

REGLAMENTO (UE) 2022/1104 DE LA COMISIÓN**de 1 de julio de 2022****por el que se modifica el Reglamento (UE) n.º 68/2013, 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.º 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.º 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 ⁽¹⁾, y en particular su artículo 26, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) Desde la última revisión del Catálogo de materias primas para piensos de conformidad con el Reglamento (UE) n.º 68/2013 de la Comisión ⁽²⁾, que se publicó en 2017, los representantes correspondientes de las empresas europeas en el sector de la alimentación animal han elaborado modificaciones de dicho catálogo, previa consulta con otras partes interesadas, en colaboración con las autoridades nacionales competentes y teniendo en cuenta la experiencia resultante de los dictámenes emitidos por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y los avances científicos o tecnológicos.
- (2) Estas modificaciones son aclaraciones de las disposiciones generales, nuevas entradas relativas a los procesos de tratamientos y a materias primas para piensos y algunas adaptaciones de las entradas actuales. En particular, deben fijarse disposiciones específicas en lo referente a la descripción, el contenido máximo de impurezas químicas y las indicaciones relativas a las declaraciones obligatorias, tal como se establece en el artículo 16, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n.º 767/2009, respecto a determinadas materias primas nuevas para piensos, a fin de facilitar información más detallada sobre las propiedades de los productos correspondientes. A fin de fomentar el aprovechamiento de determinadas materias primas para piensos procedentes del sector de la bioeconomía, la alimentación o los biocarburantes, tales materias primas deben denominarse «coproductos», en lugar de «subproductos», ya que esta última denominación tiene unas connotaciones negativas. Sin embargo, esta nueva denominación no debe aplicarse a los subproductos animales que entran en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) n.º 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽³⁾. Además, deben modificarse las disposiciones del anexo del Reglamento (UE) n.º 68/2013 relativas a los productos y coproductos obtenidos por fermentación para reflejar mejor los diversos tipos de productos de la fermentación.
- (3) Las modificaciones del Catálogo de materias primas para piensos deben tener en cuenta las disposiciones establecidas en el Reglamento de Ejecución (UE) 2021/758 de la Comisión ⁽⁴⁾ por lo que respecta al estatuto de determinados productos, incluidas las medidas transitorias que se especifican en dicho acto. Concretamente, el Reglamento de Ejecución (UE) 2021/758 establece que los productos citratos de sodio, citratos de potasio, sorbitol, manitol e hidróxido cálcico son aditivos para piensos que deben retirarse del mercado de conformidad con el artículo 10, apartado 5, del Reglamento (CE) n.º 1831/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽⁵⁾, si bien figuran también en el Catálogo de materias primas para piensos. Con objeto de tener en cuenta la inseguridad jurídica en torno a la clasificación de estos aditivos, el Reglamento de Ejecución (UE) 2021/758 establece un período transitorio, hasta el 30 de mayo de 2028, para su utilización y retirada del mercado. De este modo, las partes interesadas pueden presentar nuevas solicitudes de autorización de estos aditivos para piensos de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1831/2003. Por consiguiente, la retirada de dichos productos del Catálogo de materias primas para piensos debe ir acompañada de un período transitorio similar en lo que respecta a su comercialización y utilización como materias primas para piensos.

⁽¹⁾ DO L 229 de 1.9.2009, p. 1.

⁽²⁾ Reglamento (UE) n.º 68/2013 de la Comisión, de 16 de enero de 2013, relativo al Catálogo de materias primas para piensos (DO L 29 de 30.1.2013, p. 1).

⁽³⁾ Reglamento (CE) n.º 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1774/2002 (DO L 300 de 14.11.2009, p. 1).

⁽⁴⁾ Reglamento de Ejecución (UE) 2021/758 de la Comisión, de 7 de mayo de 2021, sobre el estatuto de determinados productos como aditivos para piensos en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) n.º 1831/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo y sobre la retirada del mercado de determinados aditivos para piensos (DO L 162 de 10.5.2021, p. 5).

⁽⁵⁾ Reglamento (CE) n.º 1831/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre los aditivos en la alimentación animal (DO L 268 de 18.10.2003, p. 29).

- (4) Además, el Reglamento de Ejecución (UE) 2021/758 establece que los productos xilitol, lactato de amonio y acetato de amonio, que figuran en el Catálogo de materias primas para piensos, son aditivos para piensos en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) n.º 1831/2003. Como resultado de la clasificación de estos productos como aditivos para piensos de conformidad con el Reglamento de Ejecución (UE) 2021/758, procede fijar un período transitorio como el establecido en dicho Reglamento de Ejecución, a fin de que las partes interesadas puedan adaptarse al nuevo estatuto de los productos y presentar una nueva solicitud de autorización de estos aditivos para piensos con arreglo a los procedimientos establecidos en el Reglamento (CE) n.º 1831/2003.
- (5) Se cumplen las condiciones establecidas en el artículo 26, apartado 4, del Reglamento (CE) n.º 767/2009.
- (6) Dado que debe introducirse un número muy elevado de modificaciones en el Reglamento (UE) n.º 68/2013, en aras de la coherencia, la claridad y la simplificación procede sustituir el anexo de dicho Reglamento.
- (7) Es conveniente asimismo reducir la carga administrativa a la que deben hacer frente los explotadores concediendo un plazo suficiente para facilitar la transformación del etiquetado, a fin de evitar cualquier perturbación innecesaria de la práctica comercial.
- (8) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El anexo del Reglamento (UE) n.º 68/2013 se sustituye por el anexo del presente Reglamento.

Artículo 2

Las materias primas para piensos que se hayan etiquetado antes del 24 de julio de 2023 de conformidad con el Reglamento (UE) n.º 68/2013, en su versión previa a las modificaciones que introduce el presente Reglamento, podrán seguir comercializándose y utilizándose hasta que se agoten las existencias.

Artículo 3

Los aditivos para piensos citratos de sodio, citratos de potasio, sorbitol, manitol, hidróxido de calcio, xilitol, lactato de amonio y acetato de amonio podrán seguir comercializándose y utilizándose como materias primas para piensos hasta el 30 de mayo de 2028 a más tardar.

Artículo 4

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días 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 1 de julio de 2022.

Por la Comisión
La Presidenta
Ursula VON DER LEYEN

ANEXO

CATÁLOGO DE MATERIAS PRIMAS PARA PIENSOS

PARTE A

Disposiciones generales

- 1) Los explotadores de empresas de piensos podrán utilizar el presente Catálogo de forma voluntaria. Sin embargo, solo se permitirá emplear la denominación de una materia prima para piensos que figure en la parte C cuando se trate de una materia prima que cumpla los requisitos de la entrada en cuestión.
- 2) Todas las entradas que figuran en la lista de materias primas de la parte C deberán ajustarse a las restricciones a la utilización de materias primas para piensos que regula la normativa correspondiente de la Unión. Deberá prestarse especial atención a la observancia de las disposiciones del Reglamento (CE) n.º 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾ en lo que respecta a las materias primas para piensos que sean organismos modificados genéticamente o que hayan sido producidas a partir de tales organismos, o bien que sean el resultado de un proceso de fermentación de microorganismos modificados genéticamente. Las materias primas para piensos que sean subproductos animales o que contengan dichos subproductos deberán cumplir los requisitos del Reglamento (CE) n.º 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽²⁾ y del Reglamento (UE) n.º 142/2011 de la Comisión ⁽³⁾, y su utilización deberá estar sujeta a las restricciones que establece el Reglamento (CE) n.º 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽⁴⁾. Los explotadores de empresas de piensos que utilicen materias primas recogidas en el Catálogo deberán velar por su conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 767/2009.
- 3) Por “antiguos alimentos” se entenderá los productos alimenticios que no sean residuos de cocina, elaborados para el consumo humano cumpliendo plenamente la legislación alimentaria de la UE, pero que ya no estén destinados al consumo humano por motivos prácticos o de logística o bien por problemas de fabricación, defectos de envasado o deficiencias de otra índole y que no supongan ningún riesgo para la salud cuando se utilicen como piensos. El establecimiento de contenidos máximos contemplado en el punto 1 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 767/2009 no se aplicará a los antiguos alimentos ni a los residuos de cocina. Solo se les aplicará cuando estén transformados en piensos.
- 4) De conformidad con las buenas prácticas a las que se refiere el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 183/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽⁵⁾, las materias primas para piensos carecerán de impurezas químicas derivadas de su proceso de elaboración o del uso de auxiliares tecnológicos, excepto en caso de que en el Catálogo se determine un contenido máximo específico a este respecto. Además, no podrán contener sustancias prohibidas en la alimentación animal y no se fijará ningún contenido máximo en relación con dichas sustancias. En aras de la transparencia, las materias primas para piensos que contengan residuos tolerados deberán ir acompañadas de la información correspondiente proporcionada por los explotadores de empresas de piensos en el contexto de transacciones comerciales habituales.

⁽¹⁾ Reglamento (CE) n.º 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente (DO L 268 de 18.10.2003, p. 1).

⁽²⁾ Reglamento (CE) n.º 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1774/2002 (DO L 300 de 14.11.2009, p. 1).

⁽³⁾ Reglamento (UE) n.º 142/2011 de la Comisión, de 25 de febrero de 2011, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano, y la Directiva 97/78/CE del Consejo en cuanto a determinadas muestras y unidades exentas de los controles veterinarios en la frontera en virtud de la misma (DO L 54 de 26.2.2011, p. 1).

⁽⁴⁾ Reglamento (CE) n.º 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de mayo de 2001, por el que se establecen disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes transmisibles (DO L 147 de 31.5.2001, p. 1).

⁽⁵⁾ Reglamento (CE) n.º 183/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de enero de 2005, por el que se fijan requisitos en materia de higiene de los piensos (DO L 35 de 8.2.2005, p. 1).

- 5) De conformidad con las buenas prácticas a las que se refiere el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 183/2005, la aplicación del principio "ALARA" ⁽⁶⁾ y sin perjuicio de la aplicación del Reglamento (CE) n.º 183/2005, la Directiva 2002/32/CE del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽⁷⁾, el Reglamento (CE) n.º 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽⁸⁾ y el Reglamento (CE) n.º 1831/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽⁹⁾, procede especificar en el Catálogo de materias primas para piensos los contenidos máximos de impurezas químicas que se permiten como consecuencia del proceso de elaboración, o de los auxiliares tecnológicos empleados, que se presenten en niveles iguales o superiores al 0,1 %. También pueden fijarse en el Catálogo contenidos máximos de impurezas químicas y auxiliares tecnológicos que se presenten en niveles inferiores al 0,1 % si se considera conveniente para unas prácticas correctas de comercialización. Salvo especificación en contrario en las parte B o C del presente anexo, todo contenido máximo se expresará como peso/peso ⁽¹⁰⁾.

Los contenidos máximos específicos de impurezas químicas y de auxiliares tecnológicos se establecen en la descripción del tratamiento de la parte B, en la descripción de las materias primas para piensos de la parte C o al final de las categorías de la parte C. A menos que se determine un contenido máximo específico en la parte C, cualquier contenido máximo fijado en la parte B para un tratamiento determinado será de aplicación a cualquier materia prima para piensos que figure en la parte C en la medida en que la descripción de dicha materia prima haga referencia a ese tratamiento y el tratamiento en cuestión se corresponda con la descripción que aparece en la parte B.

- 6) Las materias primas para piensos no enumeradas en el capítulo 12 de la parte C que hayan sido elaboradas mediante fermentación o que tengan una presencia natural de microorganismos podrán comercializarse con microorganismos vivos siempre que su uso previsto y el de los piensos compuestos que las contengan:
- a) no sea la multiplicación de los microorganismos y
 - b) no esté vinculado a una función ejercida por los microorganismos según lo dispuesto en el anexo I del Reglamento (CE) n.º 1831/2003.

Ni la presencia de microorganismos ni ninguna función derivada de ellos figurará como propiedad declarada de las materias primas para piensos ni de los piensos compuestos que las contengan.

- 7) La pureza botánica de la materia prima para piensos no deberá ser inferior al 95 %. Sin embargo, las impurezas botánicas tales como residuos de otras semillas oleaginosas o de frutos oleaginosos derivados de un proceso de elaboración previo no deberán superar el 0,5 % en relación con cada tipo de semilla oleaginosa o fruto oleaginoso. No obstante lo dispuesto en estas normas generales, los contenidos específicos se fijarán en la lista de materias primas para piensos de la parte C.
- 8) A fin de indicar que una materia prima para piensos ha sido sometida al tratamiento o a los tratamientos correspondientes, se añadirá a su denominación ⁽¹¹⁾ (en su caso), según figura en la parte C, la denominación o el calificativo común del tratamiento o los tratamientos enumerados en la última columna del glosario de tratamientos de la parte B, salvo que los tratamientos en cuestión consten en la descripción respectiva del material para piensos recogida en la parte C. Las materias primas para piensos cuya denominación sea una combinación de una denominación enumerada en la parte C con la denominación o el calificativo común de uno o más de los tratamientos enumerados en la parte B se considerarán incluidas en el Catálogo, y en su etiqueta deberán constar las declaraciones obligatorias aplicables que se indican en las últimas columnas de las partes B y C, en su caso. Cuando en la última columna de la parte B se determine el método específico utilizado para el tratamiento, dicho método se indicará en la denominación de la materia prima para piensos. Si existe en la parte C la combinación del nombre de la materia prima para piensos y del calificativo relativo al proceso de producción, se aplicarán exclusivamente las declaraciones que se recogen en las últimas columnas de la parte C. El nombre de la materia prima para piensos a la que se refiere el artículo 24, apartado 1, letra a), del Reglamento (CE) n.º 767/2009 será el que figura en la parte C junto con el nombre o el calificativo común de uno o varios de los procesos enumerados en la parte B, según proceda.

⁽⁶⁾ As Low As Reasonably Achievable (tan bajo como sea razonablemente posible).

⁽⁷⁾ Directiva 2002/32/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 7 de mayo de 2002, sobre sustancias indeseables en la alimentación animal. Declaración del Consejo (DO L 140 de 30.5.2002, p. 10).

⁽⁸⁾ Reglamento (CE) n.º 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo (DO L 70 de 16.3.2005, p. 1).

⁽⁹⁾ Reglamento (CE) n.º 1831/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre los aditivos en la alimentación animal (DO L 268 de 18.10.2003, p. 29).

⁽¹⁰⁾ Las disposiciones relativas a las impurezas químicas y los auxiliares tecnológicos establecidas en el presente punto no se aplicarán a las materias primas para piensos que figuren en el registro de materias primas para piensos contemplado en el artículo 24, apartado 6, del Reglamento (CE) n.º 767/2009.

⁽¹¹⁾ Como excepción a esta obligación, en el caso del tratamiento de "secado", podrá añadirse la denominación o el calificativo común.

- 9) Si el procedimiento de elaboración 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 dicha materia prima deberá indicarse tal procedimiento.
- 10) En el caso de algunas materias primas para piensos, pueden utilizarse sinónimos. Estos sinónimos se indicarán entre corchetes en la columna “denominación” de la entrada de la materia prima para piensos correspondiente en la lista de materias primas para piensos que figura en la parte C.
- 11) En la lista de las materias primas para piensos de la parte C, a excepción de los subproductos animales, se utiliza el término “producto” o “coproducto”, según corresponda, en lugar de “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.
- 12) 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 refiera a dicho vegetal.
- 13) El principio subyacente a la obligación de mencionar en la etiqueta los componentes analíticos de una determinada materia prima para piensos del Catálogo es indicar si un producto determinado contiene una elevada concentración de un componente específico o si el proceso de elaboración ha cambiado las características nutritivas del producto.
- 14) El artículo 15, letra g), del Reglamento (CE) n.º 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 en lo que respecta a otros componentes analíticos. Por otra parte, en el punto 5 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 767/2009, se 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 sección correspondiente 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, como se indica a continuación:
 - 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 sección correspondiente del anexo V del Reglamento (CE) n.º 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 habrían tenido que declararse de conformidad con la sección correspondiente del anexo V del Reglamento (CE) n.º 767/2009, no es preciso que figure en la etiqueta ninguno de dichos componentes. No obstante, deberá declararse que la materia prima tiene más del 2,2 % de ceniza insoluble en ácido clorhídrico, cuando no se haya fijado ningún nivel concreto en la lista de materias primas para piensos de la parte C.
 - c) Cuando se hayan establecido uno o más niveles de humedad específicos en la columna de “declaraciones obligatorias” que figura en 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.º 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.º 767/2009.
- 15) 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, o que haga referencia a un tratamiento enumerado en la parte B que pueda asimilarse a una declaración (por ejemplo, la protección frente a la degradación ruminal), tendrá que ajustarse a lo dispuesto en el artículo 13 del Reglamento (CE) n.º 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.º 767/2009.

- 16) Si una materia prima para piensos que figure en la parte C consta de varias especies, y en una nota a pie de página se exige que la denominación se complete con las especies en cuestión, solo podrá considerarse como materia prima para piensos cuando las características y el origen de las plantas o de los animales utilizados para tal materia prima, o partes de ellas, sean las mismas.

PARTE B

Glosario de tratamientos

	Tratamiento	Definición	Denominación/calificativo común
1.	Fraccionamiento por aire	Separación de partículas por medio de un flujo de aire	Fraccionado por aire
2.	Aspiración	Tratamiento para eliminar polvo, micropartículas y otros elementos con partículas finas de cereales en suspensión de una masa de grano durante su transferencia por medio de un flujo de aire	Aspirado
3.	Escaldadura	Tratamiento térmico de una sustancia orgánica mediante hervido o cocción 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 mediante tratamientos químicos o físicos o la utilización de arcillas decolorantes	Blanqueado
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 las partículas utilizando uno o más cuchillos	Troceado
7.	Limpieza	Eliminación de objetos (contaminantes, por ejemplo, piedras) o partes vegetativas de la planta, como, por ejemplo, partículas sueltas de paja, cáscaras o malas hierbas	Limpiado/seleccionado
8.	Concentración ⁽¹⁾	Eliminación del agua o de otros constituyentes ⁽²⁾	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
12.	Cristalización	Purificación mediante la formación de cristales sólidos a partir de una solución líquida. Las impurezas del líquido no se incorporan, en general, a la estructura reticular del cristal.	Cristalizado
13.	Decorticación ⁽³⁾	Eliminación total o parcial de la corteza de los granos, semillas, frutas, frutos de cáscara y otros	Decortinado, parcialmente decortinado
14.	Descascarado/ descascarillado	Eliminación de las envolturas de habas, granos y semillas, generalmente por medios físicos	Descascarado o descascarillado ⁽⁴⁾

15.	Despectinización	Extracción de pectinas de las materias primas para piensos	Despectinizado
16.	Dsecación	Tratamiento para la extracción de la humedad	Dsecado o deshidratado
17.	Desenlodamiento	Tratamiento 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 materias primas 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 hervido y recogida del vapor condensado en un recipiente separado	Destilado
21.	Secado	Deshidratación por procedimientos naturales o artificiales	Secado de forma natural o artificial, según proceda
22.	Ensilaje	Proceso mediante el cual se controla el deterioro natural de las materias primas para piensos utilizando la acidificación en condiciones anaeróbicas resultante de la fermentación natural o la adición de aditivos para ensilado	Ensilado
23.	Evaporación	Reducción del contenido de agua	Evaporado
24.	Expansión	Tratamiento térmico durante el cual se somete bruscamente al vapor el contenido interno de agua del producto, lo que provoca la desintegración del producto	Expandido o inflado
25.	Prensado por expulsión (expeller)	Eliminación de aceite/grasa mediante presión	Torta de prensado (expeller)/torta residual y aceite/grasa
26.	Extracción	Eliminación por separación parcial o total de los componentes solubles de una materia prima con agua u otro disolvente en fases líquidas y sólidas, siendo los materiales resultantes un extracto ⁽⁵⁾ y uno o varios coproductos de la extracción ⁽⁶⁾	Extracto/aceite/azúcar o coproducto de extracción/harina/melaza/pulpa, según proceda
27.	Extrusión	Tratamiento térmico durante el cual el contenido interno de agua del producto se evapora rápidamente, provocando su descomposición, combinado con la elaboración de gránulos mediante el paso a través de un orificio	Extrudido
28.	Fermentación	Tratamiento en el cual se producen o se utilizan microorganismos como bacterias, hongos o levaduras en las materias primas para modificar su composición o sus propiedades químicas	Fermentado
29.	Filtración	Eliminación de partículas sólidas mediante el paso de un líquido a través de un medio poroso o de una membrana, dando como resultado la materia prima filtrada y el residuo de filtración ²	Filtrado
30.	Laminado en copos	Aplastamiento de materias primas húmedas tratadas térmicamente para generar láminas	Copos

31.	Molienda seca	Reducción del tamaño de las partículas del grano seco y separación más sencilla de sus componentes (principalmente la harina, el salvado y las harinillas)	Harina, salvado, harinillas (?) o piensos, según proceda
32.	Winterización (enfriado de aceites)	El sometimiento de aceites a bajas temperaturas separa las partes más saturadas de las más insaturadas. Las partes más saturadas de los aceites se solidifican con el enfriamiento, mientras que las partes más insaturadas mantienen su estructura líquida, de modo que pueden separarse, por ejemplo mediante decantación. El producto de la winterización es el aceite solidificado.	Winterizado
33.	Fragmentación	Procedimiento de ruptura en fragmentos de las materias primas para piensos	Fragmentado
34.	Fritura	Procedimiento de cocción de las materias primas para piensos en aceite o grasa	Frito
35.	Gelificación	Tratamiento para formar un gel, una materia prima 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 destinado a obtener un tamaño y una consistencia de partícula específicos	Granulado
37.	Molturación/molienda	Reducción del tamaño de partículas sólidas de las materias primas para piensos aplicando un tratamiento seco o húmedo	Molturado o molido
38.	Tratamiento térmico	Tratamientos térmicos efectuados en condiciones específicas, como la presión y la humedad	Sometido a un tratamiento térmico/tratado con calor
39.	Hidrogenación	Tratamiento catalítico destinado a la saturación de los dobles enlaces de aceites, grasas o ácidos grasos, realizado a alta temperatura bajo presión de hidrógeno, con objeto de obtener triglicéridos o ácidos grasos parcial o totalmente saturados, o bien polialcoholes mediante la reducción de grupos carbonilos de hidratos de carbono a grupos hidroxilos	Hidrogenado, parcialmente hidrogenado
40.	Hidrólisis	Reducción de la talla de la molécula mediante el tratamiento adecuado con agua y calor/presión, enzimas o ácido/base. En el caso de las materias primas para piensos hidrolizadas reguladas por el Reglamento (CE) n.º 1069/2009, se aplica la definición establecida en este acto.	Hidrolizado
41.	Licuefacción	Transición de una fase sólida o gaseosa a una fase líquida	Licuado
42.	Maceración	Proceso de colocación en un líquido de una materia prima propuesta como materia prima para piensos, o de una materia prima para piensos, a fin de solubilizar sus compuestos mediante métodos mecánicos, de modo que se reduce el tamaño de la materia prima ²	Macerado
43.	Malteado	Se permite a los granos de cereal comenzar la germinación para activar las enzimas naturales que pueden transformar el almidón en hidratos de carbono 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	Puesta a remojo en agua y tratamiento térmico, de modo que el almidón se gelatinice completamente, seguido de secado	Sancochado
47.	Pasteurización	Calentamiento hasta una temperatura crítica durante un tiempo determinado para eliminar microorganismos nocivos, seguido de un rápido enfriamiento	Pasteurizado
48.	Pelado	Separación de la piel/monda de frutas y hortalizas	Pelado, mondado
49.	Granulación	Elaboración de gránulos mediante compresión a través de un troquel	Granulado
50.	Molienda del arroz	Eliminación de casi todo o parte del salvado y el embrión del arroz descascarillado	Molido
51.	Pregelatinización	Modificación del almidón para mejorar considerablemente sus propiedades de expansión en agua fría	Pregelatinizado (*)
52.	Presión (*)	Separación parcial o total de fases líquidas y sólidas mediante fuerzas mecánicas	Prensado
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 a fin de mejorar la digestibilidad, aumentar el color o reducir factores naturales antinutritivos	Torrefacto
55.	Aplastamiento	Reducción del tamaño de las partículas haciendo pasar las materias primas, es decir, los granos, entre pares de rodillos	Aplastado
56.	Protección de la degradación ruminal	Tratamiento que, mediante la aplicación de procesos físicos como calor, presión, vapor o una combinación de ellos, o mediante la acción de, por ejemplo, lignosulfonatos, hidróxido de sodio o ácidos orgánicos (como el ácido propiónico o el ácido tánico), tiene por objeto proteger a los nutrientes de la degradación en el rumen. No podrá utilizarse el formaldehído para proteger a las materias primas para piensos de la degradación ruminal.	Protegido de la degradación ruminal mediante [insertar lo que proceda]
57.	Tamizado/cribado	Separación de partículas de tamaños distintos mediante el paso de materias primas para piensos a través de filtros, al tiempo que se agitan o se vierten	Tamizado, filtrado, cribado
58.	Espumado/desnatado	Separación de la capa superior que flota sobre un líquido mediante medios mecánicos, por ejemplo 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, por regla general semillas, con objeto de reducir su tiempo de cocción, ayudar a su descortezamiento, facilitar la absorción de agua para activar el proceso de germinación o disminuir 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 a fin de incrementar la relación superficie/masa mediante la aplicación de aire caliente	Secado [por pulverización], polvo
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, por ejemplo para reducir o eliminar factores naturales antinutritivos	Tostado
64.	Ultrafiltración	Filtración de líquidos a través de una membrana permeable únicamente para moléculas pequeñas	Ultrafiltrado
65.	Desgerminación	Eliminación total o parcial de germen de grano de cereales triturado	Desgerminado
66.	Micronización por infrarrojos	Tratamiento térmico mediante calentamiento por radiación infrarroja para cocer y tostar cereales, raíces, semillas o tubérculos, o sus coproductos, en general seguido de laminado en copos	Micronizado por infrarrojos
67.	Separación de aceites y grasas y de aceites y grasas hidrogenados	Proceso químico de hidrólisis de grasas y aceites. La reacción de grasas y aceites con agua, realizada a altas temperaturas y presiones, permite la obtención de ácidos grasos brutos en la fase hidrofóbica y aguas dulces (glicerol en bruto) en la fase hidrofílica.	Separado
68.	Tratamiento de ultrasonidos	Liberación de compuestos solubles mediante un tratamiento mecánico con calor y tecnologías de ultrasonido de alta potencia en agua	Sometido a tratamiento ultrasónico
69.	Eliminación mecánica de los envases de alimentos	Eliminación mecánica del material de embalaje	Desembalado mecánicamente
70.	Tratamiento alcalino [tratamiento con sosa]	Aplicación de hidróxido de sodio ⁽¹⁰⁾ en una materia prima para piensos rica en fibra para mejorar su digestibilidad	Tratado con sosa

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

(2) La finalidad principal de las materias primas para piensos resultantes es proporcionar proteínas, hidratos de carbono, grasas, energía, minerales o fibras dietéticas.

(3) "Decortinado" puede sustituirse, cuando corresponda, por "descascarado" o "descascarillado". En tal caso, el calificativo común deberá ser, respectivamente, "descascarado" y "descascarillado".

(4) En el caso del arroz, este tratamiento se denomina "descascarillado" y el calificativo común debe ser "descascarillado".

(5) El extracto se refiere a la fase líquida que contiene los solubles (por ejemplo, grasa/aceite, azúcar u otros componentes solubles). La finalidad principal de estos extractos como materias primas para piensos es proporcionar proteínas, hidratos de carbono, grasas, energía, minerales o fibras dietéticas. El hecho de que la extracción figure como un tratamiento que puede utilizarse con materias primas para piensos no excluye que los extractos puedan clasificarse como aditivos para piensos.

(6) El coproducto de la extracción se refiere a la fracción restante del proceso de extracción distinta del propio extracto, por ejemplo, harina o pulpa. La finalidad principal de estos coproductos de la extracción como materias primas para piensos es proporcionar proteínas, hidratos de carbono, grasas, energía, minerales o fibras dietéticas.

(7) En la versión francesa, puede utilizarse la denominación "issues".

(8) En la versión alemana, pueden utilizarse el calificativo "aufgeschlossen" y la denominación "Quellwasser" (en referencia al almidón). En la versión danesa, pueden utilizarse el calificativo "Kvældning" y la denominación "Kvældet" (en referencia al almidón).

(9) En la versión francesa, "pressage" puede sustituirse, según los casos, por "extraction mécanique".

(10) Deberán respetarse las instrucciones para un uso correcto y seguro.

PARTE C

Lista de materias primas para piensos

1. Granos de cereales y sus productos derivados

Número	Denominación (1)	Descripción	Declaraciones obligatorias
1.1.1.	Cebada	Granos de <i>Hordeum vulgare</i> L.	
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 sea > 10 % Proteína bruta, cuando sea > 15 %
1.1.4.	Copos de cebada	Producto obtenido por cocción al vapor o mediante micronización por infrarrojos y aplastamiento de avena descascarillada que puede contener una pequeña proporción de cascarilla.	Almidón
1.1.5.	Fibra de cebada	Producto obtenido de la elaboración de almidón de cebada que está constituido por partículas de endospermo y especialmente por fibra.	Fibra bruta Proteína bruta, cuando sea > 10 %
1.1.6.	Cáscaras de cebada	Producto obtenido de la elaboración tras la molienda en seco, el cribado y el descascarado de granos de cebada.	Fibra bruta Proteína bruta, cuando sea > 10 %
1.1.7.	Harinillas de cebada	Producto obtenido durante la transformación de cebada tamizada y descascarillada en cebada mondada, sémola o harina. Está 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
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.	Humedad, cuando sea < 45 % o > 60 % Cuando la humedad sea < 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. Está constituido principalmente por fragmentos de envolturas y por partículas de grano del que se ha eliminado 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 sea < 50 %: — almidón

1.1.13.	Fración del cribado de cebada para malta	Producto obtenido a partir de cribado mecánico (fraccionamiento granulométrico) constituido por granos pequeños de cebada y fracciones de granos de cebada separados antes del proceso de malteado.	Fibra bruta Ceniza bruta, cuando sea > 2,2 %
1.1.14.	Finos de cebada de maltería	Producto obtenido a partir de fracciones de granos de cebada y malta separada durante la elaboración de malta.	Fibra bruta
1.1.15.	Cascarillas de cebada de maltería	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 que sean húmedos	Producto de la fabricación de etanol a partir de cebada que contiene la fracción soluble del pienso obtenida de la destilación.	Humedad, cuando sea < 65 % o > 88 % Cuando la humedad sea < 65 %: — proteína bruta
1.1.17.	Solubles de la destilación de cebada que sean húmedos	Producto de la fabricación de etanol a partir de cebada que contiene la fracción soluble del pienso obtenida de la destilación.	Humedad, cuando sea < 45 % o > 70 % Cuando la humedad sea < 45 %: — proteína bruta
1.1.18.	Malta ⁽²⁾	Producto a partir de cereales germinados, secos, molidos o de extracción.	
1.1.19.	Raicillas de malta ⁽²⁾	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 malteados.	
1.2.1.	Maíz ⁽³⁾	Granos de <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> .	
1.2.2.	Copos de maíz ⁽³⁾	Producto obtenido por cocción al vapor o mediante micronización por infrarrojos y aplastamiento de maíz descascarillado que puede contener una pequeña proporción de cascarilla.	Almidón
1.2.3.	Harinillas de maíz ⁽³⁾	Producto de la fabricación de harina o de sémola de maíz que está 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. Puede contener fragmentos de gérmenes de maíz.	Fibra bruta Almidón Grasa bruta, cuando sea > 5 %
1.2.4.	Salvado de maíz ⁽³⁾	Producto de la fabricación de harina o de sémola de maíz. Constituido principalmente por envolturas así como por fragmentos de gérmenes de maíz, con algunas partículas del endospermo.	Fibra bruta
1.2.5.	Mazorcas de maíz ⁽³⁾	Parte central de una espiga de maíz que puede incluir pequeñas cantidades de maíz y brácteas que no fueran extraídas durante la recolección mecánica.	Fibra bruta Almidón

1.2.6.	Fracción del cribado del maíz ⁽³⁾	Fracción de granos de maíz separados mediante proceso de cribado a la entrada del producto.	
1.2.7.	Fibra de maíz ⁽³⁾	Producto de la fabricación del almidón de maíz que está constituido principalmente por fibra.	Humedad, cuando sea < 50 % o > 70 % Cuando la humedad sea < 50 %: — fibra bruta
1.2.8.	Proteína de maíz [gluten de maíz] ⁽³⁾	Producto de la fabricación del almidón de maíz que está constituido principalmente por proteínas (prolaminas) obtenidas durante la separación del almidón.	Humedad, cuando sea < 70 % o > 90 % Cuando la humedad sea < 70 %: — proteína bruta
1.2.9.	Pienso de proteína de maíz [Pienso de gluten de maíz] ⁽³⁾	Producto obtenido durante la fabricación de almidón de maíz que está constituido por salvado y solubles de maíz. El producto puede incluir también maíz partido y coproductos 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 contener hasta un 2 % de sodio y hasta un 2 % de cloruro.	Humedad, cuando sea < 40 % o > 65 % Cuando la humedad sea < 40 %: — proteína bruta — fibra bruta — almidón
1.2.10.	Germen de maíz ⁽³⁾	Producto de la fabricación de sémola, harina o almidón a partir del maíz que está constituido principalmente por germen de maíz, envolturas y partes del endospermo.	Humedad, cuando sea < 40 % o > 60 % Cuando la humedad sea < 40 %: — proteína bruta — grasa bruta
1.2.11.	Torta de presión (expeller) de germen de maíz ⁽³⁾	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 ⁽³⁾	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 ⁽³⁾	Aceite y grasa obtenidos por presión o extracción de germen de maíz.	Contenido de humedad, cuando sea > 1 %.
1.2.14.	Maíz inflado ⁽³⁾	Producto obtenido de maíz molido o partido mediante un tratamiento en medio húmedo y caliente y bajo presión.	Almidón
1.2.15.	Licor de maceración del maíz ⁽³⁾	Fracción líquida concentrada obtenida del procedimiento de remojo del maíz.	Humedad, cuando sea < 45 % o > 65 % Cuando la humedad sea < 45 %: — proteína bruta
1.2.16.	Forraje ensilado de maíz dulce ⁽³⁾	Coproducto de la industria de transformación del maíz dulce, constituido por zuros de mazorca, cascarillas, bases de granos, troceados y escurridos o prensados. Se genera mediante el troceo de las mazorcas de maíz dulce, cáscaras y hojas, con presencia de granos de maíz dulce.	Fibra bruta

1.2.17.	Maíz desgerminado triturado ⁽³⁾	Producto obtenido por desgerminación de maíz triturado que se compone principalmente de fragmentos de endospermo y que puede contener gérmenes de maíz y partículas de envoltura.	Fibra bruta Almidón
1.2.18.	Harinillas de maíz ⁽³⁾	Porciones de maíz molido de grano duro que contiene escaso o nulo salvado y germen.	Fibra bruta Almidón
1.2.19.	Pienso de harina de germen de maíz ⁽³⁾	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por extracción a partir de germen de maíz transformado. Únicamente cuando se elabore en una instalación integrada de triturado y refinado, el producto puede contener hasta: <ul style="list-style-type: none"> — un 1 % de la suma de la arcilla decolorante y los auxiliares de filtrado utilizados (por ejemplo, tierra de diatomeas, sílice y silicatos amorfos, filosilicatos y fibras celulósicas o de madera); — un 1,3 % de lecitinas brutas; — un 2 % de pastas de neutralización. 	Proteína bruta
1.2.20.	Mezcla de mazorca de maíz	Granos y mazorca de maíz	
1.2.21.	Mezcla de mazorca de maíz con cascarilla	Granos, mazorca y cascarilla de maíz	
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.	
1.4.2.	Avena decorticada	Granos de avena descascarados.	
1.4.3.	Copos de avena	Producto obtenido por cocción al vapor o mediante micronización por infrarrojos 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 descascarada y molida gruesa y en harina que 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, que está 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 decorticado.	Fibra bruta
1.4.11.	Pienso de avena	Producto obtenido durante la transformación de avena cribada y descascarillada en avena descascarada y molida gruesa y en harina que está constituido principalmente por salvado y parte del endospermo.	Fibra bruta
1.5.1.	Granos de quinoa de extracción	Semilla entera, limpia, de la planta de quinoa (<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	Parte del grano de arroz de <i>Oryza Sativa</i> L. de una longitud inferior a tres cuartas partes de un grano entero. El arroz podrá haber sido sancochado.	Almidón
1.6.2.	Arroz molido	Arroz descascarillado del que se ha retirado casi todo el salvado y el embrión durante la molienda del arroz. El arroz podrá haber sido sancochado.	Almidón
1.6.3.	Arroz pregelatinizado	Producto obtenido de arroz molido o partido mediante pregelatinización.	Almidón
1.6.4.	Arroz extrudido	Producto obtenido de la extrusión de harina de arroz.	Almidón
1.6.5.	Copos de arroz	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 con cáscara (<i>Oryza Sativa</i> L.) al que solo se ha retirado la cascarilla. Durante el descascarillado y la manipulación, puede producirse una pérdida de salvado.	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 yesoso procedentes del filtrado del arroz descascarillado, o bien por granos de arroz normales descascarillados, manchados o amarillos.	Almidón
1.6.8.	Harina de arroz	Producto obtenido de la mouturación de arroz molido. El arroz podrá haber sido sancochado.	Almidón
1.6.9.	Harina de arroz descascarillado	Producto obtenido mediante la molienda de arroz descascarillado. El arroz podrá haber sido sancochado.	Almidón Fibra bruta
1.6.10.	Salvado de arroz	Producto obtenido durante la molienda del arroz constituido principalmente por las capas externas del grano (pericarpio, testa, núcleo y aleurona) con una parte del germen. El arroz podrá haber sido sancochado o extrudido.	Fibra bruta
1.6.11.	Salvado de arroz con carbonato de calcio	Producto obtenido durante la molienda del arroz constituido principalmente por las capas externas del grano (pericarpio, testa, núcleo y aleurona) con una parte del germen. Puede contener hasta un 23 % de carbonato de calcio que haya sido utilizado como auxiliar tecnológico. Además, el arroz podrá haber sido sancochado.	Fibra bruta Carbonato de calcio

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.	
1.6.14.	Harinillas de arroz	Producto de la elaboración de harina y almidón de arroz, obtenido mediante molienda seca o húmeda y tamizado, que está constituido principalmente por almidón, proteína, grasa y fibra. El arroz podrá haber sido sancochado. Además, puede contener hasta un 0,25 % de sodio y hasta un 0,25 % de sulfato.	Almidón, cuando sea > 20 % Proteína bruta, cuando sea > 10 % Grasa bruta, cuando sea > 5 % Fibra bruta
1.6.15.	Harinillas de arroz con carbonato de calcio	Producto obtenido durante la molienda del arroz, constituido principalmente por partículas de la capa de aleurona y del endospermo, que puede contener hasta un 23 % de carbonato de calcio que haya sido utilizado como auxiliar tecnológico. Además, el arroz podrá haber sido sancochado.	Almidón Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta Carbonato de calcio
1.6.16.	Arroz	Granos de <i>Oryza sativa</i> L.	
1.6.17.	Germen de arroz	Producto obtenido durante la molienda del arroz, constituido principalmente por el embrión.	Grasa bruta Proteína bruta
1.6.18.	Torta de prensado de germen de arroz⁵	Producto residual del prensado del germen de arroz para extraer el aceite.	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
1.6.20.	Proteína de arroz	Producto de la elaboración de almidón de arroz, obtenido mediante molienda húmeda, tamizado, separación, concentración y secado.	Proteína bruta
1.6.21.	Pienso líquido de arroz	Producto líquido concentrado obtenido de la molienda húmeda y del tamizado del arroz.	Almidón
1.6.22.	Maíz inflado	Producto obtenido mediante la expansión de granos enteros o partidos de arroz.	Almidón
1.6.23.	Arroz fermentado	Producto obtenido por la fermentación de arroz.	Almidón
1.6.24.	Arroz deforme, molturado/de aspecto yesoso que esté molido	Producto obtenido durante la molienda del arroz, constituido principalmente por granos deformes, de aspecto yesoso, deteriorados o coloreados naturalmente (verdosos, cobrizos o amarillos), o bien por granos de arroz normales descascarillados, enteros o partidos.	Almidón
1.6.25.	Arroz inmaduro molido	Producto obtenido durante la molienda del arroz, constituido principalmente por grano inmaduro o de aspecto yesoso.	Almidón
1.7.1.	Centeno	Granos de <i>Secale cereale</i> L.	
1.7.2.	Harinillas de centeno	Producto de la elaboración de harina obtenida de centeno previamente cribado que está constituido principalmente por partículas de endospermo, con finos fragmentos de las capas exteriores y distintas partes del grano.	Almidón Fibra bruta
1.7.3.	Harina forrajera de centeno	Producto de la elaboración de harina obtenida de centeno previamente cribado. Está constituido principalmente por fragmentos de envolturas externas 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 elaboración de harina obtenida de centeno previamente cribado que está constituido principalmente por fragmentos de envolturas externas 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 determinadas variedades de sorgo con semillas de corteza blanca.	
1.8.3.	Pienso de sorgo	Producto seco obtenido durante la separación del almidón de sorgo que está constituido principalmente por salvado. El producto puede incluir también residuos secos del agua de maceración y puede añadirse germen.	Proteína bruta
1.9.1.	Espelta o escanda	Granos de espelta <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank y <i>Triticum monococcum</i> L.	
1.9.2.	Salvado de espelta	Producto de la fabricación de harina de espelta que está constituido principalmente por envolturas externas, 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 que está constituido principalmente por partículas de endospermo con finos fragmentos de envolturas externas y algunos residuos del cribado de los granos.	Fibra bruta Almidón
1.10.1.	Tritical	Granos de <i>Triticum</i> × <i>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.	
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, cascarilla 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 cribados previamente que está constituido principalmente por partículas de endospermo con finos fragmentos de envolturas externas y algunos residuos del cribado de los granos.	Fibra bruta Almidón
1.11.5.	Copos de trigo	Producto obtenido por cocción al vapor o mediante micronización por infrarrojos y aplastamiento de trigo descascarillado que puede contener una pequeña proporción de cascarilla.	Fibra bruta Almidón

1.11.6.	Harina forrajera de trigo	Producto de la elaboración de harina o de malta, a partir de granos de trigo o de espelta descascarillada previamente cribados, que está constituido principalmente por fragmentos de capas exteriores y por partículas de grano del que se ha extraído menos endospermo que en el caso del salvado de trigo.	Fibra bruta
1.11.7.	Salvado de trigo ⁽⁴⁾	Producto de la elaboración de harina o de malta a partir de granos de trigo o de espelta descascarillada previamente cribados que está constituido principalmente por fragmentos de envolturas externas 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 tratamiento del trigo que está constituida principalmente por fibra.	Humedad, cuando sea < 60 % o > 80 % Cuando la humedad sea < 60 %: — fibra bruta
1.11.11.	Germen de trigo	Producto de la molienda de harina constituido esencialmente por germen de trigo, ya esté aplastado o no, que aún puede 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.	Proteína bruta Grasa bruta
1.11.13.	Torta de prensado (expeller) de germen de trigo ⁵	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 puede conservar adheridas partes del endospermo o de la testa.	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 o fermentación de productos del almidón.	Humedad, cuando sea < 45 % o > 60 % Cuando la humedad sea < 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 sea < 65 % o > 85 % Cuando la humedad sea < 65 %: — almidón
1.11.20.	Almidón de trigo que contiene proteínas parcialmente desazucarado	Producto obtenido durante la producción de almidón de trigo, constituido principalmente por 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 sea < 55 % o > 85 % Cuando la humedad sea < 55 %: — proteína bruta
1.11.22.	Concentrado de levadura de trigo	Coproducto húmedo que se libera tras la fermentación del almidón de trigo para la producción de alcohol.	Humedad, cuando sea < 60 % o > 80 % Cuando la humedad sea < 60 %: — proteína bruta
1.11.23.	Fracción del cribado de trigo de maltería	Producto obtenido a partir de cribado mecánico (fraccionamiento granulométrico) constituido por granos pequeños de trigo y fracciones de granos de trigo separados antes del proceso de malteado.	Fibra bruta
1.11.24.	Finos de maltería y de malta de trigo	Producto obtenido a partir de fracciones de granos de trigo y malta separada durante la producción de malta.	Fibra bruta
1.11.25.	Cascarillas de trigo de maltería	Producto de la limpieza del trigo para malta, constituido por fracciones de cascarilla y partículas finas.	Fibra bruta
1.11.26.	Aleurona de trigo	Producto obtenido mediante la separación de la capa de aleurona del salvado de trigo.	Proteína bruta Fibra bruta
1.12.2.	Harina de cereal ⁽²⁾	Harina obtenida de la molienda de granos de cereales.	Almidón Fibra bruta
1.12.3.	Concentrado de proteína de cereales ⁽²⁾	Producto concentrado y seco obtenido de granos de cereales después de la extracción del almidón mediante la fermentación de la levadura.	Proteína bruta
1.12.4.	Fracción del cribado de granos de cereal ⁽²⁾	Productos obtenidos a partir de cribado mecánico (fraccionamiento granulométrico) constituido por granos pequeños y fracciones de granos, que pueden germinar y que se separan antes de un nuevo tratamiento del grano. Los productos contienen una mayor cantidad de fibra bruta (por ej. cáscaras) que los cereales no fraccionados.	Fibra bruta
1.12.5.	Germen de cereal ⁽²⁾	Producto de la molienda de harina y de la elaboración 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 ⁽²⁾	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 sea < 45 % o > 70 % Cuando la humedad sea < 45 %: — proteína bruta
1.12.7.	Residuos húmedos de destilería ⁽²⁾	Producto húmedo que se obtiene de la fracción sólida mediante centrifugación o filtración de las aguas de lavado de cereales fermentados y destilados utilizados en la producción de alcohol de cereales.	Humedad, cuando sea < 65 % o > 88 % Cuando la humedad sea < 65 % — proteína bruta
1.12.8.	Solubles de destilería concentrados ⁽²⁾	Producto húmedo obtenido de la producción de alcohol mediante la fermentación y la destilación de una masa de mosto de trigo y jarabe de azúcar, previa separación del salvado y del gluten. Puede contener células muertas o partes de los microorganismos de fermentación. Además, puede contener hasta un 4 % de potasio con un contenido de humedad del 12 %.	Humedad, cuando sea < 65 % o > 88 % Cuando la humedad sea < 65 %: proteína bruta, si es > 10 %
1.12.9.	Residuos y solubles de destilería ⁽²⁾	Producto obtenido de la elaboración de alcohol mediante la fermentación y la destilación de masa de malta de granos de cereales u otros productos amiláceos o que contengan azúcar. Puede contener células muertas o partes de los microorganismos de fermentación. Además, puede contener hasta un 2 % de sulfato o hasta un 2 % de potasio con un contenido de humedad del 12 %.	Humedad, cuando sea < 60 % o > 80 % Cuando la humedad sea < 60 %: — proteína bruta
1.12.10.	Residuos desecados de destilería ⁽²⁾	Producto de la destilación del alcohol obtenido por secado de coproductos sólidos de granos fermentados que puede contener hasta un 2 % de potasio con un contenido de humedad del 12 %.	Proteína bruta
1.12.11.	Residuos oscuros de destilería ⁽²⁾ [residuos de destilería secos y solubles] ⁽²⁾	Producto de destilación del alcohol obtenido por secado de coproductos sólidos de granos fermentados al que se ha añadido una parte del jarabe o de las aguas de lavado evaporadas. Además, puede contener hasta un 2 % de potasio con un contenido de humedad del 12 %.	Proteína bruta
1.12.12.	Residuos de cervecería ⁽²⁾	Producto de cervecería compuesto por coproductos de cereales malteados o no malteados y otros productos amiláceos, que pueden contener materias de lúpulo. Suele comercializarse en estado húmedo, pero también puede venderse en forma seca. Además, puede contener hasta un 0,3 % de dimetilpolisiloxano, hasta un 1,5 % de enzimas y hasta un 1,8 % de bentonita.	Humedad, cuando sea < 65 % o > 88 % Cuando la humedad sea < 65 %: — proteína bruta
1.12.13.	Bagazo ⁽²⁾	Producto sólido de la producción del güisqui de cereal que está constituido por coproductos procedentes de la extracción con agua caliente del cereal malteado. Suele comercializarse en la forma húmeda después de que se haya separado el extracto por gravedad.	Humedad, cuando sea < 65 % o > 88 % Cuando la humedad sea < 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 que está constituido por los coproductos 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 se haya separado el extracto por presión.	Humedad, cuando sea < 65 % o > 88 % Cuando la humedad sea < 65 %: — proteína bruta
1.12.15.	Pot ale (residuos de primera destilación)	Es el producto que permanece en el alambique después de la primera destilación de una malta.	Proteína bruta, si es > 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 sea < 45 % o > 70 % Cuando la humedad sea < 45 %: — proteína bruta

(¹) La denominación podrá sustituirse por la denominación en [...], según proceda.

(²) Puede añadirse a la denominación la especie del cereal.

(³) Obsérvese que, en inglés, el término "maize" puede utilizarse tal cual o ser sustituido por "corn".

(⁴) Cuando este producto haya sido sometido a una molienda más fina, se podrá añadir la palabra "fino/a" a la denominación o sustituir la denominación por la denominación correspondiente.

2. Semillas oleaginosas, frutos oleaginosos y sus productos derivados

Número	Denominación ¹	Descripción	Declaraciones obligatorias
2.1.1.	Torta de prensado (expeller) de babasú (¹)	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.	Semillas de camelina	Semillas de <i>Camelina sativa</i> L. Crantz.	
2.2.2.	Torta de prensado (expeller) de camelina (¹)	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 prensado (expeller) de semillas de camelina.	Proteína bruta
2.3.1.	Cascarilla de cacao	Tegumentos de habas de <i>Theobroma cacao</i> L. secas y torrefactas.	Fibra bruta
2.3.2.	Cáscara de cacao	Producto obtenido del tratamiento de habas de <i>Theobroma cacao</i> L.	Fibra bruta Proteína bruta
2.3.3.	Harina de habas de cacao decorticadas parcialmente	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por extracción a partir de las habas de <i>Theobroma cacao</i> L. secas y torrefactas, de las que se ha extraído parte de la cascarilla.	Proteína bruta Fibra bruta
2.4.1.	Torta de presión de copra (¹)	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión a partir del endospermo secado y la corteza externa (tegumento) de la semilla del cocotero <i>Cocos nucifera</i> L.	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta

2.4.2.	Torta de prensado (expeller) hidrolizada de copra ⁽¹⁾	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión e hidrolización enzimática del endospermo secado y la corteza externa (tegumento) de la semilla del cocotero <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 del endospermo secado y la corteza externa (tegumento) de la semilla del cocotero <i>Cocos nucifera</i> L.	Proteína bruta
2.5.1.	Semillas de algodón	Semillas de <i>Gossypium</i> ssp. cuyas fibras se han extraído previamente.	
2.5.2.	Harina de semillas de algodón parcialmente decorticadas	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por extracción de las semillas de algodón de las que se han retirado las fibras y parte de las cáscaras (contenido máximo de fibra bruta: 22,5 % sobre materia seca).	Proteína bruta Fibra bruta
2.5.3.	Torta de presión de semillas de algodón ⁽¹⁾	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de algodón cuyas fibras se han retirado previamente.	Proteína bruta Fibra bruta Grasa bruta
2.6.1.	Torta de prensado (expeller) de cacahuete ⁽²⁾ parcialmente decorticado ⁽¹⁾	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>), con un contenido máximo de fibra bruta del 16 % sobre materia seca.	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.6.2.	Harina de cacahuete parcialmente decorticado ⁽²⁾	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por extracción a partir de torta de prensado (expeller) de cacahuets parcialmente decorticados (contenido máximo de fibra bruta: 16 % sobre materia seca).	Proteína bruta Fibra bruta
2.6.3.	Torta de prensado (expeller) de cacahuete decorticado ⁽²⁾ ⁽¹⁾	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 decorticado ⁽²⁾	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por extracción a partir de torta de prensado (expeller) de cacahuete.	Proteína bruta Fibra bruta
2.6.5.	Cacahuete ⁽²⁾	Semillas de <i>Arachis hypogaea</i> L. y otras especies de <i>Arachis</i> .	
2.7.1.	Torta de prensado (expeller) de kapok [miraguano de bombacáceas] ⁽¹⁾	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	Semillas de lino <i>Linum usitatissimum</i> L. (pureza botánica mínima: 93 %) en forma de semillas de lino enteras, aplastadas o molidas.	
2.8.2.	Torta de prensado (expeller) de semillas de lino ⁽¹⁾	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de lino.	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 prensado (expeller) de semillas de lino.	Proteína bruta

2.8.4.	Pienso de torta de prensado (expeller) de semillas de lino (*)	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de lino. Únicamente cuando se elabore en una instalación integrada de triturado y refinado, el producto puede contener hasta: <ul style="list-style-type: none"> — un 1 % de la suma de la arcilla decolorante y los auxiliares de filtrado utilizados (por ejemplo, tierra de diatomeas, sílice y silicatos amorfos, filossilicatos y fibras celulósicas o de madera); — un 1,3 % de lecitinas brutas; — un 2 % de pastas de neutralización 	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.8.5.	Pienso de harina de lino [linaza]	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por extracción y tratamiento térmico adecuado de la torta de prensado (expeller) de semillas de lino. Únicamente cuando se elabore en una instalación integrada de triturado y refinado, el producto puede contener hasta: <ul style="list-style-type: none"> — un 1 % de la suma de la arcilla decolorante y los auxiliares de filtrado utilizados (por ejemplo, tierra de diatomeas, sílice y silicatos amorfos, filossilicatos y fibras celulósicas o de madera); — un 1,3 % de lecitinas brutas; — un 2 % de pastas de neutralización. 	Proteína bruta
2.9.1.	Salvado de mostaza	Producto de la fabricación de mostaza (<i>Brassica juncea</i> L.) que está constituido por fragmentos de las envolturas externas 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.	Semillas de níger	Semillas de la planta de níger <i>Guizotia abyssinica</i> (L.F) Cass.	
2.10.2.	Torta de presión de níger⁵	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión de las 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
2.11.2.	Pienso de harina de aceituna desgrasada	Producto de la industria extractora de aceite de oliva obtenido por extracción y un tratamiento térmico adecuado de torta de presión de orujo de aceituna deshuesada exenta en la medida de lo posible de fragmentos de hueso. Únicamente cuando se elabore en una instalación integrada de triturado y refinado, el producto puede contener hasta: <ul style="list-style-type: none"> — un 1 % de la suma de la arcilla decolorante y los auxiliares de filtrado utilizados (por ejemplo, tierra de diatomeas, sílice y silicatos amorfos, filossilicatos y fibras celulósicas o de madera); — un 1,3 % de lecitinas brutas; — un 2 % de pastas de neutralización. 	Proteína bruta Fibra bruta

2.11.3.	Harina de aceituna desgrasada	Producto de la industria extractora de aceite de oliva obtenido por extracción y un tratamiento térmico adecuado de torta de presión de orujo de aceituna deshuesada exenta en la medida de lo posible de fragmentos de hueso.	Proteína bruta Fibra bruta
2.12.1.	Torta de presión de palmiste ⁽¹⁾	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión a partir de palmiste <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</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 palmiste, del 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 prensado (expeller) de semillas de calabaza y calabacín ⁽¹⁾	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de <i>Cucurbita pepo</i> y plantas del género <i>Cucurbita</i> .	Proteína bruta Grasa bruta
2.14.1.	Semillas de colza ⁽³⁾	Semillas de colza <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk, de Indian sarson <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz y de <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. Pureza botánica mínima: 94 %.	
2.14.2.	Torta de presión (expeller) de semillas de colza ⁽³⁾ ⁽¹⁾	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión a partir de semillas de colza.	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.14.3.	Harina de semillas de colza ⁽³⁾	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por extracción y tratamiento térmico adecuado de la torta de prensado (expeller) de semillas de colza.	Proteína bruta
2.14.4.	Semillas de colza extrudidas ⁽³⁾	Producto obtenido de colza entera mediante un tratamiento en medio húmedo y caliente y bajo presión para aumentar la gelatinización del almidón.	Proteína bruta Grasa bruta
2.14.5.	Concentrado proteínico de semillas de colza ⁽³⁾	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por separación de la fracción proteínica de la torta de prensado (expeller) de semillas de colza o de las semillas de colza.	Proteína bruta
2.14.6.	Pienso de torta de prensado (expeller) de semillas de colza ⁽³⁾ ⁽¹⁾	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión a partir de semillas de colza. Únicamente cuando se elabore en una instalación integrada de triturado y refinado, el producto puede contener hasta: <ul style="list-style-type: none"> — un 1 % de la suma de la arcilla decolorante y los auxiliares de filtrado utilizados (por ejemplo, tierra de diatomeas, sílice y silicatos amorfos, filosilicatos y fibras celulósicas o de madera); — un 1,3 % de lecitinas brutas; — un 2 % de pastas de neutralización. 	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta

2.14.7.	Pienso de harina de semillas de colza ^(?)	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por extracción y tratamiento térmico adecuado de la torta de prensado (expeller) de semillas de colza. Únicamente cuando se elabore en una instalación integrada de triturado y refinado, el producto puede contener hasta: <ul style="list-style-type: none"> — un 1 % de la suma de la arcilla decolorante y los auxiliares de filtrado utilizados (por ejemplo, tierra de diatomeas, sílice y silicatos amorfos, filosilicatos y fibras celulósicas o de madera); — un 1,3 % de lecitinas brutas; — un 2 % de pastas de neutralización. 	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 descascarado 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 descascarado de las semillas de sésamo.	Fibra bruta
2.17.3.	Torta de presión de semillas de sésamo ⁽¹⁾	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.).	
2.18.2.	Torta de prensado (expeller) de (habas de) soja ⁽¹⁾	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 a partir de habas de soja por extracción y tras un tratamiento térmico adecuado (actividad ureásica máxima de 0,4 mg N/g × min.).	Proteína bruta Fibra bruta Cuando sea > 8 % sobre materia seca
2.18.4.	Harina de (habas de) soja descascarada	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción y tras un tratamiento térmico adecuado a partir de habas de soja descascaradas (actividad ureásica máxima de 0,5 mg N/g × min.).	Proteína bruta
2.18.5.	Cáscaras de (habas de) soja	Producto obtenido durante el descascarado 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.	Proteína bruta Grasa bruta

2.18.7.	Concentrado de proteína de (habas de) soja	Producto obtenido a partir de habas de soja descascaradas, a las que se ha extraído la materia grasa, tras una segunda extracción o un tratamiento enzimático para reducir el porcentaje de extracto no nitrogenado. Puede contener enzimas inactivadas.	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.	Coproductos de la preparación de habas de soja	Productos obtenidos cuando se transforman las habas de soja para obtener preparaciones alimenticias a base de estas habas.	Proteína bruta
2.18.11.	Soja (habas)	Habas de soja (<i>Glycine max.</i> L. Merr.).	Actividad ureásica, cuando sea > 0,4 mg N/g × min
2.18.12.	Copos de haba de soja	Producto obtenido por cocción al vapor o mediante micronización por infrarrojos y aplastamiento de habas de soja descascarilladas (actividad ureásica máxima de 0,4 mg N/g × min.).	Proteína bruta
2.18.13.	Pienso de harina de (habas de) soja	Producto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de habas de soja por extracción y tras un tratamiento térmico adecuado (actividad ureásica máxima de 0,4 mg N/g × min.). Únicamente cuando se elabore en una instalación integrada de triturado y refinado, el producto puede contener hasta: <ul style="list-style-type: none"> — un 1 % de la suma de la arcilla decolorante y los auxiliares de filtrado utilizados (por ejemplo, tierra de diatomeas, sílice y silicatos amorfos, filossilicatos y fibras celulósicas o de madera); — un 1,3 % de lecitinas brutas; — un 1,5 % de pastas de neutralización. 	Proteína bruta Fibra bruta Cuando sea > 8 % sobre materia seca
2.18.14.	Pienso de harina de (habas de) soja decorticadas	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción y tras un tratamiento térmico adecuado a partir de habas de soja descascaradas (actividad ureásica máxima de 0,5 mg N/g × min.). Únicamente cuando se elabore en una instalación integrada de triturado y refinado, el producto puede contener hasta: <ul style="list-style-type: none"> — un 1 % de la suma de la arcilla decolorante y los auxiliares de filtrado utilizados (por ejemplo, tierra de diatomeas, sílice y silicatos amorfos, filossilicatos y fibras celulósicas o de madera); — un 1,3 % de lecitinas brutas; — un 1,5 % de pastas de neutralización. 	Proteína bruta
2.18.15.	Concentrado proteínico de (habas de) soja fermentadas	Producto obtenido a partir de habas de soja decorticadas, a las que se ha extraído la materia grasa, tras una fermentación microbiana para reducir el porcentaje de extracto no nitrogenado. También pueden incluir células muertas, o partes de ellas, de los microorganismos de fermentación utilizados.	Proteína bruta

2.18.16.	Harina de soja tostada o sometida a cocción al vapor	Habas de soja que se han tostado o sometido a cocción al vapor y molido posteriormente hasta convertirse en harina (actividad ureásica máxima de 0,4 mg N/g × min.).	
2.19.1.	Semillas de girasol	Semillas de girasol <i>Helianthus annuus</i> L.	
2.19.2.	Torta de prensado (expeller) de semillas de girasol ⁽¹⁾	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 prensado (expeller) de semillas de girasol.	Proteína bruta Fibra bruta
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 prensado (expeller) de semillas de girasol cuyas cascarillas han sido eliminadas parcial o totalmente. Contenido máximo de fibra bruta: 27,5 % sobre materia seca.	Proteína bruta Fibra bruta
2.19.5.	Cáscaras de semillas de girasol	Producto obtenido durante el descascarado de las semillas de girasol.	Fibra bruta
2.19.6.	Pienso de harina de semillas de girasol	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por extracción y tratamiento térmico adecuado de la torta de prensado (expeller) de semillas de girasol. Únicamente cuando se elabore en una instalación integrada de triturado y refinado, el producto puede contener hasta: <ul style="list-style-type: none"> — un 1 % de la suma de la arcilla decolorante y los auxiliares de filtrado utilizados (por ejemplo, tierra de diatomeas, sílice y silicatos amorfos, filosilicatos y fibras celulósicas o de madera); — un 1,3 % de lecitinas brutas; — un 2 % de pastas de neutralización. 	Proteína bruta
2.19.7.	Pienso de harina de semillas de girasol descascaradas	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por extracción y tratamiento térmico adecuado de la torta de prensado (expeller) de semillas de girasol cuyas cascarillas han sido eliminadas parcial o totalmente. Únicamente cuando se elabore en una instalación integrada de triturado y refinado, el producto puede contener hasta: <ul style="list-style-type: none"> — un 1 % de la suma de la arcilla decolorante y los auxiliares de filtrado utilizados (por ejemplo, tierra de diatomeas, sílice y silicatos amorfos, filosilicatos y fibras celulósicas o de madera); — un 1,3 % de lecitinas brutas; — un 2 % de pastas de neutralización. Contenido máximo de fibra bruta: 27,5 % sobre materia seca.	Proteína bruta Fibra bruta

2.19.8.	Fración de harina de girasol con alto contenido de proteínas y bajo contenido de celulosa	Producto de la elaboración de harina de girasol, obtenido mediante la molturación y el fraccionamiento (fraccionamiento por aire y tamizado) de harina de semillas de girasol descascaradas. Contenido mínimo de proteína bruta: 45 % sobre 8 % de humedad Contenido máximo de fibra bruta: 8 % sobre 8 % de humedad	Proteína bruta Fibra bruta
2.19.9.	Fración de harina de girasol con alto contenido de celulosa	Producto de la elaboración de harina de girasol, obtenido mediante la molturación y el fraccionamiento (fraccionamiento por aire y tamizado) de harina de semillas de girasol descascaradas. Contenido mínimo de fibra bruta: 38 % sobre 8 % de humedad Contenido mínimo de proteína bruta: 17 % sobre 8 % de humedad	Proteína bruta Fibra bruta
2.19.10.	Pienso de fracción de harina de girasol con alto contenido de proteínas y bajo contenido de celulosa	Producto de la elaboración de harina de girasol, obtenido mediante la molturación y el fraccionamiento (fraccionamiento por aire y tamizado) de harina de semillas de girasol descascaradas. Únicamente cuando se elabore en una instalación integrada de triturado y refinado, el producto puede contener hasta un 1 % de la suma de la arcilla decolorante y los auxiliares de filtrado utilizados (por ejemplo, tierra de diatomeas, sílice y silicatos amorfos, filosilicatos y fibras celulósicas o de madera). Contenido mínimo de proteína bruta: 45 % sobre 9,5 % de humedad Contenido máximo de fibra bruta: 8 % sobre 10 % de humedad	Proteína bruta, fibra bruta
2.19.11.	Pienso de fracción de harina de girasol con alto contenido de celulosa	Producto de la elaboración de harina de girasol, obtenido mediante la molturación y el fraccionamiento (fraccionamiento por aire y tamizado) de harina de semillas de girasol descascaradas. Únicamente cuando se elabore en una instalación integrada de triturado y refinado, el producto puede contener hasta un 1 % de la suma de la arcilla decolorante y los auxiliares de filtrado utilizados (por ejemplo, tierra de diatomeas, sílice y silicatos amorfos, filosilicatos y fibras celulósicas o de madera). Contenido mínimo de fibra bruta: 38 % sobre 10 % de humedad Contenido mínimo de proteína bruta: 17 % sobre 8 % de humedad	Proteína bruta, fibra bruta
2.20.1.	Aceite y grasa vegetal ⁽⁴⁾	Aceite y materia grasa obtenidos a partir de semillas oleaginosas o de frutos oleaginosos (con exclusión del aceite de ricino obtenido de la planta del ricino) mediante presión o extracción.	Contenido de humedad, cuando sea > 1 %.
2.21.1.	Lecitinas en bruto	Producto obtenido durante el desgomado con agua del aceite crudo de semillas oleaginosas y frutos oleaginosos. Podrá añadirse ácido cítrico, ácido fosfórico, hidróxido de sodio o enzimas durante el desgomado del aceite bruto.	

2.22.1.	Semillas de cáñamo	Semillas de cáñamo de <i>Cannabis sativa</i> L. con un contenido de tetrahidrocannabinol < 0,2 % conforme al método de cálculo establecido en el Reglamento (CE) n.º 639/2014 ⁽³⁾ .	
2.22.2.	Torta de prensado (expeller) de cáñamo ⁽¹⁾	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión a partir de semillas de cáñamo de variedades de <i>Cannabis sativa</i> L., con un contenido de tetrahidrocannabinol < 0,2 % conforme al método de cálculo establecido en el Reglamento (CE) n.º 639/2014.	Proteína bruta Fibra bruta
2.22.3.	Aceite de semillas de cáñamo	Aceite obtenido por presión de semillas de cáñamo de variedades de <i>Cannabis sativa</i> L., con un contenido de tetrahidrocannabinol < 0,2 % conforme al método de cálculo establecido en el Reglamento (CE) n.º 639/2014.	Contenido de humedad, cuando sea > 1 %.
2.23.1.	Semillas 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 prensado (expeller) de semillas de adormidera.	Proteína bruta
2.24.1.	Semillas de chía	Semillas de <i>Salvia hispanica</i> L.	

⁽¹⁾ El término “expeller” puede sustituirse por “torta de prensado”.

⁽²⁾ Si se trata de *Arachis hypogaea*, “groundnut” puede sustituirse por la denominación “peanut”.

⁽³⁾ En su caso, podrá añadirse la mención “bajo contenido de glucosinolatos” que figura en la legislación de la Unión Europea.

⁽⁴⁾ La denominación “aceite y grasa vegetal” podrá sustituirse por la expresión “aceite vegetal” o “grasa vegetal”, según proceda. Además, se completará la denominación con la especie vegetal y, en su caso, la especificación de la parte del vegetal correspondiente. Se especificará también si el aceite o la grasa están crudos o refinados.

⁽⁵⁾ Reglamento Delegado (UE) n.º 639/2014 de la Comisión, de 11 de marzo de 2014, que completa el Reglamento (UE) n.º 1307/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas aplicables a los pagos directos a los agricultores en virtud de los regímenes de ayuda incluidos en el marco de la política agrícola común, y que modifica el anexo X de dicho Reglamento (DO L 181 de 20.6.2014, p. 1).

3. Semillas de leguminosas y sus productos derivados

Número	Denominación ¹	Descripción	Declaraciones obligatorias
3.1.1.	Judías tostadas	Semillas de <i>Phaseolus</i> spp. o <i>Vigna</i> spp. sometidas a un tratamiento térmico adecuado.	
3.1.2.	Concentrado proteínico de judías	Producto obtenido del agua extraída de las judías al producir almidón.	Proteína bruta
3.2.1.	Vainas de algarroba (garrofa)	Frutos secos del algarrobo <i>Ceratonia siliqua</i> L. (algarrobas) que contienen las semillas.	Fibra bruta
3.2.3.	Algarroba tronzada	Producto obtenido por trituración de las vainas secas de la algarroba, una vez extraídas las semillas.	Fibra bruta
3.2.4.	Algarroba molida [harina de algarroba]	Producto obtenido por micronización de las vainas secas de la algarroba, una vez extraídas las semillas.	Fibra bruta Azúcares totales, expresados en sacarosa
3.2.5.	Germen de algarroba	Germen de la semilla de algarroba.	Proteína bruta
3.2.6.	Torta de prensado (expeller) de germen de algarroba⁵	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 de algarroba obtenida de la vaina de algarroba y consistente en endospermo, germen y cáscara.	Fibra bruta
3.2.8.	Cáscara de algarroba	Cáscara de algarroba, obtenida por el decorticado de estas semillas	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.	Semillas de fenogreco	Semillas 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.	Habas y 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 haboncillo	Producto obtenido por cocción al vapor o mediante micronización por infrarrojos 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 que está constituido principalmente por envolturas exteriores.	Fibra bruta Proteína bruta
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 un contenido máximo del 5 % de semillas amargas.	Proteína bruta
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 pieles.	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.	
3.11.2.	Salvado de guisantes	Producto de la elaboración de harina de guisantes que está constituido principalmente por hollejos desprendidos durante la deshollejadura y limpieza de los guisantes.	Fibra bruta
3.11.3.	Copos de guisante	Producto obtenido por cocción al vapor o mediante micronización por infrarrojos y aplastamiento de semillas de guisante descascarilladas.	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 que está constituido principalmente por hollejos desprendidos al pelar y limpiar los guisantes 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 que está constituido principalmente por partículas del cotiledón y, en menor medida, por pieles.	Proteína bruta Fibra bruta
3.11.8.	Residuos del cribado de guisantes	Producto obtenido a partir del cribado mecánico y constituido por fracciones de granos de guisante separados antes de un nuevo tratamiento.	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, que pueden ser parcialmente hidrolizados.	Proteína bruta
3.11.10	Pulpa de guisantes [fibra interna del guisante]	Producto obtenido de la extracción por vía húmeda de almidón y proteína a partir de guisantes que está constituido principalmente por fibra interna y almidón.	Humedad, cuando sea < 70 % o > 85 % Almidón Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % sobre materia seca.
3.11.11	Solubles de guisantes	Producto obtenido de la extracción por vía húmeda de almidón y proteína a partir de guisantes que está constituido principalmente por proteínas solubles y oligosacáridos.	Humedad, cuando sea < 60 % o > 85 % Azúcares totales, expresados en sacarosa Proteína bruta
3.11.12	Fibra de guisantes	Producto obtenido por extracción tras la molturación y el tamizado del guisante descascarado.	Fibra bruta
3.11.13	Pasta de guisante	Producto obtenido de la extracción por vía húmeda de almidón y proteína a partir de guisantes que está constituido principalmente por proteínas solubles, fibras internas, almidón y oligosacáridos. Además, puede contener hasta un 1 % de ácidos orgánicos.	Contenido de humedad, cuando sea < 50 % o > 85 % Proteína bruta Fibra bruta Almidón
3.12.1.	Veas	Semillas de <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> y otras variedades.	

3.13.1.	Almortas	Semillas de <i>Lathyrus sativus</i> L. sometidas al tratamiento térmico adecuado.	Método de tratamiento térmico
3.14.1.	Alverjas	Semillas de <i>Vicia monanthos</i> Desf.	

4. Tubérculos, raíces y sus productos derivados

Número	Denominación ¹	Descripción	Declaraciones obligatorias
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 elaboración del azúcar constituido principalmente por trozos limpiados de remolacha azucarera con o sin partes de hojas.	Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 5 % sobre materia seca. Contenido de humedad, cuando sea < 50 %
4.1.3.	Azúcar (de remolacha) [sacarosa]	Azúcar obtenido por extracción, mediante agua, de remolachas azucareras.	
4.1.4.	Melazas de remolacha (azucarera)	Jarabe obtenido durante la elaboración o el refinado de azúcar procedente de remolachas azucareras. Además, puede contener hasta un 0,5 % de antiespumantes, un 0,5 % de desincrustantes, un 2 % de sulfato y un 0,25 % de sulfito.	Azúcares totales, expresados en sacarosa Contenido de humedad, cuando sea > 28 %.
4.1.5.	Melaza de remolacha (azucarera) parcialmente desazucarada o desbetainizada	Producto obtenido por nueva extracción, utilizando agua, de la sacarosa o de la betaína, a partir de melaza de remolacha azucarera. Puede contener hasta un 2 % de sulfato y hasta un 0,25 % de sulfito.	Azúcares totales, expresados en sacarosa Contenido de humedad, cuando sea > 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.	Contenido de humedad, cuando sea > 40 %
4.1.7.	Pulpa de remolacha (azucarera) húmeda	Producto de la fabricación del azúcar constituido por rodajas de remolacha azucarera de las que se ha extraído el azúcar 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 sea > 5 % sobre materia seca. Humedad, cuando sea < 82 % o > 92 %
4.1.8.	Pulpa de remolacha (azucarera) prensada	Producto de la elaboración del azúcar constituido por rodajas de remolacha azucarera y obtenido 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). Puede contener hasta un 1 % de sulfato.	Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 5 % sobre materia seca. Humedad, cuando sea < 65 % o > 82 %
4.1.9.	Pulpa de remolacha (azucarera) prensada y melazada	Producto de la elaboración del azúcar constituido por rodajas de remolacha azucarera, obtenido por extracción mediante agua y por presión mecánica, y con adición de melaza. Contenido de humedad máximo: 82 %. El contenido de azúcar desciende debido a la fermentación (ácido láctico). Puede contener hasta un 1 % de sulfato.	Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 5 % sobre materia seca. Humedad, cuando sea < 65 % o > 82 %

4.1.10.	Pulpa de remolacha (azucarera) seca	Producto de la elaboración del azúcar constituido por rodajas de remolacha azucarera que se ha obtenido por extracción mediante agua, por presión mecánica y secado. Puede contener hasta un 2 % de sulfato.	Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % sobre materia seca. Azúcares totales, expresados en sacarosa, cuando sean > 10,5 %.
4.1.11.	Pulpa de remolacha (azucarera) seca, melazada	Producto de la elaboración del azúcar constituido por rodajas de remolacha azucarera que se ha obtenido por extracción mediante agua, por presión mecánica y secado, con adición de melaza. Puede contener hasta un 0,5 % de antiespumantes y un 2 % de sulfato.	Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % sobre materia seca. Azúcares totales, expresados en sacarosa
4.1.12.	Jarabe de azúcar	Producto obtenido de la transformación del azúcar o la melaza que puede contener hasta un 0,5 % de sulfato y hasta un 0,25 % de sulfito.	Azúcares totales, expresados en sacarosa Contenido de humedad, cuando sea > 35 %.
4.1.13.	Trozos de remolacha (azucarera) hervidos	Producto de la fabricación de jarabe comestible a partir de remolacha azucarera.	Si es seco: ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % sobre materia seca. Si es prensado: ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 5 % sobre materia seca. Contenido de humedad, cuando sea < 50 %
4.1.15.	Remolacha (azucarera) melazada, rica en betaína y líquida/seca ⁽¹⁾	Producto obtenido tras la extracción de azúcar mediante agua seguida de una filtración de melaza de remolacha azucarera. El producto resultante contiene los componentes de la melaza y un máximo del 20 % de betaína natural. Además, puede contener hasta un 0,5 % de antiespumantes, un 0,5 % de desincrustantes, un 2 % de sulfato y un 0,25 % de sulfito.	Contenido de betaína Azúcares totales, expresados en sacarosa Humedad, cuando sea > 14 %
4.1.16.	Isomaltulosa	La isomaltulosa como sustancia cristalina monohidratada que se obtiene mediante conversión enzimática de la sacarosa obtenida de remolachas azucareras.	
4.2.1.	Zumo/jugo de remolacha	Zumo obtenido exprimiendo remolacha roja (<i>Beta vulgaris</i> convar. <i>crassa</i> var. <i>conditiva</i>) con concentración y pasteurización posterior, manteniendo el sabor y aroma característicos del vegetal.	Humedad, cuando sea < 50 % o > 60 % Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % sobre materia seca.
4.3.1.	Zanahorias	Raíz de la zanahoria amarilla o roja <i>Daucus carota</i> L.	
4.3.2.	Peladuras de zanahoria sometidas a un tratamiento al vapor	Producto húmedo de la industria de transformación de la zanahoria, constituido por las peladuras extraídas de la raíz de la zanahoria mediante cocción al vapor, al que pueden añadirse flujos auxiliares de almidón de zanahoria gelatinoso. Contenido de humedad máximo: 97 %.	Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % sobre materia seca. Contenido de humedad, cuando sea > 97 %.

4.3.3.	Raspaduras de zanahoria	Producto húmedo que se obtiene mediante separación mecánica en la transformación de zanahorias y restos de zanahoria. El producto puede haber sido sometido a tratamiento térmico. Contenido de humedad máximo: 97 %.	Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % sobre materia seca. Contenido de humedad, cuando sea > 97 %.
4.3.4.	Copos de zanahoria	Producto obtenido mediante la elaboración de copos de zanahorias amarillas o rojas, que se secan posteriormente.	
4.3.5.	Zanahorias secas	Raíz de zanahorias amarillas o rojas, 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
4.3.7.	Zumo/jugo de zanahoria	Zumo obtenido exprimiendo zanahoria con concentración y pasteurización posterior.	Humedad, cuando sea < 40 % o > 60 %
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 que está constituido principalmente por trozos de achicoria limpiados y partes de hojas.	Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % sobre materia seca. Contenido de humedad, cuando sea < 50 %
4.4.3.	Semillas de achicoria	Semillas de <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.4.	Pulpa de achicoria prensada	Producto de la elaboración de inulina a partir de raíces de <i>Cichorium intybus</i> L. constituido por rodajas de achicoria obtenidas por extracción y presión mecánica. Los hidratos de carbono (solubles) de achicoria y el agua han sido parcialmente eliminados. Puede contener hasta un 1 % de sulfato y hasta un 0,2 % de sulfito.	Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % sobre materia seca. Humedad, cuando sea < 65 % o > 82 %
4.4.5.	Pulpa de achicoria seca	Producto de la elaboración de inulina a partir de raíces de <i>Cichorium intybus</i> L. constituido por rodajas de achicoria obtenidas por extracción y presión mecánica, y por un secado posterior. Los hidratos de carbono (solubles) de achicoria se han extraído parcialmente. Puede contener hasta un 2 % de sulfato y hasta un 0,5 % de sulfito.	Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % sobre materia seca.
4.4.6.	Polvo de raíces de achicoria	Producto obtenido del troceo, el secado y la molturación de raíces de achicoria que puede contener hasta un 1 % de antiaglomerantes.	Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % sobre materia seca.
4.4.7.	Melaza de achicoria	Producto de la transformación de la achicoria, obtenido durante la producción de inulina y oligofruktosa. La melaza de achicoria está constituida por materiales vegetales orgánicos y minerales. Puede contener hasta un 0,5 % de antiespumantes.	Proteína bruta Ceniza bruta Humedad, cuando sea < 20 % o > 30 %
4.4.8.	Vinazas de achicoria	Coproducto de la transformación de la achicoria, obtenido tras la separación de inulina y oligofruktosa y elución por intercambio iónico. Las vinazas de achicoria están constituidas por materiales vegetales orgánicos y minerales. Puede contener hasta un 1 % de antiespumantes.	Proteína bruta Ceniza bruta Humedad, cuando sea < 30 % o > 40 %

4.4.9.	Inulina ⁽²⁾	La inulina es un fructosano obtenido por extracción de las raíces de <i>Cichorium intybus</i> L., <i>Inula helenium</i> o <i>Helianthus tuberosus</i> ; la inulina de achicoria bruta puede contener hasta un 1 % de sulfato y hasta un 0,5 % de sulfito.	
4.4.10.	Jarabe de oligofruktosa	Producto obtenido de la hidrólisis parcial de la inulina a partir de <i>Cichorium intybus</i> L.; el jarabe de oligofruktosa bruto puede contener hasta un 1 % de sulfato y hasta un 0,5 % de sulfito.	Humedad, cuando sea < 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 el secado posterior.	
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 sea < 60 % o > 70 %
4.6.2.	Mandioca seca [tapioca seca]	Raíces de mandioca, independientemente de su presentación, que han sido secadas posteriormente.	Almidón Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % sobre 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 sea > 3,5 % sobre materia seca.
4.7.2.	Cebollas fritas	Trozos de cebollas peladas y ralladas que se han frito posteriormente.	Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % sobre materia seca. Grasa bruta
4.7.3.	Cebollas solubles secas	Producto seco obtenido de la transformación de las cebollas frescas. Se obtiene mediante extracción de alcohol o de agua; la fracción acuosa o alcohólica se separa posteriormente y se seca por pulverización. Además, está constituido principalmente por hidratos de carbono.	Fibra bruta
4.8.1.	Patatas (papas)	Tubérculos de <i>Solanum tuberosum</i> L.	Humedad, cuando sea < 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 sea > 3,5 % sobre materia seca.
4.8.3.	Peladuras de patatas sometidas a un tratamiento al vapor	Producto húmedo de la industria transformadora de la patata, constituido por las peladuras separadas mediante cocción al vapor del tubérculo de la patata, al que puede añadirse una masa auxiliar de almidón de patata gelatinoso.	Contenido de humedad, cuando sea > 93 % Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % sobre 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.	Contenido de humedad, cuando sea > 88 % Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % sobre materia seca.

4.8.5.	Raspaduras de patata	Producto húmedo que se obtiene mediante separación mecánica en la transformación de patatas y restos de patata. El producto puede haber sido sometido a tratamiento térmico.	Contenido de humedad, cuando sea > 93 % Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % sobre materia seca.
4.8.6.	Puré de patatas	Producto a base de patata escaldada o hervida y posteriormente triturado formando una pasta.	Almidón Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % sobre materia seca.
4.8.7.	Copos de patata	Producto obtenido mediante secado rotativo de patatas lavadas, peladas o sin pelar y tratadas al vapor.	Almidón Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % sobre 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 sea < 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 el 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.	Zumo/jugo de patata concentrado	Producto concentrado de la elaboración 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 sea < 50 % o > 60 % Cuando la humedad sea < 50 %: — proteína bruta — ceniza bruta
4.8.15.	Gránulos de patata	Patatas una vez lavadas, peladas, reducido su tamaño (mediante cortado, copos, etc.) y secadas.	
4.9.1.	Batata o boniato	Tubérculos de <i>Ipomoea batatas</i> L. con independencia de su presentación.	Humedad, cuando sea < 57 % o > 78 %
4.10.1.	Aguaturma, pataca [topinambur]	Tubérculos de <i>Helianthus tuberosus</i> L. con independencia de su presentación.	Humedad, cuando sea < 75 % o > 80 %
4.11.1.	Zumo/jugo de rábano	Zumo obtenido exprimiendo rábano (<i>Raphanus sativus</i> L.) con concentración y pasteurización posterior.	Contenido de humedad, cuando sea < 30 % o > 50 %

(¹) Estas expresiones difieren principalmente en su contenido de humedad y deben utilizarse según corresponda.

(²) Debe añadirse a la denominación la especie vegetal.

5. Otras semillas y frutos, y sus productos derivados

Número	Denominación ¹	Descripción	Declaraciones obligatorias
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, del género <i>Quercus</i> .	
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 del descascarillado, mediante separación física de las semillas, y molidas.	Fibra bruta
5.2.3.	Torta de prensado (expeller) de semilla de almendra⁵	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión de la almendra en grano.	Proteína bruta 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 que está constituido principalmente por pulpa interna y pieles exteriores desecadas.	Fibra bruta
5.4.2.	Pulpa de manzana exprimida [orujo de manzana exprimido]	Producto húmedo obtenido de la producción de zumo de manzana o de sidra que está constituido principalmente por pulpa interna y pieles exteriores exprimidas.	Fibra bruta
5.4.3.	Melaza de manzana	Producto obtenido tras la extracción de pectina de la pulpa de manzana.	Proteína bruta Fibra bruta Aceites y grasas brutos, cuando sean > 10 %.
5.5.1.	Semillas de remolacha azucarera	Semillas de remolacha azucarera.	
5.6.1.	Trigo sarraceno	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, que está constituido principalmente por partículas de endospermo, con fragmentos de envolturas finos y distintas partes del grano. No debe contener más de un 10 % de fibra bruta.	Fibra bruta Almidón
5.7.1.	Semillas de lombarda	Semillas de <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i> .	
5.8.1.	Semillas de alpiste	Semillas de <i>Phalaris canariensis</i> .	
5.9.1.	Semillas de alcaravea	Semillas de <i>Carum carvi</i> L.	

5.12.1.	Castañas enteras o partidas	Producto de la elaboración de harina de castañas, consistente principalmente en partículas de endospermo, con fragmentos de envolturas finos y algunos restos de castaña (<i>Castanea</i> spp.).	Proteína bruta Fibra bruta
5.13.1.	Pulpa de cítricos ⁽¹⁾	Producto obtenido exprimiendo cítricos <i>Citrus</i> (L.) spp. o durante la elaboración de zumos de cítricos. Además, puede contener hasta un 1 % de metanol, etanol y propano-2-ol en conjunto, en base anhidra.	Fibra bruta
5.13.2.	Pulpa de cítricos seca ⁽¹⁾	Producto obtenido exprimiendo cítricos o durante la elaboración de zumos de cítricos, y posteriormente secado. Además, puede contener hasta un 1 % de metanol, etanol y propano-2-ol en conjunto, en base anhidra.	Fibra bruta
5.14.1.	Semillas de trébol rojo	Semillas de <i>Trifolium pratense</i> L.	
5.14.2.	Semillas de trébol blanco	Semillas de <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.	Semillas de aciano	Semillas de <i>Centaurea cyanus</i> L.	
5.17.1.	Semillas de pepino	Semillas de <i>Cucumis sativus</i> L.	
5.18.1.	Semillas de ciprés	Semillas de <i>Cupressus</i> L.	
5.19.1.	Dátil	Frutos de <i>Phoenix dactylifera</i> L.	
5.19.2.	Semillas de dátil	Semillas enteras de <i>Phoenix dactylifera</i> L.	Fibra bruta
5.20.1.	Semillas de hinojo	Semillas de <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	
5.21.1.	Higo	Fruto de <i>Ficus carica</i> L.	
5.22.1.	Huesos de frutas ⁽²⁾	Producto consistente en las semillas interiores comestibles de frutos de cáscara o huesos de fruta.	
5.22.2.	Hollejo de fruta ⁽²⁾	Producto obtenido durante la elaboración de zumo de fruta o puré de fruta.	Fibra bruta
5.22.3.	Pulpa de fruta seca ⁽²⁾	Producto obtenido durante la elaboración de zumo de fruta o puré de fruta que se seca posteriormente.	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>Juncaceae</i> .	
5.25.1.	Granilla de uva	Granillas de <i>Vitis</i> L. procedentes del orujo de uva, de las que no se ha extraído 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
5.25.4.	Granilla de uva soluble	Producto obtenido de granilla de uva tras la elaboración de zumo de uva que contiene principalmente hidratos de carbono.	Fibra bruta

5.26.1.	Avellana	Fruto entero o partido de <i>Corylus</i> (L.) spp., con o sin cáscaras.	
5.26.2.	Torta de prensado (expeller) de avellana ⁵	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión de semillas de avellana.	Proteína bruta Fibra bruta
5.27.1.	Pectinas	Se obtienen por extracción acuosa (de cepas naturales) de material vegetal apropiado, generalmente cítricos o manzanas. Los únicos agentes de precipitación orgánicos autorizados son el metanol, el etanol y el propan-2-ol; puede contener hasta un 1 % de metanol, etanol y propano-2-ol, en conjunto, en base anhidra. Las pectinas están constituidas principalmente por ésteres metílicos parciales del ácido poligalacturónico y por sus sales de amonio, sodio, potasio y calcio.	
5.28.1.	Semillas de perilla	Semillas de <i>Perilla frutescens</i> L. y los productos de su molienda.	
5.29.1.	Piñón	Semillas de <i>Pinus</i> (L.) spp.	
5.30.1.	Pistacho	Frutos de <i>Pistacia vera</i> L.	
5.31.1.	Semillas de plantago	Semillas de <i>Plantago</i> (L.) spp.	
5.32.1.	Semillas de rábano	Semillas de <i>Raphanus sativus</i> L.	
5.33.1.	Semillas de espinacas	Semillas de <i>Spinacia oleracea</i> L.	
5.34.1.	Semillas de cardo	Semillas de <i>Carduus marianus</i> L.	
5.35.1.	Pulpa de tomate [orujó de tomate]	Producto obtenido exprimiendo tomates <i>Solanum lycopersicum</i> L. durante la elaboración de zumo que está constituido principalmente por pieles y semillas de tomate.	Fibra bruta
5.36.1.	Semillas de milenrama	Semillas de <i>Achillea millefolium</i> L.	
5.37.1.	Torta de prensado (expeller) de hueso de albaricoque⁵	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión de huesos de albaricoque (<i>Prunus armeniaca</i> L.) que puede contener ácido cianhídrico.	Proteína bruta Fibra bruta
5.38.1.	Torta de prensado (expeller) de comino negro⁵	Producto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de comino negro (<i>Bunium persicum</i> L.)	Proteína bruta Fibra bruta
5.39.1.	Torta de prensado (expeller) de semillas de borraja⁵	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión a partir de semillas de borraja (<i>Borago officinalis</i> L.).	Proteína bruta Fibra bruta
5.40.1.	Torta de prensado (expeller) de onagra⁵	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión a partir de semillas de onagra (<i>Oenothera</i> L.).	Proteína bruta Fibra bruta
5.41.1.	Torta de prensado (expeller) de granada⁵	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión a partir de semillas de granada (<i>Punica granatum</i> L.).	Proteína bruta Fibra bruta
5.42.1.	Torta de prensado (expeller) de semilla de nuez⁵	Producto de la industria extractora de aceite, obtenido por presión de semillas de nuez (<i>Juglans regia</i> L.).	Proteína bruta Fibra bruta

(¹) La denominación "cítrico" se sustituirá por la especie correspondiente.

(²) La palabra "fruta" se sustituirá por la denominación de la fruta concreta o de la especie de planta que corresponda.

6. Forrajes y forrajes groseros, y sus productos derivados

Número	Denominación ¹	Descripción	Declaraciones obligatorias
6.1.1.	Acelgas	Hojas de <i>Beta</i> spp.	
6.2.1.	Plantas de cereales¹¹	Las plantas enteras de la especie de cereal o partes de ellas.	Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % sobre materia seca.
6.3.1.	Paja de cereales¹¹	Paja de cereales	
6.3.2.	Paja de cereales tratada¹¹	Producto obtenido mediante un tratamiento adecuado de la paja de los cereales.	Sodio, si ha sido tratado con NaOH
6.4.1.	Harina de trébol	Producto obtenido por secado y molienda de trébol <i>Trifolium</i> spp. que, no obstante, puede contener hasta un 20 % de alfalfa (<i>Medicago sativa</i> L. y de <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i>) u otras plantas forrajeras que hayan sido secadas y molidas al mismo tiempo que el trébol.	Proteína bruta Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % sobre materia seca.
6.5.1.	Harina de forraje⁽¹⁾ [harina de hierba ⁽¹⁾] [forraje verde ⁽¹⁾]	Producto obtenido por secado y molienda y, en algunos casos, compresión de plantas forrajeras ⁽²⁾ .	Proteína bruta Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % sobre materia seca.
6.6.1.	Heno	Especies de cualquier tipo de hierba, gramíneas o leguminosas que se hayan secado en el campo o posteriormente, de forma artificial.	Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % sobre materia seca.
6.6.2.	Hierba, gramíneas o leguminosas [forraje verde] secas	Producto obtenido de (cualquier variedad de) hierba, gramíneas o leguminosas que haya sido deshidratada artificialmente (de cualquier forma).	Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % sobre materia seca.
6.6.3.	Hierba, gramíneas o leguminosas [forraje verde]	Biomasa fresca consistente en hierba, gramíneas o leguminosas.	Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % sobre materia seca.
6.6.4.	Ensilado verde	Biomasa ensilada procedente de tierras cultivables y de pastizales constituida por hierba, gramíneas o leguminosas.	Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % sobre materia seca.
6.6.5.	Forraje de heno	Productos de la cosecha ensilados o secos que estén constituidos por hierba, gramíneas o leguminosas, con un contenido mínimo del 50 % sobre materia seca, y que estén embalados en balas de paja o guardados en silos.	Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % sobre materia seca.
6.7.1.	Harina de cáñamo	Harina molida procedente de tallos de cáñamo de variedades de <i>Cannabis sativa</i> L., con un contenido de tetrahidrocannabinol < 0,2 % conforme al método de cálculo establecido en el Reglamento (CE) n.º 639/2014.	Proteína bruta
6.7.2.	Fibra de cáñamo	Producto obtenido durante el tratamiento mecánico de tallos de cáñamo de variedades de <i>Cannabis sativa</i> L., con un contenido de tetrahidrocannabinol < 0,2 % conforme al método de cálculo establecido en el Reglamento (CE) n.º 639/2014.	Fibra bruta
6.8.1.	Paja de haboncillos	Paja de haboncillos [<i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. y var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.].	

6.9.1.	Paja de semillas de lino [linaza]	Paja de semillas de lino (<i>Linum usitatissimum</i> L.).	
6.10.1.	Alfalfa	Plantas de <i>Medicago sativa</i> L. y <i>Medicago</i> var. Martyn o partes de ellas.	Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % sobre materia seca.
6.10.2.	Hierba de alfalfa secada en el campo	Hierba de alfalfa secada en el campo.	Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % sobre materia seca.
6.10.3.	Alfalfa secada a alta temperatura [alfalfa deshidratada]	Alfalfa deshidratada artificialmente, de cualquier forma.	Proteína bruta Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % sobre materia seca.
6.10.4.	Alfalfa extrudida	Granulado de alfalfa extrudido.	
6.10.5.	Harina de alfalfa ^(?)	Producto obtenido por secado y molienda de alfalfa que puede contener hasta un 20 % de trébol u otras plantas forrajeras que hayan sido secadas y molidas al mismo tiempo que la alfalfa.	Proteína bruta Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 % sobre materia seca.
6.10.6.	Residuos de alfalfa	Producto seco obtenido al exprimir zumo de alfalfa.	Proteína bruta Fibra bruta
6.10.7.	Concentrado proteínico de alfalfa	Producto obtenido por secado artificial de fracciones de zumo de alfalfa exprimido, que se han fraccionado mediante centrifugado y se han 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 zumo de alfalfa.	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.	
6.13.1.	Paja de colza⁷	Paja de colza <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk de Indian sarson <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz y <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.).	

⁽¹⁾ En la denominación puede indicarse la especie de las plantas forrajeras.

⁽²⁾ A excepción de *Cannabis sativa* L.

⁽³⁾ El término "harina" puede sustituirse por "pellets". También puede indicarse en la denominación el método de secado.

7. Otras plantas, algas y sus productos derivados

Número	Denominación ¹	Descripción	Declaraciones obligatorias
7.1.1.	Algas ⁽¹⁾	Algas, vivas o transformadas, incluidas las algas frescas, refrigeradas o congeladas. Pueden contener hasta un 0,1 % de antiespumantes.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta Yodo, cuando sea > 100 ppm

7.1.2.	Algas secas ⁽¹⁾	Producto obtenido por secado de algas. Este producto podrá haberse lavado para reducir su contenido de yodo y las algas haber sido inactivadas. Puede contener hasta un 0,1 % de antiespumantes.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta Yodo, cuando sea > 100 ppm
7.1.3.	Harina de algas ⁽¹⁾	Producto de la industria extractora de aceite de algas, obtenido por extracción a partir de algas. Se han inactivado las algas. Puede contener hasta un 0,1 % de antiespumantes.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta Yodo, cuando sea > 100 ppm
7.1.4.	Aceite de algas ⁽¹⁾	Aceite obtenido por extracción de algas que puede contener hasta un 0,1 % de antiespumantes.	Grasa bruta Contenido de humedad, cuando sea > 1 %
7.1.6.	Harina de algas ⁽¹⁾	Producto obtenido por secado y trituración de macroalgas, en especial de algas rojas, pardas o verdes. Este producto puede haberse lavado para reducir su contenido de yodo y puede contener hasta un 0,1 % de antiespumantes.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta Yodo, cuando sea > 100 ppm
7.1.7.	Harina de algas del género <i>Asparagopsis</i>	Producto obtenido por secado y trituración de macroalgas del género <i>Asparagopsis</i> que puede haberse lavado para reducir el contenido de yodo y bromo.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta Yodo, cuando sea > 100 ppm
7.2.1.	Hongos secos ⁽¹⁾	Setas desecadas o micelio derivado de setas comestibles, ricas en fibras, aminoácidos y polisacáridos.	Fibra bruta Proteína bruta
7.3.1.	Cortezas ⁽¹⁾	Cortezas limpias y secas de árboles o arbustos.	Fibra bruta
7.4.1.	Flores secas ¹⁵ , ⁽¹⁾	Todas las partes de flores secas de plantas comestibles y sus fracciones.	Fibra bruta
7.5.1.	Brécol seco	Producto obtenido por secado de la planta <i>Brassica oleracea</i> L., una vez lavada, reducido su tamaño (mediante 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. May que puede contener hasta un 0,5 % de antiespumantes, un 0,5 % de desincrustantes, un 3,5 % de sulfato y un 0,25 % de sulfito.	Azúcares totales, expresados en sacarosa Contenido de humedad, cuando sea > 30 %.
7.6.2.	Melaza de caña (de azúcar) parcialmente desazucarada	Producto obtenido por nueva extracción de la sacarosa, utilizando agua, a partir de melaza de caña de azúcar.	Azúcares totales, expresados en sacarosa Contenido de humedad, cuando sea > 28 %.
7.6.3.	Azúcar (de caña) [sacarosa]	Azúcar obtenido por extracción, utilizando agua, a partir de la caña de azúcar.	
7.6.4.	Bagazo de caña	Producto obtenido por extracción de azúcar procedente de caña de azúcar, utilizando agua. Está constituido principalmente por fibra.	Fibra bruta
7.7.1.	Hojas secas ¹⁵ , ⁽¹⁾	Hojas secas de plantas comestibles y sus fracciones.	Fibra bruta
7.8.1.	Lignocelulosa	Producto obtenido mediante un tratamiento mecánico de madera seca natural sin tratar y que consiste principalmente en lignocelulosa.	

7.8.2.	Polvo de celulosa	Producto obtenido por descomposición y separación de la lignina y su limpieza posterior, como celulosa procedente de fibra vegetal de madera sin tratar ¹⁵ y que se modifica únicamente mediante un tratamiento mecánico. Fibra de detergente neutro (NDF): mínimo un 87 %.	
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	Producto obtenido a partir de tallos de <i>Yucca schidigera</i> Roetzl.	Fibra bruta
7.12.2.	Zumo/Jugo de <i>Yucca schidigera</i>	Producto obtenido mediante el corte y prensado de tallos de <i>Yucca schidigera</i> que está constituido principalmente por hidratos de carbono.	
7.13.1.	Carbón vegetal [carbón de leña]	Producto obtenido de la carbonización de materia vegetal orgánica.	
7.14.1.	Madera ⁽¹⁾	Madera o fibras de madera sin tratamiento químico.	Fibra bruta
7.14.2.	Melaza de madera ⁽¹⁾	Producto obtenido mediante un tratamiento térmico y de presión aplicado a una madera seca natural sin tratar y que consiste principalmente en xilosa.	Azúcares totales, expresados en sacarosa
7.15.1.	Harina de duraznillo blanco	Producto obtenido por secado y molienda de las hojas de <i>Solanum glaucophyllum</i> .	Fibra bruta Vitamina D ₃

⁽¹⁾ La especie vegetal o la especie de alga debe añadirse a la denominación. Si la materia prima obtenida contiene más de un 5 % de otras especies, estas deben indicarse también.

8. Productos lácteos y sus productos derivados

Las materias primas para piensos del presente capítulo deberán cumplir los requisitos establecidos en el Reglamento (CE) n.º 1069/2009 y los requisitos específicos relativos a la leche, el calostro y determinados productos derivados de la leche con arreglo a lo dispuesto en el anexo X del Reglamento (UE) n.º 142/2011.

Número	Denominación ¹	Descripción	Declaraciones obligatorias
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 Contenido de humedad, cuando sea > 6 %
8.2.1.	Suero de mantequilla [mazada]/suero de mantequilla en polvo [mazada en polvo] ⁽¹⁾	Producto obtenido por agitación de la mantequilla, para extraerla de la nata, o tratamientos similares.	Proteína bruta Grasa bruta Lactosa Contenido de humedad, cuando sea > 6 %

		<p>Al prepararse específicamente como materia prima para piensos, puede contener:</p> <ul style="list-style-type: none"> — hasta un 0,5 % de fosfatos en forma de polifosfatos (por ej. hexametáfosfato sódico), difosfatos (por ej. pirofosfato de tetrasodio), que se utilizan para disminuir la viscosidad y estabilizar las proteínas durante la transformación; — hasta un 0,3 % de ácidos inorgánicos: ácido sulfúrico, ácido clorhídrico, ácido fosfórico, que se utilizan para ajustar el pH en numerosas fases de los procesos de fabricación; — hasta un 0,5 % de alcalinos, como, por ejemplo, sodio, potasio, calcio, hidróxidos de magnesio, que se utilizan para ajustar el pH en numerosas fases de los procesos de elaboración; — hasta un 2 % de agentes que garanticen una buena fluidez, como, por ejemplo, dióxido de silicio, trifosfato de pentasodio, fosfato de tricalcio, que se utilizan para mejorar las propiedades de los polvos en materia de fluidez. 	
8.3.1.	Caseína	Producto obtenido de la leche desnatada o del suero de mantequilla por secado del agua contenida en caseína precipitada utilizando ácidos o cuajo.	Proteína bruta Contenido de humedad, cuando sea > 10 %
8.4.1.	Caseinato	Producto obtenido por extracción del requesón o la caseína mediante el uso de sustancias neutralizantes y secado.	Proteína bruta Contenido de humedad, cuando sea > 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/Calostro en polvo ⁽¹⁾	Fluido segregado por las glándulas mamarias de los mamíferos hasta cinco días después del parto.	Proteína bruta
8.7.1.	Subproductos lácteos	<p>Productos obtenidos en la elaboración de productos lácteos (que incluyen residuos de centrifugación o separación, agua blanca o minerales de leche).</p> <p>Al prepararse específicamente como materia prima para piensos, puede contener:</p> <ul style="list-style-type: none"> — hasta un 0,5 % de fosfatos en forma de polifosfatos (por ej. hexametáfosfato sódico), difosfatos (por ej. pirofosfato de tetrasodio), que se utilizan para disminuir la viscosidad y estabilizar las proteínas durante la transformación; — hasta un 0,3 % de ácidos inorgánicos: ácido sulfúrico, ácido clorhídrico, ácido fosfórico, que se utilizan para ajustar el pH en numerosas fases de los procesos de fabricación; — hasta un 0,5 % de alcalinos, como, por ejemplo, sodio, potasio, calcio, hidróxidos de magnesio, que se utilizan para ajustar el pH en numerosas fases de los procesos de elaboración; 	Humedad Proteína bruta Grasa bruta Azúcares totales, expresados en sacarosa

		— hasta un 2 % de agentes que garanticen una buena fluidez, como, por ejemplo, dióxido de silicio, trifosfato de pentasodio, fosfato de tricalcio, que se utilizan para mejorar las propiedades de los polvos en materia de fluidez.	
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 suero mediante purificación y eliminación del agua.	Contenido de humedad, cuando sea > 5 %
8.10.1.	Leche/Leche en polvo¹⁸	Secreción mamaria normal obtenida de uno o más ordeños.	Proteína bruta Grasa bruta Contenido de humedad, cuando sea > 5 %
8.11.1.	Leche desnatada/Leche desnatada en polvo⁽¹⁾	Leche cuyo contenido de grasa se ha reducido mediante separación.	Proteína bruta Contenido de humedad, cuando sea > 5 %
8.12.1.	Materias grasas de la leche	Producto obtenido mediante el desnatado de la leche.	Grasa bruta
8.13.1.	Proteína de leche en polvo⁽¹⁾	Producto obtenido por secado de los compuestos proteínicos extraídos de la leche mediante tratamientos físicos o químicos.	Proteína bruta Contenido de humedad, cuando sea > 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 Contenido de humedad, cuando sea > 5 %
8.15.1.	Permeado de leche/Permeado de leche en polvo⁽¹⁾	Producto obtenido de la fase líquida de la (ultra, nano o micro) filtración de la leche del que puede haberse extraído parcialmente la lactosa. Puede aplicarse un tratamiento de ósmosis inversa.	Ceniza bruta Proteína bruta Lactosa Contenido de humedad, cuando sea > 8 %
8.16.1.	Retenido de leche/Retenido de leche en polvo⁽¹⁾	Producto retenido por la membrana de la filtración (ultra, nano o micro) de la leche.	Proteína bruta Ceniza bruta Lactosa Contenido de humedad, cuando sea > 8 %
8.17.1.	Lactosuero/lactosuero en polvo⁽¹⁾	Producto de la elaboración de queso, cuajada o caseína o procedimientos similares. Al prepararse específicamente como materia prima para piensos, puede contener: — hasta un 0,5 % de fosfatos en forma de polifosfatos (por ej. hexametáfosfato sódico), difosfatos (por ej. pirofosfato de tetrasodio), que se utilizan para disminuir la viscosidad y estabilizar las proteínas durante la transformación; — hasta un 0,3 % de ácidos inorgánicos: ácido sulfúrico, ácido clorhídrico, ácido fosfórico, que se utilizan para ajustar el pH en numerosas fases de los procesos de fabricación; — hasta un 0,5 % de alcalinos, como, por ejemplo, sodio, potasio, calcio, hidróxidos de magnesio, que se utilizan para ajustar el pH en numerosas fases de los procesos de elaboración;	Proteína bruta Lactosa Contenido de humedad, cuando sea > 8 % Ceniza bruta

		<ul style="list-style-type: none"> — hasta un 2 % de agentes que garanticen una buena fluidez, como, por ejemplo, dióxido de silicio, trifosfato de pentasodio, fosfato de tricalcio, que se utilizan para mejorar las propiedades de los polvos en materia de fluidez. 	
8.18.1.	Lactosuero delactosado/ lactosuero delactosado en polvo ⁽¹⁾	<p>Lactosuero cuya lactosa se ha extraído parcialmente. Al prepararse específicamente como materia prima para piensos, puede contener:</p> <ul style="list-style-type: none"> — hasta un 0,5 % de fosfatos en forma de polifosfatos (por ej. hexametáfosfato sódico), difosfatos (por ej. pirofosfato de tetrasodio), que se utilizan para disminuir la viscosidad y estabilizar las proteínas durante la transformación; — hasta un 0,3 % de ácidos inorgánicos: ácido sulfúrico, ácido clorhídrico, ácido fosfórico, que se utilizan para ajustar el pH en numerosas fases de los procesos de fabricación; — hasta un 0,5 % de alcalinos, como, por ejemplo, sodio, potasio, calcio, hidróxidos de magnesio, que se utilizan para ajustar el pH en numerosas fases de los procesos de elaboración; — hasta un 2 % de agentes que garanticen una buena fluidez, como, por ejemplo, dióxido de silicio, trifosfato de pentasodio, fosfato de tricalcio, que se utilizan para mejorar las propiedades de los polvos en materia de fluidez. 	<p>Proteína bruta Lactosa Contenido de humedad, cuando sea > 8 % Ceniza bruta</p>
8.19.1.	Proteína de lactosuero/ Proteína de lactosuero en polvo ⁽¹⁾	<p>Producto obtenido por secado de los compuestos proteínicos del lactosuero extraídos de este mediante tratamiento físico o químico. Al prepararse específicamente como materia prima para piensos, puede contener:</p> <ul style="list-style-type: none"> — hasta un 0,5 % de fosfatos en forma de polifosfatos (por ej. hexametáfosfato sódico), difosfatos (por ej. pirofosfato de tetrasodio), que se utilizan para disminuir la viscosidad y estabilizar las proteínas durante la transformación; — hasta un 0,3 % de ácidos inorgánicos: ácido sulfúrico, ácido clorhídrico, ácido fosfórico, que se utilizan para ajustar el pH en numerosas fases de los procesos de fabricación; — hasta un 0,5 % de alcalinos, como, por ejemplo, sodio, potasio, calcio, hidróxidos de magnesio, que se utilizan para ajustar el pH en numerosas fases de los procesos de elaboración; — hasta un 2 % de agentes que garanticen una buena fluidez, como, por ejemplo, dióxido de silicio, trifosfato de pentasodio, fosfato de tricalcio, que se utilizan para mejorar las propiedades de los polvos en materia de fluidez. 	<p>Proteína bruta Contenido de humedad, cuando sea > 8 %</p>

8.20.1.	Lactosuero delactosado y desmineralizado/ Lactosuero delactosado y desmineralizado en polvo ⁽¹⁾	Lactosuero cuya lactosa y sales minerales se han extraído parcialmente. Al prepararse específicamente como materia prima para piensos, puede contener: — hasta un 0,5 % de fosfatos en forma de polifosfatos (por ej. hexametáfosfato sódico), difosfatos (por ej. pirofosfato de tetrasodio), que se utilizan para disminuir la viscosidad y estabilizar las proteínas durante la transformación; — hasta un 0,3 % de ácidos inorgánicos: ácido sulfúrico, ácido clorhídrico, ácido fosfórico, que se utilizan para ajustar el pH en numerosas fases de los procesos de fabricación; — hasta un 0,5 % de alcalinos, como, por ejemplo, sodio, potasio, calcio, hidróxidos de magnesio, que se utilizan para ajustar el pH en numerosas fases de los procesos de elaboración; — hasta un 2 % de agentes que garanticen una buena fluidez, como, por ejemplo, dióxido de silicio, trifosfato de pentasodio, fosfato de tricalcio, que se utilizan para mejorar las propiedades de los polvos en materia de fluidez.	Proteína bruta Lactosa Ceniza bruta Contenido de humedad, cuando sea > 8 %
8.21.1.	Permeado de lactosuero/ Permeado de lactosuero en polvo ⁽¹⁾	Producto obtenido por filtración (ultra, nano o micro) del suero en la fase líquida y del que puede haber sido eliminada parcialmente la lactosa. Puede aplicarse un tratamiento de ósmosis inversa. Al prepararse específicamente como materia prima para piensos, puede contener: — hasta un 0,5 % de fosfatos en forma de polifosfatos (por ej. hexametáfosfato sódico), difosfatos (por ej. pirofosfato de tetrasodio), que se utilizan para disminuir la viscosidad y estabilizar las proteínas durante la transformación; — hasta un 0,3 % de ácidos inorgánicos: ácido sulfúrico, ácido clorhídrico, ácido fosfórico, que se utilizan para ajustar el pH en numerosas fases de los procesos de fabricación; — hasta un 0,5 % de alcalinos, como, por ejemplo, sodio, potasio, calcio, hidróxidos de magnesio, que se utilizan para ajustar el pH en numerosas fases de los procesos de elaboración; — hasta un 2 % de agentes que garanticen una buena fluidez, como, por ejemplo, dióxido de silicio, trifosfato de pentasodio, fosfato de tricalcio, que se utilizan para mejorar las propiedades de los polvos en materia de fluidez.	Ceniza bruta Proteína bruta Lactosa Contenido de humedad, cuando sea > 8 %
8.22.1.	Retenido de lactosuero/ Retenido de lactosuero en polvo ⁽¹⁾	Producto retenido por la membrana de la filtración (ultra, nano o micro) del suero.	Proteína bruta Ceniza bruta Lactosa Contenido de humedad, cuando sea > 8 %

		<p>Al prepararse específicamente como materia prima para piensos, puede contener:</p> <ul style="list-style-type: none"> — hasta un 0,5 % de fosfatos en forma de polifosfatos (por ej. hexametáfosfato sódico), difosfatos (por ej. pirofosfato de tetrasodio), que se utilizan para disminuir la viscosidad y estabilizar las proteínas durante la transformación; — hasta un 0,3 % de ácidos inorgánicos: ácido sulfúrico, ácido clorhídrico, ácido fosfórico, que se utilizan para ajustar el pH en numerosas fases de los procesos de fabricación; — hasta un 0,5 % de alcalinos, como, por ejemplo, sodio, potasio, calcio, hidróxidos de magnesio, que se utilizan para ajustar el pH en numerosas fases de los procesos de elaboración; — hasta un 2 % de agentes que garanticen una buena fluidez, como, por ejemplo, dióxido de silicio, trifosfato de pentasodio, fosfato de tricalcio, que se utilizan para mejorar las propiedades de los polvos en materia de fluidez. 	
--	--	--	--

(¹) Estas expresiones no son sinónimos y difieren principalmente en su contenido de humedad; por tanto, deben utilizarse según corresponda. El término “polvo”, que implica un contenido de humedad inferior al 12 %, puede sustituir a los términos “secado” o “concentrado y secado”.

9. Productos de animales terrestres y sus productos derivados

Las materias primas para piensos del presente capítulo deberán cumplir los requisitos establecidos en el Reglamento (CE) n.º 1069/2009. La denominación de las materias primas para piensos se completará con las indicaciones correspondientes, conforme a lo dispuesto en el anexo X o el anexo XIII del Reglamento (UE) n.º 142/2011, o bien el anexo IV del Reglamento (CE) n.º 999/2001, a efectos de aclarar los requisitos específicos y de identificar claramente las restricciones de uso que establece este último Reglamento.

Número	Denominación ¹	Descripción	Declaraciones obligatorias
9.1.1.	Subproductos animales (¹)	Animales terrestres de sangre caliente, enteros o partes de ellos, frescos, congelados, cocidos, tratados con ácido o secos.	Proteína bruta Grasa bruta Contenido de humedad, cuando sea > 8 %
9.2.1.	Grasas animales (²)	Producto compuesto de grasas de animales terrestres en todas las etapas de su vida, incluidos los invertebrados, salvo los de especies patógenas para los seres humanos o los animales. Si se extrae mediante disolventes, puede contener hasta un 0,1 % de hexano.	Grasa bruta Contenido de humedad, cuando sea > 1 %
9.3.1.	Subproductos de la apicultura (³)	Miel, cera de abejas, jalea real, propóleo, polen, transformados o sin transformar.	Azúcares totales, expresados en sacarosa
9.4.1.	Proteína animal transformada (²)	Producto obtenido por calentamiento, secado y molturación de animales terrestres, enteros o de partes de ellos, en cualquier etapa de su vida, incluidos los invertebrados, de los cuales la grasa podrá haber sido extraída parcialmente o eliminada por medios físicos. Si se extrae mediante disolventes, puede contener hasta un 0,1 % de hexano.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta Contenido de humedad, cuando sea > 8 %

9.5.1.	Proteínas derivadas de la transformación de gelatina ⁽²⁾	Proteínas animales secas derivadas de la producción de gelatina que se ha obtenido a partir de materias primas de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 853/2004.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta Contenido de humedad, cuando sea > 8 %
9.6.1.	Proteínas animales hidrolizadas ⁽²⁾	Polipéptidos, péptidos y aminoácidos, así como sus mezclas, obtenidos mediante la hidrólisis de subproductos animales, y que pueden concentrarse mediante secado.	Proteína bruta Contenido de humedad, cuando sea > 8 %
9.7.1.	Harina de sangre ⁽²⁾	Producto derivado del tratamiento térmico de la sangre de animales de sangre caliente sacrificados.	Proteína bruta Contenido de humedad, cuando sea > 8 %
9.8.1.	Hemoderivados ⁽¹⁾	Productos derivados de sangre o fracciones de sangre de animales de sangre caliente sacrificados; incluyen plasma seco, congelado o líquido, sangre entera desecada y hematies secos, congelados o líquidos o sus fracciones y mezclas.	Proteína bruta Contenido de humedad, cuando sea > 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 Contenido de humedad, cuando sea > 8 %
9.10.1.	Colágeno ⁽²⁾	Producto a base de proteína obtenido a partir de huesos, cueros, pieles y tendones de animales.	Proteína bruta Contenido de humedad, cuando sea > 8 %
9.11.1.	Harina de plumas	Producto obtenido por secado y molienda de plumas de animales sacrificados.	Proteína bruta Contenido de humedad, cuando sea > 8 %
9.12.1.	Gelatina ⁽²⁾	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 Contenido de humedad, cuando sea > 8 %
9.13.1.	Chicharrones ⁽²⁾	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. Si se extrae mediante disolventes, puede contener hasta un 0,1 % de hexano.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta Contenido de humedad, cuando sea > 8 %
9.14.1.	Productos de origen animal ⁽¹⁾	Antiguos alimentos que contengan productos de origen animal; pueden estar tratados o no, en estado fresco, congelado o seco.	Proteína bruta Grasa bruta Contenido de humedad, cuando sea > 8 %
9.15.1.	Huevos	Huevos enteros de <i>Gallus gallus</i> L., con o sin cáscaras.	
9.15.2.	Albúmina	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 Contenido de humedad, cuando sea > 5 %

9.15.4.	Huevos en polvo azucarados	Huevos azucarados secos, enteros o partes de ellos.	Proteína bruta Grasa bruta Contenido de humedad, cuando sea > 5 % Azúcares totales, expresados en sacarosa
9.15.5.	Cáscaras de huevo secas	Producto obtenido de huevos de aves de corral, una vez eliminado el contenido (yema y albúmen). Las cáscaras están secas.	Ceniza bruta
9.16.1.	Invertebrados terrestres vivos ⁽¹⁾	Invertebrados terrestres vivos, en cualquier etapa de su vida, salvo los de especies que tengan efectos nocivos en la salud humana, animal o vegetal.	
9.16.2.	Invertebrados terrestres muertos ⁽¹⁾	Invertebrados terrestres muertos, en cualquier etapa de su vida, salvo los de especies que tengan efectos nocivos en la salud humana, animal o vegetal, hayan sido o no sometidos a tratamientos, pero que no hayan sido procesados conforme al Reglamento (CE) n.º 1069/2009.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta
9.17.1.	Colesterol de grasa de lana	Producto obtenido a partir de grasa de lana (lanolina) mediante saponificación, separaciones y cristalización. Contenido mínimo de (3β)-colest-5-en-3-ol, C ₂₇ H ₄₆ O: 90 %.	

⁽¹⁾ Sin perjuicio de los requisitos obligatorios relativos al etiquetado, los documentos comerciales y los certificados sanitarios para subproductos animales y productos derivados según lo establecido en el capítulo III del anexo VIII del Reglamento (UE) n.º 142/2011, si el catálogo se utiliza a efectos de etiquetado, la denominación se completará según proceda con:

- la especie animal y
- la parte del producto de origen animal (por ejemplo, hígado, carne [solo en caso de productos musculoesqueléticos]) o
- la fase del ciclo vital (por ejemplo, larvas) o
- la denominación de la especie animal que no se utilice en relación con la prohibición de reciclado dentro de la misma especie (por ejemplo, no contiene aves de corral).

o se completará, si procede, para facilitar la información adecuada con:

- la especie animal, o
- la parte del producto de origen animal (por ejemplo, hígado, carne [solo en caso de productos musculoesqueléticos]) o
- la fase del ciclo vital (por ejemplo, larvas) o
- la denominación de la especie animal que no se utilice en relación con la prohibición de reciclado dentro de la misma especie.

⁽²⁾ Sin perjuicio de los requisitos obligatorios relativos al etiquetado, los documentos comerciales y los certificados sanitarios para subproductos animales y productos derivados según lo establecido en el capítulo III del anexo VIII del Reglamento (UE) n.º 142/2011 y el anexo IV del Reglamento (CE) n.º 999/2001, si el catálogo se utiliza a efectos de etiquetado, la denominación se completará según proceda con:

- la especie animal procesada (por ejemplo, porcinos, rumiantes, aves de corral, insectos), o
- la fase del ciclo vital (por ejemplo, larvas) o
- la materia prima transformada (por ejemplo, huesos) o
- el tratamiento utilizado (por ejemplo, desengrasado, refinado) o
- la denominación de la especie animal que no se utilice en relación con la prohibición de reciclado dentro de la misma especie (por ejemplo, no contiene aves de corral).

⁽³⁾ La denominación se sustituirá por la denominación del producto concreto que corresponda.

10. Pescados, otros animales acuáticos y sus productos derivados

Las materias primas para piensos del presente capítulo deberán cumplir los requisitos establecidos en los Reglamentos (CE) n.º 1069/2009 y (UE) n.º 142/2011 y podrán estar sujetas a restricciones de uso con arreglo al Reglamento (CE) n.º 999/2001.

Número	Denominación ¹	Descripción	Declaraciones obligatorias
10.1.1.	Invertebrados acuáticos ⁽¹⁾	Invertebrados marinos o de agua dulce, enteros o partes de ellos, en todas las etapas de su vida, salvo los de especies patógenas para los seres humanos o los animales.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta
10.2.1.	Subproductos de animales acuáticos ⁽¹⁾	Subproductos provenientes de establecimientos o instalaciones que elaboren o fabriquen productos para el consumo humano.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta
10.3.1.	Harina de crustáceos ⁽²⁾	Producto obtenido por calentamiento, presión y secado de crustáceos, enteros o partes de ellos, incluidos los camarones silvestres o de cría.	Calcio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 5 %.
10.4.1.	Pescado ⁽²⁾	Peces enteros o partes de ellos: frescos, congelados, cocidos, tratados con ácido o secos.	Proteína bruta Contenido de humedad, cuando sea > 8 %
10.4.2.	Harina de pescado ⁽²⁾	Producto obtenido por calentamiento, presión y secado de peces, enteros o partes de ellos, al que podrán incorporarse por segunda vez solubles de pescado antes del secado.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta, cuando sea > 20 % Contenido de humedad, cuando sea > 8 %
10.4.3.	Solubles de pescado	Producto condensado obtenido durante la elaboración de la harina de pescado, separado y estabilizado mediante acidificación o secado.	Proteína bruta Grasa bruta Contenido de humedad, cuando sea > 5 %
10.4.4.	Proteína de pescado hidrolizada	Producto obtenido por hidrólisis del pescado entero o de partes de él cuya concentración puede elevarse mediante secado.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta, cuando sea > 20 % Contenido de humedad, cuando sea > 8 %
10.4.5.	Harina de espinas de pescado	Producto obtenido por calentamiento, presión y secado de partes del pescado que está 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 de la que se obtiene el aceite; por ejemplo, aceite de hígado de bacalao).	Grasa bruta Contenido de humedad, cuando sea > 1 %
10.4.7.	Aceite de pescado hidrogenado	Aceite obtenido por hidrogenación de aceite de pescado.	Contenido de humedad, cuando sea > 1 %
10.4.8.	Estearina de aceite de pescado [aceite de pescado winterizado]	Fracción de aceite de pescado con un elevado contenido de grasas saturadas, obtenida durante el proceso de refinado del aceite de pescado crudo a aceite de pescado refinado mediante el tratamiento de winterización, en el que se solidifican las grasas saturadas para poder recogerlas posteriormente.	Grasa bruta Contenido de humedad, cuando sea > 1 %
10.5.1.	Aceite de krill	Aceite obtenido a partir de krill planctónico cocido y prensado, seguido de centrifugación para eliminar el agua.	Contenido de humedad, cuando sea > 1 %

10.5.2.	Concentrado de proteína de krill hidrolizado	Producto obtenido por hidrólisis enzimática de krill entero o partes de krill, generalmente concentrado por secado.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta, cuando sea > 20 % Contenido de humedad, cuando sea > 8 %
10.6.1.	Harina de anélidos marinos	Producto obtenido por calentamiento y secado de anélidos marinos, enteros o partes de ellos, incluido <i>Nereis virens</i> M. Sars.	Grasa bruta Ceniza, cuando sea > 20 % Contenido de humedad, cuando sea > 8 %
10.7.1.	Harina de zooplancton marino	Producto obtenido por calentamiento, presión y secado de zooplancton marino, por ejemplo, krill.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta, cuando sea > 20 % Contenido de humedad, cuando sea > 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.	Contenido de humedad, cuando sea > 1 %
10.8.1.	Harina de moluscos	Producto obtenido por calentamiento y secado de moluscos, enteros o partes de ellos, incluidos los cefalópodos y los moluscos bivalvos.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta, cuando sea > 20 % Contenido de humedad, cuando sea > 8 %
10.9.1.	Harina de calamar	Producto obtenido por calentamiento, presión y secado de cefalópodos enteros o partes de ellos.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta, cuando sea > 20 % Contenido de humedad, cuando sea > 8 %
10.10.1.	Harina de estrella de mar	Producto obtenido por calentamiento, presión y secado de <i>Asteroidea</i> enteras o de partes de este animal.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta, cuando sea > 20 % Contenido de humedad, cuando sea > 8 %
10.11.1.	Harina de invertebrados marinos ⁽¹⁾	Producto obtenido por calentamiento, presión y secado de cefalópodos enteros o partes de ellos.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta, cuando sea > 20 % Contenido de humedad, cuando sea > 8 %.

⁽¹⁾ Debe añadirse a la denominación la especie animal.

⁽²⁾ Debe añadirse a la denominación la especie animal si se trata de pescado o crustáceos de cría.

11. Minerales y sus productos derivados

Las materias primas para piensos del presente capítulo que contengan subproductos animales deberán cumplir los requisitos establecidos en los Reglamentos (CE) n.º 1069/2009 y (UE) n.º 142/2011 y podrán estar sujetas a restricciones de uso con arreglo al Reglamento (CE) n.º 999/2001.

Número	Denominación ¹	Descripción	Declaraciones obligatorias
11.1.1.	Carbonato cálcico ⁽¹⁾ [carbonato de calcio] [piedra caliza]	Producto obtenido por la molturación de sustancias que contienen carbonato de calcio (CaCO ₃), tales como piedra caliza, o por precipitación de una solución ácida. Puede contener hasta un 0,25 % de propilenglicol y hasta un 0,1 % de auxiliares de molturación.	Calcio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 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 sea > 5 %
11.1.3.	Carbonato de calcio y magnesio	Mezcla natural de carbonato de calcio (CaCO ₃) y de carbonato de magnesio (MgCO ₃) que puede contener hasta un 0,1 % de auxiliares de molturación.	Calcio Magnesio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 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 sea > 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 sea > 5 %.
11.1.6.	Cloruro de calcio	Cloruro de calcio (CaCl ₂) y sus formas de hidrato. Puede contener hasta un 0,2 % de sulfato de bario.	Calcio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 5 %.
11.1.7.	Hidróxido cálcico [hidróxido de calcio] ⁽²⁾	Hidróxido de calcio [Ca(OH) ₂] Puede contener hasta un 0,1 % de auxiliares de molturación.	Calcio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 5 %.
11.1.8.	Sulfato cálcico anhidro [sulfato de calcio anhidro]	Sulfato cálcico anhidro (CaSO ₄) obtenido por molturación de sulfato de calcio anhidro o deshidratación de sulfato de calcio dihidrato.	Calcio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 5 %.
11.1.9.	Sulfato cálcico hemihidrato [sulfato de calcio hemihidrato]	Sulfato cálcico hemihidrato (CaSO ₄ × ½ H ₂ O) obtenido por deshidratación parcial de sulfato de calcio dihidrato.	Calcio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 5 %.
11.1.10.	Sulfato cálcico dihidrato [sulfato de calcio dihidrato]	Sulfato cálcico dihidrato (CaSO ₄ × 2H ₂ O) obtenido por molturación de sulfato de calcio dihidrato o hidratación de sulfato de calcio hemihidrato.	Calcio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 5 %.

11.1.11.	Sales cálcicas de ácidos orgánicos ⁽³⁾	Sales cálcicas de ácidos orgánicos comestibles con al menos cuatro átomos de carbono ⁽⁴⁾ .	Calcio Ácido orgánico
11.1.12.	Óxido cálcico [óxido de calcio]	Óxido de calcio (CaO) obtenido de la calcinación de piedra caliza natural. Puede contener hasta un 0,1 % de auxiliares de molturación.	Calcio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 5 %.
11.1.13.	Gluconato de calcio	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 sea > 5 %.
11.1.14.	Quelatos cálcicos [quelatos de calcio] ⁽³⁾	$\text{Ca}(x)_{1-3} \times n\text{H}_2\text{O}$ (x) = anión de aminoácidos a partir de un hidrolizado de proteínas de soja o de aminoácidos sintéticos autorizados como aditivos para piensos. Se demuestra la quelación del catión mediante un máximo del 10 % de moléculas que superen los 1 500 Daltons y un método analítico adecuado que pruebe la estructura quelática de la materia prima para piensos. Puede contener hasta un 40 % de cloruros.	Calcio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 5 %.
11.1.15.	Sulfato/carbonato cálcico [sulfato/carbonato de calcio]	Producto obtenido durante la elaboración de carbonato de sodio.	Calcio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 5 %.
11.1.16.	Pidolato cálcico [pidolato de calcio]	L-pidolato de calcio ($\text{C}_{10}\text{H}_{12}\text{CaN}_2\text{O}_6$). Puede contener hasta un 5 % de ácido glutámico.	Calcio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 5 %.
11.1.17.	Carbonato de calcio-óxido de magnesio	Producto obtenido mediante el tratamiento térmico de sustancias que contienen calcio y magnesio de forma natural, como la dolomita. Puede contener hasta un 0,1 % de auxiliares de molturación.	Calcio Magnesio
11.1.18.	Sal doble de nitrato cálcico [nitrato de calcio]	$5 \text{Ca}(\text{NO}_3)_2 \times \text{NH}_4\text{NO}_3 \times 10 \text{H}_2\text{O}$. Se deriva de la síntesis química del mineral de carbonato cálcico y el ácido nítrico.	Calcio Nitrógeno
11.2.1.	Óxido de magnesio	Al menos un 70 % de óxido calcinado de magnesio (MgO).	Magnesio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 15 %. Contenido en hierro (Fe_2O_3), cuando sea > 5 %.
11.2.2.	Sulfato de magnesio heptahidrato	Sulfato de magnesio ($\text{MgSO}_4 \times 7 \text{H}_2\text{O}$)	Magnesio Azufre Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 15 %.
11.2.3.	Sulfato de magnesio monohidrato	Sulfato de magnesio ($\text{MgSO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$)	Magnesio Azufre Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 15 %.
11.2.4.	Sulfato de magnesio anhidro	Sulfato de magnesio anhidro (MgSO_4)	Magnesio Azufre Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 10 %

11.2.5.	Propionato de magnesio	Propionato de magnesio ($C_6H_{10}MgO_4$)	Magnesio
11.2.6.	Cloruro de magnesio	Cloruro de magnesio ($MgCl_2$) o la solución obtenida por concentración natural de agua marina tras el depósito de cloruro sódico.	Magnesio Cloro Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 10 %.
11.2.7.	Carbonato de magnesio	Carbonato de magnesio natural ($MgCO_3$)	Magnesio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 10 %
11.2.8.	Hidróxido de magnesio	Hidróxido de magnesio [$Mg(OH)_2$]	Magnesio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 10 %
11.2.9.	Sulfato de magnesio y potasio	Sulfato de magnesio y potasio [$K_2Mg(SO_4)_2 \times nH_2O$, n= 4,6]	Magnesio Potasio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 10 %
11.2.10.	Sales de magnesio de ácidos orgánicos ⁽³⁾	Sales de magnesio de ácidos orgánicos comestibles con al menos cuatro átomos de carbono ⁽⁴⁾ .	Magnesio Ácido orgánico
11.2.11.	Gluconato de magnesio	Sal magnésica de ácido glucónico, expresada generalmente como $Mg(C_6H_{11}O_7)_2$ y sus formas hidratadas.	Magnesio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 5 %.
11.2.12.	Quelatos de magnesio ⁽⁵⁾	Fórmula $Mg(x)_{1-3} \times nH_2O$ (x) = anión de aminoácidos a partir de un hidrolizado de proteínas de soja o de aminoácidos sintéticos autorizados como aditivos para piensos. Se demuestra la quelación del catión mediante un máximo del 10 % de moléculas que superen los 1 500 Daltons y un método analítico adecuado que pruebe la estructura quelática de la materia prima para piensos. Puede contener hasta un 55 % de cloruro o de sulfato.	Magnesio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 5 %.
11.2.13.	Pidolato de magnesio	L-pidolato de magnesio ($C_{10}H_{12}MgN_2O_6$), que puede contener hasta un 5 % de ácido glutámico.	Magnesio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 5 %.
11.3.1.	Fosfato dicálcico [ortofosfato de calcio e hidrógeno] ⁽⁶⁾ ⁽⁷⁾	Fosfato de calcio monohidrógeno obtenido a partir de huesos o de sustancias inorgánicas ($CaHPO_4 \times nH_2O$, n = 0 o 2). $Ca/P > 1,2$ Puede contener hasta un 3 % de cloruro, expresado en NaCl.	Calcio Fósforo total P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 % Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 5 %.
11.3.2.	Fosfato monodivale	Producto compuesto de fosfato dicálcico y monodivale [$CaHPO_4 \times Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n = 0 o 1] $0,8 < Ca/P < 1,3$	Fósforo total Calcio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.3.3.	Fosfato monovalente [diortofosfato de calcio y tetrahidrógeno]	Bis-dihidrogenofosfato de calcio [$Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n=0 o 1] $Ca/P < 0,9$	Fósforo total Calcio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %

11.3.4.	Fosfato tricálcico [ortofosfato de tricalcio] ⁽⁷⁾	Fosfato de tricalcio procedente de huesos o de sustancias inorgánicas [$\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$] o hidroxiapatita ($\text{Ca}_5(\text{PO}_4)_3\text{OH}$) $\text{Ca/P} > 1,3$	Calcio Fósforo total P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 % Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 5 %.
11.3.5.	Fosfato cálcico-magnésico [fosfato de calcio y magnesio]	Fosfato cálcico-magnésico [$\text{Ca}_3\text{Mg}_3(\text{PO}_4)_4$]	Calcio Magnesio Fósforo total P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.3.6.	Fosfato desfluorado	Producto obtenido a partir de sustancias inorgánicas, calcinado y sometido a un tratamiento térmico posterior.	Fósforo total Calcio Sodio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 % Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 5 %.
11.3.7.	Pirofosfato dicálcico [difosfato de dicalcio]	Pirofosfato de dicalcio ($\text{Ca}_2\text{P}_2\text{O}_7$) procedente de huesos o de fuentes inorgánicas.	Fósforo total Calcio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.3.8.	Fosfato de magnesio	Producto constituido por fosfato de magnesio monobásico, dibásico o tribásico.	Fósforo total Magnesio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 % Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 10 %
11.3.9.	Fosfato de sodio, calcio y magnesio	Producto constituido por fosfato de sodio, calcio y magnesio.	Fósforo total Magnesio Calcio Sodio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.3.10.	Fosfato monosódico [ortofosfato de sodio y dihidrógeno]	Fosfato monosódico ($\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times \text{nH}_2\text{O}$; n = 0, 1 o 2)	Fósforo total Sodio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.3.11.	Fosfato disódico [ortofosfato de disodio e hidrógeno]	Fosfato disódico ($\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times \text{nH}_2\text{O}$; n = 0, 2, 7 o 12)	Fósforo total Sodio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.3.12.	Fosfato trisódico [ortofosfato de trisodio]	Fosfato trisódico ($\text{Na}_3\text{PO}_4 \times \text{nH}_2\text{O}$; n = 0, 1/2, 1, 6, 8 o 12)	Fósforo total Sodio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %

11.3.13.	Pirofosfato de sodio [difosfato de tetrasodio]	Pirofosfato de sodio ($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0$ o 10)	Fósforo total Sodio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.3.14.	Fosfato monopotásico [ortofosfato de potasio y dihidrógeno]	Fosfato monopotásico (KH_2PO_4)	Fósforo total Potasio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.3.15.	Fosfato dipotásico [ortofosfato de dipotasio e hidrógeno]	Fosfato dipotásico ($\text{K}_2\text{HPO}_4 \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0, 3$ o 6)	Fósforo total Potasio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.3.16.	Fosfato cálcico-sódico [fosfato de calcio y sodio]	Fosfato cálcico-sódico (CaNaPO_4)	Fósforo total Calcio Sodio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.3.17.	Fosfato de monoamonio [ortofosfato de amonio y dihidrógeno]	Fosfato de monoamonio ($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$)	Nitrógeno total Fósforo total P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.3.18.	Fosfato diamónico [ortofosfato de diamonio e hidrógeno]	Fosfato de diamonio [$(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$]	Nitrógeno total Fósforo total P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.3.19.	Tripolifosfato sódico [trifosfato de pentasodio]	Tripolifosfato sódico ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10} \times n\text{H}_2\text{O}$; $n = 0$ o 6)	Fósforo total Sodio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.3.20.	Fosfato de sodio y magnesio	Fosfato de sodio y magnesio (MgNaPO_4)	Fósforo total Magnesio Sodio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.3.21.	Hipofosfito de magnesio	Hipofosfito de magnesio [Mg (H_2PO_2) ₂ × 6H ₂ O]	Magnesio Fósforo total P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 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 sea > 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 sea > 10 %

11.3.24.	Polifosfato cálcico [polifosfato de calcio]	Mezclas heterogéneas de sales de calcio de ácidos polifosfóricos condensados cuya fórmula general es $H_{(n+2)}P_nO_{(3n+1)}$, donde "n" es igual o superior a 2.	Fósforo total Calcio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.3.25.	Difosfato cálcico de dihidrógeno	Difosfato cálcico de dihidrógeno ($CaH_2P_2O_7$)	Fósforo total Calcio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.3.26.	Pirofosfato ácido de magnesio	Pirofosfato ácido de magnesio ($MgH_2P_2O_7$). Se produce a partir de ácido fosfórico purificado e hidróxido de magnesio purificado u óxido de magnesio por evaporación de agua y condensación del ortofosfato en difosfato.	Fósforo total Magnesio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.3.27.	Difosfato disódico de dihidrógeno	Difosfato disódico de dihidrógeno ($Na_2H_2P_2O_7$)	Fósforo total Sodio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.3.28.	Difosfato trisódico	Difosfato trisódico monohidrógeno (anhidro: $Na_3HP_2O_7$; monohidrato: $Na_3HP_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 o 9)	Fósforo total Sodio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.3.29.	Polifosfato de sodio [hexametaposfato de sodio]	Mezclas heterogéneas de sales de sodio de ácidos polifosfóricos condensados lineales, cuya fórmula general es $H_{(n+2)}P_nO_{(3n+1)}$, donde "n" es igual o superior a 2.	Fósforo total Sodio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.3.30.	Fosfato tripotásico	Monofosfato de tripotasio ($K_3PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1, 3, 7 o 9)	Fósforo total Potasio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.3.31.	Difosfato tetrapotásico [difosfato de tetrapotasio]	Difosfato tetrapotásico ($K_4P_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 o 3)	Fósforo total Potasio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.3.32.	Trifosfato pentapotásico [trifosfato de pentapotasio]	Trifosfato pentapotásico ($K_5P_3O_{10}$)	Fósforo total Potasio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.3.33.	Polifosfato potásico [polifosfato de potasio]	Mezclas heterogéneas de sales de potasio de ácidos polifosfóricos condensados lineales, cuya fórmula general es $H_{(n+2)}P_nO_{(3n+1)}$, donde "n" es igual o superior a 2.	Fósforo total Potasio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %

11.3.34.	Polifosfato de calcio y sodio	Polifosfato de calcio y sodio	Fósforo total Sodio Calcio P insoluble en un 2 % de ácido cítrico, cuando sea > 10 %
11.4.1.	Cloruro sódico ⁽¹⁾	Cloruro de sodio (NaCl) o un producto obtenido por cristalización mediante evaporación de salmuera (saturado o empobrecido en otro proceso) (sal al vacío) o evaporación de agua de mar (sal marina) o sal gema molida.	Sodio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 10 %
11.4.2.	Bicarbonato sódico [bicarbonato de sodio] [hidrogenocarbonato de sodio]	Bicarbonato sódico (NaHCO ₃)	Sodio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 10 %
11.4.3.	(Bi)carbonato de sodio/amonio [(hidrógeno) 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 sea > 10 %
11.4.4.	Carbonato sódico	Carbonato sódico (Na ₂ CO ₃)	Sodio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 10 %
11.4.5.	Sesquicarbonato de sodio [hidrogenocarbonato de trisodio]	Sesquicarbonato de sodio [Na ₃ H(CO ₃) ₂]	Sodio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 10 %
11.4.6.	Sulfato sódico [sulfato de sodio]	Sulfato sódico (Na ₂ SO ₄) que puede contener hasta un 0,3 % de metionina.	Sodio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 10 %
11.4.7.	Sales de sodio de ácidos orgánicos ⁽³⁾ , ⁽⁸⁾	Sales de sodio de ácidos orgánicos comestibles con al menos cuatro átomos de carbono. ²⁷	Sodio Ácido orgánico
11.4.8.	Gluconato sódico [gluconato de sodio]	Sal sódica de ácido glucónico, generalmente expresada como Mg (C ₆ H ₁₁ O ₇) y sus formas hidratadas.	Sodio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 10 %
11.5.1.	Cloruro potásico [cloruro de potasio]	Cloruro de potasio (KCl) o producto obtenido por evaporación de agua marina o molienda de sustancias naturales de cloruro potásico.	Potasio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 10 %
11.5.2.	Sulfato potásico [sulfato de potasio]	Sulfato potásico (K ₂ SO ₄)	Potasio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 10 %
11.5.3.	Carbonato potásico [carbonato de potasio]	Carbonato potásico (K ₂ CO ₃)	Potasio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 10 %
11.5.4.	Bicarbonato potásico [bicarbonato de potásico] [carbonato de potasio e hidrógeno]	Bicarbonato potásico (KHCO ₃)	Potasio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 10 %
11.5.5.	Sales de potasio de ácidos orgánicos ⁽³⁾ , ⁽⁹⁾	Sales de potasio de ácidos orgánicos comestibles con al menos cuatro átomos de carbono ⁽⁴⁾ .	Potasio Ácido orgánico

11.5.6.	Pidolato potásico [pidolato de potasio]	L-pidolato de potasio ($C_5H_6KNO_3$) que puede contener hasta un 5 % de ácido glutámico.	Potasio Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 5 %.
11.6.1.	Flor de azufre	Polvo 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, que puede contener hasta un 0,1 % de auxiliares de molturación.	
11.7.3.	Cristobalita	Dióxido de silicio (SiO_2) procedente de la recristalización del cuarzo. Puede contener hasta un 0,1 % de auxiliares de molturación.	
11.8.1.	Sulfato de amonio	Sulfato de amonio $[(NH_4)_2SO_4]$ obtenido por síntesis química que puede presentarse en forma de solución acuosa.	Nitrógeno Azufre
11.8.3.	Sales de amonio de ácidos orgánicos ⁽³⁾	Sales de amonio de ácidos orgánicos comestibles con al menos cuatro átomos de carbono ⁽⁴⁾ .	Nitrógeno Ácido orgánico
11.8.4.	Lactato de amonio ⁽²⁾	Lactato de amonio ($CH_3CHOHCOONH_4$). Incluye el lactato de amonio producido por fermentación con <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> , <i>Lactococcus lactis</i> ssp., <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus</i> spp. o <i>Bifidobacterium</i> spp., que contenga un mínimo del 7 % de nitrógeno. Además, puede contener hasta un 2 % de fósforo, un 2 % de potasio, un 0,7 % de magnesio, un 2 % de sodio, un 2 % de sulfatos, un 0,5 % de cloruros, un 5 % de azúcares y un 0,1 % de silicona antiespumante.	Nitrógeno Ceniza bruta Potasio, cuando sea > 1,5 % Magnesio, cuando sea > 1,5 % Sodio, cuando sea > 1,5 %
11.8.5.	Acetato de amonio ⁽²⁾	Acetato de amonio (CH_3COONH_4) en solución acuosa, con un contenido mínimo de acetato de amonio del 55 %.	Nitrógeno
11.9.1.	Grit (grano de carburo de silicio)	Producto obtenido por trituración del mineral natural en forma de grava.	Granulometría
11.9.2.	Arcilla roja (redstone)	Producto obtenido por trituración y molienda de los productos derivados de la combustión de arcilla.	Granulometría Contenido de humedad, cuando sea > 2 %.

⁽¹⁾ La naturaleza de la fuente del producto puede sustituir a la denominación o incluirse en ella.

⁽²⁾ Puede utilizarse y comercializarse hasta el 30 de mayo de 2028, de conformidad con el artículo 3 del Reglamento (UE) 2022/1104.

⁽³⁾ La denominación debe modificarse o completarse para especificar el ácido graso u orgánico, según proceda.

⁽⁴⁾ Esto no excluye que se clasifiquen sales o ácidos orgánicos como aditivos para piensos.

- (⁵) Debe añadirse a la denominación el aminoácido o la fuente de aminoácidos utilizada.
- (⁶) En la denominación puede indicarse el proceso de elaboración.
- (⁷) Debe añadirse a la denominación “procedente de huesos” cuando proceda.
- (⁸) Los citratos de sodio pueden utilizarse y comercializarse hasta el 30 de mayo de 2028, de conformidad con el artículo 3 del Reglamento (UE) 2022/1104.
- (⁹) Los citratos de potasio pueden utilizarse y comercializarse hasta el 30 de mayo de 2028, de conformidad con el artículo 3 del Reglamento (UE) 2022/1104.

12. Productos y coproductos obtenidos por fermentación, utilizando microorganismos

Las materias primas para piensos cuyo número comience con “12.1” son productos de la fermentación obtenidos de microorganismos enteros o de parte de ellos. Las materias primas para piensos cuyo número comience con “12.2” son coproductos constituidos principalmente por biomasa microbiana, y aquellas cuyo número empiece con “12.3” son otros coproductos de la fermentación.

Las materias primas para piensos cuyo número empiece con “12.1” o “12.2” pueden contener hasta un 0,3 % de antiespumantes, un 1,5 % de filtrantes/clarificantes y un 2,9 % de ácido propiónico. Las materias primas para piensos cuyo número empiece con “12.3” pueden contener hasta un 0,6 % de antiespumantes, un 0,5 % de desincrustantes y un 0,2 % de sulfitos.

Se inactivarán todos los microorganismos (incluidas las esporas de germinación) que se utilicen para la fermentación, de modo que no queden microorganismos viables en las materias primas para piensos.

Las materias primas para piensos incluidas en el presente capítulo que se hayan producido a partir de microorganismos modificados genéticamente, deberán ajustarse al Reglamento (CE) n.º 1829/2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

Número	Denominación ¹	Descripción	Declaraciones obligatorias
12.1.5.	Levaduras inactivadas [levadura de cerveza inactivada, si procede]	Levaduras enteras (¹) y partes de ellas (²) que se hayan obtenido de <i>Saccharomyces bayanus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces pastorianus</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces marxianus</i> , <i>Metschnikowia pulcherrima</i> , <i>Metschnikowia fructicola</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Cyberlindnera jadinii</i> (³), <i>Saccharomycodes ludwigii</i> , <i>Wickerhamomyces anomalus</i> , <i>Debaryomyces hansenii</i> , <i>Pichia guilliermondii</i> , <i>Yarrowia lypolitica</i> o <i>Brettanomyces</i> ssp. en sustratos o medios de cultivo consistentes en una fuente de carbono, principalmente de origen vegetal, un fuente de nitrógeno de origen vegetal o químico, vitaminas y minerales.	Contenido de humedad, cuando sea < 75 % o > 97 % Cuando la humedad sea < 75 %: Proteína bruta Ácido propiónico, cuando sea > 0,5 %
12.1.9.	Proteínas monocelulares de hongos (⁴)	Producto de fermentación obtenido del cultivo de <i>Aspergillus oryzae</i> , <i>Paecilomyces varioti</i> o de <i>Trichoderma viride</i> en sustratos mayoritariamente 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 Ceniza bruta Ácido propiónico, cuando sea > 0,5 %
12.1.10.	Producto derivado de <i>Bacillus subtilis</i> rico en proteínas	Producto de fermentación obtenido del cultivo de <i>Bacillus subtilis</i> en sustratos, 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 Ceniza bruta Ácido propiónico, cuando sea > 0,5 %

12.1.12.	Productos de levaduras	Todas las levaduras ³² y partes de ellas ⁽¹⁾ que se hayan obtenido mediante trituración o fraccionamiento de células de levadura de <i>Saccharomyces bayanus</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces pastorianus</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces marxianus</i> , <i>Metschnikowia pulcherrima</i> , <i>Metschnikowia fructicola</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Cyberlindnera jadinii</i> ⁽²⁾ , <i>Saccharomyces ludwigii</i> , <i>Wickerhamomyces anomalus</i> , <i>Debaryomyces hansenii</i> , <i>Pichia guilliermondii</i> , <i>Yarrowia lipolytica</i> o <i>Brettanomyces</i> ssp. en sustratos o medios de cultivo consistentes en una fuente de carbono, principalmente de origen vegetal, una fuente de nitrógeno de origen vegetal o químico, vitaminas y minerales.	Contenido de humedad, cuando sea < 75 % o > 97 %
12.1.13.	Proteínas monocelulares de bacterias ⁽⁴⁾	Productos proteínicos obtenidos mediante fermentación con bacterias en sustratos o medios de cultivo consistentes en metanol (fermentado con <i>Methylophilus methylotrophus</i>) o gas natural (fermentado con <i>Methylococcus capsulatus</i> , <i>Alcaligenes acidovorans</i> , <i>Aneurinibacillus danicus</i> (conocida antiguamente como <i>Bacillus brevis</i>) o <i>Bacillus firmus</i>) como fuente de carbono, una fuente de nitrógeno de origen vegetal o químico, vitaminas y minerales.	Proteína bruta Ceniza bruta
12.1.14.	Bacterias inactivadas y partes de ellas ⁽⁴⁾	Bacterias enteras o partes de ellas ⁽¹⁾ que se hayan obtenido de <i>Bifidobacterium</i> spp., <i>Lactobacillus acidophilus</i> , <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> , <i>Lactocaseibacillus casei</i> , <i>Limosilactobacillus fermentum</i> (conocido antes como <i>Lactobacillus fermentum</i>), <i>Lactocaseibacillus paracasei</i> (conocido antes como <i>Lactobacillus paracasei</i>), <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> (conocido antes como <i>Lactobacillus plantarum</i>), <i>Limosilactobacillus reuteri</i> (conocido antes como <i>Lactobacillus reuteri</i>), <i>Lactocaseibacillus rhamnosus</i> (conocido antes como <i>Lactobacillus rhamnosus</i>), <i>Lactobacillus helveticus</i> o <i>Streptococcus thermophilus</i> y otras especies de bacterias autorizadas como aditivos para piensos que se hayan fermentado en sustratos o medios de cultivo consistentes en una fuente de carbono, principalmente de origen vegetal, una fuente de nitrógeno de origen vegetal o químico, vitaminas y minerales.	Ceniza bruta
12.2.8.	Biomasa bacteriana rica en proteínas ⁽⁴⁾	Coprodutos ricos en proteínas procedentes de la elaboración de aminoácidos, vitaminas, ácidos orgánicos, enzimas o sus sales, que se hayan obtenido mediante fermentación con <i>Bacillus coagulans</i> , <i>Bacillus subtilis</i> , <i>Bacillus velezensis</i> , <i>Bacillus licheniformis</i> , <i>Bacillus smithii</i> , <i>Corynebacterium casei</i> , <i>Corynebacterium glutamicum</i> , <i>Corynebacterium melassecola</i> , <i>Ensifer adhaerens</i> , <i>Enterococcus faecium</i> , <i>Escherichia coli</i> K12 o <i>Lactobacillaceae</i> en sustratos o medios de cultivo consistentes en una fuente de carbono, principalmente de origen vegetal, una fuente de nitrógeno de origen vegetal o químico, vitaminas y minerales. El producto puede estar hidrolizado.	Proteína bruta Ceniza bruta

12.2.9.	Biomasa fúngica ⁽⁴⁾	Coprodutos ricos en proteínas procedentes de la elaboración de productos como enzimas, vitaminas u ácidos orgánicos, que se hayan obtenido mediante fermentación con <i>Ashbya gossypii</i> , <i>Aspergillus niger</i> , <i>Aspergillus tubingensis</i> , <i>Aspergillus sojae</i> , <i>Neurospora intermedia</i> , <i>Neurospora tetrasperma</i> , <i>Trichoderma viride</i> , <i>Trichoderma longibrachiatum</i> o <i>Trichoderma reesei</i> en sustratos o medios de cultivo consistentes en una fuente de carbono, principalmente de origen vegetal, una fuente de nitrógeno de origen vegetal o químico, vitaminas y minerales.	Proteína bruta Ceniza bruta
12.3.1.	Vinazas [soluble de melazas condensadas]	Coprodutos derivados de la transformación industrial de mostos procedentes de procesos de fermentación microbianos, como alcohol, ácidos orgánicos o elaboración de levadura. Están compuestos de la fracción líquida o pastosa obtenida tras la separación de los mostos de fermentación. También pueden incluir células muertas o partes de ellas ⁽¹⁾ procedentes de los microorganismos de fermentación que se hayan utilizado.	Proteína bruta Sustrato e indicación del proceso de fabricación, si procede
12.3.2.	Coprodutos de la producción de (sales de) aminoácidos ⁽⁴⁾	Coprodutos procedentes de la elaboración de aminoácidos y sus sales mediante fermentación con <i>Escherichia coli</i> K12, <i>Corynebacterium casei</i> , <i>Corynebacterium glutamicum</i> o <i>Corynebacterium melassecola</i> en sustratos o medios de cultivo consistentes en una fuente de carbono, principalmente de origen vegetal, una fuente de nitrógeno de origen vegetal o químico, vitaminas y minerales.	Proteína bruta Ceniza bruta
12.3.3.	Coprodutos de la producción de enzimas ⁽⁴⁾	Coprodutos procedentes de la elaboración de enzimas mediante fermentación con <i>Aspergillus niger</i> , <i>Aspergillus tubingensis</i> , <i>Aspergillus oryzae</i> , <i>Aspergillus sojae</i> , <i>Neurospora intermedia</i> , <i>Trichoderma longibrachiatum</i> , <i>Trichoderma viride</i> o <i>Trichoderma reesei</i> en sustratos o medios de cultivo consistentes en una fuente de carbono, principalmente de origen vegetal, una fuente de nitrógeno de origen vegetal o químico, vitaminas y minerales.	Proteína bruta Ceniza bruta
12.3.4.	Producto bacteriano rico en butirato de polihidroxiilo	Producto que contiene 3-hidroxibutirato y 3-hidroxivalerato, que se producen por fermentación con <i>Cupriavidus necator</i> y la harina de proteína bacteriana inviable, que es un remanente de las bacterias productoras y del caldo de fermentación.	Butirato
12.3.5.	Producto bacteriano rico en lactato de amonio ⁽⁴⁾	Producto rico en lactato de amonio ($\text{CH}_3\text{CHOHCOONH}_4$) procedente de la fermentación con <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> y otras bacterias <i>Lactobacillaceae</i> , <i>Lactococcus lactis</i> , <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophiles</i> o <i>Bifidobacterium</i> spp. que contenga un mínimo del 5,6 % de nitrógeno.	Nitrógeno Ceniza bruta Potasio, cuando sea > 1,5 % Magnesio, cuando sea > 1,5 % Sodio, cuando sea > 1,5 %

12.3.6.	Coproducto de la producción de glucono-delta-lactona rico en ácido glucónico ⁽⁴⁾	Coproducto líquido procedente de la cristalización de la glucono-delta-lactona apta para la alimentación que se haya obtenido mediante fermentación con <i>Gluconobacter oxydans</i> o <i>Aspergillus niger</i> . Contiene un mínimo del 50 % de ácido glucónico.	Ácido glucónico
---------	--	---	-----------------

(¹) La denominación que se utilice para las cepas de levadura puede diferir de la que recoge la taxonomía científica. Por tanto, también pueden emplearse sinónimos de las cepas de levadura enumeradas.

(²) Por partes se entenderá cualquier fracción soluble o insoluble de los microorganismos, en particular desde la membrana o las partes interiores de la célula.

(³) No se cultivarán en n-alcanos (anexo III del Reglamento (UE) n.º 767/2009, según sea modificado).

(⁴) Se indicará la especie de los microorganismos con la denominación de la materia prima para piensos y puede añadirse el término "inactivado/a" (por ejemplo, "denominación como en el catálogo" + "denominación de la especie"; por ejemplo, i) "proteínas monocelulares de *Methylococcus capsulatus*", ii) "*Lactobacillus acidophilus* inactivado").

13. Otras materias primas

Las materias primas para piensos del presente capítulo que contengan productos animales deberán cumplir los requisitos establecidos en los Reglamentos (CE) n.º 1069/2009 y (UE) n.º 142/2011 y podrán estar sujetas a restricciones de uso con arreglo al Reglamento (CE) n.º 999/2001.

Número	Denominación ¹	Descripción	Declaraciones obligatorias
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.	Almidón Azúcares totales, expresados en sacarosa Grasa bruta, cuando sea > 5 %
13.1.2.	Productos de la industria de la pastelería	Productos obtenidos durante y a partir de la producción de pasteles y tartas.	Almidón Azúcares totales, expresados en sacarosa Grasa bruta, cuando sea > 5 %
13.1.3.	Productos de la elaboración de cereales para desayunos	Sustancias o productos destinados a ser consumidos por seres humanos o que, dentro de lo razonablemente previsible, puedan ser consumidos por seres humanos, en sus formas transformadas, parcialmente transformadas o sin transformar.	Proteína bruta, si es > 10 % Fibra bruta Aceites y grasas brutos, cuando sean > 10 %. Almidón, cuando sea > 30 % Azúcares totales, expresados en sacarosa, cuando sean > 10 %.
13.1.4.	Productos de la industria de la confitería	Productos obtenidos durante y a partir de la producción de dulces, incluidos los productos de chocolate.	Almidón Grasa bruta, cuando sea > 5 % Azúcares totales, expresados en sacarosa
13.1.5.	Productos de la industria de la heladería	Productos obtenidos durante la elaboración de helados.	Almidón Azúcares totales, expresados en sacarosa Grasa bruta
13.1.6.	Productos y coproductos de la transformación de frutas y hortalizas frescas¹⁷	Productos obtenidos al transformar frutas y hortalizas frescas (incluyendo peladuras, trozos enteros de frutas/hortalizas y sus mezclas). Pueden estar congelados.	Almidón Fibra bruta Grasa bruta, cuando sea > 5 % Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 %.

13.1.7.	Productos de la transformación de plantas¹⁷	Productos obtenidos de la congelación o el secado de plantas enteras o de partes de ellas ¹⁵ .	Fibra bruta
13.1.8.	Productos de la transformación de especias y condimentos¹⁷	Productos obtenidos de la congelación o el secado de especias o condimentos o partes de ellos.	Proteína bruta, si es > 10 % Fibra bruta Aceites y grasas brutos, cuando sean > 10 %. Almidón, cuando sea > 30 % Azúcares totales, expresados en sacarosa, cuando sean > 10 %.
13.1.9.	Productos de la transformación de hierbas aromáticas¹⁷	Productos obtenidos de la trituración, molturación, congelación o el secado de hierbas aromáticas o de partes de ellas.	Fibra bruta
13.1.10.	Productos de la industria de transformación de la patata	Productos obtenidos al transformar patatas. Pueden estar congelados.	Almidón Fibra bruta Grasa bruta, cuando sea > 5 % Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5 %.
13.1.11.	Productos y coproductos de la elaboración de salsas	Sustancias obtenidas de la elaboración de salsas, destinadas a ser consumidas por seres humanos o que, dentro de lo razonablemente previsible, puedan ser consumidas por seres humanos, en sus formas transformadas, parcialmente transformadas o sin transformar.	Grasa bruta
13.1.12.	Productos y coproductos de la industria de los aperitivos salados	Productos y coproductos de la industria de los aperitivos salados obtenidos durante y a partir de la elaboración de aperitivos salados: patatas fritas, aperitivos a base de patata o cereales (aperitivos directamente extrudidos, a base de masa o granulados) y frutos de cáscara.	Grasa bruta
13.1.13.	Productos de la industria de los alimentos preparados	Productos obtenidos durante la elaboración de alimentos preparados (¹).	Grasa bruta, cuando sea > 5 %
13.1.14.	Coproductos 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, si es > 10 % Fibra bruta Aceites y grasas brutos, cuando sean > 10 %.
13.1.15.	Cerveza para piensos	Producto del proceso de fabricación de cerveza que no es comercializable como bebida para el consumo humano.	Contenido de alcohol Contenido de humedad, cuando sea < 75 %
13.1.16.	Bebidas aromatizadas con aromas dulces	Productos de la industria de las bebidas no alcohólicas, obtenidos de la producción de refrescos con aromas dulces o de refrescos con aromas dulces sin envasar que no pueden comercializarse.	Azúcares totales, expresados en sacarosa Contenido de humedad, cuando sea > 30 %.

13.1.17.	Jarabe de frutas [sirope de frutas]	Productos de la industria de los jarabes de frutas, obtenidos de la elaboración de jarabe de fruta para el consumo humano.	Azúcares totales, expresados en sacarosa Contenido de humedad, cuando sea > 30 %.
13.1.18.	Jarabes aromatizados con aromas dulces [siropes aromatizados con aromas dulces]	Productos de la industria de los jarabes o los siropes dulces, obtenidos de la elaboración de jarabes o de jarabes sin envasar que no son comercializables.	Azúcares totales, expresados en sacarosa Contenido de humedad, cuando sea > 30 %.
13.1.19.	Aceites vegetales usados en empresas alimentarias	Aceites vegetales que hayan utilizado para cocinar explotadores de empresas alimentarias conforme a lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 852/2004 y que no hayan estado en contacto con carnes, grasas animales, pescado ni animales acuáticos.	Humedad, cuando sea > 1 %
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 y cristalizada, con o sin agua de cristalización.	
13.2.3.	Fructosa	Fructosa en polvo cristalino purificado que se obtiene a partir de la glucosa del jarabe de glucosa mediante el uso de la isomerasa de glucosa y a partir de la inversión de la sacarosa.	
13.2.4.	Jarabe de glucosa	El jarabe de glucosa es una solución acuosa purificada y concentrada de sacáridos nutritivos que se obtiene mediante hidrólisis del almidón.	Contenido de humedad, cuando sea > 30 %
13.2.5.	Melaza de glucosa	Producto que se produce durante el proceso de refinado de los jarabes de glucosa.	Azúcares totales, expresados en sacarosa
13.2.6.	Xilosa	Azúcar obtenido por extracción de la madera.	
13.2.7.	Lactulosa	Disacárido semisintético (4-O-D-galactopiranosil-D-fructosa) que se obtiene de la lactosa mediante la isomerización de la glucosa en fructosa. Está presente en la leche tratada térmicamente y en los productos lácteos.	
13.2.8.	Glucosamina (quitosamina) ⁽²⁾	Aminoazúcar (monosacárido) que forma parte de la estructura de los polisacáridos quitosano y quitina. Está 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
13.2.9.	Xilooligosacáridos	Cadenas de moléculas de xilosa, unidas por enlaces β 1-4 con un grado de polimerización comprendido entre 2 y 10, que se han producido por hidrólisis enzimática de diversas materias primas ricas en hemicelulosa.	Contenido de humedad, cuando sea > 5 %.
13.2.10.	Glucooligosacáridos	Producto obtenido por fermentación o hidrólisis o bien mediante el tratamiento físico térmico de polímeros de glucosa, glucosa, sacarosa o maltosa.	Contenido de humedad, cuando sea > 28 %

13.2.11.	Fructo-oligosacáridos	Producto obtenido del azúcar de la remolacha azucarera o de la caña de azúcar a través de un proceso enzimático o como resultado de un tratamiento físico de hierbas frescas cultivadas de pastizales.	Contenido de humedad, cuando sea > 28 %
13.2.12.	Trehalosa	Disacárido no reductor compuesto de dos fracciones de glucosa, unidas por un puente α -1,1-glucosídico, que se obtiene del almidón licuado mediante un proceso enzimático en varios pasos.	Trehalosa, cuando sea < 98,0 % (en base anhidra) Contenido de humedad, cuando sea > 11,0 %.
13.3.1.	Almidón ⁽³⁾	Almidón	Almidón
13.3.2.	Almidón pregelatinizado ⁽³⁾	Producto consistente en almidón expandido mediante tratamiento térmico.	Almidón
13.3.3.	Mezcla de almidón ⁽³⁾	Producto compuesto por almidón alimentario nativo o modificado procedente de diversas fuentes botánicas.	Almidón
13.3.4.	Torta de hidrolizados de almidón ⁽³⁾	Producto de la filtración del licor de hidrólisis del almidón, constituido por lo siguiente: proteína, almidón, polisacáridos, grasa, aceite y auxiliares de filtrado (p. ej. tierra de diatomeas o fibra de madera).	Humedad, cuando sea < 25 % o > 45 % Cuando la humedad sea < 25 %: — grasa bruta — proteína bruta
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 y producido por polimerización térmica de la D-Glucosa.	
13.5.1.	Polialcoholes ⁽⁴⁾	Producto obtenido por hidrogenación o fermentación y constituido por monosacáridos, disacáridos u oligosacáridos o polisacáridos reducidos.	
13.5.2.	Isomaltosa	Alcohol de azúcar obtenido de la sacarosa tras conversión enzimática e hidrogenación.	
13.5.3.	Manitol ²⁵	Producto obtenido por hidrogenación o fermentación que consiste en glucosa o fructosa reducidas.	
13.5.4.	Xilitol ²⁵	Producto obtenido mediante hidrogenación y fermentación de xilosa.	
13.5.5.	Sorbitol ²⁵	Producto obtenido mediante hidrogenación de glucosa.	
13.6.1.	Aceites ácidos resultantes del refinado químico ⁽⁵⁾	Producto obtenido durante la desacidificación de aceites y grasas vegetales o animales por medio de un alcalino, seguida de una acidulación y la posterior separación de la fase acuosa, y que contiene ácidos grasos libres, aceites o grasas y componentes naturales de semillas, frutos o tejidos de origen animal como monoglicéridos y diglicéridos, lecitina bruta y fibras.	Grasa bruta Contenido de humedad, cuando sea > 1 %
13.6.2.	Ácidos grasos esterificados con glicerol ²⁶	Glicéridos obtenidos mediante esterificación de glicerol con ácidos grasos que pueden contener hasta 50 ppm de níquel por hidrogenación.	Contenido de humedad, cuando sea > 1 % Grasa bruta Níquel, cuando sea > 20 ppm

13.6.3.	Monoglicéridos, diglicéridos y triglicéridos de ácidos grasos ²⁶	Producto constituido por mezclas de mono-, di- y triésteres de glicerol con ácidos grasos que pueden contener pequeñas cantidades de ácidos grasos libres y hasta un 7 % de glicerol. Además, puede contener hasta 50 ppm de níquel por hidrogenación.	Grasa bruta Níquel, cuando sea > 20 ppm
13.6.4.	Sales de ácidos grasos ²⁶	Producto obtenido mediante reacción de ácidos grasos con, al menos, cuatro átomos de carbono con hidróxidos, óxidos o sales de calcio, magnesio, sodio o potasio. Puede contener hasta 50 ppm de níquel por hidrogenación.	Grasa bruta (después de hidrólisis) Humedad Ca, Na, K o Mg (cuando proceda) Níquel, cuando sea > 20 ppm
13.6.5.	Destilados de ácidos grasos procedentes de un refinado físico ⁽³⁾	Producto obtenido durante la desacidificación de aceites y grasas vegetales o animales mediante destilación y que contiene ácidos grasos libres, aceites o grasas y componentes naturales de semillas, frutos o tejidos de origen animal como monoglicéridos y diglicéridos, esteroides y tocoferoles.	Grasa bruta Contenido de humedad, cuando sea > 1 %
13.6.6.	Ácidos grasos brutos ⁽³⁾ ⁽⁶⁾	Producto obtenido por la fermentación de materia orgánica, mediante la interesterificación enzimática del aceite o la separación de aceites y grasas. Por definición, está constituido de ácidos grasos brutos C ₄ -C ₂₄ , alifáticos, lineales, monocarboxílicos, saturados e insaturados. Puede contener hasta 50 ppm de níquel por hidrogenación.	Grasa bruta Contenido de humedad, cuando sea > 1 % Níquel, cuando sea > 20 ppm
13.6.7.	Ácidos grasos destilados puros ⁽³⁾ ⁽⁴⁾	Producto obtenido por la destilación de ácidos grasos brutos producidos por la fermentación de materia orgánica, mediante la interesterificación enzimática del aceite o de la separación de aceites y grasas y, en su caso, con una hidrogenación posterior. Por definición, está constituido por ácidos grasos brutos destilados C ₄ -C ₂₄ , alifáticos, lineales, monocarboxílicos, saturados e insaturados. Además, puede contener hasta 50 ppm de níquel por hidrogenación.	Grasa bruta Contenido de humedad, cuando sea > 1 % Níquel, cuando sea > 20 ppm
13.6.8.	Pastas de neutralización ⁽³⁾	Producto obtenido durante la desacidificación de aceites y grasas vegetales por medio de una solución acuosa de hidróxido de calcio, magnesio, sodio o potasio, que contiene sales de ácidos grasos, aceites o grasas y componentes naturales de semillas, frutos o tejidos de origen animal como monoglicéridos y diglicéridos, lecitina bruta y fibras.	Humedad, cuando sea < 40 % y > 50 % Ca, Na, K o Mg (cuando proceda)
13.6.9.	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos esterificados con ácidos orgánicos ²⁶	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos con al menos cuatro átomos de carbono esterificados con ácidos orgánicos.	Grasa bruta

13.6.10.	Sucroésteres de ácidos grasos²⁶	Ésteres de sacarosa de los ácidos grasos.	Azúcares totales, expresados en sacarosa Grasa bruta
13.6.11.	Sucroglicéridos de ácidos grasos²⁶	Mezcla de ésteres de sacarosa y de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	Azúcares totales, expresados en sacarosa. Grasa bruta
13.6.12.	Palmitoil glucosamina	Compuesto orgánico de lípidos presente en las raíces de muchas plantas y, concretamente, en la mayoría de las leguminosas. La palmitoil glucosamina ($C_{22}H_{43}NO_6$) se produce mediante la acilación de la D-glucosamina con el ácido palmítico. Puede contener hasta un 0,5 % de acetona.	Grasa bruta Contenido de humedad, cuando sea > 2 %.
13.6.13.	Sales de lactilatos de ácidos grasos	Ésteres de ácidos grasos sin glicéridos. El producto pueden ser sales o ácidos grasos de calcio, magnesio, sodio o potasio esterificados con ácido láctico. Además, puede contener las sales de ácidos grasos libres y del ácido láctico.	Grasa bruta Contenido de humedad, cuando sea > 1 %. Níquel, cuando sea > 20 ppm Ca, Na, K o Mg (cuando proceda)
13.6.14.	Palmitoiletanolamida	Compuesto orgánico lípido que está presente en la lecitina de soja, en los huevos y en otras fuentes de piensos. La palmitoiletanolamida ($C_{18}H_{37}NO_2$) se produce mediante síntesis de la reacción del ácido palmítico con la etanolamina.	Grasa bruta Contenido de humedad, cuando sea > 2 %.
13.8.1.	Glicerina bruta [glicerol en bruto]	Coproducto obtenido a partir de: <ul style="list-style-type: none"> — El proceso oleoquímico de separación de aceites y grasas para obtener ácidos grasos y agua dulce, seguido de la concentración de esta última para obtener glicerol en bruto o mediante transesterificación (puede contener hasta un 0,5 % de metanol) de aceites y grasas naturales para obtener ésteres metílicos de ácidos grasos y agua dulce, seguido de la concentración de agua dulce para obtener glicerol en bruto. — La elaboración de biodiésel (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 (hasta un 7,5 %). Puede contener hasta un 0,5 % de metanol y hasta un 4 % de materia orgánica distinta del glicerol (MONG) que esté constituida por ésteres metílicos de ácidos grasos, ésteres etílicos de ácidos grasos, ácidos grasos libres y glicéridos. — Saponificación de aceites y grasas vegetales o animales, normalmente con alcalinos y tierras alcalinas, para fabricar jabón. Puede contener hasta 50 ppm de níquel por hidrogenación.	Glicerol Potasio, cuando sea > 1,5 % Sodio, cuando sea > 1,5 % Níquel, cuando sea > 20 ppm

13.8.2.	Glicerina [glicerol]	<p>Producto obtenido a partir de:</p> <ul style="list-style-type: none"> — El proceso oleoquímico de: a) separación de aceites y grasas, seguido de la concentración de agua dulce y refinado mediante destilación (véase la parte B, glosario de tratamientos, entrada 20) o de un proceso de intercambio iónico; b) transesterificación de aceites y grasas naturales para obtener ésteres metílicos de ácidos grasos y agua dulce bruta, seguida de la concentración de esta última para obtener glicerol en bruto y refinado mediante destilación o proceso de intercambio iónico. — La elaboración de biodiésel (ésteres metílicos o etílicos de ácidos grasos) obtenido mediante transesterificación de aceites y grasas vegetales o animales de origen no especificado con el refinado posterior de la glicerina. Contenido de glicerol mínimo: 99 % sobre materia seca. — La saponificación de aceites y grasas vegetales o animales, normalmente con alcalinos y tierras alcalinas, para elaborar jabón, seguida de refinado de glicerol en bruto y destilación. Puede contener hasta 50 ppm de níquel por hidrogenación. 	<p>Glicerol, cuando sea < 99 % sobre materia seca Sodio, cuando sea > 0,1 % Potasio, cuando sea > 0,1 % Níquel, cuando sea > 20 ppm</p>
13.9.1.	Metilsulfonilmetano	Compuesto organosulfurado [(CH ₃) ₂ SO ₂], 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
13.10.2.	Leonardita	Este producto es un complejo mineral natural de hidrocarburos fenólicos, denominado asimismo "humate", que procede de la descomposición de la materia orgánica a lo largo de millones de años.	Fibra bruta
13.11.1.	Propilenglicol [1,2-propanodiol] [propano-1,2-diol]	Compuesto orgánico (un diol o un alcohol doble) con la fórmula C ₃ H ₈ O ₂ . Se trata de un líquido viscoso con sabor ligeramente dulce, higroscópico y miscible con agua, acetona y cloroformo, que puede contener hasta un 0,3 % de dipropilenglicol.	
13.11.2.	Monoésteres del propilenglicol y de ácidos grasos ²⁶	Monoésteres del propilenglicol y de ácidos grasos, solos o mezclados con diésteres.	Propilenglicol Grasa bruta
13.12.1.	Ácido hialurónico ³⁶	Glucosaminoglucano (polisacárido) con una unidad repetida que consiste en un aminoazúcar (N-acetil-D-glucosamina) y el ácido D-glucurónico que está presente en la piel, el líquido sinovial y el cordón umbilical; puede sintetizarse a partir de tejidos animales o por fermentación bacteriana.	Sodio o potasio, según convenga

13.12.2.	Sulfato de condroitina ³⁶	Producto obtenido por extracción de tendones, huesos y otros tejidos de origen animal que contengan cartílagos y tejidos conjuntivos blandos, o mediante sulfato de condroitina aislado de la fermentación microbiana	Sodio.
----------	---	---	--------

(¹) Tal como se definen en el artículo 2, letra g), del Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (DO L 338 de 22.12.2005, p. 1).

(²) Debe añadirse a la denominación la mención "procedente de tejidos de animales" o "procedente de fermentación", según proceda.

(³) Debe añadirse a la denominación una indicación del origen botánico.

(⁴) A excepción del manitol, el sorbitol y el xilitol.

(⁵) Debe añadirse a la denominación una indicación del origen botánico o animal, según proceda.

(⁶) La denominación de las materias primas se complementará con las indicaciones "procedente de la separación", "procedente de la fermentación" o "procedente de la transesterificación enzimática", según proceda.