legamosa de la superficie	Desenlodado
18	Desazucarado	Extracción total o parcial de los monosacáridos o disacáridos de la melaza y de otras sustancias que contengan azúcar mediante procedimientos químicos o físicos.	Desazucarado, parcialmente desazucarado.
19	Detoxificación	Procedimiento mediante el cual se destruyen los contaminantes tóxicos o se reduce su concentración.	Detoxificado
20	Destilación	Fraccionamiento de líquidos mediante ebullición y recogida del vapor condensado en un recipiente separado	Destilado
21	Secado	Deshidratación por procedimientos naturales o artificiales	Desecado (al sol o artificialmente).
22	Ensilaje	Almacenamiento de materias primas para piensos en un silo, posiblemente con la adición de conservantes o en condiciones anaeróbicas, eventualmente con aditivos para ensilaje	Ensilado
23	Evaporación	Reducción del contenido de agua	Evaporado
24	Expansión	Procedimiento térmico durante el cual el contenido interno de agua del producto, bruscamente sometido al vapor, da lugar a la ruptura del producto.	Expandido
25	Expulsión por presión ( <i>expeller</i> )	Eliminación de aceite/grasa mediante presión.	Torta de presión ( <i>expeller</i> )/torta y aceite/grasa
26	Extracción	Eliminación de grasa/aceite de determinadas materias mediante un disolvente orgánico, o de azúcar u otros elementos solubles mediante un disolvente acuoso	Harina de extracción/harina y grasa/aceite, melazas/pulpa y azúcar u otros elementos solubles en agua
27	Extrusión	Procedimiento térmico durante el cual el contenido interno de agua del producto, bruscamente sometido al vapor, da lugar a la ruptura del producto, combinado con la fabricación de gránulos mediante el paso a través de un orificio.	Extrudido
28	Fermentación	Procedimiento en el cual se producen microorganismos como bacterias, hongos o levaduras, o se utilizan para actuar sobre las materias para fomentar un cambio en su composición/sus propiedades químicas	Fermentado
29	Filtración	Separación de una mezcla de materias líquidas y sólidas mediante el paso del líquido a través de un medio poroso o de una membrana	Filtrado
30	Fabricación de copos	Aplastamiento de un producto previamente sometido a un tratamiento térmico húmedo	Copos
31	Molienda seca	Reducción del tamaño de las partículas del grano seco y para facilitar la separación de las fracciones que lo componen (principalmente la harina, el salvado y las harinillas)	Harina, salvado, harinillas <sup>(3)</sup> y forraje.
32	Fraccionamiento	Separación de fragmentos de materias primas para piensos mediante tamizado y/o tratamiento con un flujo de aire que separa los trozos ligeros de cáscara	Fraccionado
33	Fragmentación	Procedimiento de ruptura en fragmentos de una materia prima para piensos	Fragmentado

	Tratamiento	Definición	Denominación común/calificativo
34	Fritura	Procedimiento de cocción de las materias primas para piensos en un aceite o grasa	Frito
35	Gelificación	Procedimiento para formar un gel, una materia sólida de aspecto gelatinoso cuyas propiedades pueden variar de blanda y frágil a dura y resistente, generalmente utilizando gelificantes	Gelificado
36	Granulación	Tratamiento de las materias primas para piensos para obtener un tamaño y una consistencia de partícula específicos	Granulado
37	Molturación / molienda	Reducción del tamaño de partícula de las materias primas para piensos sólidas en un procedimiento seco o por vía húmeda	Molturado o molido
38	Tratamiento térmico	Tratamientos térmicos efectuados en condiciones específicas	Tratado térmicamente
39	Hidrogenación	Transformación, mediante un catalizador, de glicéridos (de aceites y grasas) o ácidos grasos libres insaturados en glicéridos o ácidos grasos libres saturados, o de azúcares reductores en sus polialcoholes análogos	Hidrogenado, parcialmente hidrogenado
40	Hidrólisis	Reducción de la talla de la molécula mediante el tratamiento adecuado con agua y enzimas o ácido/base	Hidrolizado
41	Licuefacción	Transición de una fase sólida o gaseosa a una fase líquida	Licuado
42	Maceración	Reducción del tamaño de las materias primas para piensos utilizando medios mecánicos, a menudo en presencia de agua u otros líquidos	Macerado
43	Malteado	Permitir a los granos de cereal comenzar la germinación para activar las enzimas naturales que pueden transformar el almidón en carbohidratos fermentables y las proteínas en aminoácidos y péptidos	Malteado
44	Fusión	Transición de la fase sólida a la fase líquida mediante la aplicación de calor.	Fundido
45	Micronización	Procedimiento para reducir el diámetro medio de las partículas de una materia sólida a escala micrométrica.	Micronizado
46	Sancochado	Procedimiento de cocción parcial mediante ebullición por un periodo breve	Sancochado
47	Pasteurización	Calentamiento hasta una temperatura crítica durante una duración de tiempo determinada para eliminar microorganismos dañinos, seguido de un rápido enfriamiento	Pasteurizado
48	Pelado	Separación de la piel/monda de frutos y hortalizas	Pelado, mondado
49	Granulación	Fabricación de gránulos mediante compresión a través de un troquel.	Granulado
50	Pulimento	Pulido del grano descascarado, p. ej. de arroz, mediante la rotación en tambores para producir un grano de aspecto claro y brillante	Pulido
51	Pregelatinización	Modificación del almidón para mejorar considerablemente sus propiedades de aumento de tamaño en agua fría	Pregelatinizado (*), inflado

	Tratamiento	Definición	Denominación común/calificativo
52	Presión <sup>(5)</sup>	Extracción física de líquidos como grasa, aceite, agua o jugo a partir de sólidos.	Torta de presión ( <i>expeller</i> )/torta (en el caso de las sustancias oleaginosas) Pulpa, orujo (en el caso de las frutas, etc.). Pulpa de remolacha comprimida (en el caso de las remolachas azucareras).
53	Refinación	Eliminación total o parcial de las impurezas o componentes no deseados mediante un tratamiento físico/químico	Refinado, parcialmente refinado.
54	Torrefacción	Calentamiento de materias primas para piensos en estado seco para mejorar la digestibilidad, aumentar el color y/o reducir factores naturales antinutritivos	Torrefacto
55	Aplastamiento	Reducción del tamaño de la partícula haciendo pasar la materia prima para piensos, es decir, los granos, entre pares de rodillos	Aplastado
56	Protección de la degradación ruminal	Procedimiento que, bien mediante un tratamiento físico con uso de calor, presión, vapor y una combinación de esas condiciones y/o mediante la acción de auxiliares tecnológicos, tiene como finalidad proteger a los nutrientes de la degradación en el rumen	Protegido de la degradación ruminal
57	Tamizado /cribado	Separación de partículas de diferentes tamaños mediante el paso de materias primas para piensos a través de un(os) filtro(s), al tiempo que se agitan o se vierten	Filtrado, tamizado, cribado
58	Espumado/desnatado	Separación de la capa superior que flota sobre un líquido mediante medios mecánicos, p. ej. la grasa de la leche	Espumado, desnatado
59	Corte en rodajas	Corte de las materias primas para piensos en trozos planos	Rebanado
60	Empapamiento /remojo	Humedecimiento y ablandamiento de materias primas para piensos, en general semillas, para reducir su tiempo de cocción, ayudar a quitar la piel de la semilla, facilitar la absorción de agua para activar el proceso de germinación o reducir la concentración de factores naturales antinutritivos.	Remojado
61	Secado por pulverización	Reducción del contenido de humedad de un líquido por pulverización o nebulización de la materia prima para piensos, para incrementar la relación superficie/masa, a través de la cual se aplica aire caliente	Secado por pulverización
62	Cocción al vapor	Tratamiento que utiliza vapor a presión para calentar y cocer con el fin de mejorar la digestibilidad	Tratado al vapor
63	Tueste	Calentamiento mediante calor seco, aplicado generalmente a las semillas oleaginosas, p. ej. para reducir o eliminar factores naturales antinutritivos	Tostado
64	Ultrafiltración	Filtración de líquidos a través de una membrana permeable únicamente para moléculas pequeñas	Ultrafiltrado

(1) En la versión alemana, «Konzentrieren», puede, según los casos, sustituirse por «Eindicken». En este caso, debería utilizarse el calificativo común «eingedickt».

(2) «Decorticado» puede sustituirse, cuando corresponda, por «descascarado» o «descascarillado». En tal caso, las denominaciones o términos comunes deberán ser, respectivamente, «descascarado» y «descascarillado».

(3) En la versión francesa, puede utilizarse el nombre «issues».

(4) En la versión alemana, pueden utilizarse el calificativo «aufgeschlossen» y el nombre «Quellwasser» (en referencia al almidón). En la versión danesa pueden utilizarse el calificativo «Kvældning» y el nombre «Kvældet» (en referencia al almidón).

(5) En la versión francesa, «pressage» puede sustituirse, según los casos, por «extraction mécanique».

## PARTE C

## Lista de materias primas para piensos

## 1. Granos de cereales y sus productos derivados

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
1.1.1	Cebada	Granos de <i>Hordeum vulgare</i> L. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Método de protección de la degradación ruminal, en su caso.
1.1.2	Cebada, inflada	Producto obtenido a partir de cebada molida o partida mediante un tratamiento en medio húmedo y caliente y bajo presión.	Almidón
1.1.3	Cebada, torrefacta	Producto del procedimiento de torrefacción de la cebada, que se torrefacta parcialmente con poco color.	Almidón, cuando > 10 % Proteína bruta, cuando > 15 %
1.1.4	Copos de cebada	Producto obtenido por tratamiento al vapor y aplastamiento de cebada descascarillada que puede contener una pequeña proporción de cascarilla. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Almidón Método de protección de la degradación ruminal, en su caso.
1.1.5	Fibra de cebada	Producto obtenido de la fabricación de almidón de cebada. Constituido por partículas de endospermo y principalmente por fibra.	Fibra bruta Proteína bruta, cuando > 10 %
1.1.6	Cáscaras de cebada	Producto obtenido de la fabricación de etanol de almidón tras la molienda en seco, el cribado y el decorticado de granos de cebada.	Fibra bruta Proteína bruta, cuando > 10 %
1.1.7	Harinillas de cebada	Producto obtenido durante la transformación de cebada tamizada y descascarillada en cebada mondada, sémola o harina. Constituido principalmente por partículas de endospermo con finos fragmentos de envolturas y algunos residuos del cribado de los granos.	Fibra bruta Almidón
1.1.8	Proteína de cebada	Producto de la cebada obtenido tras la separación del almidón y el salvado. Constituido principalmente por proteína.	Proteína bruta Almidón
1.1.9	Forraje proteínico de cebada	Producto de la cebada obtenido tras la separación del almidón. Constituido principalmente por proteína y partículas de endospermo. Puede ser seco.	Humedad, cuando < 45 % o > 60 % Cuando la humedad < 45 %: — Proteína bruta — Almidón
1.1.10	Solubles de cebada	Producto de la cebada obtenido tras la extracción por vía húmeda de la proteína y el almidón.	Proteína bruta
1.1.11	Salvado de cebada	Producto de la fabricación de harina, obtenido a partir de granos de cebada descascarillada cribados. Constituido principalmente por fragmentos de envolturas y por partículas de grano del que se ha retirado la mayor parte del endospermo.	Fibra bruta
1.1.12	Almidón líquido de cebada	Fracción secundaria del almidón resultante de la producción de almidón a partir de cebada.	Cuando la humedad < 50 %: — Almidón
1.1.13	Residuos del cribado de cebada para malta	Producto de la limpieza de la cebada para malta, constituido por granos pequeños de cebada para malta y fracciones de granos partidos de cebada para malta separados antes del proceso de malteado.	Fibra bruta Ceniza bruta, cuando > 2,2 %.
1.1.14	Cebada para malta y partículas finas de malta	Partículas finas de cereales aspirados procedentes de operaciones de traslado de granos.	Fibra bruta
1.1.15	Cascarillas de cebada para malta	Producto de la limpieza de la cebada para malta, constituido por fracciones de cascarilla y partículas finas.	Fibra bruta
1.1.16	Sólidos de la destilación de cebada, húmedos	Producto de la fabricación de etanol a partir de cebada. Contiene la fracción sólida de pienso obtenida de la destilación.	Humedad, cuando < 65 % o > 88 % Cuando la humedad < 65 %: — Proteína bruta



Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
1.1.17	Solubles de la destilación de cebada, húmedos	Producto de la fabricación de etanol a partir de cebada. Contiene la fracción soluble del pienso obtenida de la destilación.	Humedad, cuando < 45 % o > 70 % Cuando la humedad < 45 %: — Proteína bruta
1.1.18	Malta <sup>(1)</sup>	Producto a partir de cereales germinados, secos, molidos y/o de extracción.	
1.1.19	Raicillas de malta <sup>(1)</sup>	Producto de la germinación de cereales para malta y de la limpieza de la malta, constituido por raicillas, partículas finas de cereales, cascarillas y pequeños granos partidos de cereales maltados. Puede ser molido.	
1.2.1	Maíz <sup>(2)</sup>	Granos de <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> . Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Método de protección de la degradación ruminal, en su caso.
1.2.2	Copos de maíz	Producto obtenido por tratamiento al vapor y aplastamiento de maíz descascarillado, que puede contener una pequeña proporción de cascarilla.	Almidón
1.2.3	Harinillas de maíz	Producto 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 retirado menos endospermo que en el caso del salvado de maíz.	Fibra bruta Almidón
1.2.4	Salvado de maíz	Producto de la fabricación de harina o de sémola de maíz. Constituido principalmente por envolturas y algunos fragmentos de germen de maíz, con algunas partículas de endospermo.	Fibra bruta
1.2.5	Mazorcas de maíz	Parte central de una espiga de maíz. Compuesta por la raspa, los granos y las hojas sin separar.	Fibra bruta Almidón
1.2.6	Residuos del cribado del maíz	Fracción del maíz resultante del proceso de cribado.	
1.2.7	Fibra de maíz	Producto de la fabricación del almidón de maíz. Constituido principalmente por fibra.	Humedad, cuando < 50 % o > 70 % Cuando la humedad < 50 %: — Fibra bruta
1.2.8	Gluten de maíz	Producto de la fabricación del almidón de maíz. Constituido principalmente por gluten obtenido durante la separación del almidón.	Proteína bruta Humedad, cuando < 70 % o > 90 %
1.2.9	Pienso de gluten de maíz ( <i>gluten feed</i> )	Producto obtenido durante la fabricación de almidón de maíz. Constituido de salvado y solubles de maíz. El producto puede incluir también maíz partido y residuos de la extracción de aceite de germen de maíz. Podrán añadirse otros productos derivados del almidón y del refinado o fermentación de productos de almidón; puede ser seco.	Humedad, cuando < 40 % o > 65 % Cuando la humedad < 40 %: — Proteína bruta — Fibra bruta — Almidón — Grasa bruta
1.2.10	Germen de maíz	Producto de la fabricación de sémola, harina o almidón a partir del maíz. Constituido predominantemente por germen de maíz, envolturas y partes del endospermo.	Humedad, cuando < 40 % o > 60 % Cuando la humedad < 40 %: — Proteína bruta — Grasa bruta
1.2.11	Torta de presión ( <i>expeller</i> ) de germen de maíz	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión a partir de germen de maíz transformado, que conserve adheridas partes del endospermo y de la cubierta.	Proteína bruta Grasa bruta
1.2.12	Harina de germen de maíz	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por extracción a partir de germen de maíz transformado.	Proteína bruta
1.2.13	Aceite bruto de germen de maíz	Producto obtenido a partir de germen de maíz.	Grasa bruta
1.2.14	Maíz, inflado	Producto obtenido de maíz molido o partido mediante un tratamiento en medio húmedo y caliente y bajo presión.	Almidón



Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
1.2.15	Licor de maceración del maíz	Fracción líquida concentrada obtenida del procedimiento de remojo del maíz.	Humedad, cuando < 45 % o > 65 % Cuando la humedad < 45 %: — Proteína bruta
1.2.16	Forraje ensilado de maíz dulce	Subproducto de la industria de transformación del maíz dulce, constituido de zuros de mazorca, cascarillas, bases de granos, triturados y escurridos o prensados. Generado por la trituración de las mazorcas de maíz dulce, cascarillas y hojas, con presencia de granos de maíz dulce.	Fibra bruta
1.3.1	Mijo	Granos de <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.4.1	Avena	Granos de <i>Avena sativa</i> L. y de otras variedades de avena.	Método de protección de la degradación ruminal, en su caso.
1.4.2	Avena decortificada	Granos de avena descascarados. Puede someterse a un tratamiento al vapor.	
1.4.3	Copos de avena	Producto obtenido por tratamiento al vapor y aplastamiento de avena descascarillada que puede contener una pequeña proporción de cascarilla.	Almidón
1.4.4	Harinillas de avena	Producto obtenido durante la transformación de avena cribada y descascarillada en avena mondada y harina. Está constituido principalmente por salvado y parte del endospermo.	Fibra bruta Almidón
1.4.5	Salvado de avena	Producto de la fabricación de harina, obtenido de granos cribados de avena descascarillada. Constituido principalmente por fragmentos de envolturas y por partículas de grano del que se ha eliminado la mayor parte del endospermo.	Fibra bruta
1.4.6	Cáscaras de avena	Producto obtenido durante el descascarado de los granos de avena.	Fibra bruta
1.4.7	Avena, inflada	Producto obtenido de avena molida o partida mediante un tratamiento en medio húmedo y caliente y bajo presión.	Almidón
1.4.8	Avena mondada	Avena limpia de la que se ha eliminado la cáscara.	Fibra bruta Almidón
1.4.9	Harina de avena	Producto obtenido de la molienda de granos de avena.	Fibra bruta Almidón
1.4.10	Harina forrajera de avena	Producto de la avena con alto contenido en almidón, después del decortificado.	Fibra bruta
1.4.11	Pienso de avena	Producto obtenido durante la transformación de avena cribada y descascarillada en avena mondada y harina. Está constituido principalmente por salvado y parte del endospermo.	Fibra bruta
1.5.1	Granos de quinua, de extracción	Semilla entera, limpia, de la planta de quinua ( <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.), de la que se ha eliminado la saponina contenida en la capa exterior del grano.	
1.6.1	Arroz partido	Producto de la molienda del arroz ( <i>Oryza sativa</i> L.), constituido principalmente de granos de menor tamaño y/o partidos producidos durante la molienda.	Almidón
1.6.2	Arroz, molido	Arroz descascarillado del que todo o parte del salvado y del embrión ha sido retirado mediante la molienda.	Almidón
1.6.3	Arroz, pregelatinizado	Producto obtenido de arroz molido o partido mediante un tratamiento en medio húmedo y caliente y bajo presión.	Almidón
1.6.4	Arroz, extrudido	Producto obtenido de la extrusión de harina de arroz.	Almidón

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
1.6.5	Copos de arroz; [Arroz, pregelatinizado]	Producto obtenido mediante la fabricación de copos a partir de granos de arroz pregelatinizado o de granos partidos.	Almidón
1.6.6	Arroz descascarillado/arroz cargo o arroz pardo	Arroz con cáscara (paddy) al que solo se ha retirado la cascarilla.	Almidón Fibra bruta
1.6.7	Arroz forrajero molido	Producto obtenido mediante la molienda de arroz forrajero, constituido bien por granos verdes, sin madurar o de aspecto gredoso procedentes del cribado del arroz descascarillado, bien por granos de arroz normales descascarillados, manchados o amarillos.	Almidón
1.6.8	Harina de arroz	Producto obtenido de la molturación de arroz molido.	Almidón
1.6.9	Harina de arroz cargo (o pardo)	Producto obtenido de la molturación de arroz pardo.	Fibra bruta Almidón
1.6.10	Salvado de arroz	Producto de la molienda del arroz descascarillado constituido por las capas externas del grano (pericarpio, testa, núcleo, aleurona) con una parte del germen.	Fibra bruta
1.6.11	Salvado de arroz con carbonato cálcico	Producto del pulimento del arroz descascarillado constituido principalmente por películas plateadas, partículas de la capa de aleurona, endospermo y germen; y cantidades variables de carbonato cálcico procedente del proceso de pulimento.	Fibra bruta Carbonato cálcico
1.6.12	Salvado de arroz desgrasado	Salvado de arroz procedente de la extracción de aceite.	Fibra bruta
1.6.13	Aceite de salvado de arroz	Aceite extraído de salvado de arroz estabilizado.	Grasa bruta
1.6.14	Harinillas de arroz	Producto de la fabricación de harina y almidón de arroz, obtenido mediante molienda seca o húmeda y tamizado. Constituido principalmente por almidón, proteína, grasa y fibra.	Almidón, cuando > 20 % Proteína bruta, cuando > 10 % Grasa bruta, cuando > 5 % Fibra bruta
1.6.15	Harina forrajera de arroz sancochado	Producto del pulimento del arroz sancochado descascarillado constituido principalmente por películas plateadas, partículas de la capa de aleurona, endospermo y germen; y cantidades variables de carbonato cálcico procedente del proceso de pulimento.	Fibra bruta Carbonato cálcico
1.6.16	Arroz cervecero ( <i>Brewers' rice</i> )	Los fragmentos más pequeños del arroz partido resultado del tratamiento por molienda del arroz, generalmente casi una cuarta parte de un grano completo.	Almidón
1.6.17	Germen de arroz	Producto constituido principalmente por el embrión extraído durante el proceso de la molienda del arroz y separado del salvado.	Grasa bruta Proteína bruta
1.6.18	Torta de presión ( <i>expeller</i> ) de germen de arroz	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión a partir de germen de arroz que conserva adheridas partes del endospermo y de la cubierta.	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
1.6.19	Harina de germen de arroz	Producto 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.	Proteína bruta
1.6.20	Proteína de arroz	Producto de la fabricación de almidón de arroz a partir de arroz partido, obtenido mediante molienda húmeda, tamizado, separación, concentración y secado.	Proteína bruta
1.6.21	Pienso líquido de arroz pulido	Producto líquido concentrado obtenido de la molienda húmeda y del tamizado del arroz.	Almidón
1.7.1	Centeno	Granos de <i>Secale cereale</i> L.	

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
1.7.2	Harinillas de centeno	Producto de la fabricación de harina obtenida de centeno previamente cribado. Constituido principalmente por partículas de endospermo, con finos fragmentos de las envolturas y distintas partes del grano.	Almidón Fibra bruta
1.7.3	Harina forrajera de centeno	Producto de la fabricación de harina obtenida de centeno previamente cribado. 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.	Almidón Fibra bruta
1.7.4	Salvado de centeno	Producto de la fabricación de harina obtenida de centeno previamente cribado. Constituido principalmente por fragmentos de envolturas y por partículas de grano al que se ha eliminado la mayor parte del endospermo.	Almidón Fibra bruta
1.8.1	Sorgo; [Milo]	Granos/semillas de <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench	
1.8.2	Sorgo blanco	Granos de sorgo blanco.	
1.8.3	Pienso de gluten de sorgo	Producto seco obtenido durante la separación del almidón de sorgo. Constituido principalmente por salvado y una pequeña cantidad de gluten. El producto puede incluir también residuos secos del agua de maceración y se puede añadir germen.	Proteína bruta
1.9.1	Espelta	Granos de espelta <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> .	
1.9.2	Salvado de espelta	Producto de la fabricación de harina de espelta. Constituido principalmente por envolturas así como por fragmentos de germen de espelta, con algunas partículas de endospermo.	Fibra bruta
1.9.3	Cáscaras de espelta	Producto obtenido durante el descascarado de los granos de espelta.	Fibra bruta
1.9.4	Harinillas de espelta	Producto obtenido durante la transformación de espelta cribada y descascarada en harina de espelta. Constituido principalmente por partículas de endospermo con finos fragmentos de envolturas y algunos residuos del cribado de los granos.	Fibra bruta Almidón
1.10.1	Tritical	Granos de <i>Triticum X Secale cereale</i> L. Hybrid.	
1.11.1	Trigo	Granos de <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. y otras variedades de trigo. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Método de protección de la degradación ruminal, en su caso.
1.11.2	Raicillas de trigo	Producto de la germinación de trigo para malta y limpieza de la malta, consistente en raicillas, partículas finas de cereales, cascari-lla y pequeños granos partidos de trigo malteado.	
1.11.3	Trigo, pregelatinizado	Producto obtenido de trigo molido o partido mediante un tratamiento en medio húmedo y caliente y bajo presión.	Almidón
1.11.4	Harinillas de trigo	Producto 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 del cribado de los granos.	Fibra bruta Almidón
1.11.5	Copos de trigo	Producto obtenido por tratamiento al vapor y aplastamiento de trigo descascarillado que puede contener una pequeña proporción de cascari-lla. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Fibra bruta Almidón Método de protección de la degradación ruminal, en su caso.

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
1.11.6	Harina forrajera de trigo	Producto de la fabricación de harina o de malta 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.	Fibra bruta
1.11.7	Salvado de trigo <sup>(3)</sup>	Producto de la fabricación de harina o de malta 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.	Fibra bruta
1.11.8	Partículas de trigo fermentado malteadas	Producto obtenido mediante un procedimiento que combina el malteado y la fermentación de trigo y salvado de trigo. A continuación el producto es secado y molturado.	Almidón Fibra bruta
1.11.10	Fibra de trigo	Fibra obtenida por extracción del procesamiento del trigo. Constituido principalmente por fibra.	Humedad, cuando < 60 % o > 80 % Cuando la humedad < 60 %: — Fibra bruta
1.11.11	Germen de trigo	Producto de la molinería constituido esencialmente por gérmenes de trigo, aplastados o no, que aún pueden conservar adheridos fragmentos del endospermo y de la envoltura.	Proteína bruta Grasa bruta
1.11.12	Germen de trigo, fermentado	Producto de la fermentación de germen de trigo, con microorganismos inactivados.	Proteína bruta Grasa bruta
1.11.13	Torta de presión ( <i>expeller</i> ) de germen de trigo	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de germen de trigo ( <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf y otras variedades de trigo y espelta descascarillada ( <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> L.)) que aún pueden conservar adheridas partes del endospermo o de la cubierta.	Proteína bruta
1.11.15	Proteína de trigo	Proteína de trigo obtenida por extracción durante la producción de almidón o etanol, que puede ser parcialmente hidrolizada.	Proteína bruta
1.11.16	Pienso de gluten de trigo	Producto obtenido de la fabricación de almidón y gluten de trigo. Constituido por salvado, del cual puede haberse eliminado parcialmente el germen. Podrán añadirse solubles de trigo, trigo partido y otros productos derivados del almidón y procedentes del refinado de productos del almidón.	Humedad, cuando < 45 % o > 60 % Cuando la humedad < 45 %: — Proteína bruta — Almidón
1.11.18	Gluten de trigo elástico	Proteína de trigo caracterizada por una elevada viscoelasticidad en su forma hidratada, con un mínimo del 80 % de proteína (N × 6,25) y un máximo del 2 % de ceniza en la sustancia seca.	Proteína bruta
1.11.19	Almidón líquido de trigo	Producto obtenido de la producción de almidón/glucosa y gluten a partir del trigo.	Humedad, cuando < 65 % o > 85 % Cuando la humedad < 65 %: — Almidón
1.11.20	Almidón de trigo que contiene proteínas, parcialmente desazucarado	Producto obtenido durante la producción de almidón de trigo, constituido principalmente de almidón parcialmente desazucarado, proteínas solubles y otras partes solubles del endospermo.	Proteína bruta Almidón Azúcares totales expresados en sacarosa
1.11.21	Solubles de trigo	Producto del trigo obtenido tras la extracción por vía húmeda de la proteína y el almidón. Puede ser hidrolizado.	Humedad, cuando < 55 % o > 85 % Cuando la humedad < 55 %: — Proteína bruta

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
1.11.22	Concentrado de levadura de trigo	Subproducto húmedo que se libera tras la fermentación del almidón de trigo para la producción de alcohol.	Humedad, cuando < 60 % o > 80 % Cuando la humedad < 60 %: — Proteína bruta
1.11.23	Residuos del cribado de trigo de maltería	Producto de la limpieza del trigo de maltería, constituido por granos pequeños de trigo de maltería y fracciones de granos partidos de trigo de maltería separados antes del proceso de malteado.	Fibra bruta
1.11.24	Trigo para malta y partículas finas de malta	Partículas finas de cereales aspirados procedentes de operaciones de traslado de granos.	Fibra bruta
1.11.25	Cáscaras de trigo para malta	Producto de la limpieza del trigo para malta, constituido por fracciones de cascarilla y partículas finas.	Fibra bruta
1.12.2	Harina de cereal <sup>(4)</sup>	Harina obtenida de la molienda de granos de cereales.	Almidón Fibra bruta
1.12.3	Concentrado de proteína de cereales <sup>(4)</sup>	Producto concentrado y seco obtenido de granos de cereales después de la eliminación del almidón mediante la fermentación de la levadura.	Proteína bruta
1.12.4	Residuos del cribado de granos de cereal <sup>(4)</sup>	Residuo del cribado de cereales y malta	Fibra bruta
1.12.5	Germen de cereal <sup>(4)</sup>	Producto de la molienda de harina y de la fabricación de almidón constituido principalmente por germen de granos, aplastados o no, que aún pueden conservar adheridos fragmentos del endospermo y de la envoltura.	Proteína bruta Grasa bruta
1.12.6	Jarabe de vinazas de cereales <sup>(4)</sup>	Producto de cereal obtenido mediante la evaporación del concentrado de vinazas procedentes de la fermentación y destilación de cereales utilizados en la producción de alcohol de cereales.	Humedad, cuando < 45 % o > 70 % Cuando la humedad < 45 %: — Proteína bruta
1.12.7	Residuos húmedos de destilería <sup>(4)</sup>	Producto húmedo producido como la fracción sólida mediante centrifugación y/o filtración de las aguas de lavado de cereales fermentados y destilados utilizados en la producción de alcohol de cereales.	Humedad, cuando < 65 % o > 88 % Cuando la humedad < 65 %: — Proteína bruta
1.12.8	Solubles de destilería concentrados <sup>(4)</sup>	Producto húmedo obtenido de la producción de alcohol mediante la destilación de una masa de mosto de trigo y jarabe de azúcar previa separación del salvado y del gluten.	Humedad, cuando < 65 % o > 88 % Cuando la humedad < 65 %: — Proteína bruta, cuando > 10 %
1.12.9	Residuos y solubles de destilería <sup>(4)</sup>	Producto obtenido de la elaboración de alcohol mediante la destilación de masa de malta de granos de cereales y/o otros productos amiláceos o que contengan azúcar. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Humedad, cuando < 60 % o > 80 % Cuando la humedad < 60 %: — Proteína bruta Método de protección de la degradación ruminal, en su caso.
1.12.10	Residuos secos de destilería <sup>(4)</sup>	Producto de la destilación del alcohol obtenido por desecación de residuos sólidos de granos fermentados. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Proteína bruta Método de protección de la degradación ruminal, en su caso.
1.12.11	Residuos oscuros de destilería <sup>(4)</sup> ; [Residuos de destilería secos y solubles] <sup>(4)</sup>	Producto de destilación del alcohol obtenido por desecación de residuos sólidos de granos fermentados al que se ha añadido una parte del jarabe o de las aguas de lavado evaporadas. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Proteína bruta Método de protección de la degradación ruminal, en su caso.
1.12.12	Residuos de cervecería	Producto de cervecería compuesto por residuos de cereales de cereales malteados o no malteados y otros productos amiláceos, que pueden contener materias de lúpulo. Suelen comercializarse en estado húmedo, pero también pueden venderse en forma seca.	Humedad, cuando < 65 % o > 88 % Cuando la humedad < 65 %: — Proteína bruta

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
1.12.13	Bagazo	Producto sólido de la producción del whisky de malta. Está compuesto por los residuos procedentes de la extracción con agua caliente de la cebada malteada. Suele comercializarse en la forma húmeda después de que el extracto haya sido separado por gravedad.	Humedad, cuando < 65 % o > 88 % Cuando la humedad < 65 %: — Proteína bruta
1.12.14	Cereales del filtro de mosto	Producto sólido obtenido durante la producción de cerveza, extracto de malta y licor de whisky. Constituido por los residuos de extracción con agua caliente de malta triturada, eventualmente con otros productos ricos en azúcar o almidón añadidos. Suele comercializarse en la forma húmeda después de que el extracto haya sido separado por presión.	Humedad, cuando < 65 % o > 88 % Cuando la humedad < 65 %: — Proteína bruta
1.12.15	Pot ale (residuos de primera destilación)	El producto que permanece en el alambique después de la primera destilación de una malta.	Proteína bruta, cuando > 10 %
1.12.16	Jarabe de pot ale (residuos de primera destilación)	Producto de la primera destilación de una malta producido por evaporación del pot ale que permanece en el alambique.	Humedad, cuando < 45 % o > 70 % Cuando la humedad < 45 %: Proteína bruta

## 2. Semillas oleaginosas, frutos oleaginosos y sus productos derivados

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
2.1.1	Torta de presión ( <i>expeller</i> ) de babasú	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión de nueces de palma babasú de las variedades <i>Orbignya</i> .	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.2.1	Semilla de camelina	Semillas de <i>Camelina sativa</i> L. Crantz.	
2.2.2	Torta de presión ( <i>expeller</i> ) de camelina	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de camelina.	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.2.3	Harina de camelina	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por extracción y tratamiento térmico adecuado de la torta de extracción de semillas de camelina.	Proteína bruta
2.3.1	Cascarilla de cacao	Tegumentos de habas de cacao <i>Theobroma cacao</i> L. secas y torrefactas.	Fibra bruta
2.3.2	Cáscara de cacao	Producto obtenido del tratamiento de las habas de cacao.	Fibra bruta Proteína bruta
2.3.3	Harina de habas de cacao, parcialmente decorticadas	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de las habas de cacao <i>Theobroma cacao</i> L. secas y torrefactas de las que se ha eliminado parte de la cascarilla.	Proteína bruta Fibra bruta
2.4.1	Torta de presión ( <i>expeller</i> ) de copra	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de la médula desecada (endospermo) y la cascarilla externa (tegumento) de la semilla de la palma de coco <i>Cocos nucifera</i> L.	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.4.2	Copra, torta de presión hidrolizada	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión e hidrolización enzimática de la médula desecada (endospermo) y la cascarilla externa (tegumento) de la semilla de palma de coco <i>Cocos nucifera</i> L.	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.4.3	Harina de copra	Producto 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.	Proteína bruta
2.5.1	Semillas de algodón	Semillas de <i>Gossypium</i> ssp. a las que se han quitado las fibras. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Método de protección de la degradación ruminal, en su caso.

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
2.5.2	Harina de semillas de algodón, parcialmente decorticadas	Producto 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 % de la materia seca). Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Proteína bruta Fibra bruta Método de protección de la degradación ruminal, en su caso.
2.5.3	Torta de presión ( <i>expeller</i> ) de semillas de algodón	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de algodón exentas de fibras.	Proteína bruta Fibra bruta Grasa bruta
2.6.1	Torta de presión ( <i>expeller</i> ) de cacahuete, parcialmente decortificado	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de cacahuets parcialmente decorticados <i>Arachis hypogaea</i> L. y otras especies de <i>Arachis</i> . (Contenido máximo de fibra bruta: 16 % de la materia seca).	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.6.2	Harina de cacahuete, parcialmente decortificado	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de torta de presión ( <i>expeller</i> ) de cacahuets. (Contenido máximo de fibra bruta: 16 % de la materia seca).	Proteína bruta Fibra bruta
2.6.3	Torta de presión ( <i>expeller</i> ) de cacahuete, decortificado	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de cacahuets decorticados.	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.6.4	Harina de cacahuete, decortificado	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de torta de presión ( <i>expeller</i> ) de cacahuets.	Proteína bruta Fibra bruta
2.7.1	Torta de presión ( <i>expeller</i> ) de kapok [miraguano de bombacáceas]	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de miraguano ( <i>Ceiba pentadra</i> L. Gaertn.).	Proteína bruta Fibra bruta
2.8.1	Semillas de lino [linaza]	Semillas de lino <i>Linum usitatissimum</i> L. (pureza botánica mínima 93 %) en forma de semillas de lino enteras, aplastadas o molidas. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Método de protección de la degradación ruminal, en su caso.
2.8.2	Torta de presión ( <i>expeller</i> ) de semillas de lino [linaza]	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de lino. (Pureza botánica mínima 93 %).	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.8.3	Harina de semillas de lino [linaza]	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción y tratamiento térmico adecuado de la torta de extracción de semillas de lino. Puede contener hasta un 1 % como máximo de arcilla decolorante usada procedente de instalaciones de triturado y refinado integrado o auxiliares de filtrado. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Proteína bruta Método de protección de la degradación ruminal, en su caso.
2.9.1	Salvado de mostaza	Producto de la fabricación de mostaza ( <i>Brassica juncea</i> L.). Constituido por fragmentos de las envolturas y partículas de grano.	Fibra bruta
2.9.2	Harina de semillas de mostaza	Producto obtenido de la extracción de aceite de mostaza volátil a partir de semillas de mostaza.	Proteína bruta
2.10.1	Semilla de níger	Semillas de la planta de níger <i>Guizotia abyssinica</i> (L.F) Cass.	
2.10.2	Torta de presión ( <i>expeller</i> ) de níger	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de la planta de níger. (Ceniza insoluble en HCl: máximo 3,4 %).	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.11.1	Orujo de aceituna deshuesada	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción de aceitunas prensadas <i>Olea europaea</i> L. exento en la medida de lo posible de fragmentos de hueso.	Proteína bruta Fibra bruta Grasa bruta



Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
2.12.1	Torta de presión ( <i>expeller</i> ) de palmiste	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión a partir de nueces de palma <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleífera</i> (HBK) L. H. Bailey ( <i>Elaeis melanococca auct.</i> ) de las que se habrá eliminado toda la corteza leñosa posible.	Proteína bruta Fibra bruta Grasa bruta
2.12.2	Harina de palmiste	Producto 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.	Proteína bruta Fibra bruta
2.13.1	Semillas de calabaza y calabacín	Semillas de <i>Cucurbita pepo</i> L y plantas del género <i>Cucurbita</i> .	
2.13.2	Torta de presión ( <i>expeller</i> ) de semillas de calabaza y calabacín	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de <i>Cucurbita pepo</i> L y plantas del género <i>Cucurbita</i> .	Proteína bruta Grasa bruta
2.14.1	Semillas de colza <sup>(5)</sup>	Semillas de colza <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleífera</i> (Metzg.) Sinsk., de colza india <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz y de colza <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleífera</i> (Metzg.) Sinsk. Pureza botánica mínima 94 %. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Método de protección de la degradación ruminal, en su caso.
2.14.2	Torta de presión ( <i>expeller</i> ) de semillas de colza	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de colza. Puede contener hasta un 1 % como máximo de arcilla decolorante usada procedente de instalaciones de triturado y refinado integrado o auxiliares de filtrado. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta Método de protección de la degradación ruminal, en su caso.
2.14.3	Harina de semillas de colza	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción y tratamiento térmico adecuado de la torta de extracción de semillas de colza. Puede contener hasta un 1 % como máximo de arcilla decolorante usada procedente de instalaciones de triturado y refinado integrado o auxiliares de filtrado. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Proteína bruta Método de protección de la degradación ruminal, en su caso.
2.14.4	Semilla de colza, extrudida	Producto obtenido de colza entera mediante un tratamiento en medio húmedo y caliente y bajo presión para aumentar la gelatinización del almidón. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Proteína bruta Grasa bruta Método de protección de la degradación ruminal, en su caso.
2.14.5	Concentrado proteínico de semillas de colza	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por separación de la fracción proteínica de la torta de presión ( <i>expeller</i> ) de semillas de colza o de las semillas de colza.	Proteína bruta
2.15.1	Semillas de cártamo	Semillas de cártamo <i>Carthamus tinctorius</i> L.	
2.15.2	Harina de semillas de cártamo, parcialmente decorticadas	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción de semillas de cártamo parcialmente decorticadas.	Proteína bruta Fibra bruta
2.15.3	Cáscaras de cártamo	Producto obtenido durante el decortico de las semillas de cártamo.	Fibra bruta
2.16.1	Semillas de sésamo	Semillas de <i>Sesamum indicum</i> L.	
2.17.1	Semillas de sésamo, parcialmente decorticadas	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido de semillas parcialmente decorticadas.	Proteína bruta Fibra bruta
2.17.2	Cáscaras de sésamo	Producto obtenido durante el decortico de las semillas de sésamo.	Fibra bruta
2.17.3	Torta de presión ( <i>expeller</i> ) de sésamo	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión de las semillas de la planta de sésamo (ceniza insoluble en HCl: máximo 5 %).	Proteína bruta Fibra bruta Grasa bruta
2.18.1	Soja tostada (habas)	Habas de soja ( <i>Glycine max.</i> L. Merr.) sometidas a un tratamiento térmico adecuado. (Actividad ureásica máxima de 0,4 mg N/g × min.). Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Método de protección de la degradación ruminal, en su caso.

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
2.18.2	Torta de presión ( <i>expeller</i> ) de (habas de) soja	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión a partir de semillas de soja.	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.18.3	Harina de (habas de) soja.	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción y tras un tratamiento térmico adecuado a partir de habas de soja. (Actividad ureásica máxima de 0,4 mg N/g × min.). Puede contener hasta un 1 % como máximo de arcilla decolorante usada procedente de instalaciones de triturado y refinado integrado o auxiliares de filtrado. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Proteína bruta Fibra bruta cuando > 8 % en la materia seca Método de protección de la degradación ruminal, en su caso.
2.18.4	Harina de (habas de) soja, decortificada	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción y tras un tratamiento térmico adecuado a partir de habas de soja decortificadas. Puede contener hasta un 1 % como máximo de arcilla decolorante usada procedente de instalaciones de triturado y refinado integrado o auxiliares de filtrado. (Actividad ureásica máxima de 0,5 mg N/g × min.). Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Proteína bruta Método de protección de la degradación ruminal, en su caso.
2.18.5	Cáscaras de (haba de) soja.	Producto obtenido durante el decortificado de las habas de soja.	Fibra bruta
2.18.6	Habas de soja, extrudidas	Producto obtenido a partir de habas de soja mediante un tratamiento en medio húmedo y caliente y bajo presión para aumentar la gelatinización del almidón. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Proteína bruta Grasa bruta Método de protección de la degradación ruminal, en su caso.
2.18.7	Concentrado proteínico de (habas de) soja.	Producto obtenido a partir de de habas de soja decortificadas, a las que se ha extraído la materia grasa, tras una fermentación o una segunda extracción para reducir el porcentaje de extracto no nitrogenado.	Proteína bruta
2.18.8	Pulpa de habas de soja; [pasta de habas de soja]	Producto obtenido durante la extracción de habas de soja para preparaciones alimenticias.	Proteína bruta
2.18.9	Melaza de habas de soja	Producto obtenido durante la transformación de habas de soja.	Proteína bruta Grasa bruta
2.18.10	Subproductos de la preparación de habas de soja	Productos obtenidos cuando se transforman las habas de soja para obtener preparaciones alimenticias a base de habas de soja.	Proteína bruta
2.19.1	Semillas de girasol	Semillas de girasol <i>Helianthus annuus</i> L. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Método de protección de la degradación ruminal, en su caso.
2.19.2	Torta de presión ( <i>expeller</i> ) de semillas de girasol	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de girasol.	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.19.3	Harina de semillas de girasol	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción y tratamiento térmico adecuado de la torta de extracción de semillas de girasol. Puede contener hasta un 1 % como máximo de arcilla decolorante usada procedente de instalaciones de triturado y refinado integrado o auxiliares de filtrado. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Proteína bruta Método de protección de la degradación ruminal, en su caso.
2.19.4	Harina de semillas de girasol, descascaradas	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción y tratamiento térmico adecuado de la torta de extracción de semillas de girasol cuyas cascarillas han sido eliminadas parcial o totalmente. Puede contener hasta un 1 % como máximo de arcilla decolorante usada procedente de instalaciones de triturado y refinado integrado o auxiliares de filtrado. (Contenido máximo de fibra bruta: 27,5 % de la materia seca).	Proteína bruta Fibra bruta
2.19.5	Cáscaras de semillas de girasol	Producto obtenido durante el decortificado de las semillas de girasol.	Fibra bruta
2.20.1	Aceite y grasa vegetal <sup>(6)</sup>	Aceite y materia grasa obtenidos a partir de vegetales (con exclusión del aceite de ricino obtenido de la planta del ricino), puede ser desgomado, refinado y/o hidrogenado.	Humedad, cuando > 1 %.
2.21.1	Lecitinas brutas	Fosfolípidos obtenidos durante el desgomado del aceite bruto de semillas oleaginosas y frutos oleaginosos.	

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
2.22.1	Semilla de cáñamo	Semilla de cáñamo controlada <i>Cannabis sativa</i> L. con un contenido máximo de THC conforme con la legislación de la UE.	
2.22.2	Torta de presión ( <i>expeller</i> ) de cáñamo	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión de la semilla de cáñamo.	Proteína bruta Fibra bruta
2.22.3	Aceite de cáñamo	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión de la planta y de la semilla del cáñamo.	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.23.1	Semilla de adormidera	Semillas de <i>Papaver somniferum</i> L.	
2.23.2	Harina de adormidera	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por extracción de la torta de presión ( <i>expeller</i> ) de semillas de amapola.	Proteína bruta

### 3. Semillas de leguminosas y sus productos derivados

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
3.1.1	Judías tostadas	Semillas de <i>Phaseolus</i> spp. o <i>Vigna</i> spp. sometidas a un tratamiento térmico adecuado. Pueden estar protegidas contra los microorganismos del rumen.	Método de protección de la degradación ruminal, en su caso.
3.1.2	Concentrado proteínico de judías	Producto obtenido del agua extraída de las judías al producir almidón.	Proteína bruta
3.2.1	Algarroba, seca	Frutos secos del algarrobo <i>Ceratonia siliqua</i> L.	Fibra bruta
3.2.3	Vainas de algarroba, secas	Producto obtenido por trituración del fruto seco (vainas) del algarrobo y del que se han eliminado las semillas.	Fibra bruta
3.2.4	Harina de vainas de algarroba secas, micronizada	Producto obtenido por micronización del fruto seco del algarrobo del que se han eliminado las semillas.	Fibra bruta Azúcares totales, expresados en sacarosa
3.2.5	Germen de algarroba	Germen de la semilla del algarrobo.	Proteína bruta
3.2.6	Torta de presión ( <i>expeller</i> ) de germen de algarroba	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de germen de algarroba.	Proteína bruta
3.2.7	Semilla de algarroba	Semilla del algarrobo.	Fibra bruta
3.3.1	Garbanzos	Semillas de <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.4.1	Yeros	Semillas de <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.5.1	Semilla de fenogreco	Semilla de fenogreco ( <i>Trigonella foenum-graecum</i> ).	
3.6.1	Harina de guar	Producto obtenido tras la extracción del mucílago de las semillas de guar <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub.	Proteína bruta
3.6.2	Harina de germen de guar	Producto de la extracción del mucílago a partir del germen de las semillas de guar.	Proteína bruta
3.7.1	Haboncillos	Semillas de <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. y var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.	
3.7.2	Copos de haboncillos	Producto obtenido por tratamiento al vapor y aplastamiento de haboncillos descascarillados.	Almidón Proteína bruta
3.7.3	Hollejos de haboncillos; [cáscaras de haba]	Producto obtenido del descascarado de semillas de haboncillos, compuesto principalmente por envolturas exteriores.	Fibra bruta Proteína bruta

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
3.7.4	Haboncillos, descascarados	Producto obtenido del descascarado de las semillas de haboncillos, constituido principalmente por granos de haboncillo.	Proteína bruta Fibra bruta
3.7.5	Proteína de haboncillos	Producto obtenido mediante la molturación y fraccionamiento por aire de los haboncillos.	Proteína bruta
3.8.1	Lentejas	Semillas de <i>Lens culinaris</i> a.o Medik.	
3.8.2	Cáscaras de lentejas	Producto obtenido durante el proceso de descascarado de las semillas de lentejas.	Fibra bruta
3.9.1	Altramuces dulces	Semillas de <i>Lupinus</i> ssp., con bajo contenido de semillas amargas.	
3.9.2	Altramuces dulces, descascarados	Semillas de altramuz descascaradas.	Proteína bruta
3.9.3	Hollejos de altramuces; [cáscaras de altramuces]	Producto obtenido del descascarado de las semillas de los altramuces, constituido principalmente por envolturas exteriores.	Proteína bruta Fibra bruta
3.9.4	Pulpa de altramuces	Producto obtenido tras la extracción de componentes del altramuz.	Fibra bruta
3.9.5	Harinillas de altramuz	Producto obtenido durante la elaboración de harina a partir de altramuces. Constituido principalmente por partículas del cotiledón y, en menor medida, por hollejos.	Proteína bruta Fibra bruta
3.9.6	Proteína de altramuz	Producto obtenido del agua extraída de los altramuces al producir almidón, o después de la molturación y fraccionamiento por aire.	Proteína bruta
3.9.7	Harina de proteína de altramuz	Producto de la transformación del altramuz para producir una harina de alto contenido proteico.	Proteína bruta
3.10.1	Frijoles chinos (frijoles mungo)	Habas de <i>Vigna radiata</i> L.	
3.11.1	Guisantes	Semillas de <i>Pisum</i> ssp. Puede estar protegido de la degradación ruminal.	Método de protección de la degradación ruminal, en su caso.
3.11.2	Salvado de guisantes	Producto de la fabricación de harina de guisantes. Constituido principalmente por hollejos desprendidos durante la deshollejadura y limpieza de los guisantes.	Fibra bruta
3.11.3	Copos de guisantes	Producto obtenido por tratamiento al vapor y aplastamiento de semillas de guisante descascaradas.	Almidón
3.11.4	Harina de guisantes	Producto obtenido durante la molturación de guisantes.	Proteína bruta
3.11.5	Cáscaras de guisantes	Producto de la fabricación de harina de guisantes a partir de guisantes. Constituido principalmente por hollejos desprendidos durante la deshollejadura y limpieza y, en menor medida, de endospermo.	Fibra bruta
3.11.6	Guisantes, descascarados	Semillas de guisante descascaradas.	Proteína bruta Fibra bruta
3.11.7	Harinillas de guisantes	Producto de la fabricación de harina de guisantes. Constituido principalmente por partículas del cotiledón y, en menor medida, por hollejos.	Proteína bruta Fibra bruta
3.11.8	Residuos del cribado de guisantes	Fracción del guisante resultante del proceso de cribado.	Fibra bruta
3.11.9	Proteína de guisantes	Producto obtenido del agua extraída de los guisantes al producir el almidón, o después de la molturación y fraccionamiento por aire.	Proteína bruta
3.11.10	Pulpa de guisantes	Producto obtenido de la extracción por vía húmeda de almidón y proteína a partir de guisantes. Constituido principalmente por fibra interna y almidón.	Humedad, cuando < 70 % o > 85 % Almidón Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca.

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
3.11.11	Solubles de guisantes	Producto obtenido de la extracción por vía húmeda de almidón y proteína a partir de guisantes. Constituido principalmente de proteínas solubles y oligosacáridos.	Humedad, cuando < 60 % o > 85 % Azúcares totales Proteína bruta
3.11.12	Fibra de guisantes	Producto obtenido por extracción tras la molturación y el tamizado del guisante descascarado.	Fibra bruta
3.12.1	Vevas	Semillas de <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> y otras variedades.	
3.13.1	Almorta (?)	Semillas de <i>Lathyrus sativus</i> L. sometidas al tratamiento térmico adecuado.	
3.14.1	Alverja	Semillas de <i>Vicia monanthos</i> Desf.	

#### 4. Tubérculos, raíces y sus productos derivados

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
4.1.1	Remolacha azucarera	Raíz de <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell.	
4.1.2	Coronas y puntas de remolacha azucarera	Producto fresco de la fabricación del azúcar constituido principalmente por trozos limpiados de remolacha azucarera con o sin partes de hojas.	Ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 % de la materia seca. Humedad, cuando < 50 %
4.1.3	Azúcar (de remolacha); [sacarosa]	Azúcar obtenido por extracción, mediante agua, de remolachas azucareras.	Sacarosa
4.1.4	Melaza de remolacha (azucarera)	Jarabe obtenido durante la fabricación o refinado de azúcar procedente de remolachas azucareras.	Azúcares totales, expresados en sacarosa Humedad, cuando > 28 %.
4.1.5	Melaza de remolacha (azucarera), parcialmente desazucarada y/o desbetainizada	Producto obtenido por nueva extracción, utilizando agua, de la sacarosa y/o de la betaína a partir de melaza de remolacha azucarera.	Azúcares totales, expresados en sacarosa Humedad, cuando > 28 %.
4.1.6	Melaza de isomaltulosa	Fracción no cristalizada de la fabricación de isomaltulosa mediante conversión enzimática de la sacarosa obtenida de remolachas azucareras.	Humedad, cuando > 40 %
4.1.7	Pulpa de remolacha (azucarera) húmeda	Producto de la fabricación del azúcar constituido principalmente por rodajas de remolacha azucarera obtenidas por extracción mediante agua. Contenido de humedad mínimo: 82 % El contenido de azúcar es bajo y tendente hacia cero debido a la fermentación (ácido láctico).	Ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 % de la materia seca. Humedad, cuando < 82 % o > 92 %
4.1.8	Pulpa de remolacha (azucarera) prensada	Producto de la fabricación del azúcar constituido por rodajas de remolacha azucarera obtenidas por extracción mediante agua y por presión mecánica. Contenido de humedad máximo: 82 %. El contenido de azúcar es bajo y tendente hacia cero debido a la fermentación (ácido láctico).	Ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 % de la materia seca. Humedad, cuando < 65 % o > 82 %
4.1.9	Pulpa de remolacha (azucarera) prensada, melazada	Producto de la fabricación del azúcar constituido por rodajas de remolacha azucarera obtenidas por extracción mediante agua y presión mecánica, con adición de melaza. Contenido de humedad máximo: 82 %. El contenido de azúcar desciende debido a la fermentación (ácido láctico).	Ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 % de la materia seca. Humedad, cuando < 65 % o > 82 %
4.1.10	Pulpa de remolacha (azucarera) seca	Producto de la fabricación del azúcar constituido por rodajas de remolacha azucarera obtenidas por extracción mediante agua y secas.	Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca. Azúcares totales, expresados en sacarosa, cuando > 10,5 %.
4.1.11	Pulpa de remolacha (azucarera) seca, melazada	Producto de la fabricación del azúcar constituido por rodajas de remolacha azucarera obtenidas por extracción mediante agua y secas con adición de melaza.	Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca. Azúcares totales, expresados en sacarosa

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
4.1.12	Jarabe de azúcar	Producto obtenido de la transformación del azúcar y/o la melaza.	Azúcares totales, expresados en sacarosa Humedad, cuando > 35 %.
4.1.13	Trozos de remolacha (azucarera), hervidos	Producto de la fabricación de jarabe comestible a partir de remolacha azucarera, que puede ser prensado o seco.	Cuando es seco: ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca. Cuando es prensado: ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 % de la materia seca. Humedad, cuando < 50 %
4.1.14	Fructo-oligosacáridos	Producto obtenido del azúcar procedente de remolachas azucareras mediante un procedimiento enzimático.	Humedad, cuando > 28 %
4.2.1	Zumo/jugo de remolacha	Zumo/jugo obtenido por presión de remolacha roja ( <i>Beta vulgaris</i> convar. <i>crassa</i> var. <i>conditiva</i> ) con posterior concentración y pasteurización, manteniendo el sabor y aroma característico del vegetal.	Humedad, cuando < 50 % o > 60 % Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca.
4.3.1	Zanahorias	Raíz de la zanahoria amarilla o roja <i>Daucus carota</i> L.	
4.3.2	Peladuras de zanahoria, tratadas al vapor	Producto húmedo de la industria de transformación de la zanahoria, constituido por las peladuras extraídas de la raíz de la zanahoria mediante tratamiento al vapor, al que puede añadirse flujos auxiliares de almidón de zanahoria gelatinoso. Contenido de humedad máximo: 97 %.	Almidón Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca. Humedad, cuando < 87 % o > 97 %
4.3.3	Raspaduras de zanahoria	Producto húmedo que se obtiene mediante separación mecánica en la transformación de las zanahorias y que consiste esencialmente en zanahorias secas y restos de zanahoria. El producto puede haberse sometido a tratamiento térmico. Contenido de humedad máximo: 97 %.	Almidón Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca. Humedad, cuando < 87 % o > 97 %
4.3.4	Copos de zanahorias	Producto obtenido mediante la fabricación de copos de zanahorias, que se secan posteriormente.	
4.3.5	Zanahoria, seca	Raíz de la zanahoria, independientemente de su presentación, que se seca posteriormente.	Fibra bruta
4.3.6	Pienso de zanahorias, seco	Producto constituido por pulpa interna y pieles exteriores que se han secado.	Fibra bruta
4.4.1	Raíces de achicoria	Raíces de <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.2	Coronas y puntas de achicoria	Producto fresco de la transformación de la achicoria. Consiste principalmente en trozos de achicoria limpiados y partes de hojas.	Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca. Humedad, cuando < 50 %
4.4.3	Semilla de achicoria	Semillas de <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.4	Pulpa de achicoria prensada	Producto de la fabricación de inulina a partir de <i>Cichorium intybus</i> L. constituido por rodajas de achicoria obtenidas por extracción y presión mecánica. Los carbohidratos (solubles) de achicoria y el agua han sido parcialmente eliminados.	Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca. Humedad, cuando < 65 % o > 82 %
4.4.5	Pulpa de achicoria seca	Producto de la fabricación de inulina a partir de <i>Cichorium intybus</i> L. constituido por rodajas de achicoria obtenidas por extracción y presión mecánica y posterior secado. Los carbohidratos (solubles) de achicoria han sido objeto de extracción parcial.	Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca.

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
4.4.6	Polvo de raíces de achicoria	Producto obtenido de la trituración, secado y molturación de raíces de achicoria.	Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca.
4.4.7	Melaza de achicoria	Producto de la transformación de la achicoria, obtenido durante la producción de inulina y oligofruktosa.	Proteína bruta Humedad, cuando < 20 % o > 30 %
4.4.8	Vinazas de achicoria	Producto de la transformación de la achicoria, obtenido durante el refinado de inulina y oligofruktosa.	Proteína bruta Humedad, cuando < 30 % o > 40 %
4.4.9	Inulina de achicoria	La inulina es un fructosano obtenido por extracción de las raíces de <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.10	Jarabe de oligofruktosa	Producto obtenido de la hidrólisis parcial de la inulina a partir de <i>Cichorium intybus</i> L.	Humedad, cuando < 20 % o > 30 %
4.4.11	Oligofruktosa, seca	Producto obtenido de la hidrólisis parcial de la inulina a partir de <i>Cichorium intybus</i> L y posterior secado.	
4.5.1	Ajo, seco	Polvo de color blanco a amarillo obtenido de ajo puro, molido, <i>Allium sativum</i> L.	
4.6.1	Mandioca; [tapioca]; [yuca]	Raíces de <i>Manihot esculenta</i> Crantz, con independencia de su presentación.	Humedad, cuando < 60 % o > 70 %
4.6.2	Mandioca, seca	Raíces de mandioca, con independencia de su presentación, que han sido desecadas posteriormente.	Almidón Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca.
4.7.1	Pulpa de cebolla	Producto húmedo obtenido durante la transformación de las cebollas (género <i>Allium</i> ) y que está constituido por pieles y por cebollas enteras. Si procede del proceso de producción del aceite de cebolla, está constituido principalmente por restos de cebollas cocidos.	Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca.
4.7.2	Cebollas, fritas	Trozos de cebollas peladas y ralladas que posteriormente se han frito.	Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca. Grasa bruta
4.8.1	Patatas	Tubérculos de <i>Solanum tuberosum</i> L.	Humedad, cuando < 72 % o > 88 %
4.8.2	Patatas, peladas	Patatas cuya piel se ha retirado utilizando un tratamiento al vapor.	Almidón Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca.
4.8.3	Peladuras de patatas, tratadas al vapor	Producto húmedo de la industria transformadora de la patata, constituido por las peladuras separadas mediante un tratamiento al vapor del tubérculo de la patata, al que puede añadirse una masa auxiliar de almidón de patata gelatinoso. Puede estar triturado.	Humedad, cuando < 82 % o > 93 % Almidón Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca.
4.8.4	Recortes de patata, crudos	Producto obtenido de la patata durante la preparación de productos a base de patata para consumo humano, que pueden haber sido pelados.	Humedad, cuando < 72 % o > 88 % Almidón Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca.
4.8.5	Raspaduras de patata	Producto que se obtiene mediante la separación mecánica en la transformación de las patatas y que consiste esencialmente en patatas desecadas y restos de patata. El producto puede haber sido sometido a tratamiento térmico.	Humedad, cuando < 82 % o > 93 % Almidón Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca.



Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
4.8.6	Patatas, en puré	Producto a base de patata escaldada o hervida y posteriormente triturado formando una pasta.	Almidón Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca.
4.8.7	Copos de patata	Producto obtenido mediante secado rotativo de patatas lavadas, peladas o sin pelar, tratadas al vapor.	Almidón Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca.
4.8.8	Pulpa de patata	Producto de la fabricación de fécula de patata consistente en harina de extracción de patatas trituradas.	Humedad, cuando < 77 % o > 88 %
4.8.9	Pulpa de patata, seca	Producto seco de la fabricación de fécula de patata consistente en harina de extracción de patatas trituradas.	
4.8.10	Proteína de patata	Producto de la fabricación de fécula de patata constituido, principalmente, por sustancias proteínicas después de la separación de la fécula.	Proteína bruta
4.8.11	Proteína de patata, hidrolizada	Proteína obtenida por una hidrólisis enzimática controlada de proteínas de patata.	Proteína bruta
4.8.12	Proteína de patata, fermentada	Producto obtenido por la fermentación de proteína de patata y posterior secado por pulverización.	Proteína bruta
4.8.13	Proteína líquida de patata, fermentada	Producto líquido obtenido por fermentación de proteína de patata	Proteína bruta
4.8.14	Jugo de patata, concentrado	Producto concentrado de la fabricación de fécula de patata, consistente en la sustancia restante tras la retirada parcial de la fibra, las proteínas y la fécula de la pulpa de la patata entera y la evaporación de una parte del agua.	Humedad, cuando < 50 % o > 60 % Cuando la humedad < 50 %: — Proteína bruta — Ceniza bruta
4.8.15	Gránulos de patata	Patatas secas (patatas una vez lavadas, peladas, reducido su tamaño —en corte, copos, etc., y retirado su contenido de agua).	
4.9.1	Batata, boniato	Tubérculos de <i>Ipomoea batatas</i> L. con independencia de su presentación.	Humedad, cuando < 57 % o > 78 %
4.10.1	Aguaturma, pataca; [Topinambur]	Tubérculos de <i>Helianthus tuberosus</i> L. con independencia de su presentación.	Humedad, cuando < 75 % o > 80 %

## 5. Otras semillas y frutos, y sus productos derivados

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
5.1.1	Bellota	Frutos enteros del roble pedunculado <i>Quercus robur</i> L., el roble albar <i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl., el alcornoque <i>Quercus suber</i> L., o de otras especies de roble.	
5.1.2	Bellota descascarada	Producto obtenido del descascarado de la bellota.	Proteína bruta Fibra bruta
5.2.1	Almendra	Fruto entero o partido del almendro <i>Prunus dulcis</i> , con o sin cáscaras.	
5.2.2	Cáscaras de almendra	Cáscaras de almendra obtenidas de semillas de almendra descascarilladas mediante separación física de los granos y molidas.	Fibra bruta
5.3.1	Semillas de anís	Semillas de <i>Pimpinella anisum</i> .	
5.4.1	Pulpa de manzana, seca; [Orujo de manzana, seco]	Producto obtenido de la elaboración de zumo de <i>Malus domestica</i> o de sidra. Constituida principalmente por pulpa interna y pieles exteriores desecadas. Puede haber sido despectinizado.	Fibra bruta

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
5.4.2	Pulpa de manzana, exprimida; [Orujo de manzana, exprimido]	Producto húmedo obtenido de la producción de zumo de manzana o de sidra. Consiste principalmente en pulpa interna y pieles exteriores exprimidas. Puede haber sido despectinizado.	Fibra bruta
5.4.3	Melaza de manzana	Producto obtenido tras la extracción de pectina de la pulpa de manzana. Puede haber sido despectinizado.	Proteína bruta Fibra bruta Aceites y grasas brutos, cuando > 10 %.
5.5.1	Semilla de remolacha azucarera	Semillas de remolacha azucarera.	
5.6.1	Alforfón	Semillas de <i>Fagopyrum esculentum</i> .	
5.6.2	Cáscaras y salvado de alforfón	Producto obtenido de la molienda de granos de alforfón.	Fibra bruta
5.6.3	Harinillas de alforfón	Producto de la fabricación de harina de alforfón, previamente tamizado. Constituido principalmente por partículas de endospermo, con finos fragmentos de envolturas y distintas partes del grano. No debe contener más de un 10 % de fibra bruta.	Fibra bruta Almidón
5.7.1	Semilla de lombarda	Semillas de <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i> .	
5.8.1	Semilla de alpiste	Semillas de <i>Phalaris canariensis</i> .	
5.9.1	Semilla de alcaravea	Semillas de <i>Carum carvi</i> L.	
5.12.1	Castañas partidas	Producto de la elaboración de harina de castañas, consistente principalmente en partículas de endospermo, con finos fragmentos de envolturas y algunos restos de castaña ( <i>Castanea</i> spp.).	Proteína bruta Fibra bruta
5.13.1	Pulpa de cítricos	Producto obtenido mediante el exprimido de cítricos <i>Citrus</i> (L.) spp o durante la elaboración de zumos de cítricos. Puede haber sido despectinizado.	Fibra bruta
5.13.2	Pulpa de cítricos, seca	Producto obtenido mediante el exprimido de cítricos o durante la elaboración de zumos de cítricos, y posteriormente desecado. Puede haber sido despectinizado.	Fibra bruta
5.14.1	Semilla de trébol rojo	Semillas de <i>Trifolium pratense</i> L.	
5.14.2	Semilla de trébol blanco	Semillas <i>Trifolium repens</i> L.	
5.15.1	Cascarillas de café	Producto obtenido de las semillas descascarilladas de la planta de <i>Coffea</i> .	Fibra bruta
5.16.1	Semilla de aciano	Semillas de <i>Centaurea cyanus</i> L.	
5.17.1	Semilla de pepino	Semillas de <i>Cucumis sativus</i> L.	
5.18.1	Semilla de ciprés	Semillas de <i>Cupressus</i> L.	
5.19.1	Dátil	Frutos de <i>Phoenix dactylifera</i> L. Puede ser seco.	
5.19.2	Semilla de dátil	Semillas enteras de la palmera datilera.	Fibra bruta
5.20.1	Semilla de hinojo	Semillas de <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	
5.21.1	Higo	Frutos de <i>Ficus carica</i> L. Puede ser seco.	
5.22.1	Huesos de frutas <sup>(8)</sup>	Producto consistente en las semillas interiores comestibles de frutos de cáscara o huesos de fruta.	
5.22.2	Pulpa de fruta <sup>(8)</sup>	Producto obtenido durante la elaboración de zumo de fruta y puré de fruta. Puede haber sido despectinizado.	Fibra bruta

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
5.22.3	Pulpa de fruta, seca <sup>(8)</sup>	Producto obtenido durante la elaboración de zumo de fruta y puré de fruta, y posteriormente desecado. Puede haber sido despectinizado.	Fibra bruta
5.23.1	Mastuerzo	Semillas de <i>Lepidium sativum</i> L.	Fibra bruta
5.24.1	Semillas de gramíneas	Semillas de gramíneas de las familias <i>Poaceae</i> , <i>Cyperaceae</i> y <i>Junaceae</i> .	
5.25.1	Granilla de uva	Granillas procedentes del orujo de uva, de las que no se habrá eliminado el aceite.	Grasa bruta Fibra bruta
5.25.2	Harina de granilla de uva	Producto obtenido durante la extracción del aceite de granilla de uva.	Fibra bruta
5.25.3	Pulpa de uva [orujo de uva]	Orujo de uva, desecado rápidamente tras la extracción del alcohol y, en la medida de lo posible, sin escobajos ni granilla de uva.	Fibra bruta
5.26.1	Avellana	Fruto entero o partido del <i>Corylus</i> (L.) spp., con o sin cáscaras.	
5.27.1	Pectina	Pectina obtenida por extracción de la materia prima vegetal adecuada.	
5.28.1	Semilla de perilla	Semillas de <i>Perilla frutescens</i> L. y los productos de su molienda.	
5.29.1	Piñones	Semillas de <i>Pinus</i> (L.) spp.	
5.30.1	Pistacho	Fruto del <i>Pistacia vera</i> L.	
5.31.1	Semillas de plantago	Semillas de <i>Plantago</i> (L.) spp.	
5.32.1	Semilla de rábano	Semillas de <i>Raphanus sativus</i> L.	
5.33.1	Semilla de espinacas	Semillas de <i>Spinacia oleracea</i> L.	
5.34.1	Semilla de cardo	Semillas de <i>Carduus marianus</i> L.	
5.35.1	Pulpa de tomate [orujo de tomate]	Producto obtenido mediante el exprimido de tomates <i>Solanum Lycopersicum</i> L. durante la elaboración de zumo. Constituido principalmente por pieles y semillas de tomate.	Fibra bruta
5.36.1	Semilla de milenrama	Semillas de <i>Achillea millefolium</i> L.	

## 6. Forrajes y forrajes groseros, y sus productos derivados

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
6.1.1	Hojas de remolacha y de acelgas	Hojas de <i>Beta</i> spp.	
6.2.1	Plantas de cereales <sup>(9)</sup>	Las plantas enteras de la especie de cereal o sus partes. Pueden ser secas, frescas o ensiladas.	
6.3.1	Paja de cereales <sup>(9)</sup>	Paja de cereales.	
6.3.2	Paja de cereales, tratada <sup>(9)</sup> <sup>(10)</sup>	Producto obtenido mediante un tratamiento adecuado de paja de cereales.	Sodio, si ha sido tratado con NaOH.
6.4.1	Harina de trébol	Producto obtenido por desecación y molienda de trébol <i>Trifolium</i> spp. que, no obstante, puede contener hasta un 20 % de alfalfa ( <i>Medicago sativa</i> L. y <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> ) u otras plantas forrajeras que hayan sido desecadas y molidas al mismo tiempo que el trébol.	Proteína bruta Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca.

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
6.5.1	Harina de forraje <sup>(1)</sup> ; [Harina de hierba] <sup>(1)</sup> ; [Forraje verde] <sup>(1)</sup>	Producto obtenido por desecación y molienda y, en algunos casos, compresión de plantas forrajeras.	Proteína bruta Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca.
6.6.1	Hierba o prado seco; [Heno]	Cualquier especie de hierba seca.	Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca.
6.6.2	Hierba desecada a alta temperatura	Producto obtenido de (cualquier variedad de) hierba que haya sido deshidratada artificialmente (de cualquier forma).	Proteína bruta Fibra Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca.
6.6.3	Hierba, gramíneas, leguminosas [forraje verde]	Cultivos herbáceos frescos, ensilados o secos constituidos por hierba, leguminosas o gramíneas, generalmente denominados ensilaje, forraje fermentado, heno o forraje verde.	Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca.
6.7.1	Harina de cáñamo	Harina molida procedente de las hojas desecadas de <i>Cannabis sativa</i> L.	Proteína bruta
6.7.2	Fibra de cáñamo	Producto obtenido durante la transformación del cáñamo, de color verde, desecado, fibroso.	
6.8.1	Paja de haboncillos	Paja de haboncillos	
6.9.1	Paja de semillas de lino [linaza]	Paja de semillas de lino ( <i>Linum usitatissimum</i> L.).	
6.10.1	Alfalfa; [Alfalfa]	Plantas de <i>Medicago sativa</i> L. y <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> o sus partes.	Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca.
6.10.2	Hierba de alfalfa desecada; [Hierba de alfalfa desecada]	Hierba de alfalfa desecada.	Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca.
6.10.3	Alfalfa desecada a alta temperatura [Alfalfa desecada a alta temperatura]	Alfalfa deshidratada artificialmente, de cualquier forma.	Proteína bruta Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca.
6.10.4	Alfalfa extrudida; [Alfalfa extrudida]	Granulado de alfalfa extrudido.	
6.10.5	Harina de alfalfa; [Harina de alfalfa] <sup>(12)</sup>	Producto obtenido por desecación y molienda de alfalfa, que, no obstante, puede contener hasta un 20 % de trébol u otras plantas forrajeras que hayan sido desecadas y molidas al mismo tiempo que la alfalfa.	Proteína bruta Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca.
6.10.6	Residuos de alfalfa; [Residuos de alfalfa]	Producto obtenido al extraer jugo de alfalfa mediante prensado.	Proteína bruta Fibra bruta
6.10.7	Concentrado proteínico de alfalfa	Producto obtenido por desecación artificial de fracciones de jugo de alfalfa obtenido mediante prensado, que ha sido extraído mediante centrifugado y sometido a tratamiento térmico para precipitar las proteínas.	Proteína bruta Caroteno.
6.10.8	Solubles de alfalfa	Producto obtenido tras la extracción de proteínas del jugo de alfalfa; puede ser seco.	Proteína bruta
6.11.1	Ensilado de maíz	Plantas o partes de <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> . ensiladas.	
6.12.1	Paja de guisantes	Paja de <i>Pisum</i> spp.	

## 7. Otras plantas, algas y sus productos derivados

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
7.1.1	Algas <sup>(13)</sup>	Algas, vivas o transformadas, con independencia de su presentación, incluidas las algas frescas, refrigeradas o congeladas.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta
7.1.2	Algas secas <sup>(13)</sup>	Producto obtenido por desecación de algas. Este producto podrá haber sido lavado para reducir su contenido de yodo.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta
7.1.3	Harina de algas <sup>(13)</sup>	Producto de la industria extractora de aceite de algas, obtenido por extracción a partir de algas.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta
7.1.4	Aceite de alga <sup>(13)</sup>	Producto de la industria extractora de aceite de algas, obtenido por extracción.	Grasa bruta Humedad, cuando > 1 %
7.1.5	Extracto de algas <sup>(13)</sup> ; [fracción de algas] <sup>(13)</sup>	Extracto acuoso o alcohólico de algas que contiene principalmente carbohidratos.	
7.2.6	Harina de algas	Producto obtenido por desecación y trituración de macroalgas, en especial de algas pardas. Este producto podrá haber sido lavado para reducir su contenido de yodo.	Ceniza bruta
7.3.1	Cortezas <sup>(6)</sup>	Cortezas limpias y secas de árboles o arbustos.	Fibra bruta
7.4.1	Flores <sup>(6)</sup> , secas	Todas las partes de flores secas de plantas consumibles y sus fracciones.	Fibra bruta
7.5.1	Brécol, seco	Producto obtenido por desecación de la planta <i>Brassica oleracea</i> L., una vez lavada, reducido su tamaño (corte, copos, etc.) y retirado su contenido de agua.	
7.6.1	Melaza de caña (de azúcar)	Jarabe obtenido durante la fabricación o el refinado de azúcar procedente de <i>Saccharum</i> L.	Azúcares totales expresados en sacarosa Humedad, cuando > 30 %.
7.6.2	Caña (de azúcar) Melaza, parcialmente desazucarada	Producto obtenido por nueva extracción, utilizando agua, de la sacarosa a partir de melaza de caña de azúcar.	Azúcares totales expresados en sacarosa Humedad, cuando > 28 %.
7.6.3	Azúcar (de caña) [sacarosa]	Azúcar obtenido por extracción, utilizando agua, a partir de la caña de azúcar.	Sacarosa
7.6.4	Bagazo de caña	Producto obtenido por extracción, utilizando agua, de azúcar procedente de caña de azúcar. Constituido principalmente por fibra.	Fibra bruta
7.7.1	Hojas, secas <sup>(6)</sup>	Hojas secas de plantas consumibles y sus fracciones.	Fibra bruta
7.8.1	Lignocelulosa <sup>(6)</sup>	Producto obtenido mediante transformación mecánica de madera seca natural sin tratar y que consiste principalmente en lignocelulosa.	Fibra bruta
7.9.1	Raíz de regaliz	Raíz de <i>Glycyrrhiza</i> L.	
7.10.1	Menta	Producto obtenido mediante secado de las partes aéreas de las plantas de <i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> o <i>Mentha viridis</i> (L.), independientemente de su presentación.	
7.11.1	Espinacas, secas	Producto obtenido mediante secado de la planta <i>Spinacia oleracea</i> L., independientemente de su presentación.	
7.12.1	Yuca de Mojave	<i>Yucca schidigera</i> Roetzl pulverizada.	Fibra bruta
7.13.1	Carbón vegetal; [carbón de leña]	Producto obtenido de la carbonización de materia vegetal orgánica.	Fibra bruta
7.14.1	Madera <sup>(6)</sup>	Madera o fibras de madera madura sin tratamiento químico.	Fibra bruta

## 8. Productos lácteos y sus productos derivados

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
8.1.1	Mantequilla y productos derivados	Mantequilla y productos obtenidos mediante la elaboración o transformación de mantequilla (por ejemplo, suero de mantequilla), si no se enumeran por separado.	Proteína bruta Grasa bruta Lactosa Humedad, cuando > 6 %
8.2.1	Mazada / Mazada concentrada / Mazada en polvo <sup>(14)</sup>	Producto obtenido por agitación de la mantequilla, para extraerla de la nata, o procesos similares. Puede concentrarse o desecarse.	Proteína bruta Grasa bruta Lactosa Humedad, cuando > 6 %
8.3.1	Caseína	Producto obtenido de la leche desnatada o de la mazada por desecación de la caseína precipitada mediante ácidos o cuajo.	Proteína bruta Humedad, cuando > 10 %
8.4.1	Caseinato	Producto obtenido por extracción del requesón o la caseína mediante el uso de sustancias neutralizantes y desecación.	Proteína bruta Humedad, cuando > 10 %
8.5.1	Queso y productos derivados	Queso y productos elaborados con queso y productos lácteos.	Proteína bruta Grasa bruta
8.6.1	Calostro	Fluido segregado por las glándulas mamarias de los mamíferos hasta cinco días después del parto.	Proteína bruta
8.7.1	Subproductos lácteos	Productos obtenidos en la fabricación de productos lácteos (incluidos, pero no solo, antiguos productos lácteos, residuos de centrifugación o separación, agua blanca, minerales de leche).	Humedad Proteína bruta Grasa bruta Azúcares totales
8.8.1	Productos lácteos fermentados	Productos obtenidos por fermentación de la leche (por ejemplo, yogur, etc.).	Proteína bruta Grasa bruta
8.9.1	Lactosa	El azúcar extraído de la leche o del lactosuero mediante purificación y secado.	Lactosa Humedad, cuando > 5 %
8.10.1	Leche / Leche concentrada / Leche en polvo <sup>(14)</sup>	Secreción mamaria normal obtenida de uno o más ordeños. Puede concentrarse o desecarse.	Proteína bruta Grasa bruta Humedad, cuando > 5 %
8.11.1	Leche desnatada / Leche desnatada concentrada / Leche desnatada en polvo <sup>(14)</sup>	Leche cuyo contenido de grasa ha sido reducido mediante separación. Puede concentrarse o desecarse.	Proteína bruta Humedad, cuando > 5 %
8.12.1	Grasa láctea	Producto obtenido mediante el desnatado de la leche.	Grasa bruta
8.13.1	Proteína de leche en polvo	Producto obtenido por desecado de los compuestos proteínicos obtenidos por extracción de la leche mediante tratamientos físicos o químicos.	Proteína bruta Humedad, cuando > 8 %
8.14.1	Leche condensada y evaporada y sus productos derivados	Leche condensada y evaporada y productos obtenidos mediante la elaboración o la transformación de esos productos.	Proteína bruta Grasa bruta Humedad, cuando > 5 %

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
8.15.1	Permeado de leche / Permeado de leche en polvo <sup>(14)</sup>	Producto obtenido por filtración (ultra, nano o micro) de la leche (a través de una membrana) y del que puede haber sido eliminada parcialmente la lactosa. Puede aplicarse un tratamiento de ósmosis inversa y desecado.	Ceniza bruta Proteína bruta Lactosa Humedad, cuando > 8 %
8.16.1	Retenido de leche / Retenido de leche en polvo <sup>(14)</sup>	Producto obtenido mediante filtración (ultra, nano o micro) de la leche (retenido por la membrana). Puede ser sometido a secado.	Proteína bruta Ceniza bruta Lactosa Humedad, cuando > 8 %
8.17.1	Lactosuero / Lactosuero concentrado / Lactosuero en polvo <sup>(14)</sup>	Producto de la fabricación de queso, cuajada o caseína o procedimientos similares. Puede concentrarse o desecarse.	Proteína bruta Lactosa Humedad, cuando > 8 % Ceniza bruta
8.18.1	Lactosuero delactosado / Lactosuero delactosado en polvo <sup>(14)</sup>	Lactosuero cuya lactosa ha sido parcialmente eliminada. Puede ser sometido a secado.	Proteína bruta Lactosa Humedad, cuando > 8 % Ceniza bruta
8.19.1	Proteína de lactosuero / Proteína de lactosuero en polvo <sup>(14)</sup>	Producto obtenido por desecado de los compuestos proteínicos del lactosuero obtenidos por extracción del lactosuero mediante tratamientos físicos o químicos. Puede ser sometido a secado.	Proteína bruta Humedad, cuando > 8 %
8.20.1	Lactosuero delactosado y desmineralizado / Lactosuero delactosado desmineralizado en polvo <sup>(14)</sup>	Lactosuero cuya lactosa y sales minerales han sido parcialmente eliminadas. Puede ser sometido a secado.	Proteína bruta Lactosa Ceniza bruta Humedad, cuando > 8 %
8.21.1	Permeado de lactosuero / Permeado de lactosuero en polvo <sup>(14)</sup>	Producto obtenido por filtración (ultra, nano o micro) del lactosuero (a través de una membrana) y del que puede haber sido eliminada parcialmente la lactosa. Puede aplicarse un tratamiento de ósmosis inversa y desecado.	Ceniza bruta Proteína bruta Lactosa Humedad, cuando > 8 %
8.22.1	Retenido de lactosuero / Retenido de lactosuero en polvo <sup>(14)</sup>	Producto obtenido mediante filtración (ultra, nano o micro) del lactosuero (retenido por la membrana). Puede ser sometido a secado.	Proteína bruta Ceniza bruta Lactosa Humedad, cuando > 8 %

#### 9. Productos de animales terrestres y sus productos derivados

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
9.1.1	Subproductos animales <sup>(15)</sup>	Animales terrestres de sangre caliente, enteros o partes, frescos, congelados, cocidos, tratados con ácido o secos.	Proteína bruta Grasa bruta Humedad, cuando > 8 %
9.2.1	Grasa animal <sup>(15)</sup>	Producto compuesto de grasas de animales terrestres de sangre caliente.	Grasa bruta Humedad, cuando > 1 %
9.3.1	Subproductos de la apicultura	Miel, cera de abejas, jalea real, propóleo, polen, transformados o sin transformar.	Azúcares totales expresados en sacarosa.



Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
9.4.1	Proteína animal transformada <sup>(15)</sup>	Producto obtenido por calentamiento, desecación y molturación de animales terrestres de sangre caliente, enteros o sus partes, cuya grasa podrá haber sido parcialmente objeto de extracción o eliminada por medios físicos.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta Humedad, cuando > 8 %
9.5.1	Proteínas derivadas de la transformación de gelatina <sup>(15)</sup>	Proteínas animales secas de calidad alimentaria derivadas de la producción de gelatina.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta Humedad, cuando > 8 %
9.6.1	Proteínas animales hidrolizadas <sup>(15)</sup>	Proteínas hidrolizadas obtenidas por hidrólisis química, microbiológica o enzimática de proteínas animales.	Proteína bruta Humedad, cuando > 8 %
9.7.1	Harina de sangre <sup>(15)</sup>	Producto derivado del tratamiento térmico de la sangre de animales de sangre caliente sacrificados.	Proteína bruta Humedad, cuando > 8 %
9.8.1	Productos sanguíneos <sup>(15)</sup>	Productos derivados de sangre o fracciones de sangre de animales de sangre caliente sacrificados; consisten en plasma seco/congelado/líquido, sangre entera seca, hematíes secos/congelados/líquidos o sus fracciones y mezclas.	Proteína bruta Humedad, cuando > 8 %
9.9.1	Reciclado de residuos de cocina	Todos los residuos alimenticios que contengan materias de origen animal, incluido el aceite de cocina usado, procedentes de restaurantes, servicios de comidas y cocinas, con inclusión de cocinas centrales y cocinas domésticas.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta Humedad, cuando > 8 %
9.10.1	Colágeno <sup>(15)</sup>	Producto a base de proteína obtenido a partir de huesos, cueros, pieles y tendones de animales.	Proteína bruta Humedad, cuando > 8 %
9.11.1	Harina de plumas	Producto obtenido por desecación y molienda de plumas de animales sacrificados; puede ser hidrolizado.	Proteína bruta Humedad, cuando > 8 %
9.12.1	Gelatina <sup>(15)</sup>	Proteína soluble, natural, gelificante o no, obtenida por la hidrólisis parcial del colágeno producido a partir de huesos, cueros y pieles, tendones y nervios de animales.	Proteína bruta Humedad, cuando > 8 %
9.13.1	Chicharrones <sup>(15)</sup>	Producto obtenido de la elaboración de sebo, manteca u otras grasas de origen animal obtenidas por extracción o separadas por medios físicos, fresco, congelado o seco.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta Humedad, cuando > 8 %
9.14.1	Productos de origen animal <sup>(15)</sup>	Productos que ya no están destinados al consumo humano por motivos comerciales o por problemas de fabricación o defectos de envasado o de otra índole que no supongan riesgo alguno para la salud humana o animal; pueden estar tratados o no, en estado fresco, congelado o seco.	Proteína bruta Grasa bruta Humedad, cuando > 8 %
9.15.1	Huevos	Huevos enteros de <i>Gallus gallus</i> L., con o sin cáscaras.	
9.15.2	Albumen	Producto obtenido de los huevos tras la separación de las cáscaras y las yemas, pasteurizado y posiblemente desnaturalizado.	Proteína bruta Método de desnaturalización, en su caso
9.15.3	Ovoproductos, secos	Productos constituidos por huevos secos pasteurizados, sin cáscara, o una mezcla de diferentes proporciones de albúmina seca y yema seca.	Proteína bruta Grasa bruta Humedad, cuando > 5 %

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
9.15.4	Huevos en polvo azucarados	Huevos azucarados secos, enteros o sus partes.	Proteína bruta Grasa bruta Humedad, cuando > 5 %
9.15.5	Cáscaras de huevo, secas	Producto obtenido de huevos de aves de corral, una vez eliminado el contenido (yema y albumen). Las cáscaras están secas.	Ceniza bruta
9.16.1	Invertebrados terrestres <sup>(15)</sup>	Invertebrados terrestres, enteros o sus partes, en todas las etapas de su vida, salvo los de especies patógenas para los seres humanos o los animales; pueden estar tratados o no, en estado fresco, congelado o seco.	

## 10. Peces, otros animales acuáticos y sus productos derivados

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
10.1.1	Invertebrados acuáticos <sup>(16)</sup>	Invertebrados marinos o de agua dulce, enteros o sus partes, en todas las etapas de su vida, salvo los de especies patógenas para los seres humanos o los animales; pueden estar tratados o no, en estado fresco, congelado o seco.	
10.2.1	Subproductos de animales acuáticos <sup>(16)</sup>	Provenientes de establecimientos o instalaciones que elaboren o fabriquen productos para el consumo humano; pueden estar tratados o no, en estado fresco, congelado o seco.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta
10.3.1	Harina de crustáceos	Producto obtenido por calentamiento, presión y desecación de crustáceos, enteros o sus partes, incluidos los camarones silvestres o de cría.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta, cuando > 20 % Humedad, cuando > 8 %
10.4.1	Peces <sup>(17)</sup>	Peces, enteros o sus partes: frescos, congelados, cocidos, tratados con ácido o secos.	Proteína bruta Humedad, cuando > 8 %
10.4.2	Harina de pescado <sup>(17)</sup>	Producto obtenido por calentamiento, presión y desecación de peces, enteros o sus partes, al que se podrá haber añadido de nuevo solubles de pescado antes de la desecación.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta, cuando > 20 % Humedad, cuando > 8 %
10.4.3	Solubles de pescado	Producto condensado obtenido durante la elaboración de la harina de pescado, separado y estabilizado mediante acidificación o desecado.	Proteína bruta Grasa bruta Humedad, cuando > 5 %
10.4.4	Proteína de pescado, hidrolizada	Producto obtenido por hidrólisis ácida de pescado entero o en partes, generalmente concentrado por desecación.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta, cuando > 20 % Humedad, cuando > 8 %
10.4.5	Harina de espinas de pescado	Producto obtenido por calentamiento, presión y desecación de partes de peces. Constituido principalmente por espinas de pescado.	Ceniza bruta
10.4.6	Aceite de pescado	Aceite obtenido a partir de pescado o partes de pescado, seguido de centrifugación para eliminar el agua (puede incluir detalles específicos de la especie, por ejemplo, aceite de hígado de bacalao).	Grasa bruta Humedad, cuando > 1 %

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
10.4.7	Aceite de pescado, hidrogenado	Aceite obtenido por hidrogenación de aceite de pescado.	Humedad, cuando > 1 %
10.5.1	Aceite de krill	Aceite obtenido a partir de krill planctónico cocido y prensado, seguido de centrifugación para eliminar el agua.	Humedad, cuando > 1 %
10.5.2	Concentrado de proteína de krill, hidrolizado	Producto obtenido por hidrólisis enzimática de krill entero o en partes, generalmente concentrado por desecación.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta, cuando > 20 % Humedad, cuando > 8 %
10.6.1	Harina de anélidos marinos	Producto obtenido por calentamiento y desecación de anélidos marinos, enteros o sus partes, incluidos <i>Nereis virens</i> . M. Sars.	Grasa Ceniza, cuando > 20 % Humedad, cuando > 8 %
10.7.1	Harina de zooplancton marino	Producto obtenido por calentamiento, presión y desecación de zooplancton marino, por ejemplo, krill.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta, cuando > 20 % Humedad, cuando > 8 %
10.7.2	Aceite de zooplancton marino	Aceite obtenido a partir de zooplancton marino cocido y prensado, seguido de centrifugación para extraer el agua.	Humedad, cuando > 1 %
10.8.1	Harina de moluscos	Producto obtenido por calentamiento y desecado de moluscos, enteros o sus partes, incluidos calamares y bivalvos.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta, cuando > 20 % Humedad, cuando > 8 %
10.9.1	Harina de calamar	Producto obtenido por calentamiento, presión y desecado de calamares enteros o sus partes.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta, cuando > 20 % Humedad, cuando > 8 %

#### 11. Minerales y sus productos derivados

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
11.1.1	Carbonato cálcico <sup>(18)</sup> ; [piedra caliza]	Producto obtenido por la molturación de sustancias que contienen carbonato de calcio, tales como piedra caliza, o por precipitación de una solución ácida.	Calcio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 %.
11.1.2	Conchas marinas calizas	Producto de origen natural, obtenido a partir de conchas marinas, trituradas o granuladas, como conchas de ostras u otras conchas.	Calcio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 %.
11.1.3	Carbonato de calcio y magnesio	Mezcla natural de carbonatos de calcio y de magnesio	Calcio, magnesio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 %
11.1.4	«Maërl»	Producto de origen natural obtenido a partir de algas marinas calizas trituradas o granuladas.	Calcio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 %.
11.1.5	Lithothamne	Producto de origen natural obtenido a partir de algas marinas calizas ( <i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)), trituradas o granuladas.	Calcio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 %.
11.1.6	Cloruro de calcio	Cloruro de calcio de calidad técnica.	Calcio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 %.
11.1.7	Hidróxido de calcio	Hidróxido de calcio de calidad técnica.	Calcio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 %.

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
11.1.8	Sulfato de calcio anhidro	Sulfato de calcio anhidro de calidad técnica obtenido por molturación de sulfato de calcio anhidro o deshidratación de sulfato de calcio dihidrato.	Calcio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 %.
11.1.9	Sulfato de calcio hemihidrato/hemihidratado/semihidratado	Sulfato de calcio hemihidrato de calidad técnica obtenido por deshidratación parcial de sulfato de calcio dihidrato.	Calcio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 %.
11.1.10	Sulfato de calcio dihidrato	Sulfato de calcio dihidrato de calidad técnica obtenido por molturación de sulfato de calcio dihidrato o hidratación de sulfato de calcio hemihidrato.	Calcio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 %.
11.1.11	Sales cálcicas de ácidos orgánicos <sup>(19)</sup>	Sales cálcicas de ácidos orgánicos comestibles con al menos cuatro átomos de carbono.	Calcio, ácido orgánico
11.1.12	Óxido de calcio	Óxido de calcio de calidad técnica obtenido de la calcinación de piedra caliza natural.	Calcio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 %.
11.1.13	Gluconato cálcico	Sal cálcica de ácido glucónico, generalmente expresado como $\text{Ca}(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)_2$ , y sus formas hidratadas.	Calcio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 %.
11.1.15	Sulfato / carbonato de calcio	Producto obtenido durante la fabricación de carbonato de sodio.	Calcio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 %.
11.1.16	Pidolato cálcico	L-Pidolato de calcio de calidad técnica.	Calcio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 %.
11.2.1	Óxido de magnesio	Al menos un 70 % de óxido calcinado de magnesio ( $\text{MgO}$ ).	Magnesio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 15 %
11.2.2	Sulfato de magnesio heptahidrato	Sulfato de magnesio de calidad técnica ( $\text{MgSO}_4 \times 7 \text{H}_2\text{O}$ ).	Magnesio, azufre, ceniza insoluble en HCl, cuando > 15 %
11.2.3	Sulfato de magnesio monohidrato	Sulfato de magnesio de calidad técnica ( $\text{MgSO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ ).	Magnesio, azufre, ceniza insoluble en HCl, cuando > 15 %
11.2.4	Sulfato de magnesio anhidro	Sulfato de magnesio anhidro de calidad técnica ( $\text{MgSO}_4$ ).	Magnesio, azufre, ceniza insoluble en HCl, cuando > 10 %
11.2.5	Propionato de magnesio	Propionato de magnesio de calidad técnica.	Magnesio
11.2.6	Cloruro de magnesio	Cloruro de magnesio de calidad técnica o la solución obtenida por concentración natural de agua marina tras el depósito de cloruro de sodio.	Magnesio, cloro, ceniza insoluble en HCl, cuando > 10 %
11.2.7	Carbonato de magnesio	Carbonato de magnesio natural.	Magnesio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 10 %
11.2.8	Hidróxido de magnesio	Hidróxido de magnesio de calidad técnica.	Magnesio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 10 %
11.2.9	Sulfato de magnesio y potasio	Sulfato de magnesio y potasio de calidad técnica.	Magnesio, potasio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 10 %
11.2.10	Sales de magnesio de ácidos orgánicos <sup>(19)</sup>	Sales de magnesio de ácidos orgánicos comestibles con al menos cuatro átomos de carbono.	Magnesio, ácido orgánico
11.3.1	Fosfato dicálcico <sup>(20)</sup> ; [Ortofosfato de calcio e hidrógeno]	Ortofosfato de calcio y monohidrógeno de calidad técnica obtenido a partir de huesos o de sustancias inorgánicas ( $\text{CaHPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ ) $\text{Ca/P} > 1,2$	Calcio, fósforo total, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %, ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 %

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
11.3.2	Fosfato monodivaleante	Producto obtenido químicamente y compuesto de fosfato divaleante y fosfato monodivaleante ( $\text{CaHPO}_4 \cdot \text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$ ) $0,8 < \text{Ca/P} < 1,3$	Fósforo total, calcio, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.3	Fosfato de monocalcio; [Difosfato de calcio y tetrahidrato]	Bis-dihidrogenofosfato de calcio de calidad técnica ( $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$ ). $\text{Ca/P} < 0,9$	Fósforo total, calcio, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.4	Fosfato de tricalcio; [Ortofosfato de tricalcio]	Fosfato de tricalcio de calidad técnica procedente de huesos o de sustancias inorgánicas ( $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$ ) $\text{Ca/P} > 1,3$	Calcio, fósforo total, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.5	Fosfato de calcio y magnesio	Fosfato de calcio y magnesio de calidad técnica.	Calcio, magnesio, fósforo total, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.6	Fosfato desfluorado	Fosfato natural, calcinado y sometido a un tratamiento de calor superior al necesario para retirar impurezas.	Fósforo total, calcio, sodio, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %, ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 %
11.3.7	Pirofosfato de divaleante; [difosfato de divaleante]	Pirofosfato de divaleante de calidad técnica.	Fósforo total, calcio, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.8	Fosfato de magnesio	Producto constituido por fosfato de magnesio monobásico y/o dibásico y/o tribásico de calidad técnica.	Fósforo total, magnesio, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %, ceniza insoluble en HCl, cuando > 10 %
11.3.9	Fosfato de sodio, calcio y magnesio.	Producto constituido por fosfato de sodio, calcio y magnesio de calidad técnica.	Fósforo total, magnesio, calcio, sodio, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.10	Fosfato de monosodio; [Ortofosfato de sodio y dihidrato]	Fosfato de monosodio de calidad técnica. ( $\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ )	Fósforo total, sodio, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.11	Fosfato de disodio; [Ortofosfato de disodio e hidrato]	Fosfato de disodio de calidad técnica ( $\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ )	Fósforo total, sodio, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.12	Fosfato de trisodio; [Ortofosfato de trisodio]	Fosfato de trisodio de calidad técnica ( $\text{Na}_3\text{PO}_4$ )	Fósforo total, sodio, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.13	Pirofosfato de sodio; [difosfato de tetrasodio]	Pirofosfato de sodio de calidad técnica.	Fósforo total, sodio, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.14	Fosfato de monopotasio; [Ortofosfato de potasio y dihidrato]	Fosfato de monopotasio de calidad técnica ( $\text{KH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ )	Fósforo total, potasio, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.15	Fosfato de dipotasio; [Ortofosfato de dipotasio e hidrato]	Fosfato de dipotasio de calidad técnica ( $\text{K}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ )	Fósforo total, potasio, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.16	Fosfato de calcio y sodio	Fosfato de calcio y sodio de calidad técnica.	Fósforo total, calcio, sodio, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
11.3.17	Fosfato de monoamonio; [Ortofosfato de amonio y dihidrógeno]	Fosfato de monoamonio de calidad técnica ( $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$ )	Nitrógeno total, fósforo total, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.18	Fosfato de diamonio; [Ortofosfato de diamonio e hidrógeno]	Fosfato de diamonio de calidad técnica ( $(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$ )	Nitrógeno total Fósforo total P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.19	Tripolifosfato de sodio; [Trifosfato de pentasodio]	Tripolifosfato de sodio de calidad técnica.	Fósforo total Sodio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.20	Fosfato de sodio y magnesio	Fosfato de sodio y magnesio de calidad técnica.	Fósforo total, magnesio, sodio, P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.21	Hipofosfito de magnesio	Hipofosfito de magnesio de calidad técnica ( $\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_2)_2 \times 6\text{H}_2\text{O}$ )	Magnesio Fósforo total P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando > 10 %
11.3.22	Harina de huesos desgelatinizados	Huesos desgelatinizados, esterilizados y triturados de los que se ha extraído la grasa.	Fósforo total, calcio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 10 %.
11.3.23	Ceniza de huesos	Residuos minerales de la incineración, combustión o gasificación de subproductos animales.	Fósforo total, calcio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 10 %.
11.4.1	Cloruro de sodio <sup>(18)</sup>	Cloruro de sodio de calidad técnica o producto obtenido por cristalización mediante evaporación de salmuera (sal al vacío) o evaporación de agua de mar (sal marina) o sal gema molida.	Sodio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 10 %
11.4.2	Bicarbonato de sodio [hidrogenocarbonato de sodio]	Bicarbonato de sodio de calidad técnica ( $\text{NaHCO}_3$ )	Sodio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 10 %
11.4.3	(Bi)carbonato de sodio/amonio [(hidrogeno)carbonato de sodio/amonio]	Producto obtenido de la elaboración de carbonato de sodio y bicarbonato de sodio, con restos de bicarbonato de amonio (un máximo del 5 % de bicarbonato de amonio).	Sodio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 10 %
11.4.4	Carbonato de sodio	Carbonato de sodio de calidad técnica ( $\text{Na}_2\text{CO}_3$ )	Sodio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 10 %
11.4.5	Sesquicarbonato de sodio [hidrogenocarbonato de trisodio]	Sesquicarbonato de sodio de calidad técnica ( $\text{Na}_3\text{H}(\text{CO}_3)_2$ )	Sodio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 10 %
11.4.6	Sulfato de sodio	Sulfato de sodio de calidad técnica.	Sodio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 10 %
11.4.7	Sales de sodio de ácidos orgánicos	Sales de sodio de ácidos orgánicos comestibles con al menos cuatro átomos de carbono.	Sodio, ácido orgánico
11.5.1	Cloruro de potasio	Cloruro de potasio de calidad técnica o producto obtenido por molienda de sustancias naturales de cloruro de potasio.	Potasio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 10 %
11.5.2	Sulfato de potasio	Sulfato de potasio de calidad técnica ( $\text{K}_2\text{SO}_4$ )	Potasio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 10 %

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
11.5.3	Carbonato de potasio	Carbonato de potasio de calidad técnica ( $K_2CO_3$ ).	Potasio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 10 %
11.5.4	Bicarbonato de potasio [Carbonato de potasio e hidrógeno]	Bicarbonato de potasio de calidad técnica ( $KHCO_3$ ).	Potasio, ceniza insoluble en HCl, cuando > 10 %
11.5.5	Sales de potasio de ácidos orgánicos <sup>(19)</sup>	Sales de potasio de ácidos orgánicos comestibles con al menos cuatro átomos de carbono.	Potasio, ácido orgánico
11.6.1	Flor de azufre	Polvo de calidad técnica procedente de depósitos naturales del mineral. También, producto obtenido de la producción de refinerías de petróleo, tal como la realizan los fabricantes de azufre.	Azufre
11.7.1	Attapulgita	Mineral natural de magnesio, aluminio y silicio.	Magnesio
11.7.2	Cuarzo	Mineral natural, obtenido por molturación de fuentes naturales de cuarzo.	
11.7.3	Cristobalita	Dióxido de silicio procedente de la recristalización de cuarzo.	
11.8.1	Sulfato de amonio	Sulfato de amonio de calidad técnica ( $(NH_4)_2SO_4$ ) obtenido por síntesis química.	Nitrógeno expresado en proteína bruta, azufre
11.8.2	Solución de sulfato de amonio	Sulfato de amonio en solución acuosa, con un contenido mínimo de sulfato de amonio del 35 %.	Nitrógeno expresado en proteína bruta
11.8.3	Sales de amonio de ácidos orgánicos	Sales de amonio de ácidos orgánicos comestibles con al menos cuatro átomos de carbono.	Nitrógeno expresado en proteína bruta, ácido orgánico
11.8.4	Lactato de amonio	Lactato de amonio ( $CH_3CHOHCOONH_4$ ). Incluye el lactato de amonio producido por fermentación de lactosuero con <i>Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus</i> , con un contenido mínimo de nitrógeno expresado en proteína bruta del 44 %.	Nitrógeno expresado en proteína bruta, ceniza bruta
11.8.5	Acetato de amonio	Acetato de amonio ( $CH_3COONH_4$ ) en solución acuosa, con un contenido mínimo de sulfato de amonio del 55 %.	Nitrógeno expresado en proteína bruta

12. Productos y subproductos de procesos de fermentación de microorganismos cuyas células han sido desactivadas o muertas

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
12.1	<b>Productos obtenidos de la biomasa de microorganismos específicos desarrollados en determinados sustratos</b>		
12.1.1	Proteína de <i>Methylophilus methylotrophus</i>	Producto proteico de fermentación obtenido mediante cultivo de <i>Methylophilus methylotrophus</i> (cepa NCIMB 10.515) sobre metanol, proteína bruta de al menos un 68 % e índice de reflexión de 50 como mínimo.	Proteína bruta Ceniza bruta Grasa bruta
12.1.2	Proteína de <i>Methylococcus capsulatus (Bath)</i> , <i>Alcaligenes acidovorans</i> , <i>Bacillus brevis</i> y <i>Bacillus firmus</i>	Producto proteico de fermentación obtenido con <i>Methylococcus capsulatus (Bath)</i> (cepa NCIMB 11132), <i>Alcaligenes acidovorans</i> (cepa NCIMB 12387), <i>Bacillus brevis</i> (cepa NCIMB 13288) y <i>Bacillus firmus</i> , (cepa NCIMB 13280) sobre gas natural (aproximadamente 91 % de metano, 5 % de etano, 2 % de propano, 0,5 % de isobutano, 0,5 % de n-butano), amonio y sales minerales, cuya proteína bruta es de al menos un 65 %.	Proteína bruta Ceniza bruta Grasa bruta



Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
12.1.3	Proteína de bacteria de <i>Escherichia coli</i>	Producto o subproducto proteico obtenido de la fabricación de aminoácidos por cultivo de <i>Escherichia coli</i> K12 sobre sustratos de origen vegetal o químico, amonio o sales minerales; puede ser hidrolizado.	Proteína bruta
12.1.4	Proteína de bacteria de <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Producto o subproducto proteico obtenido de la fabricación de aminoácidos por cultivo de <i>Corynebacterium glutamicum</i> sobre sustratos de origen vegetal o químico, amonio o sales minerales; puede ser hidrolizado.	Proteína bruta
12.1.5	Levaduras y productos similares [levadura de cerveza] [producto de la levadura]	Todas las levaduras y sus partes obtenidas de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergiensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> , <i>Torulaspota delbrueckii</i> , <i>Candida utilis/Pichia jadinii</i> , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> o <i>Brettanomyces</i> ssp. <sup>(21)</sup> sobre sustratos, en su mayoría de origen vegetal, como melaza, jarabe de azúcar, alcohol, vinazas, cereales y productos que contengan almidón, zumo de frutas, lactosuero, ácido láctico, azúcar, fibras vegetales hidrolizadas y nutrientes de fermentación, como amonio o sales minerales.	Humedad, cuando < 75 % o > 97 % Cuando la humedad < 75 %: Proteína bruta
12.1.6	Ensilaje de micelio derivado de la fabricación de penicilina	Micelio (compuesto nitrogenado), subproducto húmedo de la fabricación de penicilina por <i>Penicillium chrysogenum</i> (ATCC48271) sobre diferentes fuentes de carbohidratos y sus hidrolizados, tratado por calor y ensilado mediante <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>plantarum</i> , <i>sake</i> , <i>collinoides</i> y <i>Streptococcus lactis</i> para inactivar la penicilina, y donde el nitrógeno expresado en proteína bruta es de al menos un 7 %.	Nitrógeno expresado en proteína bruta Ceniza bruta
12.2	<b>Otros subproductos de fermentación</b>		
12.2.1	Vinazas [soluble de melazas condensadas]	Subproductos derivados de la transformación industrial de mostos procedentes de procesos de fermentación, como alcohol, ácidos orgánicos, fabricación de levadura. Están compuestos de la fracción líquida o pastosa obtenida tras la separación de los mostos de fermentación. También pueden incluir células muertas, y/o partes de ellas, de los microorganismos de fermentación utilizados. Los sustratos son en su mayoría de origen vegetal, como melazas, jarabe de azúcar, alcohol, vinazas, cereales y productos que contengan almidón, zumo de frutas, lactosuero, ácido láctico, azúcar, fibras vegetales hidrolizadas y nutrientes de fermentación, como amonio o sales minerales.	Proteína bruta Sustrato e indicación del proceso de fabricación, si procede
12.2.2	Subproductos de la fabricación de ácido L-glutámico	Subproductos líquidos concentrados de la fabricación de ácido L-glutámico por fermentación con <i>Corynebacterium melassecola</i> sobre el sustrato compuesto de sacarosa, melazas, productos amiláceos y sus hidrolizados, sales de amonio y otros compuestos nitrogenados.	Proteína bruta
12.2.3	Subproductos de la fabricación de monoclóhidrato de L-lisina con <i>Brevibacterium lactofermentum</i>	Subproductos líquidos concentrados de la fabricación de monoclóhidrato de L-lisina por fermentación con <i>Brevibacterium lactofermentum</i> sobre el sustrato compuesto de sacarosa, melazas, productos amiláceos y sus hidrolizados, sales de amonio y otros compuestos nitrogenados.	Proteína bruta
12.2.4	Subproductos de la fabricación de aminoácidos con <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Subproductos líquidos de la fabricación de aminoácidos por fermentación de <i>Corynebacterium glutamicum</i> sobre sustratos de origen vegetal o químico, amonio o sales minerales.	Proteína bruta Ceniza bruta
12.2.5	Subproductos de la fabricación de aminoácidos con <i>Escherichia coli</i> K12	Subproductos líquidos de la fabricación de aminoácidos por fermentación de <i>Escherichia coli</i> K12 sobre sustratos de origen vegetal o químico, amonio o sales minerales.	Proteína bruta Ceniza bruta
12.2.6	Subproducto de la elaboración de enzimas con <i>Aspergillus niger</i>	Subproducto de la fermentación de <i>Aspergillus niger</i> sobre trigo y malta para la fabricación de enzimas.	Proteína bruta

## 13. Varios

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
13.1.1	Productos de panadería y de fabricación de pastas alimenticias	Productos obtenidos durante y a partir de la producción de pan, galletas, obleas o pasta. Pueden ser secos.	Almidón Azúcares totales, expresados en sacarosa Grasa bruta, cuando > 5 %
13.1.2	Productos de la industria de la pastelería	Productos obtenidos durante y a partir de la producción de pasteles y tartas. Pueden ser secos.	Almidón Azúcares totales, expresados en sacarosa Grasa bruta, cuando > 5 %
13.1.3	Productos de la fabricación de cereales para desayunos	Sustancias o productos destinados a ser consumidos o que, dentro de lo razonablemente previsible, pueden ser consumidos por los seres humanos en sus formas transformadas, parcialmente transformadas o sin transformar. Pueden ser secos.	Proteína bruta, cuando > 10 % Fibra bruta Aceites y grasas brutos, cuando > 10 %. Almidón, cuando > 30 % Azúcares totales, expresados en sacarosa, cuando > 10 %.
13.1.4	Productos de la industria de la confitería	Productos obtenidos durante y a partir de la producción de dulces, incluido el chocolate. Pueden ser secos.	Almidón Grasa bruta, cuando > 5 % Azúcares totales, expresados en sacarosa
13.1.5	Productos de la industria de la heladería	Productos obtenidos durante la producción de helados. Pueden ser secos.	Almidón Azúcares totales, expresados en sacarosa Grasa bruta
13.1.6	Productos y subproductos de la transformación de frutas y hortalizas frescas <sup>(22)</sup>	Productos obtenidos al transformar frutas y hortalizas frescas (incluidos peladuras, trozos enteros de frutas/hortalizas y sus mezclas) Pueden estar secos o congelados.	Almidón Fibra bruta Grasa bruta, cuando > 5 % Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 %.
13.1.7	Productos de la transformación de plantas <sup>(22)</sup>	Productos obtenidos de la congelación o desecación de plantas enteras o sus partes.	Fibra bruta
13.1.8	Productos de la transformación de especias y condimentos <sup>(22)</sup>	Productos obtenidos de la congelación o desecación de especias o condimentos o sus partes	Proteína bruta, cuando > 10 % Fibra bruta Aceites y grasas brutos, cuando > 10 %. Almidón, cuando > 30 % Azúcares totales, expresados en sacarosa, cuando > 10 %.
13.1.9	Productos de la transformación de hierbas aromáticas <sup>(22)</sup>	Productos obtenidos de la trituración, molturación, congelación o secado de hierbas aromáticas o de sus partes.	Fibra bruta
13.1.10	Productos de la industria de transformación de la patata	Productos obtenidos al transformar patatas. Pueden estar secos o congelados.	Almidón Fibra bruta Grasa bruta, cuando > 5 % Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 %.

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
13.1.11	Productos y subproductos de la elaboración de salsas	Sustancias obtenidas de la producción de salsas destinadas a ser consumidas o que dentro de lo razonablemente previsible pueden ser consumidas por los seres humanos en sus formas transformadas, parcialmente transformadas o sin transformar. Pueden ser secos.	Grasa bruta
13.1.12	Productos y subproductos de la industria de los snacks salados	Productos y subproductos de la industria de los snacks salados obtenidos durante y a partir de la producción de snacks salados – patatas chips, snacks a base de patata y/o cereales (snacks directamente extrudidos, a base de masa y en pellets) y frutos de cáscara.	Grasa bruta
13.1.13	Productos de la industria de los alimentos preparados	Productos obtenidos durante la producción de alimentos preparados. Pueden ser secos.	Grasa bruta, cuando > 5 %
13.1.14	Subproductos vegetales de la producción de bebidas alcohólicas	Productos sólidos procedentes de vegetales (incluidas bayas y semillas como el anís) obtenidos tras la maceración de dichos vegetales en una solución alcohólica o después de la evaporación / destilación del alcohol, o ambas cosas, en la elaboración de aromatizantes para la producción de bebidas alcohólicas. Estos productos tienen que ser destilados para eliminar el residuo alcohólico.	Proteína bruta, cuando > 10 % Fibra bruta Aceites y grasas brutos, cuando > 10 %.
13.1.15	Pienso a base de cerveza	Producto del proceso de fabricación de cerveza invendible como bebida para el consumo humano.	Contenido de alcohol
13.2.1	Azúcar caramelizada	Producto obtenido mediante el calentamiento controlado de cualquier azúcar.	Azúcares totales, expresados en sacarosa
13.2.2	Dextrosa	La dextrosa se obtiene tras la hidrólisis del almidón y consiste en glucosa purificada, cristalizada, con o sin agua de cristalización.	Azúcares totales, expresados en sacarosa
13.2.3	Fructosa	Fructosa en polvo cristalino purificado. Obtenido a partir de la glucosa del jarabe de glucosa mediante el uso de isomerasa de glucosa y a partir de la inversión de la sacarosa.	Azúcares totales, expresados en sacarosa
13.2.4	Jarabe de glucosa	El jarabe de glucosa es una solución acuosa purificada y concentrada de sacáridos nutritivos obtenido mediante hidrólisis del almidón.	Azúcares totales Humedad, cuando > 30 %
13.2.5	Melaza de glucosa	Producto producido durante el proceso de refinado de los jarabes de glucosa.	Azúcares totales
13.2.6	Xilosa	Azúcar obtenido por extracción de la madera.	
13.2.7	Lactulosa	Disacárido semisintético (4-O-D-Galactopiranosil-D-fructosa) obtenido de lactosa mediante la isomerización de la glucosa en fructosa. Presente en la leche tratada térmicamente y en los productos lácteos.	Lactulosa
13.2.8	Glucosamina (quitosamina)	Aminoazúcar (monosacárido) que forma parte de la estructura de los polisacáridos quitosano y quitina. Producido por la hidrólisis del exoesqueleto de los crustáceos y otros artrópodos, o de la fermentación de cereales como el maíz o el trigo.	Sodio o potasio, según convenga
13.3.1	Almidón <sup>(23)</sup>	Almidón de calidad técnica.	Almidón
13.3.2	Almidón <sup>(23)</sup> , pregelatinizado	Producto consistente en almidón expandido mediante tratamiento térmico.	Almidón
13.3.3	Mezcla de almidón <sup>(23)</sup>	Producto compuesto por almidón alimentario nativo y/o modificado procedente de diversas fuentes botánicas.	Almidón
13.3.4	Torta de hidrolizados de almidón <sup>(23)</sup>	Producto de la hidrólisis del almidón. Compuesto de proteína, grasa y auxiliares de filtrado (p. ej. tierra de diatomeas, fibra de madera).	Humedad, cuando < 25 % o > 45 % Humedad, cuando < 25 %: — Grasa bruta — Proteína bruta

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
13.3.5	Dextrina	La dextrina es un almidón parcialmente ácido hidrolizado.	
13.3.6	Maltodextrina	La maltodextrina es el almidón parcialmente hidrolizado.	
13.4.1	Polidextrosa	Polímero de glucosa en bloque enlazado al azar producido por polimerización térmica de la D-Glucosa.	
13.5.1	Poliholes, polialcoholes	Producto obtenido por hidrogenación o fermentación y constituido por monosacáridos, disacáridos u oligosacáridos o polisacáridos.	
13.5.2	Isomalt	Alcohol de azúcar obtenido de la sacarosa tras conversión enzimática e hidrogenación.	
13.5.3	Manitol	Producto obtenido por hidrogenación o fermentación y consistente en glucosa y/o fructosa reducidas.	
13.5.4	Xilitol	Producto obtenido mediante hidrogenación y fermentación de xilosa.	
13.5.5	Sorbitol	Producto obtenido mediante hidrogenación de glucosa.	
13.6.1	Ácidos grasos <sup>(24)</sup>	Producto obtenido durante la desacidificación mediante álcalis o mediante destilación de aceites y grasas vegetales o animales de origen no especificado. También producto obtenido mediante diversas formas de transformación de las grasas y aceites, tal como la realizan los fabricantes de ácidos grasos.	Grasa bruta Humedad, cuando > 1 %
13.6.2	Ácidos grasos esterificados con glicerol <sup>(24)</sup>	Glicéridos obtenidos mediante la esterificación de glicerol de origen vegetal con ácidos grasos.	Humedad, cuando > 1 % Grasa bruta
13.6.3	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos <sup>(24)</sup>	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos constituidos por mezclas de glicerol, mono-, di- y triésteres de ácidos grasos presentes en los aceites y grasas alimentarios. Pueden contener pequeñas cantidades de ácidos grasos libres.	Grasa bruta
13.6.4	Sales de ácidos grasos <sup>(24)</sup>	Producto obtenido mediante reacción de ácidos grasos con al menos cuatro átomos de carbono con compuestos de calcio, magnesio, sodio o potasio.	Grasa bruta (después de hidrólisis) Humedad Ca o Na o K o Mg (cuando proceda)
13.7.1	Sulfato de condroitina	Producto obtenido por extracción de tendones, huesos y otros tejidos de origen animal que contengan cartílagos y tejidos conjuntivos blandos.	Sodio
13.8.1	Glicerina, bruta	Producto de la producción de biodiesel (ésteres metílicos o etílicos de ácidos grasos) obtenido mediante transesterificación de aceites y grasas vegetales o animales de origen no especificado. Pueden quedar en la glicerina sales minerales y orgánicas. (Contenido máximo de metanol: 0,2 %) También un producto de la transformación oleoquímica de grasas y aceites minerales, incluida la transesterificación, la hidrólisis o la saponificación.	Glicerol Potasio Sodio
13.8.2	Glicerina	Producto de la producción de biodiesel (ésteres metílicos o etílicos de ácidos grasos) obtenido mediante transesterificación de aceites y grasas vegetales o animales de origen no especificado con el posterior refinado de la glicerina. (Contenido mínimo de glicerol: 99 % de la materia seca). También un producto de la transformación oleoquímica de aceites y grasas minerales, incluida la transesterificación, la hidrólisis o la saponificación.	Glicerol Potasio Sodio

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
13.9.1	Metilsulfonilmetano	Compuesto organosulfurado ((CH <sub>3</sub> ) <sub>2</sub> SO <sub>2</sub> ), obtenido de forma sintética, que es idéntico al que se encuentra naturalmente en los vegetales.	Azufre
13.10.1	Turba	Producto de la descomposición natural de plantas (principalmente esfágnea) en un entorno anaeróbico y oligotrófico.	Fibra bruta
13.11.1	Propilenglicol	También denominado 1,2-propanodiol o 1,2-dihidroxiopropano, es un compuesto orgánico (un diol o un doble alcohol) con fórmula C <sub>3</sub> H <sub>8</sub> O <sub>2</sub> . Es un líquido viscoso con sabor ligeramente dulce, higroscópico y miscible con agua, acetona y cloroformo.	Propilenglicol

<sup>(1)</sup> La especie del cereal puede añadirse a la denominación.

<sup>(2)</sup> Obsérvese que en inglés, el término «maize» puede utilizarse tal cual o ser sustituido por «corn». Esto se aplica a todos productos del maíz.

<sup>(3)</sup> Cuando este producto haya sido sometido a una molienda más fina, se podrá añadir la palabra «fino» al nombre o sustituir el nombre por una denominación correspondiente.

<sup>(4)</sup> La especie del cereal puede añadirse a la denominación.

<sup>(5)</sup> En su caso, podrá añadirse la mención «bajo contenido de glucosinolatos» que figura en la legislación de la Unión Europea. Esto es aplicable a todos los productos de semillas de colza.

<sup>(6)</sup> La especie vegetal debe añadirse a la denominación.

<sup>(7)</sup> La denominación se completará con una indicación del tipo de tratamiento térmico efectuado.

<sup>(8)</sup> Esta denominación puede ir acompañada de una descripción más precisa del fruto.

<sup>(9)</sup> En la denominación deben constar la especie vegetal.

<sup>(10)</sup> Esta denominación debe completarse con una indicación del tipo de tratamiento efectuado.

<sup>(11)</sup> La especie de las plantas forrajeras puede indicarse en la denominación.

<sup>(12)</sup> El término «harina» puede sustituirse por «pellets». El método de desecación también podrá indicarse en la denominación.

<sup>(13)</sup> La especie puede añadirse a la denominación.

<sup>(14)</sup> Estas expresiones no son sinónimos y difieren principalmente en su contenido de humedad; deben utilizarse según corresponda.

<sup>(15)</sup> La denominación se completará según proceda con:

- la especie animal, y/o
- la parte del producto de origen animal, y/o
- la especie animal procesada (p. ej. porcina, rumiantes, aves de corral), y/o
- la denominación de la especie animal no procesada en relación con la prohibición de reciclado dentro de la misma especie (p. ej. no contiene aves de corral) y/o
- la materia prima procesada (p. ej. huesos, contenido elevado o reducido de cenizas) y/o el procesamiento utilizado (p. ej. desengrasado, refinado).

<sup>(16)</sup> La especie puede añadirse a la denominación.

<sup>(17)</sup> La especie puede añadirse a la denominación si se trata de pescado de cría.

<sup>(18)</sup> La naturaleza del producto de origen puede sustituir a la denominación o incluirse en ella.

<sup>(19)</sup> La denominación debe modificarse o completarse para especificar el ácido orgánico.

<sup>(20)</sup> El proceso de elaboración puede indicarse en la denominación.

<sup>(21)</sup> La denominación habitual de los tipos de levadura puede variar de la taxonomía científica, por consiguiente, también pueden utilizarse sinónimos de los tipos de levadura enumerados.

<sup>(22)</sup> La especie de las frutas, hortalizas, plantas, especias y hierbas aromáticas puede añadirse a la denominación, en su caso.

<sup>(23)</sup> La denominación se completará con una indicación del origen botánico.

<sup>(24)</sup> La denominación debe modificarse o completarse para especificar los ácidos grasos utilizados.