

**REGOLAMENTO (UE) N. 575/2011 DELLA COMMISSIONE**  
**del 16 giugno 2011**  
**concernente il catalogo delle materie prime per mangimi**  
**(Testo rilevante ai fini del SEE)**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 767/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 13 luglio 2009, sull'immissione sul mercato e sull'uso dei mangimi, che modifica il regolamento (CE) n. 1831/2003 e che abroga le direttive 79/373/CEE del Consiglio, 80/511/CEE della Commissione, 82/471/CEE del Consiglio, 83/228/CEE del Consiglio, 93/74/CEE del Consiglio, 93/113/CE del Consiglio e 96/25/CE del Consiglio e la decisione 2004/217/CE<sup>(1)</sup> della Commissione, in particolare l'articolo 26, paragrafi 2 e 3,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (UE) n. 242/2010 della Commissione, del 19 marzo 2010, che istituisce un catalogo delle materie prime per mangimi<sup>(2)</sup> ha stabilito la prima versione del catalogo delle materie prime per mangimi. Esso consiste nell'elenco di materie prime per mangimi già presenti nella parte B dell'allegato della direttiva 96/25/CE, nelle colonne 2, 3 e 4 dell'allegato della direttiva 82/471/CEE e in un glossario che riprende il punto IV dell'allegato, parte A, della direttiva 96/25/CE.
- (2) I rappresentanti competenti del settore europeo dei mangimi, in consultazione con altre parti interessate, in collaborazione con le autorità nazionali competenti, sulla base della pertinente esperienza ricavata dai pareri dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare e in considerazione degli sviluppi scientifici e tecnologici, hanno elaborato modifiche del regolamento (UE) n. 242/2010. Tali modifiche riguardano nuove voci e miglioramenti delle voci esistenti.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 16 giugno 2011.

- (3) La Commissione ha valutato le modifiche presentate accertando che la procedura e le condizioni stabilite all'articolo 26 del regolamento (CE) n. 767/2009 sono state rispettate e concorda con le modifiche elaborate durante la valutazione.
- (4) Dato l'elevato numero di modifiche apportato al regolamento (UE) n. 242/2010, per motivi di coerenza, chiarezza e semplificazione, è opportuno procedere all'abrogazione e alla sostituzione di detto regolamento.
- (5) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

Si istituisce il catalogo delle materie prime per mangimi, quale figura nell'allegato del presente regolamento, conformemente all'articolo 24 del regolamento (CE) n. 767/2009.

*Articolo 2*

Il regolamento (UE) n. 242/2010 è abrogato.

I riferimenti al regolamento abrogato si intendono fatti al presente regolamento.

*Articolo 3*

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

*Per la Commissione*

*Il presidente*

José Manuel BARROSO

<sup>(1)</sup> GU L 229 dell'1.9.2009, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 77 del 24.3.2010, pag. 17.

## ALLEGATO

## CATALOGO DELLE MATERIE PRIME PER MANGIMI

## PARTE A

**Disposizioni generali**

- (1) L'uso del catalogo da parte degli operatori del settore dei mangimi è facoltativo. La denominazione di una materia prima per mangimi figurante nella parte C può tuttavia essere utilizzata unicamente per una materia prima per mangimi che soddisfa i requisiti relativi alla voce interessata.
- (2) Tutte le voci dell'elenco delle materie prime per mangimi riportate nella parte C rispettano le restrizioni sull'impiego di materie prime per mangimi conformemente alla normativa pertinente dell'Unione. Gli operatori del settore dei mangimi che utilizzano una materia prima per mangimi presente nel catalogo garantiscono che essa è conforme all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 767/2009.
- (3) Conformemente alle buone pratiche di cui all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 183/2005, le materie prime per mangimi sono esenti da impurità chimiche derivanti dal processo di fabbricazione e dai coadiuvanti tecnologici, a meno che nel catalogo sia fissato un tenore massimo specifico.
- (4) La purezza botanica di una materia prima per mangimi non deve essere inferiore al 95 %. La percentuale di impurità botaniche, quali residui di altri semi o frutti oleosi derivanti da un processo di lavorazione anteriore, non supera tuttavia lo 0,5 % per ciascun tipo di seme o frutto. In deroga a tali norme generali, un livello specifico è fissato nell'elenco delle materie prime per mangimi nella parte C.
- (5) Il termine/la denominazione di uso corrente di uno o più procedimenti figurante nell'ultima colonna del glossario dei procedimenti nella parte B può essere aggiunto/a alla denominazione della materia prima per mangimi per indicare che essa è stata sottoposta al procedimento o ai procedimenti in questione.
- (6) Se il procedimento di lavorazione di una materia prima per mangimi è diverso dalla descrizione del procedimento interessato, quale stabilito nel glossario dei procedimenti nella parte B, tale procedimento di lavorazione sarà illustrato nella descrizione della materia prima in questione.
- (7) Per alcune materie prime per mangimi possono essere impiegati sinonimi i quali figurano tra parentesi quadre nella colonna «denominazione» della voce relativa alla materia prima in oggetto inserita nell'elenco di materie prime per mangimi della parte C.
- (8) Nella descrizione delle materie prime dell'elenco di materie prime per mangimi di cui alla parte C, il termine «prodotto» è impiegato al posto di «sottoprodotto» al fine di riflettere la situazione del mercato e la terminologia utilizzata nella pratica dagli operatori del settore dei mangimi per evidenziare il valore commerciale delle materie prime per mangimi.
- (9) La denominazione botanica di una pianta è fornita unicamente nella descrizione della prima voce riguardante tale pianta nell'elenco di materie prime per mangimi della parte C.
- (10) Il principio alla base dell'etichettatura obbligatoria dei componenti analitici di una certa materia prima per mangimi inserita nel catalogo è quello di indicare se un determinato prodotto contiene elevate concentrazioni di uno specifico componente o se il procedimento di fabbricazione ha mutato le caratteristiche nutrizionali del prodotto.
- (11) L'articolo 15, lettera g), del regolamento (CE) n. 767/2009, in combinato disposto con il punto 6 dell'allegato I del suddetto regolamento, stabilisce i requisiti di etichettatura riguardanti il tenore di umidità. L'articolo 16, paragrafo 1, lettera b), del suddetto regolamento, in combinato disposto con l'allegato V, stabilisce i requisiti relativi ad altri componenti analitici. Il punto 5, dell'allegato I, del regolamento (CE) n. 767/2009 prescrive inoltre la dichiarazione del tenore di ceneri insolubili nell'acido cloridrico se esso supera il 2,2 % in generale oppure, per determinate materie prime per mangimi, se supera il livello fissato nella sezione pertinente dell'allegato V del suddetto regolamento. Tuttavia, alcune voci dell'elenco di materie prime per mangimi della parte C derogano a tali regole nel modo seguente:
  - a) dichiarazioni obbligatorie riguardanti componenti analitici inseriti nell'elenco di materie prime per mangimi della parte C sostituiscono le dichiarazioni obbligatorie di cui all'allegato V del regolamento (CE) n. 767/2009;
  - b) qualora la colonna relativa alle dichiarazioni obbligatorie nell'elenco di materie prime per mangimi della parte C sia lasciata in bianco per quanto riguarda i componenti analitici, che sono soggetti all'obbligo di dichiarazione a norma dell'allegato V del regolamento (CE) n. 767/2009, non è necessario riportare nelle etichette nessuno di tali componenti. Per le ceneri insolubili nell'acido cloridrico, tuttavia, se non è indicato alcun livello nell'elenco delle materie prime per mangimi della parte C, il livello è dichiarato se supera il 2,2 %;

- c) quando nella colonna «dichiarazioni obbligatorie» dell'elenco di materie prime per mangimi della parte C sono fissati uno o più livelli di umidità specifici, si applicano questi ultimi anziché i livelli di cui al punto 6, dell'allegato I, del regolamento (CE) n. 767/2009. Non è tuttavia obbligatorio dichiarare il tenore di umidità se esso è inferiore al 14 %. Quando in tale colonna non è indicato un livello specifico di umidità, si applica il punto 6 dell'allegato I del regolamento (CE) n. 767/2009.
- (12) L'espressione «tecnicamente puro» indica che una sostanza è prodotta mediante un procedimento chimico o fisico controllato che rispetta i corrispondenti requisiti fissati dalla normativa UE in tema di mangimi.
- (13) Un operatore del settore dei mangimi che sostenga che una materia prima per mangimi abbia un numero maggiore di proprietà rispetto a quelle specificate nella colonna «descrizione» dell'elenco di materie prime per mangimi della parte C deve conformarsi all'articolo 13 del regolamento (CE) n. 767/2009. Le materie prime per mangimi inoltre possono essere destinate a particolari fini nutrizionali conformemente agli articoli 9 e 10 del regolamento (CE) n. 767/2009.

## PARTE B

## Glossario dei procedimenti

	Procedimento	Definizione	Termine/denominazione di uso corrente
1	Separazione ad aria	Separazione di parti minute mediante un flusso d'aria	Separato ad aria
2	Aspirazione	Procedimento atto a rimuovere polveri, particolato fine e altri frammenti sospesi di cereali da una massa di grano nel corso di un trasferimento per mezzo di un flusso d'aria	Aspirato
3	Scottatura	Procedimento consistente nel trattamento termico di una sostanza organica mediante cottura in acqua o al vapore al fine di denaturare gli enzimi naturali, di ammorbidire i tessuti e di eliminare gli aromi grezzi, seguito da immersione in acqua fredda per interrompere il processo di cottura.	Scottato
4	Decolorazione	Rimozione del colore naturale	Decolorato
5	Refrigerazione	Abbassamento della temperatura al di sotto della temperatura ambiente ma al di sopra del punto di congelamento per facilitare la preservazione.	Di refrigerazione/Refrigerato
6	Tritatura	Riduzione della dimensione delle parti minute mediante l'impiego di una o più lame.	Tritato
7	Pulitura	Rimozione di oggetti (contaminanti, ad es. pietre/pietrisco) o di parti vegetative di un vegetale, ad es. particelle libere di paglia, oppure tegumenti oppure erbe spontanee.	Pulito/suddiviso
8	Concentrazione <sup>(1)</sup>	Aumento del tenore di alcune sostanze mediante eliminazione di acqua e/o di altri componenti.	Concentrato
9	Condensazione	Passaggio di una sostanza da uno stato gassoso a uno stato liquido.	Condensato
10	Cottura	Impiego di calore al fine di mutare le caratteristiche fisiche e chimiche delle materie prime per mangimi.	Cotto
11	Frantumazione	Riduzione della dimensione delle parti minute impiegando un apparecchio per la frantumazione	Frantumato, frantumazione
12	Cristallizzazione	Purificazione mediante formazione di cristalli solidi da una soluzione liquida. Le impurità presenti nei liquidi non sono di norma incorporate nella struttura a reticolo del cristallo.	Cristallizzato
13	Decorticazione <sup>(2)</sup>	Eliminazione parziale o totale dell'involucro esterno (tegumento) da grani, semi, frutta, frutta a guscio ecc.	Decorticato, parzialmente decorticato
14	Sbramatura/Sbucciatura	Eliminazione dei tegumenti esterni da chicchi, grani e semi, di norma mediante procedimenti fisici.	Sbramato o sbucciato

	Procedimento	Definizione	Termine/denominazione di uso corrente
15	Depectinizzazione	Estrazione di pectine da una materia prima per mangimi.	Depectinizzato
16	Disseccamento	Procedimento di estrazione dell'umidità.	Disseccato
17	Sfangamento	Procedimento impiegato per eliminare strati di limo dalla superficie.	Sfangato
18	Dezuccheraggio	Estrazione totale o parziale dei mono- o disaccaridi dalla melassa e da altre sostanze contenenti zucchero mediante processi chimici o fisici.	Dezuccherato, parzialmente dezuccherato
19	Detossificazione	Distruzione di contaminanti tossici o riduzione della loro concentrazione.	Detossificato
20	Distillazione	Frazionamento di liquidi mediante bollitura e raccolta del vapore condensato in un contenitore separato.	Distillato
21	Essiccamento	Disidratazione mediante procedimenti artificiali o naturali.	Essiccato (naturalmente o artificialmente)
22	Insilamento	Stoccaggio di materie prime per mangimi in un silo eventualmente con l'aggiunta di additivi o in condizioni anaerobiche, eventualmente con additivi per l'insilamento.	Insilato
23	Evaporazione	Riduzione del tenore d'acqua.	Evaporato
24	Espansione	Procedimento termico durante il quale il tenore d'acqua interno al prodotto, trattato con vapore in modo repentino, causa l'esplosione del prodotto.	Espanso
25	Estrazione per pressione	Eliminazione di olio/grasso mediante pressione	Estrattore/panello e oli/grassi
26	Estrazione	Eliminazione, mediante solvente organico, di grassi/oli da alcuni materiali oppure, mediante solvente acquoso, di zucchero o altri componenti idrosolubili.	Estratto/farina e grassi/oli, melasse/polpa e zucchero o altri componenti idrosolubili
27	Estrusione	Procedimento termico durante il quale il tenore d'acqua interno al prodotto, trattato con vapore in modo repentino, causa l'esplosione del prodotto e conferisce a esso una forma specifica tramite il passaggio attraverso un orifizio.	Estruso
28	Fermentazione	Procedimento nel quale microorganismi quali batteri, funghi o lieviti sono prodotti o impiegati per agire su materie prime al fine di promuovere un mutamento nella composizione o nelle proprietà chimiche di queste ultime.	Fermentato
29	Filtrazione	Separazione di un miscuglio di materiali liquidi e solidi mediante il passaggio del liquido attraverso un materiale o una membrana porosi.	Filtrato
30	Fiocatura	Laminazione di materiale trattato con caldo umido.	Fiocchi
31	Molitura a secco	Riduzione della dimensione delle parti minute di grani secchi per agevolare la separazione in frazioni di componenti (soprattutto farina, crusca e cruschetto/farinaccio).	Farina, crusca, farinaccio <sup>(3)</sup> , cruschetto
32	Frazionamento	Separazione di frammenti di materie prime per mangimi mediante setacciatura e/o trattamento con flusso d'aria che porta via pezzi leggeri di guscio.	Frazionato
33	Frammentazione	Procedimento atto a ridurre materie prime per mangimi in frammenti.	Frammentato

	Procedimento	Definizione	Termine/denominazione di uso corrente
34	Frittura	Cottura di materie prime per mangimi in oli o grassi.	Fritto
35	Gelificazione	Procedimento atto alla formazione di gel, un materiale solido simile alla gelatina che può variare da morbido e fragile a duro e resistente, di norma tramite l'impiego di agenti gelificanti.	Gelificato
36	Granulazione	Trattamento di materie prime per mangimi al fine di ottenere una dimensione e una consistenza specifiche delle parti minute.	Granulato
37	Macinazione	Riduzione della dimensione delle parti minute di materie prime per mangimi solide mediante un procedimento a secco o a umido.	Macinato
38	Riscaldamento	Trattamenti termici effettuati in condizioni specifiche.	Trattato termicamente
39	Idrogenazione	Trasformazione mediante l'utilizzo di un catalizzatore di gliceridi (di oli e grassi) o di acidi grassi liberi insaturi in gliceridi e acidi grassi liberi saturi o riduzione degli zuccheri negli analoghi polioli.	Idrogenato, parzialmente idrogenato
40	Idrolisi	Riduzione della dimensione molecolare mediante appropriato trattamento con acqua ed enzimi o acidi/alcali.	Idrolizzato
41	Liquefazione	Passaggio da uno stato solido o gassoso a uno liquido.	Liquefatto
42	Macerazione	Riduzione della dimensione di materie prime per mangimi mediante l'impiego di mezzi meccanici, spesso in presenza di acqua o altri liquidi.	Macerato
43	Maltaggio	Procedimento che consente l'avvio della germinazione finalizzata ad attivare gli enzimi naturali in grado di scomporre l'amido in carboidrati fermentabili e le proteine in amminoacidi e peptidi.	Maltato
44	Scioglimento	Passaggio da uno stato solido a uno stato liquido mediante l'impiego di calore.	Sciolto
45	Micronizzazione	Procedimento atto a ridurre il diametro medio delle parti minute di una materia prima solida alla scala micrometrica.	Micronizzato
46	Parboiling	Processo di cottura parziale che prevede una breve bollitura.	Parboiled
47	Pastorizzazione	Trattamento termico a temperatura critica per un determinato periodo di tempo volto all'eliminazione di microrganismi dannosi seguito da un raffreddamento rapido.	Pastorizzato
48	Pelatura	Rimozione della buccia da frutta e ortaggi.	Pelato
49	Pelletatura	Compressione mediante passaggio in filiera	Pellet, pellettato
50	Brillatura	Brillatura che segue la sbramatura del chicco, ad es. di riso, effettuata mediante rotazione in tamburi al fine di ottenere grani lucidi e brillanti.	Brillato
51	Pregelatinizzazione	Modifica dell'amido per migliorare notevolmente il suo potere di rigonfiamento in acqua fredda	Pregelatinizzato (*), soffiato

	Procedimento	Definizione	Termine/denominazione di uso corrente
52	Pressatura <sup>(5)</sup>	Eliminazione mediante trattamento fisico di liquidi quali grassi, oli, acqua o succo da solidi.	Estrattore/panello (per i materiali contenenti oli), polpa, residuo (per frutta, ecc.) fettucce di barbabietole pressate (per le barbabietole da zucchero)
53	Raffinazione	Eliminazione totale o parziale di impurità o componenti indesiderati mediante trattamento chimico/fisico	Raffinato, parzialmente raffinato
54	Torrefazione	Riscaldamento di materie prime per mangimi allo stato secco per migliorarne la digeribilità, intensificarne il colore e/o ridurre i fattori antinutritivi naturali.	Torrefatto
55	Laminazione/schiacciamento	Riduzione della dimensione delle parti minute ottenuta mediante il passaggio di materie prime per mangimi, ad es. grani, tra due rulli.	schiacciato
56	Protezione dalla degradazione ruminale	Procedimento che, mediante trattamento fisico con l'utilizzo di calore, pressione, vapore e di una combinazione di tali fattori e/o attraverso l'azione di coadiuvanti tecnologici, mira a proteggere i nutrienti dalla degradazione nel ruminante.	Rumino-protetto
57	Setacciatura/Vagliatura	Separazione delle parti minute di diverse dimensioni ottenuta mediante il passaggio di materie prime per mangimi, che vengono scosse o versate, attraverso uno o più crivelli.	Setacciato, vagliato
58	Scrematura	Separazione dello strato superiore galleggiante di un liquido, ad es. le materie grasse del latte, tramite mezzi meccanici.	Scremato
59	Affettamento	Taglio di materie prime per mangimi in pezzi piatti.	Affettato
60	Immersione/Macerazione	Inumidimento e ammorbidimento di materie prime per mangimi, di norma semi, al fine di ridurre il tempo di cottura, contribuire alla rimozione del rivestimento esterno, facilitare l'assorbimento dell'acqua per attivare il processo di germinazione o ridurre la concentrazione di fattori antinutritivi naturali.	Immerso
61	Essiccazione a spruzzo	Riduzione del tenore di umidità di un liquido mediante la nebulizzazione o la polverizzazione di una materia prima per mangimi al fine di aumentare il rapporto tra superficie e massa attraverso cui viene soffiata aria calda.	Essiccato a spruzzo
62	Trattamento con vapore	Procedimento che impiega vapore pressurizzato per riscaldare e cuocere al fine di aumentare la digeribilità.	Trattato con vapore
63	Tostatura	Trattamento termico mediante calore secco di norma applicato ai semi oleosi, ad es. al fine di ridurre o rimuovere i fattori antinutritivi naturali.	Tostato
64	Ultrafiltrazione	Filtrazione di liquidi attraverso una membrana permeabile impiegata solo per molecole di piccole dimensioni.	Ultrafiltrato

(1) Nella versione tedesca «Konzentrieren», può essere sostituito a seconda dei casi da «Eindicken». Il termine d'uso corrente dovrebbe essere pertanto «eingedickt».

(2) Il termine «decorticazione» può essere sostituito a seconda dei casi da «sbramatura» o da «sbucciatura». Il termine d'uso corrente dovrebbe essere «sbramato» o «sbucciato».

(3) Nella versione francese si può utilizzare la denominazione «issues».

(4) Nella versione tedesca si possono utilizzare il termine di uso corrente «aufgeschlossen» e la denominazione «Quellwasser» (in riferimento all'amido). Nella versione danese si possono utilizzare il termine di uso corrente «Kvældning» e la denominazione «Kvældet» (in riferimento all'amido).

(5) Nella versione francese «pressage» a seconda dei casi può essere sostituito da «extraction mécanique».

## PARTE C

## Elenco delle materie prime per mangimi

## 1. Cereali e prodotti derivati

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.1.1	Orzo	Grani di <i>Hordeum vulgare</i> L. Può essere rumino-protetto.	Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
1.1.2	Orzo, soffiato	Prodotto ottenuto da orzo macinato o frantumato mediante un trattamento con calore e umidità e tramite l'esercizio di pressione.	Amido
1.1.3	Orzo, torrefatto	Prodotto della torrefazione parziale dell'orzo, che risulta poco colorato	Amido, se > 10 % Proteina grezza, se > 15 %
1.1.4	Fiocchi d'orzo	Prodotto ottenuto per schiacciamento dell'orzo decorticato trattato con vapore. Può contenere una piccola quantità di tegumento. Può essere rumino-protetto.	Amido Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
1.1.5	Fibra d'orzo	Prodotto della fabbricazione di amido d'orzo. È costituito da parti minute dell'endosperma e principalmente di fibra.	Fibra grezza Proteina grezza, se > 10 %
1.1.6	Glume d'orzo	Prodotto della fabbricazione di etanolo da amido mediante molitura a secco, vagliatura e decorticazione dei semi d'orzo.	Fibra grezza Proteina grezza, se > 10 %
1.1.7	Farinetta d'orzo	Prodotto ottenuto durante la trasformazione dell'orzo pulito e decorticato in orzo mondato, semola o farina. È costituito principalmente da parti minute dell'endosperma, da piccoli frammenti del tegumento esterno e da residui di semi.	Fibra grezza Amido
1.1.8	Proteina d'orzo	Prodotto dell'orzo ottenuto dalla separazione dell'amido e della crusca. È costituito principalmente da proteine.	Proteina grezza Amido
1.1.9	Mangime a base di proteine d'orzo	Prodotto dell'orzo ottenuto dalla separazione dell'amido. È costituito principalmente da proteine e parti minute dell'endosperma. Può essere essiccato.	Tenore di umidità, se < 45 % oppure > 60 % Con tenore di umidità < 45 %: — proteina grezza — amido
1.1.10	Solubili d'orzo	Prodotto dell'orzo ottenuto dall'estrazione di proteine e amido mediante trattamento a amido.	Proteina grezza
1.1.11	Crusca d'orzo	Prodotto della fabbricazione di farina, ottenuto da semi vagliati di orzo decorticato. È costituito principalmente da frammenti del tegumento esterno e da altre parti minute del seme privato quasi totalmente dell'endosperma.	Fibra grezza
1.1.12	Amido liquido d'orzo	Frazione amilacea secondaria ottenuta dalla produzione di amido a partire dall'orzo.	Con tenore di umidità < 50 %: — amido
1.1.13	Residui della vagliatura del malto d'orzo	Prodotto della pulitura del malto d'orzo costituito da piccoli semi e frazioni di semi frantumati di malto d'orzo separati prima del maltaggio.	Fibra grezza Ceneri grezze, se > 2,2 %
1.1.14	Frazioni fini di malto d'orzo e malto	Frazioni fini di cereali aspirati durante operazioni di trasferimento dei semi.	Fibra grezza
1.1.15	Glumelle di malto d'orzo	Prodotto della pulitura del malto d'orzo costituito da frazioni di glumelle e frammenti fini.	Fibra grezza
1.1.16	Residui solidi umidi della distillazione dell'orzo	Prodotto della fabbricazione di etanolo dall'orzo. Contiene frazioni di mangimi solidi ottenuti dalla distillazione.	Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 88 % Con tenore di umidità < 65 %: — proteina grezza

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.1.17	Residui solubili umidi della distillazione dell'orzo	Prodotto della fabbricazione di etanolo dall'orzo. Contiene frazioni di mangimi solubili ottenuti dalla distillazione.	Tenore di umidità, se < 45 % oppure > 70 % Con tenore di umidità < 45 %: — proteina grezza
1.1.18	Malto (1)	Prodotto da cereali germinati, essiccati, sottoposti a macinazione e/o estrazione.	
1.1.19	Radichette di malto (1)	Prodotto della germinazione di malto di cereali e della pulitura del malto composto da radichette, frazioni fini di cereali, tegumenti e piccoli grani di cereali maltati frantumati. Può essere macinato.	
1.2.1	Granturco (2)	Grani di <i>Zea mays L. ssp. mays</i> . Può essere rumino-protetto.	Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
1.2.2	Fiocchi di granturco	Prodotto ottenuto per schiacciamento dei chicchi di granturco decorticati e trattati con vapore. Può contenere una piccola quantità di tegumento.	Amido
1.2.3	Farinetta di granturco	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina o della semola di granturco. È principalmente costituito da frammenti dei tegumenti esterni e da parti minute del chicco private dell'endosperma, ma in minor misura rispetto alla crusca di granturco.	Fibra grezza Amido
1.2.4	Crusca di granturco	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina o della semola di granturco. È essenzialmente costituito da tegumenti esterni e da frammenti di germe di granturco e, in una certa misura, da parti minute dell'endosperma.	Fibra grezza
1.2.5	Tutolo di granturco	Parte centrale della pannocchia. Comprende rachidi, chicchi e foglie.	Fibra grezza Amido
1.2.6	Residui della vagliatura di granturco	Frazioni residue di granturco derivanti da vagliatura.	
1.2.7	Fibra di granturco	Prodotto della fabbricazione di amido di granturco. È costituito principalmente da fibra.	Tenore di umidità, se < 50 % oppure > 70 % Con tenore di umidità < 50 %: — fibra grezza
1.2.8	Glutine di granturco	Prodotto della fabbricazione di amido di granturco. È costituito essenzialmente dal glutine ottenuto dalla separazione dell'amido.	Proteina grezza Tenore di umidità, se < 70 % oppure > 90 %
1.2.9	Farina glutinata di granturco	Prodotto della fabbricazione di amido di granturco. È costituito da crusca e solubili di granturco. Il prodotto può inoltre contenere granturco frantumato e residui dell'estrazione di olio da germi di granturco. Possono essere aggiunti altri prodotti derivati dall'amido e dalla raffinazione o fermentazione di prodotti amilacei, il prodotto può essere essiccato.	Tenore di umidità, se < 40 % oppure > 65 % Con tenore di umidità < 40 %: — proteina grezza — fibra grezza — amido — sostanze grasse grezze
1.2.10	Germe di granturco	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione della semola, della farina o dell'amido di granturco. È costituito prevalentemente da germe di granturco, tegumenti esterni e parti dell'endosperma.	Tenore di umidità, se < 40 % oppure > 60 % Con tenore di umidità < 40 %: — proteina grezza — sostanze grasse grezze
1.2.11	Pannello di germe di granturco	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dei germi di granturco lavorati, ai quali possono ancora aderire parti dell'endosperma e del rivestimento del seme.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze
1.2.12	Farina di germe di granturco	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione da germi di granturco lavorati.	Proteina grezza
1.2.13	Olio grezzo di germe di granturco	Prodotto ottenuto dal germe di granturco.	Sostanze grasse grezze
1.2.14	Granturco soffiato	Prodotto ottenuto da granturco macinato o frantumato mediante un trattamento con calore e umidità e tramite l'esercizio di pressione.	Amido



Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.2.15	Acqua di macerazione di granturco	Frazione di liquido concentrato proveniente dal processo di macerazione del granturco.	Tenore di umidità, se < 45 % oppure > 65 % Con tenore di umidità < 45 %: — proteina grezza
1.2.16	Insilato di granturco dolce	Sottoprodotto dell'industria di trasformazione del granturco dolce, composto del tutolo centrale, di tegumenti, della base dei chicchi, tritato e drenato o pressato. Ottenuto tramite la tritatura del tutolo di granturco dolce, di tegumenti, di foglie e di alcuni chicchi di granturco dolce.	Fibra grezza
1.3.1	Miglio	Grani di <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.4.1	Avena	Grani di <i>Avena sativa</i> L. e di altre specie coltivate di avena.	Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
1.4.2	Avena decorticata	Chicchi di avena decorticati. Può essere trattata con vapore.	
1.4.3	Fiocchi di avena	Prodotto ottenuto per schiacciamento dell'avena decorticata trattata a vapore. Può contenere una piccola quantità di tegumento di avena.	Amido
1.4.4	Cruschello di avena	Prodotto ottenuto durante la trasformazione dell'avena, preventivamente pulita e decorticata, in tritello e farina. È prevalentemente costituito da crusca di avena e da endosperma.	Fibra grezza Amido
1.4.5	Crusca d'avena	Prodotto della fabbricazione di farina, ottenuto da chicchi vagliati di avena decorticata. È costituito principalmente da frammenti del tegumento esterno e da altre parti minute del chicco privato quasi totalmente dell'endosperma.	Fibra grezza
1.4.6	Tegumenti di avena	Prodotto ottenuto dalla decorticazione dei chicchi d'avena.	Fibra grezza
1.4.7	Avena soffiata	Prodotto ottenuto da avena macinata o frantumata mediante un trattamento con calore e umidità e tramite l'esercizio di pressione.	Amido
1.4.8	Tritello di avena	Avena pulita e decorticata.	Fibra grezza Amido
1.4.9	Farina di avena	Prodotto ottenuto dalla macinazione dei chicchi d'avena.	Fibra grezza Amido
1.4.10	Farina foraggera di avena	Prodotto a base di avena decorticata con elevato contenuto di amido.	Fibra grezza
1.4.11	Mangime a base di avena	Prodotto ottenuto durante la trasformazione dell'avena, preventivamente pulita e decorticata, in tritello e farina. È prevalentemente costituito da crusca di avena e da endosperma.	Fibra grezza
1.5.1	Semi di quinoa estratti	Seme intero pulito della pianta quinoa ( <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) da cui è stata eliminata la saponina contenuta nello strato più esterno dei semi.	
1.6.1	Rotture di riso	Prodotto della macinazione del riso ( <i>Oryza sativa</i> L.), principalmente costituito da chicchi piccoli e/o frantumati ottenuti dalla macinazione.	Amido
1.6.2	Riso lavorato	Riso semigreggio di cui il pericarpo e il germe sono stati interamente o parzialmente rimossi per macinazione.	Amido
1.6.3	Riso parboiled	Prodotto ottenuto da riso macinato o frantumato mediante un trattamento con calore e umidità e tramite l'esercizio di pressione.	Amido
1.6.4	Riso estruso	Prodotto ottenuto dall'estrusione della farina di riso.	Amido

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.6.5	Fiocchi di riso; [riso parboiled]	Prodotto ottenuto dalla fioccatatura di chicchi di riso parboiled o frantumati.	Amido
1.6.6	Riso semigreggio	Risone dal quale è stata asportata soltanto la lolla.	Amido Fibra grezza
1.6.7	Riso da foraggio macinato	Prodotto ottenuto dalla macinazione di riso da foraggio, costituito da grani verdi non maturi o gessosi, ottenuti per vagliatura all'atto della lavorazione del riso semigreggio o da normali chicchi di riso, semigreggio, macchiati o gialli.	Amido
1.6.8	Farina di riso	Prodotto ottenuto mediante macinazione di riso lavorato.	Amido
1.6.9	Farina di riso semigreggio	Prodotto ottenuto mediante macinazione di riso semigreggio.	Fibra grezza Amido
1.6.10	Crusca di riso	Prodotto ottenuto dalla macinazione di riso semigreggio costituito dagli strati esterni del chicco (pericarpo, rivestimento, nucleo, aleurone) con parte del germe.	Fibra grezza
1.6.11	Crusca di riso con carbonato di calcio	Prodotto ottenuto dalla brillatura del riso semigreggio, principalmente costituito da pellicole argentee, da parti minute dello strato aleuronico, dall'endosperma e dal germe, che contiene quantità variabili di carbonato di calcio proveniente dalla brillatura.	Fibra grezza Carbonato di calcio
1.6.12	Crusca di riso deoliata	Crusca di riso ottenuta dall'estrazione di olio.	Fibra grezza
1.6.13	Olio di crusca di riso	Olio estratto dalla crusca di riso stabilizzata.	Sostanze grasse grezze
1.6.14	Farinaccio di riso	Prodotto ottenuto della farina di riso e della fabbricazione di amido, ottenuto mediante molitura a secco o a umido e setacciatura. È costituito principalmente da amido, proteine, lipidi e fibra.	Amido, se > 20 % Proteina grezza, se > 10 % Sostanze grasse grezze, se > 5 % Fibra grezza
1.6.15	Farina di foraggio a base di riso parboiled	Prodotto ottenuto dalla brillatura del riso semigreggio parboiled, principalmente costituito da pellicole argentee, da parti minute dello strato aleuronico, dall'endosperma e dal germe, che contiene quantità variabili di carbonato di calcio proveniente dalla brillatura.	Fibra grezza Carbonato di calcio
1.6.16	Mezzagrana di riso	Frammenti frantumati più piccoli ottenuti dalla macinazione del riso, le cui dimensioni sono di norma circa un quarto di un chicco intero.	Amido
1.6.17	Germe di riso	Prodotto costituito principalmente dal germe rimosso durante la macinazione del riso e separato dal pericarpo.	Sostanze grasse grezze Proteina grezza
1.6.18	Pannello di germe di riso	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dal germe di riso, al quale sono ancora aderenti parti dell'endosperma e del rivestimento del seme.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
1.6.19	Farina di germe di riso	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione dal germe di riso, al quale sono ancora aderenti parti dell'endosperma e del rivestimento del seme.	Proteina grezza
1.6.20	Proteina di riso	Prodotto della fabbricazione di amido da riso frantumato, ottenuto mediante molitura a umido, setacciatura, separazione, concentrazione ed essiccamento.	Proteina grezza
1.6.21	Mangime liquido a base di riso brillato	Liquido concentrato ottenuto dalla molitura a umido e dalla setacciatura del riso.	Amido
1.7.1	Segale	Grani di <i>Secale cereale</i> L.	

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.7.2	Farinetta di segale	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina di segale, preventivamente vagliata. È principalmente costituito da parti minute dell'endosperma, da frammenti fini del tegumento esterno e da varie parti dei chicchi.	Amido Fibra grezza
1.7.3	Cruschello di segale	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina di segale, preventivamente vagliata. È principalmente costituito da frammenti dei tegumenti esterni e da parti minute del seme privato dell'endosperma in minor misura rispetto alla crusca di segale.	Amido Fibra grezza
1.7.4	Crusca di segale	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina di segale, preventivamente vagliata. È principalmente costituito da frammenti dei tegumenti esterni e da parti minute del seme, privato quasi totalmente dall'endosperma.	Amido Fibra grezza
1.8.1	Sorgo; [milo]	Grani/semi del <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench.	
1.8.2	Sorgo bianco	Granella di sorgo bianco.	
1.8.3	Farina glutinata di sorgo	Prodotto essiccato ottenuto durante la separazione di amido di sorgo. È costituito principalmente da crusca e da piccole quantità di glutine. Il prodotto può contenere anche residui secchi dell'acqua di macerazione e possono essere aggiunti germi.	Proteina grezza
1.9.1	Spelta	Grani di spelta <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> .	
1.9.2	Crusca di spelta	Prodotto della fabbricazione di farina di spelta. È principalmente costituito da tegumenti esterni e da frammenti di germe di spelta e, in certa misura, da parti minute dell'endosperma.	Fibra grezza
1.9.3	Glumelle di spelta	Prodotto ottenuto dalla decorticazione dei grani di spelta.	Fibra grezza
1.9.4	Cruschello di spelta	Prodotto ottenuto durante la trasformazione della spelta, preventivamente pulita e decorticata, in farina. È costituito principalmente da parti minute dell'endosperma, da frammenti fini del tegumento esterno e da pezzetti di grani.	Fibra grezza Amido
1.10.1	Triticale	Grani dell'ibrido <i>Triticum X Secale cereale</i> L..	
1.11.1	Frumento	Grani di <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. e altre specie coltivate di frumento. Può essere rumino-protetto.	Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
1.11.2	Radichette di frumento	Prodotto della germinazione del malto di frumento e della pulitura del malto composto da radichette, frazioni fini di cereali, tegumenti e piccoli frammenti di chicchi di frumento maltato frantumati.	
1.11.3	Frumento pregelatinizzato	Prodotto ottenuto da frumento macinato o frantumato mediante un trattamento con calore e umidità e tramite l'esercizio di pressione.	Amido
1.11.4	Farinetta di frumento	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di farina, a partire da chicchi vagliati di frumento o di spelta decorticata. È costituito principalmente da parti minute dell'endosperma, da piccoli frammenti del tegumento esterno e da pezzetti di chicchi.	Fibra grezza Amido
1.11.5	Fiocchi di frumento	Prodotto ottenuto per schiacciamento del frumento decorticato trattato con vapore. Può contenere una piccola quantità di tegumento. Può essere rumino-protetto.	Fibra grezza Amido Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.11.6	Cruschello di frumento	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di farina o di malto, a partire da chicchi vagliati di frumento o di spelta decorticata. È costituito principalmente da frammenti del tegumento esterno e da parti minute del chicco privato dell'endosperma in minor misura rispetto alla crusca di frumento.	Fibra grezza
1.11.7	Crusca di frumento <sup>(?)</sup>	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di farina o di malto, a partire da chicchi vagliati di frumento o di spelta decorticata. È costituito principalmente da frammenti del tegumento esterno e da parti minute del chicco privato quasi totalmente dell'endosperma.	Fibra grezza
1.11.8	Parti minute di frumento maltato fermentato	Prodotto ottenuto mediante un procedimento che abbina il maltaggio e la fermentazione di frumento e di crusca di frumento. Il prodotto è quindi essiccato e macinato.	Amido Fibra grezza
1.11.10	Fibra di frumento	Fibra estratta durante la lavorazione del frumento. Il prodotto è costituito principalmente da fibra.	Tenore di umidità, se < 60 % oppure > 80 % Con tenore di umidità < 60 %: — fibra grezza
1.11.11	Germe di frumento	Prodotto della molitura costituito essenzialmente di germi di frumento schiacciati o meno, ai quali possono aderire ancora frammenti di endosperma e tegumento esterno.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze
1.11.12	Germe di frumento, fermentato	Prodotto della fermentazione del germe di frumento contenente microrganismi inattivati.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze
1.11.13	Pannello di germe di frumento	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione da germi di frumento [ <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. e altre specie coltivate di frumento e spelta decorticata ( <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> L.)] ai quali possono ancora aderire parti dell'endosperma e del rivestimento del seme.	Proteina grezza
1.11.15	Proteina di frumento	Proteina di frumento estratta durante la produzione di amido o etanolo che può essere parzialmente idrolizzata.	Proteina grezza
1.11.16	Farina glutinata di frumento	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di amido e di glutine di frumento. È costituito da crusca, che può essere parzialmente privata del germe. Possono essere aggiunti solubili di frumento, frumento frantumato e altri prodotti derivati dall'amido e dalla raffinazione di prodotti amilacei.	Tenore di umidità, se < 45 % oppure > 60 % Con tenore di umidità < 45 %: — proteina grezza — amido
1.11.18	Glutine vitale di frumento	Proteina di frumento caratterizzata da un'alta viscoelasticità se idratata, avente un tenore di proteine almeno dell'80 % (N × 6.25) e un tenore massimo di ceneri sulla sostanza secca del 2 %.	Proteina grezza
1.11.19	Amido liquido di frumento	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di amido/glucosio e glutine a partire dal frumento.	Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 85 % Con tenore di umidità < 65 %: — amido
1.11.20	Amido di frumento contenente proteine, parzialmente dezuccherato	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di amido di frumento, costituito principalmente da amido parzialmente zuccherato, da proteine solubili e altre parti solubili dell'endosperma.	Proteina grezza Amido Zuccheri totali espressi in saccarosio
1.11.21	Solubili di frumento	Prodotto del frumento ottenuto dall'estrazione di proteine e amido mediante trattamento a umido. Può essere idrolizzato.	Tenore di umidità, se < 55 % oppure > 85 % Con tenore di umidità < 55 %: — proteina grezza

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.11.22	Concentrato di lievito di frumento	Sottoprodotto umido ottenuto dalla fermentazione dell'amido di frumento per la produzione di alcol.	Tenore di umidità, se < 60 % oppure > 80 % Con tenore di umidità < 60 %: — proteina grezza
1.11.23	Residui della vagliatura del malto di frumento	Prodotto ottenuto dalla pulitura del malto di frumento composto da piccoli chicchi e frazioni di chicchi frantumati di malto di frumento separati prima del maltaggio.	Fibra grezza
1.11.24	Frazioni fini di malto di frumento e malto	Frazioni fini aspirate durante operazioni di trasferimento dei chicchi.	Fibra grezza
1.11.25	Tegumenti di malto di frumento	Prodotto della pulitura del malto di frumento costituito da frazioni di tegumento e frammenti fini.	Fibra grezza
1.12.2	Farina di cereali (*)	Farina ottenuta dalla macinazione di cereali.	Amido Fibra grezza
1.12.3	Concentrato proteico di cereali (*)	Concentrato e materia secca ottenuti da cereali in seguito alla rimozione dell'amido mediante fermentazione del lievito.	Proteina grezza
1.12.4	Residui della vagliatura di cereali (*)	Residui della vagliatura di cereali e malto.	Fibra grezza
1.12.5	Germe di cereali (*)	Prodotto della molitura e della fabbricazione di amido costituito principalmente di germi di cereali, schiacciati o meno, ai quali possono aderire ancora frammenti di endosperma e tegumento esterno.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze
1.12.6	Sciroppo di acqua di macerazione di cereali (*)	Prodotto di cereali ottenuto dall'evaporazione del concentrato dell'acqua di macerazione derivante da fermentazione e distillazione dei cereali impiegati per la produzione di alcol di cereali.	Tenore di umidità, se < 45 % oppure > 70 % Con tenore di umidità < 45 %: — proteina grezza
1.12.7	Trebbie (borlande) umide di distilleria (*)	Prodotto umido ottenuto sotto forma di frazione solida mediante centrifuga e/o filtrazione dell'acqua di macerazione di cereali fermentati e distillati impiegati nella produzione di alcol di cereali.	Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 88 % Con tenore di umidità < 65 %: — proteina grezza
1.12.8	Solubili concentrati di distilleria (*)	Prodotto umido ottenuto dalla fabbricazione di alcol mediante distillazione di una miscela di frumento e sciroppo di zuccheri a cui sono stati precedentemente privati di crusca e glutine.	Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 88 % Con tenore di umidità < 65 %: — proteina grezza, se > 10 %
1.12.9	Trebbie (borlande) e solubili di distilleria (*)	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di alcol mediante distillazione di una miscela di cereali e/o altri prodotti amilacei contenenti zuccheri. Può essere rumino-protetto.	Tenore di umidità, se < 60 % oppure > 80 % Con tenore di umidità < 60 %: — proteina grezza Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
1.12.10	Trebbie (borlande) essiccate di distilleria (*)	Prodotto della distillazione dell'alcol ottenuto per essiccamento dei residui solidi di cereali fermentati. Può essere rumino-protetto.	Proteina grezza Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
1.12.11	Trebbie scure di distilleria (*); [trebbie (borlande) essiccate e solubili di distilleria] (*)	Prodotto della distilleria ottenuto per essiccamento dei residui solidi di cereali fermentati ai quali sono stati aggiunti sciroppo di borlande o residui evaporati dell'acqua di macerazione. Può essere rumino-protetto.	Proteina grezza Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
1.12.12	Trebbie di birra	Prodotto della birreria composto da residui di cereali sottoposti o meno a maltaggio o di altri prodotti amilacei, che possono contenere luppolo. È di norma commercializzato allo stato umido ma può essere anche venduto essiccato.	Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 88 % Con tenore di umidità < 65 %: — proteina grezza

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.12.13	Scorie di malto	Prodotto solido della fabbricazione di whisky di malto. È costituito dai residui dell'estrazione di acqua calda dall'orzo maltato. È di norma commercializzato allo stato umido in seguito alla rimozione dell'estratto per gravità.	Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 88 % Con tenore di umidità < 65 %: — proteina grezza
1.12.14	Trebbie ottenute per filtrazione del fermentato	Prodotto solido ottenuto dalla fabbricazione di birra, estratto di malto e whisky. È costituito dai residui dell'estrazione, con acqua calda, di malto macinato con l'eventuale aggiunta di altri prodotti ricchi di zuccheri e amido. È di norma commercializzato allo stato umido in seguito alla rimozione dell'estratto per pressione.	Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 88 % Con tenore di umidità < 65 %: — proteina grezza
1.12.15	Borlanda	Il prodotto rimanente nell'alambicco dopo la prima distillazione del malto.	Proteina grezza, se > 10 %
1.12.16	Sciroppo di borlande	Prodotto della prima distillazione del malto ottenuto dall'evaporazione della borlanda rimanente nell'alambicco.	Tenore di umidità, se < 45 % oppure > 70 % Con tenore di umidità < 45 %: Proteina grezza

## 2. Semi oleosi, frutti oleosi e prodotti derivati

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
2.1.1	Pannello di babassu	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dalle noci del babassu, varietà della specie <i>Orbignya</i> .	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.2.1	Semi di camelina	Semi di <i>Camelina sativa</i> L. Crantz.	
2.2.2	Pannello di camelina	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di camelina.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.2.3	Farina di camelina	Prodotto di oleificio ottenuto mediante estrazione e appropriato trattamento termico del pannello di semi di camelina.	Proteina grezza
2.3.1	Pellicole di cacao	Tegumenti dei semi essiccati e torrefatti di cacao <i>Theobroma cacao</i> L.	Fibra grezza
2.3.2	Gusci di cacao	Prodotto ottenuto dalla lavorazione dei semi di cacao.	Fibra grezza Proteina grezza
2.3.3	Farina di semi di cacao parzialmente decorticati	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai semi essiccati, tostati e parzialmente decorticati di cacao <i>Theobroma cacao</i> L.	Proteina grezza Fibra grezza
2.4.1	Pannello di copra	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dalle mandorle essiccate (endosperma) e dall'involucro (tegumento) del seme della palma di cocco. <i>Cocos nucifera</i> L.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.4.2	Pannello di copra idrolizzato	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione e idrolisi enzimatica dalle mandorle essiccate (endosperma) e dall'involucro (tegumento) del seme della palma di cocco <i>Cocos nucifera</i> L.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.4.3	Farina di copra	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione dalle mandorle essiccate (endosperma) e dall'involucro (tegumento) del seme della palma di cocco.	Proteina grezza
2.5.1	Semi di cotone	Semi di <i>Gossypium</i> ssp. privati delle fibre. Può essere ruminoprotetto.	Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
2.5.2	Farina di semi di cotone parzialmente decorticati	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione da semi di cotone privati delle fibre e parzialmente decorticati, (tenore massimo di fibra grezza: 22,5 % sulla sostanza secca). Può essere rumino-protetto.	Proteina grezza Fibra grezza Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
2.5.3	Pannello di semi di cotone	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione da semi di cotone privati delle fibre.	Proteina grezza Fibra grezza Sostanze grasse grezze
2.6.1	Pannello di arachidi parzialmente decorticate	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dei semi parzialmente decorticati di arachide <i>Arachis hypogaea</i> L. e di altre specie di <i>Arachis</i> (tenore massimo di fibra grezza: 16 % sulla sostanza secca).	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.6.2	Farina di arachidi parzialmente decorticate	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione dal pannello di arachidi parzialmente decorticate. (tenore massimo di fibra grezza: 16 % sulla sostanza secca).	Proteina grezza Fibra grezza
2.6.3	Pannello di arachidi decorticate	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di arachide decorticati.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.6.4	Farina di arachidi decorticate	Prodotto di oleificio, ottenuto per estrazione dal pannello di arachidi decorticate.	Proteina grezza Fibra grezza
2.7.1	Pannello di kapok	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di kapok ( <i>Ceiba pentadra</i> L. Gaertn.).	Proteina grezza Fibra grezza
2.8.1	Semi di lino	Semi di lino <i>Linum usitatissimum</i> L. (purezza botanica minima: 93 %) interi, appiattiti o macinati. Può essere rumino-protetto.	Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
2.8.2	Pannello di lino	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di lino (purezza botanica minima: 93 %).	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.8.3	Farina di semi di lino	Prodotto di oleificio ottenuto mediante estrazione e appropriato trattamento termico del pannello di semi di lino. Può contenere fino all'1 % di terra decolorante usata proveniente da impianti integrati di frantumazione e raffinazione o fino all'1 % di coadiuvanti di filtrazione. Può essere rumino-protetto.	Proteina grezza Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
2.9.1	Crusca di senape	Prodotto della lavorazione della senape ( <i>Brassica juncea</i> L.). È costituito da frammenti dei tegumenti esterni e da parti minute del seme.	Fibra grezza
2.9.2	Farina di semi di senape	Prodotto ottenuto per estrazione dell'essenza volatile dell'olio dai semi di senape.	Proteina grezza
2.10.1	Semi di neuk	Semi della pianta neuk <i>Guizotia abyssinica</i> (L.F.) Cass.	
2.10.2	Pannello di semi di neuk	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dei semi di neuk. (ceneri insolubili in HCl: max. 3,4 %).	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.11.1	Sansa di oliva	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai frutti pressati dell'olivo <i>Olea europaea</i> L. privati, per quanto possibile, dei pezzi di noccioli.	Proteina grezza Fibra grezza Sostanze grasse grezze

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
2.12.1	Panello di palmisti	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione da palmisti <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey ( <i>Elaeis melano-cocca auct.</i> ), privati, per quanto possibile, dell'involucro legnoso.	Proteina grezza Fibra grezza Sostanze grasse grezze
2.12.2	Farina di palmisti	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione da palmisti privati, per quanto possibile, dell'involucro legnoso.	Proteina grezza Fibra grezza
2.13.1	Semi di zucca e zucchini	Semi di <i>Cucurbita pepo</i> L. e delle piante del genere <i>Cucurbita</i> .	
2.13.2	Panello di semi di zucca e zucchini	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di <i>Cucurbita pepo</i> e delle piante del genere <i>Cucurbita</i> .	Proteina grezza Sostanze grasse grezze
2.14.1	Semi di colza <sup>(5)</sup>	Semi di colza della specie <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., di colza indiana, <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz oltre che di colza, <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. (purezza botanica minima: 94 %). Può essere rumino-protetto.	Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
2.14.2	Panello di colza	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di colza. Può contenere fino all'1 % di terra decolorante usata in impianti integrati di frantumazione e raffinazione o fino all'1 % di coadiuvanti di filtrazione. Può essere rumino-protetto.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
2.14.3	Farina di semi di colza	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione e appropriato trattamento termico del pannello di semi di colza. Può contenere fino all'1 % di terra decolorante usata proveniente da impianti integrati di frantumazione e raffinazione o fino all'1 % di coadiuvanti di filtrazione. Può essere rumino-protetto.	Proteina grezza Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
2.14.4	Semi di colza estrusi	Prodotto ottenuto da semi di colza interi mediante un trattamento con calore e umidità e tramite l'esercizio di pressione al fine di aumentare la gelatinizzazione dell'amido. Può essere rumino-protetto.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
2.14.5	Concentrato proteico di semi di colza	Prodotto di oleificio, ottenuto per separazione della frazione proteica del pannello di semi di colza o dei semi di colza.	Proteina grezza
2.15.1	Semi di cartamo	Semi di cartamo <i>Carthamus tinctorius</i> L.	
2.15.2	Farina di semi di cartamo parzialmente decorticati	Prodotto di oleificio, ottenuto per estrazione da semi di cartamo parzialmente decorticati.	Proteina grezza Fibra grezza
2.15.3	Gusci di semi di cartamo	Prodotto ottenuto dalla decorticazione dei semi di cartamo.	Fibra grezza
2.16.1	Semi di sesamo	Semi di <i>Sesamum indicum</i> L.	
2.17.1	Semi di sesamo parzialmente decorticati	Prodotto di oleificio, ottenuto mediante rimozione parziale del tegumento.	Proteina grezza Fibra grezza
2.17.2	Gusci di semi di sesamo	Prodotto ottenuto dalla decorticazione dei semi di sesamo.	Fibra grezza
2.17.3	Panello di sesamo	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi della pianta di sesamo (ceneri insolubili in HCl: max. 5 %).	Proteina grezza Fibra grezza Sostanze grasse grezze
2.18.1	(Semi di) soia tostati	Semi di soia ( <i>Glycine max</i> L. Merr.) che hanno subito un appropriato trattamento termico (attività ureasica max. 0,4 mg N/g × min.). Possono essere rumino-protetti.	Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso



Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
2.18.2	Pannello (di semi) di soia	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di soia.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.18.3	Farina (di semi) di soia	Prodotto di oleificio, ottenuto da semi di soia per estrazione e trattamento termico appropriato (attività ureasica max. 0,4 mg N/g × min.). Può contenere fino all'1 % di terra decolorante usata o di altri coadiuvanti di filtrazione provenienti da impianti integrati di frantumazione e raffinazione o fino all'1 % di coadiuvanti di filtrazione. Può essere rumino-protetto.	Proteina grezza Fibra grezza se > 8 % sulla sostanza secca Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
2.18.4	Farina (di semi) di soia decorticati	Prodotto di oleificio, ottenuto dai di semi di soia decorticati per estrazione e trattamento termico appropriato. Può contenere fino all'1 % di terra decolorante usata proveniente da impianti integrati di frantumazione e raffinazione o fino all'1 % di coadiuvanti di filtrazione (attività ureasica max. 0,5 mg N/g × min.). Può essere rumino-protetto.	Proteina grezza Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
2.18.5	Bucette di soia	Prodotto ottenuto dalla decorticazione dei semi di soia.	Fibra grezza
2.18.6	Semi di soia estrusi	Prodotto ottenuto da semi di soia mediante un trattamento con calore e umidità e tramite l'esercizio di pressione al fine di aumentare la gelatinizzazione dell'amido. Può essere rumino-protetto.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
2.18.7	Concentrato proteico (di semi) di soia	Prodotto ottenuto da semi di soia decorticati e privati del grasso previa fermentazione o mediante una seconda estrazione finalizzata a ridurre la percentuale di estratto non azotato.	Proteina grezza
2.18.8	Polpa di semi di soia; [pasta di semi di soia]	Prodotto ottenuto per estrazione dai semi di soia destinati alla preparazione di alimenti.	Proteina grezza
2.18.9	Melassa di semi di soia	Prodotto ottenuto durante la lavorazione dei semi di soia.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze
2.18.10	Sottoprodotto della preparazione dei semi di soia	Prodotto ottenuto dalla lavorazione di semi di soia per ottenere preparazioni di alimenti a base di semi di soia.	Proteina grezza
2.19.1	Semi di girasole	Semi di girasole <i>Helianthus annuus</i> L.. Possono essere rumino-protetti.	Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
2.19.2	Pannello di semi di girasole	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di girasole.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.19.3	Farina di semi di girasole	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione e trattamento termico appropriato del pannello di semi di girasole. Può contenere fino all'1 % di terra decolorante usata proveniente da impianti integrati di frantumazione e raffinazione o fino all'1 % di coadiuvanti di filtrazione. Può essere rumino-protetto.	Proteina grezza Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
2.19.4	Farina di semi di girasole decorticati	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione e appropriato trattamento termico dal pannello di semi di girasole parzialmente decorticati. Può contenere fino all'1 % di terra decolorante usata proveniente da impianti integrati di frantumazione e raffinazione o fino all'1 % di coadiuvanti di filtrazione (tenore massimo di fibra grezza: 27,5 % sulla sostanza secca).	Proteina grezza Fibra grezza
2.19.5	Bucce di semi di girasole	Prodotto ottenuto dalla decorticazione dei semi di girasole.	Fibra grezza
2.20.1	Oli e grassi vegetali <sup>(6)</sup>	Oli e grassi ottenuti da vegetali (tranne l'olio di ricino della pianta <i>Ricinus</i> ), che possono essere degommati, raffinati e/o idrogenati.	Tenore di umidità, se superiore all'1 %
2.21.1	Lecitine grezze	Fosfolipidi ottenuti dall'olio grezzo degommato di semi e frutti oleosi.	

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
2.22.1	Semi di canapa	Semi di canapa <i>Cannabis sativa</i> L. controllati con un tenore massimo di THC a norma della legislazione UE.	
2.22.2	Panello di canapa	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di canapa.	Proteina grezza Fibra grezza
2.22.3	Olio di canapa	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dalla canapa e dai suoi semi.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.23.1	Semi di papavero	Semi di <i>Papaver somniferum</i> L.	
2.23.2	Farina di papavero	Prodotto di oleificio, ottenuto per estrazione dal pannello di semi di papavero.	Proteina grezza

### 3. Semi di leguminose e prodotti derivati

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
3.1.1	Fagioli tostati	Semi di <i>Phaseolus</i> o <i>Vigna</i> ssp. sottoposti a un appropriato trattamento termico. Possono essere rumino-protetti.	Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
3.1.2	Concentrato proteico di fagioli	Prodotto ottenuto dalla separazione dell'acqua di lavorazione del baccello durante la produzione di amido.	Proteina grezza
3.2.1	Carrube essiccate	Frutti essiccati del carrubo <i>Ceratonia siliqua</i> L..	Fibra grezza
3.2.3	Baccelli di carruba essiccati	Prodotto ottenuto dalla frantumazione del frutto secco (baccello) del carrubo, dal quale sono stati eliminati i semi.	Fibra grezza
3.2.4	Farina di carrube essiccate micronizzata	Prodotto ottenuto per micronizzazione del frutto secco del carrubo dal quale sono stati eliminati i semi.	Fibra grezza Zuccheri totali espressi in saccarosio
3.2.5	Germe di carruba	Germe dei semi del frutto del carrubo.	Proteina grezza
3.2.6	Panello di germe di carruba	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dal germe di carruba.	Proteina grezza
3.2.7	Carruba (seme)	Seme del carrubo.	Fibra grezza
3.3.1	Ceci	Semi di <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.4.1	Vecciolo o zirlo	Semi di <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.5.1	Semi di fieno greco	Semi di fieno greco ( <i>Trigonella foenum-graecum</i> ).	
3.6.1	Farina di guar	Prodotto ottenuto dall'estrazione della mucillagine dai semi di guar <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L) Taub.	Proteina grezza
3.6.2	Farina di germi di guar	Prodotto dell'estrazione della mucillagine dal germe dei semi di guar.	Proteina grezza
3.7.1	Favette	Semi della specie <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. e var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.	
3.7.2	Fiocchi di favette	Prodotto ottenuto per schiacciamento delle favette decorticate trattate con vapore.	Amido Proteina grezza
3.7.3	Tegumenti di favette; [gusci di fava]	Prodotto ottenuto per decorticazione dei semi di favette, costituito principalmente da involucri esterni.	Fibra grezza Proteina grezza

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
3.7.4	Favette decorticate	Prodotto ottenuto per decorticazione dei semi di favette, costituito principalmente dalla mandorla dei semi di favette.	Proteina grezza Fibra grezza
3.7.5	Proteina di favetta	Prodotto ottenuto per macinazione e separazione ad aria delle favette.	Proteina grezza
3.8.1	Lenticchie	Semi di <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.	
3.8.2	Gusci di lenticchie	Prodotto ottenuto dalla decorticazione dei semi di lenticchie.	Fibra grezza
3.9.1	Lupini dolci	Semi di <i>Lupinus</i> spp. a basso tenore di sostanze amare.	
3.9.2	Lupini dolci decorticati	Semi di lupino decorticati.	Proteina grezza
3.9.3	Baccelli di lupini; [bucette di lupini]	Prodotto ottenuto per decorticazione dei semi di lupino, costituito principalmente da involucri esterni.	Proteina grezza Fibra grezza
3.9.4	Polpa di lupino	Prodotto ottenuto per estrazione di componenti del lupino.	Fibra grezza
3.9.5	Cruschello di lupini	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina di lupini. È costituito principalmente da parti minute del cotiledone e, in minor misura, dalle bucce.	Proteina grezza Fibra grezza
3.9.6	Proteina di lupino	Prodotto ottenuto dall'acqua separata di lavorazione del lupino durante la produzione di amido o in seguito a macinazione e separazione ad aria.	Proteina grezza
3.9.7	Farina di proteine di lupino	Prodotto della lavorazione del lupino per l'ottenimento di una farina altamente proteica.	Proteina grezza
3.10.1	Fagioli mungo	Fagioli di <i>Vigna radiata</i> L.	
3.11.1	Piselli	Semi di <i>Pisum</i> spp. Possono essere rumino-protetti.	Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
3.11.2	Crusca di piselli	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina di piselli. È costituito principalmente dalle bucce rimosse durante la decorticazione e la pulitura dei piselli.	Fibra grezza
3.11.3	Fiocchi di piselli	Prodotto ottenuto per schiacciamento dei semi di pisello decorticati e trattati a vapore.	Amido
3.11.4	Farina di piselli	Prodotto ottenuto dalla macinazione di piselli.	Proteina grezza
3.11.5	Bucette di piselli	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina di piselli. È costituito principalmente dalle bucce rimosse durante la decorticazione e la pulitura dei piselli e, in minor misura, dall'endosperma.	Fibra grezza
3.11.6	Piselli decorticati	Semi di pisello decorticati.	Proteina grezza Fibra grezza
3.11.7	Cruschello di piselli	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina di piselli. È costituito principalmente da parti minute del cotiledone e, in minor misura, dalle bucce.	Proteina grezza Fibra grezza
3.11.8	Residui della vagliatura di piselli	Frazioni residue della vagliatura di piselli.	Fibra grezza
3.11.9	Proteina di piselli	Prodotto ottenuto dalla separazione dell'acqua del baccello durante la produzione di amido o in seguito a macinazione e separazione ad aria.	Proteina grezza
3.11.10	Polpa di piselli	Prodotto ottenuto dall'estrazione di proteine e amido dai piselli mediante trattamento a umido. È costituito principalmente da fibre interne e amido.	Tenore di umidità, se < 70 % oppure > 85 % Amido Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se superiori al 3,5 % della sostanza secca

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
3.11.11	Solubili di piselli	Prodotto ottenuto dall'estrazione di proteine e amido dai piselli mediante trattamento a umido. È costituito principalmente da proteine solubili e oligosaccaridi.	Tenore di umidità, se < 60 % oppure > 85 % Zuccheri totali Proteina grezza
3.11.12	Fibra di piselli	Prodotto ottenuto per estrazione da piselli decorticati sottoposti precedentemente a macinazione e setacciatura.	Fibra grezza
3.12.1	Veccia	Semi della <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> e altre varietà.	
3.13.1	Cicerchia (7)	Semi di <i>Lathyrus sativus</i> L. sottoposti a un appropriato trattamento termico.	
3.14.1	Veccia articolata	Semi della <i>Vicia monanthos</i> Desf..	

#### 4. Tuberi, radici e loro prodotti derivati

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
4.1.1	Barbabietole da zucchero	Radice di <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell.	
4.1.2	Cime e code di barbabietola da zucchero	Prodotto fresco ottenuto dalla fabbricazione dello zucchero costituito principalmente da pezzi puliti di barbabietola da zucchero provvisti o meno delle foglie.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 5 % della sostanza secca Tenore di umidità, se < 50 %
4.1.3	Zucchero (di barbabietola); [saccarosio]	Zucchero ottenuto per estrazione con acqua dalla barbabietola da zucchero.	Saccarosio
4.1.4	Melassa di barbabietola (da zucchero)	Prodotto sciropposo ottenuto durante la fabbricazione o la raffinazione di zucchero di barbabietola da zucchero.	Zuccheri totali espressi in saccarosio Tenore di umidità, se > al 28 %
4.1.5	Melassa di barbabietola (da zucchero), parzialmente dezuccherate e/o private della betaina	Prodotto ottenuto mediante un'ulteriore estrazione, con acqua, di saccarosio e/o betaina dalla melassa di barbabietole da zucchero.	Zuccheri totali espressi in saccarosio Tenore di umidità, se > al 28 %
4.1.6	Melassa di isomaltulosio	Frazione non cristallizzata ottenuta dalla produzione di isomaltulosio per conversione enzimatica del saccarosio di barbabietola da zucchero.	Tenore di umidità, se > 40 %
4.1.7	Polpa di barbabietola (da zucchero) umida	Prodotto della fabbricazione di zucchero costituito da fette di barbabietola da zucchero sottoposte a estrazione con acqua. Tenore minimo di umidità: 82 %. Il tenore di zucchero è basso e si avvicina allo zero a causa della fermentazione (dell'acido lattico).	Ceneri insolubili in HCl: se > al 5 % della sostanza secca Tenore di umidità, se < 82 % oppure > 92 %
4.1.8	Polpa di barbabietola (da zucchero) pressata	Prodotto della fabbricazione dello zucchero costituito da fette di barbabietola da zucchero sottoposte a estrazione con acqua e a pressatura meccanica. Tenore massimo di umidità: 82 %. Il tenore di zucchero è basso e si avvicina allo zero a causa della fermentazione (dell'acido lattico).	Ceneri insolubili in HCl: se > al 5 % della sostanza secca Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 82 %
4.1.9	Polpa di barbabietola (da zucchero) pressata, melassata	Prodotto della fabbricazione dello zucchero costituito da fette di barbabietola da zucchero sottoposte a estrazione con acqua e a pressatura meccanica a cui è stata aggiunta melassa. Tenore massimo di umidità: 82 %. Il tenore dello zucchero diminuisce a causa della fermentazione (dell'acido lattico).	Ceneri insolubili in HCl: se > al 5 % della sostanza secca Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 82 %
4.1.10	Polpa di barbabietola (da zucchero) essiccata	Prodotto della fabbricazione dello zucchero costituito da fette di barbabietola da zucchero sottoposte a estrazione con acqua ed essiccate.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca Zuccheri totali espressi in saccarosio, se > 10,5 %
4.1.11	Polpa di barbabietole (da zucchero) essiccata, melassata	Prodotto della fabbricazione dello zucchero costituito da fette di barbabietola da zucchero sottoposte a estrazione con acqua ed essiccate a cui è stata aggiunta melassa.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca Zuccheri totali espressi in saccarosio

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
4.1.12	Sciroppo di zucchero	Prodotto ottenuto dalla lavorazione di zucchero e/o melassa.	Zuccheri totali espressi in saccarosio Tenore di umidità, se > 35 %
4.1.13	Fettucce di barbabietola (da zucchero) bollite	Prodotto della fabbricazione di sciroppo commestibile ottenuto da barbabietola da zucchero, che può essere pressato o essiccato.	Se essiccato: ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca Se pressato: ceneri insolubili in HCl: se > al 5 % della sostanza secca Tenore di umidità, se < 50 %
4.1.14	Fruttoligosaccaridi	Prodotto ottenuto dallo zucchero di barbabietola mediante processo enzimatico.	Tenore di umidità, se > 28 %
4.2.1	Succo di barbabietola	Succo ottenuto per pressione dalla barbabietola rossa ( <i>Beta vulgaris convar. crassa var. conditiva</i> ) con successiva concentrazione e pastorizzazione mantenendo il tipico gusto e sapore di verdura.	Tenore di umidità, se < 50 % oppure > 60 % Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
4.3.1	Carote	Radice della carota gialla o rossa <i>Daucus carota</i> L.	
4.3.2	Bucce di carota trattate con vapore	Prodotto umido ottenuto dall'industria di trasformazione delle carote costituito dalle bucce rimosse dalle radici di carota mediante trattamento con vapore a cui può essere aggiunto amido gelatinoso di carote. Tenore massimo di umidità: 97 %.	Amido Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca Tenore di umidità, se < 87 % oppure > 97 %
4.3.3	Raschiature di carote	Prodotto umido ottenuto per separazione meccanica durante la lavorazione delle carote e che consiste essenzialmente in carote essiccate e resti di carote. Il prodotto può essere stato sottoposto a trattamento termico. Tenore massimo di umidità: 97 %.	Amido Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca Tenore di umidità, se < 87 % oppure > 97 %
4.3.4	Fiocchi di carota	Prodotto ottenuto per fiocatura delle radici di carote gialle o rosse successivamente essiccate.	
4.3.5	Carote essiccate	Radici di carote gialle o rosse, indipendentemente dalla presentazione, successivamente essiccate.	Fibra grezza
4.3.6	Mangime a base di carote essiccate	Prodotto costituito da polpa interna e buccia esterna sottoposte a essiccamento.	Fibra grezza
4.4.1	Radici di cicoria	Radici di <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.2	Cime e code di cicoria	Prodotto fresco ottenuto dalla lavorazione della cicoria. È costituito principalmente di pezzi puliti di cicoria e da parti delle foglie.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca Tenore di umidità, se < 50 %
4.4.3	Semi di cicoria	Semi di <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.4	Polpa di cicoria pressata	Prodotto ottenuto dalla produzione di inulina a partire dalle radici di <i>Cichorium intybus</i> L., costituito da fette di cicoria sottoposte a estrazione e pressatura meccanica. I carboidrati (solubili) e l'acqua della cicoria sono stati parzialmente eliminati.	Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 82 %
4.4.5	Polpa di cicoria essiccata	Prodotto ottenuto dalla produzione di inulina a partire dalle radici di <i>Cichorium intybus</i> L., costituito da fette di cicoria sottoposte a estrazione e pressatura meccanica e successivamente essiccate. I carboidrati (solubili) della cicoria sono stati parzialmente estratti.	Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
4.4.6	Radici di cicoria in polvere	Prodotto ottenuto per tritatura, essiccamento e macinazione di radici di cicoria.	Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
4.4.7	Melassa di cicoria	Prodotto della lavorazione della cicoria, ottenuto durante la produzione di inulina e oligofruztosio.	Proteina grezza Tenore di umidità, se < 20 % oppure > 30 %
4.4.8	Vinacce di cicoria	Prodotto della lavorazione della cicoria, ottenuto durante la raffinazione di inulina e oligofruztosio.	Proteina grezza Tenore di umidità, se < 30 % oppure > 40 %
4.4.9	Inulina di cicoria	L'inulina è un fruttano estratto dalle radici di <i>Cichorium intybus</i> L..	
4.4.10	Sciroppo di oligofruztosio	Prodotto ottenuto dall'idrolisi parziale dell'inulina contenuta nel <i>Cichorium intybus</i> L..	Tenore di umidità, se < 20 % oppure > 30 %
4.4.11	Oligofruztosio essiccato	Prodotto ottenuto dall'idrolisi parziale dell'inulina contenuta nel <i>Cichorium intybus</i> L. e dal suo successivo essiccamento.	
4.5.1	Aglio essiccato	Polvere di colore bianco-giallastro di aglio puro macinato <i>Allium sativum</i> L..	
4.6.1	Manioca; [tapioca]; [cassava]	Radici di <i>Manihot esculenta</i> Crantz, indipendentemente dalla presentazione.	Tenore di umidità, se < 60 % oppure > 70 %
4.6.2	Manioca essiccata	Radici di manioca, indipendentemente dalla presentazione, sottoposte a essiccamento.	Amido Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
4.7.1	Polpa di cipolla	Prodotto umido ottenuto durante la lavorazione delle cipolle (genere <i>Allium</i> ) costituito sia da bucce sia da cipolle intere. Se proviene dalla produzione di olio di cipolla è costituito principalmente da resti di cipolle cotte.	Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
4.7.2	Cipolle fritte	Pezzi di cipolla sbucciati e tritati sottoposti a frittura.	Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca Sostanze grasse grezze
4.8.1	Patate	Tuberi di <i>Solanum tuberosum</i> L.	Tenore di umidità, se < 72 % oppure > 88 %
4.8.2	Patate sbucciate	Patate private della buccia mediante trattamento con vapore.	Amido Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
4.8.3	Bucce di patata trattate con vapore	Prodotto umido ottenuto dall'industria di trasformazione delle patate costituito da bucce rimosse dal tubero della patata mediante trattamento con vapore a cui può essere aggiunto amido gelatinoso di patate. Può essere schiacciato.	Tenore di umidità, se < 82 % oppure > 93 % Amido Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
4.8.4	Porzioni di patata fresche	Prodotto ottenuto dalle patate durante la preparazione di prodotti a base di patata destinati al consumo umano, eventualmente pelato.	Tenore di umidità, se < 72 % oppure > 88 % Amido Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
4.8.5	Raschiature di patate	Prodotto umido ottenuto per separazione meccanica durante la lavorazione di patate che consiste essenzialmente di patate essiccate e di resti di patate. Il prodotto può essere stato sottoposto a trattamento termico.	Tenore di umidità, se < 82 % oppure > 93 % Amido Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
4.8.6	Purè di patate	Prodotto a base di patate scottate o bollite e quindi schiacciate.	Amido Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
4.8.7	Fiocchi di patate	Prodotto ottenuto per essiccamento rotativo di patate lavate, pelate o non pelate e trattate con vapore.	Amido Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
4.8.8	Polpa di patate	Prodotto della fabbricazione di fecola di patate costituito da patate macinate sottoposte a estrazione.	Tenore di umidità, se < 77 % oppure > 88 %
4.8.9	Polpa di patate essiccata	Prodotto essiccato della fabbricazione di fecola di patate costituito da patate macinate sottoposte a estrazione.	
4.8.10	Proteina di patata	Prodotto della fabbricazione di fecola costituito essenzialmente da sostanze proteiche provenienti dalla separazione della fecola.	Proteina grezza
4.8.11	Proteina di patata idrolizzata	Proteina ottenuta per idrolisi enzimatica controllata delle proteine di patata.	Proteina grezza
4.8.12	Proteina di patata fermentata	Prodotto ottenuto per fermentazione della proteina di patata e successivo essiccamento a spruzzo.	Proteina grezza
4.8.13	Proteina di patata fermentata, liquida	Liquido ottenuto dalla fermentazione della proteina di patata.	Proteina grezza
4.8.14	Succo di patata concentrato	Prodotto concentrato della fabbricazione di fecola di patate, costituito dalle sostanze rimanenti in seguito all'eliminazione parziale di fibra, proteine e fecola dalla polpa di patate intera e all'evaporazione di parte dell'acqua.	Tenore di umidità, se < 50 % oppure > 60 % Con tenore di umidità < 50 %: — proteina grezza — ceneri grezze
4.8.15	Granuli di patate	Patate essiccate (in seguito a lavaggio, pelatura, riduzione delle dimensioni, taglio, fiocatura, ecc., e da cui è stata eliminata l'acqua).	
4.9.1	Patate dolci	Tuberi di <i>Ipomoea batatas</i> L., indipendentemente dalla presentazione.	Tenore di umidità, se < 57 % oppure > 78 %
4.10.1	Topinambur; [elianto]	Tuberi di <i>Helianthus tuberosus</i> L., indipendentemente dalla presentazione.	Tenore di umidità, se < 75 % oppure > 80 %

## 5. Altri semi e frutti e prodotti derivati

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
5.1.1	Ghiande	Frutti interi della quercia pedunculata <i>Quercus robur</i> L., della quercia sessile <i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl., della quercia da sughero <i>Quercus suber</i> L. e di altre specie di quercia.	
5.1.2	Ghiande sgusciate	Prodotto ottenuto dalla decorticazione delle ghiande.	Proteina grezza Fibra grezza
5.2.1	Mandorla	Frutto intero o frantumato di <i>Prunus dulcis</i> , con o senza guscio.	
5.2.2	Bucce di mandorle	Gusci ottenuti dalla decorticazione dei semi di mandorle per separazione fisica delle mandorle e macinati.	Fibra grezza
5.3.1	Semi di anice	Semi di <i>Pimpinella anisum</i> .	
5.4.1	Polpa di mele essiccata; [Residuo della spremitura di mele essiccato]	Prodotto ottenuto dalla produzione di succo di <i>Malus domestica</i> o dalla produzione di sidro. È costituito principalmente dalla polpa interna e dalla buccia esterna sottoposte a essiccamento. Può essere depectinizzato.	Fibra grezza

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
5.4.2	Polpa di mele pressata; [Residuo della spremitura di mele pressato]	Prodotto umido ottenuto dalla produzione di succo di mela o di sidro. È costituito principalmente dalla polpa interna e dalla buccia esterna sottoposte a pressatura. Può essere depectinizzato.	Fibra grezza
5.4.3	Melassa di mela	Prodotto ottenuto dalla produzione di pectina dalla polpa di mela. Può essere depectinizzato.	Proteina grezza Fibra grezza Oli e grassi grezzi, se > 10 %
5.5.1	Semi di barbabietola da zucchero	Semi di barbabietola da zucchero.	
5.6.1	Grano saraceno	Semi di <i>Fagopyrum esculentum</i> .	
5.6.2	Crusca e pula di grano saraceno	Prodotto ottenuto dalla molitura dei chicchi di grano saraceno.	Fibra grezza
5.6.3	Cruschello di grano saraceno	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina di grano saraceno vagliato. È principalmente costituito da parti minute di endosperma, da frammenti fini del tegumento esterno e da varie parti dei chicchi. Non deve contenere oltre il 10 % di fibra grezza.	Fibra grezza Amido
5.7.1	Semi di cavolo rosso	Semi di <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i> .	
5.8.1	Semi di scagliola	Semi di <i>Phalaris canariensis</i> .	
5.9.1	Semi di cumino dei prati	Semi di <i>Carum carvi</i> L.	
5.12.1	Frammenti di castagne	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di farina di castagne, costituito principalmente da parti minute di endosperma, con frammenti fini dell'involucro e qualche resto di castagne ( <i>Castanea</i> spp.).	Proteina grezza Fibra grezza
5.13.1	Pastazzo di agrumi	Prodotto ottenuto per pressione da agrumi <i>Citrus</i> (L.) ssp. durante la produzione di succo di agrumi. Può essere depectinizzato.	Fibra grezza
5.13.2	Pastazzo di agrumi essiccato	Prodotto ottenuto per pressione da agrumi o durante la produzione di succo di agrumi, successivamente essiccato. Può essere depectinizzato.	Fibra grezza
5.14.1	Semi di trifoglio violetto	Semi di <i>Trifolium pratense</i> L..	
5.14.2	Semi di trifoglio bianco	Semi di <i>Trifolium repens</i> L..	
5.15.1	Pellicole di caffè	Prodotto ottenuto dai semi decorticati della pianta <i>Coffea</i> .	Fibra grezza
5.16.1	Semi di fiordaliso	Semi di <i>Centaurea cyanus</i> L.	
5.17.1	Semi di cetriolo	Semi di <i>Cucumis sativus</i> L.	
5.18.1	Semi di cipresso	Semi di <i>Cupressus</i> L..	
5.19.1	Dattero	Frutto di <i>Phoenix dactylifera</i> L. Può essere essiccato.	
5.19.2	Semi di palma da dattero	Semi interi di palma da dattero.	Fibra grezza
5.20.1	Semi di finocchio	Semi di <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	
5.21.1	Fico	Frutto di <i>Ficus carica</i> L. Può essere essiccato.	
5.22.1	Noccioli di frutta <sup>(8)</sup>	Prodotto costituito dai semi interni e commestibili della frutta a guscio o a nocciolo.	
5.22.2	Residuo della spremitura di frutta <sup>(8)</sup>	Prodotto ottenuto durante la fabbricazione di succo e purea di frutta. Può essere depectinizzato.	Fibra grezza



Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
5.22.3	Residuo della spremitura di frutta essiccato <sup>(8)</sup>	Prodotto ottenuto durante la fabbricazione di succo e purea di frutta, successivamente essiccato. Può essere depectinizzato.	Fibra grezza
5.23.1	Crescione inglese	Semi di <i>Lepidium sativum</i> L.	Fibra grezza
5.24.1	Semi di graminacee	Semi di piante graminoidi delle famiglie <i>Poaceae</i> , <i>Cyperaceae</i> e <i>Juncaceae</i> .	
5.25.1	Vinaccioli	Semi separati dalle vinacce, non disoleati.	Sostanze grasse grezze Fibra grezza
5.25.2	Farina di vinaccioli	Prodotto ottenuto durante l'estrazione dell'olio dai vinaccioli.	Fibra grezza
5.25.3	Vinacce	Vinacce rapidamente essiccate dopo l'estrazione dell'alcol e private per quanto possibile dei raspi e dei vinaccioli.	Fibra grezza
5.26.1	Nocciola	Frutto intero o frantumato di <i>Corylus</i> (L.) spp., con o senza tegumento.	
5.27.1	Pectina	Pectina estratta da materiale vegetale appropriato.	
5.28.1	Semi di perilla	Semi di <i>Perilla frutescens</i> L. e suoi prodotti di macinazione.	
5.29.1	Pinoli	Semi di <i>Pinus</i> (L.) spp.	
5.30.1	Pistacchio	Frutto di <i>Pistacia vera</i> L.	
5.31.1	Semi di piantaggine	Semi di <i>Plantago</i> (L.) spp.	
5.32.1	Semi di ravanello	Semi di <i>Raphanus sativus</i> L.	
5.33.1	Semi di spinacio	Semi di <i>Spinacia oleracea</i> L.	
5.34.1	Semi di cardo mariano	Semi di <i>Carduus marianus</i> L.	
5.35.1	Residuo della spremitura di pomodoro	Prodotto ottenuto per pressione dai pomodori <i>Solanum lycopersicum</i> L. durante la produzione di succo di pomodoro. È costituito principalmente dalla buccia e dai semi.	Fibra grezza
5.36.1	Semi di achillea millefoglie	Semi di <i>Achillea millefolium</i> L.	

## 6. Foraggi, foraggi grossolani e prodotti derivati

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
6.1.1	Foglie di barbabietola	Foglie di <i>Beta</i> spp..	
6.2.1	Cereali <sup>(9)</sup>	Piante intere di cereali o loro parti. Possono essere essiccate, fresche o insilate.	
6.3.1	Paglia di cereali <sup>(9)</sup>	Paglia di cereali.	
6.3.2	Paglia di cereali trattata <sup>(9)</sup> <sup>(10)</sup>	Prodotto ottenuto mediante un trattamento appropriato della paglia di cereali.	Sodio, se trattato con NaOH
6.4.1	Farina di trifoglio	Prodotto ottenuto per essiccamento e macinazione del trifoglio <i>Trifolium</i> spp. Può contenere fino al 20 % di erba medica ( <i>Medicago sativa</i> L. e <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> ) o di altre colture da foraggio sottoposte ad essiccamento e macinazione contemporaneamente al trifoglio.	Proteina grezza Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
6.5.1	Farina di foraggio <sup>(1)</sup> ; [Farina di erba] <sup>(1)</sup>	Prodotto ottenuto per essiccamento e macinazione e in alcuni casi compattamento delle piante da foraggio.	Proteina grezza Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
6.6.1	Erba essiccata in campo [fieno]	Specie qualsiasi di erba, essiccata in campo.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
6.6.2	Erba essiccata ad alta temperatura	Prodotto ottenuto da erba di qualsiasi varietà disidratata artificialmente (in qualunque forma).	Proteina grezza Fibra Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
6.6.3	Erba, erbe medicinali, leguminose, [piante erbacee foraggiere]	Prodotti freschi, insilati o essiccati costituiti da erba, legumi o erbe medicinali, comunemente descritti come insilati, fieno-silo, fieno o piante erbacee foraggiere.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
6.7.1	Farina di canapa	Farina ottenuta per macinazione delle foglie essiccate di <i>Cannabis sativa</i> L.	Proteina grezza
6.7.2	Fibra di canapa	Prodotto ottenuto durante la lavorazione della canapa, di colore verde, essiccato, fibroso.	
6.8.1	Paglia di fave	Paglia di fave.	
6.9.1	Paglia di lino	Paglia di lino ( <i>Linum usitatissimum</i> L.)	
6.10.1	Erba medica; [alfalfa]	Piante di <i>Medicago sativa</i> L. e <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> o loro parti.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
6.10.2	Erba medica essiccata in campo [alfalfa essiccata in campo]	Erba medica essiccata in campo.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
6.10.3	Erba medica essiccata ad alta temperatura; [alfalfa essiccata ad alta temperatura]	Erba medica disidratata artificialmente, in qualsiasi forma.	Proteina grezza Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
6.10.4	Erba medica estrusa; [alfalfa estrusa]	Pellet di erba medica estrusi.	
6.10.5	Farina di erba medica; [farina di alfalfa] <sup>(12)</sup>	Prodotto ottenuto per essiccamento e macinazione di erba medica. Può contenere fino al 20 % di trifoglio o di altre colture da foraggio, sottoposte ad essiccamento e macinazione contemporaneamente all'erba medica.	Proteina grezza Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
6.10.6	Residuo di erba medica; [residuo di alfalfa]	Prodotto essiccato ottenuto per estrazione del succo di erba medica mediante pressione.	Proteina grezza Fibra grezza
6.10.7	Concentrato proteico di erba medica; [concentrato proteico di alfalfa]	Prodotto ottenuto dall'essiccamento artificiale di frazioni del succo di erba medica, separato per centrifugazione e sottoposto a trattamento termico per precipitare le proteine.	Proteina grezza Carotene
6.10.8	Solubili di erba medica	Prodotto ottenuto per estrazione di proteine dal succo di erba medica; può essere essiccato.	Proteina grezza
6.11.1	Insilato di granturco	Piante di <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> insilate o loro parti.	
6.12.1	Paglia di piselli	Paglia di <i>Pisum</i> spp.	

## 7. Altri vegetali, alghe e prodotti derivati

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
7.1.1	Alghe <sup>(13)</sup>	Alghe, vive o lavorate, indipendentemente dalla presentazione, comprese alghe fresche, refrigerate o congelate.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze
7.1.2	Alghe essiccate <sup>(13)</sup>	Prodotto ottenuto per essiccamento di alghe. Può essere stato lavato per ridurre il tenore di iodio.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze
7.1.3	Farina di alghe <sup>(13)</sup>	Prodotto della fabbricazione di olio di alghe, ottenuto per estrazione delle alghe.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze
7.1.4	Olio di alghe <sup>(13)</sup>	Prodotto della fabbricazione di olio da alghe, ottenuto per estrazione.	Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 1 %
7.1.5	Estratto di alghe <sup>(13)</sup> ; [frazione di alghe] <sup>(13)</sup>	Estratto acquoso o alcolico di alghe, contenente principalmente carboidrati.	
7.2.6	Farina di alghe marine	Prodotto ottenuto per essiccamento e frantumazione delle macroalghe, in particolare delle alghe marine brune. Può essere stato lavato per ridurre il tenore di iodio.	Ceneri grezze
7.3.1	Cortecce <sup>(6)</sup>	Cortecce pulite ed essiccate di alberi o arbusti.	Fibra grezza
7.4.1	Fiori <sup>(6)</sup> essiccati	Tutte le parti dei fiori essiccati di piante commestibili e loro frazioni.	Fibra grezza
7.5.1	Broccoli essiccati	Prodotto ottenuto per essiccamento della pianta <i>Brassica oleracea</i> L. in seguito a lavaggio, riduzione delle dimensioni (taglio, fiocatura, ecc.) e da cui è stata eliminata l'acqua.	
7.6.1	Melassa di canna (da zucchero)	Prodotto sciropposo ottenuto durante la fabbricazione o la raffinazione di zucchero di <i>Saccharum</i> L..	Zuccheri totali espressi in saccarosio Tenore di umidità, se > 30 %
7.6.2	Canna da zucchero Melassa di canna (da zucchero), parzialmente dezuccherata	Prodotto ottenuto mediante un'ulteriore estrazione, con acqua, di saccarosio dalla melassa di canna da zucchero.	Zuccheri totali espressi in saccarosio Tenore di umidità, se > 28 %
7.6.3	Zucchero (di canna) [saccarosio]	Zucchero estratto con acqua dalla canna da zucchero.	Saccarosio
7.6.4	Cascami di canne da zucchero	Prodotto ottenuto per estrazione, con acqua, di zucchero dalle canne da zucchero. È costituito principalmente da fibre.	Fibra grezza
7.7.1	Foglie essiccate <sup>(6)</sup>	Foglie essiccate di piante commestibili e loro frazioni.	Fibra grezza
7.8.1	Lignocellulosa <sup>(6)</sup>	Prodotto ottenuto per lavorazione meccanica di legno grezzo essiccato naturalmente e costituito prevalentemente da legnocellulosa.	Fibra grezza
7.9.1	Radice di liquirizia	Radice di <i>Glycyrrhiza</i> L..	
7.10.1	Menta	Prodotto ottenuto per essiccamento delle parti aeree di <i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> o <i>Mentha viridis</i> (L.), indipendentemente dalla presentazione.	
7.11.1	Spinaci essiccati	Prodotto ottenuto per essiccamento delle pianta <i>Spinacia oleracea</i> L., indipendentemente dalla presentazione.	
7.12.1	Yucca schidigera	<i>Yucca schidigera</i> Roehl. polverizzata.	Fibra grezza
7.13.1	Carbone vegetale; [carbone di legna]	Prodotto ottenuto per carbonizzazione di materiale vegetale organico.	Fibra grezza
7.14.1	Legno <sup>(6)</sup>	Legno maturo o fibre di legno maturo non trattato chimicamente.	Fibra grezza

## 8. Prodotti lattiero-caseari e prodotti derivati

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
8.1.1	Burro e prodotti del burro	Burro e prodotti ottenuti durante la produzione o la trasformazione del burro (ad es. siero di burro), tranne se elencati separatamente.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Lattosio Tenore di umidità, se > 6 %
8.2.1	Latticello/latticello concentrato/latticello in polvere <sup>(14)</sup>	Prodotto ottenuto dalla zangolatura del burro a partire dalla panna o da procedimenti simili. Può essere concentrato o essiccato.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Lattosio Tenore di umidità, se > 6 %
8.3.1	Caseina	Prodotto ottenuto dal latte scremato o dal latticello per essiccamento della caseina precipitata mediante l'aggiunta di acidi o di presame.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 10 %
8.4.1	Caseinato	Prodotto estratto dalla cagliata o dalla caseina ricorrendo all'impiego di sostanze neutralizzanti e all'essiccamento.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 10 %
8.5.1	Formaggio e prodotti caseari	Formaggio e prodotti a base di formaggio e latte.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze
8.6.1	Colostro	Fluido secreto dalle ghiandole mammarie di femmine da latte fino a cinque giorni dopo il parto.	Proteina grezza
8.7.1	Sottoprodotti lattiero-caseari	Prodotti ottenuti dalla fabbricazione di prodotti lattiero-caseari (compresi tra l'altro: residui di prodotti lattiero-caseari, fanghi da centrifuga o da separatore, acque bianche, minerali del latte).	Tenore di umidità Proteina grezza Sostanze grasse grezze Zuccheri totali
8.8.1	Prodotti lattieri fermentati	Prodotti ottenuti per fermentazione del latte (ad es. yogurt, ecc.).	Proteina grezza Sostanze grasse grezze
8.9.1	Lattosio	Zucchero separato dal latte o dal siero di latte mediante purificazione ed essiccamento.	Lattosio Tenore di umidità, se > 5 %
8.10.1	Latte/latte concentrato/latte in polvere <sup>(14)</sup>	Secrezione mammaria normale ottenuta mediante una o più mungiture. Il prodotto può essere concentrato o essiccato.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 5 %
8.11.1	Latte scremato/latte scremato concentrato/latte scremato in polvere <sup>(14)</sup>	Latte privato parzialmente delle materie grasse per separazione. Il prodotto può essere concentrato o essiccato.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 5 %
8.12.1	Materie grasse del latte	Prodotto ottenuto mediante scrematura del latte.	Sostanze grasse grezze
8.13.1	Proteina di latte in polvere	Prodotto ottenuto per essiccamento dei composti proteici estratti dal latte mediante trattamento chimico o fisico.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 8 %
8.14.1	Latte condensato ed evaporato e prodotti derivati	Latte condensato ed evaporato e prodotti ottenuti dalla fabbricazione o trasformazione di questi prodotti.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 5 %

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
8.15.1	Permeato di latte/permeato di latte in polvere <sup>(14)</sup>	Prodotto ottenuto per (ultra, nano o micro) filtrazione di latte (che penetra attraverso una membrana) da cui il lattosio può essere stato parzialmente eliminato. Può essere stato ottenuto mediante osmosi inversa ed essiccamento.	Ceneri grezze Proteina grezza Lattosio Tenore di umidità, se > 8 %
8.16.1	Retentato di latte/retentato di latte in polvere <sup>(14)</sup>	Prodotto ottenuto per (ultra, nano o micro) filtrazione di latte (trattenuto da una membrana). Può essere essiccato.	Proteina grezza Ceneri grezze Lattosio Tenore di umidità, se > 8 %
8.17.1	Siero di latte/siero di latte concentrato/siero di latte in polvere <sup>(14)</sup>	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di formaggi, quark o caseina o da procedimenti simili. Può essere concentrato o essiccato.	Proteina grezza Lattosio Tenore di umidità, se > 8 % Ceneri grezze
8.18.1	Siero di latte delattosato/siero di latte in polvere delattosato <sup>(14)</sup>	Siero di latte parzialmente privato del lattosio. Può essere essiccato.	Proteina grezza Lattosio Tenore di umidità, se > 8 % Ceneri grezze
8.19.1	Proteina di siero di latte/proteina di siero di latte in polvere <sup>(14)</sup>	Prodotto ottenuto per essiccamento dei composti proteici estratti dal siero di latte mediante trattamento chimico o fisico. Può essere essiccato.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 8 %
8.20.1	Siero di latte demineralizzato e delattosato/Siero di latte in polvere demineralizzato e delattosato <sup>(14)</sup>	Siero di latte parzialmente privato del lattosio e dei minerali. Può essere essiccato.	Proteina grezza Lattosio Ceneri grezze Tenore di umidità, se > 8 %
8.21.1	Permeato di siero di latte/permeato di siero di latte in polvere <sup>(14)</sup>	Prodotto ottenuto per (ultra, nano o micro) filtrazione di siero di latte (che penetra attraverso una membrana) da cui il lattosio può essere stato parzialmente eliminato. Può essere stato ottenuto mediante osmosi inversa ed essiccamento.	Ceneri grezze Proteina grezza Lattosio Tenore di umidità, se > 8 %
8.22.1	Retentato di siero latte/retentato di siero di latte in polvere <sup>(14)</sup>	Prodotto ottenuto per (ultra, nano o micro) filtrazione di siero di latte (trattenuto da una membrana). Può essere essiccato.	Proteina grezza Ceneri grezze Lattosio Tenore di umidità, se > 8 %

#### 9. Prodotti di animali terrestri e prodotti derivati

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
9.1.1	Sottoprodotti di origine animale <sup>(15)</sup>	Animali terrestri a sangue caldo o loro parti, freschi, congelati, cotti, trattati con acido o essiccati.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 8 %
9.2.1	Grassi animali <sup>(15)</sup>	Prodotto costituito da grassi di animali terrestri a sangue caldo.	Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 1 %
9.3.1	Sottoprodotti dell'apicoltura	Miele, cera d'api, pappa reale, propoli, polline trasformati o non trasformati.	Zuccheri totali espressi in saccarosio

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
9.4.1	Proteine animali trasformate <sup>(15)</sup>	Prodotto ottenuto per riscaldamento, essiccamento e macinazione di animali terrestri a sangue caldo o loro parti, da cui il grasso può essere stato in parte estratto o separato per via fisica.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze Tenore di umidità, se > 8 %
9.5.1	Proteine derivate dalla produzione di gelatina <sup>(15)</sup>	Proteine animali essiccate di qualità alimentare derivate dalla produzione di gelatina.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze Tenore di umidità, se > 8 %
9.6.1	Proteine animali idrolizzate <sup>(15)</sup>	Proteine idrolizzate ottenute per idrolisi chimica, microbiologica o enzimatica di proteine animali.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 8 %
9.7.1	Farina di sangue <sup>(15)</sup>	Prodotto derivato dal trattamento termico del sangue di animali a sangue caldo macellati.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 8 %
9.8.1	Prodotti sanguigni <sup>(15)</sup>	Prodotti derivati dal sangue o da frazioni di sangue di animali a sangue caldo macellati. Comprendono fra l'altro plasma secco/congelato/liquido, sangue intero secco, globuli rossi essiccati/congelati/liquidi o frazioni e miscele di tali prodotti.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 8 %
9.9.1	Residui di cucina e ristorazione	Tutti i rifiuti alimentari contenenti materiale di origine animale, incluso l'olio da cucina usato, provenienti da ristoranti, società di catering e cucine, sia centralizzate sia domestiche.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze Tenore di umidità, se > 8 %
9.10.1	Collagene <sup>(15)</sup>	Prodotto a base di proteine derivato da ossa, pelli, pellami e tendini di animali.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 8 %
9.11.1	Farina di piume	Prodotto ottenuto per essiccamento e macinazione delle piume di animali macellati; può essere idrolizzato.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 8 %
9.12.1	Gelatina <sup>(15)</sup>	Proteina naturale e solubile, gelificata o non gelificata, ottenuta per idrolisi parziale del collagene prodotto a partire da ossa, pelli, pellami, tendini e nervi di animali.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 8 %
9.13.1	Ciccioli <sup>(15)</sup>	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di sego, strutto e di altri grassi di origine animale estratti o separati per via fisica, allo stato fresco, congelato o essiccato.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze Tenore di umidità, se > 8 %
9.14.1	Prodotti di origine animale <sup>(15)</sup>	Prodotti non più destinati al consumo umano per motivi commerciali o a causa di problemi di fabbricazione o di difetti di condizionamento o altri difetti che non rappresentano rischi per la salute pubblica o degli animali; trattati o non trattati, ad es. allo stato fresco, congelato o essiccato.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 8 %
9.15.1	Uova	Uova intere di <i>Gallus gallus</i> L. con o senza guscio.	
9.15.2	Albume	Prodotto ottenuto dalle uova per separazione di guscio e tuorlo, pastorizzato ed eventualmente denaturato.	Proteina grezza Metodo di denaturazione, se del caso
9.15.3	Ovoprodotti essiccati	Prodotti costituiti da uova secche pastorizzate, private del guscio o da una miscela di albumi e tuorli essiccati in proporzioni variabili.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 5 %

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
9.15.4	Uova in polvere zuccherate	Uova intere zuccherate essiccate o loro parti.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 5 %
9.15.5	Gusci d'uovo essiccati	Prodotto ottenuto da uova di volatili da cortile private del tuorlo e dell'albume. I gusci sono essiccati.	Ceneri grezze
9.16.1	Invertebrati terrestri <sup>(15)</sup>	Invertebrati terrestri, o loro parti, in tutti gli stadi di vita, diversi dalle specie patogene per l'uomo o per gli animali; trattati o non trattati, ad es. allo stato fresco, congelato, essiccato.	

## 10. Pesci, altri animali acquatici e prodotti derivati

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
10.1.1	Invertebrati acquatici <sup>(16)</sup>	Invertebrati marini o d'acqua dolce, o loro parti, in tutti gli stadi di vita, diversi dalle specie patogene per l'uomo o per gli animali; trattati o non trattati, ad es. allo stato fresco, congelato, essiccato.	
10.2.1	Sottoprodotti di animali acquatici <sup>(16)</sup>	Prodotti provenienti da stabilimenti o impianti in cui sono preparati o fabbricati prodotti destinati al consumo umano; trattati o non trattati, ad es. allo stato fresco, congelato, essiccato.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze
10.3.1	Farina di crostacei	Prodotto ottenuto per riscaldamento, pressione ed essiccamento di crostacei interi, o loro parti, compresi i gamberi di allevamento e selvatici.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze, se > 20 % Tenore di umidità, se > 8 %
10.4.1	Pesci <sup>(17)</sup>	Pesci interi, o loro parti, freschi, congelati, cotti, trattati con acido o essiccati.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 8 %
10.4.2	Farina di pesce <sup>(17)</sup>	Prodotto ottenuto per trattamento termico, pressione ed essiccamento di pesci interi o loro parti al quale possono essere stati nuovamente aggiunti i solubili di pesce prima dell'essiccamento.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze, se > 20 % Tenore di umidità, se > 8 %
10.4.3	Solubili di pesce	Prodotto condensato ottenuto durante la fabbricazione di farina di pesce, separato e stabilizzato mediante acidificazione o essiccamento.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 5 %
10.4.4	Proteina di pesce idrolizzata	Prodotto ottenuto per idrolisi acida di pesci interi o loro parti, spesso concentrato per essiccamento.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze, se > 20 % Tenore di umidità, se > 8 %
10.4.5	Farina di lische di pesce	Prodotto ottenuto per trattamento termico, pressione ed essiccamento di parti di pesce. È costituito principalmente da lische.	Ceneri grezze
10.4.6	Olio di pesce	Olio ottenuto da pesci o parti di pesce mediante centrifugazione per eliminare l'acqua (può comprendere dettagli specifici relativi alle diverse specie, ad es. olio di fegato di merluzzo).	Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 1 %

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
10.4.7	Olio di pesce idrogenato	Olio ottenuto per idrogenazione di olio di pesce.	Tenore di umidità, se > 1 %
10.5.1	Olio di krill	Olio ottenuto dal krill di plancton marino cotto e pressato e quindi centrifugato per eliminare l'acqua.	Tenore di umidità, se > 1 %
10.5.2	Concentrato proteico di krill idrolizzato	Prodotto ottenuto per idrolisi enzimatica di krill o parti di krill, spesso concentrato per essiccamento.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze, se > 20 % Tenore di umidità, se > 8 %
10.6.1	Farina di anellidi marini	Prodotto ottenuto per riscaldamento ed essiccamento di anellidi marini interi o loro parti, compreso <i>Nereis virens</i> .M. Sars.	Grasso Ceneri se > 20 % Tenore di umidità, se > 8 %
10.7.1	Farina di zooplancton marino	Prodotto ottenuto per riscaldamento, pressione ed essiccamento di zooplancton, ad es. krill.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze, se > 20 % Tenore di umidità, se > 8 %
10.7.2	Olio di zooplancton marino	Olio ottenuto da zooplancton marino cotto e pressato e quindi centrifugato per eliminare l'acqua.	Tenore di umidità, se > 1 %
10.8.1	Farina di molluschi	Prodotto ottenuto per riscaldamento ed essiccamento di molluschi interi o loro parti, compresi calamari e bivalvi.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze, se > 20 % Tenore di umidità, se > 8 %
10.9.1	Farina di calamaro	Prodotto ottenuto per riscaldamento, pressione ed essiccamento di calamari interi o loro parti.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze, se > 20 % Tenore di umidità, se > 8 %

#### 11. Minerali e prodotti derivati

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
11.1.1	Carbonato di calcio ( <sup>18</sup> ); [calcare]	Prodotto ottenuto mediante macinazione di minerali contenenti carbonato di calcio, ad es. il calcare, oppure mediante precipitazione da una soluzione acida.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.2	Conchiglie marine calcaree	Prodotto di origine naturale, ottenuto da conchiglie marine, macinate o granulate, quali conchiglie d'ostrica o conchiglie marine.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.3	Carbonato di calcio e di magnesio	Miscela naturale di carbonato di calcio e di carbonato di magnesio.	Calcio, magnesio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.4	Maërl	Prodotto di origine naturale ottenuto da alghe marine calcaree macinate o trasformate in granuli.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.5	Lithothamne	Prodotto di origine naturale ottenuto da alghe marine calcaree [ <i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)], macinate o trasformate in granuli.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.6	Cloruro di calcio	Cloruro di calcio tecnicamente puro.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.7	Idrossido di calcio	Idrossido di calcio tecnicamente puro.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %



Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
11.1.8	Solfato di calcio anidro	Solfato di calcio anidro tecnicamente puro ottenuto per macinazione di solfato di calcio o disidratazione di solfato di calcio biidrato.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.9	Solfato di calcio emiidrato	Solfato di calcio emiidrato tecnicamente puro ottenuto per disidratazione parziale di solfato di calcio biidrato.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.10	Solfato di calcio biidrato	Solfato di calcio biidrato tecnicamente puro ottenuto per macinazione di solfato di calcio biidrato o idratazione di solfato di calcio emiidrato.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.11	Sali di calcio di acidi organici <sup>(19)</sup>	Sali di calcio di acidi organici commestibili costituiti da almeno 4 atomi di carbonio.	Calcio, acido organico
11.1.12	Ossido di calcio	Ossido di calcio tecnicamente puro ottenuto dalla calcinazione di calcare naturale.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.13	Gluconato di calcio	Sale di calcio dell'acido gluconico espresso generalmente con la formula $\text{Ca}(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)_2$ e sue forme idrate.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.15	Solfato/carbonato di calcio	Prodotto ottenuto durante la fabbricazione di carbonato di sodio.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.16	Pidolato di calcio	L-pidolato di calcio tecnicamente puro.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.2.1	Ossido di magnesio	Ossido di magnesio calcinato (MgO) costituito per almeno il 70 % da MgO.	Magnesio, ceneri insolubili in HCl, se > 15 %
11.2.2	Solfato di magnesio eptaidrato	Solfato di magnesio ( $\text{MgSO}_4 \times 7\text{H}_2\text{O}$ ) tecnicamente puro.	Magnesio, zolfo, ceneri insolubili in HCl, se > 15 %
11.2.3	Solfato di magnesio monoidrato	Solfato di magnesio ( $\text{MgSO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ ) tecnicamente puro.	Magnesio, zolfo, ceneri insolubili in HCl, se > 15 %
11.2.4	Solfato di magnesio anidro	Solfato di magnesio anidro ( $\text{MgSO}_4$ ) tecnicamente puro.	Magnesio, zolfo, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.2.5	Propionato di magnesio	Propionato di magnesio tecnicamente puro.	Magnesio
11.2.6	Cloruro di magnesio	Cloruro di magnesio tecnicamente puro o soluzione ottenuta dalla concentrazione naturale di acqua marina in seguito al deposito di cloruro di sodio.	Magnesio, cloro, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.2.7	Carbonato di magnesio	Carbonato di magnesio naturale.	Magnesio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.2.8	Idrossido di magnesio	Idrossido di magnesio tecnicamente puro.	Magnesio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.2.9	Solfato di potassio e di magnesio	Solfato di potassio e di magnesio tecnicamente puro.	Magnesio, potassio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.2.10	Sali di magnesio di acidi organici <sup>(19)</sup>	Sali di magnesio di acidi organici commestibili costituiti da almeno 4 atomi di carbonio.	Magnesio, acido organico
11.3.1	Fosfato bicalcico <sup>(20)</sup> [idrogenoortofosfato di calcio]	Monoidrogenofosfato di calcio ( $\text{CaHPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ ) tecnicamente puro ottenuto da ossa o da fonti inorganiche Ca/P > 1,2	Calcio, fosforo totale, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
11.3.2	Fosfato monocalcico-bicalcico	Prodotto ottenuto chimicamente e composto da fosfato bicalcico e fosfato monocalcico $[\text{CaHPO}_4 - \text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}]$ $0,8 < \text{Ca/P} < 1,3$	Fosforo totale, calcio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.3	Fosfato monocalcico; [tetraidroge-noortofosfato di calcio]	Bis(diidrogeno fosfato) di calcio tecnicamente puro $[\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}]$ $\text{Ca/P} < 0,9$	Fosforo totale, calcio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.4	Fosfato tricalcico; [ortofosfato tricalcico]	Fosfato tricalcico tecnicamente puro ottenuto da ossa o da fonti inorganiche $[\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}]$ $\text{Ca/P} > 1,3$	Calcio, fosforo totale, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.5	Fosfato di calcio e di magnesio	Fosfato di calcio e di magnesio tecnicamente puro.	Calcio, magnesio, fosforo totale, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.6	Fosfato defluorato	Fosfato naturale, calcinato e sottoposto a trattamento termico superiore a quello volto ad eliminare le impurità.	Fosforo totale, calcio, sodio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.3.7	Pirofosfato di dicalcio; [difosfato dicalcico]	Pirofosfato di dicalcio tecnicamente puro.	Fosforo totale, calcio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.8	Fosfato di magnesio	Prodotto costituito da fosfato di magnesio monobasico e/o dibasico e/o tribasico tecnicamente puro.	Fosforo totale, magnesio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.3.9	Fosfato di sodio, calcio e magnesio	Prodotto costituito da fosfato di sodio, calcio e magnesio tecnicamente puro.	Fosforo totale, magnesio, calcio, sodio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.10	Fosfato monosodico; [diidrogeno-ortofosfato di sodio]	Fosfato monosodico tecnicamente puro. $(\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O})$	Fosforo totale, sodio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.11	Fosfato disodico; [idrogenoortofosfato di disodio]	Fosfato disodico $(\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O})$ tecnicamente puro.	Fosforo totale, sodio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.12	Fosfato trisodico; [ortofosfato di trisodio]	Fosfato trisodico $(\text{Na}_3\text{PO}_4)$ tecnicamente puro.	Fosforo totale, sodio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.13	Pirofosfato di sodio; [difosfato tetrasodico]	Pirofosfato di sodio tecnicamente puro.	Fosforo totale, sodio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.14	Fosfato monopotassico; [diidrogeno-ortofosfato di potassio]	Fosfato monopotassico $(\text{KH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O})$ tecnicamente puro.	Fosforo totale, potassio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.15	Fosfato dipotassico; [idrogenoortofosfato di dipotassio]	Fosfato dipotassico $(\text{K}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O})$ tecnicamente puro.	Fosforo totale, potassio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.16	Fosfato di calcio e di sodio	Fosfato di calcio e di sodio tecnicamente puro.	Fosforo totale, calcio, sodio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
11.3.17	Fosfato monoammonico; [diidrogenoortofosfato di ammonio]	Fosfato monoammonico tecnicamente puro ( $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$ ).	Azoto totale, fosforo totale, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.18	Fosfato diammonico; [idrogenoortofosfato di diammonio]	Fosfato diammonico tecnicamente puro [ $(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$ ].	Azoto totale Fosforo totale P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.19	Tripolifosfato di sodio; [trifosfato pentasodico]	Tripolifosfato di sodio tecnicamente puro.	Fosforo totale Sodio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.20	Fosfato di magnesio e di sodio	Fosfato di magnesio e di sodio tecnicamente puro.	Fosforo totale, magnesio, sodio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.21	Iposfito di magnesio	Iposfito di magnesio [ $\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_2)_2 \times 6\text{H}_2\text{O}$ ] tecnicamente puro.	Magnesio Fosforo totale P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.22	Farina di ossa degelatinizzate	Ossa sgrassate, degelatinizzate, sterilizzate e macinate.	Fosforo totale, calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.3.23	Ceneri di ossa	Residui minerali dell'incenerimento, della combustione o della gassificazione di sottoprodotti di origine animale.	Fosforo totale, calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.4.1	Cloruro di sodio <sup>(18)</sup>	Cloruro di sodio tecnicamente puro o prodotto ottenuto per cristallizzazione evaporativa della salamoia (sale vacuum) o per evaporazione di acqua marina (sale marino) o per macinazione di salgemma.	Sodio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.4.2	Bicarbonato di sodio [idrogenocarbonato di sodio]	Bicarbonato di sodio ( $\text{NaHCO}_3$ ) tecnicamente puro.	Sodio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.4.3	(Bi)carbonato di sodio/ammonio [(idrogenocarbonato) di sodio/ammonio]	Prodotto ottenuto durante la fabbricazione di carbonato di sodio e di bicarbonato di sodio, con tracce di bicarbonato di ammonio (max. 5 % di bicarbonato di ammonio).	Sodio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.4.4	Carbonato di sodio	Carbonato di sodio ( $\text{Na}_2\text{CO}_3$ ) tecnicamente puro.	Sodio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.4.5	Sesquicarbonato di sodio [idrogenodicarbonato di trisodio]	Sesquicarbonato di sodio [ $\text{Na}_3\text{H}(\text{CO}_3)_2$ ] tecnicamente puro.	Sodio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.4.6	Solfato di sodio	Solfato di sodio tecnicamente puro.	Sodio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.4.7	Sali di sodio di acidi organici	Sali di sodio di acidi organici commestibili costituiti da almeno 4 atomi di carbonio.	Sodio, acido organico
11.5.1	Cloruro di potassio	Cloruro di potassio tecnicamente puro o prodotto ottenuto dalla macinazione di sostanze naturali contenenti cloruro di potassio.	Potassio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.5.2	Solfato di potassio	Solfato di potassio ( $\text{K}_2\text{SO}_4$ ) tecnicamente puro.	Potassio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
11.5.3	Carbonato di potassio	Carbonato di potassio (K <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> ) tecnicamente puro.	Potassio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.5.4	Bicarbonato di potassio, [idrogeno-carbonato di potassio]	Bicarbonato di potassio (KHCO <sub>3</sub> ) tecnicamente puro.	Potassio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.5.5	Sali di potassio di acidi organici <sup>(19)</sup>	Sali di potassio di acidi organici commestibili costituiti da almeno 4 atomi di carbonio.	Potassio, acido organico
11.6.1	Fiore di zolfo	Polvere tecnicamente puro ottenuta dai depositi naturali del minerale; anche, prodotto ottenuto dalla raffinazione di petrolio praticata dai produttori di zolfo.	Zolfo
11.7.1	Attapulgite	Minerale naturale contenente magnesio, alluminio e silicio.	Magnesio
11.7.2	Quarzo	Minerale naturale ottenuto macinando materiali contenenti quarzo.	
11.7.3	Cristobalite	Diossido di silicio ottenuto dalla ricristallizzazione di quarzo.	
11.8.1	Solfato di ammonio	Solfato di ammonio [(NH <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ] tecnicamente puro ottenuto per sintesi chimica.	Azoto espresso come proteina grezza, zolfo
11.8.2	Soluzione di solfato di ammonio	Soluzione acquosa di solfato di ammonio contenente almeno il 35 % di solfato di ammonio.	Azoto espresso come proteina grezza
11.8.3	Sali di ammonio di acidi organici	Sali di ammonio di acidi organici commestibili costituiti da almeno 4 atomi di carbonio.	Azoto espresso come proteina grezza, acido organico
11.8.4	Lattato di ammonio	Lattato di ammonio (CH <sub>3</sub> CHOHCOONH <sub>4</sub> ). Comprende il lattato di ammonio prodotto per fermentazione del siero di latte con il <i>Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus</i> , contenente almeno il 44 % di azoto espresso come proteina grezza.	Azoto espresso come proteina grezza, ceneri grezze
11.8.5	Acetato di ammonio	Soluzione acquosa di acetato di ammonio (CH <sub>3</sub> COONH <sub>4</sub> ) contenente almeno il 55 % di acetato di ammonio.	Azoto espresso come proteina grezza

12. Prodotti e sottoprodotti della fermentazione di microrganismi le cui cellule sono state inattivate o uccise

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
12.1	<b>Prodotti ottenuti dalla biomassa di microrganismi specifici coltivati su determinati substrati</b>		
12.1.1	Proteina ottenuta da <i>Methylophilus methylotrophus</i>	Prodotto proteico di fermentazione ottenuto mediante coltivazione di <i>Methylophilus methylotrophus</i> (ceppo NCIMB 10.515) su metanolo; il tenore di proteina grezza è almeno del 68 % e l'indice di riflessione almeno pari a 50.	Proteina grezza Ceneri grezze Sostanze grasse grezze
12.1.2	Proteina ottenuta da <i>Methylococcus capsulatus (Bath)</i> , <i>Alcaligenes acidovorans</i> , <i>Bacillus brevis</i> e <i>Bacillus firmus</i>	Prodotto proteico di fermentazione ottenuto con <i>Methylococcus capsulatus (Bath)</i> (ceppo NCIMB 11132), <i>Alcaligenes acidovorans</i> (ceppo NCIMB 12387), <i>Bacillus brevis</i> (ceppo NCIMB 13288) e <i>Bacillus firmus</i> (ceppo NCIMB 13280) su gas naturale (circa 91 % metano, 5 % etano, 2 % propano, 0,5 % isobutano, 0,5 % n-butano), ammonio, sali minerali, il tenore di proteina grezza è almeno del 65 %.	Proteina grezza Ceneri grezze Sostanze grasse grezze

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
12.1.3	Proteina batterica ottenuta da <i>Escherichia coli</i>	Prodotto proteico, sottoprodotto della produzione di amminoacidi ottenuto mediante coltivazione di <i>Escherichia coli</i> K12 su substrati di origine vegetale o chimica, ammonio o sali minerali; può essere idrolizzato.	Proteina grezza
12.1.4	Proteina batterica ottenuta da <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Prodotto proteico, sottoprodotto della produzione di amminoacidi ottenuto mediante coltivazione di <i>Corynebacterium glutamicum</i> su substrati di origine vegetale o chimica, ammonio o sali minerali; può essere idrolizzato.	Proteina grezza
12.1.5	Lieviti e prodotti simili [lievito di birra] [prodotto del lievito]	Tutti i lieviti e parti di essi ottenuti da <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergiensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Candida utilis</i> / <i>Pichia jadinii</i> , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> o <i>Brettanomyces</i> ssp <sup>(21)</sup> . su substrati per la maggior parte di origini vegetali quali melasse, sciroppi di zucchero, alcoli, residui di distilleria, cereali e prodotti a base di amido, succhi di frutta, siero di latte, acido lattico, zucchero, fibre vegetali idrolizzate e nutrienti della fermentazione quali ammonio o sali minerali.	Tenore di umidità, se < 75 % oppure > 97 % Con tenore di umidità < 75 %: proteina grezza
12.1.6	Insilato di micelio ottenuto dalla produzione di penicillina	Micelio (composti azotati), sottoprodotto umido della produzione della penicillina mediante <i>Penicillium chrysogenum</i> (ATCC48271) su varie fonti di carboidrati e loro idrolisati, sottoposto a trattamento termico ed insilato mediante <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>plantarum</i> , <i>sake</i> , <i>collinoides</i> e <i>Streptococcus lactis</i> per rendere inattiva la penicillina; il tenore di azoto espresso come proteina grezza è almeno del 7 %.	Azoto espresso come proteina grezza Ceneri grezze
12.2	<b>Altri sottoprodotti della fermentazione</b>		
12.2.1	Vinacce [melasse condensate solubili]	Sottoprodotti derivati dalla trasformazione industriale di mosti (d'uva e di malto), ricavati da processi di fermentazione quali produzione di alcoli, acidi organici, lieviti. Sono costituiti dalla frazione di liquido/pasta che si ottiene dalla separazione della fermentazione dei mosti. Possono comprendere anche cellule morte dei microorganismi della fermentazione utilizzati, e/o parti di esse. I substrati sono per la maggior parte di origine vegetale, quali melassa, sciroppo di zucchero, alcoli, residui di distilleria, cereali e prodotti a base di amido, succhi di frutta, siero di latte, acido lattico, zucchero, fibre vegetali idrolizzate e nutrienti della fermentazione quali ammonio o sali minerali.	Proteina grezza Substrato ed indicazione dei processi di produzione a seconda dei casi
12.2.2	Sottoprodotti della produzione di acido L-glutammico	Sottoprodotti liquidi, concentrati, della produzione di acido L-glutammico mediante fermentazione di <i>Corynebacterium melasecola</i> su substrato composto da saccarosio, melassa, prodotti amilacei e loro idrolisati, sali di ammonio e altri composti azotati.	Proteina grezza
12.2.3	Sottoprodotti della produzione del monocloridrato di L-lisina mediante <i>Brevibacterium lactofermentum</i>	Sottoprodotti liquidi, concentrati, della produzione del monocloridrato di L-lisina mediante fermentazione di <i>Brevibacterium lactofermentum</i> su substrato composto da saccarosio, melassa, prodotti amilacei e loro idrolisati, sali di ammonio e altri composti azotati.	Proteina grezza
12.2.4	Sottoprodotti della produzione di amminoacidi mediante <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Sottoprodotti liquidi della produzione di amminoacidi ottenuti mediante fermentazione di <i>Corynebacterium glutamicum</i> su substrato di origine vegetale o chimica, ammonio o sali minerali.	Proteina grezza Ceneri grezze
12.2.5	Sottoprodotti della produzione di amminoacidi mediante <i>Escherichia coli</i> K12	Sottoprodotti liquidi della produzione di amminoacidi ottenuti mediante fermentazione di <i>Escherichia coli</i> K12 su substrato di origine vegetale o chimica, ammonio o sali minerali.	Proteina grezza Ceneri grezze
12.2.6	Sottoprodotto della produzione di enzimi con <i>Aspergillus niger</i>	Sottoprodotto della fermentazione di <i>Aspergillus niger</i> su frumento e malto per la produzione di enzimi.	Proteina grezza

13. *Varie*

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
13.1.1	Prodotti dell'industria del pane e della pasta alimentare	Prodotti ottenuti durante e a seguito della fabbricazione di pane, biscotti, cialde o pasta alimentare. Possono essere essiccati.	Amido Zuccheri totali espressi in saccarosio, Sostanze grasse grezze, se > 5 %
13.1.2	Prodotti dell'industria pasticceria	Prodotti ottenuti durante e a seguito della fabbricazione di pasticceria e torte. Possono essere essiccati.	Amido Zuccheri totali espressi in saccarosio, Sostanze grasse grezze, se > 5 %
13.1.3	Prodotti della fabbricazione di cereali da colazione	Sostanze o prodotti destinati al consumo umano, o per i quali è ragionevole pensare che siano destinati al consumo umano, in forma trasformata, parzialmente trasformata o non trasformata. Possono essere essiccati.	Proteina grezza, se > 10 % Fibra grezza Oli/grassi grezzi, se > 10 % Amido, se > 30 % Zucchero totale espresso in saccarosio, se > 10 %
13.1.4	Prodotti dell'industria dolciaria	Prodotti ottenuti durante e a seguito della fabbricazione di dolci, compreso il cioccolato. Possono essere essiccati.	Amido Sostanze grasse grezze, se > 5 % Zuccheri totali espressi in saccarosio
13.1.5	Prodotti di gelateria	Prodotti ottenuti dalla fabbricazione di gelato. Possono essere essiccati.	Amido Zuccheri totali espressi in saccarosio, Sostanze grasse grezze
13.1.6	Prodotti e sottoprodotti della trasformazione di frutta e verdura fresca <sup>(22)</sup>	Prodotti ottenuti dalla trasformazione di frutta e verdura fresca (compresi la buccia, pezzi interi di frutta/verdura e miscele di tali prodotti). Possono essere essiccati o congelati.	Amido Fibra grezza Sostanze grasse grezze, se > 5 % Ceneri insolubili in HCl, se > 3,5 %
13.1.7	Prodotti ottenuti dalla trasformazione di vegetali <sup>(22)</sup>	Prodotti ottenuti dal congelamento o dall'essiccamento di piante intere o loro parti.	Fibra grezza
13.1.8	Prodotti ottenuti dalla lavorazione di spezie e condimenti <sup>(22)</sup>	Prodotti ottenuti dal congelamento o dall'essiccamento di spezie e condimenti o loro parti.	Proteina grezza, se > 10 % Fibra grezza Oli/grassi grezzi, se > 10 % Amido, se > 30 % Zucchero totale espresso in saccarosio, se > 10 %
13.1.9	Prodotti ottenuti dalla trasformazione di erbe <sup>(22)</sup>	Prodotti ottenuti per frantumazione, macinazione, congelamento o essiccamento di piante intere o loro parti.	Fibra grezza
13.1.10	Prodotti ottenuti dall'industria di trasformazione delle patate	Prodotti ottenuti dalla trasformazione delle patate. Possono essere essiccati o congelati.	Amido Fibra grezza Sostanze grasse grezze, se > 5 % Ceneri insolubili in HCl, se > 3,5 %

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
13.1.11	Prodotti e sottoprodotti della fabbricazione di salse	Sostanze derivanti dalla produzione di salse destinate al consumo umano, o per le quali è ragionevole pensare che siano destinate al consumo umano, in forma trasformata, parzialmente trasformata o non trasformata. Possono essere essiccati.	Sostanze grasse grezze
13.1.12	Prodotti e sottoprodotti dell'industria degli snack	Prodotti e sottoprodotti dell'industria degli snack ottenuti durante e a seguito della produzione di snack salati – patatine, snack a base di patate e/o cereali (direttamente estrusi, a base di impasto e formellati) e frutti a guscio.	Sostanze grasse grezze
13.1.13	Prodotti dell'industria degli alimenti pronti	Prodotti ottenuti durante la produzione di alimenti pronti. Possono essere essiccati.	Sostanze grasse grezze, se > 5 %
13.1.14	Sottoprodotti vegetali della produzione di alcolici	Prodotti solidi ottenuti da vegetali (compresi bacche e semi quali l'anice) derivanti dalla macerazione di detti vegetali in una soluzione alcolica o in seguito a evaporazione/distillazione, o entrambe, durante l'elaborazione degli aromi per la produzione degli alcolici. È necessario distillare i prodotti per eliminare il residuo alcolico.	Proteina grezza, se > 10 % Fibra grezza Oli/grassi grezzi, se > 10 %
13.1.15	Birra zootecnica	Prodotto del processo di fabbricazione della birra che non può essere venduto come bevanda per uso umano.	Contenuto alcolico
13.2.1	Zucchero caramellato	Prodotto ottenuto mediante riscaldamento controllato di zucchero di qualsiasi tipo.	Zuccheri totali espressi in saccarosio
13.2.2	Destrosio	Destrosio ottenuto in seguito all'idrolisi dell'amido che consiste in glucosio purificato e cristallizzato, con o senza acqua di cristallizzazione.	Zuccheri totali espressi in saccarosio
13.2.3	Fruttosio	Fruttosio come polvere cristallina purificata. Si ottiene dal glucosio in sciroppo di glucosio mediante l'impiego di glucosio-isomerasi e dall'inversione del saccarosio.	Zuccheri totali espressi in saccarosio
13.2.4	Sciroppo di glucosio	Lo sciroppo di glucosio è una soluzione acquosa depurata e concentrata di saccaridi alimentari ottenuta mediante idrolisi dell'amido.	Zuccheri totali Tenore di umidità, se > 30 %
13.2.5	Melassa di glucosio	Prodotto ricavato durante il processo di raffinazione degli sciroppi di glucosio.	Zuccheri totali
13.2.6	Xilosio	Zucchero estratto dal legno.	
13.2.7	Lattulosio	Disaccaride semi-sintetico (4-O-D-galattopiranosil-D-fruttosio) ottenuto dal lattosio per isomerizzazione del glucosio in fruttosio. Presente nel latte e nei prodotti lattieri trattati termicamente.	Lattulosio
13.2.8	Glucosamina (chitosamina)	Aminozucchero (monosaccaride) facente parte della struttura dei polisaccaridi chitosano e chitina. Ottenuto ad esempio dall'idrolisi di esoscheletri di crostacei e di altri artropodi o dalla fermentazione di un cereale come il granturco o il frumento.	Sodio o potassio, se del caso
13.3.1	Amido <sup>(23)</sup>	Amido tecnicamente puro.	Amido
13.3.2	Amido <sup>(23)</sup> pregelatinizzato	Prodotto costituito da amido gonfiato mediante trattamento termico.	Amido
13.3.3	Miscuglio di amido <sup>(23)</sup>	Prodotto composto da amido alimentare naturale e/o modificato ottenuto da diverse fonti botaniche.	Amido
13.3.4	Pannello di idrolisati d'amido <sup>(23)</sup>	Prodotto derivante dall'idrolisi dell'amido. È composto da proteine, grassi e coadiuvante di filtrazione (ad es. farina fossile, fibre di legno).	Tenore di umidità, se < 25 % oppure > 45 % Con tenore di umidità < 25 %: — sostanze grasse grezze — proteina grezza

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
13.3.5	Destrina	La destrina è amido idrolizzato parzialmente acido.	
13.3.6	Maltodestrina	La maltodestrina è amido parzialmente idrolizzato.	
13.4.1	Polidestrosio	Struttura di polimero di glucosio caratterizzato da reticolazione casuale prodotto mediante la polimerizzazione termica del D-glucosio.	
13.5.1	Polioli	Prodotto ottenuto mediante idrogenazione o fermentazione e composto da mono-, di- o oligosaccaridi o polisaccaridi.	
13.5.2	Isomalto	Alcole di zucchero ottenuto dal saccarosio in seguito a conversione enzimatica e idrogenazione.	
13.5.3	Mannitolo	Prodotto ottenuto mediante idrogenazione o fermentazione e composto da glucosio e/o fruttosio ridotto.	
13.5.4	Xilitolo	Prodotto ottenuto mediante idrogenazione e fermentazione dello xilosio.	
13.5.5	Sorbitolo	Prodotto ottenuto mediante idrogenazione del glucosio.	
13.6.1	Acidi grassi <sup>(24)</sup>	Prodotto ottenuto per disacidificazione con alcali o per distillazione di oli e grassi di specie animali o vegetali, non specificate. Inoltre, prodotto ottenuto mediante vari trattamenti dei grassi e degli oli praticati dai produttori di acidi grassi.	Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 1 %
13.6.2	Acidi grassi esterificati con glicerolo <sup>(24)</sup>	Gliceridi ottenuti mediante esterificazione di glicerolo di origine vegetale con acidi grassi.	Tenore di umidità, se > 1 % Sostanze grasse grezze
13.6.3	Mono- e digliceridi di acidi grassi <sup>(24)</sup>	Mono- e digliceridi di acidi grassi composti di miscele di glicerolo, mono-, di- e triesteri di acidi grassi presenti negli oli e nei grassi alimentari. Possono contenere piccole quantità di acidi grassi liberi e di glicerolo.	Sostanze grasse grezze
13.6.4	Sali di acidi grassi <sup>(24)</sup>	Prodotto ottenuto mediante reazione degli acidi grassi con almeno quattro atomi di carbonio e composti di calcio, magnesio, sodio o potassio.	Sostanze grasse grezze (dopo l'idrolisi) Tenore di umidità Sostanze grasse grezze Ca o Na o K, o Mg (a seconda del caso)
13.7.1	Solfato di condroitina	Prodotto ottenuto mediante estrazione da tendini, ossa e altri tessuti animali contenenti cartilagine e tessuti connettivi molli.	Sodio
13.8.1	Glicerina, grezza	Prodotto della produzione di biodiesel (esteri metilici o etilici degli acidi grassi), ottenuto mediante transesterificazione di oli e grassi di origine vegetale ed animale non specificata. Sali minerali ed organici potrebbero rimanere nella glicerina. (Tenore massimo di metanolo 0,2 %) È anche un prodotto del trattamento oleochimico dei grassi e degli oli minerali, comprese la transesterificazione, l'idrolisi o la saponificazione.	Glicerolo Potassio Sodio
13.8.2	Glicerina	Prodotto della produzione di biodiesel (esteri metilici o etilici degli acidi grassi), ottenuto mediante transesterificazione di oli e grassi di origine vegetale ed animale non specificata, seguita da raffinazione della glicerina. (Tenore minimo di glicerolo: 99 % sulla sostanza secca). È anche un prodotto del trattamento oleochimico degli oli e dei grassi minerali, comprese la transesterificazione, l'idrolisi o la saponificazione.	Glicerolo Potassio Sodio



Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
13.9.1	Metil sulfonil metano	Composto organico dello zolfo [(CH <sub>3</sub> ) <sub>2</sub> SO <sub>2</sub> ] ottenuto in modo sintetico, identico alla fonte naturalmente presente nelle piante.	Zolfo
13.10.1	Torba	Prodotto ottenuto dalla decomposizione naturale delle piante (soprattutto lo sfagno) in ambiente anaerobico ed oligotrofico.	Fibra grezza
13.11.1	Glicole propilenico	Chiamato anche 1,2-propandiolo o propan-1,2-diolo, composto organico (un diolo o doppio alcole) la cui formula è C <sub>3</sub> H <sub>8</sub> O <sub>2</sub> . È un liquido viscoso dal sapore leggermente dolce, igroscopico e miscibile con acqua, acetone e cloroformio.	Glicole propilenico

<sup>(1)</sup> La denominazione può essere completata dall'indicazione della specie di cereale.

<sup>(2)</sup> Si osservi che nella versione in lingua inglese «maize» può essere denominato anche «corn». Ciò vale per tutti i prodotti del granturco.

<sup>(3)</sup> Se questo prodotto è stato sottoposto ad una molitura più fina, può essere aggiunto il termine «fina» oppure la denominazione può essere sostituita da un termine corrispondente.

<sup>(4)</sup> La denominazione può essere completata dall'indicazione della specie di cereale.

<sup>(5)</sup> Può essere eventualmente aggiunta l'indicazione «a basso tenore di glucosinolato», la cui definizione è quella riportata nella legislazione UE. Ciò vale per tutti i prodotti a base di semi di colza.

<sup>(6)</sup> La denominazione deve essere integrata dall'indicazione della specie vegetale.

<sup>(7)</sup> Tale denominazione deve essere integrata dall'indicazione della natura del trattamento termico utilizzato.

<sup>(8)</sup> Tale denominazione può essere integrata con una descrizione più precisa del frutto.

<sup>(9)</sup> La specie vegetale deve essere riportata nella denominazione.

<sup>(10)</sup> Tale denominazione deve essere completata dall'indicazione della natura del trattamento effettuato.

<sup>(11)</sup> Tale denominazione può essere completata dall'indicazione della specie di pianta da foraggio.

<sup>(12)</sup> Il termine «farina» può essere sostituito da «pellet». Nella denominazione può essere indicato anche il metodo di essiccamento.

<sup>(13)</sup> La denominazione deve essere completata dall'indicazione della specie.

<sup>(14)</sup> Tali espressioni non sono sinonimi e differiscono soprattutto per quanto riguarda il tenore d'umidità; vanno pertanto utilizzate in modo appropriato.

<sup>(15)</sup> Tale denominazione può essere integrata, se del caso, dai seguenti elementi:

- specie animale, e/o
- parte del prodotto di origine animale, e/o
- specie animale sottoposta a trasformazione (ad es. suini, ruminanti, volatili), e/o
- denominazione della specie animale non sottoposta a trasformazione a norma del divieto di riciclaggio all'interno della specie (ad es. non contenente animali da cortile); e/o
- materiale trasformato (ad es. ossa, basso o alto tenore di cenere) e/o procedimento utilizzato (ad es. sgrassato, raffinato).

<sup>(16)</sup> La denominazione deve essere integrata dall'indicazione della specie.

<sup>(17)</sup> La denominazione deve essere integrata dall'indicazione della specie se il prodotto proviene da pesci di allevamento.

<sup>(18)</sup> L'indicazione della provenienza può sostituire la denominazione o può essere aggiunta.

<sup>(19)</sup> La denominazione va modificata o integrata per specificare l'acido organico.

<sup>(20)</sup> Il procedimento di fabbricazione può essere indicato nella denominazione.

<sup>(21)</sup> Il nome di utilizzo dei ceppi di lievito può discostarsi dalla tassonomia scientifica, pertanto possono essere utilizzati anche sinonimi dei ceppi di lievito elencati.

<sup>(22)</sup> La denominazione deve essere completata con la frutta, la verdura, le piante, le spezie o le erbe, se del caso.

<sup>(23)</sup> Tale denominazione deve essere completata dall'indicazione dell'origine botanica.

<sup>(24)</sup> La denominazione va modificata o integrata per specificare gli acidi grassi utilizzati.