

# REGOLAMENTI

## REGOLAMENTO (UE) N. 68/2013 DELLA COMMISSIONE

del 16 gennaio 2013

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 del Parlamento europeo e del Consiglio 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 della Commissione <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 26, paragrafi 2 e 3,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (UE) n. 575/2011 della Commissione, del 16 giugno 2011, concernente il catalogo delle materie prime per mangimi <sup>(2)</sup> (il catalogo), ha sostituito la prima versione del catalogo delle materie prime per mangimi di cui al regolamento (UE) n. 242/2010 della Commissione, del 19 marzo 2010, che istituisce un catalogo delle materie prime per mangimi <sup>(3)</sup>.
- (2) In consultazione con altre parti interessate, in collaborazione con le autorità nazionali competenti e sulla base della pertinente esperienza ricavata dai pareri emessi dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare e dall'evoluzione scientifica o tecnologica, i rappresentanti competenti del settore europeo dei mangimi hanno elaborato una serie di modifiche da apportare al regolamento (UE) n. 575/2011.
- (3) Tali modifiche riguardano sia voci nuove relative a processi di trattamento e a materie prime per mangimi che il miglioramento di voci esistenti relative, in particolare, a derivati di oli e grassi.

- (4) Le modifiche riguardano inoltre il tenore massimo di impurità chimiche derivanti dal processo di fabbricazione e dai coadiuvanti tecnologici, che va stabilito ai sensi dell'allegato I, punto 1, del regolamento (CE) n. 767/2009. Agli ex prodotti alimentari, come eccedenze di produzione, prodotti o alimenti che hanno superato la data di scadenza, se fabbricati in conformità alla legislazione alimentare, si devono applicare norme specifiche.
- (5) Le condizioni di cui all'articolo 26 del regolamento (CE) n. 767/2009 sono soddisfatte.
- (6) Dato l'elevato numero di modifiche apportate al regolamento (UE) n. 575/2011, per motivi di coerenza, chiarezza e semplificazione, è opportuno abrogare e sostituire tale regolamento.
- (7) È opportuno ridurre l'onere amministrativo per gli operatori dando un periodo di tempo che consenta un'agevole conversione dell'etichettatura per evitare perturbazioni inutili delle pratiche commerciali.
- (8) 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

Il catalogo delle materie prime per mangimi, di cui all'articolo 24 del regolamento (CE) n. 767/2009, viene istituito nella forma di cui all'allegato del presente regolamento.

### Articolo 2

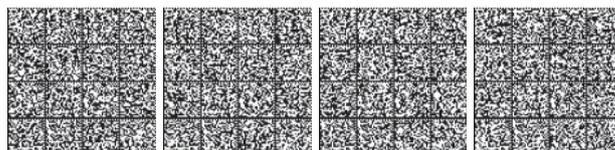
Il regolamento (UE) n. 575/2011 è abrogato.

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

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

<sup>(2)</sup> GU L 159 del 17.6.2011, pag. 25.

<sup>(3)</sup> GU L 77 del 24.3.2010, pag. 17.



*Articolo 3*

La materie prime per mangimi etichettati in conformità alle disposizioni del regolamento (UE) n. 575/2011 prima del 19 agosto 2013 possono continuare a essere immesse sul mercato e a essere usate fino a esaurimento delle scorte.

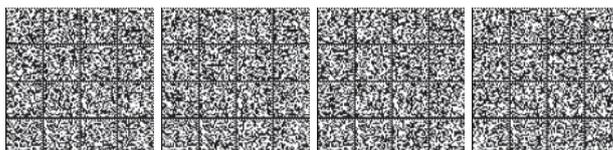
*Articolo 4*

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

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

Fatto a Bruxelles, il 16 gennaio 2013

*Per la Commissione*  
*Il presidente*  
José Manuel BARROSO



## 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. Tuttavia, la denominazione di una materia prima per mangimi figurante nella parte C può essere usata unicamente per indicare una materia prima per mangimi che soddisfi 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. «Ex prodotti alimentari» indica prodotti alimentari, diversi dai residui della ristorazione, fabbricati, in modo del tutto conforme alla legislazione comunitaria sugli alimenti, per il consumo umano ma che non sono più destinati al consumo umano per ragioni pratiche, logistiche o legate a difetti di lavorazione, d'imballaggio o d'altro tipo, senza che presentino alcun rischio per la salute se usati come mangimi. La fissazione di tenori massimi di cui all'allegato I, punto 1, del regolamento (CE) n. 767/2009 non si applica agli ex prodotti alimentari e ai residui della ristorazione. Essa si applica quando tali alimenti sono ulteriormente lavorati al fine dell'ottenimento di mangimi.
4. In conformità alle buone pratiche di cui all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>, le materie prime per mangimi devono essere esenti da impurità chimiche derivanti dal processo di fabbricazione e dai coadiuvanti tecnologici, a meno che nel catalogo sia fissato un tenore massimo specifico. Le sostanze il cui impiego nei mangimi sia vietato devono essere del tutto assenti; per tali sostanze non si possono fissare tenori massimi. A fini di trasparenza, gli operatori del settore dei mangimi forniscono, nel contesto delle normali transazioni commerciali, una serie di informazioni pertinenti se usano materie prime per mangimi contenenti residui tollerati.
5. Ai sensi delle buone pratiche di cui all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 183/2005, in applicazione del principio ALARA <sup>(2)</sup> e fatta salva l'applicazione del regolamento (CE) n. 183/2005, della direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 7 maggio 2002, relativa alle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali <sup>(3)</sup>, del regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 febbraio 2005, concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE <sup>(4)</sup> e del regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, sugli additivi destinati all'alimentazione animale <sup>(5)</sup>, è opportuno specificare nel catalogo delle materie prime per mangimi il contenuto massimo di impurità chimiche derivante dal processo di fabbricazione e dai coadiuvanti tecnologici che sono presenti in una percentuale pari o superiore allo 0,1 %. Il catalogo può anche stabilire dei tenori massimi per le impurità chimiche e dei coadiuvanti tecnologici presenti a livelli inferiori allo 0,1 % se ciò è opportuno per le buone pratiche commerciali. Salvo indicazione contraria nella parte B o C del presente allegato, i tenori massimi sono espressi in rapporto peso/peso.
6. I tenori massimi di impurità chimiche e di coadiuvanti tecnologici sono fissati o nella parte B alla descrizione del processo, o nella parte C alla descrizione della materia prima per mangimi o nella parte C alla fine di una categoria. A meno che non sia fissato un tenore massimo specifico nella parte C, il tenore massimo fissato nella parte B per un determinato processo è applicabile a qualsiasi materia prima per mangimi elencata nella parte C se la descrizione della materia prima per mangimi si riferisce a tale processo nella sua descrizione e se il processo in questione soddisfa la descrizione di cui alla parte B.
7. La purezza botanica di una materia prima per mangimi non deve essere inferiore al 95 %. La percentuale di impurità botaniche, come i residui di altri semi o frutti oleosi derivanti da un processo di lavorazione anteriore, non deve superare tuttavia lo 0,5 % per ciascun tipo di seme o frutto oleoso. In deroga a tali norme generali, va fissato un livello specifico nell'elenco delle materie prime per mangimi nella parte C.

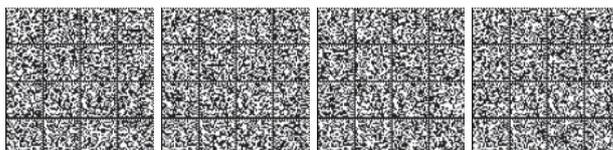
<sup>(1)</sup> GU L 35 dell'8.2.2005, pag. 1.

<sup>(2)</sup> As Low As Reasonable Achievable, Livello più basso ragionevolmente conseguibile.

<sup>(3)</sup> GU L 140 del 30.5.2002, pag. 10.

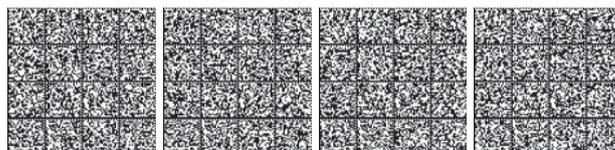
<sup>(4)</sup> GU L 70 del 16.3.2005, pag. 1.

<sup>(5)</sup> GU L 268 del 18.10.2003, pag. 29.



8. Al nome della materia prima per mangimi, deve essere aggiunto <sup>(1)</sup> il termine/la denominazione di uso corrente di uno o più procedimenti, indicato (parte B) nell'ultima colonna del glossario dei processi per indicare che essa è stata sottoposta al/ai processi in questione. Una materia prima per mangimi, il cui nome sia una combinazione di un nome elencato nella parte C e di un termine/denominazione di uso corrente di uno o più processi elencati nella parte B, va considerata come inclusa nel catalogo e la sua etichetta recherà le dichiarazioni obbligatorie applicabili per tale materia prima per mangimi, indicate, a seconda dei casi, nell'ultima colonna delle parti B e C. Se il metodo specifico usato per il processo è elencato nell'ultima colonna della parte B, esso deve essere precisato nella denominazione della materia prima per mangimi.
9. Se il processo di lavorazione di una materia prima per mangimi non risponde alla descrizione del processo interessato, definita nella parte B al glossario dei procedimenti, tale processo di lavorazione deve essere illustrato nella descrizione della materia prima in questione.
10. Per alcune materie prime per mangimi si possono impiegare sinonimi che compaiono tra parentesi quadre nella colonna «denominazione» della voce relativa alla materia prima in questione nell'elenco di materie prime per mangimi della parte C.
11. Nella descrizione delle materie prime nell'elenco di materie prime per mangimi di cui alla parte C, si usa il termine «prodotto» invece di «sottoprodotto» per riflettere la situazione del mercato e la terminologia usata nella pratica dagli operatori del settore dei mangimi per evidenziare il valore commerciale delle materie prime per mangimi.
12. 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.
13. 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 processo di fabbricazione ha mutato le caratteristiche nutrizionali del prodotto.
14. L'articolo 15, lettera g), del regolamento (CE) n. 767/2009, in combinato disposto con il punto 6 dell'allegato I del medesimo regolamento, stabilisce i requisiti di etichettatura riguardanti il tenore di umidità. L'articolo 16, paragrafo 1, lettera b), di tale regolamento, in combinato disposto con l'allegato V, stabilisce i requisiti di etichettatura relativi ad altri componenti analitici. Il punto 5 dell'allegato I del regolamento (CE) n. 767/2009 prescrive inoltre di dichiarare il tenore di ceneri insolubili in acido cloridrico, se superiore al 2,2 % in generale o, per determinate materie prime per mangimi, se superiore al 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) se la colonna relativa alle dichiarazioni obbligatorie nell'elenco di materie prime per mangimi della parte C è lasciata in bianco riguardo ai componenti analitici che sono soggetti all'obbligo di dichiarazione ai sensi dell'allegato V del regolamento (CE) n. 767/2009, non è necessario riportare nelle etichette nessuno di tali componenti. Per ceneri insolubili in acido cloridrico tuttavia, se non è indicato alcun livello nell'elenco delle materie prime per mangimi della parte C, il livello deve essere dichiarato se supera il 2,2 %;
- c) se 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.
15. Un operatore del settore dei mangimi, che dichiara che una materia prima per mangimi ha più proprietà di quelle indicate nella colonna «Descrizione» dell'elenco di materie prime per mangimi della parte C o si riferisce a un processo di cui alla parte B che può essere assimilato a una allegazione (ad es. protezione endoruminale), deve conformarsi all'articolo 13 del regolamento (CE) n. 767/2009. Le materie prime per mangimi possono inoltre essere destinate a particolari fini nutrizionali in conformità agli articoli 9 e 10 del regolamento (CE) n. 767/2009.

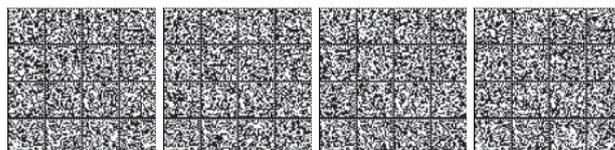
(1) In deroga a tale obbligo, per il processo «essiccazione», esso può essere aggiunto.



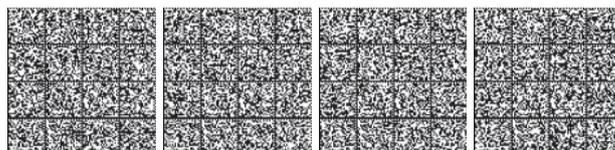
## PARTE B

## Glossario dei processi

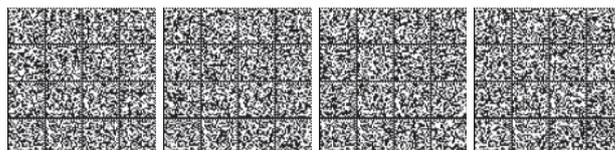
	Procedimento	Definizione	Termini di uso corrente/ denominazione
1	<b>Separazione ad aria</b>	Separazione di parti minute mediante un flusso d'aria	Separato ad aria
2	<b>Aspirazione</b>	Processo atto a rimuovere polveri, particolato fine e altri frammenti sospesi di cereali da una massa di granaglie nel corso di un trasferimento per mezzo di un flusso d'aria	Aspirato
3	<b>Scottatura</b>	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	<b>Decolorazione</b>	Rimozione del colore naturale	Decolorato
5	<b>Refrigerazione</b>	Abbassamento della temperatura al di sotto della temperatura ambiente ma al di sopra del punto di congelamento per facilitare la conservazione.	Refrigerato
6	<b>Spezzatura</b>	Riduzione della dimensione delle parti minute mediante l'impiego di una o più lame.	Spezzato
7	<b>Vagliatura</b>	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/vagliato
8	<b>Concentrazione <sup>(1)</sup></b>	Aumento del tenore di alcune sostanze mediante eliminazione di acqua e/o di altri componenti.	Concentrato
9	<b>Condensazione</b>	Passaggio di una sostanza da uno stato gassoso a uno stato liquido.	Condensato
10	<b>Cottura</b>	Impiego di calore al fine di mutare le caratteristiche fisiche e chimiche delle materie prime per mangimi.	Cotto
11	<b>Frantumazione</b>	Riduzione della dimensione delle parti minute impiegando un apparecchio per la frantumazione	Frantumato, frantumazione
12	<b>Cristallizzazione</b>	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



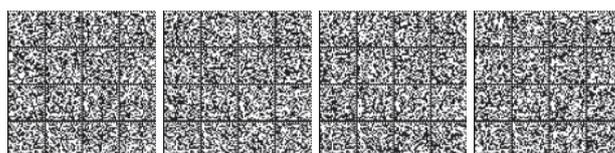
	Procedimento	Definizione	Termine di uso corrente/ denominazione
13	<b>Decorticazione</b> <sup>(2)</sup>	Eliminazione parziale o totale dell'involucro esterno (tegumento) da grani, semi, frutta, frutta a guscio ecc.	Decorticato, parzialmente decorticato
14	<b>Sbramatura/ Decorticazione</b>	Eliminazione dei tegumenti esterni da chicchi, grani e semi, di norma mediante procedimenti fisici.	Sbramato o decorticato <sup>(3)</sup>
15	<b>Depectinizzazione</b>	Estrazione di pectine da una materia prima per mangimi.	Depectinizzato
16	<b>Disseccamento</b>	Procedimento di estrazione dell'umidità.	Disseccato
17	<b>Sfangamento</b>	Procedimento impiegato per eliminare strati di limo dalla superficie.	Sfangato
18	<b>Dezuccheraggio</b>	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	<b>Detossificazione</b>	Distruzione di contaminanti tossici o riduzione della loro concentrazione.	Detossificato
20	<b>Distillazione</b>	Frazionamento di liquidi mediante bollitura e raccolta del vapore condensato in un contenitore separato.	Distillato
21	<b>Essiccazione</b>	Disidratazione mediante procedimenti artificiali o naturali.	Essiccato/disidratato (naturalmente o artificialmente)
22	<b>Insilamento</b>	Stoccaggio di materie prime per mangimi in un silo eventualmente con l'aggiunta di conservanti o in condizioni anaerobiche, eventualmente con additivi per l'insilamento.	Insilato
23	<b>Evaporazione</b>	Riduzione del tenore d'acqua.	Evaporato
24	<b>Espansione</b>	Procedimento termico durante il quale il tenore d'acqua interno al prodotto, trattato con vapore in modo repentino, causa l'espansione del prodotto.	Espanso o soffiato
25	<b>Estrazione per pressione</b>	Eliminazione di olio/grasso mediante pressione	Expeller/panello e oli/grassi
26	<b>Estrazione</b>	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	<b>Estrusione</b>	Processo termico durante il quale il tenore d'acqua interno al prodotto, trattato con vapore in modo repentino, causa l'espansione del prodotto e conferisce a esso una forma specifica tramite il passaggio attraverso un orifizio.	Estruso



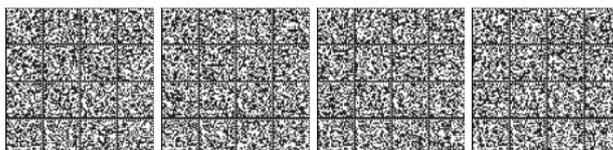
	Procedimento	Definizione	Termini di uso corrente/ denominazione
28	<b>Fermentazione</b>	Processo nel quale microorganismi quali batteri, funghi o lieviti sono prodotti o impiegati per agire su materie prime al fine di promuovere un mutamento nella composizione o nelle proprietà chimiche di quest'ultime.	Fermentato
29	<b>Filtrazione</b>	Separazione di un miscuglio di materiali liquidi e solidi mediante il passaggio del liquido attraverso un materiale o una membrana porosi.	Filtrato
30	<b>Fioccatura</b>	Laminazione di materiale trattato con caldo umido.	Fioccatto
31	<b>Molitura a secco</b>	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 (*), cruschetto
32	<b>Frazionamento</b>	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	<b>Frammentazione</b>	Processo atto a ridurre materie prime per mangimi in frammenti.	Frammentato
34	<b>Frittura</b>	Cottura di materie prime per mangimi in oli o grassi.	Fritto
35	<b>Gelificazione</b>	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	<b>Granulazione</b>	Trattamento di materie prime per mangimi al fine di ottenere una dimensione e una consistenza specifiche delle parti minute.	Granulato
37	<b>Macinazione</b>	Riduzione della dimensione delle parti minute di materie prime per mangimi solide mediante un procedimento a secco o a umido.	Macinato o farina
38	<b>Riscaldamento</b>	Trattamenti termici effettuati in condizioni specifiche.	Trattato termicamente
39	<b>Idrogenazione</b>	Processo catalitico volto a saturare doppi legami degli oli/grassi/acidi grassi, effettuato ad alta temperatura sotto pressione con idrogeno, al fine di ottenere trigliceridi/acidi grassi in parte o completamente saturati, o finalizzato a ottenere polioli per riduzione dei gruppi carbonili dei carboidrati di gruppi idrossili.	Idrogenato, parzialmente idrogenato
40	<b>Idrolisi</b>	Riduzione della dimensione molecolare mediante appropriato trattamento con acqua, calore/pressione, enzimi o acidi/alcali.	Idrolizzato



	Procedimento	Definizione	Termine di uso corrente/ denominazione
41	<b>Liquefazione</b>	Passaggio da uno stato solido o gassoso a uno liquido.	liquefatti
42	<b>Macerazione</b>	Riduzione della dimensione di materie prime per mangimi mediante l'impiego di mezzi meccanici, spesso in presenza di acqua o altri liquidi.	Macerato
43	<b>Maltaggio</b>	Procedimento che consente l'avvio della germinazione finalizzata ad attivare gli enzimi naturalmente presenti in grado di scomporre l'amido in carboidrati fermentabili e le proteine in amminoacidi e peptidi.	Maltato
44	<b>Scioglimento</b>	Passaggio da uno stato solido a uno stato liquido mediante l'impiego di calore.	Sciolto
45	<b>Micronizzazione</b>	Processo atto a ridurre il diametro medio delle parti minute di una materia prima solida alla scala micrometrica.	Micronizzato
46	<b>Parboiling</b>	Processo di immersione in acqua combinato a un trattamento termico in modo che l'amido si gelatinizzi completamente, seguito da un procedimento di essiccazione	Parboiled
47	<b>Pastorizzazione</b>	Trattamento termico a temperatura critica per un determinato periodo di tempo volto all'eliminazione di microorganismi dannosi seguito da un raffreddamento rapido.	Pastorizzato
48	<b>Pelatura</b>	Rimozione della buccia da frutta e ortaggi.	Pelato
49	<b>Pelletatura</b>	Compressione mediante passaggio in una trafilatura	Pellet, pellettato
50	<b>Lavorazione del riso</b>	Eliminazione (quasi) totale o parziale della crusca e del germe dal riso semigreggio.	Lavorato
51	<b>Pregelatinizzazione</b>	Modifica dell'amido per migliorare notevolmente il suo potere di rigonfiamento in acqua fredda	Pregelatinizzato (*)
52	<b>Pressatura (*)</b>	Eliminazione mediante trattamento fisico di liquidi quali grassi, oli, acqua o succo da solidi.	Expeller/panello (per i materiali contenenti oli), polpa, residuo (per frutta ecc.) fettucce di barbabietole pressate (per le barbabietole da zucchero)
53	<b>Raffinazione</b>	Eliminazione totale o parziale di impurità o componenti indesiderati mediante trattamento chimico/fisico	Raffinato, parzialmente raffinato



	Procedimento	Definizione	Termine di uso corrente/ denominazione
54	<b>Torrefazione</b>	Riscaldamento di materie prime per mangimi allo stato secco per migliorarne la digeribilità, intensificarne il colore e/o ridurre i fattori antinutritivi naturalmente presenti.	Torrefatto
55	<b>Laminazione/ Schiacciamento</b>	Riduzione della dimensione delle parti minute ottenuta mediante il passaggio di materie prime per mangimi, ad es. grani, tra due rulli.	Schiacciato
56	<b>Protezione dalla degradazione ruminale</b>	Processo che, mediante trattamento fisico con l'utilizzo di calore, pressione, vapore e di una combinazione di tali fattori e/o mediante ad es. l'azione di aldeidi, ligninsolfonati, idrossido di sodio o acidi organici (come acido propionico o tannico) mira a proteggere i nutrienti dalla degradazione nel rumine.  Materie prime per mangimi protetti dalla degradazione ruminale da aldeidi possono contenere fino allo 0,12 % di aldeidi liberi	Protetti dalla degradazione ruminale grazie all'azione di [inserire quanto pertinente]
57	<b>Setacciatura/Vagliatura</b>	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	<b>Scrematura</b>	Separazione dello strato superiore galleggiante di un liquido, ad es. le materie grasse del latte, tramite mezzi meccanici.	Scremato
59	<b>Affettamento</b>	Taglio di materie prime per mangimi in pezzi piatti.	Affettato
60	<b>Immersione/ Macerazione</b>	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 naturalmente presenti.	Immerso
61	<b>Essiccazione a spray</b>	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 spray
62	<b>Trattamento con vapore</b>	Processo che impiega vapore pressurizzato per riscaldare e cuocere al fine di aumentare la digeribilità.	Trattato con vapore
63	<b>Tostatura</b>	Trattamento termico mediante calore secco di norma applicato ai semi oleosi, ad es. al fine di ridurre o rimuovere i fattori antinutrizionali naturalmente presenti.	Tostato



	Procedimento	Definizione	Termine di uso corrente/ denominazione
64	<b>Ultrafiltrazione</b>	Filtrazione di liquidi attraverso una membrana permeabile impiegata solo per molecole di piccole dimensioni.	Ultrafiltrato
65	<b>Degerminazione</b>	Processo di eliminazione parziale o totale di germi da grani di cereali tritati.	Degerminato
66	<b>Micronizzazione a raggi infrarossi</b>	Processo termico che usa il calore infrarosso per la cottura e la tostatura di cereali, semi, radici o tuberi o dei loro coprodotti, generalmente seguito da fioccatatura	Micronizzato all'infrarosso
67	<b>Frazionamento di oli/grassi idrogenati e non</b>	Processo chimico di idrolisi dei grassi/oli. La reazione dei grassi/oli con l'acqua, ottenuta ad alte temperature e pressioni, consente l'ottenimento di acidi grassi greggi nella fase idrofobica e acque dolci (glicerolo greggio) nella fase idrofilica.	Frazionato

(<sup>1</sup>) Nella versione tedesca «Konzentrieren», può essere sostituito a seconda dei casi da «Eindicken», nel qual caso il termine d'uso corrente sarà pertanto «eingedickt».

(<sup>2</sup>) Il termine «decorticazione» può essere sostituito a seconda dei casi da «sbramatura» o da «sbucciatura», nel qual caso il termine d'uso corrente sarà «sbramato» o «sbucciato».

(<sup>3</sup>) Nel caso del riso, questo processo viene denominato «decorticatura» e il termine d'uso corrente «riso decorticato».

(<sup>4</sup>) Nella versione francese si può utilizzare la denominazione «issues».

(<sup>5</sup>) Nella versione tedesca si può usare il termine di uso corrente «aufgeschlossen» e la denominazione «Quellwasser» (in riferimento all'amido). Nella versione danese si può usare il termine di uso corrente «Kvældning» e la denominazione «Kvældet» (in riferimento all'amido).

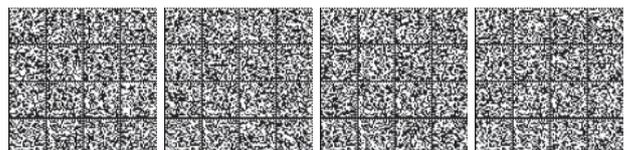
(<sup>6</sup>) Nella versione francese «Pressage» a seconda dei casi può essere sostituito da «Extraction mécanique».

#### PARTE C

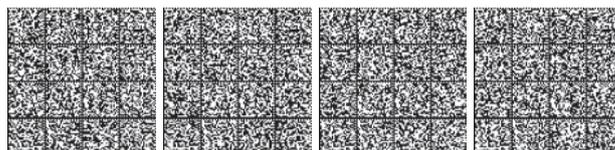
#### Elenco delle materie prime per mangimi

##### 1. Cereali e prodotti derivati

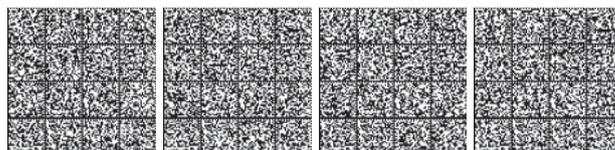
Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.1.1	<b>Orzo</b>	Grani di <i>Hordeum vulgare</i> L. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	
1.1.2	<b>Orzo, soffiato</b>	Prodotto ottenuto da orzo macinato o frantumato mediante un trattamento con calore e umidità e tramite l'esercizio di pressione.	Amido
1.1.3	<b>Orzo, torrefatto</b>	Prodotto della torrefazione parziale dell'orzo, che risulta poco colorato	Amido, se > 10 % proteina grezza, se > 15 %
1.1.4	<b>Fiocchi d'orzo</b>	Prodotto ottenuto trattando al vapore o micronizzando all'infrarosso e poi schiacciando l'orzo decorticato. Può contenere una piccola quantità di tegumento. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Amido
1.1.5	<b>Fibra d'orzo</b>	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	<b>Glume d'orzo</b>	Prodotto della fabbricazione di etanolo da amido mediante molitura a secco, vagliatura e decorticazione dei chicchi d'orzo.	Fibra grezza proteina grezza, se > 10 %



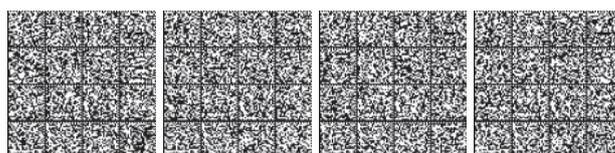
Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.1.7	<b>Farinetta d'orzo</b>	Prodotto ottenuto durante la trasformazione dell'orzo pulito e decorticato in orzo mondato, semola o farina. È costituito principalmente da parti minute dell'endosperma, da piccoli frammenti del tegumento esterno e da pezzetti di chicchi.	Fibra grezza Amido
1.1.8	<b>Proteina d'orzo</b>	Prodotto dell'orzo ottenuto dalla separazione dell'amido e della crusca. È costituito principalmente da proteine.	Proteina grezza
1.1.9	<b>Mangime a base di proteine d'orzo</b>	Prodotto dell'orzo ottenuto dalla separazione dell'amido. È costituito principalmente da proteine e parti minute dell'endosperma.	Tenore di umidità, se < 45 % oppure > 60 % Con tenore di umidità < 45 %: — proteina grezza, — amido.
1.1.10	<b>Solubili d'orzo</b>	Prodotto dell'orzo ottenuto dall'estrazione di proteine e amido mediante trattamento a umido.	Proteina grezza
1.1.11	<b>Crusca d'orzo</b>	Prodotto della fabbricazione di farina, ottenuto da chicchi vagliati di orzo decorticato. È costituito principalmente da frammenti del tegumento esterno e da parti minute del chicco privato quasi totalmente dell'endosperma.	Fibra grezza
1.1.12	<b>Amido liquido d'orzo</b>	Frazione amilacea secondaria ottenuta dalla produzione di amido a partire dall'orzo.	Con tenore di umidità < 50 %: — amido.
1.1.13	<b>Residui della vagliatura del malto d'orzo</b>	Prodotto della vagliatura meccanica (separazione per grandezza) costituito da chicchi d'orzo piccoli o frantumati separati prima del maltaggio.	Fibra grezza Ceneri grezze, se > 2,2 %
1.1.14	<b>Frazioni fini di malto d'orzo e malto</b>	Prodotto costituito da orzo frantumato e malto separati durante la produzione di malto.	Fibra grezza
1.1.15	<b>Glumelle di malto d'orzo</b>	Prodotto della pulitura del malto d'orzo costituito da frazioni di glumelle e frammenti fini.	Fibra grezza
1.1.16	<b>Residui solidi umidi della distillazione dell'orzo</b>	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.
1.1.17	<b>Residui solubili umidi della distillazione dell'orzo</b>	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	<b>Malto <sup>(1)</sup></b>	Prodotto da cereali germinati, essiccati, sottoposti a macinazione e/o estrazione.	
1.1.19	<b>Radichette di malto <sup>(1)</sup></b>	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	<b>Granturco <sup>(2)</sup></b>	Grani di <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> . Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	



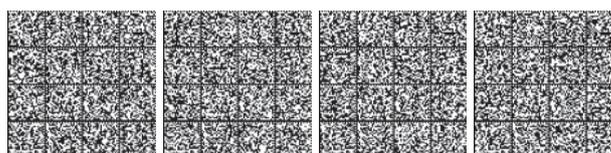
Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.2.2	<b>Fiocchi di granturco</b>	Prodotto ottenuto trattando al vapore o micronizzando all'infrarosso e poi schiacciando il granturco decorticato. Può contenere una piccola quantità di tegumento.	Amido
1.2.3	<b>Farinetta di granturco</b>	Prodotto ottenuto 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. Può contenere frammenti di germi di granturco.	Fibra grezza Amido
1.2.4	<b>Crusca di granturco</b>	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	<b>Tutolo di granturco</b>	Parte centrale della pannocchia. Comprende rachidi, chicchi e foglie.	Fibra grezza Amido
1.2.6	<b>Residui della vagliatura di granturco</b>	Frazione di chicchi di granturco separati per vagliatura all'ingresso del prodotto.	
1.2.7	<b>Fibra di granturco</b>	Prodotto della fabbricazione di amido di granturco. Il prodotto è costituito principalmente da fibra.	Tenore di umidità, se < 50 % oppure > 70 % Con tenore di umidità < 50 %: — fibra grezza.
1.2.8	<b>Glutine di granturco</b>	Prodotto della fabbricazione di amido di granturco. È costituito essenzialmente dal glutine ottenuto dalla separazione dell'amido.	Tenore di umidità, se < 70 % oppure > 90 % Con tenore di umidità < 70 %: — proteina grezza.
1.2.9	<b>Semola glutinata di granturco</b>	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 della raffinazione o fermentazione di prodotti amilacei.	Tenore di umidità, se < 40 % oppure > 65 % Con tenore di umidità < 40 %: — proteina grezza, — fibra grezza, — amido.
1.2.10	<b>Germe di granturco</b>	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	<b>Panella di germe di granturco</b>	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	<b>Farina di germe di granturco</b>	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione da germi di granturco lavorati.	Proteina grezza
1.2.13	<b>Olio grezzo di germe di granturco</b>	Prodotto ottenuto dal germe di granturco.	Sostanze grasse grezze



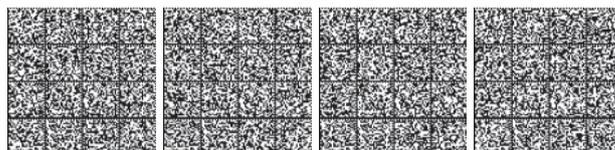
Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.2.14	<b>Granturco soffiato</b>	Prodotto ottenuto da granturco macinato o frantumato mediante un trattamento con calore e umidità e tramite l'esercizio di pressione.	Amido
1.2.15	<b>Concentrati solubili di granturco</b>	Frazione di liquido concentrato proveniente dal processo di macerazione del granturco.	Tenore di umidità, se < 45 % oppure > 65 % Con tenore di umidità < 45 %: — proteina grezza.
1.2.16	<b>Insilato di granturco dolce</b>	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
1.2.17	<b>Granturco macinato (degerminato)</b>	Prodotto ottenuto mediante degerminazione del granturco macinato. Costituito principalmente da frammenti di endosperma e può contenere germi di granturco e parti minute di tegumento esterno.	Fibra grezza Amido
1.3.1	<b>Miglio</b>	Grani di <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.4.1	<b>Avena</b>	Grani di <i>Avena sativa</i> L. e di altre specie coltivate di avena.	
1.4.2	<b>Avena decorticata</b>	Chicchi di avena decorticati. Può essere trattata con vapore.	
1.4.3	<b>Fiocchi di avena</b>	Prodotto ottenuto trattando al vapore o micronizzando all'infrarosso e poi schiacciando l'avena decorticata. Può contenere una piccola quantità di tegumento di avena.	Amido
1.4.4	<b>Cruschello di avena</b>	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	<b>Crusca d'avena</b>	Prodotto della fabbricazione di farina, ottenuto da chicchi vagliati di avena decorticata. È costituito principalmente da frammenti del tegumento esterno e da parti minute del chicco privato quasi totalmente dell'endosperma.	Fibra grezza
1.4.6	<b>Tegumenti di avena</b>	Prodotto ottenuto dalla decorticazione dei chicchi d'avena.	Fibra grezza
1.4.7	<b>Avena soffiata</b>	Prodotto ottenuto da avena macinata o frantumata mediante un trattamento con calore e umidità e tramite l'esercizio di pressione.	Amido
1.4.8	<b>Tritello di avena</b>	Avena pulita e decorticata.	Fibra grezza Amido
1.4.9	<b>Farina di avena</b>	Prodotto ottenuto dalla macinazione dei chicchi d'avena.	Fibra grezza Amido
1.4.10	<b>Farina foraggera di avena</b>	Prodotto a base di avena decorticata con elevato contenuto di amido.	Fibra grezza



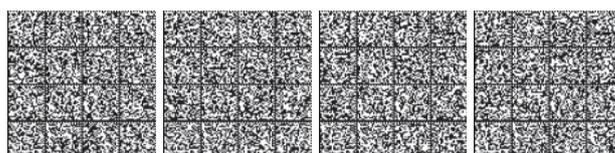
Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.4.11	<b>Mangime a base di avena</b>	Prodotto ottenuto durante la trasformazione dell'avena, preventivamente pulita e decorticata, in tritello e farina. È prevalentemente costituito da crusca di avena e da endosperma.	Fibra grezza
1.5.1	<b>Semi di quinoa estratti</b>	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	<b>Rotture di riso</b>	Parte di chicchi di riso <i>Oryza sativa</i> L. di lunghezza inferiore ai 3/4 del seme. Il riso può essere stato parboiled.	Amido
1.6.2	<b>Riso lavorato</b>	Riso decorticato nel quale quasi tutta la crusca e il germe sono stati rimossi per macinazione. Il riso può essere stato parboiled.	Amido
1.6.3	<b>Riso pregelatinizzato</b>	Prodotto ottenuto da rotture o da riso lavorato per pregelatinizzazione.	Amido
1.6.4	<b>Riso estruso</b>	Prodotto ottenuto dall'estrusione della farina di riso.	Amido
1.6.5	<b>Fiocchi di riso</b>	Prodotto ottenuto per fiocatura pregelatinizzata dei chicchi di riso o delle rotture di riso.	Amido
1.6.6	<b>Riso semigreggio</b>	Risone ( <i>Oryza sativa</i> L.) dal quale è stata asportata solo la lolla. Può essere parboiled. I procedimenti di decorticazione e di lavorazione possono comportare una certa perdita di crusca.	Amido Fibra grezza
1.6.7	<b>Riso da foraggio macinato</b>	Prodotto ottenuto dalla macinazione di riso da foraggio, costituito da grani verdi non maturi o gessati, ottenuti per vagliatura all'atto della lavorazione del riso semigreggio o da normali chicchi di riso, semigreggio, macchiati o gialli.	Amido
1.6.8	<b>Farina di riso</b>	Prodotto ottenuto mediante macinazione di riso lavorato. Il riso può essere stato parboiled.	Amido
1.6.9	<b>Farina di riso semigreggio</b>	Prodotto ottenuto dalla macinazione del riso decorticato. Il riso può essere stato parboiled.	Amido Fibra grezza
1.6.10	<b>Pula di riso</b>	Prodotto ottenuto dalla macinazione del riso decorticato, costituito principalmente dagli strati esterni del chicco (pericarpo, rivestimento, nucleo, aleurone) con parte del germe. Del riso può essere stato parboiled o estruso.	Fibra grezza
1.6.11	<b>Pula di riso con carbonato di calcio</b>	Prodotto ottenuto dalla macinazione del riso decorticato, costituito principalmente dagli strati esterni del chicco (pericarpo, rivestimento, nucleo, aleurone) con parte del germe. Può contenere fino al 23 % di carbonato di calcio usato come coadiuvante tecnologico. Il riso può essere stato parboiled.	Fibra grezza Carbonato di calcio



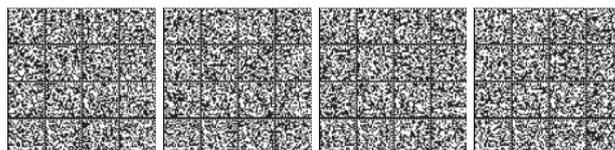
Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.6.12	<b>Pula di riso deoliata</b>	Crusca di riso ottenuta dall'estrazione di olio. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Fibra grezza
1.6.13	<b>Olio di pula di riso</b>	Olio estratto dalla crusca di riso stabilizzata.	Sostanze grasse grezze
1.6.14	<b>Farinaccio di riso</b>	Prodotto ottenuto dalla 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. Il riso può essere stato parboiled. Può contenere fino allo 0,25 % di sodio e fino allo 0,25 % di solfato.	Amido, se > 20 % proteina grezza, se > 10 % Sostanze grasse grezze, se > 5 % Fibra grezza
1.6.15	<b>Farinaccio di riso con carbonato di calcio</b>	Prodotto ottenuto nel corso della lavorazione, essenzialmente costituito da particelle dello strato aleuronico e da endosperma. Può contenere fino al 23 % di carbonato di calcio usato come coadiuvante tecnologico. Il riso può essere stato parboiled.	Amido Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza Carbonato di calcio
1.6.17	<b>Germe di riso</b>	Prodotto ottenuti nel corso della lavorazione, consistente prevalentemente nel germe.	Sostanze grasse grezze Proteina grezza
1.6.18	<b>Panello di germe di riso</b>	Prodotto restante dopo la macinazione dei germi per spremere l'olio.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
1.6.20	<b>Proteina di riso</b>	Prodotto della fabbricazione dell'amido di riso, ottenuto per macinazione a umido, setacciatura, concentrazione ed essiccazione.	Proteina grezza
1.6.21	<b>Mangime liquido di riso</b>	Liquido concentrato ottenuto dalla molitura a umido e dalla setacciatura del riso.	Amido
1.6.22	<b>Riso soffiato</b>	Prodotto ottenuto per espansione dei chicchi o delle rotture di chicchi di riso.	Amido
1.6.23	<b>Riso fermentato</b>	Prodotto ottenuto dalla fermentazione del riso.	Amido
1.6.24	<b>Risotto/riso gessato</b>	Prodotto ottenuto nel corso della lavorazione del riso consistente prevalentemente in chicchi malformati e/o gessati e/o danneggiati, interi o frantumati. Può essere parboiled.	Amido
1.6.25	<b>Grana verde</b>	Prodotto ottenuto nel corso della lavorazione del riso consistente prevalentemente in chicchi immaturi e/o gessati.	Amido
1.7.1	<b>Segale</b>	Semi della <i>Secale cereale</i> L.	
1.7.2	<b>Farinetta di segale</b>	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



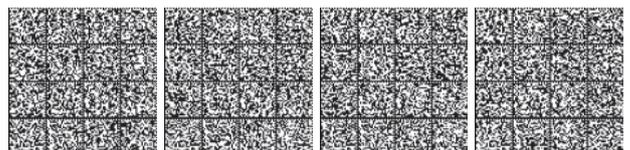
Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.7.3	<b>Cruschello di segale</b>	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina di segale, preventivamente vagliata. È principalmente costituito da frammenti dei tegumenti esterni e da parti minute del seme privato dell'endosperma in minor misura rispetto alla crusca di segale.	Amido Fibra grezza
1.7.4	<b>Crusca di segale</b>	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	<b>Sorgo; [Milo]</b>	Grani/semi di <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench.	
1.8.2	<b>Sorgo bianco</b>	Grani di sorgo bianco.	
1.8.3	<b>Farina glutinata di sorgo</b>	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	<b>Spelta</b>	Grani di spelta <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> .	
1.9.2	<b>Crusca di spelta</b>	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	<b>Glumelle di spelta</b>	Prodotto ottenuto dalla decorticazione dei grani di spelta.	Fibra grezza
1.9.4	<b>Cruschello di spelta</b>	Prodotto ottenuto durante la trasformazione della spelta, preventivamente pulita e decorticata, in farina. È costituito principalmente da parti minute dell'endosperma, da piccoli frammenti del tegumento esterno e da pezzetti di chicchi.	Fibra grezza Amido
1.10.1	<b>Triticale</b>	Grani dell'ibrido <i>Triticum</i> × <i>Secale cereale</i> L.	
1.11.1	<b>Frumento</b>	Grani di <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. e altre specie coltivate di frumento. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	
1.11.2	<b>Radichette di frumento</b>	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	<b>Frumento pregelatinizzato</b>	Prodotto ottenuto da frumento macinato o frantumato mediante un trattamento con calore e umidità e tramite l'esercizio di pressione.	Amido
1.11.4	<b>Farinetta di frumento</b>	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



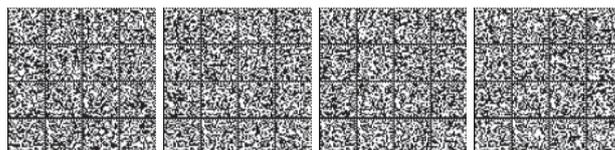
Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.11.5	<b>Fiocchi di frumento</b>	Prodotto ottenuto trattando al vapore o micronizzando all'infrarosso e poi schiacciando il frumento decorticato. Può contenere una piccola quantità di tegumento. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Fibra grezza Amido
1.11.6	<b>Cruschello di frumento</b>	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	<b>Crusca di frumento</b> <sup>(3)</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	<b>Parti minute di frumento maltato fermentato</b>	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	<b>Fibra di frumento</b>	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	<b>Germe di frumento</b>	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	<b>Germe di frumento, fermentato</b>	Prodotto della fermentazione del germe di frumento contenente microrganismi inattivati.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze
1.11.13	<b>Pannello di germe di frumento</b>	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	<b>Proteina di frumento</b>	Proteina di frumento estratta durante la produzione di amido o etanolo che può essere parzialmente idrolizzata.	Proteina grezza
1.11.16	<b>Farina glutinata di frumento</b>	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 o fermentazione di prodotti amilacei.	Tenore di umidità, se < 45 % oppure > 60 % Con tenore di umidità < 45 %: — proteina grezza, — amido.
1.11.18	<b>Glutine vitale di frumento</b>	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



Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.11.19	<b>Amido liquido di frumento</b>	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	<b>Amido di frumento contenente proteine, parzialmente dezuccherato</b>	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	<b>Concentrati solubili di frumento</b>	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.
1.11.22	<b>Concentrato di lievito di frumento</b>	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	<b>Residui della vagliatura del malto di frumento</b>	Prodotto della vagliatura meccanica (separazione per grandezza) costituito da chicchi di frumento piccoli o frantumati separati prima del maltaggio.	Fibra grezza
1.11.24	<b>Frazioni fini di malto di frumento e malto</b>	Prodotto costituito da frumento frantumato e malto separati durante la produzione di malto.	Fibra grezza
1.11.25	<b>Tegumenti di malto di frumento</b>	Prodotto della pulitura del malto di frumento costituito da frazioni di tegumento e frammenti fini.	Fibra grezza
1.12.2	<b>Farina di cereali <sup>(4)</sup></b>	Farina ottenuta dalla macinazione di cereali.	Amido  Fibra grezza
1.12.3	<b>Concentrato proteico di cereali <sup>(4)</sup></b>	Concentrato e materia secca ottenuti da cereali in seguito alla rimozione dell'amido mediante fermentazione del lievito.	Proteina grezza
1.12.4	<b>Residui della vagliatura di cereali <sup>(4)</sup></b>	Prodotti della vagliatura meccanica (separazione per grandezza) composto da chicchi piccoli e frazioni di chicchi, che possono essere germinati, separati prima dell'ulteriore lavorazione del cereale. I prodotti contengono più fibra grezza (ad es., tegumenti) dei cereali non frazionati	Fibra grezza
1.12.5	<b>Germe di cereali <sup>(4)</sup></b>	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



Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.12.6	<b>Sciroppo di acqua di macerazione di cereali</b> <sup>(4)</sup>	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	<b>Trebbie (borlande) umide di distilleria</b> <sup>(4)</sup>	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	<b>Solubili concentrati di distilleria</b> <sup>(4)</sup>	Prodotto umido ottenuto dalla fabbricazione di alcol mediante fermentazione e distillazione di una miscela di frumento e sciroppo di zuccheri precedentemente privati di crusca e glutine. Può contenere cellule morte e/o parti della fermentazione dei microrganismi.	Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 88 % Con tenore di umidità < 65 %: — proteina grezza, se > 10 %.
1.12.9	<b>Trebbie (borlande) e solubili di distilleria</b> <sup>(4)</sup>	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di alcol mediante fermentazione e distillazione di una miscela di cereali e/o altri prodotti amilacei contenenti zuccheri. Può contenere cellule morte e/o parti della fermentazione dei microrganismi. Possono contenere il 2 % di solfato. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Tenore di umidità, se < 60 % oppure > 80 % Con tenore di umidità < 60 %: — proteina grezza.
1.12.10	<b>Trebbie essiccate di distilleria</b>	Prodotto della distillazione dell'alcol ottenuto per essiccamento dei residui solidi di cereali fermentati. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Proteina grezza
1.12.11	<b>Trebbie scure di distilleria</b> <sup>(4)</sup> ; [ <b>Trebbie essiccate e solubili di distilleria</b> ] <sup>(4)</sup>	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 protetto dalla degradazione ruminale.	Proteina grezza
1.12.12	<b>Trebbie di birra</b> <sup>(4)</sup>	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. Possono contenere fino allo 0,3 %, di dimetilpolisilossano, fino all'1,5 % di enzimi e fino all'1,8 % di bentonite.	Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 88 % Con tenore di umidità < 65 %: — proteina grezza.
1.12.13	<b>Residui di malto</b> <sup>(4)</sup>	Prodotto solido della fabbricazione di whisky di cereali. È costituito dai residui dell'estrazione di acqua calda dal cereale 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.



Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.1.2.14	<b>Trebbie ottenute per filtrazione del fermentato</b>	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.
1.1.2.15	<b>Borlanda</b>	Il prodotto rimanente nell'alambicco dopo la prima distillazione del malto.	proteina grezza, se > 10 %
1.1.2.16	<b>Sciroppo di borlanda</b>	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.

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

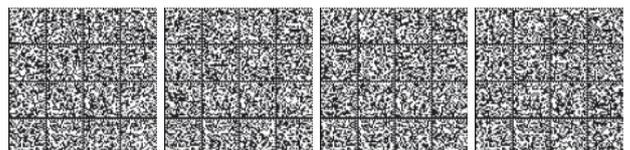
(<sup>2</sup>) Si osservi che nella versione inglese «granturco» può essere denominato anche «mais». Ciò vale per tutti i prodotti del mais.

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

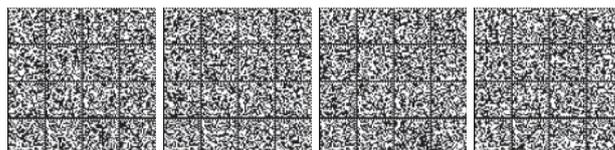
(<sup>4</sup>) La denominazione può essere completata dall'indicazione della specie di cereale.

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

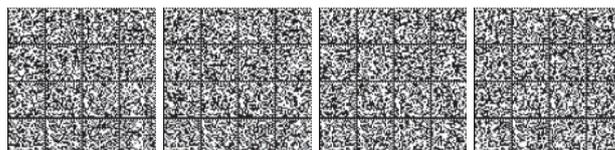
Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
2.1.1	<b>Pannello di babassu</b>	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dalle noci del babassu, varietà della specie <i>Orbignya</i> .	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.2.1	<b>Semi di camelina</b>	Semi di <i>Camelina sativa</i> L. Crantz.	
2.2.2	<b>Pannello di camelina</b>	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di camelina.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.2.3	<b>Farina di camelina</b>	Prodotto di oleificio ottenuto mediante estrazione e appropriato trattamento termico del pannello di semi di camelina.	Proteina grezza
2.3.1	<b>Gusci di cacao</b>	Tegumenti dei semi essiccati e torrefatti di <i>Theobroma cacao</i> L.	Fibra grezza
2.3.2	<b>Buccette di cacao</b>	Prodotto ottenuto dalla lavorazione dei semi di cacao.	Fibra grezza Proteina grezza
2.3.3	<b>Farina di semi di cacao parzialmente decorticati</b>	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai semi essiccati, tostati e parzialmente decorticati di cacao <i>Theobroma cacao</i> L.	Proteina grezza Fibra grezza



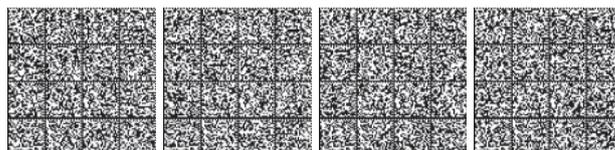
Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
2.4.1	<b>Panella di copra</b>	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dalle mandorle essiccate (endosperma) e dall'involucro (tegumento) del seme della palma di cocco <i>Cocos nucifera</i> L.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.4.2	<b>Panella di copra idrolizzato</b>	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	<b>Farina di copra</b>	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	<b>Semi di cotone</b>	Semi di <i>Gossypium</i> ssp. privati delle fibre. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	
2.5.2	<b>Farina di semi di cotone parzialmente decorticati</b>	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 protetto dalla degradazione ruminale.	Proteina grezza Fibra grezza
2.5.3	<b>Panella di semi di cotone</b>	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione da semi di cotone privati delle fibre.	Proteina grezza Fibra grezza Sostanze grasse grezze
2.6.1	<b>Panella di arachidi parzialmente decorticate</b>	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	<b>Farina di arachidi parzialmente decorticate</b>	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione dal panella di arachidi parzialmente decorticate. (Tenore massimo di fibra grezza: 16 % sulla sostanza secca).	Proteina grezza Fibra grezza
2.6.3	<b>Panella di arachidi decorticate</b>	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di arachide decorticati.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.6.4	<b>Farina di arachidi decorticate</b>	Prodotto di oleificio, ottenuto per estrazione dal panella di arachidi decorticate.	Proteina grezza Fibra grezza
2.7.1	<b>Panella di kapok</b>	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di kapok ( <i>Ceiba pentadra</i> L. Gaertn.).	Proteina grezza Fibra grezza



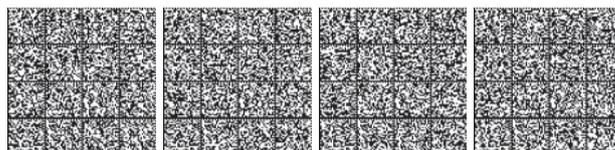
Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
2.8.1	<b>Semi di lino</b>	Semi di lino <i>Linum usitatissimum</i> L. (purezza botanica minima: 93 %) interi, appiattiti o macinati. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	
2.8.2	<b>Pannello di lino</b>	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di lino. (Purezza botanica minima: 93 %).	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.8.3	<b>Farina di semi di lino</b>	Prodotto di oleificio ottenuto mediante estrazione e appropriato trattamento termico del pannello di semi di lino. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Proteina grezza
2.8.4	<b>Mangime di pannello di semi di lino</b>	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di lino. (Purezza botanica minima: 93 %). Può contenere fino all'1 % di terre decoloranti esauste e coadiuvanti di filtrazione (come terra di diatomee, silicati e silice amorfi, filosilicati e fibre cellulosiche o di legno) e lecitine grezze provenienti da impianti di frantumazione e di raffinazione integrata.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.8.5	<b>Mangimi di farina di semi di lino</b>	Prodotto di oleificio ottenuto mediante estrazione e appropriato trattamento termico del pannello di semi di lino. Può contenere fino all'1 % di terre decoloranti esauste e coadiuvanti di filtrazione (come terra di diatomee, silicati e silice amorfi, filosilicati e fibre cellulosiche o di legno) e lecitine grezze provenienti da impianti di frantumazione e di raffinazione integrata. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Proteina grezza
2.9.1	<b>Crusca di senape</b>	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	<b>Farina di semi di senape</b>	Prodotto ottenuto per estrazione dell'essenza volatile dell'olio dai semi di senape.	Proteina grezza
2.10.1	<b>Semi di niger</b>	Semi della pianta neuk <i>Guizotia abyssinica</i> (L.F.) Cass.	
2.10.2	<b>Pannello di semi di niger</b>	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi della pianta di neuk (ceneri insolubili in HCl: max. 3,4 %).	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.11.1	<b>Sansa di oliva</b>	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



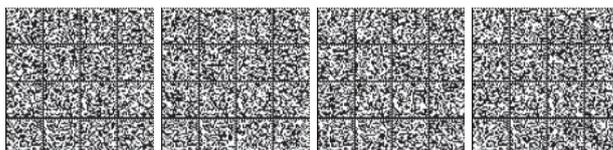
Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
2.11.2	<b>Mangimi di farina d'oliva sgrassata</b>	Olio di oleificio dell'olio d'oliva, ottenuto per estrazione e trattamento termico appropriato del pannello di sansa di oliva separato, per quanto possibile, dai pezzi di noccioli. Può contenere fino all'1 % di terre decoloranti esauste e coadiuvanti di filtrazione (come terra di diatomee, silicati e silice amorfi, filosilicati e fibre cellulosiche o di legno) e lecitine grezze provenienti da impianti di frantumazione e di raffinazione integrata.	Proteina grezza Fibra grezza
2.11.3	<b>Farine di oliva sgrassate</b>	Olio di oleificio dell'olio d'oliva, ottenuto per estrazione e trattamento termico appropriato del pannello di sansa di oliva separato, per quanto possibile, dai pezzi di noccioli.	Proteina grezza Fibra grezza
2.12.1	<b>Pannello di palmisti</b>	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione da palmisti <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey ( <i>Elaeis melanococca</i> auct.), privati, per quanto possibile, dell'involucro legnoso.	Proteina grezza Fibra grezza Sostanze grasse grezze
2.12.2	<b>Farina di palmisti</b>	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione da palmisti privati, per quanto possibile, dell'involucro legnoso.	Proteina grezza Fibra grezza
2.13.1	<b>Semi di zucca e zucchini</b>	Semi di <i>Cucurbita pepo</i> L. e delle piante del genere <i>Cucurbita</i> .	
2.13.2	<b>Pannello di semi di zucca e zucchini</b>	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di <i>Cucurbita pepo</i> L. e delle piante del genere <i>Cucurbita</i> .	Proteina grezza Sostanze grasse grezze
2.14.1	<b>Semi di colza <sup>(1)</sup></b>	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 e di colza <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. (Purezza botanica minima: 94 %). Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	
2.14.2	<b>Pannello di colza</b>	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di colza. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.14.3	<b>Farina di semi di colza</b>	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione e appropriato trattamento termico del pannello di semi di colza. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Proteina grezza
2.14.4	<b>Semi di colza estrusi</b>	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 protetto dalla degradazione ruminale.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze



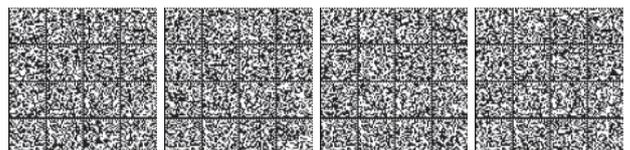
Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
2.14.5	<b>Concentrato proteico di semi di colza</b>	Prodotto di oleificio, ottenuto per separazione della frazione proteica del pannello di semi di colza o dei semi di colza.	Proteina grezza
2.14.6	<b>Mangimi di pannello di colza</b>	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di colza. Può contenere fino all'1 % di terre decoloranti esauste e coadiuvanti di filtrazione (come terra di diatomee, silicati e silice amorfi, filossilicati e fibre cellulosiche o di legno) e lecitine grezze provenienti da impianti di frantumazione e di raffinazione integrata. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.14.7	<b>Mangimi a base di farine di semi di colza</b>	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione e appropriato trattamento termico del pannello di semi di colza. Può contenere fino all'1 % di terre decoloranti esauste e coadiuvanti di filtrazione (come terra di diatomee, silicati e silice amorfi, filossilicati e fibre cellulosiche o di legno) e lecitine grezze provenienti da impianti di frantumazione e di raffinazione integrata. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Proteina grezza
2.15.1	<b>Semi di cartamo</b>	Semi di cartamo <i>Carthamus tinctorius</i> L.	
2.15.2	<b>Farina di semi di cartamo parzialmente decorticati</b>	Prodotto di oleificio, ottenuto per estrazione da semi di cartamo parzialmente decorticati.	Proteina grezza Fibra grezza
2.15.3	<b>Bucchette di semi di cartamo</b>	Prodotto ottenuto dalla decorticazione dei semi di cartamo.	Fibra grezza
2.16.1	<b>Semi di sesamo</b>	Semi di <i>Sesamum indicum</i> L.	
2.17.1	<b>Semi di sesamo parzialmente decorticati</b>	Prodotto di oleificio, ottenuto mediante rimozione parziale del tegumento.	Proteina grezza Fibra grezza
2.17.2	<b>Bucchette di semi di sesamo</b>	Prodotto ottenuto dalla decorticazione dei semi di sesamo.	Fibra grezza
2.17.3	<b>Pannello di sesamo</b>	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	<b>(Semi di) soia tostati</b>	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.). Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	
2.18.2	<b>Pannello (di semi) di soia</b>	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di soia.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza



Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
2.18.3	<b>Farina di soia</b>	Farina (di semi) di soia (attività ureasica max. 0,4 mg N/g × min.). Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Proteina grezza Fibra grezza se > 8 % sulla sostanza secca
2.18.4	<b>Farina di soia decorticata</b>	Prodotto di oleificio, ottenuto dai di semi di soia decorticati per estrazione e trattamento termico appropriato. (attività ureasica max. 0,5 mg N/g × min.). Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Proteina grezza
2.18.5	<b>Gusci (di semi) di soia</b>	Prodotto ottenuto dalla decorticazione dei semi di soia.	Fibra grezza
2.18.6	<b>Semi di soia estrusi</b>	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 protetto dalla degradazione ruminale.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze
2.18.7	<b>Concentrato proteico (di semi) di soia</b>	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	<b>Polpa di semi di soia; [pasta di semi di soia]</b>	Prodotto ottenuto per estrazione dai semi di soia destinati alla preparazione di alimenti.	Proteina grezza
2.18.9	<b>Melassa di semi di soia</b>	Prodotto ottenuto durante la lavorazione dei semi di soia.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze
2.18.10	<b>Sottoprodotto della preparazione dei semi di soia</b>	Prodotto ottenuto dalla lavorazione di semi di soia per ottenere preparazioni di alimenti a base di semi di soia.	Proteina grezza
2.18.11	<b>Soia (semi)</b>	Semi di soia ( <i>Glycine max</i> L. Merr.)	Attività ureasica se > 0,4 mg N/g × min.).
2.18.12	<b>Fiocchi di soia</b>	Prodotto ottenuto per trattamento al vapore o micronizzazione all'infrarosso e schiacciamento dei semi di soia decorticati. (attività ureasica max. 0,4 mg N/g × min.).	Proteina grezza
2.18.13	<b>Mangimi a base di farina (di semi) di soia</b>	Farina (di semi) di soia (attività ureasica max. 0,4 mg N/g × min.). Può contenere fino all'1 % di terre decoloranti esauste e coadiuvanti di filtrazione (come terra di diatomee, silicati e silice amorfi, filosilicati e fibre cellulose o di legno) e lecitine grezze provenienti da impianti di frantumazione e di raffinazione integrata. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Proteina grezza Fibra grezza se > 8 % sulla sostanza secca



Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
2.18.14	<b>Mangimi a base di farina (di semi) di soia decorticati</b>	Prodotto di oleificio, ottenuto dai di semi di soia decorticati per estrazione e trattamento termico appropriato. (attività ureasica max. 0,5 mg N/g × min.). Può contenere fino all'1 % di terre decoloranti esauste e coadiuvanti di filtrazione (come terra di diatomee, silicati e silice amorfi, filosilicati e fibre cellulosiche o di legno) e lecitine grezze provenienti da impianti di frantumazione e di raffinazione integrata. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Proteina grezza
2.19.1	<b>Semi di girasole</b>	Semi di girasole <i>Helianthus annuus</i> L. Possono essere protetti dalla degradazione rumeale.	
2.19.2	<b>Pannello di semi di girasole</b>	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di girasole.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.19.3	<b>Farina di estrazione di semi di girasole</b>	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione e trattamento termico appropriato del pannello di semi di girasole. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Proteina grezza
2.19.4	<b>Farina di estrazione di semi di girasole decorticati</b>	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione e appropriato trattamento termico dal pannello di semi di girasole parzialmente decorticati. Tenore massimo di fibra grezza: 27,5 % sulla sostanza secca.	Proteina grezza Fibra grezza
2.19.5	<b>Bucce di semi di girasole</b>	Prodotto ottenuto dalla decorticazione dei semi di girasole.	Fibra grezza
2.19.6	<b>Mangimi a base di farina di semi di girasole</b>	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione e trattamento termico appropriato del pannello di semi di girasole. Può contenere fino all'1 % di terre decoloranti esauste e coadiuvanti di filtrazione (come terra di diatomee, silicati e silice amorfi, filosilicati e fibre cellulosiche o di legno) e lecitine grezze provenienti da impianti di frantumazione e di raffinazione integrata. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Proteina grezza
2.19.7	<b>Mangimi a base di farina di semi di girasole decorticati</b>	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione e appropriato trattamento termico dal pannello di semi di girasole parzialmente decorticati. Può contenere fino all'1 % di terre decoloranti esauste e coadiuvanti di filtrazione (come terra di diatomee, silicati e silice amorfi, filosilicati e fibre cellulosiche o di legno) e lecitine grezze provenienti da impianti di frantumazione e di raffinazione integrata. Tenore massimo di fibra grezza: 27,5 % sulla sostanza secca.	Proteina grezza Fibra grezza



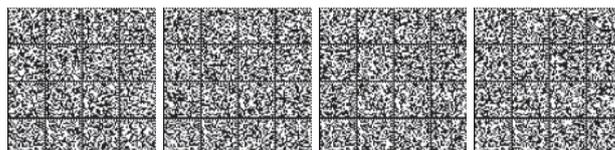
Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
2.20.1	<b>Oli e grassi vegetali</b> <sup>(?)</sup>	Oli e grassi ottenuti da vegetali (tranne l'olio di ricino della pianta <i>Ricinus</i> ), che possono essere degommati, raffinati e/o idrogenati.	Tenore di umidità, se > 1 %
2.21.1	<b>Lecitine grezze</b>	Prodotto ottenuto durante la degommazione di olio grezzo da semi e frutta oleaginosi con acqua. Durante la degommazione dell'olio grezzo si possono aggiungere acido citrico, acido fosforico o idrossido di sodio.	
2.22.1	<b>Semi di canapa</b>	Semi di canapa <i>Cannabis sativa</i> L. controllati, con un tenore massimo di THC a norma della legislazione UE.	
2.22.2	<b>Pannello di canapa</b>	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di canapa.	Proteina grezza Fibra grezza
2.22.3	<b>Olio di canapa</b>	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dalla canapa e dai suoi semi.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.23.1	<b>Semi di papavero</b>	Semi di <i>Papaver somniferum</i> L.	
2.23.2	<b>Farina di papavero</b>	Prodotto di oleificio, ottenuto per estrazione dal pannello di semi di papavero.	Proteina grezza

(<sup>1</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.

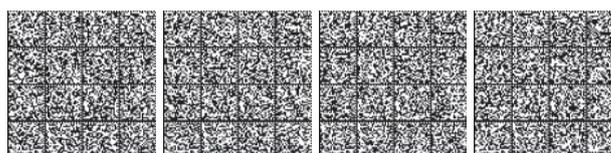
(<sup>2</sup>) La denominazione deve essere integrata dall'indicazione della specie vegetale.

### 3. Semi di leguminose e prodotti derivati

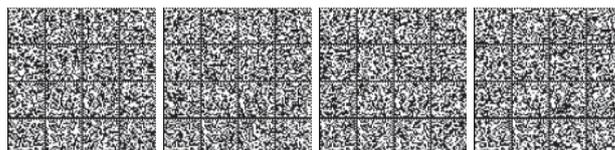
Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
3.1.1	<b>Fagioli tostati</b>	Semi di <i>Phaseolus</i> spp o <i>Vigna</i> ssp. sottoposti a un appropriato trattamento termico. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	
3.1.2	<b>Concentrato proteico di fagioli</b>	Prodotto ottenuto dalla separazione dell'acqua di lavorazione del baccello durante la produzione di amido.	Proteina grezza
3.2.1	<b>Carrube essiccate</b>	Frutti essiccati del carrubo <i>Ceratonia siliqua</i> L.	Fibra grezza
3.2.3	<b>Baccelli di carruba essiccati</b>	Prodotto ottenuto dalla frantumazione del frutto secco (baccello) del carrubo, dal quale sono stati eliminati i semi.	Fibra grezza
3.2.4	<b>Farina di carrube essiccate micronizzata</b>	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	<b>Germe di carruba</b>	Germe dei semi del frutto del carrubo.	Proteina grezza



Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
3.2.6	<b>Panello di germe di carruba</b>	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dal germe di carruba.	Proteina grezza
3.2.7	<b>Carruba (seme)</b>	Seme del carrubo.	Fibra grezza
3.3.1	<b>Ceci</b>	Semi di <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.4.1	<b>Vecciolo o zirlo</b>	Semi di <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.5.1	<b>Semi di fieno greco</b>	Semi di fieno greco ( <i>Trigonella foenum-graecum</i> ).	
3.6.1	<b>Farina di guar</b>	Prodotto ottenuto dall'estrazione della mucillagine dai semi di guar <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L) Taub.	Proteina grezza
3.6.2	<b>Farina di germi di guar</b>	Prodotto dell'estrazione della mucillagine dal germe dei semi di guar.	Proteina grezza
3.7.1	<b>Favette/favino</b>	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	<b>Fiocchi di favette/favino</b>	Prodotto ottenuto trattando al vapore o micronizzando all'infrarosso e poi schiacciando le favette decorticate.	Amido Proteina grezza
3.7.3	<b>Bucette di favette/favino; [gusci di fava]</b>	Prodotto ottenuto per decorticazione dei semi di favette, costituito principalmente da involucri esterni.	Fibra grezza Proteina grezza
3.7.4	<b>Favette/favino decorticato</b>	Prodotto ottenuto per decorticazione dei semi di favette, costituito principalmente dalla mandorla dei semi di favette.	Proteina grezza Fibra grezza
3.7.5	<b>Proteina di favetta/favino</b>	Prodotto ottenuto per macinazione e separazione ad aria delle favette.	Proteina grezza
3.8.1	<b>Lenticchie</b>	Semi di <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.	
3.8.2	<b>Bucette di lenticchie</b>	Prodotto ottenuto dalla decorticazione dei semi di lenticchie.	Fibra grezza
3.9.1	<b>Lupini dolci</b>	Semi di <i>Lupinus</i> spp. a basso tenore di sostanze amare.	
3.9.2	<b>Lupini dolci decorticati</b>	Semi di lupino decorticati.	Proteina grezza
3.9.3	<b>Baccelli di lupini; [bucette di lupini]</b>	Prodotto ottenuto per decorticazione dei semi di lupino, costituito principalmente da involucri esterni.	Proteina grezza Fibra grezza
3.9.4	<b>Polpa di lupino</b>	Prodotto ottenuto per estrazione di componenti del lupino.	Fibra grezza
3.9.5	<b>Cruschello di lupini</b>	Prodotto ottenuto durante la 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	<b>Proteina di lupino</b>	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	<b>Farina di proteine di lupino</b>	Prodotto della lavorazione del lupino per l'ottenimento di una farina altamente proteica.	Proteina grezza

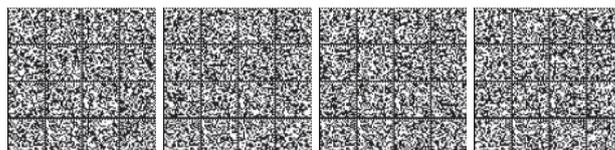


Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
3.10.1	<b>Fagioli mungo</b>	Fagioli di <i>Vigna radiata</i> L.	
3.11.1	<b>Piselli</b>	Semi di <i>Pisum</i> spp. Possono essere protetti dalla degradazione ruminale.	
3.11.2	<b>Crusca di piselli</b>	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina di piselli. È costituito principalmente dalle bucce rimosse durante la decorticazione e la pulitura dei piselli.	Fibra grezza
3.11.3	<b>Fiocchi di piselli</b>	Prodotto ottenuto per trattamento al vapore o micronizzazione all'infrarosso e schiacciamento dei semi di piselli.	Amido
3.11.4	<b>Farina di piselli</b>	Prodotto ottenuto dalla macinazione di piselli.	Proteina grezza
3.11.5	<b>Bucchette di piselli</b>	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	<b>Piselli decorticati</b>	Semi di pisello decorticati.	Proteina grezza Fibra grezza
3.11.7	<b>Cruschello di piselli</b>	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	<b>Residui della vagliatura di piselli</b>	Prodotto della vagliatura meccanica costituito da frazioni di granella di pisello separata prima di ulteriori trasformazioni.	Fibra grezza
3.11.9	<b>Proteina di piselli</b>	Prodotto ottenuto dalla separazione dell'acqua del baccello durante la produzione di amido o in seguito a macinazione e separazione ad aria; può essere parzialmente idrolizzato.	Proteina grezza
3.11.10	<b>Polpa di piselli</b>	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 > al 3,5 % della sostanza secca
3.11.11	<b>Solubili di piselli</b>	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	<b>Fibra di piselli</b>	Prodotto ottenuto per estrazione da piselli decorticati sottoposti precedentemente a macinazione e setacciatura.	Fibra grezza
3.12.1	<b>Veccia</b>	Semi della <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> e altre varietà.	
3.13.1	<b>Cicerchia</b>	Semi di <i>Lathyrus sativus</i> L. sottoposti a un appropriato trattamento termico.	Metodo di trattamento termico
3.14.1	<b>Veccia articolata</b>	Semi della <i>Vicia monanthos</i> Desf.	

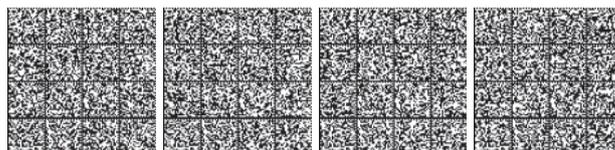


## 4. Tuberi, radici e loro prodotti derivati

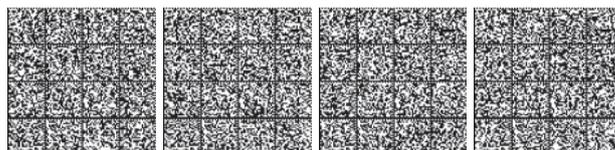
Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
4.1.1	<b>Barbabietole da zucchero</b>	Radice di <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell.	
4.1.2	<b>Cime e code di barbabietola da zucchero</b>	Prodotto fresco ottenuto dalla fabbricazione dello zucchero costituito principalmente 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	<b>Zucchero (di barbabietola); [saccarosio]</b>	Zucchero ottenuto per estrazione con acqua dalla barbabietola da zucchero.	Saccarosio
4.1.4	<b>Melasso di barbabietola (da zucchero)</b>	Prodotto sciropposo ottenuto durante la fabbricazione o la raffinazione di zucchero di barbabietola da zucchero. Può contenere fino allo 0,5 % di agenti antischiumogeni. Può contenere fino allo 0,5 % di agenti anticalcare. Può contenere fino al 2 % di solfati. Può contenere fino allo 0,25 % di solfiti.	Zuccheri totali espressi in saccarosio Tenore di umidità, se > 28 %
4.1.5	<b>Melasso di barbabietola (da zucchero), parzialmente dezincherate e/o private della betaina</b>	Prodotto ottenuto mediante un'ulteriore estrazione, con acqua, di saccarosio e/o betaina dalla melassa di barbabietole da zucchero. Può contenere fino al 2 % di solfati. Può contenere fino allo 0,25 % di solfiti.	Zuccheri totali espressi in saccarosio Tenore di umidità, se > 28 %
4.1.6	<b>Melasso di isomaltulosio</b>	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	<b>Polpa di barbabietola (da zucchero) umida</b>	Prodotto della fabbricazione dello zucchero costituito da fette di barbabietole da zucchero il cui zucchero è stato estratto 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	<b>Polpa di barbabietola (da zucchero) pressata</b>	Prodotto della fabbricazione dello zucchero costituito da fette di barbabietole da zucchero il cui zucchero è stato estratto con acqua e sono state pressate meccanicamente. Tenore massimo di umidità: 82 %. Il tenore di zucchero è basso e si avvicina allo zero a causa della fermentazione (dell'acido lattico). Può contenere fino all'1 % di solfati.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 5 % della sostanza secca Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 82 %
4.1.9	<b>Polpa di barbabietola (da zucchero) pressata, melassata</b>	Prodotto della fabbricazione dello zucchero costituito da fette di barbabietole da zucchero il cui zucchero è stato estratto con acqua, sono state pressate meccanicamente ed è stata loro aggiunta melassa. Tenore massimo di umidità: 82 %. Il tenore dello zucchero diminuisce a causa della fermentazione (dell'acido lattico). Può contenere fino all'1 % di solfati.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 5 % della sostanza secca Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 82 %



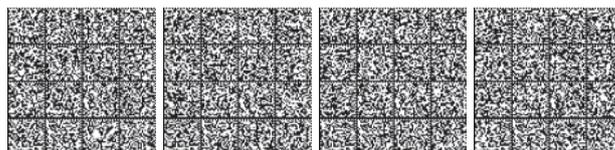
Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
4.1.10	<b>Polpa di barbabietola (da zucchero) essiccata</b>	Prodotto della fabbricazione dello zucchero costituito da fette di barbabietole da zucchero il cui zucchero è stato estratto con acqua, sono state pressate meccanicamente ed essiccate. Può contenere fino al 2 % di solfati.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca  Zuccheri totali espressi in saccarosio, se > 10,5 %
4.1.11	<b>Polpa di barbabietole (da zucchero) essiccata, melassata</b>	Prodotto della fabbricazione dello zucchero costituito da fette di barbabietole da zucchero il cui zucchero è stato estratto con acqua, sono state pressate meccanicamente, essiccate ed è stata loro aggiunta melassa. Può contenere fino allo 0,5 % di agenti antischiumogeni. Può contenere fino al 2 % di solfati.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca  Zuccheri totali espressi in saccarosio
4.1.12	<b>Sciroppo di zucchero</b>	Prodotto ottenuto dalla lavorazione di zucchero e/o melassa. Può contenere fino allo 0,5 % di solfati. Può contenere fino allo 0,25 % di solfiti.	Zuccheri totali espressi in saccarosio  Tenore di umidità, se > 35 %
4.1.13	<b>Fettucce di barbabietola (da zucchero) bollite</b>	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	<b>Fruttoligosaccaridi</b>	Prodotto ottenuto dallo zucchero di barbabietola mediante processo enzimatico.	Tenore di umidità, se > 28 %
4.2.1	<b>Succo di barbabietola</b>	Succo ottenuto per pressione dalla barbabietola rossa ( <i>Beta vulgaris</i> convar. <i>crassa</i> var. <i>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	<b>Carote</b>	Radice della carota gialla o rossa <i>Daucus carota</i> L.	
4.3.2	<b>Bucce di carota trattate con vapore</b>	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	<b>Raschiature di carote</b>	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	<b>Fiocchi di carota</b>	Prodotto ottenuto per fiocatura delle radici di carote gialle o rosse successivamente essiccate.	
4.3.5	<b>Carote essiccate</b>	Radici di carote gialle o rosse, indipendentemente dalla presentazione, successivamente essiccate.	Fibra grezza
4.3.6	<b>Mangime a base di carote essiccate</b>	Prodotto costituito da polpa interna e buccia esterna sottoposte a essiccamento.	Fibra grezza
4.4.1	<b>Radici di cicoria</b>	Radici di <i>Cichorium intybus</i> L.	



Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
4.4.2	<b>Cime e code di cicoria</b>	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	<b>Semi di cicoria</b>	Semi di <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.4	<b>Polpa di cicoria pressata</b>	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. Può contenere fino all'1 % di solfato, e fino allo 0,2 % di solfito.	Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 82 %
4.4.5	<b>Polpa di cicoria essiccata</b>	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. Può contenere fino al 2 % di solfato, e fino allo 0,5 % di solfito.	Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
4.4.6	<b>Radici di cicoria in polvere</b>	Prodotto ottenuto per tritatura, essiccamento e macinazione di radici di cicoria. Può contenere fino all'1 % di antiagglomeranti.	Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
4.4.7	<b>Melasso di cicoria</b>	Prodotto della lavorazione della cicoria, ottenuto durante la produzione di inulina e oligofruztosio. La melassa di cicoria è costituita da materiale vegetale organico e minerali. Può contenere fino allo 0,5 % di agenti antischiumogeni.	Proteina grezza Ceneri grezze Tenore di umidità, se < 20 % oppure > 30 %
4.4.8	<b>Vinacce di cicoria</b>	Sottoprodotto del trattamento della cicoria ottenuto dalla separazione dell'inulina e dell'oligofruztosio con eluazione per scambio ionico. Le vinacce di cicoria sono costituite da materiale vegetale organico e minerali. Possono contenere fino all'1 % di agenti antischiumogeni.	Proteina grezza Ceneri grezze Tenore di umidità, se < 30 % oppure > 40 %
4.4.9	<b>Inulina di cicoria</b>	L'inulina è un fruttano estratto dalle radici di <i>Cichorium intybus</i> L.; la cicoria di inulina grezza può contenere fino all'1 % di solfato e fino allo 0,5 % di solfito.	
4.4.10	<b>Sciroppo di oligofruztosio</b>	Prodotto ottenuto dall'idrolisi parziale dell'inulina contenuta nel <i>Cichorium intybus</i> L.; lo sciroppo di oligofruztosio grezzo può contenere fino all'1 % di solfato e fino allo 0,5 % di solfito.	Tenore di umidità, se < 20 % oppure > 30 %
4.4.11	<b>Oligofruztosio essiccato</b>	Prodotto ottenuto dall'idrolisi parziale dell'inulina contenuta nel <i>Cichorium intybus</i> L. e dalla sua successiva essiccazione.	
4.5.1	<b>Aglio essiccato</b>	Polvere di colore bianco-giallastra di aglio puro macinato <i>Allium sativum</i> L.	
4.6.1	<b>Manioca; [tapioca]; [cassava]</b>	Radici di <i>Manihot esculenta</i> Crantz, indipendentemente dalla presentazione.	Tenore di umidità, se < 60 % oppure > 70 %



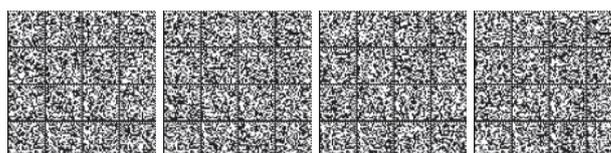
Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
4.6.2	<b>Manioca essiccata</b>	Radici di manioca, indipendentemente dalla presentazione, sottoposte a essiccamento.	Amido Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
4.7.1	<b>Polpa di cipolla</b>	Prodotto umido ottenuto durante la lavorazione delle cipolle (genere <i>Allium</i> ) costituito sia da bucce che 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	<b>Cipolle fritte</b>	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
4.7.3	<b>Cipolle solubili</b>	Prodotto secco ottenuto durante la lavorazione delle cipolle fresche. Si ottiene per estrazione alcolica e/o acquosa; l'acqua o la frazione alcolica viene separata ed essiccata per atomizzazione. Consiste essenzialmente di carboidrati.	Fibra grezza
4.8.1	<b>Patate</b>	Tuberi di <i>Solanum tuberosum</i> L.	Tenore di umidità, se < 72 % oppure > 88 %
4.8.2	<b>Patate sbucciate</b>	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	<b>Bucce di patata trattate con vapore</b>	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	<b>Porzioni di patata fresche</b>	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	<b>Raschiature di patate</b>	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
4.8.6	<b>Purè di patate</b>	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



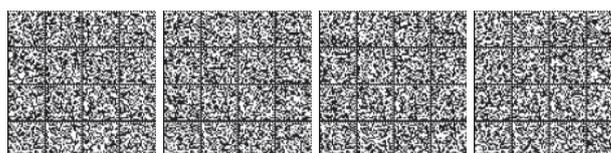
Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
4.8.7	<b>Fiocchi di patate</b>	Prodotto ottenuto per essiccamento rotativo di patate lavate, pelate o non pelate e trattate con vapore.	Amido Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
4.8.8	<b>Polpa di patate</b>	Prodotto della fabbricazione di fecola di patate costituito da patate macinate sottoposte a estrazione.	Tenore di umidità, se < 77 % oppure > 88 %
4.8.9	<b>Polpa di patate essiccata</b>	Prodotto essiccato della fabbricazione di fecola di patate costituito da patate macinate sottoposte a estrazione.	
4.8.10	<b>Proteina di patate</b>	Prodotto della fabbricazione di fecola costituito essenzialmente da sostanze proteiche provenienti dalla separazione della fecola.	Proteina grezza
4.8.11	<b>Proteina di patata idrolizzata</b>	Proteina ottenuta per idrolisi enzimatica controllata delle proteine di patata.	Proteina grezza
4.8.12	<b>Proteina di patata fermentata</b>	Prodotto ottenuto per fermentazione della proteina di patata e successivo essiccamento a spruzzo.	Proteina grezza
4.8.13	<b>Proteina di patata fermentata, liquida</b>	Liquido ottenuto dalla fermentazione della proteina di patata.	Proteina grezza
4.8.14	<b>Succo di patata concentrato</b>	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	<b>Granuli di patate</b>	Patate essiccate (in seguito a lavaggio, pelatura, riduzione delle dimensioni, taglio, fioccatore ecc., e da cui è stata eliminata l'acqua).	
4.9.1	<b>Patata dolce</b>	Tuberi di <i>Ipomoea batatas</i> L., indipendentemente dalla presentazione.	Tenore di umidità, se < 57 % oppure > 78 %
4.10.1	<b>Topinambur; [Elianto]</b>	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

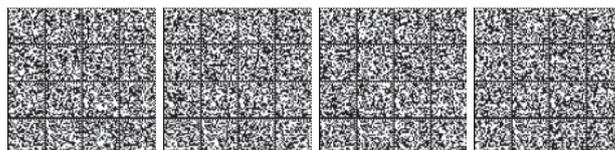
Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
5.1.1	<b>Ghiande</b>	Frutti interi della quercia pedunculata <i>Quercus robur</i> L., della quercia sessile <i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl., della quercia da sughero <i>Quercus suber</i> L. e di altre specie di quercia.	
5.1.2	<b>Ghiande sgusciate</b>	Prodotto ottenuto dalla decorticazione delle ghiande.	Proteina grezza Fibra grezza
5.2.1	<b>Mandorla</b>	Frutto intero o frantumato di <i>Prunus dulcis</i> , con o senza guscio.	
5.2.2	<b>Bucce di mandorle</b>	Gusci ottenuti dalla decorticazione dei semi di mandorle per separazione fisica delle mandorle e macinati.	Fibra grezza



Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
5.2.3	<b>Panelli di mandorle</b>	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dei semi di mandorla	Proteina grezza Fibra grezza
5.3.1	<b>Semi di anice</b>	Semi di <i>Pimpinella anisum</i> .	
5.4.1	<b>Polpa di mele essiccata; [Residuo della spremitura di mele essiccato]</b>	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
5.4.2	<b>Polpa di mele pressata; [Residuo della spremitura di mele pressato]</b>	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	<b>Melassa di mela</b>	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	<b>Semi di barbabietola da zucchero</b>	Semi di barbabietola da zucchero.	
5.6.1	<b>Grano saraceno</b>	Semi di <i>Fagopyrum esculentum</i> .	
5.6.2	<b>Crusca e buccette di grano saraceno</b>	Prodotto ottenuto dalla molitura dei chicchi di grano saraceno.	Fibra grezza
5.6.3	<b>Cruschello di grano saraceno</b>	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	<b>Semi di cavolo rosso</b>	Semi di <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i> .	
5.8.1	<b>Semi di scagliola</b>	Semi di <i>Phalaris canariensis</i> .	
5.9.1	<b>Semi di cumino dei prati</b>	Semi di <i>Carum carvi</i> L.	
5.12.1	<b>Frammenti di castagne</b>	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	<b>Pastazzo di agrumi</b>	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	<b>Pastazzo di agrumi essiccato</b>	Prodotto ottenuto per pressione da agrumi o durante la produzione di succo di agrumi, successivamente essiccato. Può essere depectinizzato.	Fibra grezza
5.14.1	<b>Semi di trifoglio violetto</b>	Semi di <i>Trifolium pratense</i> L.	
5.14.2	<b>Semi di trifoglio bianco</b>	Semi di <i>Trifolium repens</i> L.	
5.15.1	<b>Pellicole di caffè</b>	Prodotto ottenuto dai semi decorticati della pianta <i>Coffea</i> .	Fibra grezza

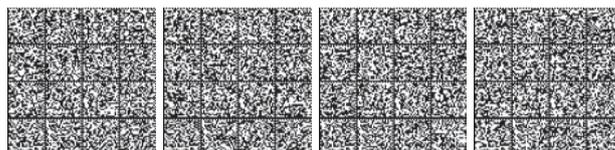


Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
5.16.1	<b>Semi di fiordaliso</b>	Semi di <i>Centaurea cyanus</i> L.	
5.17.1	<b>Semi di cetriolo</b>	Semi di <i>Cucumis sativus</i> L.	
5.18.1	<b>Semi di cipresso</b>	Semi di <i>Cupressus</i> L.	
5.19.1	<b>Dattero</b>	Frutto di <i>Phoenix dactylifera</i> L. Può essere essiccato.	
5.19.2	<b>Semi di palma da dattero</b>	Semi interi di palma da dattero.	Fibra grezza
5.20.1	<b>Semi di finocchio</b>	Semi di <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	
5.21.1	<b>Fico</b>	Frutto di <i>Ficus carica</i> L. Può essere essiccato.	
5.22.1	<b>Noccioli di frutta <sup>(1)</sup></b>	Prodotto costituito dai semi interni e commestibili della frutta a guscio o a nocciolo.	
5.22.2	<b>Residuo della spremitura di frutta <sup>(1)</sup></b>	Prodotto ottenuto durante la fabbricazione di succo e purea di frutta. Può essere depectinizzato.	Fibra grezza
5.22.3	<b>Residuo della spremitura di frutta essiccato <sup>(1)</sup></b>	Prodotto ottenuto durante la fabbricazione di succo e purea di frutta, successivamente essiccato. Può essere depectinizzato.	Fibra grezza
5.23.1	<b>Crescione inglese</b>	Semi di <i>Lepidium sativum</i> L.	Fibra grezza
5.24.1	<b>Semi di graminacee</b>	Semi di piante graminoidi delle famiglie <i>Poaceae</i> , <i>Cyperaceae</i> e <i>Juncaceae</i> .	
5.25.1	<b>Vinaccioli</b>	Semi di <i>Vitis</i> L. separati dalle vinacce, non disoleati.	Sostanze grasse grezze Fibra grezza
5.25.2	<b>Farina di vinaccioli</b>	Prodotto ottenuto durante l'estrazione dell'olio dai vinaccioli.	Fibra grezza
5.25.3	<b>Vinacce</b>	Vinacce rapidamente essiccate dopo l'estrazione dell'alcol e private per quanto possibile dei raspi e dei vinaccioli.	Fibra grezza
5.25.4	<b>Vinaccioli solubili</b>	Prodotto ottenuto dai vinaccioli dopo la produzione di succo d'uva. Contiene principalmente carboidrati. Può esser concentrato.	Fibra grezza
5.26.1	<b>Nocciola</b>	Frutto intero o frantumato di <i>Corylus</i> (L.) spp., con o senza tegumento.	
5.26.2	<b>Panelli di nocciole</b>	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dei semi di nocciole	Proteina grezza Fibra grezza



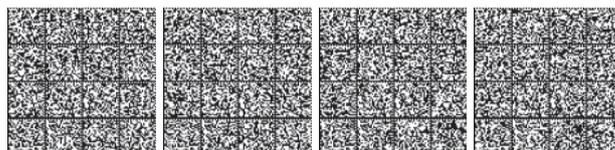
Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
5.27.1	<b>Pectina</b>	La pectina è ottenuta per estrazione acquosa (di ceppi naturali) di materiale vegetale appropriato, normalmente agrumi o mele. I soli precipitanti organici autorizzati sono il metanolo, l'etanolo e il propan-2-olo. Può contenere fino all'1 % di metanolo, etanolo e propan-2-olo, presi singolarmente o insieme, su base anidra. La pectina è costituita essenzialmente da esteri metilici parziali dell'acido poligalatturonico e da loro sali di ammonio, sodio, potassio e calcio.	
5.28.1	<b>Semi di perilla</b>	Semi di <i>Perilla frutescens</i> L. e suoi prodotti di macinazione.	
5.29.1	<b>Pinoli</b>	Semi di <i>Pinus</i> (L.) spp.	
5.30.1	<b>Pistacchio</b>	Frutto di <i>Pistacia vera</i> L.	
5.31.1	<b>Semi di piantaggine</b>	Semi di <i>Plantago</i> (L.) spp.	
5.32.1	<b>Semi di ravanello</b>	Semi di <i>Raphanus sativus</i> L.	
5.33.1	<b>Semi di spinacio</b>	Semi di <i>Spinacia oleracea</i> L.	
5.34.1	<b>Semi di cardo mariano</b>	Semi di <i>Carduus marianus</i> L.	
5.35.1	<b>Residuo della spremitura di pomodoro</b>	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	<b>Semi di achillea millefoglie</b>	Semi di <i>Achillea millefolium</i> L.	
5.37.1	<b>Panelli di mandorle di albicocche</b>	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione delle mandorle di albicocche ( <i>Prunus armeniaca</i> L.). Può contenere acido cianidrico	Proteina grezza Fibra grezza
5.38.1	<b>Panelli di cumino nero</b>	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dei semi di cumino nero ( <i>Bunium persicum</i> L.)	Proteina grezza Fibra grezza
5.39.1	<b>Panelli di semi di borragine</b>	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dei semi di borragine ( <i>Borago officinalis</i> L.)	Proteina grezza Fibra grezza
5.40.1	<b>Panelli di enagra comune</b>	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dei semi di enagra comune ( <i>Oenothera</i> L.)	Proteina grezza Fibra grezza
5.41.1	<b>Panelli di melograno</b>	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dei semi di melograno ( <i>Punica granatum</i> L.)	Proteina grezza Fibra grezza
5.42.1	<b>Panelli di noci</b>	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dei gherigli delle noci ( <i>Juglans regia</i> L.)	Proteina grezza Fibra grezza

(<sup>1</sup>) La denominazione deve essere integrata dall'indicazione della specie vegetale.



## 6. Foraggi, foraggi grossolani e prodotti derivati

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
6.1.1	<b>Foglie di barbabietola</b>	Foglie di <i>Beta</i> spp.	
6.2.1	<b>Cereali</b> <sup>(1)</sup>	Piante intere di cereali o loro parti. Possono essere essiccate, fresche o insilate.	
6.3.1	<b>Paglia di cereali</b> <sup>(1)</sup>	Paglia di cereali.	
6.3.2	<b>Paglia di cereali trattata</b> <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>	Prodotto ottenuto mediante un trattamento appropriato della paglia di cereali.	Sodio, se trattato con NaOH
6.4.1	<b>Farina di trifoglio</b>	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. Martyn) 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
6.5.1	<b>Farina di foraggio</b> <sup>(3)</sup> ; [Farina di erba]; <sup>(3)</sup> [Farina di erba] <sup>(2)</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	<b>Erba essiccata in campo</b> [fieno]	Specie qualsiasi di erba, essiccata in campo.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
6.6.2	<b>Erba disidratata ad alta temperatura</b>	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	<b>Erba, erbe, leguminose, [piante erbacee foraggere]</b>	Prodotti freschi, insilati o essiccati costituiti da erba, legumi o erbe, comunemente descritti come insilati, fieno-silo, fieno o piante erbacee foraggere.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
6.7.1	<b>Farina di canapa</b>	Farina ottenuta per macinazione delle foglie essiccate di <i>Cannabis sativa</i> L.	Proteina grezza
6.7.2	<b>Fibra di canapa</b>	Prodotto ottenuto durante la lavorazione della canapa, di colore verde, essiccato, fibroso.	
6.8.1	<b>Paglia di favette/favino</b>	Paglia di favette.	
6.9.1	<b>Paglia di lino</b>	Paglia di lino ( <i>Linum usitatissimum</i> L.)	
6.10.1	<b>Erba medica; [Alfalfa]</b>	Piante di <i>Medicago sativa</i> L. e <i>Medicago</i> var. Martyn o loro parti.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
6.10.2	<b>Fieno di erba medica; [Fieno di alfalfa]</b>	Erba medica essiccata in campo.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca



Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
6.10.3	<b>Erba medica disidratata ad alta temperatura;</b> [Alfalfa disidratata 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	<b>Erba medica estrusa;</b> [Alfalfa estrusa]	Pellet di erba medica estrusi.	
6.10.5	<b>Farina di erba medica</b> <sup>(1)</sup> ; [Farina di alfalfa] <sup>(2)</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	<b>Residuo di erba medica;</b> [Residuo di alfalfa]	Prodotto essiccato ottenuto per estrazione del succo di erba medica mediante pressione.	Proteina grezza Fibra grezza
6.10.7	<b>Concentrato proteico di erba medica;</b> [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	<b>Solubili di erba medica</b>	Prodotto ottenuto per estrazione di proteine dal succo di erba medica; può essere essiccato.	Proteina grezza
6.11.1	<b>Insilato di granturco</b>	Piante di <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> insilate o loro parti.	
6.12.1	<b>Paglia di piselli</b>	Paglia di <i>Pisum</i> spp.	

<sup>(1)</sup> La denominazione deve essere integrata dall'indicazione della specie vegetale

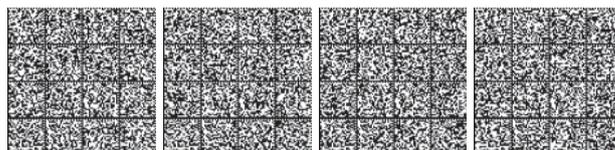
<sup>(2)</sup> Tale denominazione deve essere completata dall'indicazione della natura del trattamento effettuato.

<sup>(3)</sup> Tale denominazione può essere completata dall'indicazione della specie di pianta da foraggio.

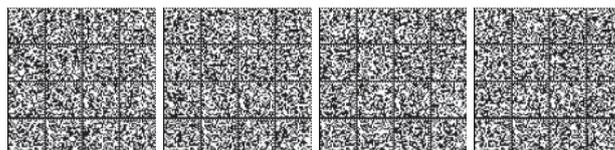
<sup>(4)</sup> Il termine «farina» può essere sostituito da «pellet». Nella denominazione può essere indicato anche il metodo di essiccazione.

## 7. Altri vegetali, alghe e prodotti derivati

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
7.1.1	<b>Alghe</b> <sup>(1)</sup>	Alghe vive o trasformate, compresi le alghe fresche, refrigerate o congelate. Possono contenere fino allo 0,1 % di agenti antischiumogeni.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze
7.1.2	<b>Alghe essiccate</b> <sup>(1)</sup>	Prodotto ottenuto per essiccamento di alghe. Esso può essere stato lavato per ridurre il tenore di iodio. Possono contenere fino allo 0,1 % di agenti antischiumogeni.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze
7.1.3	<b>Farina di alghe</b> <sup>(1)</sup>	Prodotto della fabbricazione di olio di alghe, ottenuto per estrazione delle alghe. Possono contenere fino allo 0,1 % di agenti antischiumogeni.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze
7.1.4	<b>Olio di alghe</b> <sup>(1)</sup>	Prodotto della fabbricazione di olio da alghe, ottenuto per estrazione. Possono contenere fino allo 0,1 % di agenti antischiumogeni.	Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 1 %



Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
7.1.5	<b>Estratto di alghe</b> <sup>(1)</sup> ; [ <b>Frazione di alghe</b> ] <sup>(1)</sup>	Estratto acquoso o alcolico di alghe, contenente principalmente carboidrati. Possono contenere fino allo 0,1 % di agenti antischiumogeni.	
7.2.6	<b>Farina di alghe marine</b>	Prodotto ottenuto per essiccamento e frantumazione di macroalghe, in particolare delle alghe marine brune. Esso può essere stato lavato per ridurre il tenore di iodio. Possono contenere fino allo 0,1 % di agenti antischiumogeni.	Ceneri grezze
7.3.1	<b>Cortecce</b> <sup>(2)</sup>	Cortecce pulite ed essiccate di alberi o arbusti.	Fibra grezza
7.4.1	<b>Fiori essiccati</b> <sup>(2)</sup>	Tutte le parti dei fiori essiccati di piante commestibili e loro frazioni.	Fibra grezza
7.5.1	<b>Broccoli essiccati</b>	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	<b>Melasso di canna (da zucchero)</b>	Prodotto sciropposo ottenuto durante la fabbricazione o la raffinazione dello zucchero dal <i>Saccharum</i> L. Può contenere fino allo 0,5 % di agenti antischiumogeni. Può contenere fino allo 0,5 % di agenti anticalcare. Può contenere fino al 3,5 % di solfati. Può contenere fino allo 0,25 % di solfiti.	Zuccheri totali espressi in saccarosio Tenore di umidità, se > 30 %
7.6.2	<b>Melasso di canna (da zucchero), parzialmente dezuccherata</b>	Prodotto ottenuto mediante un'ulteriore estrazione, con acqua, di saccarosio dal melasso di canna da zucchero.	Zuccheri totali espressi in saccarosio Tenore di umidità, se > 28 %
7.6.3	<b>Zucchero (di canna)</b> [ <b>saccarosio</b> ]	Zucchero estratto con acqua dalla canna da zucchero.	Saccarosio
7.6.4	<b>Cascami di canne da zucchero</b>	Prodotto ottenuto per estrazione, con acqua, di zucchero dalle canne da zucchero. È costituito principalmente da fibre.	Fibra grezza
7.7.1	<b>Foglie essiccate</b> <sup>(2)</sup>	Foglie essiccate di piante commestibili e loro frazioni.	Fibra grezza
7.8.1	<b>Lignocellulosa</b> <sup>(2)</sup>	Prodotto ottenuto per lavorazione meccanica di legno grezzo essiccato naturalmente e costituito prevalentemente da lignocellulosa.	Fibra grezza
7.9.1	<b>Radice di liquirizia</b>	Radice di <i>Glycyrrhiza</i> L.	
7.10.1	<b>Menta</b>	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	<b>Spinaci essiccati</b>	Prodotto ottenuto per essiccamento della pianta <i>Spinacia oleracea</i> L., indipendentemente dalla presentazione.	



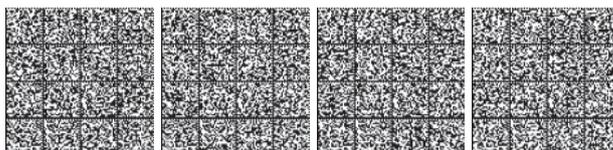
Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
7.12.1	<b>Yucca schidigera</b>	<i>Yucca schidigera</i> Roehl. polverizzata.	Fibra grezza
7.13.1	<b>Carbone vegetale; [carbone di legna]</b>	Prodotto ottenuto per carbonizzazione di materiale vegetale organico.	Fibra grezza
7.14.1	<b>Legno</b> <sup>(2)</sup>	Legno maturo o fibre di legno maturo non trattato chimicamente.	Fibra grezza

(<sup>1</sup>) La denominazione deve essere integrata dall'indicazione della specie.

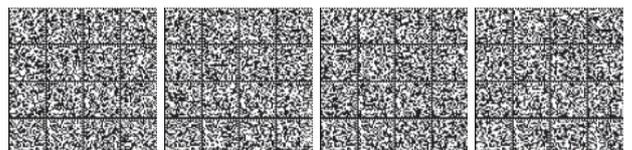
(<sup>2</sup>) La denominazione deve essere integrata dall'indicazione della specie vegetale.

#### 8. Prodotti lattiero-caseari e prodotti derivati

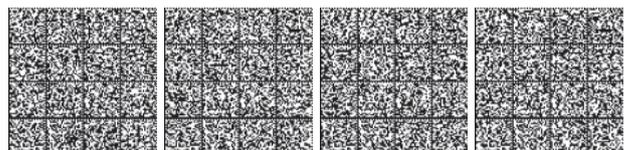
Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
8.1.1	<b>Burro e prodotti del burro</b>	Burro e prodotti ottenuti durante la produzione o la trasformazione del burro (ad es. siero di burro), tranne se elencati separatamente.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Lattosio Tenore di umidità, se > 6 %
8.2.1	<b>Latticello, latticello in polvere</b> <sup>(1)</sup>	Prodotto ottenuto dalla zangolatura del burro a partire dalla panna o da procedimenti simili.  Può essere concentrato e/o essiccato.  Se preparato espressamente come materia prima per mangimi può contenere:  — fino allo 0,5 % di fosfati: ad es. polifosfati (esametafosfato di sodio), difosfati (pirofosfato tetrasodico), per ridurre la viscosità e stabilizzare le proteine durante il trattamento,  — fino allo 0,3 % di acidi, ad es. acidi organici: acido citrico, acido formico, propionico. Acidi inorganici: acido solforico, acido cloridrico, acido fosforico, utilizzati per adeguare il pH in molte fasi dei processi di produzione,  — fino allo 0,5 % di alcali: ad es. sodio, potassio, calcio, idrossido di magnesio, usati per adeguare il pH in molte fasi dei processi di produzione,  — fino al 2 % di agenti fluidificanti, ad es. biossido di silicio, trifosfato di penta sodio, fosfato di tricalcio, usati per migliorare la fluidità delle polveri,  — fino allo 0,4 % di lecitina come emulsionante.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Lattosio Tenore di umidità, se > 6 %



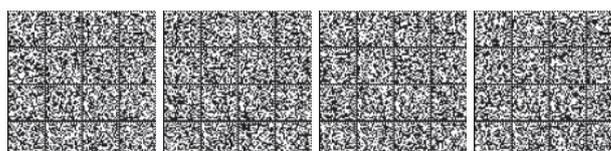
Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
8.3.1	<b>Caseina</b>	Prodotto ottenuto dal latte scremato o dal latticello per essiccamento della caseina precipitata mediante l'aggiunta di acidi o di presame.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 10 %
8.4.1	<b>Caseinato</b>	Prodotto estratto dalla cagliata o dalla caseina ricorrendo all'impiego di sostanze neutralizzanti e all'essiccamento.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 10 %
8.5.1	<b>Formaggio e prodotti caseari</b>	Formaggio e prodotti a base di formaggio e latte.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze
8.6.1	<b>Colostro/colostro in polvere</b>	Fluido secreto dalle ghiandole mammarie di femmine da latte fino a cinque giorni dopo il parto. Può essere concentrato e/o essiccato.	Proteina grezza
8.7.1	<b>Sottoprodotti lattiero-caseari</b>	<p>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).</p> <p>Se preparato espressamente come materia prima per mangimi può contenere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— fino allo 0,5 % di fosfati: p.es. polifosfati (esametafosfato di sodio), difosfati (pirofosfato tetrasodico), per ridurre la viscosità e stabilizzare le proteine durante il trattamento,</li> <li>— fino allo 0,3 % di acidi, p.es. acidi organici: acido citrico, acido formico, propionico. Acidi inorganici: acido solforico, acido cloridrico, acido fosforico, utilizzati per adeguare il pH in molte fasi dei processi di produzione,</li> <li>— fino allo 0,5 % di alcali: p.es. sodio, potassio, calcio, idrossido di magnesio, usati per adeguare il pH in molte fasi dei processi di produzione,</li> <li>— fino al 2 % di agenti fluidificanti, p.es. biossido di silicio, trifosfato di penta sodio, fosfato di tricalcio, usati per migliorare la fluidità delle polveri,</li> <li>— fino allo 0,4 % di lecitina come emulsionante.</li> </ul>	Umidità Proteina grezza Sostanze grasse grezze Zuccheri totali
8.8.1	<b>Prodotti lattieri fermentati</b>	Prodotti ottenuti per fermentazione del latte (ad es. yogurt ecc.).	Proteina grezza Sostanze grasse grezze
8.9.1	<b>Lattosio</b>	Zucchero separato dal latte o dal siero di latte mediante purificazione ed essiccamento.	Lattosio Tenore di umidità, se > 5 %
8.10.1	<b>Latte/latte in polvere <sup>(1)</sup></b>	Secrezione mammaria normale ottenuta mediante una o più mungiture. Può essere concentrato e/o essiccato.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 5 %



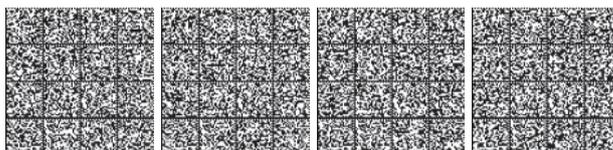
Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
8.11.1	<b>Latte scremato, latte scremato in polvere</b> <sup>(1)</sup>	Latte privato parzialmente delle materie grasse per separazione. Può essere concentrato e/o essiccato.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 5 %
8.12.1	<b>materie grasse del latte</b>	Prodotto ottenuto mediante scrematura del latte.	Sostanze grasse grezze
8.13.1	<b>Proteina di latte in polvere</b>	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	<b>Latte condensato ed evaporato e prodotti derivati</b>	Latte condensato ed evaporato e prodotti ottenuti dalla fabbricazione o trasformazione di questi prodotti.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 5 %
8.15.1	<b>Permeato di latte/Permeato di latte in polvere</b> <sup>(1)</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.  Si può applicare l'osmosi inversa con concentrazione e/o essiccazione.	Ceneri grezze Proteina grezza Lattosio Tenore di umidità, se > 8 %
8.16.1	<b>Latte retentato/Latte in polvere retentato</b> <sup>(1)</sup>	Prodotto ottenuto per (ultra, nano o micro) filtrazione di latte (trattenuto da una membrana).  Può essere concentrato e/o essiccato.	Proteina grezza Ceneri grezze Lattosio Tenore di umidità, se > 8 %
8.17.1	<b>Siero di latte/Siero di latte, in polvere</b> <sup>(1)</sup>	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di formaggi, quark o caseina o da procedimenti simili.  Può essere concentrato e/o essiccato.  Se preparato espressamente come materia prima per mangimi può contenere:  — fino allo 0,5 % di fosfati: ad es. polifosfati (esametafosfato di sodio), difosfati (pirofosfato tetrasodico), per ridurre la viscosità e stabilizzare le proteine durante il trattamento,  — fino allo 0,3 % di acidi, ad es. acidi organici: acido citrico, acido formico, propionico. Acidi inorganici: acido solforico, acido cloridrico, acido fosforico, utilizzati per adeguare il pH in molte fasi dei processi di produzione,  — fino allo 0,5 % di alcali: ad es. sodio, potassio, calcio, idrossido di magnesio, usati per adeguare il pH in molte fasi dei processi di produzione,  — fino al 2 % di agenti fluidificanti, ad es. biossido di silicio, trifosfato di penta sodio, fosfato di tricalcio, usati per migliorare la fluidità delle polveri,  — fino allo 0,4 % di lecitina come emulsionante.	Proteina grezza Lattosio Tenore di umidità, se > 8 %  Ceneri grezze



Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
8.18.1	<b>Siero di latte delattosato/Siero di latte in polvere delattosato</b> <sup>(1)</sup>	<p>Siero di latte parzialmente privato del lattosio.</p> <p>Può essere concentrato e/o essiccato.</p> <p>Se preparato espressamente come materia prima per mangimi può contenere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— fino allo 0,5 % di fosfati: ad es. polifosfati (esametafosfato di sodio), difosfati (pirofosfato tetrasodico), per ridurre la viscosità e stabilizzare le proteine durante il trattamento,</li> <li>— fino allo 0,3 % di acidi, ad es. acidi organici: acido citrico, acido formico, propionico. Acidi inorganici: acido solforico, acido cloridrico, acido fosforico, utilizzati per adeguare il pH in molte fasi dei processi di produzione,</li> <li>— fino allo 0,5 % di alcali: ad es. sodio, potassio, calcio, idrossido di magnesio, usati per adeguare il pH in molte fasi dei processi di produzione,</li> <li>— fino al 2 % di agenti fluidificanti, ad es. biossido di silicio, trifosfato di penta sodio, fosfato di tricalcio, usati per migliorare la fluidità delle polveri,</li> <li>— fino allo 0,4 % di lecitina come emulsionante.</li> </ul>	<p>Proteina grezza</p> <p>Lattosio</p> <p>Tenore di umidità, se &gt; 8 %</p> <p>Ceneri grezze</p>
8.19.1	<b>Proteina di siero di latte/Proteina di siero di latte in polvere</b> <sup>(1)</sup>	<p>Prodotto ottenuto per essiccamento dei composti proteici estratti dal siero di latte mediante trattamento chimico o fisico. Può essere concentrato e/o essiccato.</p> <p>Se preparato espressamente come materia prima per mangimi può contenere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— fino allo 0,5 % di fosfati: ad es. polifosfati (esametafosfato di sodio), difosfati (pirofosfato tetrasodico), per ridurre la viscosità e stabilizzare le proteine durante il trattamento,</li> <li>— fino allo 0,3 % di acidi, ad es. acidi organici: acido citrico, acido formico, propionico. Acidi inorganici: acido solforico, acido cloridrico, acido fosforico, utilizzati per adeguare il pH in molte fasi dei processi di produzione,</li> <li>— fino allo 0,5 % di alcali: ad es. sodio, potassio, calcio, idrossido di magnesio, usati per adeguare il pH in molte fasi dei processi di produzione,</li> <li>— fino al 2 % di agenti fluidificanti, ad es. biossido di silicio, trifosfato di penta sodio, fosfato di tricalcio, usati per migliorare la fluidità delle polveri,</li> <li>— fino allo 0,4 % di lecitina come emulsionante.</li> </ul>	<p>Proteina grezza</p> <p>Tenore di umidità, se &gt; 8 %</p>



Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
8.20.1	<b>Siero di latte demineralizzato e delattosato/Siero di latte in polvere demineralizzato e delattosato <sup>(1)</sup></b>	<p>Siero di latte parzialmente privato del lattosio e dei minerali.</p> <p>Può essere concentrato e/o essiccato.</p> <p>Se preparato espressamente come materia prima per mangimi può contenere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— fino allo 0,5 % di fosfati: p.es. polifosfati (esametafosfato di sodio), difosfati (pirofosfato tetrasodico), per ridurre la viscosità e stabilizzare le proteine durante il trattamento,</li> <li>— fino allo 0,3 % di acidi, p.es. acidi organici: acido citrico, acido formico, propionico. Acidi inorganici: acido solforico, acido cloridrico, acido fosforico, utilizzati per adeguare il pH in molte fasi dei processi di produzione,</li> <li>— fino allo 0,5 % di alcali: p.es. sodio, potassio, calcio, idrossido di magnesio, usati per adeguare il pH in molte fasi dei processi di produzione,</li> <li>— fino al 2 % di agenti fluidificanti, p.es. biossido di silicio, trifosfato di penta sodio, fosfato di tricalcio, usati per migliorare la fluidità delle polveri,</li> <li>— fino allo 0,4 % di lecitina come emulsionante.</li> </ul>	<p>Proteina grezza</p> <p>Lattosio</p> <p>Ceneri grezze</p> <p>Tenore di umidità, se &gt; 8 %</p>
8.21.1	<b>Permeato di siero di latte/Permeato di siero di latte in polvere <sup>(1)</sup></b>	<p>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. Si può applicare l'osmosi inversa con concentrazione e/o essiccazione.</p> <p>Se preparato espressamente come materia prima per mangimi può contenere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— fino allo 0,5 % di fosfati: ad es. polifosfati (esametafosfato di sodio), difosfati (pirofosfato tetrasodico), per ridurre la viscosità e stabilizzare le proteine durante il trattamento,</li> <li>— fino allo 0,3 % di acidi, ad es. acidi organici: acido citrico, acido formico, propionico. Acidi inorganici: acido solforico, acido cloridrico, acido fosforico, utilizzati per adeguare il pH in molte fasi dei processi di produzione,</li> <li>— fino allo 0,5 % di alcali: ad es. sodio, potassio, calcio, idrossido di magnesio, usati per adeguare il pH in molte fasi dei processi di produzione,</li> <li>— fino al 2 % di agenti fluidificanti, ad es. biossido di silicio, trifosfato di penta sodio, fosfato di tricalcio, usati per migliorare la fluidità delle polveri,</li> <li>— fino allo 0,4 % di lecitina come emulsionante.</li> </ul>	<p>Ceneri grezze</p> <p>Proteina grezza</p> <p>Lattosio</p> <p>Tenore di umidità, se &gt; 8 %</p>

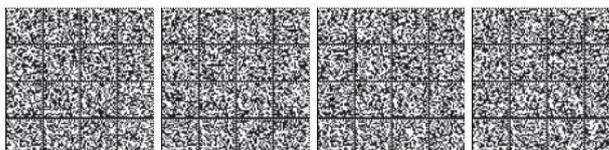


Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
8.22.1	<b>Siero di latte retentato/Siero di latte in polvere retentato</b> <sup>(1)</sup>	<p>Prodotto ottenuto per (ultra, nano o micro) filtrazione di siero di latte (trattenuto da una membrana).</p> <p>Può essere concentrato e/o essiccato.</p> <p>Se preparato espressamente come materia prima per mangimi può contenere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— fino allo 0,5 % di fosfati: p.es. polifosfati (esametafosfato di sodio), difosfati (pirofosfato tetrasodico), per ridurre la viscosità e stabilizzare le proteine durante il trattamento,</li> <li>— fino allo 0,3 % di acidi, p.es. acidi organici: acido citrico, acido formico, propionico. Acidi inorganici: acido solforico, acido cloridrico, acido fosforico, utilizzati per adeguare il pH in molte fasi dei processi di produzione,</li> <li>— fino allo 0,5 % di alcali: p.es. sodio, potassio, calcio, idrossido di magnesio, usati per adeguare il pH in molte fasi dei processi di produzione,</li> <li>— fino al 2 % di agenti fluidificanti, p.es. biossido di silicio, trifosfato di penta sodio, fosfato di tricalcio, usati per migliorare la fluidità delle polveri,</li> <li>— fino allo 0,4 % di lecitina come emulsionante.</li> </ul>	<p>Proteina grezza</p> <p>Ceneri grezze</p> <p>Lattosio</p> <p>Tenore di umidità, se &gt; 8 %</p>

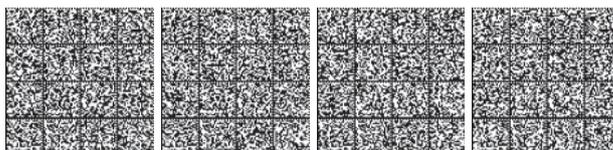
<sup>(1)</sup> Tali espressioni non sono sinonimi e differiscono soprattutto per quanto riguarda il tenore d'umidità; vanno pertanto utilizzate in modo appropriato.

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

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
9.1.1	<b>Sottoprodotti di origine animale</b> <sup>(1)</sup>	Animali terrestri a sangue caldo o loro parti, freschi, congelati, cotti, trattati con acido o essiccati.	<p>Proteina grezza</p> <p>Sostanze grasse grezze</p> <p>Tenore di umidità, se &gt; 8 %</p>
9.2.1	<b>Grasso animale</b> <sup>(2)</sup>	<p>Prodotto costituito da grassi di animali terrestri a sangue caldo.</p> <p>Se estratto con solventi, può contenere fino allo 0,1 % di esano.</p>	<p>Sostanze grasse grezze</p> <p>Tenore di umidità, se &gt; 1 %</p>
9.3.1	<b>Sottoprodotti dell'apicoltura</b>	Miele, cera d'api, pappa reale, propoli, polline trasformati o non trasformati.	Zuccheri totali espressi in saccarosio
9.4.1	<b>Proteine animali trasformate</b> <sup>(2)</sup>	<p>Prodotto ottenuto per trattamento termico, 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.</p> <p>Se estratto con solventi, può contenere fino allo 0,1 % di esano.</p>	<p>Proteina grezza</p> <p>Sostanze grasse grezze</p> <p>Ceneri grezze</p> <p>Tenore di umidità, se &gt; 8 %</p>



Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
9.5.1	<b>Proteine derivate dalla produzione di gelatina</b> <sup>(2)</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	<b>Proteine animali idrolizzate</b> <sup>(2)</sup>	Proteine idrolizzate ottenute mediante calore e/o pressione, idrolisi chimica, microbiologica o enzimatica di proteine animali.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 8 %
9.7.1	<b>Farina di sangue</b> <sup>(2)</sup>	Prodotto derivato dal trattamento termico del sangue di animali a sangue caldo macellati.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 8 %
9.8.1	<b>Prodotti a base di sangue</b> <sup>(1)</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	<b>Residui di cucina e ristorazione</b>	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	<b>Collagene</b> <sup>(2)</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	<b>Farina di piume</b>	Prodotto ottenuto per essiccamento e macinazione delle piume di animali macellati; può essere idrolizzato.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 8 %
9.12.1	<b>Gelatina</b> <sup>(2)</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	<b>Ciccioli</b> <sup>(2)</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. Se estratto con solventi, può contenere fino allo 0,1 % di esano.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze Tenore di umidità, se > 8 %
9.14.1	<b>Prodotti di origine animale</b> <sup>(1)</sup>	Ex prodotto alimentare contenente prodotti di origine animale; trattato o non trattato, allo stato fresco, congelato, essiccato.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 8 %
9.15.1	<b>Uova</b>	Uova intere di <i>Gallus gallus</i> L. con o senza guscio.	



Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
9.15.2	<b>Albume</b>	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	<b>Ovoprodotti essiccati</b>	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 %
9.15.4	<b>Uova in polvere zuccherate</b>	Uova intere zuccherate essiccate o loro parti.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 5 %
9.15.5	<b>Gusci d'uovo essiccati</b>	Prodotto ottenuto da uova di volatili da cortile private del tuorlo e dell'albume. I gusci sono essiccati.	Ceneri grezze
9.16.1	<b>Invertebrati terrestri <sup>(1)</sup></b>	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.	
9.17.1	<b>Solfato di condroitina</b>	Prodotto ottenuto mediante estrazione da tendini, ossa e altri tessuti animali contenenti cartilagine e tessuti connettivi molli.	Sodio

<sup>(1)</sup> Fatti salvi i requisiti obbligatori concernenti i documenti commerciali e i certificati sanitari per sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati di cui al regolamento (UE) n. 142/2011 della Commissione (allegato VIII, capitolo III) (GU L 54 del 26.2.2011, pag. 1), se il catalogo è usato a fini di etichettatura, il nome deve essere sostituito eventualmente da:

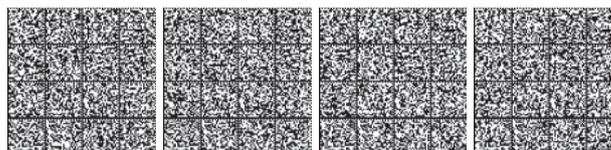
- le specie animali, e
- la parte del prodotto animale [ad es., fegato, carne (solo se muscolo scheletrico)], e/o
- la denominazione delle specie animali non usate in ottemperanza al divieto di riciclaggio all'interno delle specie (ad es., non contenente pollame), oppure eventualmente completato da quanto segue:
  - le specie animali, e/o
  - la parte del prodotto animale [ad es., fegato, carne (solo se muscolo scheletrico)], e/o
  - la denominazione delle specie animali non usate in ottemperanza al divieto di riciclaggio all'interno delle specie.

<sup>(2)</sup> Fatti salvi i requisiti obbligatori concernenti i documenti commerciali e i certificati sanitari per sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati di cui al regolamento (UE) n. 142/2011 (allegato VIII, capitolo III), se il catalogo è usato a fini di etichettatura, il nome va eventualmente completato con quanto segue:

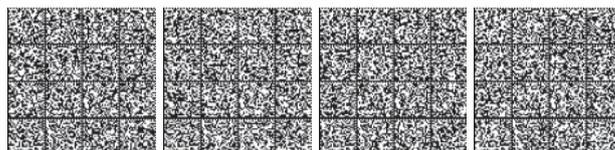
- le specie animali sottoposte a trasformazione (ad es., suini, ruminanti, volatili), e/o
- il materiale sottoposto a trasformazione (p.es., ossa), e/o
- il procedimento utilizzato (ad es., sgrassatura, raffinazione), e/o
- la denominazione delle specie animali non usate in ottemperanza al divieto di riciclaggio all'interno delle specie (ad es., non contenente pollame).

#### 10. Pesce, altri animali acquatici e loro prodotti

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
10.1.1	<b>Invertebrati acquatici <sup>(1)</sup></b>	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	<b>Sottoprodotti di animali acquatici <sup>(1)</sup></b>	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	<b>Farina di crostacei</b>	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 %



Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
10.4.1	<b>Pesce</b> <sup>(2)</sup>	Pesci interi, o loro parti, freschi, congelati, cotti, trattati con acido o essiccati.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 8 %
10.4.2	<b>Farina di pesce</b> <sup>(2)</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	<b>Solubili di pesce</b>	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	<b>Proteina di pesce idrolizzata</b>	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	<b>Farina di lisce di pesce</b>	Prodotto ottenuto per trattamento termico, pressione ed essiccamento di parti di pesce. È costituito principalmente da lisce.	Ceneri grezze
10.4.6	<b>Olio di pesce</b>	Olio ottenuto da pesci o parti di pesce previa 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 %
10.4.7	<b>Olio di pesce idrogenato</b>	Olio ottenuto per idrogenazione di olio di pesce.	Tenore di umidità, se > 1 %
10.5.1	<b>Olio di krill</b>	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	<b>Concentrato proteico di krill idrolizzato</b>	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	<b>Farina di anellidi marini</b>	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	<b>Farina di zooplancton marino</b>	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 %



Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
10.7.2	<b>Olio di zooplancton marino</b>	Olio ottenuto da zooplancton marino cotto e pressato e quindi centrifugato per eliminare l'acqua.	Tenore di umidità, se > 1 %
10.8.1	<b>Farina di molluschi</b>	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	<b>Farina di calamaro</b>	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 %

(<sup>1</sup>) La denominazione deve essere integrata dall'indicazione della specie.

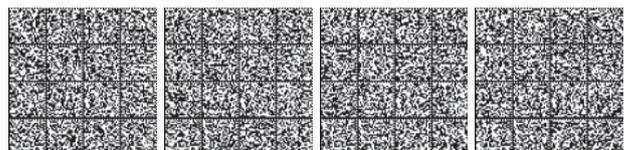
(<sup>2</sup>) Se il prodotto proviene da pesci di allevamento, la denominazione va completata con l'indicazione della specie.

#### 11. Minerali e prodotti derivati

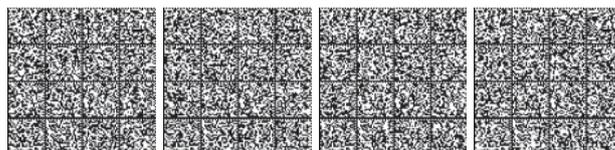
Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
11.1.1	<b>Carbonato di calcio</b> ( <sup>1</sup> ); <b>[calcare]</b>	Prodotto ottenuto mediante macinazione di minerali contenenti carbonato di calcio (CaCO <sub>3</sub> ), ad es., calcare, oppure mediante precipitazione da una soluzione acida. Può contenere fino allo 0,25 % di glicole propilenico. Può contenere fino allo 0,1 % di coadiuvanti della triturazione.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.2	<b>Conchiglie marine calcaree</b>	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	<b>Carbonato di calcio e di magnesio</b>	Miscuglio naturale di carbonato di calcio (CaCO <sub>3</sub> ) e di carbonato di magnesio (MgCO <sub>3</sub> ). Può contenere fino allo 0,1 % di coadiuvanti della triturazione.	Calcio, magnesio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.4	<b>Maerl</b>	Prodotto di origine naturale ottenuto da alghe marine calcaree macinate o trasformate in granuli.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.5	<b>Litotamnio</b>	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	<b>Cloruro di calcio</b>	Cloruro di calcio (CaCl <sub>2</sub> ). Può contenere fino allo 0,2 % di solfato di bario	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.7	<b>Idrossido di calcio</b>	Idrossido di calcio (Ca (OH) <sub>2</sub> ). Può contenere fino allo 0,1 % di coadiuvanti della triturazione.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.8	<b>Solfato di calcio anidro</b>	Solfato anidro di calcio (CaSO <sub>4</sub> ) ottenuto dalla macinazione del solfato anidro di calcio o dalla disidratazione del solfato di calcio diidrato.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %



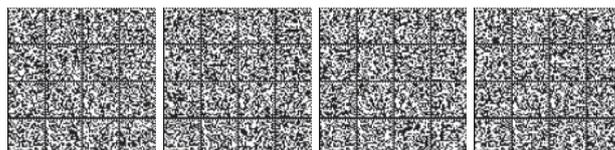
Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
11.1.9	<b>Emiidrato di solfato di calcio</b>	Emiidrato del solfato di calcio ( $\text{CaSO}_4 \times \frac{1}{2}\text{H}_2\text{O}$ ) ottenuto tramite parziale disidratazione del solfato di calcio diidrato.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.10	<b>Diidrato di solfato di calcio</b>	Il solfato di calcio diidrato ( $\text{CaSO}_4 \times 2\text{H}_2\text{O}$ ) è ottenuto dalla triturazione del solfato di calcio diidrato o dalla idratazione dell'emiidrato di solfato di calcio.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.11	<b>Sali di calcio di acidi organici (?)</b>	Sali di calcio di acidi organici commestibili costituiti da almeno 4 atomi di carbonio.	Calcio, acido organico
11.1.12	<b>Ossido di calcio</b>	Ossido di calcio (CaO), ottenuto mediante calcinazione di calcare naturale. Può contenere fino allo 0,1 % di coadiuvanti della triturazione.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.13	<b>Gluconato di calcio</b>	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	<b>Solfato/carbonato di calcio</b>	Prodotto ottenuto durante la fabbricazione di carbonato di sodio.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.16	<b>Pidolato di calcio</b>	L-pidolato di calcio ( $\text{C}_5\text{H}_6\text{CaNO}_3$ ). Può contenere fino all'1,5 % di acido glutammico e sostanze collegate.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.17	<b>Ossido di calcio magnesio</b>	Prodotto ottenuto dal riscaldamento del calcio e del magnesio naturali; contiene sostanze come la dolomite. Può contenere fino allo 0,1 % di coadiuvanti della triturazione.	Calcio, magnesio
11.2.1	<b>Ossido di magnesio</b>	Ossido di magnesio calcinato (MgO) costituito per almeno il 70 % da MgO.	Magnesio, ceneri insolubili in HCl, se > 15 %
11.2.2	<b>Solfato di magnesio eptaidrato</b>	Solfato di magnesio ( $\text{MgSO}_4 \times 7\text{H}_2\text{O}$ ).	Magnesio, zolfo, ceneri insolubili in HCl, se > 15 %
11.2.3	<b>Solfato di magnesio monoidrato</b>	Solfato di magnesio ( $\text{MgSO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ ).	Magnesio, zolfo, ceneri insolubili in HCl, se > 15 %
11.2.4	<b>Solfato di magnesio anidro</b>	Solfato di magnesio anidro ( $\text{MgSO}_4$ ).	Magnesio, zolfo, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.2.5	<b>Propionato di magnesio</b>	Propionato di magnesio ( $\text{C}_6\text{H}_{10}\text{MgO}_4$ ).	Magnesio
11.2.6	<b>Cloruro di magnesio</b>	Cloruro di magnesio ( $\text{MgCl}_2$ ) 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	<b>Carbonato di magnesio</b>	Carbonato di magnesio naturale ( $\text{MgCO}_3$ ).	Magnesio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %



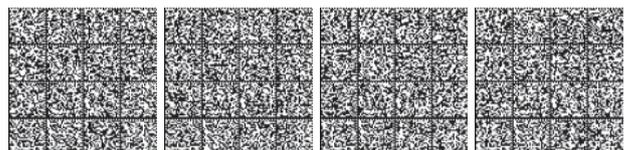
Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
11.2.8	<b>Idrossido di magnesio</b>	Idrossido di magnesio ( $Mg(OH)_2$ ).	Magnesio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.2.9	<b>Solfato di potassio e di magnesio</b>	Solfato di potassio e di magnesio	Magnesio, potassio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.2.10	<b>Sali di acidi organici di magnesio</b> <sup>(2)</sup>	Sali di magnesio di acidi organici commestibili costituiti da almeno 4 atomi di carbonio.	Magnesio, acido organico
11.3.1	<b>Fosfato bicalcico</b> <sup>(3)</sup> [Idrogenoortofosfato di calcio]	Monoidrogeno fosfato di calcio ottenuto da ossa o da fonti inorganiche ( $CaHPO_4 \times H_2O$ ) $Ca/P > 1,2$ Può contenere fino al 3 % di cloruro espresso in NaCl	Calcio, fosforo totale, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.3.2	<b>Fosfato mono-bicalcico</b>	Prodotto ottenuto chimicamente e composto da fosfato bicalcico e fosfato monocalcico ( $CaHPO_4 \cdot Ca(H_2PO_4)_2 \times H_2O$ ) $0,8 < Ca/P < 1,3$	Fosforo totale, calcio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.3	<b>Fosfato monocalcico;</b> [Tetraidrogenoortofosfato di calcio]	Bis(diidrogeno fosfato) di calcio ( $Ca(H_2PO_4)_2 \times H_2O$ ) $Ca/P < 0,9$	Fosforo totale, calcio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.4	<b>Fosfato tricalcico;</b> [Ortofosfato tricalcico]	Fosfato tricalcico ottenuto da ossa o da fonti inorganiche ( $Ca_3(PO_4)_2 \times H_2O$ ) $Ca/P > 1,3$	Calcio, fosforo totale, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.5	<b>Fosfato di calcio e di magnesio</b>	Fosfato di calcio e di magnesio	Calcio, magnesio, fosforo totale, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.6	<b>Fosfato defluorato</b>	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	<b>Pirofosfato dicalcico;</b> [Difosfato dicalcico]	Pirofosfato dicalcico	Fosforo totale, calcio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.8	<b>Fosfato di magnesio</b>	Prodotto costituito da fosfato di magnesio monobasico e/o dibasico e/o tribasico.	Fosforo totale, magnesio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.3.9	<b>Sodio calcio magnesio fosfato</b>	Prodotto costituito da sodio-calcio-magnesio fosfato.	Fosforo totale, magnesio, calcio, sodio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %



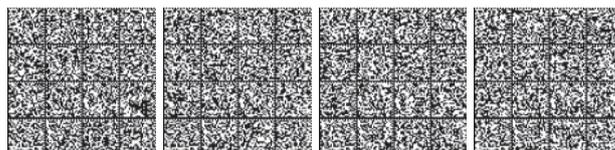
Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
11.3.10	<b>Fosfato monosodico;</b> <b>[Diidrogenoortofosfato di sodio]</b>	Mono sodio fosfato ( $\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ )	Fosforo totale, sodio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.11	<b>Fosfato disodico;</b> <b>[Idrogenoortofosfato di disodio]</b>	Fosfato disodico ( $\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ )	Fosforo totale, sodio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.12	<b>Fosfato trisodico;</b> <b>[Ortofosfato di trisodio]</b>	Fosfato trisodico ( $\text{Na}_3\text{PO}_4$ )	Fosforo totale, sodio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.13	<b>Pirofosfato di sodio;</b> <b>[Difosfato tetrasodico]</b>	Pirofosfato di sodio ( $\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$ ).	Fosforo totale, sodio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.14	<b>Fosfato monopotassico;</b> <b>[Diidrogenoortofosfato di potassio]</b>	Fosfato monopotassico ( $\text{KH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ )	Fosforo totale, potassio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.15	<b>Fosfato dipotassico;</b> <b>[Idrogenoortofosfato di dipotassio]</b>	Fosfato dipotassico ( $\text{K}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ )	Fosforo totale, potassio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.16	<b>Fosfato di calcio e di sodio</b>	Fosfato di calcio e di sodio ( $\text{CaNaPO}_4$ )	Fosforo totale, calcio, sodio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.17	<b>Fosfato monoammonico;</b> <b>[Diidrogenoortofosfato di ammonio]</b>	Fosfato monoammonico ( $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$ )	Azoto totale, fosforo totale, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.18	<b>Fosfato diammonico;</b> <b>[Idrogenoortofosfato di diammonio]</b>	Fosfato diammonico ( $(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$ )	Azoto totale Fosforo totale P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.19	<b>Tripolifosfato di sodio;</b> <b>[Trifosfato pentasodico]</b>	Tripolifosfato di sodio ( $\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_9$ ).	Fosforo totale, sodio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.20	<b>Fosfato di magnesio e di sodio</b>	Fosfato di magnesio e di sodio ( $\text{MgNaPO}_4$ ).	Fosforo totale, magnesio, sodio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.21	<b>Ipofosfito di magnesio</b>	Ipofosfito di magnesio ( $\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_2)_2 \times 6\text{H}_2\text{O}$ )	Magnesio Fosforo totale P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %



Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
11.3.22	<b>Farina di ossa degelatinizzate</b>	Ossa sgrassate, degelatinizzate, sterilizzate e macinate.	Fosforo totale, calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.3.23	<b>Ceneri di ossa</b>	Residui minerali dell'incenerimento, della combustione o della gassificazione di sottoprodotti di origine animale.	Fosforo totale, calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.3.24	<b>Polifosfati di calcio</b>	Miscele eterogenee di sali di calcio degli acidi polifosforici lineari condensati aventi la formula generale $H(n+2)PnO(3n+1)$ in cui «n» è $\geq 2$	Fosforo totale, calcio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.25	<b>Di-idrogenodifosfato di calcio</b>	Diidrogenopirofosfato di monocalcio ( $CaH_2P_2O_7$ )	Fosforo totale, calcio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.26	<b>Pirofosfato acido di magnesio</b>	Pirofosfato acido di magnesio ( $MgH_2P_2O_7$ ) ottenuto da acido fosforico purificato e idrossido di magnesio purificato o ossido di magnesio, mediante evaporazione di acqua e condensazione dell'ortofosfato di difosfato.	Fosforo totale, magnesio, sodio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.27	<b>Diidrogenodifosfato di disodio</b>	Diidrogenodifosfato di disodio ( $Na_2H_2P_7O_7$ ).	Fosforo totale, calcio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.28	<b>Fosfato trisodico</b>	Monoidrogenodifosfato trisodico (anidro: $Na_3HP_2O_7$ ; monoidrato: $Na_3HP_2O_7 \times H_2O$ )	Fosforo totale, sodio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.29	<b>Polifosfato di sodio; Esametafosfato di sodio</b>	Miscele eterogenee di sali di sodio degli acidi polifosforici lineari condensati aventi la formula generale $H(n+2)PnO(3n+1)$ in cui «n» è $\geq 2$	Fosforo totale, sodio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.30	<b>Fosfato di tripotassio</b>	Monofosfato tripotassico [anidro: $K_3PO_4$ ; idrato: $K_3PO_4 \times n H_2O$ ( $n = 1$ o $3$ )].	Fosforo totale, potassio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.31	<b>Difosfato di tetrapotassio</b>	Pirofosfato di tetrapotassio ( $K_4P_2O_7$ )	Fosforo totale, potassio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.32	<b>Trifosfato di pentapotassio</b>	Trifosfato di pentapotassio ( $K_5P_3O_{10}$ )	Fosforo totale, potassio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.33	<b>Polifosfato di potassio</b>	Miscele eterogenee di sali di potassio degli acidi polifosforici lineari condensati aventi la formula generale $H(n+2)PnO(3n+1)$ in cui «n» è $\geq 2$	Fosforo totale, potassio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.34	<b>Polifosfato di sodio e calcio</b>	Polifosfato di sodio e calcio	Fosforo totale, calcio, sodio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.4.1	<b>Cloruro di sodio <sup>(1)</sup></b>	Cloruro di sodio (NaCl) o prodotto ottenuto per cristallizzazione evaporativa della salamoia (sale vacuum) o per evaporazione di acqua marina (sale marino) o per macinazione di salemma.	Sodio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %



Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
11.4.2	<b>Bicarbonato di sodio [idrogenocarbonato di sodio]</b>	Bicarbonato di sodio (NaHCO <sub>3</sub> )	Sodio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.4.3	<b>(Bi)carbonato di sodio/ammonio [(Idrogenocarbonato) di sodio/ammonio]</b>	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	<b>Carbonato di sodio</b>	Carbonato di sodio (Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> )	Sodio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.4.5	<b>Sesquicarbonato di sodio [Idrogenodicarbonato di trisodio]</b>	Sesquicarbonato di sodio (Na <sub>3</sub> H(CO <sub>3</sub> ) <sub>2</sub> )	Sodio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.4.6	<b>Solfato di sodio</b>	Solfato di sodio (Na <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ). Può contenere fino allo 0,3 % di metionina	Sodio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.4.7	<b>Sali di sodio di acidi organici <sup>(2)</sup></b>	Sali di sodio di acidi organici commestibili costituiti da almeno 4 atomi di carbonio.	Sodio, acido organico
11.5.1	<b>Cloruro di potassio</b>	Cloruro di potassio (KCl) o prodotto ottenuto dalla macinazione di fonti naturali del cloruro di potassio.	Potassio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.5.2	<b>Solfato di potassio</b>	Solfato di potassio (K <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	Potassio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.5.3	<b>Carbonato di potassio</b>	Carbonato di potassio (K <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> ).	Potassio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.5.4	<b>Bicarbonato di potassio, [Idrogenocarbonato di potassio]</b>	Bicarbonato di potassio (KHCO <sub>3</sub> ).	Potassio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.5.5	<b>Sali di potassio di acidi organici <sup>(2)</sup></b>	Sali di potassio di acidi organici commestibili costituiti da almeno 4 atomi di carbonio.	Potassio, acido organico
11.6.1	<b>Fiore di zolfo</b>	Polvere ottenuta dal deposito naturale del minerale. Prodotto ottenuto anche per estrazione dello zolfo durante la raffinazione del petrolio.	Zolfo
11.7.1	<b>Attapulgitte</b>	Minerale naturale contenente magnesio, alluminio e silicio.	Magnesio
11.7.2	<b>Quarzo</b>	Minerale naturale ottenuto macinando materiali contenenti quarzo. Può contenere fino allo 0,1 % di coadiuvanti della triturazione.	
11.7.3	<b>Cristobalite</b>	Diossido di silicio (SiO <sub>2</sub> ) ottenuto dalla ricristallizzazione di quarzo. Può contenere fino allo 0,1 % di coadiuvanti della triturazione.	



Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
11.8.1	<b>Solfato di ammonio</b>	Solfato di ammonio ((NH <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) ottenuto per sintesi chimica.	Azoto espresso come proteina grezza, zolfo
11.8.2	<b>Soluzione di solfato di ammonio</b>	Soluzione acquosa di solfato di ammonio contenente almeno il 35 % di solfato di ammonio.	Azoto espresso come proteina grezza
11.8.3	<b>Sali di ammonio di acidi organici</b> <sup>(2)</sup>	Sali di ammonio di acidi organici commestibili costituiti da almeno 4 atomi di carbonio.	Azoto espresso come proteina grezza, acido organico
11.8.4	<b>Lattato di ammonio</b>	Lattato di ammonio (CH <sub>3</sub> CHOHCOONH <sub>4</sub> ). Comprende il lattato di ammonio, prodotto per fermentazione con <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>Bulgarius</i> , <i>Lactococcus lactis</i> ssp., <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus</i> spp, o <i>Bifidobacterium</i> spp.; contiene non meno del 44 % di azoto espresso come proteina grezza. Può contenere fino allo 0,8 % di fosforo; fino allo 0,9 % di potassio; fino allo 0,7 % di magnesio; fino allo 0,3 % di sodio; fino allo 0,3 % di solfati; fino allo 0,1 % di cloruri; fino al 5 % di zuccheri e fino allo 0,1 % di silicone antischiuma.	Azoto espresso come proteina grezza, ceneri grezze
11.8.5	<b>Acetato di ammonio</b>	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

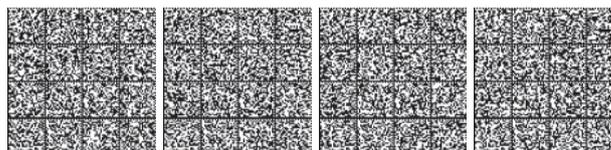
<sup>(1)</sup> La natura della fonte può essere indicata aggiungendola al nome o può anche sostituirlo.

<sup>(2)</sup> La denominazione va modificata o integrata per specificare l'acido organico.

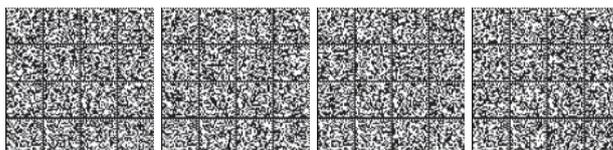
<sup>(3)</sup> Nella denominazione si può indicare il procedimento di fabbricazione.

## 12. (Sotto)prodotti della fermentazione di microrganismi

Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
12.1	<b>Prodotti ottenuti dalla biomassa di microrganismi specifici coltivati su determinati substrati</b>	Possono contenere fino allo 0,3 % di agenti antischiumogeni. Possono contenere fino all'1,5 % di agenti schiarenti/coadiuvanti di filtrazione. Possono contenere fino al 2,9 % di acido propionico.	Acido propionico se > 0,5 %
12.1.1	<b>Proteina ottenuta da <i>Methylophilus methylophilus</i></b>	Prodotto proteico di fermentazione ottenuto mediante coltivazione di <i>Methylophilus methylophilus</i> (ceppo NCIMB 10.515) <sup>(1)</sup> 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	<b>Proteina ottenuta da <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), <i>Alcaligenes acidovorans</i>, <i>Bacillus brevis</i> e <i>Bacillus firmus</i></b>	Prodotto proteico di fermentazione ottenuto con <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath) (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) <sup>(1)</sup> 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	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
12.1.3	<b>Proteina batterica ottenuta da <i>Escherichia coli</i></b>	Prodotto proteico, sottoprodotto della produzione di amminoacidi ottenuto mediante coltivazione di <i>Escherichia coli</i> K12 <sup>(1)</sup> su substrati di origine vegetale o chimica, ammonio o sali minerali; può essere idrolizzato.	Proteina grezza
12.1.4	<b>Proteina batterica ottenuta da <i>Corynebacterium glutamicum</i></b>	Prodotto proteico, sottoprodotto della produzione di amminoacidi ottenuto mediante coltivazione di <i>Corynebacterium glutamicum</i> <sup>(1)</sup> su substrati di origine vegetale o chimica, ammonio o sali minerali; può essere idrolizzato.	Proteina grezza
12.1.5	<b>Lieviti e prodotti simili [Lievito di birra] [Prodotto del lievito]</b>	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>Torulasporea delbrueckii</i> , <i>Candida utilis</i> / <i>Pichia jadinii</i> , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> o <i>Brettanomyces</i> ssp. <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup> su substrati per lo più 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	<b>Insilato di micelio ottenuto dalla produzione di penicillina</b>	Micelio (composti azotati), sottoprodotto umido della produzione della penicillina mediante <i>Penicillium chrysogenum</i> (ATCC48271) <sup>(1)</sup> 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
12.1.7	<b>Lieviti dal processo di produzione di biodiesel</b>	Tutti i lieviti e loro parti ottenuti da una coltura di <i>Yarrowia lipolytica</i> <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup> su oli vegetali, e da frazioni di degommazione e di gliceroli formati durante la produzione di biodiesel.	Tenore di umidità, se < 75 % oppure > 97 % Con tenore di umidità < 75 %: Proteina grezza
12.2	<b>Altri sottoprodotti di fermentazione</b>	Possono contenere fino allo 0,6 % di agenti antischiumogeni. Può contenere fino allo 0,5 % di agenti anticalcare. Può contenere fino allo 0,2 % di solfiti.	
12.2.1	<b>Vinacce [melasso condensato solubile]</b>	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 microrganismi 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



Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
12.2.2	<b>Sottoprodotti della produzione di acido L-glutammico</b>	Sottoprodotti liquidi, concentrati, della produzione di acido L-glutammico mediante fermentazione di <i>Corynebacterium melassecola</i> <sup>(1)</sup> su substrato composto da saccarosio, melassa, prodotti amilacei e loro idrolisati, sali di ammonio e altri composti azotati.	Proteina grezza
12.2.3	<b>Sottoprodotti della produzione del monoclorigrato di L-lisina mediante <i>Brevibacterium lactofermentum</i></b>	Sottoprodotti liquidi, concentrati, della produzione del monoclorigrato di L-lisina mediante fermentazione di <i>Brevibacterium lactofermentum</i> <sup>(1)</sup> su substrato composto da saccarosio, melassa, prodotti amilacei e loro idrolisati, sali di ammonio e altri composti azotati.	Proteina grezza
12.2.4	<b>Sottoprodotti della produzione di amminoacidi mediante <i>Corynebacterium glutamicum</i></b>	Sottoprodotti liquidi della produzione di amminoacidi ottenuti mediante fermentazione di <i>Corynebacterium glutamicum</i> <sup>(1)</sup> su substrato di origine vegetale o chimica, ammonio o sali minerali.	Proteina grezza Ceneri grezze
12.2.5	<b>Sottoprodotti della produzione di amminoacidi mediante <i>Escherichia coli</i> K12</b>	Sottoprodotti liquidi della produzione di amminoacidi ottenuti mediante fermentazione di <i>Escherichia coli</i> K12 <sup>(1)</sup> su substrato di origine vegetale o chimica, ammonio o sali minerali.	Proteina grezza Ceneri grezze
12.2.6	<b>Sottoprodotto della produzione di enzimi con <i>Aspergillus niger</i></b>	Sottoprodotto della fermentazione di <i>Aspergillus niger</i> <sup>(1)</sup> su frumento e malto per la produzione di enzimi.	Proteina grezza

<sup>(1)</sup> Le cellule dei microrganismi sono state disattivate o uccise.

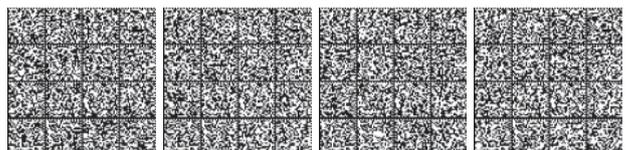
<sup>(2)</sup> Il nome di utilizzo dei ceppi di lievito può discostarsi dalla tassonomia scientifica, pertanto possono essere utilizzati anche sinonimi dei ceppi di lievito elencati.

### 13. Varie

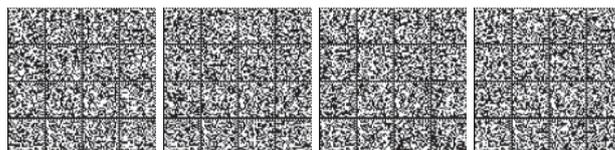
Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
13.1.1	<b>Prodotti dell'industria del pane e della pasta alimentare</b>	Prodotti ottenuti durante e a seguito della fabbricazione di pane, biscotti, cialde o pasta alimentare. Possono essere essiccati.	Amido Zuccheri totali espressi in saccarosio, Sostanze grasse grezze, se > 5 %
13.1.2	<b>Prodotti dell'industria pasticceria</b>	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	<b>Prodotti della fabbricazione di cereali da colazione</b>	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 %



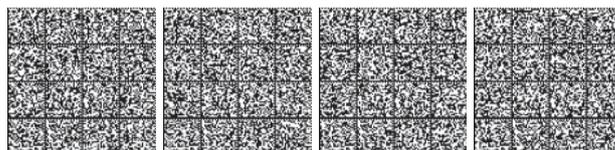
Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
13.1.4	<b>Prodotti dell'industria dolciaria</b>	Prodotti ottenuti durante e a seguito della fabbricazione di dolciumi, compreso il cioccolato. Possono essere essiccati.	Amido Sostanze grasse grezze, se > 5 % Zuccheri totali espressi in saccarosio
13.1.5	<b>Prodotti dell'industria gelatiera</b>	Prodotti ottenuti dalla fabbricazione di gelato. Possono essere essiccati.	Amido Zuccheri totali espressi in saccarosio, Sostanze grasse grezze
13.1.6	<b>Prodotti e sottoprodotti della trasformazione di frutta e verdura fresca <sup>(1)</sup></b>	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	<b>Prodotti ottenuti dalla trasformazione di vegetali <sup>(1)</sup></b>	Prodotti ottenuti dal congelamento o dall'essiccamento di piante intere o loro parti.	Fibra grezza
13.1.8	<b>Prodotti ottenuti dalla lavorazione di spezie e condimenti <sup>(1)</sup></b>	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	<b>Prodotti ottenuti dalla trasformazione di erbe <sup>(1)</sup></b>	Prodotti ottenuti per frantumazione, macinazione, congelamento o essiccamento di piante intere o loro parti.	Fibra grezza
13.1.10	<b>Prodotti ottenuti dall'industria di trasformazione delle patate</b>	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 %
13.1.11	<b>Prodotti e sottoprodotti della fabbricazione di salse</b>	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	<b>Prodotti e sottoprodotti dell'industria degli snack</b>	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	<b>Prodotti dell'industria degli alimenti pronti</b>	Prodotti ottenuti durante la produzione di alimenti pronti. Possono essere essiccati.	Sostanze grasse grezze, se > 5 %



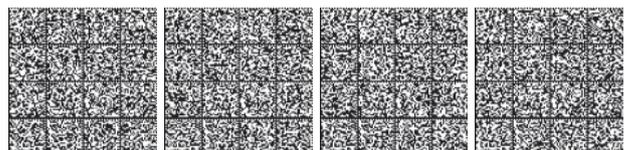
Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
13.1.14	<b>Sottoprodotti vegetali della produzione di alcolici</b>	Prodotti solidi ottenuti da vegetali (compresi bacche e semi quali l'anice) derivanti dalla macerazione di detti vegetali in una soluzione alcolica o in seguito a evaporazione/distillazione, 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	<b>Birra ad uso mangimistico</b>	Prodotto del processo di fabbricazione della birra che non può essere venduto come bevanda per uso umano.	Contenuto alcolico
13.2.1	<b>Zucchero caramellato</b>	Prodotto ottenuto mediante riscaldamento controllato di zucchero di qualsiasi tipo.	Zuccheri totali espressi in saccarosio
13.2.2	<b>Destrosio</b>	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	<b>Fruttosio</b>	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	<b>Sciroppo di glucosio</b>	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	<b>Melasso di glucosio</b>	Prodotto ricavato durante il processo di raffinazione degli sciroppi di glucosio.	Zuccheri totali
13.2.6	<b>Xilosio</b>	Zucchero estratto dal legno.	
13.2.7	<b>Lattulosio</b>	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	<b>Glucosamina (chitosamina)</b>	Aminozucchero (monosaccaride) facente parte della struttura dei polisaccaridi chitosano e chitina. Ottenuto ad es. 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 «da animali acquatici» o «da fermentazione», a seconda
13.3.1	<b>Amido (²)</b>	Amido.	Amido
13.3.2	<b>Amido (²) pregelatinizzato</b>	Prodotto costituito da amido gonfiato mediante trattamento termico.	Amido
13.3.3	<b>Miscela (²) di amidi</b>	Prodotto composto da amido alimentare naturale e/o modificato ottenuto da diverse fonti botaniche.	Amido



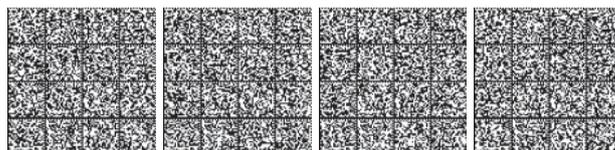
Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
13.3.4	<b>Panello <sup>(2)</sup> di idrolisati d'amido</b>	Prodotto della filtrazione del liquido dell'idrolisi dell'amido, consistente in: proteine, amido, polisaccaridi, materie grasse e coadiuvanti di filtrazione (p.es., terra de diatomee, fibra legnosa).	Tenore di umidità, se < 25 % oppure > 45 % Con tenore di umidità < 25 %: — sostanze grasse grezze, — proteina grezza.
13.3.5	<b>Destrina</b>	La destrina è amido idrolizzato parzialmente acido.	
13.3.6	<b>Maltodestrina</b>	La maltodestrina è amido parzialmente idrolizzato.	
13.4.1	<b>Polidestrosio</b>	Struttura di polimero di glucosio caratterizzato da reticolazione casuale prodotto mediante la polimerizzazione termica del D-glucosio.	
13.5.1	<b>Polioli</b>	Prodotto ottenuto mediante idrogenazione o fermentazione e composto da mono-, di- o oligosaccaridi o polisaccaridi.	
13.5.2	<b>Isomalto</b>	Alcole di zucchero ottenuto dal saccarosio in seguito a conversione enzimatica e idrogenazione.	
13.5.3	<b>Mannitolo</b>	Prodotto ottenuto mediante idrogenazione o fermentazione e composto da glucosio e/o fruttosio ridotti.	
13.5.4	<b>Xilitolo</b>	Prodotto ottenuto mediante idrogenazione e fermentazione dello xilosio.	
13.5.5	<b>Sorbitolo</b>	Prodotto ottenuto mediante idrogenazione del glucosio.	
13.6.1	<b>Oli acidi di raffinazione chimica <sup>(3)</sup></b>	Prodotto ottenuto durante la deacidificazione di oli e grassi di origine vegetale o animale mediante alcali, seguita da acidulazione con successiva separazione della fase acquosa, che contiene acidi grassi liberi, oli o grassi e componenti naturali di semi, frutti o tessuti animali come mono- e digliceridi, lecitina e fibre.	Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 1 %
13.6.2	<b>Acidi grassi esterificati con glicerolo <sup>(4)</sup></b>	Gliceridi ottenuto per esterificazione del glicerolo con acidi grassi. Possono contenere fino a 50ppm di nichel da idrogenazione	Tenore di umidità, se > 1 % Sostanze grasse grezze Nichel se > 20 ppm
13.6.3	<b>Mono di- e trigliceridi di acidi grassi <sup>(4)</sup></b>	Prodotto costituito da miscele di mono-, di- e triesteri del glicerolo con acidi grassi. Possono contenere piccole quantità di acidi grassi liberi e di glicerolo. Possono contenere fino a 50ppm di nichel da idrogenazione	Sostanze grasse grezze Nichel se > 20 ppm



Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
13.6.4	<b>Sali di acidi grassi</b> <sup>(4)</sup>	Prodotto ottenuto mediante reazione degli acidi grassi con almeno quattro atomi di carbonio con idrossidi, ossidi o sali di calcio, magnesio, sodio o potassio. Possono contenere fino a 50ppm di nichel da idrogenazione	Sostanze grasse grezze (dopo l'idrolisi) Umidità Sostanze grasse grezze Ca o Na o K o Mg (a seconda del caso) Nichel se > 20 ppm
13.6.5	<b>Distillati di acidi grassi al termine di una raffinazione fisica</b> <sup>(3)</sup>	Prodotto ottenuto durante la deacidificazione di oli e grassi di origine vegetale o animale mediante distillazione, che contiene acidi grassi liberi, oli o grassi e componenti naturali di semi, frutti o tessuti animali come mono- e digliceridi, steroli e tocoferoli.	Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 1 %
13.6.6	<b>Acidi grassi grezzi, da frazionamento</b> <sup>(3)</sup>	Prodotto ottenuto dal frazionamento di oli/grassi. Per definizione, è costituito da acidi grassi greggi C <sub>6</sub> -C <sub>24</sub> , alifatici, lineari, monocarbosilici, saturi e insaturi. Possono contenere fino a 50ppm di nichel da idrogenazione	Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 1 % Nichel se > 20 ppm
13.6.7	<b>Acidi grassi puri distillati, da frazionamento</b> <sup>(3)</sup>	Prodotto ottenuto dalla distillazione di acidi grassi grezzi provenienti dal frazionamento di oli/grassi eventualmente seguita da idrogenazione Per definizione, è costituito da acidi grassi puri distillati C <sub>6</sub> -C <sub>24</sub> , alifatici, lineari, monocarbosilici, saturi e insaturi. Possono contenere fino a 50ppm di nichel da idrogenazione	Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 1 % Nichel se > 20 ppm
13.6.8	<b>Paste di saponificazione</b> <sup>(3)</sup>	Prodotto ottenuto durante la deacidificazione di oli e grassi di origine vegetale mediante soluzioni acquose di idrossido di calcio, magnesio, di sodio o di potassio, che contiene sali di acidi grassi, oli o grassi e componenti naturali di semi, frutti o tessuti animali come mono- e digliceridi, lecitina e fibre.	Umidità se < 40 e > 50 % Ca o Na o K o Mg, a seconda
13.6.9	<b>Mono e digliceridi di acidi grassi esterificati con acido organici</b> <sup>(4)</sup> <sup>(?)</sup>	Mono e digliceridi degli acidi grassi contenenti almeno 4 atomi di carbonio esterificati con acidi organici.	Sostanze grasse grezze
13.6.10	<b>Esteri di saccarosio degli acidi grassi</b> <sup>(4)</sup>	Esteri di saccarosio e di acidi grassi.	Zuccheri totali espressi in saccarosio Sostanze grasse grezze
13.6.11	<b>Sucrogliceridi di acidi grassi</b> <sup>(4)</sup>	Miscela di esteridi di saccarosio e di mono e digliceridi di acidi grassi	Zuccheri totali espressi in saccarosio Sostanze grasse grezze



Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
13.8.1	<b>Glicerolo, grezzo</b>	<p>Sottoprodotto ottenuto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— attraverso il procedimento oleochimico del frazionamento degli oli grassi per ottenere acidi grassi e acqua dolce, seguito dalla concentrazione dell'acqua dolce per ottenere glicerolo grezzo o attraverso la transesterificazione (il prodotto può contenere fino allo 0,5 % di metanolo) degli oli/grassi naturali per ottenere esteri di metile degli acidi grassi e acqua dolce, seguita dalla concentrazione dell'acqua dolce per ottenere il glicerolo grezzo,</li> <li>— attraverso la produzione di biodiesel (esteri metilici o etilici degli acidi grassi), mediante transesterificazione di oli e grassi di origine vegetale ed animale non specificata. Sali minerali e organici possano rimanere nel glicerina (fino al 7,5 %).</li> </ul> <p>Il prodotto può contenere fino allo 0,5 % di metanolo e fino al 4 % di materia organica non glicerolo (MONG) che comprende esteri di metile degli acidi grassi, esteri etilici degli acidi grassi, acidi grassi liberi e gliceridi,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— attraverso la saponificazione degli oli/grassi di origine vegetale o animale, di solito con alcali/terre alcaline, per ottenere saponi.</li> </ul> <p>Possono contenere fino a 50ppm di nichel da idrogenazione</p>	<p>Glicerolo</p> <p>Potassio se &gt; 1,5 %</p> <p>Sodio se &gt; 1,5 %</p> <p>Nichel se &gt; 20 ppm</p>
13.8.2	<b>Glicerolo</b>	<p>Prodotto ottenuto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— attraverso il procedimento oleochimico: a) del frazionamento degli oli/grassi seguito dalla concentrazione delle acque dolci e dalla raffinazione per distillazione (cfr. parte B, glossario dei procedimenti, punto 20) o da un procedimento di scambio di ioni; b) della transesterificazione degli oli/grassi naturali per ottenere esteri metilici degli acidi grassi e acqua dolce grezza, seguita dalla concentrazione dell'acqua dolce per ottenere del glicerolo grezzo e da una raffinazione per distillazione o da un procedimento di scambio di ioni,</li> <li>— attraverso la produzione di biodiesel (esteri metilici o etilici degli acidi grassi), mediante transesterificazione di oli e grassi di origine vegetale ed animale non specificata, seguita da raffinazione della glicerina. Tenore minimo di glicerolo: 99 % della sostanza secca,</li> <li>— attraverso la saponificazione degli oli/grassi di origine vegetale o animale, di solito con alcali/terre alcaline, per ottenere saponi, seguita dalla raffinazione del glicerolo grezzo e da distillazione.</li> </ul> <p>Possono contenere fino a 50ppm di nichel da idrogenazione</p>	<p>Glicerolo se &lt; 99 % della materia secca</p> <p>Sodio se &gt; 0,1 %</p> <p>Potassio se &gt; 0,1 %</p> <p>Nichel se &gt; 20 ppm</p>
13.9.1	<b>Metil sulfonil metano</b>	<p>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.</p>	<p>Zolfo</p>



Numero	Nome	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
13.10.1	<b>Torba</b>	Prodotto ottenuto dalla decomposizione naturale delle piante (soprattutto lo sfagno) in ambiente anaerobico ed oligotrofico.	Fibra grezza
13.10.2	<b>Leonardite</b>	Il prodotto è un complesso minerale naturale di idrocarburi fenolici, noto anche come «humato», che proviene dalla decomposizione di materia organica nel corso di milioni di anni	Fibra grezza
13.11.1	<b>Glicole propilenico</b> [1,2-propanediolo; [propano-1,2-diolo]	Composto organico (diolo o alcol a doppio legame) con la formula $C_3H_8O_2$ . È un liquido viscoso dal sapore leggermente dolce, igroscopico e miscibile con acqua, acetone e cloroformio. Può contenere fino allo 0,3 % di glicole propilenico.	Glicole propilenico
13.11.2	<b>Mono-esteri del glicole propilenico e degli acidi grassi</b> <sup>(4)</sup>	Mono-esteri del glicole propilenico e degli acidi grassi, soli o in miscela con diesteri.	Glicole propilenico Sostanze grasse grezze

<sup>(1)</sup> La denominazione deve essere completata eventualmente con la frutta, la verdura, le piante, le spezie o le erbe.

<sup>(2)</sup> Tale denominazione deve essere completata dall'indicazione dell'origine botanica.

<sup>(3)</sup> Tale denominazione deve essere completata dall'indicazione dell'origine botanica o animale.

<sup>(4)</sup> La denominazione va modificata o integrata per specificare gli acidi grassi utilizzati.

<sup>(5)</sup> La denominazione va modificata o integrata per specificare gli acidi organici.

