Allegato 1.4[39]
(art. 1*a*)

Catalogo delle materie prime di alimenti per animali che non devono essere notificate

1. Disposizioni generali

1.1. La denominazione di una materia prima presente nell'elenco di cui al numero 3 può essere usata unicamente per indicare una materia prima che soddisfa i requisiti relativi alla voce interessata.

1.2. Tutte le voci dell'elenco di cui al numero 3 devono rispettare le restrizioni sull'impiego di materie prime conformemente alla legislazione applicabile. Per quanto riguarda le materie prime che sono organismi geneticamente modificati, sono prodotte a partire da organismi geneticamente modificati o derivano da un processo di fermentazione con microrganismi geneticamente modificati occorre prestare una particolare attenzione al rispetto delle disposizioni del capitolo 6 OsAlA. Le materie prime costituite da o contenenti sottoprodotti di origine animale devono rispettare le prescrizioni dell'OSOAn[40]. Le imprese del settore dell'alimentazione animale che utilizzano una materia prima presente nel catalogo devono garantire che essa sia conforme all'articolo 7 OsAlA.

1.3. Per «ex prodotti alimentari» si intendono prodotti alimentari, diversi dai residui di cucina e ristorazione, fabbricati per il consumo umano nel pieno rispetto della legislazione sulle derrate alimentari, ma che non sono più destinati al consumo umano per ragioni pratiche, logistiche o legate a problemi di fabbricazione, difetti d'imballaggio o d'altro tipo, senza che presentino alcun rischio per la salute se usati come alimenti per animali. I tenori massimi fissati nell'allegato 1.1 numero 1 non si applicano agli ex prodotti alimentari e ai residui di cucina e ristorazione. Essi si applicano se tali alimenti o residui sono successivamente trasformati al fine di ottenere alimenti per animali.

1.4. Conformemente ai criteri di buona pratica giusta l'articolo 41 OsAlA, le materie prime devono essere esenti da impurità chimiche derivanti dal processo di fabbricazione e da coadiuvanti tecnologici, a meno che nel catalogo sia fissato un tenore massimo specifico. Le sostanze il cui impiego negli alimenti per animali è vietato devono essere del tutto assenti e per tali sostanze non si possono fissare tenori massimi.

1.5. Conformemente ai criteri di buona pratica giusta l'articolo 41 OsAlA, i tenori di impurità chimiche delle materie prime derivanti dal processo di fabbricazione o di coadiuvanti tecnologici pari o superiori allo 0,1 per cento possono essere indicati nel catalogo. Il catalogo può anche stabilire tenori inferiori allo

39 Introdotto dal n. II cpv. 1 dell'O del DEFR del 15 mag. 2013 (RU **2013** 1739). Nuovo testo giusta il n. II cpv. 1 dell'O dell'UFAG del 24 apr. 2023 (RU **2023** 218). Aggiornato dal n. II cpv. 1 dell'O del DEFR del 1° nov. 2023, in vigore dal 1° gen. 2024 (RU **2023** 745).

40 RS **916.441.22**

0,1 per cento se ciò è opportuno per le buone pratiche commerciali. Salvo indicazione contraria nel glossario di cui al numero 2 o nell'elenco di cui al numero 3, i tenori massimi sono espressi in rapporto peso/peso. Le disposizioni concernenti le impurità chimiche e i coadiuvanti tecnologici di cui al presente numero non si applicano alle materie prime presenti nell'elenco delle materie prime notificate giusta l'articolo 9 capoverso 3 OsAlA.

I tenori massimi specifici per le impurità chimiche e i coadiuvanti tecnologici sono fissati nella descrizione del processo presente nel glossario di cui al numero 2, nella descrizione della materia prima presente nell'elenco di cui al numero 3 o alla fine di una categoria di tale elenco. I tenori massimi fissati nel glossario di cui al numero 2 per un determinato processo sono applicabili a qualsiasi materia prima presente nell'elenco di cui al numero 3, se la descrizione di tale materia prima fa riferimento a tale processo e se il processo in questione corrisponde alla descrizione presente nel glossario di cui al numero 2. Questa regola non si applica se nell'elenco di cui al numero 3 è fissato un tenore massimo specifico.

1.6. Le materie prime non presenti al punto 12 dell'elenco di cui al numero 3, che sono state ottenute per fermentazione o che hanno una naturale presenza di microrganismi contenenti microrganismi vivi, possono essere immessi sul mercato purché lo scopo d'utilizzo previsto delle materie prime e degli alimenti composti per animali che le contengono:

a. non sia la moltiplicazione di tali microrganismi; e

b. non sia legato a una funzione esercitata da uno o più microrganismi conformemente all'allegato 6.1.

La presenza di microrganismi e le funzioni che ne derivano non sono indicate per le materie prime o gli alimenti composti per animali che le contengono.

1.7. La purezza botanica delle materie prime deve ammontare almeno al 95 per cento. Tuttavia, le impurità botaniche, quali residui di altri semi o frutti oleaginosi derivanti da un processo di fabbricazione anteriore, non devono superare lo 0,5 per cento per ciascun tipo di seme o frutto oleaginoso. I tenori specifici in deroga a tali norme generali figurano nell'elenco di cui al numero 3.

1.8. Alla denominazione della materia prima presente nell'elenco di cui al numero 3 si deve aggiungere, se del caso, il termine o la denominazione di uso corrente riguardante uno o più processi elencati nell'ultima colonna del glossario di cui al numero 2, per indicare che essa è stata sottoposta al processo o ai processi in questione, tranne qualora il processo sia indicato nella descrizione della materia prima presente nell'elenco di cui al numero 3. L'aggiunta del termine o della denominazione di uso corrente è facoltativa nel caso del processo «essiccazione». Una materia prima la cui denominazione è una combinazione di una denominazione presente nell'elenco di cui al numero 3 e di un termine o di una denominazione di uso corrente riguardante uno o più processi elencati nel glossario di cui al numero 2 va considerata come inclusa nel catalogo. L'etichetta deve recare le dichiarazioni obbligatorie applicabili per tale materia prima indicate, a seconda dei casi, nell'ultima colonna del glossario di cui al numero 2 e nell'elenco di cui al numero 3. Se il metodo specifico

usato per il processo in questione è presente nell'ultima colonna del glossario di cui al numero 2, esso deve essere precisato nella denominazione della materia prima.

1.9. Se il processo di fabbricazione di una materia prima è diverso dalla descrizione del processo interessato, come figura nel glossario dei processi di cui al numero 2, tale processo di fabbricazione deve essere illustrato nella descrizione di tale materia prima secondo l'elenco di cui al numero 3.

1.10. Per diverse materie prime si possono impiegare sinonimi. Questi compaiono tra parentesi quadre nella colonna «denominazione» della voce relativa alla materia prima in questione presente nell'elenco di cui al numero 3.

1.11. La denominazione botanica di una pianta è fornita unicamente nella descrizione della prima voce riguardante tale pianta nell'elenco di cui al numero 3.

1.12. L'articolo 7 capoverso 2 e l'allegato 1.1 numero 6 stabiliscono le prescrizioni in materia di etichettatura riguardanti il tenore d'acqua. L'articolo 8 capoverso 1 lettera b e l'allegato 1.2 stabiliscono le prescrizioni in materia di etichettatura relative ad altri componenti analitici. L'allegato 1.1 numero 5 prescrive inoltre di dichiarare il tenore di ceneri insolubili nell'acido cloridrico, se superiore al 2,2 per cento in generale o, per determinate materie prime, se superiore al livello fissato nella sezione pertinente dell'allegato 1.2.

1.13. In deroga al numero 1.12:

a. le dichiarazioni obbligatorie riguardanti componenti analitici inseriti nell'elenco di cui al numero 3 sostituiscono le dichiarazioni obbligatorie di cui alla sezione pertinente dell'allegato 1.2;

b. se nella colonna relativa alle dichiarazioni obbligatorie dell'elenco di cui al numero 3 non è menzionato alcuno dei componenti analitici che sono soggetti all'obbligo di dichiarare conformemente alla sezione pertinente dell'allegato 1.2, non è necessario riportare nelle etichette nessuno di tali componenti. Tuttavia, per le ceneri insolubili in acido cloridrico, se non è indicato alcun tenore nell'elenco di cui al numero 3, il tenore in questione deve essere dichiarato se supera il 2,2 per cento;

c. se nella colonna «dichiarazioni obbligatorie» dell'elenco di cui al numero 3 sono fissati uno o più tenori d'acqua specifici, si applicano questi ultimi anziché le percentuali di cui all'allegato 1.1 numero 6. Non è obbligatorio dichiarare il tenore d'acqua se inferiore al 14 per cento. Se in tale colonna non è indicato un tenore d'acqua specifico, si applica l'allegato 1.1 numero 6.

1.14. L'articolo 6 si applica all'operatore del settore dell'alimentazione animale il quale dichiari che una materia prima presenta più proprietà di quelle indicate nella colonna «descrizione» dell'elenco di cui al numero 3, o che faccia riferimento a un processo di cui al numero 2 che può essere assimilato a un'allegazione (ad es. protezione dalla degradazione ruminale).

1.15. Se una materia prima presente nell'elenco di cui al numero 3, per la quale in una nota è richiesto che la denominazione sia integrata dall'indicazione della specie, è costituita da più specie, essa può essere considerata una materia

prima solo se le caratteristiche e l'origine delle piante o degli animali utilizzati per tale materia prima, o delle rispettive parti, sono identiche.

2. Glossario dei processi

Il glossario dei processi corrisponde alla parte B dell'allegato del regolamento (UE) n. 68/2013[41].

3. Elenco delle materie prime per alimenti per animali

L'elenco delle materie prime per alimenti per animali corrisponde alla parte C dell'allegato del regolamento (UE) n. 68/2013.

41 Regolamento (UE) n. 68/2013 della Commissione del 16 gennaio 2013 concernente il catalogo delle materie prime per mangimi, GU L 29 del 30.1.2013, pag. 1; modificato da ultimo dal regolamento (UE) 2022/1104, GU L 177 del 4.7.2022, pag. 4.

▼C1

PARTE B

Glossario dei processi

	Processo	Definizione	Termine/denominazione di uso corrente
1	**Separazione ad aria**	Separazione di parti minute mediante un flusso d'aria.	Separato ad aria
2	**Aspirazione**	Processo atto a rimuovere polveri, particolato fine e altri frammenti sospesi di grani da una massa di grani nel corso di un trasferimento per mezzo di un flusso d'aria.	Aspirato
3	**Scottatura**	Processo consistente nel trattamento termico di una sostanza organica mediante cottura in acqua o al vapore al fine di denaturare gli enzimi naturali, di ammorbidire i tessuti e di eliminare gli aromi grezzi, seguito da immersione in acqua fredda per interrompere il processo di cottura.	Scottato
4	**Decolorazione**	Rimozione del colore naturale mediante processi chimici o fisici o l'uso della terra decolorante.	Decolorato
5	**Refrigerazione**	Abbassamento della temperatura al di sotto della temperatura ambiente ma al di sopra del punto di congelamento per facilitare la conservazione.	Refrigerato
6	**Tritatura**	Riduzione della dimensione delle parti minute mediante l'impiego di una o più lame.	Tritato
7	**Pulitura**	Rimozione di oggetti (contaminanti, ad es. pietre/pietrisco) o di parti vegetative di una pianta, ad esempio particelle libere di paglia, oppure tegumenti oppure erbe spontanee.	Pulito/vagliato
8	**Concentrazione** ([1])	Eliminazione di acqua e/o di altri componenti. ([2])	Concentrato

▼C1

	Processo	Definizione	Termine/denominazione di uso corrente
9	**Condensazione**	Passaggio di una sostanza da uno stato gassoso a uno stato liquido.	Condensato
10	**Cottura**	Impiego di calore al fine di mutare le caratteristiche fisiche e chimiche delle materie prime per mangimi.	Cotto
11	**Frantumazione**	Riduzione della dimensione delle parti minute impiegando un apparecchio per la frantumazione.	Frantumato
12	**Cristallizzazione**	Purificazione mediante formazione di cristalli solidi da una soluzione liquida. Le impurità presenti nei liquidi non sono di norma incorporate nella struttura a reticolo del cristallo.	Cristallizzato
13	**Decorticazione** ([3])	Rimozione completa o parziale degli strati esterni (tegumento) da grani, semi, frutta, frutta a guscio e altri.	Decorticato, parzialmente decorticato
14	**Sbucciatura/decorticazione**	Rimozione dei tegumenti esterni da chicchi, grani e semi, di norma mediante processi fisici.	Sbucciato o decorticato ([4])
15	**Depectinizzazione**	Estrazione di pectine da una materia prima per mangimi.	Depectinizzato
16	**Disseccamento**	Processo di estrazione dell'umidità.	Disseccato o disidratato
17	**Sfangamento**	Processo impiegato per eliminare strati di limo dalla superficie.	Sfangato
18	**Dezuccheraggio**	Estrazione totale o parziale dei mono- e disaccaridi dal melasso e da altre sostanze contenenti zucchero mediante processi chimici o fisici.	Dezuccherato, parzialmente dezuccherato
19	**Detossificazione**	Distruzione di contaminanti tossici o riduzione della loro concentrazione.	Detossificato
20	**Distillazione**	Frazionamento di liquidi mediante bollitura e raccolta del vapore condensato in un contenitore separato.	Distillato
21	**Essiccazione**	Disidratazione mediante procedimenti artificiali o naturali.	Essiccato naturalmente o artificialmente, a seconda dei casi

▼C1

	Processo	Definizione	Termine/denominazione di uso corrente
22	**Insilamento**	Processo con il quale il deterioramento naturale delle materie prime per mangimi è controllato tramite acidificazione in condizioni anaerobiche risultante dalla fermentazione naturale e/o dall'aggiunta di additivi per l'insilaggio.	Insilato
23	**Evaporazione**	Riduzione del tenore d'acqua.	Evaporato
24	**Espansione**	Processo termico durante il quale il tenore d'acqua interno al prodotto, trattato con vapore in modo repentino, causa l'esplosione del prodotto.	Espanso o soffiato
25	**Estrazione per pressione**	Eliminazione di oli/grassi mediante pressione.	Expeller/panello e oli/grassi
26	**Estrazione**	Eliminazione per separazione parziale o totale di componenti solubili da una materia prima con acqua o altro solvente in fasi liquida e solida, da cui si ottengono un estratto ([5]) e uno o più coprodotti di estrazione ([6]).	Estratto/oli/zucchero o coprodotto di estrazione/farina/melassi/polpa, a seconda dei casi
27	**Estrusione**	Processo termico durante il quale il tenore d'acqua interno al prodotto viene fatto evaporare rapidamente, causando la scomposizione del prodotto, conferendo al tempo stesso al prodotto una forma specifica tramite il passaggio attraverso un determinato orifizio.	Estruso
28	**Fermentazione**	Processo nel quale microrganismi quali batteri, funghi o lieviti sono prodotti oppure impiegati su materie prime al fine di modificarne la composizione o le proprietà chimiche.	Fermentato
29	**Filtrazione**	Il processo di passaggio di un liquido attraverso un materiale poroso o un filtro a membrana al fine di eliminarne le particelle solide, da cui si ottengono materie prime per mangimi filtrate e il residuo del filtro ([2]).	Filtrato
30	**Fioccatura**	Laminazione di materiale trattato con caldo umido per ottenere fiocchi di materiale.	Fiocchi
31	**Molitura**	Riduzione delle dimensioni delle parti minute di grani secchi per agevolare la separazione in frazioni di componenti (soprattutto farina, crusca e cruschello/farinaccio).	Farina, crusca, farinaccio ([7]) o cruschello, a seconda dei casi

▼C1

	Processo	Definizione	Termine/denominazione di uso corrente
32	**Demargarinazione (winterizzazione)**	Raffreddamento degli oli che separa le parti più sature e quelle meno sature. Le parti più sature degli oli si solidificano mediante raffreddamento, mentre le parti meno sature sono liquide e possono, ad esempio, essere sottoposte a decantazione. Il prodotto dermargarinato è l'olio solidificato.	Demargarinato (winterizzato)
33	**Frammentazione**	Processo atto a ridurre materie prime per mangimi in frammenti.	Frammentato
34	**Frittura**	Cottura di materie prime per mangimi in oli o grassi.	Fritto
35	**Gelificazione**	Processo atto alla formazione di gel, un materiale solido simile alla gelatina che può variare da morbido e fragile a duro e resistente, di norma tramite l'impiego di agenti gelificanti.	Gelificato
36	**Granulazione**	Trattamento di materie prime per mangimi al fine di ottenere una dimensione e una consistenza specifiche delle parti minute.	Granulato
37	**Macinazione**	Riduzione della dimensione delle parti minute di materie prime per mangimi solide mediante un processo a secco o a umido.	Macinato
38	**Riscaldamento**	Trattamenti termici effettuati in condizioni specifiche quali pressione e umidità.	Riscaldato/trattato termicamente
39	**Idrogenazione**	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 parzialmente o completamente saturati, o polioli per riduzione dei gruppi carbonili dei carboidrati in gruppi idrossili.	Idrogenato, parzialmente idrogenato
40	**Idrolisi**	Riduzione della dimensione molecolare mediante appropriato trattamento con acqua e calore/pressione, enzimi o acidi/alcali. Per le materie prime per mangimi idrolizzate di cui al regolamento (CE) n. 1069/2009 si applica la definizione ivi contenuta.	Idrolizzato
41	**Liquefazione**	Passaggio da uno stato solido o gassoso a uno liquido.	Liquefatto

▼C1

	Processo	Definizione	Termine/denominazione di uso corrente
42	**Macerazione**	Processo mediante il quale una materia prima proposta per materie prime per mangimi, o una materia prima per mangimi propriamente detta, viene immersa in un liquido al fine di solubilizzarne i composti, utilizzando metodi meccanici. In questo modo si ottiene una riduzione della dimensione della materia prima per mangimi. ([2])	Macerato
43	**Maltaggio**	Processo 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	**Scioglimento**	Passaggio da uno stato solido a uno stato liquido mediante l'impiego di calore.	Sciolto
45	**Micronizzazione**	Processo atto a ridurre il diametro medio delle parti minute di una materia prima solida alla scala micrometrica.	Micronizzato
46	**Parboiling**	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	**Pastorizzazione**	Trattamento termico a temperatura critica per un determinato periodo di tempo volto all'eliminazione di microrganismi dannosi seguito da un raffreddamento rapido.	Pastorizzato
48	**Pelatura**	Rimozione della buccia da frutta e ortaggi.	Pelato
49	**Pellettatura**	Compressione mediante passaggio in una trafila.	Pellet, pellettato
50	**Lavorazione del riso**	Eliminazione parziale o quasi totale della crusca e del germe dal riso semigreggio.	Lavorato
51	**Pregelatinizzazione**	Modifica dell'amido per migliorare notevolmente il suo potere di rigonfiamento in acqua fredda.	Pregelatinizzato ([8])
52	**Pressatura** ([9])	Separazione parziale o totale delle fasi liquida e solida mediante forze meccaniche.	Pressato
53	**Raffinazione**	Eliminazione totale o parziale di impurità o componenti indesiderati mediante trattamento chimico/fisico.	Raffinato, parzialmente raffinato

▼C1

	Processo	Definizione	Termine/denominazione di uso corrente
54	**Torrefazione**	Riscaldamento di materie prime per mangimi fino a portarle allo stato secco per migliorarne la digeribilità, intensificarne il colore e/o ridurre i fattori antinutritivi naturalmente presenti.	Torrefatto
55	**Laminazione/schiacciamento**	Riduzione della dimensione delle parti minute ottenuta mediante il passaggio di materie prime per mangimi, ad esempio grani, tra due rulli.	Laminato/schiacciato
56	**Protezione dalla degradazione ruminale**	Processo che, mediante trattamento fisico con l'utilizzo di calore, pressione, vapore e di una combinazione di tali fattori e/o mediante ad esempio l'azione di ligninsulfonati, idrossido di sodio o acidi organici (come acido propionico o tannico), mira a proteggere i nutrienti dalla degradazione nel rumine. Le materie prime per mangimi non devono essere protette dalla degradazione ruminale con la formaldeide	Protetto dalla degradazione ruminale grazie all'azione di [inserire quanto pertinente]
57	**Setacciatura/Vagliatura**	Separazione delle parti minute di diverse dimensioni ottenuta mediante il passaggio di materie prime per mangimi, che vengono scosse o versate, attraverso uno o più crivelli.	Setacciato, vagliato
58	**Scrematura**	Separazione dello strato superiore galleggiante di un liquido, ad esempio le materie grasse del latte, tramite mezzi meccanici.	Scremato
59	**Affettamento**	Taglio di materie prime per mangimi in pezzi piatti.	Affettato
60	**Immersione/Macerazione**	Inumidimento e ammorbidimento di materie prime per mangimi, di norma semi, al fine di ridurre il tempo di cottura, contribuire alla rimozione del rivestimento esterno e facilitare l'assorbimento dell'acqua per attivare il processo di germinazione o ridurre la concentrazione di fattori antinutritivi naturalmente presenti.	Immerso
61	**Essiccazione a spray**	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], in polvere

▼C1

	Processo	Definizione	Termine/denominazione di uso corrente
62	**Trattamento con vapore**	Processo che impiega vapore pressurizzato per riscaldare e cuocere al fine di aumentare la digeribilità.	Trattato con vapore
63	**Tostatura**	Trattamento termico mediante calore secco di norma applicato ai semi oleaginosi, ad esempio al fine di ridurre o rimuovere i fattori antinutritivi naturalmente presenti.	Tostato
64	**Ultrafiltrazione**	Filtrazione di liquidi attraverso una membrana fine permeabile unicamente alle molecole di piccole dimensioni.	Ultrafiltrato
65	**Degerminazione**	Processo di eliminazione parziale o totale dei germi da grani di cereali frantumati.	Degerminato
66	**Micronizzazione a raggi infrarossi**	Processo termico che usa il calore a raggi infrarossi per la cottura e la torrefazione di cereali, semi, radici o tuberi o dei loro coprodotti, generalmente seguito da fioccatura.	Micronizzato all'infrarosso
67	**Frazionamento di oli/grassi idrogenati e non**	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 grezzi nella fase idrofobica e acque dolci (glicerolo greggio) nella fase idrofilica.	Frazionato
68	**Sonicazione con ultrasuoni**	Rilascio di composti solubili per lavorazione meccanica con ultrasuoni ad alta potenza e calore in acqua.	Sottoposto a sonicazione
69	**Eliminazione meccanica di imballaggi alimentari**	Sconfezionamento meccanico di imballaggi.	Sconfezionato
70	**Trattamento alcalino** **[trattamento con soda]**	Applicazione di idrossido di sodio ([10]) su una materia prima per mangimi ricca di fibre allo scopo di migliorarne la digeribilità.	Trattato con soda

([1]) Nella versione tedesca «Konzentrieren» può essere sostituito a seconda dei casi da «Eindicken», nel qual caso il termine di uso corrente dovrebbe essere «eingedickt».
([2]) Le materie prime per mangimi così ottenute sono destinate principalmente a fornire proteine, carboidrati, grassi, energia, minerali o fibre alimentari.
([3]) A seconda dei casi si può sostituire «decorticazione» con «sbucciatura», nel qual caso il termine di uso corrente dovrebbe essere «sbucciato».
([4]) Nel caso del riso, questo processo viene denominato «sbramatura» e il termine di uso corrente è «sbramato» (semigreggio).
([5]) L'estratto si riferisce alla fase liquida contenente i solubili (ad es. grassi/oli, zucchero o altri componenti solubili). Questi estratti usati come materie prime per mangimi sono destinati principalmente a fornire proteine, carboidrati, grassi, energia, minerali o fibre alimentari. Il fatto che l'estrazione sia elencata come processo applicabile alle materie prime per mangimi non impedisce che gli estratti possano essere classificati come additivi per mangimi.
([6]) Il coprodotto di estrazione si riferisce alla frazione rimanente, diversa dall'estratto, in seguito al processo di estrazione, ad es. farina o polpa. Questi coprodotti dell'estrazione usati come materie prime per mangimi sono destinati principalmente a fornire proteine, carboidrati, grassi, energia, minerali o fibre alimentari.
([7]) Nella versione francese si può utilizzare la denominazione «issues».
([8]) Nella versione tedesca si può usare il termine «aufgeschlossen» e la denominazione «Quellwasser» (in riferimento all'amido). Nella versione danese si può usare il termine «Kvældning» e la denominazione «Kvældet» (in riferimento all'amido).
([9]) Nella versione francese «Pressage» può essere sostituito a seconda dei casi da «Extraction mécanique».
([10]) Devono essere rispettate le istruzioni per un uso corretto e sicuro.

▼C1

PARTE C

Elenco delle materie prime per mangimi

1. **Cereali in grani e prodotti derivati**

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.1.1	**Orzo**	Grani di *Hordeum vulgare* L.	
1.1.2	**Orzo soffiato**	Prodotto ottenuto da orzo macinato o frantumato mediante un trattamento con calore e umidità e tramite l'esercizio di pressione.	Amido
1.1.3	**Orzo, torrefatto**	Prodotto della torrefazione parziale dell'orzo, che risulta poco colorato.	Amido, se > 10 % Proteina grezza, se > 15 %
1.1.4	**Fiocchi d'orzo**	Prodotto ottenuto trattando al vapore o micronizzando all'infrarosso e poi schiacciando l'orzo decorticato. Può contenere una piccola quantità di tegumento.	Amido
1.1.5	**Fibra d'orzo**	Prodotto della fabbricazione di amido d'orzo. È costituito da parti minute dell'endosperma e principalmente di fibra.	Fibra grezza Proteina grezza, se > 10 %
1.1.6	**Glume d'orzo**	Prodotto ottenuto mediante macinazione a secco, vagliatura e decorticazione dei chicchi d'orzo.	Fibra grezza Proteina grezza, se > 10 %
1.1.7	**Farinetta d'orzo**	Prodotto ottenuto durante la trasformazione dell'orzo, preventivamente vagliato 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	**Proteina d'orzo**	Prodotto dell'orzo ottenuto dalla separazione dell'amido e della crusca. È costituito principalmente da proteine.	Proteina grezza
1.1.9	**Mangime a base di proteine d'orzo**	Prodotto dell'orzo ottenuto dalla separazione dell'amido. È costituito principalmente da proteine e parti minute dell'endosperma.	Tenore di umidità, se < 45 % oppure > 60 % Con tenore di umidità < 45 %: — Proteina grezza — Amido
1.1.10	**Solubili d'orzo**	Prodotto dell'orzo ottenuto dall'estrazione di proteine e amido mediante trattamento a umido.	Proteina grezza

▼C1

Numero	Denominazione (1)	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.1.11	**Crusca d'orzo**	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	**Amido liquido d'orzo**	Frazione amilacea secondaria ottenuta dalla produzione di amido a partire dall'orzo.	Con tenore di umidità < 50 %: — Amido
1.1.13	**Residui della vagliatura del malto d'orzo**	Prodotto della 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	**Frazioni fini di malto d'orzo e malto**	Prodotto costituito da orzo frantumato e malto separati durante la produzione di malto.	Fibra grezza
1.1.15	**Glumelle di malto d'orzo**	Prodotto della pulitura del malto d'orzo costituito da frazioni di glumelle e frammenti fini.	Fibra grezza
1.1.16	**Residui solidi umidi della distillazione dell'orzo**	Prodotto della fabbricazione di etanolo dall'orzo. Contiene frazioni solide di mangimi ottenute dalla distillazione.	Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 88 % Con tenore di umidità < 65 %: — Proteina grezza
1.1.17	**Residui solubili umidi della distillazione dell'orzo**	Prodotto della fabbricazione di etanolo dall'orzo. Contiene frazioni solubili di mangimi ottenute dalla distillazione.	Tenore di umidità, se < 45 % oppure > 70 % Con tenore di umidità < 45 %: — Proteina grezza
1.1.18	**Malto** (2)	Prodotto da cereali germinati, essiccati, sottoposti a macinazione e/o estrazione.	
1.1.19	**Radichette di malto** (2)	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.	
1.2.1	**Granturco** (3)	Grani di *Zea mays* L. *ssp. mays*.	
1.2.2	**Fiocchi di granturco** (3)	Prodotto ottenuto trattando al vapore o micronizzando all'infrarosso e poi schiacciando il granturco decorticato. Può contenere una piccola quantità di tegumento.	Amido

▼C1

Numero	Denominazione (1)	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.2.3	**Farinetta di granturco** (3)	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina o della semola di granturco. È costituito principalmente da frammenti del tegumento esterno e da parti minute del chicco privato dell'endosperma in minor misura rispetto alla crusca di granturco. Può contenere frammenti di germi di granturco.	Fibra grezza Amido Grassi grezzi, se > 5%
1.2.4	**Crusca di granturco** (3)	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina o della semola di granturco. È costituito principalmente da tegumenti esterni e da frammenti di germi di granturco e, in una certa misura, da parti minute dell'endosperma.	Fibra grezza
1.2.5	**Tutolo di granturco** (3)	Parte centrale della pannocchia. Può contenere piccole quantità di granturco e spate che potrebbero non essere state rimosse durante la raccolta meccanica.	Fibra grezza Amido
1.2.6	**Residui della vagliatura di granturco** (3)	Frazione di chicchi di granturco separati per vagliatura all'ingresso del prodotto.	
1.2.7	**Fibra di granturco** (3)	Prodotto della fabbricazione di amido di granturco. È costituito principalmente da fibra.	Tenore di umidità, se < 50 % oppure > 70 % Con tenore di umidità < 50 %: — Fibra grezza
1.2.8	**Proteina di granturco [glutine di granturco]** (3)	Prodotto della fabbricazione di amido di granturco. È costituito principalmente dalla proteina (prolamine) ottenuta durante la separazione dell'amido.	Tenore di umidità, se < 70 % oppure > 90 % Con tenore di umidità < 70 %: — Proteina grezza
1.2.9	Mangime a base di proteine di granturco [mangime a base di glutine di granturco] (3)	Prodotto ottenuto durante la fabbricazione di amido di granturco. È costituito da crusca e solubili di granturco. Il prodotto può inoltre contenere granturco frantumato e coprodotti dell'estrazione di olio da germi di granturco. Possono essere aggiunti altri prodotti derivati dall'amido e dalla raffinazione o fermentazione di prodotti amilacei. Può contenere fino al 2 % di sodio e fino al 2 % di cloruro.	Tenore di umidità, se < 40 % oppure > 65 % Con tenore di umidità < 40 %: — Proteina grezza — Fibra grezza — Amido

▼C1

Numero	Denominazione (1)	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.2.10	**Germe di granturco** (3)	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 — Grassi grezzi
1.2.11	**Panello di germe di granturco** (3)	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai germi di granturco lavorati, ai quali possono ancora aderire parti dell'endosperma e del rivestimento del seme.	Proteina grezza Grassi grezzi
1.2.12	**Farina di germe di granturco** (3)	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione da germi di granturco lavorati.	Proteina grezza
1.2.13	**Olio grezzo di germe di granturco** (3)	Oli e grassi ottenuti per pressione e/o estrazione di germi di granturco.	Tenore di umidità, se > 1 %
1.2.14	**Granturco soffiato** (3)	Prodotto ottenuto da granturco macinato o frantumato mediante un trattamento con calore e umidità e tramite l'esercizio di pressione.	Amido
1.2.15	**Acqua di macerazione di granturco** (3)	Frazione di liquido concentrato proveniente dal processo di macerazione del granturco.	Tenore di umidità, se < 45 % oppure > 65 % Con tenore di umidità < 45 %: — Proteina grezza
1.2.16	**Insilato di granturco dolce** (3)	Coprodotto dell'industria di trasformazione del granturco dolce, composto dal tutolo centrale, da tegumenti e dalla 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	**Granturco frantumato (degerminato)** (3)	Prodotto ottenuto mediante degerminazione del granturco frantumato. È costituito principalmente da frammenti di endosperma e può contenere germi di granturco e parti minute di tegumento esterno.	Fibra grezza Amido
1.2.18	**Semola di granturco** (3)	Pezzetti di granturco macinato duri e granulosi con contenuto minimo o nullo di crusca o germi.	Fibra grezza Amido

▼C1

Numero	Denominazione (1)	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.2.19	**Mangime a base di farina di germe di granturco** (3)	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione da germi di granturco lavorati. Solo se prodotto in un impianto integrato di frantumazione e raffinazione, il prodotto può contenere fino a: — 1 % della somma di terre decoloranti esauste e coadiuvanti di filtrazione (come terra di diatomee, silicati e silice amorfi, filosilicati e fibre cellulosiche o di legno); — 1,3 % di lecitine grezze; — 2 % di paste di saponificazione.	Proteina grezza
1.2.20	**Miscela di tutoli di granturco**	Chicchi e tutoli di granturco.	
1.2.21	**Miscela di tutoli di granturco con tegumenti**	Chicchi, tutoli e tegumenti di granturco.	
1.3.1	**Miglio**	Grani di *Panicum miliaceum* L.	
1.4.1	**Avena**	Grani di *Avena sativa* L. e altre cultivar di avena.	
1.4.2	**Avena decorticata**	Chicchi di avena decorticati.	
1.4.3	**Fiocchi di avena**	Prodotto ottenuto trattando al vapore o micronizzando all'infrarosso e poi schiacciando l'avena decorticata. Può contenere una piccola quantità di tegumento.	Amido
1.4.4	**Cruschello di avena**	Prodotto ottenuto durante la trasformazione dell'avena, preventivamente vagliata e decorticata, in tritello e farina. È costituito principalmente da crusca di avena e da parte dell'endosperma.	Fibra grezza Amido
1.4.5	**Crusca di avena**	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	**Tegumenti di avena**	Prodotto ottenuto dalla decorticazione dei chicchi d'avena.	Fibra grezza

▼C1

Numero	Denominazione (1)	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.4.7	**Avena soffiata**	Prodotto ottenuto da avena macinata o frantumata mediante un trattamento con calore e umidità e tramite l'esercizio di pressione.	Amido
1.4.8	**Tritello di avena**	Avena pulita e decorticata.	Fibra grezza Amido
1.4.9	**Farina di avena**	Prodotto ottenuto dalla macinazione dei chicchi di avena.	Fibra grezza Amido
1.4.10	**Farina foraggera di avena**	Prodotto a base di avena decorticata con elevato contenuto di amido.	Fibra grezza
1.4.11	**Mangime a base di avena**	Prodotto ottenuto durante la trasformazione dell'avena, preventivamente vagliata e decorticata, in tritello e farina. È costituito principalmente da crusca di avena e da parte dell'endosperma.	Fibra grezza
1.5.1	**Semi di quinoa estratti**	Seme intero pulito della pianta quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) da cui è stata eliminata la saponina contenuta nello strato più esterno dei semi.	
1.6.1	**Rotture di riso**	Parti di chicchi di riso *Oryza sativa* L. di lunghezza inferiore ai 3/4 del seme. Il riso può essere stato parboiled.	Amido
1.6.2	**Riso lavorato**	Riso sbramato dal quale la crusca e il germe sono stati quasi completamente rimossi durante la lavorazione. Il riso può essere stato parboiled.	Amido
1.6.3	**Riso pregelatinizzato**	Prodotto ottenuto da rotture di riso o da riso lavorato per pregelatinizzazione.	Amido
1.6.4	**Riso estruso**	Prodotto ottenuto dall'estrusione della farina di riso.	Amido
1.6.5	**Fiocchi di riso**	Prodotto ottenuto per fioccatura dei chicchi o delle rotture di riso pregelatinizzato.	Amido
1.6.6	**Riso semigreggio**	Risone (*Oryza sativa* L.) dal quale è stata asportata solo la lolla. I processi di decorticazione e di lavorazione possono comportare una certa perdita di crusca.	Amido Fibra grezza

▼C1

Numero	Denominazione (1)	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.6.7	**Riso da foraggio macinato**	Prodotto ottenuto dalla macinazione di riso da foraggio, costituito da grani verdi non maturi o gessati, ottenuti per vagliatura durante la lavorazione del riso semigreggio o da normali chicchi di riso semigreggio, macchiati o gialli.	Amido
1.6.8	**Farina di riso**	Prodotto ottenuto dalla macinazione di riso lavorato. Il riso può essere stato parboiled.	Amido
1.6.9	**Farina di riso semigreggio**	Prodotto ottenuto dalla macinazione del riso semigreggio. Il riso può essere stato parboiled.	Amido Fibra grezza
1.6.10	**Pula di riso**	Prodotto ottenuto nel corso della lavorazione del riso, costituito principalmente dagli strati esterni del chicco (pericarpo, rivestimento, nucleo, aleurone) con parte del germe. Il riso può essere stato parboiled o estruso.	Fibra grezza
1.6.11	**Pula di riso con carbonato di calcio**	Prodotto ottenuto nel corso della lavorazione del riso, 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
1.6.12	**Pula di riso deoliata**	Pula di riso ottenuta dall'estrazione di olio.	Fibra grezza
1.6.13	**Olio di pula di riso**	Olio estratto dalla pula di riso stabilizzata.	
1.6.14	**Farinaccio di riso**	Prodotto ottenuto per macinazione a secco o a umido e setacciatura a partire dalla produzione di farina di riso e amido. È costituito principalmente da amido, proteine, grassi 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 % Grassi grezzi, se > 5 % Fibra grezza

▼C1

Numero	Denominazione (1)	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.6.15	**Farinaccio di riso con carbonato di calcio**	Prodotto ottenuto nel corso della lavorazione del riso, costituito principalmente 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 Grassi grezzi Fibra grezza Carbonato di calcio
1.6.16	**Riso**	Grani di *Oryza sativa* L.	
1.6.17	**Germe di riso**	Prodotto ottenuto nel corso della lavorazione del riso, costituito principalmente dal germe.	Grassi grezzi Proteina grezza
1.6.18	**Panello (5) di germe di riso**	Prodotto restante dopo la frantumazione del germe di riso per spremerne l'olio.	Proteina grezza Grassi grezzi Fibra grezza
1.6.20	**Proteina di riso**	Prodotto della fabbricazione dell'amido di riso, ottenuto per setacciatura del macinato a umido, separazione, concentrazione ed essiccazione.	Proteina grezza
1.6.21	**Mangime liquido di riso**	Liquido concentrato ottenuto dalla macinazione a umido e dalla setacciatura del riso.	Amido
1.6.22	**Riso soffiato**	Prodotto ottenuto per espansione dei chicchi o delle rotture di chicchi di riso.	Amido
1.6.23	**Riso fermentato**	Prodotto ottenuto dalla fermentazione del riso.	Amido
1.6.24	**Risetto/riso gessato**	Prodotto ottenuto nel corso della lavorazione del riso, costituito principalmente da chicchi malformati e/o gessati e/o danneggiati e/o chicchi colorati naturalmente (verdi, rossi, gialli), e/o da normali chicchi di riso semigreggio, interi o frantumati.	Amido
1.6.25	**Grana verde**	Prodotto ottenuto nel corso della lavorazione del riso, costituito principalmente da chicchi immaturi e/o gessati.	Amido
1.7.1	**Segale**	Grani di *Secale cereale* L.	

▼C1

Numero	Denominazione (1)	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.7.2	**Farinetta di segale**	Prodotto della fabbricazione di farina, ottenuto da segale vagliata. È costituito principalmente da parti minute dell'endosperma, da frammenti fini del tegumento esterno e da varie parti dei chicchi.	Amido Fibra grezza
1.7.3	**Cruschello di segale**	Prodotto della fabbricazione di farina, ottenuto da segale vagliata. È costituito principalmente da frammenti del tegumento esterno e da parti minute del chicco privato dell'endosperma in minor misura rispetto alla crusca di segale.	Amido Fibra grezza
1.7.4	**Crusca di segale**	Prodotto della fabbricazione di farina, ottenuto da segale vagliata. È costituito principalmente da frammenti del tegumento esterno e da parti minute del chicco privato quasi totalmente dell'endosperma.	Amido Fibra grezza
1.8.1	**Sorgo [Milo]**	Grani/semi di *Sorghum bicolor* (L.) Moench.	
1.8.2	**Sorgo bianco**	Grani di determinate cultivar di sorgo con rivestimento bianco del seme.	
1.8.3	**Farina glutinata di sorgo**	Prodotto essiccato ottenuto durante la separazione di amido di sorgo. È costituito principalmente da crusca. Il prodotto può contenere anche residui secchi dell'acqua di macerazione e possono essere aggiunti germi.	Proteina grezza
1.9.1	**Spelta**	Grani di spelta *Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum* Schrank, o *Triticum monococcum*.	
1.9.2	**Crusca di spelta**	Prodotto della fabbricazione di farina di spelta. È costituito principalmente da tegumenti esterni e da frammenti di germe di spelta e, in certa misura, da parti minute dell'endosperma.	Fibra grezza
1.9.3	**Glumelle di spelta**	Prodotto ottenuto dalla decorticazione dei grani di spelta.	Fibra grezza
1.9.4	**Cruschello di spelta**	Prodotto ottenuto durante la trasformazione della spelta, preventivamente vagliata 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

▼C1

Numero	Denominazione (1)	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.10.1	**Triticale**	Grani dell'ibrido *Triticum* × *Secale cereale* L.	
1.11.1	**Frumento**	Grani di *Triticum aestivum* L., *Triticum durum* Desf. e altre cultivar di frumento.	
1.11.2	**Radichette di frumento**	Prodotto della germinazione di malto di frumento e della pulitura del malto composto da radichette, frazioni fini di cereali, tegumenti e piccoli grani di frumento maltato frantumati.	
1.11.3	**Frumento pregelatinizzato**	Prodotto ottenuto da frumento macinato o frantumato mediante un trattamento con calore e umidità e tramite l'esercizio di pressione.	Amido
1.11.4	**Farinetta di frumento**	Prodotto della fabbricazione di farina, ottenuto da chicchi vagliati di frumento o di spelta decorticata. È costituito principalmente da parti minute dell'endosperma, da piccoli frammenti del tegumento esterno e da pezzetti di chicchi.	Fibra grezza Amido
1.11.5	**Fiocchi di frumento**	Prodotto ottenuto trattando al vapore o micronizzando all'infrarosso e poi schiacciando il frumento decorticato. Può contenere una piccola quantità di tegumento.	Fibra grezza Amido
1.11.6	**Cruschello di frumento**	Prodotto della fabbricazione di farina o di malto, ottenuto da chicchi vagliati di frumento o di spelta decorticata. È costituito principalmente da frammenti del tegumento esterno e da parti minute del chicco privato dell'endosperma in minor misura rispetto alla crusca di frumento.	Fibra grezza
1.11.7	**Crusca di frumento** (4)	Prodotto della fabbricazione di farina o di malto, ottenuto da chicchi vagliati di frumento o di spelta decorticata. È costituito principalmente da frammenti del tegumento esterno e da parti minute del chicco privato quasi totalmente dell'endosperma.	Fibra grezza
1.11.8	**Parti minute di frumento maltato fermentato**	Prodotto ottenuto mediante la combinazione dei processi del maltaggio e della fermentazione di frumento e di crusca di frumento. Il prodotto è quindi essiccato e macinato.	Amido Fibra grezza

▼C1

Numero	Denominazione (1)	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.11.10	**Fibra di frumento**	Fibra estratta durante la lavorazione del frumento. È costituito principalmente da fibra.	Tenore di umidità, se < 60 % oppure > 80 % Con tenore di umidità < 60 %: — Fibra grezza
1.11.11	**Germe di frumento**	Prodotto della molitura costituito essenzialmente da germi di frumento schiacciati o meno, ai quali possono aderire ancora frammenti di endosperma e tegumento esterno.	Proteina grezza Grassi grezzi
1.11.12	**Germe di frumento fermentato**	Prodotto della fermentazione del germe di frumento	Proteina grezza Grassi grezzi
1.11.13	**Panello (5) di germe di frumento**	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione da germi di frumento (*Triticum aestivum* L., *Triticum durum* Desf. e altre cultivar di frumento e spelta decorticata (*Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum* Schrank, *Triticum monococcum* L.)) ai quali possono ancora aderire parti dell'endosperma e del rivestimento del seme.	Proteina grezza
1.11.15	**Proteina di frumento**	Proteina di frumento estratta durante la produzione di amido o etanolo che può essere parzialmente idrolizzata.	Proteina grezza
1.11.16	**Farina glutinata di frumento**	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di amido e di glutine di frumento. È costituito da crusca, che può essere parzialmente privata del germe. Possono essere aggiunti solubili di frumento, frumento frantumato e altri prodotti derivati dall'amido e dalla raffinazione o fermentazione di prodotti amilacei.	Tenore di umidità, se < 45 % oppure > 60 % Con tenore di umidità < 45 %: — Proteina grezza — Amido
1.11.18	**Glutine vitale di frumento**	Proteina di frumento caratterizzata da alta viscoelasticità se idratata, avente un tenore minimo di proteine dell'80 % (N × 6,25) e un tenore massimo di ceneri sulla sostanza secca del 2 %.	Proteina grezza
1.11.19	**Amido liquido di frumento**	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di amido/glucosio e glutine a partire dal frumento.	Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 85 % Con tenore di umidità < 65 %: — Amido

▼C1

Numero	Denominazione (1)	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.11.20	**Amido di frumento contenente proteine, parzialmente dezuccherato**	Prodotto ottenuto durante la fabbricazione di amido di frumento, costituito principalmente da amido parzialmente zuccherato, da proteine solubili e altre parti solubili dell'endosperma.	Proteina grezza Amido Zuccheri totali espressi in saccarosio
1.11.21	**Solubili di frumento**	Prodotto del frumento ottenuto dall'estrazione di proteine e amido mediante trattamento a umido. Può essere idrolizzato.	Tenore di umidità, se < 55 % oppure > 85 % Con tenore di umidità < 55 %: — Proteina grezza
1.11.22	**Concentrato di lievito di frumento**	Coprodotto umido ottenuto dalla fermentazione dell'amido di frumento per la produzione di alcol.	Tenore di umidità, se < 60 % oppure > 80 % Con tenore di umidità < 60 %: — Proteina grezza
1.11.23	**Residui della vagliatura del malto di frumento**	Prodotto della vagliatura meccanica (separazione per grandezza) costituito da chicchi di frumento piccoli o frantumati separati prima del maltaggio.	Fibra grezza
1.11.24	**Frazioni fini di malto di frumento e malto**	Prodotto costituito da frumento frantumato e malto separati durante la produzione di malto.	Fibra grezza
1.11.25	**Tegumenti di malto di frumento**	Prodotto della pulitura del malto di frumento costituito da frazioni di tegumento e frammenti fini.	Fibra grezza
1.11.26	**Aleurone di frumento**	Prodotto ottenuto separando lo strato aleuronico dalla crusca di frumento.	Proteina grezza Fibra grezza
1.12.2	**Farina di cereali** (2)	Farina ottenuta dalla macinazione di cereali.	Amido Fibra grezza
1.12.3	**Concentrato proteico di cereali** (2)	Concentrato e materia secca ottenuti da cereali in seguito alla rimozione dell'amido mediante fermentazione del lievito.	Proteina grezza
1.12.4	**Residui della vagliatura di cereali** (2)	Prodotti della vagliatura meccanica (separazione per grandezza) costituito 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 esempio, tegumenti) dei cereali non frazionati.	Fibra grezza

▼C1

Numero	Denominazione (1)	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.12.5	**Germe di cereali** (2)	Prodotto della molitura e della fabbricazione di amido costituito principalmente da germi di cereali, schiacciati o meno, ai quali possono aderire ancora frammenti di endosperma e tegumento esterno.	Proteina grezza Grassi grezzi
1.12.6	**Sciroppo di acqua di macerazione di cereali** (2)	Prodotto di cereali ottenuto dall'evaporazione del concentrato dell'acqua di macerazione derivante da fermentazione e distillazione dei cereali impiegati per la produzione di alcol di cereali.	Tenore di umidità, se < 45 % oppure > 70 % Con tenore di umidità < 45 %: — Proteina grezza
1.12.7	**Trebbie (borlande) umide di distilleria** (2)	Prodotto umido costituito dalla frazione solida ottenuta mediante centrifuga e/o filtrazione dell'acqua di macerazione di cereali fermentati e distillati impiegati nella produzione di alcol di cereali.	Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 88 % Con tenore di umidità < 65 %: — Proteina grezza
1.12.8	**Solubili concentrati di distilleria** (2)	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 dei microrganismi di fermentazione e/o loro parti. Può contenere fino al 4 % di potassio con un tenore di umidità del 12 %.	Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 88 % Con tenore di umidità < 65 %: Proteina grezza, se > 10 %
1.12.9	**Trebbie (borlande) e solubili di distilleria** (2)	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 dei microrganismi di fermentazione e/o loro parti. Può contenere fino al 2 % di solfato e/o fino al 2 % di potassio con un tenore di umidità del 12 %.	Tenore di umidità, se < 60 % oppure > 80 % Con tenore di umidità < 60 %: — Proteina grezza
1.12.10	**Trebbie (borlande) essiccate di distilleria** (2)	Prodotto della distillazione dell'alcol ottenuto per essiccazione dei coprodotti solidi di cereali fermentati. Può contenere fino al 2 % di potassio con un tenore di umidità del 12 %.	Proteina grezza
1.12.11	Trebbie scure di distilleria (2) [trebbie essiccate e solubili di distilleria (2)]	Prodotto della distillazione dell'alcol ottenuto per essiccazione dei coprodotti solidi di cereali fermentati ai quali sono stati aggiunti sciroppo di borlande o residui evaporati dell'acqua di macerazione. Può contenere fino al 2 % di potassio con un tenore di umidità del 12 %.	Proteina grezza

▼C1

Numero	Denominazione (1)	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.12.12	**Trebbie di birra** (2)	Prodotto della birreria composto da coprodotti di cereali sottoposti o meno a maltaggio e di altri prodotti amilacei, che possono contenere luppolo. È di norma commercializzato allo stato umido ma può essere anche venduto essiccato. Può 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	**Residui di malto** (2)	Prodotto solido della fabbricazione di whisky di cereali. È costituito da coprodotti 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
1.12.14	**Trebbie ottenute per filtrazione del fermentato**	Prodotto solido ottenuto dalla fabbricazione di birra, estratto di malto e whisky. È costituito dai coprodotti dell'estrazione, con acqua calda, di malto macinato con l'eventuale aggiunta di altri prodotti ricchi di zuccheri e amido. È di norma commercializzato allo stato umido in seguito alla rimozione dell'estratto per pressione.	Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 88 % Con tenore di umidità < 65 %: — Proteina grezza
1.12.15	**Borlanda**	Il prodotto rimanente nell'alambicco dopo la prima distillazione del malto.	Proteina grezza, se > 10 %
1.12.16	**Sciroppo di borlande**	Prodotto della prima distillazione del malto ottenuto dall'evaporazione della borlanda rimanente nell'alambicco.	Tenore di umidità, se < 45 % oppure > 70 % Con tenore di umidità < 45 %: — Proteina grezza

(1) La denominazione può essere sostituita dalla denominazione in [...], a seconda dei casi.
(2) La denominazione può essere integrata dall'indicazione della specie di cereale.
(3) Nella versione inglese «maize» (granturco) può essere denominato anche «corn» (mais).
(4) Se questo prodotto è stato sottoposto a una molitura più fine, può essere aggiunto il termine «fine»; la denominazione può anche essere sostituita da una denominazione corrispondente.

2. **Semi oleaginosi, frutti oleaginosi e prodotti derivati**

Numero	Denominazione (1)	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
2.1.1	**Panello di babassu** (5)	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dalle noci del babassu delle varietà *Orbignya*.	Proteina grezza Grassi grezzi Fibra grezza
2.2.1	**Semi di camelina**	Semi di *Camelina sativa* L. Crantz.	

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
2.2.2	**Panello ([5]) di camelina**	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di camelina.	Proteina grezza Grassi grezzi Fibra grezza
2.2.3	**Farina di camelina**	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione e appropriato trattamento termico dal panello di semi di camelina.	Proteina grezza
2.3.1	**Gusci di cacao**	Tegumenti dei semi essiccati e torrefatti di *Theobroma cacao* L.	Fibra grezza
2.3.2	**Buccette di cacao**	Prodotto ottenuto dalla lavorazione dei semi di *Theobroma cacao* L.	Fibra grezza Proteina grezza
2.3.3	**Farina di semi di cacao parzialmente decorticati**	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai semi essiccati, torrefatti e parzialmente decorticati di *Theobroma cacao* L.	Proteina grezza Fibra grezza
2.4.1	**Panello ([5]) di copra**	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dalle mandorle essiccate (endosperma) e dall'involucro (tegumento) del seme della palma di cocco *Cocos nucifera* L.	Proteina grezza Grassi grezzi Fibra grezza
2.4.2	**Panello ([5]) di copra idrolizzato**	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione e idrolisi enzimatica dalle mandorle essiccate (endosperma) e dall'involucro (tegumento) del seme della palma di cocco *Cocos nucifera* L.	Proteina grezza Grassi grezzi Fibra grezza
2.4.3	**Farina di copra**	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione dalle mandorle essiccate (endosperma) e dall'involucro (tegumento) del seme della palma di cocco *Cocos nucifera* L.	Proteina grezza
2.5.1	**Semi di cotone**	Semi di *Gossypium* ssp. privati delle fibre.	
2.5.2	**Farina di semi di cotone parzialmente decorticati**	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione da semi di cotone privati delle fibre e parzialmente decorticati. (Tenore massimo di fibra grezza: 22,5 % sulla sostanza secca).	Proteina grezza Fibra grezza

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
2.5.3	**Panello** ([5]) **di semi di cotone**	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di cotone privati delle fibre.	Proteina grezza Fibra grezza Grassi grezzi
2.6.1	**Panello** ([6]) **di arachidi** ([5]) **parzialmente decorticate**	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi parzialmente decorticati di arachide *Arachis hypogaea* L. e di altre specie di *Arachis* (Tenore massimo di fibra grezza: 16 % sulla sostanza secca).	Proteina grezza Grassi grezzi Fibra grezza
2.6.2	**Farina di arachidi** ([6]) **parzialmente decorticate**	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione dal panello di arachidi parzialmente decorticate (Tenore massimo di fibra grezza: 16 % sulla sostanza secca).	Proteina grezza Fibra grezza
2.6.3	**Panello** ([5]) **di arachidi** ([6]) **decorticate**	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di arachide decorticati.	Proteina grezza Grassi grezzi Fibra grezza
2.6.4	**Farina di arachidi** ([6]) **decorticate**	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione dal panello di arachidi decorticate.	Proteina grezza Fibra grezza
2.6.5	**Arachidi** ([6])	Semi di *Arachis hypogaea* e altre specie di *Arachis*.	
2.7.1	**Panello** ([5]) **di kapok**	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di kapok (*Ceiba pentadra* L. Gaertn.).	Proteina grezza Fibra grezza
2.8.1	**Semi di lino**	Semi di lino *Linum usitatissimum* L. (purezza botanica minima: 93 %) interi, appiattiti o macinati.	
2.8.2	**Panello** ([5]) **di semi di lino**	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di lino.	Proteina grezza Grassi grezzi Fibra grezza
2.8.3	**Farina di semi di lino**	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione e appropriato trattamento termico dal panello di semi di lino.	Proteina grezza

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
2.8.4	**Mangime di panello ([5]) di semi di lino**	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di lino. Solo se prodotto in un impianto integrato di frantumazione e raffinazione, il prodotto può contenere fino a: — 1 % della somma di terre decoloranti esauste e coadiuvanti di filtrazione (come terra di diatomee, silicati e silice amorfi, filosilicati e fibre cellulosiche o di legno); — 1,3 % di lecitine grezze; — 2 % di paste di saponificazione.	Proteina grezza Grassi grezzi Fibra grezza
2.8.5	**Mangime a base di farina di semi di lino**	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione e appropriato trattamento termico dal panello di semi di lino. Solo se prodotto in un impianto integrato di frantumazione e raffinazione, il prodotto può contenere fino a: — 1 % della somma di terre decoloranti esauste e coadiuvanti di filtrazione (come terra di diatomee, silicati e silice amorfi, filosilicati e fibre cellulosiche o di legno); — 1,3 % di lecitine grezze; — 2 % di paste di saponificazione.	Proteina grezza
2.9.1	**Crusca di senape**	Prodotto della fabbricazione della senape (*Brassica juncea* L.). È costituito da frammenti dei tegumenti esterni e da parti minute del seme.	Fibra grezza
2.9.2	**Farina di semi di senape**	Prodotto ottenuto per estrazione dell'essenza volatile dall'olio dai semi di senape.	Proteina grezza
2.10.1	**Semi di neuk**	Semi della pianta neuk *Guizotia abyssinica* (L.F.) Cass.	
2.10.2	**Panello ([5]) di semi di neuk**	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi della pianta di neuk (ceneri insolubili in HCl: max. 3,4 %).	Proteina grezza Grassi grezzi Fibra grezza
2.11.1	**Sansa di oliva**	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai frutti pressati dell'olivo *Olea europaea* L. separati, per quanto possibile, dai pezzi di noccioli.	Proteina grezza Fibra grezza Grassi grezzi

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
2.11.2	**Mangime a base di farina di oliva sgrassata**	Prodotto della fabbricazione di olio di oliva, ottenuto per estrazione e appropriato trattamento termico dal panello di sansa di oliva separato, per quanto possibile, dai pezzi di noccioli. Solo se prodotto in un impianto integrato di frantumazione e raffinazione, il prodotto può contenere fino a: — 1 % della somma di terre decoloranti esauste e coadiuvanti di filtrazione (come terra di diatomee, silicati e silice amorfi, filosilicati e fibre cellulosiche o di legno); — 1,3 % di lecitine grezze; — 2 % di paste di saponificazione.	Proteina grezza Fibra grezza
2.11.3	**Farina di oliva sgrassata**	Prodotto della fabbricazione di olio di oliva, ottenuto per estrazione e appropriato trattamento termico dal panello di sansa di oliva separato, per quanto possibile, dai pezzi di noccioli.	Proteina grezza Fibra grezza
2.12.1	**Panello** ([5]) **di palmisti**	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione da palmisti *Elaeis guineensis* Jacq., *Corozo oleifera* (HBK) L. H. Bailey (*Elaeis melanococca auct.*), privati, per quanto possibile, dell'involucro legnoso.	Proteina grezza Fibra grezza Grassi grezzi
2.12.2	**Farina di palmisti**	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione da palmisti privati, per quanto possibile, dell'involucro legnoso.	Proteina grezza Fibra grezza
2.13.1	**Semi di zucca e zucchini**	Semi di *Cucurbita pepo* L. e delle piante del genere *Cucurbita*.	
2.13.2	**Panello** ([5]) **di semi di zucca e zucchini**	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di *Cucurbita pepo* e delle piante del genere *Cucurbita*.	Proteina grezza Grassi grezzi
2.14.1	**Semi di colza** ([7])	Semi di colza *Brassica napus* L. ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk., colza indiana *Brassica napus* L. var. *glauca* (Roxb.) O.E. Schulz e *Brassica rapa* ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk. Purezza botanica minima: 94 %.	

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
2.14.2	**Panello** ([5]) **di semi di colza** ([7])	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di colza.	Proteina grezza Grassi grezzi Fibra grezza
2.14.3	**Farina di semi di colza** ([7])	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione e appropriato trattamento termico dal panello di semi di colza.	Proteina grezza
2.14.4	**Semi di colza** ([7]) **estrusi**	Prodotto ottenuto da semi di colza interi mediante un trattamento con calore e umidità e tramite l'esercizio di pressione al fine di aumentare la gelatinizzazione dell'amido.	Proteina grezza Grassi grezzi
2.14.5	**Concentrato proteico di semi di colza** ([7])	Prodotto di oleificio ottenuto per separazione della frazione proteica del panello di semi di colza o dei semi di colza.	Proteina grezza
2.14.6	**Mangime di panello** ([5]) **di semi di colza** ([7])	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di colza. Solo se prodotto in un impianto integrato di frantumazione e raffinazione, il prodotto può contenere fino a: — 1 % della somma di terre decoloranti esauste e coadiuvanti di filtrazione (come terra di diatomee, silicati e silice amorfi, filosilicati e fibre cellulosiche o di legno); — 1,3 % di lecitine grezze; — 2 % di paste di saponificazione.	Proteina grezza Grassi grezzi Fibra grezza
2.14.7	**Mangime a base di farina di semi di colza** ([7])	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione e appropriato trattamento termico dal panello di semi di colza. Solo se prodotto in un impianto integrato di frantumazione e raffinazione, il prodotto può contenere fino a: — 1 % della somma di terre decoloranti esauste e coadiuvanti di filtrazione (come terra di diatomee, silicati e silice amorfi, filosilicati e fibre cellulosiche o di legno); — 1,3 % di lecitine grezze; — 2 % di paste di saponificazione.	Proteina grezza

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
2.15.1	**Semi di cartamo**	Semi di cartamo *Carthamus tinctorius* L.	
2.15.2	**Farina di semi di cartamo parzialmente decorticati**	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione da semi di cartamo parzialmente decorticati.	Proteina grezza Fibra grezza
2.15.3	**Gusci di semi di cartamo**	Prodotto ottenuto dalla decorticazione dei semi di cartamo.	Fibra grezza
2.16.1	**Semi di sesamo**	Semi di *Sesamum indicum* L.	
2.17.1	**Semi di sesamo parzialmente decorticati**	Prodotto di oleificio ottenuto mediante rimozione parziale del tegumento.	Proteina grezza Fibra grezza
2.17.2	**Gusci di semi di sesamo**	Prodotto ottenuto dalla decorticazione dei semi di sesamo.	Fibra grezza
2.17.3	**Panello** ([5]) **di semi di sesamo**	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi della pianta di sesamo (ceneri insolubili in HCl: max. 5 %).	Proteina grezza Fibra grezza Grassi grezzi
2.18.1	**Soia tostata (semi)**	Semi di soia (*Glycine max* L. Merr.) che hanno subito un appropriato trattamento termico (attività ureasica max. 0,4 mg N/g × min.).	
2.18.2	**Panello** ([5]) **(di semi) di soia**	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di soia.	Proteina grezza Grassi grezzi Fibra grezza
2.18.3	**Farina (di semi) di soia**	Prodotto di oleificio ottenuto da semi di soia per estrazione e appropriato trattamento termico (attività ureasica max. 0,4 mg N/g × min.).	Proteina grezza Fibra grezza se > 8 % sulla sostanza secca
2.18.4	**Farina (di semi) di soia decorticati**	Prodotto di oleificio ottenuto da semi di soia decorticati per estrazione e appropriato trattamento termico (attività ureasica max. 0,5 mg N/g × min.).	Proteina grezza

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
2.18.5	**Gusci (di semi) di soia**	Prodotto ottenuto dalla decorticazione dei semi di soia.	Fibra grezza
2.18.6	**Semi di soia estrusi**	Prodotto ottenuto da semi di soia mediante un trattamento con calore e umidità e tramite l'esercizio di pressione al fine di aumentare la gelatinizzazione dell'amido.	Proteina grezza Grassi grezzi
2.18.7	**Concentrato proteico (di semi) di soia**	Prodotto ottenuto da semi di soia decorticati e privati del grasso mediante una seconda estrazione o un trattamento enzimatico finalizzato a ridurre la percentuale di estratto non azotato. Può contenere enzimi inattivati.	Proteina grezza
2.18.8	**Polpa di semi di soia [pasta di semi di soia]**	Prodotto ottenuto durante l'estrazione di semi di soia destinati alla preparazione di alimenti.	Proteina grezza
2.18.9	**Melasso di semi di soia**	Prodotto ottenuto durante la lavorazione dei semi di soia.	Proteina grezza Grassi grezzi
2.18.10	**Coprodotto della preparazione dei semi di soia**	Prodotto ottenuto dalla lavorazione di semi di soia per ottenere preparazioni alimentari a base di semi di soia.	Proteina grezza
2.18.11	**Soia (semi)**	Semi di soia (*Glycine max* L. Merr.)	Attività ureasica se > 0,4 mg N/g × min.
2.18.12	**Fiocchi di semi di soia**	Prodotto ottenuto trattando al vapore o micronizzando all'infrarosso e poi schiacciando i semi di soia decorticati (attività ureasica max. 0,4 mg N/g × min.).	Proteina grezza
2.18.13	**Mangime a base di farina (di semi) di soia**	Prodotto di oleificio ottenuto da semi di soia per estrazione e appropriato trattamento termico (attività ureasica max. 0,4 mg N/g × min.). Solo se prodotto in un impianto integrato di frantumazione e raffinazione, il prodotto può contenere fino a: — 1 % della somma di terre decoloranti esauste e coadiuvanti di filtrazione (come terra di diatomee, silicati e silice amorfi, filosilicati e fibre cellulosiche o di legno); — 1,3 % di lecitine grezze; — 1,5 % di paste di saponificazione.	Proteina grezza Fibra grezza se > 8 % sulla sostanza secca

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
2.18.14	**Mangime a base di farina (di semi) di soia decorticati**	Prodotto di oleificio ottenuto da semi di soia decorticati per estrazione e appropriato trattamento termico (attività ureasica max. 0,5 mg N/g × min.). Solo se prodotto in un impianto integrato di frantumazione e raffinazione, il prodotto può contenere fino a: — 1 % della somma di terre decoloranti esauste e coadiuvanti di filtrazione (come terra di diatomee, silicati e silice amorfi, filosilicati e fibre cellulosiche o di legno); — 1,3 % di lecitine grezze; — 1,5 % di paste di saponificazione.	Proteina grezza
2.18.15	**Concentrato proteico (di semi) di soia fermentato**	Prodotto ottenuto da semi di soia decorticati e privati del grasso mediante fermentazione microbica finalizzata a ridurre la percentuale di estratto non azotato. Può comprendere anche cellule morte dei microorganismi di fermentazione utilizzati e/o loro parti.	Proteina grezza
2.18.16	**Farina di soia tostata o trattata con vapore**	Semi di soia tostati o trattati con vapore e macinati per ottenere farina (attività ureasica max. 0,4 mg N/g × min.).	
2.19.1	**Semi di girasole**	Semi di girasole *Helianthus annuus* L.	
2.19.2	**Panello** ([5]) **di semi di girasole**	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di girasole.	Proteina grezza Grassi grezzi Fibra grezza
2.19.3	**Farina di semi di girasole**	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione e trattamento termico appropriato dal panello di semi di girasole.	Proteina grezza Fibra grezza
2.19.4	**Farina di semi di girasole decorticati**	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione e appropriato trattamento termico dal panello di semi di girasole completamente o parzialmente decorticati. Tenore massimo di fibra grezza: 27,5 % sulla sostanza secca.	Proteina grezza Fibra grezza

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
2.19.5	**Bucce di semi di girasole**	Prodotto ottenuto dalla decorticazione dei semi di girasole.	Fibra grezza
2.19.6	**Mangime a base di farina di semi di girasole**	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione e trattamento termico appropriato dal panello di semi di girasole. Solo se prodotto in un impianto integrato di frantumazione e raffinazione, il prodotto può contenere fino a: — 1 % della somma di terre decoloranti esauste e coadiuvanti di filtrazione (come terra di diatomee, silicati e silice amorfi, filosilicati e fibre cellulosiche o di legno); — 1,3 % di lecitine grezze; — 2 % di paste di saponificazione.	Proteina grezza
2.19.7	**Mangime a base di farina di semi di girasole decorticati**	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione e appropriato trattamento termico dal panello di semi di girasole completamente o parzialmente decorticati. Solo se prodotto in un impianto integrato di frantumazione e raffinazione, il prodotto può contenere fino a: — 1 % della somma di terre decoloranti esauste e coadiuvanti di filtrazione (come terra di diatomee, silicati e silice amorfi, filosilicati e fibre cellulosiche o di legno); — 1,3 % di lecitine grezze; — 2 % di paste di saponificazione. Tenore massimo di fibra grezza: 27,5 % della sostanza secca	Proteina grezza Fibra grezza
2.19.8	**Frazione di farina di girasole ad alto tenore di proteine e a basso tenore di cellulosa**	Prodotto della lavorazione della farina di girasole, ottenuto per macinazione e frazionamento (setacciatura e separazione ad aria) di farina di semi di girasole decorticati. Tenore minimo di proteina grezza: 45 % con l'8 % di umidità. Tenore massimo di fibra grezza: 8 % con l'8 % di umidità.	Proteina grezza Fibra grezza

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
2.19.9	**Frazione di farina di girasole ad alto tenore di cellulosa**	Prodotto della lavorazione della farina di girasole, ottenuto per macinazione e frazionamento (setacciatura e separazione ad aria) di farina di semi di girasole decorticati. Tenore minimo di fibra grezza: 38 % con l'8 % di umidità. Tenore minimo di proteina grezza: 17 % con l'8 % di umidità	Proteina grezza Fibra grezza
2.19.10	**Frazione di mangime a base di farina di girasole ad alto tenore di proteine e a basso tenore di cellulosa**	Prodotto della lavorazione della farina di girasole, ottenuto per macinazione e frazionamento (setacciatura e separazione ad aria) di farina di semi di girasole decorticati. Solo se prodotto in un impianto integrato di frantumazione e raffinazione il prodotto può contenere fino all'1 % della somma di terre decoloranti esauste e coadiuvanti di filtrazione (come terra di diatomee, silicati e silice amorfi, filosilicati e fibre cellulosiche o di legno). Tenore minimo di proteina grezza: 45 % con il 9,5 % di umidità. Tenore massimo di fibra grezza: 8 % con il 10 % di umidità.	Proteina grezza, fibra grezza
2.19.11	**Frazione di mangime a base di farina di girasole ad alto tenore di cellulosa**	Prodotto della lavorazione della farina di girasole, ottenuto per macinazione e frazionamento (setacciatura e separazione ad aria) di farina di semi di girasole decorticati. Solo se prodotto in un impianto integrato di frantumazione e raffinazione il prodotto può contenere fino all'1 % della somma di terre decoloranti esauste e coadiuvanti di filtrazione (come terra di diatomee, silicati e silice amorfi, filosilicati e fibre cellulosiche o di legno). Tenore minimo di fibra grezza: 38 % con il 10 % di umidità. Tenore minimo di proteina grezza: 17 % con l'8 % di umidità.	Proteina grezza, fibra grezza
2.20.1	**Oli e grassi vegetali** ([8])	Oli e grassi ottenuti per pressione e/o estrazione da semi o frutti oleaginosi (tranne l'olio di ricino della pianta *Ricinus*).	Tenore di umidità, se > 1 %

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
2.21.1	**Lecitine grezze**	Prodotto ottenuto durante la degommazione di olio grezzo da semi e frutti oleaginosi con acqua. Durante la degommazione dell'olio grezzo si possono aggiungere acido citrico, acido fosforico, idrossido di sodio o enzimi.	
2.22.1	**Semi di canapa**	Semi delle varietà di *Cannabis sativa* L., con un tenore di tetraidrocannabinolo < 0,2 % in base al metodo di determinazione quantitativa stabilito nel regolamento (UE) n. 639/2014 ([9]).	
2.22.2	**Panello ([5]) di canapa**	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di canapa delle varietà *Cannabis sativa* L., con un tenore di tetraidrocannabinolo < 0,2 % in base al metodo di determinazione quantitativa stabilito nel regolamento (UE) n. 639/2014.	Proteina grezza Fibra grezza
2.22.3	**Olio di semi di canapa**	Olio ottenuto per pressione dai semi di canapa delle varietà *Cannabis sativa* L., con un tenore di tetraidrocannabinolo < 0,2 % in base al metodo di determinazione quantitativa stabilito nel regolamento (UE) n. 639/2014.	Tenore di umidità, se > 1 %
2.23.1	**Semi di papavero**	Semi di *Papaver somniferum* L.	
2.23.2	**Farina di papavero**	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione dal panello di semi di papavero.	Proteina grezza
2.24.1	**Semi di chia**	Semi di *Salvia hispanica* L.	

([5]) Il termine «panello» può essere sostituito da «expeller».
([6]) Nella versione inglese «Groundnut» può essere sostituito da «peanut» nel caso dell'*Arachis hypogaea*.
([7]) Può essere eventualmente aggiunta l'indicazione «a basso tenore di glucosinolato», secondo la definizione riportata nella legislazione dell'Unione.
([8]) La denominazione «oli e grassi vegetali» può essere sostituita da «oli vegetali» o «grassi vegetali», a seconda dei casi. Deve essere integrata dall'indicazione della specie vegetale e, ove opportuno, della parte della pianta. Occorre specificare se gli oli e/o i grassi sono grezzi o raffinati.
([9]) Regolamento delegato (UE) n. 639/2014 della Commissione, dell'11 marzo 2014, che integra il regolamento (UE) n. 1307/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sui pagamenti diretti agli agricoltori nell'ambito dei regimi di sostegno previsti dalla politica agricola comune e che modifica l'allegato X di tale regolamento (GU L 181 del 20.6.2014, pag. 1).

3. **Semi di leguminose e prodotti derivati**

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
3.1.1	**Fagioli tostati**	Semi di *Phaseolus* spp o *Vigna* ssp. sottoposti a un appropriato trattamento termico.	
3.1.2	**Concentrato proteico di fagioli**	Prodotto ottenuto dalla separazione dell'acqua di lavorazione dei fagioli durante la produzione di amido.	Proteina grezza

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
3.2.1	**Carrube**	Frutti essiccati del carrubo *Ceratonia siliqua* L. che contengono il seme della pianta.	Fibra grezza
3.2.3	**Carrube frantumate**	Prodotto ottenuto dalla frantumazione del frutto secco (baccello) del carrubo, dal quale sono stati eliminati i semi.	Fibra grezza
3.2.4	**Polvere di carruba; [farina di carruba]**	Prodotto ottenuto per micronizzazione del frutto secco (baccello) del carrubo, dal quale sono stati eliminati i semi.	Fibra grezza Zuccheri totali, espressi in saccarosio
3.2.5	**Germe di carruba**	Germe dei semi di carruba.	Proteina grezza
3.2.6	**Panello ([5]) di germe di carruba**	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dal germe di carruba.	Proteina grezza
3.2.7	**Semi di carruba**	Semi ottenuti dal baccello di carruba e costituiti da endosperma, guscio e germe.	Fibra grezza
3.2.8	**Guscio dei semi di carruba**	Guscio dei semi di carruba ottenuto per decorticazione dei semi di carruba.	Fibra grezza
3.3.1	**Ceci**	Semi di *Cicer arietinum* L.	
3.4.1	**Vecciolo o zirlo**	Semi di *Ervum ervilia* L.	
3.5.1	**Semi di fieno greco**	Semi di fieno greco (*Trigonella foenum-graecum*).	
3.6.1	**Farina di guar**	Prodotto ottenuto dall'estrazione della mucillagine dai semi di guar *Cyamopsis tetragonoloba* (L) Taub.	Proteina grezza
3.6.2	**Farina di germi di guar**	Prodotto dell'estrazione della mucillagine dal germe dei semi di guar.	Proteina grezza
3.7.1	**Favette/favino**	Semi di *Vicia faba* L. ssp. *faba* var. *equina* Pers. e var. *minuta* (Alef.) Mansf.	
3.7.2	**Fiocchi di favette/favino**	Prodotto ottenuto trattando al vapore o micronizzando all'infrarosso e poi schiacciando le favette decorticate.	Amido Proteina grezza

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
3.7.3	**Buccette di favette/ favino; [gusci di fava]**	Prodotto ottenuto dalla decorticazione dei semi di favette, costituito principalmente da involucri esterni.	Fibra grezza Proteina grezza
3.7.4	**Favette/favino decorticato**	Prodotto ottenuto dalla decorticazione dei semi di favette, costituito principalmente dalla mandorla dei semi di favette.	Proteina grezza Fibra grezza
3.7.5	**Proteina di favetta/ favino**	Prodotto ottenuto per macinazione e separazione ad aria delle favette.	Proteina grezza
3.8.1	**Lenticchie**	Semi di *Lens culinaris* a.o. Medik.	
3.8.2	**Buccette di lenticchie**	Prodotto ottenuto dalla decorticazione dei semi di lenticchie.	Fibra grezza
3.9.1	**Lupini dolci**	Semi di *Lupinus* spp. con un tenore massimo del 5 % di sostanze amare.	Proteina grezza
3.9.2	**Lupini dolci decorticati**	Semi di lupini dolci decorticati.	Proteina grezza
3.9.3	**Baccelli di lupini; [buccette di lupini]**	Prodotto ottenuto dalla decorticazione dei semi di lupini dolci, costituito principalmente da involucri esterni.	Proteina grezza Fibra grezza
3.9.4	**Polpa di lupino**	Prodotto ottenuto per estrazione di componenti dei lupini dolci.	Fibra grezza
3.9.5	**Cruschello di lupini**	Prodotto ottenuto durante la fabbricazione della farina di lupini dolci. È costituito principalmente da parti minute del cotiledone e, in minor misura, dalle bucce.	Proteina grezza Fibra grezza
3.9.6	**Proteina di lupino**	Prodotto ottenuto dalla separazione dell'acqua di lavorazione dei lupini dolci durante la produzione di amido o in seguito a macinazione e separazione ad aria.	Proteina grezza
3.9.7	**Farina di proteine di lupino**	Prodotto della lavorazione dei lupini dolci per l'ottenimento di una farina altamente proteica.	Proteina grezza
3.10.1	**Fagioli mungo**	Fagioli di *Vigna radiata* L.	
3.11.1	**Piselli**	Semi di *Pisum* spp.	
3.11.2	**Crusca di piselli**	Prodotto ottenuto durante la fabbricazione della farina di piselli. È costituito principalmente dalle bucce rimosse durante la decorticazione e la pulitura dei piselli.	Fibra grezza

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
3.11.3	**Fiocchi di piselli**	Prodotto ottenuto per trattamento al vapore o micronizzazione all'infrarosso e schiacciamento dei semi di piselli decorticati.	Amido
3.11.4	**Farina di piselli**	Prodotto ottenuto durante la macinazione di piselli.	Proteina grezza
3.11.5	**Buccette di piselli**	Prodotto ottenuto durante la fabbricazione della farina di piselli. È costituito principalmente dalle bucce rimosse durante la decorticazione e la pulitura dei piselli e, in minor misura, dall'endosperma.	Fibra grezza
3.11.6	**Piselli decorticati**	Semi di pisello decorticati.	Proteina grezza Fibra grezza
3.11.7	**Cruschello di piselli**	Prodotto ottenuto durante la fabbricazione della farina di piselli. È costituito principalmente da parti minute del cotiledone e, in minor misura, dalle bucce.	Proteina grezza Fibra grezza
3.11.8	**Residui della vagliatura di piselli**	Prodotto della vagliatura meccanica costituito da frazioni di granella di pisello separata prima di ulteriori trasformazioni.	Fibra grezza
3.11.9	**Proteina di piselli**	Prodotto ottenuto dalla separazione dell'acqua di lavorazione dei piselli durante la produzione di amido o in seguito a macinazione e separazione ad aria; può essere parzialmente idrolizzato.	Proteina grezza
3.11.10	**Polpa di piselli [fibra interna di piselli]**	Prodotto ottenuto dall'estrazione di proteine e amido dai piselli mediante trattamento a umido. È costituito principalmente da fibra interna e amido.	Tenore di umidità, se < 70 % oppure > 85 % Amido Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl, se > 3,5 % della sostanza secca
3.11.11	**Solubili di piselli**	Prodotto ottenuto dall'estrazione di proteine e amido dai piselli mediante trattamento a umido. È costituito principalmente da proteine solubili e oligosaccaridi.	Tenore di umidità, se < 60 % oppure > 85 % Zuccheri totali, espressi in saccarosio Proteina grezza
3.11.12	**Fibra di piselli**	Prodotto ottenuto per estrazione da piselli decorticati sottoposti precedentemente a macinazione e setacciatura.	Fibra grezza

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
3.11.13	**Crema di piselli**	Prodotto ottenuto dall'estrazione di proteine e amido dai piselli mediante trattamento a umido. È costituito principalmente da proteine solubili, fibra interna, amido e oligosaccaridi. Può contenere fino all'1 % di acidi organici.	Tenore di umidità, se < 50 % oppure > 85 % Proteina grezza Fibra grezza Amido
3.12.1	**Veccia**	Semi di *Vicia sativa* L. var. *sativa* e altre varietà.	
3.13.1	**Cicerchia**	Semi di *Lathyrus sativus* L. che hanno subito un appropriato trattamento termico.	Metodo di trattamento termico
3.14.1	**Veccia articolata**	Semi di *Vicia monanthos* Desf.	

4. **Tuberi, radici e prodotti derivati**

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
4.1.1	**Barbabietola da zucchero**	Radice di *Beta vulgaris* L. ssp. *vulgaris* var. *altissima* Doell.	
4.1.2	**Cime e code di barbabietola da zucchero**	Prodotto fresco ottenuto dalla fabbricazione dello zucchero costituito principalmente da pezzi puliti di barbabietola da zucchero provvisti o meno delle foglie.	Ceneri insolubili in HCl, se > 5 % della sostanza secca Tenore di umidità, se < 50 %
4.1.3	**Zucchero (di barbabietola) [saccarosio]**	Zucchero ottenuto per estrazione con acqua dalla barbabietola da zucchero.	
4.1.4	**Melasso di barbabietola (da zucchero)**	Prodotto sciropposo ottenuto durante la fabbricazione o la raffinazione di zucchero di barbabietola da zucchero. Può contenere fino allo 0,5 % di agenti antischiumogeni, fino allo 0,5 % di agenti anticalcare, fino al 2 % di solfato e fino allo 0,25 % di solfito.	Zuccheri totali, espressi in saccarosio Tenore di umidità, se > 28 %
4.1.5	**Melasso di barbabietola (da zucchero), parzialmente dezuccherato e/o privato della betaina**	Prodotto ottenuto dopo un'ulteriore estrazione, con acqua, di saccarosio e/o betaina dal melasso di barbabietola da zucchero. Può contenere fino al 2 % di solfato e fino allo 0,25 % di solfito.	Zuccheri totali, espressi in saccarosio Tenore di umidità, se > 28 %
4.1.6	**Melasso di isomaltulosio**	Frazione non cristallizzata ottenuta dalla fabbricazione di isomaltulosio per conversione enzimatica del saccarosio di barbabietola da zucchero.	Tenore di umidità, se > 40 %

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
4.1.7	**Polpa di barbabietola (da zucchero) umida**	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 > 5 % della sostanza secca Tenore di umidità, se < 82 % oppure > 92 %
4.1.8	**Polpa di barbabietola (da zucchero) pressata**	Prodotto della fabbricazione dello zucchero costituito da fette di barbabietole da zucchero il cui zucchero è stato estratto con acqua e che 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 solfato.	Ceneri insolubili in HCl, se > 5 % della sostanza secca Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 82 %
4.1.9	**Polpa di barbabietola (da zucchero) pressata, melassata**	Prodotto della fabbricazione dello zucchero costituito da fette di barbabietole da zucchero il cui zucchero è stato estratto con acqua, che sono state pressate meccanicamente e a cui è stato aggiunto melasso. Tenore massimo di umidità: 82 %. Il tenore dello zucchero diminuisce a causa della fermentazione (dell'acido lattico). Può contenere fino all'1 % di solfato.	Ceneri insolubili in HCl, se > 5 % della sostanza secca Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 82 %
4.1.10	**Polpa di barbabietola (da zucchero) essiccata**	Prodotto della fabbricazione dello zucchero costituito da fette di barbabietole da zucchero il cui zucchero è stato estratto con acqua, che sono state pressate meccanicamente ed essiccate. Può contenere fino al 2 % di solfato.	Ceneri insolubili in HCl, se > 3,5 % della sostanza secca Zuccheri totali, espressi in saccarosio, se > 10,5 %
4.1.11	**Polpa di barbabietola (da zucchero) essiccata, melassata**	Prodotto della fabbricazione dello zucchero costituito da fette di barbabietole da zucchero il cui zucchero è stato estratto con acqua, che sono state pressate meccanicamente ed essiccate e a cui è stato aggiunto melasso. Può contenere fino allo 0,5 % di agenti antischiumogeni e fino al 2 % di solfato.	Ceneri insolubili in HCl, se > 3,5 % della sostanza secca Zuccheri totali, espressi in saccarosio
4.1.12	**Sciroppo di zucchero**	Prodotto ottenuto dalla lavorazione di zucchero e/o melasso. Può contenere fino allo 0,5 % di solfato e fino allo 0,25 % di solfito.	Zuccheri totali, espressi in saccarosio Tenore di umidità, se > 35 %
4.1.13	**Fettucce di barbabietola (da zucchero) bollite**	Prodotto della fabbricazione di sciroppo commestibile ottenuto da barbabietola da zucchero.	Se essiccato: ceneri insolubili in HCl, se > 3,5 % della sostanza secca. Se pressato: ceneri insolubili in HCl, se > 5 % della sostanza secca. Tenore di umidità, se < 50 %

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
4.1.15	**Melasso di barbabietola (da zucchero), ricco in betaina, liquido/essiccato** ([10])	Prodotto ottenuto dopo l'estrazione di zucchero, con acqua, e ulteriore filtrazione di melasso di barbabietola da zucchero. Il prodotto contiene i costituenti del melasso e un tenore massimo del 20 % di betaina naturale. Può contenere fino allo 0,5 % di agenti antischiumogeni, fino allo 0,5 % di agenti anticalcare, fino al 2 % di solfato e fino allo 0,25 % di solfito.	Tenore di betaina Zuccheri totali, espressi in saccarosio Tenore di umidità, se > 14 %
4.1.16	**Isomaltulosio**	Isomaltulosio sotto forma di sostanza monoidrata cristallina. Si ottiene mediante conversione enzimatica del saccarosio di barbabietola da zucchero.	
4.2.1	**Succo di barbabietola**	Succo ottenuto per pressione dalla barbabietola rossa (*Beta vulgaris* convar. *crassa* var. *conditiva*) con successiva concentrazione e pastorizzazione, che mantiene il tipico gusto e sapore di verdura.	Tenore di umidità, se < 50 % oppure > 60 % Ceneri insolubili in HCl, se > 3,5 % della sostanza secca
4.3.1	**Carote**	Radice della carota gialla o rossa *Daucus carota* L.	
4.3.2	**Bucce di carota trattate con vapore**	Prodotto umido ottenuto dall'industria di trasformazione delle carote, costituito dalle bucce rimosse dalle radici di carota mediante trattamento con vapore a cui può essere aggiunto amido gelatinoso di carote. Tenore massimo di umidità: 97 %	Ceneri insolubili in HCl, se > 3,5 % della sostanza secca Tenore di umidità, se > 97 %
4.3.3	**Raschiature di carote**	Prodotto umido ottenuto per separazione meccanica durante la lavorazione delle carote e dei resti di carote. Il prodotto può essere stato sottoposto a trattamento termico. Tenore massimo di umidità: 97 %	Ceneri insolubili in HCl, se > 3,5 % della sostanza secca Tenore di umidità, se > 97 %
4.3.4	**Fiocchi di carota**	Prodotto ottenuto per fioccatura delle radici di carote gialle o rosse e successiva essiccazione.	
4.3.5	**Carote essiccate**	Radici di carote gialle o rosse, indipendentemente dalla presentazione, successivamente essiccate.	Fibra grezza
4.3.6	**Mangime a base di carote essiccate**	Prodotto costituito da polpa interna e buccia esterna sottoposte a essicazione.	Fibra grezza
4.3.7	**Succo di carota**	Succo ottenuto per pressione dalle radici di carote con successiva concentrazione e pastorizzazione.	Tenore di umidità, se < 40 % oppure > 60 %

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
4.4.1	**Radici di cicoria**	Radici di *Cichorium intybus* L.	
4.4.2	**Cime e code di cicoria**	Prodotto fresco ottenuto dalla lavorazione della cicoria. È costituito principalmente da pezzi puliti di cicoria e da parti delle foglie.	Ceneri insolubili in HCl, se > 3,5 % della sostanza secca Tenore di umidità, se < 50 %
4.4.3	**Semi di cicoria**	Semi di *Cichorium intybus* L.	
4.4.4	**Polpa di cicoria pressata**	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di inulina a partire dalle radici di *Cichorium intybus* 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 > 3,5 % della sostanza secca Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 82 %
4.4.5	**Polpa di cicoria essiccata**	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di inulina a partire dalle radici di *Cichorium intybus* 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 > 3,5 % della sostanza secca
4.4.6	**Radici di cicoria in polvere**	Prodotto ottenuto per tritatura, essiccazione e macinazione di radici di cicoria. Può contenere fino all'1 % di antiagglomeranti.	Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl, se > 3,5 % della sostanza secca
4.4.7	**Melasso di cicoria**	Prodotto della lavorazione della cicoria, ottenuto durante la produzione di inulina e oligofruttosio. Il melasso di cicoria è costituito 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	**Vinacce di cicoria**	Coprodotto della lavorazione della cicoria ottenuto dopo la separazione dell'inulina e dell'oligofruttosio e l'eluizione a 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	**Inulina** ([11])	L'inulina è un fruttano estratto dalle radici, ad esempio, di *Cichorium intybus* L., *Inula helenium* o *Helianthus tuberosus*; l'inulina grezza può contenere fino all'1 % di solfato e fino allo 0,5 % di solfito.	

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
4.4.10	**Sciroppo di oligo-fruttosio**	Prodotto ottenuto dall'idrolisi parziale dell'inulina contenuta nel *Cichorium intybus* L.; lo sciroppo di oligofruttosio 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	**Oligofruttosio essiccato**	Prodotto ottenuto dall'idrolisi parziale dell'inulina contenuta nel *Cichorium intybus* L. e dalla sua successiva essiccazione.	
4.5.1	**Aglio essiccato**	Polvere bianco-giallastra di aglio puro macinato *Allium sativum* L.	
4.6.1	**Manioca [tapioca]; [cassava]**	Radici di *Manihot esculenta* Crantz, indipendentemente dalla presentazione.	Tenore di umidità, se < 60 % oppure > 70 %
4.6.2	**Manioca essiccata [tapioca essiccata]**	Radici di manioca, indipendentemente dalla presentazione, sottoposte a essiccazione.	Amido Ceneri insolubili in HCl, se > 3,5 % della sostanza secca
4.7.1	**Polpa di cipolla**	Prodotto umido ottenuto dalla lavorazione delle cipolle (genere *Allium*) costituito sia da bucce che da cipolle intere. Se ottenuto dal processo di produzione di olio di cipolla è costituito principalmente da resti di cipolle cotte.	Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl, se > 3,5 % della sostanza secca
4.7.2	**Cipolle fritte**	Pezzi di cipolla sbucciati, tritati e fritti.	Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl, se > 3,5 % della sostanza secca Grassi grezzi
4.7.3	**Solubili di cipolla essiccati**	Prodotto secco ottenuto dalla lavorazione di cipolle fresche. Si ottiene per estrazione alcolica e/o acquosa; l'acqua o la frazione alcolica viene separata ed essiccata a spray. È costituito principalmente da carboidrati.	Fibra grezza
4.8.1	**Patate**	Tuberi di *Solanum tuberosum* L.	Tenore di umidità, se < 72 % oppure > 88 %
4.8.2	**Patate pelate**	Patate private della buccia mediante trattamento con vapore.	Amido Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl, se > 3,5 % della sostanza secca

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
4.8.3	**Bucce di patata trattate con vapore**	Prodotto umido ottenuto dall'industria di trasformazione delle patate, costituito da bucce rimosse dai tuberi della patata mediante trattamento con vapore a cui può essere aggiunto amido gelatinoso di patate.	Tenore di umidità, se > 93 % Ceneri insolubili in HCl, se > 3,5 % della sostanza secca
4.8.4	**Porzioni di patata fresche**	Prodotto ottenuto dalle patate, eventualmente pelate, durante la preparazione di prodotti a base di patate destinati al consumo umano.	Tenore di umidità, se > 88 % Ceneri insolubili in HCl, se > 3,5 % della sostanza secca
4.8.5	**Raschiature di patate**	Prodotto ottenuto per separazione meccanica durante la lavorazione delle patate e dei resti di patate. Il prodotto può essere stato sottoposto a trattamento termico.	Tenore di umidità, se > 93 % Ceneri insolubili in HCl, se > 3,5 % della sostanza secca
4.8.6	**Purè di patate**	Prodotto a base di patate scottate o bollite e quindi schiacciate.	Amido Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl, se > 3,5 % della sostanza secca
4.8.7	**Fiocchi di patate**	Prodotto ottenuto per essiccazione rotativa di patate lavate, pelate o non pelate e trattate con vapore.	Amido Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl, se > 3,5 % della sostanza secca
4.8.8	**Polpa di patate**	Prodotto della fabbricazione di fecola di patate costituito da patate macinate sottoposte a estrazione.	Tenore di umidità, se < 77 % oppure > 88 %
4.8.9	**Polpa di patate essiccata**	Prodotto essiccato della fabbricazione di fecola di patate costituito da patate macinate sottoposte a estrazione.	
4.8.10	**Proteina di patate**	Prodotto della fabbricazione di fecola costituito essenzialmente da sostanze proteiche provenienti dalla separazione della fecola.	Proteina grezza
4.8.11	**Proteina di patate idrolizzata**	Proteina ottenuta per idrolisi enzimatica controllata delle proteine di patate.	Proteina grezza
4.8.12	**Proteina di patate fermentata**	Prodotto ottenuto per fermentazione della proteina di patate e successiva essiccazione a spray.	Proteina grezza

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
4.8.13	**Proteina di patate fermentata, liquida**	Liquido ottenuto dalla fermentazione della proteina di patate.	Proteina grezza
4.8.14	**Succo di patata concentrato**	Prodotto concentrato della fabbricazione di fecola di patate, costituito dalle sostanze rimanenti in seguito all'eliminazione parziale di fibra, proteine e fecola dalla polpa di patate intera e all'evaporazione di parte dell'acqua.	Tenore di umidità, se < 50 % oppure > 60 % Con tenore di umidità < 50 %: — Proteina grezza — Ceneri grezze
4.8.15	**Granuli di patate**	Patate sottoposte a lavaggio, pelatura, riduzione delle dimensioni (taglio, fioccatura ecc.) ed essiccazione.	
4.9.1	**Patata dolce**	Tuberi di *Ipomoea batatas* L., indipendentemente dalla presentazione.	Tenore di umidità, se < 57 % oppure > 78 %
4.10.1	**Topinambur [elianto]**	Tuberi di *Helianthus tuberosus* L., indipendentemente dalla presentazione.	Tenore di umidità, se < 75 % oppure > 80 %
4.11.1	**Succo di ravanello**	Succo ottenuto per pressione dalle radici di ravanello (*Raphanus sativus* L.) con successiva essiccazione e pastorizzazione.	Tenore di umidità, se < 30 % oppure > 50 %

([10]) Tali espressioni differiscono soprattutto per quanto riguarda il tenore di umidità; occorre pertanto utilizzare l'espressione appropriata a seconda dei casi.
([11]) La denominazione deve essere integrata dall'indicazione della specie vegetale.

5. **Altri semi e frutti e prodotti derivati**

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
5.1.1	**Ghiande**	Frutti interi della quercia peduncolata *Quercus robur* L., della quercia sessile *Quercus petraea* (Matt.) Liebl., della quercia da sughero *Quercus suber* L. e di altre specie del genere *Quercus*.	
5.1.2	**Ghiande sgusciate**	Prodotto ottenuto dalla decorticazione delle ghiande.	Proteina grezza Fibra grezza
5.2.1	**Mandorla**	Frutto intero o frantumato di *Prunus dulcis*, con o senza guscio.	
5.2.2	**Bucce di mandorle**	Gusci ottenuti dalla decorticazione dei semi di mandorle per separazione fisica delle mandorle e macinati.	Fibra grezza
5.2.3	**Panello ([5]) di mandorle**	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di mandorla.	Proteina grezza Fibra grezza

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
5.3.1	**Semi di anice**	Semi di *Pimpinella anisum*.	
5.4.1	**Polpa di mele essiccata; [residuo della spremitura di mele essiccato]**	Prodotto ottenuto dalla produzione di succo di *Malus domestica* o dalla produzione di sidro. È costituito principalmente dalla polpa interna e dalla buccia esterna sottoposte a essiccazione.	Fibra grezza
5.4.2	**Polpa di mele pressata; [residuo della spremitura di mele pressato]**	Prodotto umido ottenuto dalla produzione di succo di mela o dalla produzione di sidro. È costituito principalmente dalla polpa interna e dalla buccia esterna sottoposte a pressatura.	Fibra grezza
5.4.3	**Melasso di mela**	Prodotto ottenuto dalla produzione di pectina dalla polpa di mele.	Proteina grezza Fibra grezza Oli e grassi grezzi, se > 10 %
5.5.1	**Semi di barbabietola da zucchero**	Semi di barbabietola da zucchero.	
5.6.1	**Grano saraceno**	Semi di *Fagopyrum esculentum*.	
5.6.2	**Crusca e buccette di grano saraceno**	Prodotto ottenuto durante la molitura dei chicchi di grano saraceno.	Fibra grezza
5.6.3	**Cruschello di grano saraceno**	Prodotto della fabbricazione di farina, ottenuto da 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 più del 10 % di fibra grezza.	Fibra grezza Amido
5.7.1	**Semi di cavolo rosso**	Semi di *Brassica oleracea* var. *capitata* f. *Rubra*.	
5.8.1	**Semi di scagliola**	Semi di *Phalaris canariensis*.	
5.9.1	**Semi di cumino dei prati**	Semi di *Carum carvi* L.	
5.12.1	**Castagne intere o frantumate**	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 (*Castanea* spp.).	Proteina grezza Fibra grezza
5.13.1	**Pastazzo di agrumi** ([12])	Prodotto ottenuto per pressione da agrumi *Citrus* (L.) ssp. o durante la produzione di succo di agrumi. Può contenere in totale fino all'1 % di metanolo, etanolo e propan-2-olo su base anidra.	Fibra grezza

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
5.13.2	**Pastazzo di agrumi** ([12]) **essiccato**	Prodotto ottenuto per pressione da agrumi o durante la produzione di succo di agrumi, successivamente essiccato. Può contenere in totale fino all'1 % di metanolo, etanolo e propan-2-olo su base anidra.	Fibra grezza
5.14.1	**Semi di trifoglio violetto**	Semi di *Trifolium pratense* L.	
5.14.2	**Semi di trifoglio bianco**	Semi di *Trifolium repens* L.	
5.15.1	**Pellicole di caffè**	Prodotto ottenuto dai semi decorticati della pianta *Coffea*.	Fibra grezza
5.16.1	**Semi di fiordaliso**	Semi di *Centaurea cyanus* L.	
5.17.1	**Semi di cetriolo**	Semi di *Cucumis sativus* L.	
5.18.1	**Semi di cipresso**	Semi di *Cupressus* L.	
5.19.1	**Dattero**	Frutto di *Phoenix dactylifera* L.	
5.19.2	**Semi di palma da dattero**	Semi interi di *Phoenix dactylifera* L.	Fibra grezza
5.20.1	**Semi di finocchio**	Semi di *Foeniculum vulgare* Mill.	
5.21.1	**Fico**	Frutto di *Ficus carica* L.	
5.22.1	Noccioli di frutta ([13])	Prodotto costituito dai semi interni e commestibili della frutta a guscio o a nocciolo.	
5.22.2	**Residuo della spremitura di frutta** ([13])	Prodotto ottenuto durante la fabbricazione di succo e purea di frutta.	Fibra grezza
5.22.3	**Residuo della spremitura di frutta essiccato** ([13])	Prodotto ottenuto durante la fabbricazione di succo e purea di frutta, successivamente essiccato.	Fibra grezza
5.23.1	**Crescione inglese**	Semi di *Lepidium sativum* L.	Fibra grezza
5.24.1	**Semi di graminacee**	Semi di piante graminoidi delle famiglie *Poaceae*, *Cyperaceae* e *Juncaceae*.	
5.25.1	**Vinaccioli**	Semi di *Vitis* L. separati dalle vinacce, non disoleati.	Grassi grezzi Fibra grezza

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
5.25.2	**Farina di vinaccioli**	Prodotto ottenuto durante l'estrazione dell'olio dai vinaccioli.	Fibra grezza
5.25.3	**Vinacce**	Vinacce rapidamente essiccate dopo l'estrazione dell'alcol e private per quanto possibile dei raspi e dei vinaccioli.	Fibra grezza
5.25.4	**Vinaccioli solubili**	Prodotto ottenuto dai vinaccioli dopo la produzione di succo d'uva. Contiene principalmente carboidrati.	Fibra grezza
5.26.1	**Nocciola**	Frutto intero o frantumato di *Corylus* (L.) spp., con o senza guscio.	
5.26.2	**Panello ([5])di nocciole**	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di nocciole.	Proteina grezza Fibra grezza
5.27.1	**Pectina**	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 in totale fino all'1 % di metanolo, etanolo e propan-2-olo 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	**Semi di perilla**	Semi di *Perilla frutescens* L. e relativi prodotti di macinazione.	
5.29.1	**Pinoli**	Semi di *Pinus* (L.) spp.	
5.30.1	**Pistacchio**	Frutto di *Pistacia vera* L.	
5.31.1	**Semi di piantaggine**	Semi di *Plantago* (L.) spp.	
5.32.1	**Semi di ravanello**	Semi di *Raphanus sativus* L.	
5.33.1	**Semi di spinacio**	Semi di *Spinacia oleracea* L.	
5.34.1	**Semi di cardo mariano**	Semi di *Carduus marianus* L.	
5.35.1	**Residuo della spremitura di pomodoro**	Prodotto ottenuto per pressione dai pomodori *Solanum lycopersicum* L. durante la produzione di succo di pomodoro. È costituito principalmente dalla buccia e dai semi.	Fibra grezza

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
5.36.1	**Semi di achillea millefoglie**	Semi di *Achillea millefolium* L.	
5.37.1	**Panello ([5]) di mandorle di albicocche**	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dalle mandorle di albicocche (*Prunus armeniaca* L.). Può contenere acido cianidrico.	Proteina grezza Fibra grezza
5.38.1	**Panello ([5]) di cumino nero**	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di cumino nero (*Bunium persicum* L.).	Proteina grezza Fibra grezza
5.39.1	**Panello ([5]) di semi di borragine**	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di borragine (*Borago officinalis* L.)	Proteina grezza Fibra grezza
5.40.1	**Panello ([5]) di enagra comune**	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di enagra comune (*Oenothera* L.).	Proteina grezza Fibra grezza
5.41.1	**Panello ([5]) di melograno**	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di melograno (*Punica granatum* L.).	Proteina grezza Fibra grezza
5.42.1	**Panello ([5]) di noci**	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai gherigli delle noci (*Juglans regia* L.)	Proteina grezza Fibra grezza

([12]) Il termine «agrumi» deve essere sostituito dalla specie di agrumi.
([13]) Il termine «frutta» deve essere sostituito dal nome del frutto della specie vegetale, a seconda dei casi.

6. **Foraggi, foraggi grossolani e prodotti derivati**

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
6.1.1	**Foglie di barbabietola**	Foglie di *Beta* spp.	
6.2.1	**Cereali ([11])**	Piante intere di cereali o loro parti.	Ceneri insolubili in HCl, se > 3,5 % della sostanza secca
6.3.1	**Paglia di cereali ([11])**	Paglia di cereali.	
6.3.2	**Paglia di cereali trattata ([11])**	Prodotto ottenuto mediante un trattamento appropriato della paglia di cereali.	Sodio, se trattato con NaOH

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
6.4.1	**Farina di trifoglio**	Prodotto ottenuto per essiccazione e macinazione del trifoglio *Trifolium* spp. Può contenere fino al 20 % di erba medica (*Medicago sativa* L. e *Medicago* var. *Martyn*) o di altre colture da foraggio sottoposte a essiccazione e macinazione contemporaneamente al trifoglio.	Proteina grezza Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl, se > 3,5 % della sostanza secca
6.5.1	**Farina di foraggio** ([14]) **[farina di erba** ([14])]	Prodotto ottenuto per essiccazione e macinazione e in alcuni casi compattamento delle piante da foraggio. ([15])	Proteina grezza Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl, se > 3,5 % della sostanza secca
6.6.1	**Fieno**	Qualsiasi specie di erba, leguminosa o pianta erbacea, essiccata in campo o artificialmente.	Ceneri insolubili in HCl, se > 3,5 % della sostanza secca
6.6.2	**Erba; piante erbacee; leguminose, essiccate**	Prodotto ottenuto da erba, piante erbacee o leguminose disidratate artificialmente (in qualunque forma).	Ceneri insolubili in HCl, se > 3,5 % della sostanza secca
6.6.3	**Erba; piante erbacee; leguminose; [foraggio verde]**	Biomassa fresca costituita da erba, leguminose o piante erbacee.	Ceneri insolubili in HCl, se > 3,5 % della sostanza secca
6.6.4	**Insilato verde**	Biomassa insilata da seminativi e prati, costituita da qualsiasi tipo di erba, leguminosa o pianta erbacea.	Ceneri insolubili in HCl, se > 3,5 % della sostanza secca
6.6.5	**Fieno-silo**	Seminativi insilati o essiccati costituiti da erba, leguminose o piante erbacee con un tenore minimo di sostanza secca del 50 %, avvolti in balle o stoccati in silos.	Ceneri insolubili in HCl, se > 3,5 % della sostanza secca
6.7.1	**Farina di canapa**	Farina ottenuta per macinazione degli steli di canapa delle varietà *Cannabis sativa* L., con un tenore di tetraidrocannabinolo < 0,2 % in base al metodo di determinazione quantitativa stabilito nel regolamento (UE) n. 639/2014.	Proteina grezza
6.7.2	**Fibra di canapa**	Prodotto ottenuto durante la lavorazione meccanica degli steli di canapa delle varietà *Cannabis sativa* L., con un tenore di tetraidrocannabinolo < 0,2 % in base al metodo di determinazione quantitativa stabilito nel regolamento (UE) n. 639/2014.	Fibra grezza

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
6.8.1	**Paglia di favette/favino**	Paglia di favette (*Vicia faba* L. *ssp. faba* var. *equina* Pers. e var. *minuta* (Alef.) Mansf.).	
6.9.1	**Paglia di lino**	Paglia di lino (*Linum usitatissimum* L.)	
6.10.1	**Erba medica [alfalfa]**	Piante di *Medicago sativa* L. e *Medicago* var. *Martyn* o loro parti.	Ceneri insolubili in HCl, se > 3,5 % della sostanza secca
6.10.2	**Erba medica essiccata in campo; [alfalfa essiccata in campo]**	Fieno di erba medica.	Ceneri insolubili in HCl, se > 3,5 % della sostanza secca
6.10.3	**Erba medica essiccata ad alta temperatura [alfalfa essiccata ad alta temperatura]; [erba medica disidratata]**	Erba medica disidratata artificialmente, in qualsiasi forma.	Proteina grezza Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl, se > 3,5 % della sostanza secca
6.10.4	**Erba medica estrusa [alfalfa estrusa]**	Pellet di erba medica estrusi.	
6.10.5	**Farina di erba medica** ([16]) **[farina di alfalfa** ([16])]	Prodotto ottenuto per essiccazione e macinazione di erba medica. Può contenere fino al 20 % di trifoglio o di altre colture da foraggio, sottoposte a essiccazione e macinazione contemporaneamente all'erba medica.	Proteina grezza Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl, se > 3,5 % della sostanza secca
6.10.6	**Residuo di erba medica [residuo di alfalfa]**	Prodotto essiccato ottenuto per estrazione del succo di erba medica mediante pressione.	Proteina grezza Fibra grezza
6.10.7	**Concentrato proteico di erba medica [concentrato proteico di alfalfa]**	Prodotto ottenuto dall'essiccazione artificiale di frazioni del succo di erba medica, separato per centrifugazione e sottoposto a trattamento termico per precipitare le proteine.	Proteina grezza Carotene
6.10.8	**Solubili di erba medica**	Prodotto ottenuto per estrazione di proteine dal succo di erba medica.	Proteina grezza
6.11.1	**Insilato di granturco**	Piante di *Zea mays* L. *ssp. Mays* insilate o loro parti.	

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
6.12.1	**Paglia di piselli**	Paglia di *Pisum* spp.	
6.13.1	**Paglia di colza ([7])**	Paglia di *Brassica napus* L. ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk., colza indiana *Brassica napus* L. var. *glauca* (Roxb.) O.E. Schulz e colza *Brassica rapa* ssp. *oleifera* (Metzg.)	

([14]) Nella denominazione può essere indicata anche la specie vegetale.
([15]) Ad eccezione della *Cannabis sativa* L.
([16]) Il termine «farina» può essere sostituito da «pellet». Nella denominazione può essere indicato anche il metodo di essiccazione.

7. **Altri vegetali, alghe, funghi e prodotti derivati**

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
7.1.1	**Alghe** ([17])	Alghe vive o trasformate, comprese le alghe fresche, refrigerate o congelate. Possono contenere fino allo 0,1 % di agenti antischiumogeni.	Proteina grezza Grassi grezzi Ceneri grezze Iodio, se > 100 ppm
7.1.2	**Alghe** ([17]) **essiccate**	Prodotto ottenuto per essicazione di alghe. Questo prodotto può essere stato lavato per ridurre il tenore di iodio. Le alghe sono state inattivate. Può contenere fino allo 0,1 % di agenti antischiumogeni.	Proteina grezza Grassi grezzi Ceneri grezze Iodio, se > 100 ppm
7.1.3	**Farina di alghe** ([17])	Prodotto della fabbricazione di olio di alghe, ottenuto per estrazione delle alghe. Le alghe sono state inattivate. Può contenere fino allo 0,1 % di agenti antischiumogeni.	Proteina grezza Grassi grezzi Ceneri grezze Iodio, se > 100 ppm
7.1.4	**Olio di alghe** ([17])	Olio ottenuto per estrazione da alghe. Può contenere fino allo 0,1 % di agenti antischiumogeni.	Grassi grezzi Tenore di umidità, se > 1 %
7.1.6	**Farina di alghe marine** ([17])	Prodotto ottenuto per essiccazione e frantumazione di macroalghe, in particolare delle alghe rosse, brune o verdi. Questo prodotto può essere stato lavato per ridurre il tenore di iodio. Può contenere fino allo 0,1 % di agenti antischiumogeni.	Proteina grezza Grassi grezzi Ceneri grezze Iodio, se > 100 ppm

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
7.1.7	**Farina di alghe *Asparagopsis***	Prodotto ottenuto per essiccazione e frantumazione di macroalghe del genere *Asparagopsis*. Può essere lavato per ridurre il tenore di iodio e bromo.	Proteina grezza Grassi grezzi Ceneri grezze Iodio, se > 100 ppm
7.2.1	**Funghi** ([17]) **essiccati**	Prodotto costituito da funghi essiccati e/o micelio essiccato derivato da funghi commestibili, ricco di fibre, amminoacidi e polisaccaridi.	Fibra grezza Proteina grezza
7.3.1	**Cortecce** ([17])	Cortecce pulite ed essiccate di alberi o arbusti.	Fibra grezza
7.4.1	**Fiori** ([15]) ([17]) **essiccati**	Tutte le parti dei fiori essiccati di piante commestibili e loro frazioni.	Fibra grezza
7.5.1	**Broccoli essiccati**	Prodotto ottenuto per essiccazione della pianta *Brassica oleracea* L. in seguito a lavaggio, riduzione delle dimensioni (taglio, fioccatura ecc.) ed eliminazione dell'acqua.	
7.6.1	**Melasso di canna (da zucchero)**	Prodotto sciropposo ottenuto durante la fabbricazione o la raffinazione dello zucchero dal *Saccharum L.*. Può contenere fino allo 0,5 % di agenti antischiumogeni, fino allo 0,5 % di agenti anticalcare, fino al 3,5 % di solfato e fino allo 0,25 % di solfito.	Zuccheri totali, espressi in saccarosio Tenore di umidità, se > 30 %
7.6.2	**Melasso di canna (da zucchero), parzialmente dezuccherato**	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	**Zucchero (di canna) [saccarosio]**	Zucchero estratto con acqua dalla canna da zucchero.	
7.6.4	**Cascami di canna da zucchero**	Prodotto ottenuto durante l'estrazione, con acqua, di zucchero dalla canna da zucchero. È costituito principalmente da fibre.	Fibra grezza
7.7.1	**Foglie ([15])** ([17]) **essiccate**	Foglie essiccate di piante commestibili e loro frazioni.	Fibra grezza

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
7.8.1	**Lignocellulosa**	Prodotto ottenuto per lavorazione meccanica del legno grezzo essiccato naturalmente e costituito prevalentemente da lignocellulosa.	
7.8.2	**Cellulosa in polvere**	Prodotto ottenuto per decomposizione, separazione della lignina e ulteriore pulitura, come cellulosa da fibra vegetale ([15]) di legno non trattato e che viene modificato solo mediante lavorazione meccanica. Fibra al detergente neutro (NDF): 87 % minimo.	
7.9.1	**Radice di liquirizia**	Radice di *Glycyrrhiza* L.	
7.10.1	**Menta**	Prodotto ottenuto per essiccazione delle parti aeree delle piante *Mentha apicata, Mentha piperita* o *Mentha viridis* (L.), indipendentemente dalla presentazione.	
7.11.1	**Spinaci essiccati**	Prodotto ottenuto per essiccazione della pianta *Spinacia oleracea* L., indipendentemente dalla presentazione.	
7.12.1	**Yucca schidigera**	Prodotto polverizzato ottenuto dai gambi di *Yucca schidigera* Roezl.	Fibra grezza
7.12.2	**Succo di Yucca [schidigera]**	Prodotto ottenuto mediante taglio e pressatura dei gambi di Yucca schidigera, composto principalmente da carboidrati.	
7.13.1	**Carbone vegetale; [carbone di legna]**	Prodotto ottenuto per carbonizzazione di materiale vegetale organico.	
7.14.1	**Legno** ([17])	Legno o fibre di legno non trattati chimicamente.	Fibra grezza
7.14.2	**Melasso di legno** ([17])	Prodotto ottenuto per riscaldamento e pressione del legno grezzo non trattato e costituito prevalentemente da xilosio.	Zuccheri totali, espressi in saccarosio
7.15.1	**Farina di foglie di *Solanum glaucophyllum***	Prodotto ottenuto per essiccazione e macinazione delle foglie di *Solanum glaucophyllum*.	Fibra grezza Vitamina D_3

([17]) La denominazione deve essere integrata dall'indicazione della specie vegetale, di funghi o di alghe, a seconda dei casi. Se la materia prima per mangimi ottenuta contiene altre specie a un livello superiore al 5 %, devono essere indicate anche tali specie.

▼C1

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

Le materie prime per mangimi di cui al presente capitolo devono rispettare le prescrizioni del regolamento (CE) n. 1069/2009 e le prescrizioni specifiche applicabili al latte, al colostro e ad altri prodotti derivati dal latte conformemente all'allegato X del regolamento (UE) n. 142/2011.

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
8.1.1	**Burro e prodotti del burro**	Burro e prodotti ottenuti durante la produzione o la trasformazione del burro (ad esempio siero di burro), tranne se elencati separatamente.	Proteina grezza Grassi grezzi Lattosio Tenore di umidità, se > 6 %
8.2.1	**Latticello/Latticello in polvere** ([18])	Prodotto ottenuto dalla zangolatura del burro a partire dalla panna o da procedimenti simili. Se preparato espressamente come materia prima per mangimi può contenere: — fino allo 0,5 % di fosfati, come polifosfati (ad es. esametafosfato di sodio) o difosfati (ad es. pirofosfato tetrasodico), usati per ridurre la viscosità e stabilizzare le proteine durante il trattamento; — fino allo 0,3 % di acidi inorganici: acido solforico, acido cloridrico, acido fosforico, usati per adeguare il pH in molte fasi dei processi di produzione; — fino allo 0,5 % di alcali, ad es. idrossidi di sodio, potassio, calcio, 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 pentasodico, fosfato tricalcico, usati per migliorare la fluidità delle polveri.	Proteina grezza Grassi grezzi Lattosio Tenore di umidità, se > 6 %
8.3.1	**Caseina**	Prodotto ottenuto dal latte scremato o dal latticello per essiccazione della caseina precipitata mediante l'aggiunta di acidi o di presame.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 10 %
8.4.1	**Caseinato**	Prodotto estratto dalla cagliata o dalla caseina ricorrendo all'impiego di sostanze neutralizzanti e all'essiccazione.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 10 %

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
8.5.1	**Formaggio e prodotti caseari**	Formaggio e prodotti a base di formaggio e latte.	Proteina grezza Grassi grezzi
8.6.1	**Colostro/Colostro in polvere** ([18])	Fluido secreto dalle ghiandole mammarie di animali da latte fino a cinque giorni dopo il parto.	Proteina grezza
8.7.1	**Sottoprodotti lattiero-caseari**	Prodotti ottenuti dalla fabbricazione di prodotti lattiero-caseari compresi fanghi di centrifugazione o di separazione, acque bianche, minerali del latte. Se preparati espressamente come materie prime per mangimi possono contenere: — fino allo 0,5 % di fosfati, come polifosfati (ad es. esametafosfato di sodio) o difosfati (ad es. pirofosfato tetrasodico), usati per ridurre la viscosità e stabilizzare le proteine durante il trattamento; — fino allo 0,3 % di acidi inorganici: acido solforico, acido cloridrico, acido fosforico, usati per adeguare il pH in molte fasi dei processi di produzione; — fino allo 0,5 % di alcali, ad es. idrossidi di sodio, potassio, calcio, 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 pentasodico, fosfato tricalcico, usati per migliorare la fluidità delle polveri.	Tenore di umidità Proteina grezza Grassi grezzi Zuccheri totali, espressi in saccarosio
8.8.1	**Prodotti lattieri fermentati**	Prodotti ottenuti dalla fermentazione del latte (ad esempio yogurt ecc.).	Proteina grezza Grassi grezzi
8.9.1	**Lattosio**	Zucchero separato dal latte o dal siero di latte mediante purificazione ed essiccazione	Tenore di umidità, se > 5 %
8.10.1	**Latte/Latte in polvere ([18])**	Secrezione mammaria normale ottenuta mediante una o più mungiture.	Proteina grezza Grassi grezzi Tenore di umidità, se > 5 %

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
8.11.1	**Latte scremato/Latte scremato in polvere** ([18])	Latte privato parzialmente delle materie grasse per separazione.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 5 %
8.12.1	**Materie grasse del latte**	Prodotto ottenuto per scrematura del latte.	Grassi grezzi
8.13.1	**Proteina di latte in polvere** ([18])	Prodotto ottenuto per essiccazione dei composti proteici estratti dal latte mediante trattamento chimico o fisico.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 8 %
8.14.1	**Latte condensato ed evaporato e prodotti derivati**	Latte condensato ed evaporato e prodotti ottenuti dalla fabbricazione o trasformazione di questi prodotti.	Proteina grezza Grassi grezzi Tenore di umidità, se > 5 %
8.15.1	**Permeato di latte/ Permeato di latte in polvere** ([18])	Prodotto ottenuto dalla fase liquida della ultra-, nano- o microfiltrazione di latte e da cui il lattosio può essere stato parzialmente eliminato. Si può applicare l'osmosi inversa.	Ceneri grezze Proteina grezza Lattosio Tenore di umidità, se > 8 %
8.16.1	**Retentato di latte/ Retentato di latte in polvere** ([18])	Prodotto trattenuto dalla membrana dopo ultra-, nano- o microfiltrazione del latte.	Proteina grezza Ceneri grezze Lattosio Tenore di umidità, se > 8 %
8.17.1	**Siero di latte/Siero di latte in polvere** ([18])	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di formaggi, quark o caseina o da procedimenti simili. Se preparato espressamente come materia prima per mangimi può contenere: — fino allo 0,5 % di fosfati, come polifosfati (ad es. esametafosfato di sodio) o difosfati (ad es. pirofosfato tetrasodico), usati per ridurre la viscosità e stabilizzare le proteine durante il trattamento; — fino allo 0,3 % di acidi inorganici: acido solforico, acido cloridrico, acido fosforico, usati per adeguare il pH in molte fasi dei processi di produzione;	Proteina grezza Lattosio Tenore di umidità, se > 8 % Ceneri grezze

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
		— fino allo 0,5 % di alcali, ad es. idrossidi di sodio, potassio, calcio, 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 pentasodico, fosfato tricalcico, usati per migliorare la fluidità delle polveri.	
8.18.1	**Siero di latte delattosato/Siero di latte delattosato in polvere** ([18])	Siero di latte parzialmente privato del lattosio. Se preparato espressamente come materia prima per mangimi può contenere: — fino allo 0,5 % di fosfati, come polifosfati (ad es. esametafosfato di sodio) o difosfati (ad es. pirofosfato tetrasodico), usati per ridurre la viscosità e stabilizzare le proteine durante il trattamento; — fino allo 0,3 % di acidi inorganici: acido solforico, acido cloridrico, acido fosforico, usati per adeguare il pH in molte fasi dei processi di produzione; — fino allo 0,5 % di alcali, ad es. idrossidi di sodio, potassio, calcio, 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 pentasodico, fosfato tricalcico, usati per migliorare la fluidità delle polveri.	Proteina grezza Lattosio Tenore di umidità, se > 8 % Ceneri grezze
8.19.1	**Proteina di siero di latte/Proteina di siero di latte in polvere** ([18])	Prodotto ottenuto per essiccazione dei composti proteici estratti dal siero di latte mediante trattamento chimico o fisico. Se preparato espressamente come materia prima per mangimi può contenere: — fino allo 0,5 % di fosfati, come polifosfati (ad es. esametafosfato di sodio) o difosfati (ad es. pirofosfato tetrasodico), usati per ridurre la viscosità e stabilizzare le proteine durante il trattamento;	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 8 %

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
		— fino allo 0,3 % di acidi inorganici: acido solforico, acido cloridrico, acido fosforico, usati per adeguare il pH in molte fasi dei processi di produzione; — fino allo 0,5 % di alcali, ad es. idrossidi di sodio, potassio, calcio, 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 pentasodico, fosfato tricalcico, usati per migliorare la fluidità delle polveri.	
8.20.1	**Siero di latte demineralizzato e delattosato/Siero di latte demineralizzato e delattosato in polvere** ([18])	Siero di latte parzialmente privato del lattosio e dei minerali. Se preparato espressamente come materia prima per mangimi può contenere: — fino allo 0,5 % di fosfati, come polifosfati (ad es. esametafosfato di sodio) o difosfati (ad es. pirofosfato tetrasodico), usati per ridurre la viscosità e stabilizzare le proteine durante il trattamento; — fino allo 0,3 % di acidi inorganici: acido solforico, acido cloridrico, acido fosforico, usati per adeguare il pH in molte fasi dei processi di produzione; — fino allo 0,5 % di alcali, ad es. idrossidi di sodio, potassio, calcio, 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 pentasodico, fosfato tricalcico, usati per migliorare la fluidità delle polveri.	Proteina grezza Lattosio Ceneri grezze Tenore di umidità, se > 8 %
8.21.1	**Permeato di siero di latte/Permeato di siero di latte in polvere** ([18])	Prodotto ottenuto dalla fase liquida della ultra-, nano- o microfiltrazione del siero di latte e da cui il lattosio può essere stato parzialmente eliminato. Si può applicare l'osmosi inversa. Se preparato espressamente come materia prima per mangimi può contenere:	Ceneri grezze Proteina grezza Lattosio Tenore di umidità, se > 8 %

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
		— fino allo 0,5 % di fosfati, come polifosfati (ad es. esametafosfato di sodio) o difosfati (ad es. pirofosfato tetrasodico), usati per ridurre la viscosità e stabilizzare le proteine durante il trattamento; — fino allo 0,3 % di acidi inorganici: acido solforico, acido cloridrico, acido fosforico, usati per adeguare il pH in molte fasi dei processi di produzione; — fino allo 0,5 % di alcali, ad es. idrossidi di sodio, potassio, calcio, 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 pentasodico, fosfato tricalcico, usati per migliorare la fluidità delle polveri.	
8.22.1	**Retentato di siero di latte/Retentato di siero di latte in polvere** ([18])	Prodotto trattenuto dalla membrana dopo ultra-, nano- o microfiltrazione del siero di latte. Se preparato espressamente come materia prima per mangimi può contenere: — fino allo 0,5 % di fosfati, come polifosfati (ad es. esametafosfato di sodio) o difosfati (ad es. pirofosfato tetrasodico), usati per ridurre la viscosità e stabilizzare le proteine durante il trattamento; — fino allo 0,3 % di acidi inorganici: acido solforico, acido cloridrico, acido fosforico, usati per adeguare il pH in molte fasi dei processi di produzione; — fino allo 0,5 % di alcali, ad es. idrossidi di sodio, potassio, calcio, 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 pentasodico, fosfato tricalcico, usati per migliorare la fluidità delle polveri.	Proteina grezza Ceneri grezze Lattosio Tenore di umidità, se > 8 %

([18]) Tali espressioni non sono sinonimi e differiscono soprattutto per quanto riguarda il tenore di umidità; occorre pertanto utilizzare l'espressione appropriata a seconda dei casi. Il termine «polvere» implica un tenore di umidità inferiore al 12 % e può sostituire il termine «essiccato» o «concentrato ed essiccato».

▼C1

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

Le materie prime per mangimi di cui al presente capitolo devono rispettare le prescrizioni del regolamento (CE) n. 1069/2009. La denominazione delle materie prime per mangimi deve essere integrata dall'indicazione di cui all'allegato X o all'allegato XIII del regolamento (UE) n. 142/2011 o all'allegato IV del regolamento (CE) n. 999/2001 per chiarire le prescrizioni specifiche e da un'identificazione chiara per quanto riguarda le restrizioni d'uso a norma del regolamento (CE) n. 999/2001.

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
9.1.1	**Sottoprodotti di origine animale** ([19])	Animali terrestri a sangue caldo interi o loro parti, freschi, congelati, cotti, trattati con acido o essiccati.	Proteina grezza Grassi grezzi Tenore di umidità, se > 8 %
9.2.1	**Grasso animale** ([20])	Prodotto costituito da grasso di animali terrestri, compresi gli invertebrati diversi dalle specie patogene per l'uomo e per gli animali in tutti gli stadi di vita. Se estratto con solventi, può contenere fino allo 0,1 % di esano.	Grassi grezzi Tenore di umidità, se > 1 %
9.3.1	**Sottoprodotti apicoli** ([21])	Miele, cera d'api, pappa reale, propoli, polline trasformati o non trasformati.	Zuccheri totali, espressi in saccarosio
9.4.1	**Proteine animali trasformate** ([20])	Prodotto ottenuto per riscaldamento, essiccazione e macinazione di animali terrestri interi o loro parti, compresi gli invertebrati in tutti gli stadi di vita, da cui il grasso può essere stato in parte estratto o separato per via fisica. Se estratto con solventi, può contenere fino allo 0,1 % di esano.	Proteina grezza Grassi grezzi Ceneri grezze Tenore di umidità, se > 8 %
9.5.1	**Proteine derivate dalla produzione di gelatina** ([20])	Proteine animali essiccate derivate dalla produzione di gelatina ottenuta da materie prime a norma del regolamento (CE) n. 853/2004.	Proteina grezza Grassi grezzi Ceneri grezze Tenore di umidità, se > 8 %
9.6.1	**Proteine animali idrolizzate** ([20])	Polipeptidi, peptidi e amminoacidi, e loro miscele, ottenuti per idrolisi di sottoprodotti di origine animale, che possono essere concentrati per essiccazione.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 8 %
9.7.1	**Farina di sangue** ([20])	Prodotto derivato dal trattamento termico del sangue di animali a sangue caldo macellati.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 8 %

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
9.8.1	**Prodotti sanguigni** ([19])	Prodotti derivati dal sangue o da componenti del sangue di animali a sangue caldo macellati. Comprendono plasma secco/congelato/liquido, sangue intero secco, globuli rossi essiccati/congelati/liquidi o componenti e miscele di tali prodotti.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 8 %
9.9.1	**Residui di cucina e ristorazione**	Tutti i rifiuti alimentari contenenti materiale di origine animale, incluso l'olio da cucina usato, provenienti da ristoranti, imprese di catering e cucine, sia centralizzate sia domestiche.	Proteina grezza Grassi grezzi Ceneri grezze Tenore di umidità, se > 8 %
9.10.1	**Collagene** ([20])	Prodotto a base di proteine derivato da ossa, pelli e tendini di animali.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 8 %
9.11.1	**Farina di piume**	Prodotto ottenuto per essiccazione e macinazione delle piume di animali macellati.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 8 %
9.12.1	**Gelatina** ([20])	Proteina naturale e solubile, gelificata o non gelificata, ottenuta per idrolisi parziale del collagene prodotto a partire da ossa, pelli, tendini e nervi di animali.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 8 %
9.13.1	**Ciccioli** ([20])	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di sego, strutto e di altri grassi di origine animale estratti o separati per via fisica, fresco, congelato o essiccato. Se estratto con solventi, può contenere fino allo 0,1 % di esano.	Proteina grezza Grassi grezzi Ceneri grezze Tenore di umidità, se > 8 %
9.14.1	**Prodotti di origine animale** ([19])	Ex prodotto alimentare contenente prodotti di origine animale; trattato o non trattato, ad es. fresco, congelato, essiccato.	Proteina grezza Grassi grezzi Tenore di umidità, se > 8 %
9.15.1	**Uova**	Uova intere di *Gallus gallus* L. con o senza guscio.	
9.15.2	**Albume**	Prodotto ottenuto dalle uova per separazione di guscio e tuorlo, pastorizzato ed eventualmente denaturato.	Proteina grezza Metodo di denaturazione, se del caso

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
9.15.3	**Ovoprodotti essiccati**	Prodotti costituiti da uova secche pastorizzate, private del guscio, o da una miscela di albumi e tuorli essiccati in proporzioni variabili.	Proteina grezza Grassi grezzi Tenore di umidità, se > 5 %
9.15.4	**Uova in polvere zuccherate**	Uova intere essiccate o loro parti, zuccherate.	Proteina grezza Grassi grezzi Tenore di umidità, se > 5 % Zuccheri totali, espressi in saccarosio
9.15.5	**Gusci d'uovo essiccati**	Prodotto ottenuto da uova di volatili da cortile private del tuorlo e dell'albume. I gusci sono essiccati.	Ceneri grezze
9.16.1	**Invertebrati terrestri** ([19]) **vivi**	Invertebrati terrestri vivi, in tutti gli stadi di vita, diversi dalle specie aventi effetti nocivi per le piante, gli animali e la salute umana.	
9.16.2	**Invertebrati terrestri** ([19]) **morti**	Invertebrati terrestri morti, diversi dalle specie aventi effetti nocivi per le piante, gli animali e la salute umana, in tutti gli stadi di vita, con o senza trattamento ma non trasformati di cui al regolamento (CE) n. 1069/2009.	Proteina grezza Grassi grezzi Ceneri grezze
9.17.1	**Colesterolo da grasso di lana**	Prodotto ottenuto da grasso di lana (lanolina) mediante saponificazione, separazione e cristallizzazione. Tenore minimo di (3β)-colest-5-en-3-olo, $C_{27}H_{46}O$: 90%	

([19]) Fatte salve le prescrizioni obbligatorie concernenti l'etichettatura, i documenti commerciali e i certificati sanitari per sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati di cui all'allegato VIII, capo III, del regolamento (UE) n. 142/2011 della Commissione e se il catalogo è usato a fini di etichettatura, la denominazione deve essere sostituita, come opportuno per fornire informazioni adeguate, da quanto segue:
— la specie animale, e
— la parte del prodotto di origine animale (ad esempio, fegato, carne (solo se muscolo scheletrico)), e/o
— lo stadio di vita (ad esempio, larve), e/o
— la denominazione delle specie animali non usate in ottemperanza al divieto di riciclaggio intraspecie (ad esempio, non contenente pollame)
integrata, come opportuno per fornire informazioni adeguate, con quanto segue:
— la specie animale, e/o
— la parte del prodotto di origine animale (ad esempio, fegato, carne (solo se muscolo scheletrico)), e/o
— lo stadio di vita (ad esempio, larve), e/o
— la denominazione delle specie animali non usate in ottemperanza al divieto di riciclaggio intraspecie.

([20]) Fatte salve le prescrizioni obbligatorie concernenti l'etichettatura, i documenti commerciali e i certificati sanitari per sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati di cui all'allegato VIII, capo III, del regolamento (UE) n. 142/2011 e all'allegato IV del regolamento 999/2001 e se il catalogo è usato a fini di etichettatura, la denominazione deve essere integrata, come opportuno per fornire informazioni adeguate, con quanto segue:
— le specie animali sottoposte a trasformazione (ad esempio, suini, ruminanti, volatili, insetti), e/o
— lo stadio di vita (ad esempio, larve), e/o
— il materiale sottoposto a trasformazione (ad esempio, ossa), e/o
— il processo utilizzato (ad esempio, sgrassato, raffinato), e/o
— la denominazione delle specie animali non usate in ottemperanza al divieto di riciclaggio intraspecie (ad esempio, non contenente pollame).

([21]) La denominazione deve essere sostituita dal nome del prodotto specifico, a seconda dei casi.

▼C1

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

Le materie prime per mangimi di cui al presente capitolo devono rispettare le prescrizioni del regolamento (CE) n. 1069/2009 e del regolamento (UE) n. 142/2011 e possono essere soggette a restrizioni d'uso a norma del regolamento (CE) n. 999/2001.

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
10.1.1	**Invertebrati acquatici** ([22])	Invertebrati marini o d'acqua dolce interi o loro parti, in tutti gli stadi di vita, diversi dalle specie patogene per l'uomo o per gli animali.	Proteina grezza Grassi grezzi Ceneri grezze
10.2.1	**Sottoprodotti di animali acquatici** ([21])	Prodotti provenienti da stabilimenti o impianti in cui sono preparati o fabbricati prodotti destinati al consumo umano.	Proteina grezza Grassi grezzi Ceneri grezze
10.3.1	**Farina di crostacei** ([23])	Prodotto ottenuto per riscaldamento, pressione ed essiccazione di crostacei interi o loro parti, compresi i gamberi di allevamento e selvatici.	Calcio Ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
10.4.1	**Pesci** ([22])	Pesci interi o loro parti: freschi, congelati, cotti, trattati con acido o essiccati.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 8 %
10.4.2	**Farina di pesce** ([22])	Prodotto ottenuto per riscaldamento, pressione ed essiccazione di pesci interi o loro parti al quale possono essere stati nuovamente aggiunti solubili di pesce prima dell'essiccazione.	Proteina grezza Grassi grezzi Ceneri grezze, se > 20 % Tenore di umidità, se > 8 %
10.4.3	**Solubili di pesce**	Prodotto condensato ottenuto durante la fabbricazione di farina di pesce, separato e stabilizzato mediante acidificazione o essiccazione.	Proteina grezza Grassi grezzi Tenore di umidità, se > 5 %
10.4.4	**Proteina di pesce idrolizzata**	Proteina ottenuta per idrolisi di pesci interi o loro parti, che può essere concentrata per essiccazione.	Proteina grezza Grassi grezzi Ceneri grezze, se > 20 % Tenore di umidità, se > 8 %

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
10.4.5	**Farina di lische di pesce**	Prodotto ottenuto per riscaldamento, pressione ed essicazione di parti di pesce. È costituito principalmente da lische.	Ceneri grezze
10.4.6	**Olio di pesce**	Olio ottenuto da pesci o parti di pesci con successiva centrifugazione per eliminare l'acqua (può comprendere dettagli specifici relativi alle diverse specie, ad esempio olio di fegato di merluzzo).	Grassi grezzi Tenore di umidità, se > 1 %
10.4.7	**Olio di pesce idrogenato**	Olio ottenuto per idrogenazione di olio di pesce.	Tenore di umidità, se > 1 %
10.4.8	**Stearina di olio di pesce [olio di pesce demargarinato]**	Frazione di olio di pesce ad alto tenore di grassi saturi ottenuta durante la raffinazione dell'olio di pesce grezzo mediante il processo di demargarinazione in cui i grassi saturi si solidificano e vengono successivamente raccolti.	Grassi grezzi Tenore di umidità, se > 1 %
10.5.1	**Olio di krill**	Olio ottenuto da krill di plancton marino cotto e pressato e quindi centrifugato per eliminare l'acqua.	Tenore di umidità, se > 1 %
10.5.2	**Concentrato proteico di krill idrolizzato**	Prodotto ottenuto per idrolisi enzimatica di krill o parti di krill, spesso concentrato per essiccazione	Proteina grezza Grassi grezzi Ceneri grezze, se > 20 % Tenore di umidità, se > 8 %
10.6.1	**Farina di anellidi marini**	Prodotto ottenuto per riscaldamento ed essiccazione di anellidi marini interi o loro parti, compreso *Nereis virens* M. Sars.	Grassi grezzi Ceneri, se > 20 % Tenore di umidità, se > 8 %
10.7.1	**Farina di zooplancton marino**	Prodotto ottenuto per riscaldamento, pressione ed essiccazione di zooplancton marino, ad esempio krill.	Proteina grezza Grassi grezzi Ceneri grezze, se > 20 % Tenore di umidità, se > 8 %
10.7.2	**Olio di zooplancton marino**	Olio ottenuto da zooplancton marino cotto e pressato e quindi centrifugato per eliminare l'acqua.	Tenore di umidità, se > 1 %

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
10.8.1	**Farina di molluschi**	Prodotto ottenuto per riscaldamento ed essiccazione di molluschi interi o loro parti, compresi calamari e bivalvi.	Proteina grezza Grassi grezzi Ceneri grezze, se > 20 % Tenore di umidità, se > 8 %
10.9.1	**Farina di calamaro**	Prodotto ottenuto per riscaldamento, pressione ed essiccazione di calamari interi o loro parti.	Proteina grezza Grassi grezzi Ceneri grezze, se > 20 % Tenore di umidità, se > 8 %
10.10.1	**Farina di stella marina**	Prodotto ottenuto per riscaldamento, pressione ed essiccazione di Asteroidei interi o loro parti.	Proteina grezza Grassi grezzi Ceneri grezze, se > 20 % Tenore di umidità, se > 8 %
10.11.1	**Farina di invertebrati marini** ([22])	Prodotto ottenuto per riscaldamento, pressione ed essiccazione di invertebrati marini interi o loro parti.	Proteina grezza Grassi grezzi Ceneri grezze, se > 20 % Tenore di umidità, se > 8 %

([22]) La denominazione deve essere integrata dall'indicazione della specie animale.
([23]) Se il prodotto è ottenuto da pesci/crostacei di allevamento, la denominazione deve essere integrata dall'indicazione della specie animale.

11. **Minerali e prodotti derivati**

Le materie prime per mangimi di cui al presente capitolo che contengono sottoprodotti di origine animale devono rispettare le prescrizioni del regolamento (CE) n. 1069/2009 e del regolamento (UE) n. 142/2011 e possono essere soggette a restrizioni d'uso a norma del regolamento (CE) n. 999/2001.

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
11.1.1	**Carbonato di calcio** ([24]) **[calcare]**	Prodotto ottenuto dalla macinazione di minerali contenenti carbonato di calcio ($CaCO_3$), ad esempio il 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 di macinazione.	Calcio Ceneri insolubili in HCl, se > 5 %

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
11.1.2	**Conchiglie marine calcaree**	Prodotto di origine naturale, ottenuto da conchiglie marine, macinate o granulate, quali conchiglie d'ostrica o conchiglie marine.	Calcio Ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.3	**Carbonato di calcio e di magnesio**	Miscela naturale di carbonato di calcio ($CaCO_3$) e di carbonato di magnesio ($MgCO_3$). Può contenere fino allo 0,1 % di coadiuvanti di macinazione.	Calcio Magnesio Ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.4	**Maërl**	Prodotto di origine naturale ottenuto da alghe marine calcaree, macinate o granulate.	Calcio Ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.5	**Litotamnio**	Prodotto di origine naturale ottenuto da alghe marine calcaree (*Phymatolithon calcareum* (Pall.)), macinate o granulate.	Calcio Ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.6	**Cloruro di calcio**	Cloruro di calcio ($CaCl_2$) e sue forme idrate. Può contenere fino allo 0,2 % di solfato di bario.	Calcio Ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.7	**Idrossido di calcio** ([25])	Idrossido di calcio ($Ca(OH)_2$). Può contenere fino allo 0,1 % di coadiuvanti di macinazione.	Calcio Ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.8	**Solfato di calcio anidro**	Solfato di calcio anidro ($CaSO_4$) ottenuto dalla macinazione del solfato di calcio anidro o dalla disidratazione del solfato di calcio diidrato.	Calcio Ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.9	**Solfato di calcio emiidrato**	Solfato di calcio emiidrato ($CaSO_4 \times ½ H_2O$) ottenuto tramite parziale disidratazione del solfato di calcio diidrato.	Calcio Ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.10	**Solfato di calcio diidrato**	Solfato di calcio diidrato ($CaSO_4 \times 2H_2O$) ottenuto dalla macinazione del solfato di calcio diidrato o dall'idratazione del solfato di calcio emiidrato.	Calcio Ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.11	**Sali di calcio di acidi organici** ([26])	Sali di calcio di acidi organici commestibili costituiti da almeno 4 atomi di carbonio. ([27])	Calcio Acido organico
11.1.12	**Ossido di calcio**	Ossido di calcio (CaO) ottenuto dalla calcinazione di calcare naturale. Può contenere fino allo 0,1 % di coadiuvanti di macinazione.	Calcio Ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.13	**Gluconato di calcio**	Sale di calcio dell'acido gluconico espresso generalmente con la formula $Ca(C_6H_{11}O_7)_2$ e sue forme idrate.	Calcio Ceneri insolubili in HCl, se > 5 %

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
11.1.14	**Chelati di calcio** ([28])	$Ca(x)_{1-3}$ x nH_2O (x) = anione di amminoacidi dell'idrolizzato proteico di soia o amminoacidi sintetici autorizzati come additivi per mangimi. La chelazione del catione è dimostrata da un massimo del 10 % di molecole superiori a 1 500 Dalton e con un metodo analitico adeguato che dimostri la struttura chelata della materia prima per mangimi. Può contenere fino al 40 % di cloruro.	Calcio Ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.15	**Solfato/carbonato di calcio**	Prodotto ottenuto durante la fabbricazione di carbonato di sodio.	Calcio Ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.16	**Pidolato di calcio**	Calcio L-pidolato ($C_{10}H_{12}CaN_2O_6$). Può contenere fino al 5 % di acido glutammico.	Calcio Ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.17	**Carbonato di calcio-ossido di magnesio**	Prodotto ottenuto per riscaldamento del calcio e del magnesio naturali; contiene sostanze come la dolomite. Può contenere fino allo 0,1 % di coadiuvanti di macinazione.	Calcio Magnesio
11.1.18	**Sale doppio di nitrato di calcio**	5 $Ca(NO_3)_2$ x NH_4NO_3x10 H_2O. Deriva da una sintesi chimica di roccia di carbonato di calcio e acido nitrico.	Calcio Azoto
11.2.1	**Ossido di magnesio**	Ossido di magnesio calcinato (MgO), costituito per almeno il 70 % da MgO.	Magnesio Ceneri insolubili in HCl, se > 15 % Tenore di ferro come Fe_2O_3, se > 5 %.
11.2.2	**Solfato di magnesio eptaidrato**	Solfato di magnesio ($MgSO_4$ × 7 H_2O).	Magnesio Zolfo Ceneri insolubili in HCl, se > 15 %
11.2.3	**Solfato di magnesio monoidrato**	Solfato di magnesio ($MgSO_4$ × H_2O).	Magnesio Zolfo Ceneri insolubili in HCl, se > 15 %
11.2.4	**Solfato di magnesio anidro**	Solfato di magnesio anidro ($MgSO_4$).	Magnesio Zolfo Ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.2.5	**Propionato di magnesio**	Propionato di magnesio ($C_6H_{10}MgO_4$).	Magnesio

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
11.2.6	**Cloruro di magnesio**	Cloruro di magnesio ($MgCl_2$) 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	**Carbonato di magnesio**	Carbonato di magnesio naturale ($MgCO_3$).	Magnesio Ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.2.8	**Idrossido di magnesio**	Idrossido di magnesio ($Mg(OH)_2$).	Magnesio Ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.2.9	**Solfato di potassio e di magnesio**	Solfato di potassio e di magnesio ($K_2Mg(SO_4)_2$ x nH_2O, n= 4,6)	Magnesio Potassio Ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.2.10	**Sali di magnesio di acidi organici** ([26])	Sali di magnesio di acidi organici commestibili costituiti da almeno 4 atomi di carbonio ([27]).	Magnesio Acido organico
11.2.11	**Gluconato di magnesio**	Sale di magnesio dell'acido gluconico espresso generalmente con la formula $Mg(C_6H_{11}O_7)_2$ e sue forme idrate.	Magnesio Ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.2.12	**Chelati di magnesio** ([28])	Formula $Mg(x)_{1-3}$ x nH_2O (x) = anione di amminoacidi dell'idrolizzato proteico di soia o amminoacidi sintetici autorizzati come additivi per mangimi. La chelazione del catione è dimostrata da un massimo del 10 % di molecole superiori a 1 500 Dalton e con un metodo analitico adeguato che dimostri la struttura chelata della materia prima per mangimi. Può contenere fino al 55 % di cloruro e/o solfato.	Magnesio Ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.2.13	**Pidolato di magnesio**	Magnesio L-pidolato ($C_{10}H_{12}MgN_2O_6$). Può contenere fino al 5 % di acido glutammico.	Magnesio Ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.3.1	**Fosfato dicalcico** ([29]) ([30]) **[idrogenoortofosfato di calcio]**	Monoidrogeno fosfato di calcio ottenuto da ossa o da fonti inorganiche ($CaHPO_4$ × nH_2O, n = 0 o 2). 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	**Fosfato mono-dicalcico**	Prodotto costituito da fosfato dicalcico e fosfato monocalcico ($CaHPO_4$ × $Ca(H_2PO_4)_2$ × nH_2O, n = 0 o 1). 0,8 < Ca/P < 1,3	Fosforo totale Calcio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
11.3.3	**Fosfato monocalcico; [tetraidrogeno-ortofosfato di calcio]**	Bis(diidrogeno fosfato) di calcio ($Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n=0 o 1) Ca/P < 0,9	Fosforo totale Calcio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.4	**Fosfato tricalcico** ([30]) **[ortofosfato tricalcico]**	Fosfato tricalcico ottenuto da ossa o fonti inorganiche ($Ca_3 (PO_4)_2 \times H_2O$) o idrossiapatite ($Ca_5 (PO_4)_3OH$) Ca/P > 1,3	Calcio Fosforo totale P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 % Ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.3.5	**Fosfato di calcio e di magnesio**	Fosfato di calcio e di magnesio ($Ca_3Mg_3 (PO_4)_4$).	Calcio Magnesio Fosforo totale P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.6	**Fosfato defluorato**	Prodotto ottenuto da fonti inorganiche, calcinato e sottoposto a ulteriore trattamento termico.	Fosforo totale Calcio Sodio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 % Ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.3.7	**Pirofosfato dicalcico; [difosfato dicalcico]**	Pirofosfato dicalcico ($Ca_2P_2O_7$) ottenuto da ossa o fonti inorganiche.	Fosforo totale Calcio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.8	**Fosfato di magnesio**	Prodotto costituito da fosfato di magnesio monobasico e/o dibasico e/o tribasico.	Fosforo totale Magnesio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 % Ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.3.9	**Fosfato di sodio, di calcio e di magnesio**	Prodotto costituito da fosfato di sodio, di calcio e di magnesio.	Fosforo totale Magnesio Calcio Sodio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
11.3.10	**Fosfato monosodico; [diidrogenoortofosfato di sodio]**	Fosfato monosodico ($NaH_2PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1 o 2)	Fosforo totale Sodio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.11	**Fosfato bisodico; [idrogenoortofosfato bisodico]**	Fosfato bisodico ($Na_2HPO_4 \times nH_2O$; n = 0, 2, 7 o 12)	Fosforo totale Sodio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.12	**Fosfato trisodico; [ortofosfato trisodico]**	Fosfato trisodico ($Na_3PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1/2, 1, 6, 8 o 12)	Fosforo totale Sodio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.13	**Pirofosfato di sodio; [difosfato tetrasodico]**	Pirofosfato di sodio ($Na_4P_2O_7 \times nH_2O$; n = 0 o 10)	Fosforo totale Sodio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.14	**Fosfato monopotassico; [diidrogenoortofosfato di potassio]**	Fosfato monopotassico (KH_2PO_4)	Fosforo totale Potassio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.15	**Fosfato dipotassico; [idrogenoortofosfato di dipotassio]**	Fosfato dipotassico ($K_2HPO_4 \times nH_2O$; n= 0, 3 o 6)	Fosforo totale Potassio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.16	**Fosfato di calcio e di sodio**	Fosfato di calcio e di sodio ($CaNaPO_4$)	Fosforo totale Calcio Sodio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.17	**Fosfato monoammonico; [diidrogenoortofosfato di ammonio]**	Fosfato monoammonico ($NH_4H_2PO_4$)	Azoto totale Fosforo totale P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.18	**Fosfato diammonico; [idrogenoortofosfato di diammonio]**	Fosfato diammonico ($(NH_4)_2HPO_4$)	Azoto totale Fosforo totale P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
11.3.19	**Tripolifosfato di sodio; [trifosfato pentasodico]**	Tripolifosfato di sodio ($Na_5P_3O_{10} \times nH_2O$; n = 0 o 6)	Fosforo totale Sodio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.20	**Fosfato di magnesio e di sodio**	Fosfato di magnesio e di sodio ($MgNaPO_4$)	Fosforo totale Magnesio Sodio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.21	**Ipofosfito di magnesio**	Ipofosfito di magnesio ($Mg(H_2PO_2)_2$ $6H_2O$)	Magnesio Fosforo totale P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.22	**Farina di ossa degelatinizzate**	Ossa sgrassate, degelatinizzate, sterilizzate e macinate.	Fosforo totale Calcio Ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.3.23	**Ceneri di ossa**	Residui minerali dell'incenerimento, della combustione o della gassificazione di sottoprodotti di origine animale.	Fosforo totale Calcio Ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.3.24	**Polifosfato di calcio**	Miscele eterogenee di sali di calcio degli acidi polifosforici condensati aventi la formula generale $H_{(n+2)}PnO_{(3n+1)}$ in cui «n» è ≥ 2	Fosforo totale Calcio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.25	**Di-idrogenodifosfato di calcio**	Diidrogenopirofosfato monocalcico ($CaH_2P_2O_7$)	Fosforo totale Calcio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.26	**Pirofosfato acido di magnesio**	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 in difosfato.	Fosforo totale Magnesio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.27	**Diidrogenodifosfato di disodio**	Diidrogenodifosfato di disodio ($Na_2H_2P_2O_7$).	Fosforo totale Sodio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
11.3.28	**Difosfato trisodico**	Monoidrogenodifosfato trisodico (anidro: $Na_3HP_2O_7$; monoidrato: $Na_3HP_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 o 9)	Fosforo totale Sodio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.29	**Polifosfato di sodio; [esametafosfato di sodio]**	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 ≥ 2.	Fosforo totale Sodio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.30	**Fosfato di tripotassio**	Monofosfato di tripotassio ($K_3PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1, 3, 7 o 9)	Fosforo totale Potassio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.31	**Difosfato di tetrapotassio**	Pirofosfato di tetrapotassio ($K_4P_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 o 3)	Fosforo totale Potassio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.32	**Trifosfato di pentapotassio**	Tripolifosfato di pentapotassio ($K_5P_3O_{10}$)	Fosforo totale Potassio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.33	**Polifosfato di potassio**	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 ≥ 2.	Fosforo totale Potassio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.34	**Polifosfato di sodio e calcio**	Polifosfato di sodio e calcio	Fosforo totale Sodio Calcio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.4.1	**Cloruro di sodio** ([24])	Cloruro di sodio (NaCl) o prodotto ottenuto per cristallizzazione evaporativa della salamoia (saturata o desaturata nel corso di un altro processo) (sale sotto vuoto) o per evaporazione di acqua marina (sale marino) o per macinazione di salgemma.	Sodio Ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.4.2	**Bicarbonato di sodio [idrogenocarbonato di sodio]**	Bicarbonato di sodio ($NaHCO_3$)	Sodio Ceneri insolubili in HCl, se > 10 %

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
11.4.3	**(Bi)carbonato di sodio/ammonio [(idrogeno)carbonato di sodio/ammonio]**	Prodotto ottenuto durante la fabbricazione di carbonato di sodio e di bicarbonato di sodio, con tracce di bicarbonato di ammonio (max. 5 % di bicarbonato di ammonio).	Sodio Ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.4.4	**Carbonato di sodio**	Carbonato di sodio (Na_2CO_3)	Sodio Ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.4.5	**Sesquicarbonato di sodio [idrogenodicarbonato di trisodio]**	Sesquicarbonato di sodio ($Na_3H(CO_3)_2$)	Sodio Ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.4.6	**Solfato di sodio**	Solfato di sodio (Na_2SO_4) Può contenere fino allo 0,3 % di metionina.	Sodio Ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.4.7	**Sali di sodio di acidi organici** ([26]) ([31])	Sali di sodio di acidi organici commestibili costituiti da almeno 4 atomi di carbonio ([27]).	Sodio Acido organico
11.4.8	**Gluconato di sodio**	Sale di sodio dell'acido gluconico espresso generalmente con la formula $Na(C_6H_{11}O_7)$ e sue forme idrate.	Sodio Ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.5.1	**Cloruro di potassio**	Cloruro di potassio (KCl) o prodotto ottenuto dall'evaporazione di acqua marina o dalla macinazione di fonti naturali di cloruro di potassio.	Potassio Ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.5.2	**Solfato di potassio**	Solfato di potassio (K_2SO_4)	Potassio Ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.5.3	**Carbonato di potassio**	Carbonato di potassio (K_2CO_3)	Potassio Ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.5.4	**Bicarbonato di potassio [idrogenocarbonato di potassio]**	Bicarbonato di potassio ($KHCO_3$)	Potassio Ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.5.5	**Sali di potassio di acidi organici** ([26]) ([32])	Sali di potassio di acidi organici commestibili costituiti da almeno 4 atomi di carbonio ([27]).	Potassio Acido organico
11.5.6	**Pidolato di potassio**	Potassio L-pidolato ($C_5H_6KNO_3$). Può contenere fino al 5 % di acido glutammico.	Potassio Ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.6.1	**Fiore di zolfo**	Polvere ottenuta dal deposito naturale del minerale. Prodotto ottenuto anche dalla raffinazione del petrolio, come praticata dai produttori di zolfo.	Zolfo

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
11.7.1	**Attapulgite**	Minerale naturale contenente magnesio, alluminio e silicio.	Magnesio
11.7.2	**Quarzo**	Minerale naturale ottenuto macinando materiali contenenti quarzo. Può contenere fino allo 0,1 % di coadiuvanti di macinazione.	
11.7.3	**Cristobalite**	Diossido di silicio (SiO_2) ottenuto dalla ricristallizzazione del quarzo. Può contenere fino allo 0,1 % di coadiuvanti di macinazione.	
11.8.1	**Solfato di ammonio**	Solfato di ammonio ($(NH_4)_2SO_4$) ottenuto per sintesi chimica. Può essere presentato sotto forma di soluzione acquosa.	Azoto Zolfo
11.8.3	**Sali di ammonio di acidi organici** ([26])	Sali di ammonio di acidi organici commestibili costituiti da almeno 4 atomi di carbonio ([27]).	Azoto Acido organico
11.8.4	**Lattato di ammonio** ([25])	Lattato di ammonio ($CH_3CHOHCOONH_4$). Comprende il lattato di ammonio, prodotto per fermentazione con *Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus, Lactococcus lactis ssp., Leuconostoc mesenteroides, Streptococcus thermophilus, Lactobacillus* spp, o *Bifidobacterium* spp.; contiene almeno il 7 % di azoto. Può contenere fino al 2 % di fosforo, fino al 2 % di potassio, fino allo 0,7 % di magnesio, fino al 2 % di sodio, fino al 2 % di solfati, fino allo 0,5 % di cloruri, fino al 5 % di zuccheri e fino allo 0,1 % di silicone antischiuma.	Azoto Ceneri grezze Potassio, se > 1,5 % Magnesio, se > 1,5 % Sodio, se > 1,5 %
11.8.5	**Acetato di ammonio** ([25])	Soluzione acquosa di acetato di ammonio (CH_3COONH_4) contenente almeno il 55 % di acetato di ammonio.	Azoto
11.9.1	**Sabbia di selce (per ventriglio)**	Prodotto ottenuto dalla frantumazione di minerali naturali sotto forma di ghiaia.	Dimensioni delle particelle
11.9.2	**Pietra rossa (per ventriglio)**	Prodotto ottenuto dalla frantumazione e macinazione di prodotti derivanti dalla combustione di argilla.	Dimensioni delle particelle Tenore di umidità, se > 2 %

([24]) La natura della fonte può essere indicata aggiungendola alla denominazione o può anche sostituirla.
([25]) Può essere immesso sul mercato e utilizzato fino al 30 maggio 2028 in conformità all'articolo 3 del regolamento (UE) 2022/1104.
([26]) La denominazione deve essere modificata o integrata per specificare gli acidi grassi e/o organici, a seconda dei casi.
([27]) Ciò non impedisce che determinati sali di acidi organici siano classificati come additivi per mangimi.
([28]) La denominazione deve essere integrata dall'indicazione dell'amminoacido o della fonte di amminoacidi utilizzati.
([29]) Nella denominazione si può indicare il processo di fabbricazione.
([30]) La denominazione deve essere integrata, se del caso, dall'espressione «da ossa».
([31]) I citrati di sodio possono essere immessi sul mercato e utilizzati fino al 30 maggio 2028 in conformità all'articolo 3 del regolamento (UE) 2022/1104.
([32]) I citrati di potassio possono essere immessi sul mercato e utilizzati fino al 30 maggio 2028 in conformità all'articolo 3 del regolamento (UE) 2022/1104.

▼C1

12. **Prodotti e coprodotti ottenuti dalla fermentazione tramite microrganismi**

Le materie prime per mangimi il cui numero inizia con «12.1» sono prodotti di fermentazione ottenuti da microrganismi interi o loro parti. Le materie prime per mangimi il cui numero inizia con «12.2» sono coprodotti di fermentazione costituiti principalmente da biomassa microbica, mentre quelle il cui numero inizia con «12.3» sono altri coprodotti di fermentazione.

Le materie prime per mangimi il cui numero inizia con «12.1» o «12.2» possono contenere fino allo 0,3 % di agenti antischiumogeni, fino all'1,5 % di agenti schiarenti/coadiuvanti di filtrazione e fino al 2,9 % di acido propionico. Le materie prime per mangimi il cui numero inizia con «12.3» possono contenere fino allo 0,6 % di agenti antischiumogeni, fino allo 0,5 % di agenti anticalcare e fino allo 0,2 % di solfiti.

Tutti i microrganismi (comprese le spore germinabili) utilizzati per la fermentazione devono essere inattivati, con conseguente assenza di microrganismi vitali nelle materie prime per mangimi.

Le materie prime per mangimi di cui al presente capitolo che sono prodotte a partire da microrganismi geneticamente modificati devono essere conformi al regolamento (CE) n. 1829/2003 relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati.

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
12.1.5	**Lieviti inattivati [lieviti di birra, inattivati, a seconda dei casi]**	Lieviti interi ([33]) e loro parti ([34]) ottenuti da *Saccharomyces bayanus, Saccharomyces cerevisiae, Saccharomyces pastorianus, Saccharomyces carlsbergensis, Kluyveromyces lactis, Kluyveromyces marxianus, Metschnikowia pulcherrima, Metschnikowia fructicola, Torulaspora delbrueckii, Cyberlindnera jadinii* ([35]), *Saccharomycodes ludwigii, Wickerhamomyces anomalus*, *Debaryomyces hansenii, Pichia guilliermondii, Yarrowia lypolitica* o *Brettanomyces* ssp. su un substrato/terreno di coltura costituito da una fonte di carbonio per lo più di origine vegetale, una fonte di azoto di origine chimica o vegetale, vitamine e minerali.	Tenore di umidità, se < 75 % oppure > 97 % Con tenore di umidità < 75 %: Proteina grezza Acido propionico se > 0,5 %
12.1.9	**Proteine monocellulari ottenute da funghi** ([36])	Prodotto di fermentazione ottenuto dalla coltura di *Aspergillus oryzae, Paecilomyces varioti* o *Trichoderma viride* su substrati per lo più di origine vegetale, quali melasso, 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 ammoniaca o sali minerali.	Proteina grezza Ceneri grezze Acido propionico se > 0,5 %
12.1.10	**Prodotto ottenuto da *Bacillus subtilis* ricco in proteine**	Prodotto di fermentazione ottenuto dalla coltura di *Bacillus subtilis* su substrati per lo più di origine vegetale, quali melasso, 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 ammoniaca o sali minerali.	Proteina grezza Ceneri grezze Acido propionico se > 0,5 %

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
12.1.12	**Prodotti del lievito**	Tutti i lieviti ([32]) e loro parti ([33]) ottenuti spezzando e/o frazionando cellule di lieviti di *Saccharomyces bayanus, Saccharomyces cerevisiae, Saccharomyces pastorianus, Saccharomyces carlsbergensis, Kluyveromyces lactis, Kluyveromyces marxianus, Metschnikowia pulcherrima, Metschnikowia fructicola, Torulaspora delbrueckii, Cyberlindnera jadinii* ([34]), *Saccharomycodes ludwigii, Wickerhamomyces anomalus*, *Debaryomyces hansenii, Pichia guilliermondii, Yarrowia lypolitica* o *Brettanomyces* ssp. su un substrato/terreno di coltura costituito da una fonte di carbonio per lo più di origine vegetale, una fonte di azoto di origine chimica o vegetale, vitamine e minerali.	Tenore di umidità, se < 75 % oppure > 97 %
12.1.13	**Proteine monocellulari ottenute da batteri** ([36])	Prodotti proteici ottenuti dalla fermentazione con batteri su un substrato/terreno di coltura costituito da metanolo (fermentato con *Methylophilus methylotrophus*) o gas naturale (fermentato con *Methylococcus capsulatus*, *Alcaligenes acidovorans*, *Aneurinibacillus danicus* (noto in precedenza come *Bacillus brevis*) e/o *Bacillus firmus*) come fonte di carbonio, una fonte di azoto di origine chimica o vegetale, vitamine e minerali.	Proteina grezza Ceneri grezze
12.1.14	**Batteri inattivati e loro parti** ([36])	Batteri interi o loro parti ([33]) ottenuti da *Bifidobacterium spp.*, *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus*, *Lacticaseibacillus casei*, *Limosilactobacillus fermentum (*noto in precedenza come *Lactobacillus fermentum)*, *Lacticaseibacillus paracasei (*noto in precedenza come *Lactobacillus paracasei)*, *Lactiplantibacillus plantarum* (noto in precedenza come *Lactobacillus plantarum)*, *Limosilactobacillus* reuteri (noto in precedenza come *Lactobacillus reuteri)*, *Lacticaseibacillus rhamnosus (*noto in precedenza come *Lactobacillus rhamnosus)*, *Lactobacillus helveticus* o *Streptococcus thermophiles* o altre specie di batteri autorizzati come additivi per mangimi fermentati su un substrato/terreno di coltura costituito da una fonte di carbonio per lo più di origine vegetale, una fonte di azoto di origine chimica o vegetale, vitamine e minerali.	Ceneri grezze

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
12.2.8	**Biomassa batterica ricca in proteine** ([36])	Coprodotti ricchi in proteine ottenuti dalla produzione di amminoacidi, vitamine, acidi organici, enzimi e/o loro sali per fermentazione con *Bacillus coagulans, Bacillus subtilis, Bacillus velezensis, Bacillus licheniformis, Bacillus smithii, Corynebacterium casei*, *Corynebacterium glutamicum*, *Corynebacterium melassecola, Ensifer adhaerens, Enterococcus faecium, Escherichia coli* K12 o *Lactobacillaceae* su un substrato/terreno di coltura costituito da una fonte di carbonio per lo più di origine vegetale, una fonte di azoto di origine chimica o vegetale, vitamine e minerali. Il prodotto può essere idrolizzato.	Proteina grezza Ceneri grezze
12.2.9	**Biomassa fungina** ([36])	Coprodotti ricchi in proteine ottenuti dalla produzione di prodotti quali enzimi, vitamine e/o acidi organici per fermentazione con *Ashbya gossypii, Aspergillus niger*, *Aspergillus tubingensis*, *Aspergillus sojae*, *Neurospora intermedia*, *Neurospora tetrasperma*, *Trichoderma viride, Trichoderma longibrachiatum* o *Trichoderma reesei* su un substrato/terreno di coltura costituito da una fonte di carbonio per lo più di origine vegetale, una fonte di azoto di origine chimica o vegetale, vitamine e minerali.	Proteina grezza Ceneri grezze
12.3.1	**Vinacce [solubili di melasso condensato]**	Coprodotti derivati dalla trasformazione industriale di mosti (d'uva e di malto), ricavati da processi di fermentazione microbica come produzione di alcoli, acidi organici o lieviti. Sono costituiti dalla frazione di liquido/pasta che si ottiene dalla separazione della fermentazione dei mosti. Possono comprendere anche cellule morte dei microorganismi di fermentazione utilizzati e/o loro parti ([33]).	Proteina grezza Substrato ed indicazione dei processi di produzione a seconda dei casi
12.3.2	**Coprodotti della produzione di (sali di) amminoacidi** ([36])	Coprodotti della produzione di amminoacidi e loro sali mediante fermentazione con *Escherichia coli* K12, *Corynebacterium casei*, *Corynebacterium glutamicum* o *Corynebacterium melassecola* su un substrato/terreno di coltura costituito da una fonte di carbonio per lo più di origine vegetale, una fonte di azoto di origine chimica o vegetale, vitamine e minerali.	Proteina grezza Ceneri grezze

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
12.3.3	**Coprodotti della produzione di enzimi** ([36])	Coprodotti della produzione di enzimi mediante fermentazione con *Aspergillus niger*, *Aspergillus tubingensis*, *Aspergillus oryzae*, *Aspergillus sojae*, *Neurospora intermedia*, *Trichoderma longibrachiatum, Trichoderma viride* o *Trichoderma reesei* su un substrato/terreno di coltura costituito da una fonte di carbonio di origine vegetale, una fonte di azoto di origine chimica o vegetale, vitamine e minerali.	Proteina grezza Ceneri grezze
12.3.4	**Prodotto batterico ricco in poliidrossibutirrato**	Prodotto contenente 3-idrossibutirrato e 3-idrossivalerato, ottenuto mediante fermentazione con *Cupriavidus necator* e farine proteiche batteriche non vitali rimanenti dalla produzione delle colture batteriche e di fermentazione.	Butirrato
12.3.5	**Prodotto batterico ricco in lattato di ammonio** ([36])	Prodotto ricco in lattato di ammonio ($CH_3CHOHCOONH_4$) ottenuto mediante fermentazione con *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus* e altri *Lactobacillaceae, Lactococcus lactis, Leuconostoc mesenteroides, Streptococcus thermophiles* o *Bifidobacterium* spp., contenente almeno il 5,6 % di azoto.	Azoto Ceneri grezze Potassio, se > 1,5 % Magnesio, se > 1,5 % Sodio, se > 1,5 %
12.3.6	**Coprodotto della produzione di gluconedeltalattone, ricco in acido gluconico** ([36])	Coprodotto liquido della cristallizzazione del gluconedeltalattone alimentare ottenuto per fermentazione con *Gluconobacter oxydans* o *Aspergillus niger*. Contiene almeno il 50 % di acido gluconico.	Acido gluconico

([33]) La denominazione dei ceppi di lievito utilizzata può discostarsi dalla tassonomia scientifica. Potrebbero quindi essere usati anche sinonimi dei ceppi di lievito elencati.
([34]) Per parti si intendono le frazioni solubili e insolubili del microrganismo, comprese quelle della membrana o della parte interna della cellula.
([35]) Da non coltivare su n-alcani [allegato III del regolamento (UE) n. 767/2009, come modificato].
([36]) Le specie di microrganismi devono essere indicate con il nome della materia prima per mangimi e può essere aggiunto il termine «inattivato» (ossia «denominazione come figurante nel catalogo» + «denominazione della specie»; ad es. i) «proteine monocellulari ottenute da *Methylococcus capsulatus*», ii) «*Lactobacillus acidophilus* inattivato»).

13. **Varie**

Le materie prime per mangimi di cui al presente capitolo che contengono sottoprodotti di origine animale devono rispettare le prescrizioni del regolamento (CE) n. 1069/2009 e del regolamento (UE) n. 142/2011 e possono essere soggette a restrizioni d'uso a norma del regolamento (CE) n. 999/2001.

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
13.1.1	**Prodotti dell'industria del pane e della pasta alimentare**	Prodotti ottenuti durante e a seguito della fabbricazione di pane, biscotti, cialde o pasta alimentare.	Amido Zuccheri totali, espressi in saccarosio Grassi grezzi, se > 5 %

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
13.1.2	**Prodotti dell'industria pasticcera**	Prodotti ottenuti durante e a seguito della fabbricazione di pasticceria e torte.	Amido Zuccheri totali, espressi in saccarosio Grassi grezzi, se > 5 %
13.1.3	**Prodotti della fabbricazione di cereali da colazione**	Sostanze o prodotti destinati al consumo umano, o per i quali è ragionevole pensare che siano destinati al consumo umano, in forma trasformata, parzialmente trasformata o non trasformata.	Proteina grezza, se > 10 % Fibra grezza Oli/grassi grezzi, se > 10 % Amido, se > 30 % Zuccheri totali, espressi in saccarosio, se > 10 %
13.1.4	**Prodotti dell'industria dolciaria**	Prodotti ottenuti durante e a seguito della fabbricazione di dolciumi, compresi i prodotti a base di cioccolato.	Amido Grassi grezzi, se > 5 % Zuccheri totali, espressi in saccarosio
13.1.5	**Prodotti dell'industria gelatiera**	Prodotti ottenuti durante la produzione di gelato.	Amido Zuccheri totali, espressi in saccarosio Grassi grezzi
13.1.6	**Prodotti e coprodotti della trasformazione di frutta e verdura fresca ([17])**	Prodotti ottenuti dalla trasformazione di frutta e verdura fresca (compresi la buccia, pezzi interi di frutta/verdura e miscele di tali prodotti). Possono essere stati congelati.	Amido Fibra grezza Grassi grezzi, se > 5 % Ceneri insolubili in HCl, se > 3,5 %
13.1.7	**Prodotti ottenuti dalla trasformazione di vegetali ([17])**	Prodotti ottenuti dal congelamento o dall'essiccazione di piante ([15]) intere o loro parti.	Fibra grezza
13.1.8	**Prodotti ottenuti dalla lavorazione di spezie e condimenti ([17])**	Prodotti ottenuti dal congelamento o dall'essiccazione di spezie e condimenti o loro parti.	Proteina grezza, se > 10 % Fibra grezza Oli/grassi grezzi, se > 10 % Amido, se > 30 % Zuccheri totali, espressi in saccarosio, se > 10 %

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
13.1.9	**Prodotti ottenuti dalla trasformazione di erbe ([17])**	Prodotti ottenuti per frantumazione, macinazione, congelamento o essiccazione di erbe intere o loro parti.	Fibra grezza
13.1.10	**Prodotti ottenuti dall'industria di trasformazione delle patate**	Prodotti ottenuti dalla trasformazione delle patate. Possono essere stati congelati.	Amido Fibra grezza Grassi grezzi, se > 5 % Ceneri insolubili in HCl, se > 3,5 %
13.1.11	**Prodotti e coprodotti della fabbricazione di salse**	Sostanze derivanti dalla produzione di salse destinate al consumo umano, o per le quali è ragionevole pensare che siano destinate al consumo umano, in forma trasformata, parzialmente trasformata o non trasformata.	Grassi grezzi
13.1.12	**Prodotti e coprodotti dell'industria degli snack**	Prodotti e coprodotti 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 pellettati) e frutti a guscio.	Grassi grezzi
13.1.13	**Prodotti dell'industria degli alimenti pronti**	Prodotti ottenuti durante la produzione di alimenti pronti ([37]).	Grassi grezzi, se > 5 %
13.1.14	**Coprodotti vegetali della produzione di alcolici**	Prodotti solidi ottenuti da vegetali (compresi bacche e semi quali l'anice) derivanti dalla macerazione di detti vegetali in una soluzione alcolica o in seguito a evaporazione/distillazione, o entrambe, durante l'elaborazione degli aromi per la produzione degli alcolici. È necessario distillare questi prodotti per eliminare il residuo alcolico.	Proteina grezza, se > 10 % Fibra grezza Oli/grassi grezzi, se > 10 %
13.1.15	**Birra ad uso mangimistico**	Prodotto del processo di fabbricazione della birra che non può essere commercializzato come bevanda per uso umano.	Contenuto alcolico Tenore di umidità, se < 75 %
13.1.16	**Bibite dolci aromatizzate**	Prodotti dell'industria delle bibite analcoliche ottenuti dalla produzione di bibite analcoliche dolci aromatizzate o bibite analcoliche dolci aromatizzate sfuse non commercializzabili.	Zuccheri totali, espressi in saccarosio Tenore di umidità, se > 30 %

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
13.1.17	**Sciroppi di frutta**	Prodotti dell'industria degli sciroppi di frutta ottenuti dalla fabbricazione di sciroppi di frutta destinati al consumo umano	Zuccheri totali, espressi in saccarosio Tenore di umidità, se > 30 %
13.1.18	**Sciroppi dolci aromatizzati**	Prodotti dell'industria degli sciroppi dolci aromatizzati ottenuti dalla produzione di sciroppi o di sciroppi sfusi non commercializzabili.	Zuccheri totali, espressi in saccarosio Tenore di umidità, se > 30 %
13.1.19	**Oli vegetali esausti provenienti da impianti di produzione di alimenti**	Oli vegetali che sono stati utilizzati dagli operatori del settore alimentare conformemente al regolamento (CE) n. 852/2004 per la cottura e che non sono stati a contatto con carne, grassi animali, pesce o animali acquatici.	Tenore di umidità, se > 1 %
13.2.1	**Zucchero caramellato**	Prodotto ottenuto per riscaldamento controllato di zucchero di qualsiasi tipo.	Zuccheri totali, espressi in saccarosio
13.2.2	**Destrosio**	Destrosio ottenuto in seguito all'idrolisi dell'amido, costituito da glucosio purificato e cristallizzato, con o senza acqua di cristallizzazione.	
13.2.3	**Fruttosio**	Fruttosio come polvere cristallina purificata. Si ottiene dal glucosio in sciroppo di glucosio mediante l'impiego di glucosio-isomerasi e dall'inversione del saccarosio.	
13.2.4	**Sciroppo di glucosio**	Lo sciroppo di glucosio è una soluzione acquosa depurata e concentrata di saccaridi alimentari ottenuta mediante idrolisi dell'amido.	Tenore di umidità, se > 30 %
13.2.5	**Melasso di glucosio**	Prodotto ricavato durante il processo di raffinazione degli sciroppi di glucosio.	Zuccheri totali, espressi in saccarosio
13.2.6	**Xilosio**	Zucchero estratto dal legno.	
13.2.7	**Lattulosio**	Disaccaride semi-sintetico (4-O-D-galattopiranosil-D-fruttosio) ottenuto dal lattosio per isomerizzazione del glucosio in fruttosio. Presente nel latte e nei prodotti lattiero-caseari trattati termicamente.	
13.2.8	**Glucosamina (Chitosamina)** ([38])	Aminozucchero (monosaccaride) facente parte della struttura dei polisaccaridi chitosano e chitina. Ottenuto 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

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
13.2.9	**Xilo-oligosaccaride**	Catene di molecole di xilosio connesse da legami β1-4 con un grado di polimerizzazione compreso tra 2 e 10 e prodotte dall'idrolisi enzimatica di varie materie prime ricche di emicellulosa.	Tenore di umidità, se > 5 %
13.2.10	**Gluco-oligosaccaride**	Prodotto ottenuto per fermentazione o idrolisi e/o trattamento termico fisico di polimeri di glucosio, glucosio, saccarosio e maltosio.	Tenore di umidità, se > 28 %
13.2.11	**Fruttoligosaccaridi**	Prodotto ottenuto dallo zucchero di barbabietola o di canna da zucchero mediante un processo enzimatico o dal trattamento fisico di erba da pascolo fresca coltivata.	Tenore di umidità, se > 28 %
13.2.12	**Trealosio**	Disaccaride non riducente consistente in due frazioni di glucosio collegate da un legame glucosidico α-1,1. È prodotto a partire da amido liquidificato a seguito di un procedimento enzimatico pluristadio.	Trealosio, se < 98,0% (su base anidra) Tenore di umidità, se > 11,0 %
13.3.1	**Amido** ([39])	Amido	Amido
13.3.2	**Amido** ([39])**, pregelatinizzato**	Prodotto costituito da amido gonfiato mediante trattamento termico.	Amido
13.3.3	Miscela di amidi ([39])	Prodotto costituito da amido alimentare naturale e/o modificato ottenuto da diverse fonti botaniche.	Amido
13.3.4	**Panello di idrolisati di amido** ([39])	Prodotto della filtrazione del liquido dell'idrolisi dell'amido, consistente in proteine, amido, polisaccaridi, sostanze grasse e coadiuvanti di filtrazione (p.es. terra di diatomee, fibra legnosa).	Tenore di umidità, se < 25 % oppure > 45 % Con tenore di umidità < 25 %: — Grassi grezzi — Proteina grezza
13.3.5	**Destrina**	La destrina è amido idrolizzato parzialmente acido.	
13.3.6	**Maltodestrina**	La maltodestrina è amido parzialmente idrolizzato.	
13.4.1	**Polidestrosio**	Struttura di polimero di glucosio caratterizzato da reticolazione casuale prodotto mediante la polimerizzazione termica del D-glucosio.	
13.5.1	**Polioli** ([40])	Prodotto ottenuto per idrogenazione o fermentazione e composto da mono-, di- o oligosaccaridi o polisaccaridi ridotti.	

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
13.5.2	**Isomalto**	Alcole di zucchero ottenuto dal saccarosio in seguito a conversione enzimatica e idrogenazione.	
13.5.3	**Mannitolo ([25])**	Prodotto ottenuto per idrogenazione o fermentazione e composto da glucosio e/o fruttosio ridotti.	
13.5.4	**Xilitolo ([25])**	Prodotto ottenuto per idrogenazione e fermentazione dello xilosio.	
13.5.5	**Sorbitolo ([25])**	Prodotto ottenuto per idrogenazione del glucosio.	
13.6.1	**Oli acidi di raffinazione chimica** ([41])	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 grezza e fibre.	Grassi grezzi Tenore di umidità, se > 1 %
13.6.2	**Acidi grassi esterificati con glicerolo ([26])**	Gliceridi ottenuti per esterificazione di acidi grassi con glicerolo. Possono contenere fino a 50 ppm di nichel da idrogenazione.	Tenore di umidità, se > 1 % Grassi grezzi Nichel se > 20 ppm
13.6.3	**Mono-, di- e trigliceridi di acidi grassi** ([26])	Prodotto costituito da massa di reazione di mono-, di- e triesteri del glicerolo con acidi grassi. Possono contenere piccole quantità di acidi grassi liberi e fino al 7 % di glicerolo. Possono contenere fino a 50 ppm di nichel da idrogenazione.	Grassi grezzi Nichel se > 20 ppm
13.6.4	**Sali di acidi grassi** ([26])	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 50 ppm di nichel da idrogenazione.	Grassi grezzi (dopo l'idrolisi) Tenore di umidità Ca o Na o K o Mg (a seconda dei casi) Nichel se > 20 ppm
13.6.5	**Distillati di acidi grassi al termine di una raffinazione fisica** ([39])	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.	Grassi grezzi Tenore di umidità, se > 1 %

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
13.6.6	**Acidi grassi grezzi** ([39]) ([42])	Prodotto ottenuto per fermentazione di materia organica, per interesterificazione enzimatica di oli o frazionamento di oli/grassi. Per definizione è costituito da acidi grassi grezzi C_4-C_{24}, alifatici, lineari, monocarbossilici, saturi e insaturi. Può contenere fino a 50 ppm di nichel se è stato sottoposto a idrogenazione.	Grassi grezzi Tenore di umidità, se > 1 % Nichel se > 20 ppm
13.6.7	**Acidi grassi puri distillati** ([39]), ([40])	Prodotto ottenuto per distillazione di acidi grassi grezzi ottenuti per fermentazione di materia organica, per interesterificazione enzimatica di oli o per frazionamento di oli/grassi, con eventuale idrogenazione. Per definizione è costituito da acidi grassi puri distillati C_4-C_{24}, alifatici, lineari, monocarbossilici, saturi e insaturi. Può contenere fino a 50 ppm di nichel se è stato sottoposto a idrogenazione.	Grassi grezzi Tenore di umidità, se > 1 % Nichel se > 20 ppm
13.6.8	**Paste di saponificazione** ([39])	Prodotto ottenuto durante la deacidificazione di oli e grassi di origine vegetale mediante soluzioni acquose di idrossido di calcio, magnesio, sodio o potassio, che contiene sali di acidi grassi, oli o grassi e componenti naturali di semi, frutti o tessuti animali come mono- e digliceridi, lecitina grezza e fibre.	Tenore di umidità, se < 40 e > 50 % Ca o Na o K o Mg, a seconda dei casi
13.6.9	**Mono- e digliceridi di acidi grassi esterificati con acidi organici** ([26])	Mono- e digliceridi degli acidi grassi contenenti almeno quattro atomi di carbonio esterificati con acidi organici.	Grassi grezzi
13.6.10	**Esteri di saccarosio degli acidi grassi ([26])**	Esteri di saccarosio e di acidi grassi.	Zuccheri totali, espressi in saccarosio Grassi grezzi
13.6.11	**Sucrogliceridi di acidi grassi ([26])**	Miscela di esteri di saccarosio e di mono e digliceridi di acidi grassi.	Zuccheri totali, espressi in saccarosio Grassi grezzi
13.6.12	**Palmitoilglucosamina**	Composto organico di lipidi presente nelle radici di numerose piante e in particolare nella maggior parte delle leguminose. La palmitoilglucosamina ($C_{22}H_{43}NO_6$) è prodotta per acilazione della d-glucosamina con l'acido palmitico. Può contenere fino allo 0,5 % di acetone.	Grassi grezzi Tenore di umidità, se > 2 %

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
13.6.13	**Sale di lattilati di acidi grassi**	Estere non-gliceride di acidi grassi. Il prodotto può essere un sale di calcio, magnesio, sodio o potassio di acidi grassi esterificati con acido lattico. Può contenere sali di acidi grassi liberi e acido lattico.	Grassi grezzi Tenore di umidità, se > 1 % Nichel, se > 20 ppm Ca o Na o K o Mg, a seconda dei casi
13.6.14	**Palmitoiletanolamide**	Composto organico di lipidi presente nella lecitina di soia, nelle uova e in altre fonti di mangimi. La palmitoiletanolamide ($C_{18}H_{37}NO_2$) è prodotta per sintesi dalla reazione dell'acido palmitico con etanolamina.	Grassi grezzi Tenore di umidità, se > 2 %
13.8.1	**Glicerina, grezza** **[glicerolo, grezzo]**	Coprodotto ottenuto: — 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 metilici degli acidi grassi e acqua dolce, seguita dalla concentrazione dell'acqua dolce per ottenere glicerolo grezzo; — 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 possono rimanere nella glicerina (fino al 7,5 %). Può contenere fino allo 0,5 % di metanolo e fino al 4 % di materia organica non glicerolo (MONG) che comprende esteri metilici degli acidi grassi, esteri etilici degli acidi grassi, acidi grassi liberi e gliceridi; — attraverso la saponificazione degli oli/grassi di origine vegetale o animale, di solito con alcali/terre alcaline, per ottenere saponi. Può contenere fino a 50 ppm di nichel da idrogenazione.	Glicerolo Potassio se > 1,5 % Sodio se > 1,5 % Nichel se > 20 ppm

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
13.8.2	**Glicerina** **[glicerolo]**	Prodotto ottenuto: — attraverso il processo oleochimico a) del frazionamento degli oli/grassi seguito dalla concentrazione delle acque dolci e dalla raffinazione per distillazione (v. parte B, Glossario dei processi, punto 20) o da un processo 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 glicerolo grezzo e da una raffinazione per distillazione o da un processo di scambio di ioni; — 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; — 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. Può contenere fino a 50 ppm di nichel da idrogenazione.	Glicerolo se < 99 % della materia secca Sodio se > 0,1 % Potassio se > 0,1 % Nichel se > 20 ppm
13.9.1	**Metil sulfonil metano**	Composto organico dello zolfo ($(CH_3)_2SO_2$) ottenuto per sintesi chimica, identico alla fonte naturalmente presente nelle piante.	Zolfo
13.10.1	**Torba**	Prodotto ottenuto dalla decomposizione naturale delle piante (soprattutto lo sfagno) in ambiente anaerobico ed oligotrofico.	Fibra grezza
13.10.2	**Leonardite**	Il prodotto è un complesso minerale naturale di idrocarburi fenolici, noto anche come «umato», che proviene dalla decomposizione di materia organica nel corso di milioni di anni.	Fibra grezza
13.11.1	**Glicole propilenico; [1,2-propanediolo]; [propano-1,2-diolo]**	Composto organico (diolo o alcol a doppio legame) con 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.	

▼C1

Numero	Denominazione ([1])	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
13.11.2	**Mono-esteri del glicole propilenico e degli acidi grassi ([26])**	Mono-esteri del glicole propilenico e degli acidi grassi, soli o in miscela con diesteri.	Glicole propilenico Grassi grezzi
13.12.1	**Acido ialuronico ([36])**	Glucosaminoglicano (polisaccaride) con unità ripetute composte da un aminozucchero (N-acetil-D-glucosamina) e da acido D-glucuronico presente nella pelle, nel liquido sinoviale e nel cordone ombelicale, ottenuto ad esempio da tessuti animali o dalla fermentazione batterica.	Sodio o potassio, se del caso
13.12.2	**Solfato di condroitina ([36])**	Prodotto ottenuto per estrazione da tendini, ossa e altri tessuti animali contenenti cartilagine e tessuti connettivi molli o mediante solfatazione della condroitina isolata dalla fermentazione microbica.	Sodio

([37]) Quali definiti all'articolo 2, lettera g), del regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari (GU L 338 del 22.12.2005, pag. 1).
([38]) La denominazione deve essere integrata dall'espressione «da tessuti animali» o «da fermentazione», a seconda dei casi.
([39]) La denominazione deve essere integrata dall'indicazione dell'origine botanica.
([40]) Ad eccezione del mannitolo, del sorbitolo e dello xilitolo.
([41]) La denominazione deve essere integrata dall'indicazione dell'origine botanica o animale, a seconda dei casi.
([42]) La denominazione delle materie prime per mangimi deve essere integrata, a seconda dei casi, dall'espressione «da frazionamento», «da fermentazione» o «da transesterificazione enzimatica».