28512 *ORDEN de 5 de diciembre de 1988 relativa a la comercialización de piensos simples.*

Considerando que unos resultados satisfactorios en la producción animal dependen en gran medida de la utilización de piensos apropiados, que deben ser sanos, legales y de calidad comercial, sin que representen riesgo alguno para la salud animal o humana y comercializarse de forma que no puedan inducir a error.

Las disposiciones de la Directiva 77/101/CEE recogidas en esta Orden se refieren a los piensos simples destinados a ser utilizados en su estado natural por los ganaderos, pero los Estados miembros tienen la facultad de establecer denominaciones, descripciones y normas de etiquetaje para otros piensos simples distintos a los enumerados en el anejo de la referida Directiva, siendo conveniente distinguir los requisitos exigibles a un producto cuando se utiliza como pienso simple o como materia prima en la fabricación de piensos compuestos.

Es necesario dar al utilizador una información exacta y significativa sobre la composición de los piensos simples puestos a su disposición, a cuyo fin deben ser declaradas al menos las características que definen esencialmente la calidad.

Teniendo en cuenta todas las facultades y responsabilidades de los Estados miembros recogidas en la Directiva 77/101/CEE, actualizada por las Directivas 79/372/CEE, 79/797/CEE, 80/510/CEE, 82/937/CEE, 83/87/CEE, 86/354/CEE y 87/234/CEE; de acuerdo con el Real Decreto 418/1987, de 20 de febrero, sobre las sustancias y productos que intervienen en la alimentación de los animales, y con el informe favorable emitido por el Ministerio de Sanidad y Consumo, he tenido a bien disponer:

Artículo 1. La presente disposición se aplicará a los piensos simples destinados a ser comercializados en los Estados miembros y en todo el territorio del Estado español, sin perjuicio de lo establecido en las disposiciones sobre:

a) Los aditivos utilizados en la alimentación de los animales.
b) Las sustancias y productos indeseables en la alimentación de los animales.
c) La fijación de los contenidos máximos para los residuos de pesticidas en los productos destinados a la alimentación humana o animal.
d) Determinados productos utilizados en la alimentación de los animales.

Art. 2. A los efectos de la presente disposición son de aplicación las definiciones de piensos simples y de materias primas contenidas en el artículo 1.° del Real Decreto 418/1987, transcritas a continuación:

Piensos simples: Los diferentes productos de origen vegetal o animal en estado natural, frescos o conservados, y los derivados de su transformación industrial, así como las sustancias orgánicas e Inorgánicas, contengan o no aditivos, que están destinados sin modificación a la alimentación animal por vía oral.

Materias primas: Los diferentes productos de origen vegetal o animal en estado natural, frescos o conservados, y los derivados de su transformación industrial, así como las sustancias orgánicas o inorgánicas, contengan o no aditivos, destinados a su comercialización como piensos simples o para la preparación de piensos compuestos o como soporte de las premezclas.

Art. 3. Los piensos simples sólo podrán comercializarse cuando sean sanos, conformes con la legislación y de calidad comercial, y no podrán representar ningún peligro para la salud animal o humana, ni presentarse ni comercializarse de manera que puedan inducir a error.

Art. 4. Sólo podrán comercializarse los piensos simples que cumplan las disposiciones generales, en su caso, establecidas en el anejo.–Parte A de la presente Orden.

Art. 5. Los piensos simples enumerados en la columna 2 del anejo.–Parte B no podrán ser comercializados más que bajo las denominaciones allí previstas y a condición de que respondan a las descripciones de la columna 3 y respeten los requisitos de composición señalados en la columna 6.

Art. 6. Los piensos simples que figuran con el signo «X» en la columna 7 del anejo.–Parte B deberán comercializarse en envases o recipientes cerrados. Los envases se cerrarán de tal forma que el cierre se deteriore al proceder a su apertura y no puedan volver a utilizarse.

Art. 7. 1. Los piensos simples enumerados en la columna 2 del anejo.–Parte B, sólo podrán comercializarse cuando figuren en el envase, en el recipiente, o en una etiqueta fijada a éstos, las indicaciones enumeradas a continuación, que comprometen la responsabilidad del productor o del acondicionador o del importador o del vendedor o del distribuidor, establecidos en el territorio del Estado español:

a) Las palabras «pienso simple».
b) La denominación, según figura en la columna 2 del anejo. Parte B.
c) En su caso, las indicaciones previstas en el anejo.–Parte A de esta Orden.
d) El contenido en constituyentes enumerados en la columna 4 del anejo.–Parte B.
e) Para los piensos simples que se comercialicen dentro del territorio del Estado español, el contenido en proteína bruta y celulosa bruta, siempre que estos constituyentes se hallen previstos en la columna 5 del anejo.–Parte B.
f) El peso neto, y para los productos líquidos, el volumen neto o peso neto. Para los productos comercializados en piezas o bloques, el peso neto o el número de unidades.
g) El nombre o razón social y la dirección o sede social del responsable de las indicaciones señaladas en este apartado 1.

2. Cuando los piensos simples se comercialicen a granel, las indicaciones citadas en el apartado 1 figurarán en un documento de acompañamiento.

3. Además de las indicaciones enumeradas en el apartado 1, podrán ponerse en el envase, el recipiente, la etiqueta o documento adjunto, únicamente las indicaciones suplementarias siguientes:

a) La marca de identificación o la marca comercial del responsable de las indicaciones previstas en el presente apartado.
b) El número de referencia del lote.
c) El modo de empleo y la fecha límite de conservación del producto.
d) El país de producción o de fabricación.
e) El precio del producto.
f) Los criterios de calidad, en su caso, recomendados por la Administración del Estado en virtud de lo establecido en el artículo 14, letra b) de la Directiva 77/101/CEE.
g) El contenido de los constituyentes enumerados en la columna 5 del anejo no contemplados en el apartado 1, letra e).

4. El resto de las informaciones que figuren, en su caso, en los envases, recipientes, etiquetas y documentos de acompañamiento, deberán figurar por separado de las indicaciones previstas en los apartados 1 al 3 anteriores.

Art. 8. Lo establecido en la presente Orden se hace extensivo a los productos contemplados en la misma que se comercialicen como materias primas para la fabricación de piensos compuestos. En este caso:

a) En las etiquetas y documentos no figurarán la mención «pienso simple».
b) Las declaraciones previstas en el artículo 7, apartado 1, letra e), tendrán carácter facultativo al igual que los restantes de la columna 5 del anejo.–Parte B.

Art. 9. 1. Se consideran incluidos en las listas del anejo.–Parte B.II. los productos siguientes, cuando sean de uso normal reconocido en alimentación animal y se hallen en su estado natural: Los granos de cereales, de leguminosas y de oleaginosas; los frutos forestales, las raíces, tubérculos, forrajes, henos, pajas y otros productos fibrosos o leñosos; los subproductos de las industrias quesera, cervecera, azucarera y de conservas vegetales.

2. Estos productos quedan exentos del cumplimiento obligatorio de los requisitos de etiquetaje establecidos en la presente Orden, si bien el productor o el importador o el acondicionador o el vendedor o el distribuidor establecidos en el territorio del Estado español responderán de la idoneidad del producto para alimentación animal y del cumplimiento de la legislación vigente que le afecte.

Art. 10. La inscripción de cualquier producto en el anejo.–Parte B.I. o Parte B.II. a efectos de su comercialización, deberá solicitarse ante el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Dirección General de la Producción Agraria). La solicitud estará acompañada de una Memoria en la que se recogerá la naturaleza, denominación, descripción, utilización, composición nutritiva y el contenido en sustancias indeseables, en su caso, así como cualquier otra información de interés para el conocimiento del producto.

Art. 11. Para la comercialización de los piensos simples destinados a otros Estados miembros, las indicaciones previstas en el artículo 7 estarán redactadas al menos en una de la lenguas nacionales u oficiales del Estado destinatario.

Art. 12. Los piensos simples procedentes de países terceros, para su utilización y comercialización en el mercado interior, deberán cumplir las exigencias establecidas en la presente disposición y las indicaciones que figuren en las etiquetas o documentos de acompañamiento estarán escritas, al menos, en la lengua oficial del Estado español, y, a su vez, los pesos y volúmenes estarán expresados en unidades del sistema métrico decimal.

Art. 13. 1. En virtud de lo dispuesto en el artículo 14 de la Directiva 77/101/CEE, la presente Orden no se aplica a los piensos simples para los cuales se haya probado, al menos mediante una indicación apropiada, que están destinados a la exportación a países terceros.

2. No obstante lo dispuesto en el apartado anterior, cuando los productos objeto de exportación a países terceros no cumplan lo establecido en la presente Orden, sin perjuicio de que se ajusten a la legislación correspondiente de los países destinatarios, con el fin de

evitar desvíos al mercado interior, así como posibilitar el control de los mismos, se deberán cumplir las siguientes normas:

a) Los productos objeto de exportación se expedirán directamente desde el lugar de origen hasta el lugar de salida del territorio español, debiendo estar siempre acompañados de la autorización correspondiente del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, expedida por la Dirección General de la Producción Agraria, en la que además del nombre o razón social y dirección del fabricante o vendedor y del exportador, se hará constar al menos la naturaleza y composición del producto, el destino, la cantidad que ampara la autorización, el lugar de salida del territorio español, la fecha límite de validez de la autorización y el país de destino.

b) En la etiqueta, impreso en el envase o en el documento de acompañamiento, en su caso, figurarán como mínimo los siguientes datos escritos, al menos, en la lengua oficial del Estado español:

La mención «para exportar a ... (país tercero)».

Nombre o razón social y domicilio o sede social del fabricante o vendedor y del exportador.

Denominación y naturaleza del producto y destino.

En su caso, características de calidad de acuerdo con la legislación del país destinatario.

Cualquier otra especificación señalada en el documento de autorización.

Art. 14. Las infracciones o incumplimiento de lo establecido en la presente Orden y disposiciones complementarias se calificarán y sancionarán conforme a lo establecido en el artículo 16 del Real Decreto 418/1987.

DISPOSICION DEROGATORIA

Quedan derogadas todas las disposicioens de igual o inferior rango en lo que se oponga a lo establecido en la presente Orden.

Madrid, 5 de diciembre de 1988.

ROMERO HERRERA

Ilmos. Sres. Directores generales de la Producción Agraria y de Política Alimentaria.

ANEJO.–PARTE A

Disposiciones generales

1. Relativas a la denominación.

Si el pienso simple ha sufrido un tratamiento que no figura en la denominación, ésta debe ser completada con una indicación que haga referencia al tratamiento aplicado, al modo de obtención, a la forma de presentación, etc., tal como «prensado», «aplastado», «molido», «triturado».

2. Relativas a las declaraciones obligatorias y a las exigencias.

2.1 Los contenidos indicados o a declarar según el anejo. Parte B se refieren:

– Al peso del pienso simple tal cual, en lo que se refiere a las columnas 4 y 5.

– Al peso de la materia seca del pienso en lo que se refiere a la columna 6, a excepción del contenido en humedad y de los puntos 2.6.5, 2.6.6, 2.9.2, 3.2.8 y 3.3.2.

2.2 Cuando los productos previstos en la columna 2 del anejo. Parte B son utilizados para desnaturalizar o aglomerar los piensos simples deben declararse los siguientes datos:

–Desnaturalizantes: Naturaleza y cantidad de los productos utilizados.

Aglomerantes: Naturaleza de los productos utilizados.

Si se trata de aglomerantes, la cantidad de los productos utilizados no puede pasar del 3 por 100 del peso total.

2.3 Sin perjuicio de las disposiciones previstas en el artículo tercero de la presente Orden y siempre que no se hayan fijado otros valores, la pureza botánica de los productos enumerados en los puntos 1 y 2 del anejo.–Parte B deben alcanzar por lo menos el 95 por 100.

2.4 Se considerará como impurezas botánicas:

a) Las impurezas naturales inofensivas (por ejemplo, los restos de paja, los granos de otras especies cultivadas o los granos de malas hierbas).

b) Los residuos inofensivos de otros granos o frutos oleaginosos procedentes de un proceso de fabricación anterior, siempre que su contenido no exceda del 0,5 por 100.

2.5 Si como consecuencia de los controles oficiales de los piensos simples se observase una diferencia entre el resultado del control y el contenido declarado que constituya un menor valor del producto, se admitirán las siguientes tolerancias mínimas:

a) Para proteína bruta:

– 2 unidades para los contenidos declarados iguales o superiores al 20 por 100.
– 10 por 100 del contenido declarado para contenidos comprendidos entre el 20 y el 10 por 100.
– 1 unidad para contenidos declarados inferiores al 10 por 100.

b) Para azúcares totales, azúcares reductores, sacarosa, lactosa y glucosa (dextrosa):

– 2 unidades para contenidos declarados iguales o superiores al 20 por 100.
– 10 por 100 del contenido declarado para contenidos comprendidos entre el 20 y el 5 por 100.
– 0,5 unidades para contenidos declarados inferiores al 5 por 100.

c) Para almidón e inulina:

– 3 unidades para los contenidos declarados iguales o superiores al 30 por 100.
– 10 por 100 del contenido declarado para los contenidos comprendidos entre el 30 y el 10 por 100.
– 1 unidad para los contenidos declarados inferiores al 10 por 100.

d) Para materias grasas brutas:

– 1,8 unidades para contenidos declarados iguales o superiores al 15 por 100.
– 12 por 100 del contenido declarado para contenidos comprendidos entre el 15 y el 5 por 100.
– 0,6 unidades para contenidos declarados inferiores al 5 por 100.

e) Para celulosa bruta:

– 2,1 unidades para contenidos declarados iguales o superiores al 14 por 100.
–15 por 100 del contenido declarado para contenidos comprendidos entre el 14 y el 6 por 100.
– 0,9 unidades para contenidos declarados inferiores al 6 por 100.

f) Para humedad y cenizas brutas:

– 1 unidad para contenidos declarados iguales o superiores al 10 por 100.
– 10 por 100 del contenido declarado para contenidos comprendidos entre el 10 y el 5 por 100.
– 0,5 unidades para contenidos declarados inferiores al 5 por 100.

g) Para fósforo total, sodio, carbonato de calcio, magnesio, índice de ácido y sustancias insolubles en éter de petróleo:

– 1,5 unidades para contenidos o valores declarados iguales o superiores al 15 por 100 o 15, respectivamente.
10 por 100 del contenido o valor declarado para contenidos comprendidos entre el 15 por 100 ó 15 y el 2 por 100 ó 2, respectivamente.
– 0,2 unidades para los contenidos o valores declarados inferiores al 2 por 100 ó 2, respectivamente.

h) Para cenizas insolubles en ácido clorhídrico y cloruros expresados en NaCl:

– 10 por 100 del contenido declarado para contenidos iguales o superiores al 3 por 100.
– 0,3 unidades para contenidos declarados inferiores al 3 por 100.

i) Para carotenos, vitamina A y xantofilas:

– 30 por 100 del contenido declarado.

j) Para metionina, lisina y bases nitrogenadas volátiles:

– 20 por 100 del contenido declarado.

2.6 Sin perjuicio de las disposiciones previstas en el artículo 3 de la presente Orden, el contenido de cenizas insolubles en ácido clorhídrico de los piensos simples enumerados en el anejo.–Parte B no debe exceder del 2 por 100, salvo que se admita un contenido diferente en la columna 6 de dicho anejo.

PARTE B

DISPOSICIONES ESPECIALES

I) PRODUCTOS CON AUTORIZACION COMUNITARIA (DIRECTIVA 77/101/CEE)

	Denominaciones	Descripciones	Declaraciones obligatorias	Declaraciones facultativas	Requisitos de composición	Requisitos de envasado
1	2	3	4	5	6	7
1.	TORTAS					
1.1.	Torta de presión de almendras de palma de macoya	Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de semillas separadas de su pulpa de las especies siguientes de palma de macoya: *Acrocomia sclerocarpa Mart.* y *Acrocomia totai Mart.*	Proteína bruta Celulosa bruta Materias grasas brutas	Cenizas brutas Humedad	Proteína bruta mín. 29,5 % Humedad máx. 12 % Cenizas brutas máx. 8 %	
1.2.	Torta de extracción de almendras de palma de macoya	Subproducto de almazara obtenido por extracción a partir de semillas separadas de su pulpa de las especies de palma de macoya	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas brutas Humedad Materias grasas brutas	Proteína bruta mín. 32 % Materias grasas brutas máx. 2,3 % Cenizas brutas máx. 8 % Humedad máx. 12,5 %	
1.3.	Torta de presión de pulpa de palma de macoya	Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de pulpas de palma de macoya	Proteína bruta Celulosa bruta Materias grasas brutas	Cenizas brutas Humedad	Proteína bruta mín. 11,5 % Humedad máx. 12 % Celulosa bruta máx. 24 % Cenizas brutas máx. 9 %	
1.4.	Torta de presión de cacahuete descorticado	Subproducto de almazara obtenido por presión de semillas de cacahuete *Arachis hypogaea* y de otras especies de *Arachis* descorticadas	Proteína bruta Celulosa bruta Materias grasas brutas	Cenizas brutas Humedad	Proteína bruta mín. 49 % Humedad máx. 12 % Celulosa bruta máx. 7 % Cenizas brutas máx. 7 %	
1.5.	Torta de extracción de cacahuete descorticado	Subproducto de almazara obtenido por extracción de semillas de cacahuete descorticado	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas brutas Humedad Materias grasas brutas	Proteína bruta mín. 52,5 % Materias grasas brutas máx. 2,3 % Celulosa bruta máx. 8 % Cenizas brutas máx. 7 % Humedad máx. 12,5 %	
1.6.	Torta de presión de cacahuete parcialmente descorticada	Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de semillas parcialmente descorticado	Proteína bruta Celulosa bruta Materias grasas brutas	Cenizas brutas Humedad	Proteína bruta mín. 40 % Humedad máx. 12 % Celulosa bruta máx. 16 % Cenizas brutas máx. 8 %	
1.7.	Torta de extracción de cacahuete parcialmente descorticado	Subproducto de almazara obtenido por extracción a partir de semillas de cacahuete parcialmente descorticadas	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas brutas Humedad Materias grasas brutas	Proteína bruta mín. 43 % Materias grasas brutas máx. 2,3 % Celulosa bruta máx. 16 % Cenizas brutas máx. 8 % Humedad máx. 12,5 %	
1.8.	Torta de presión de colza	Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de semillas de colza *Brassica napus L. ssp. oleifera (Metzg.) Sinsk.*, de sarson indio *Brassica napus L. var. glauca (Roxb.) O. E. Schulz* así como de nabina *Brassica campestris L. ssp. oleifera (Metzg.) Sinsk.*	Proteína bruta Celulosa bruta Materias grasas brutas	Cenizas brutas Humedad	Proteína bruta mín. 36 % Humedad máx. 12 % Cenizas brutas máx. 9,5 % Pureza botánica mín. 94 %	
1.9.	Torta de extracción de colza	Subproducto de almazara obtenido por extracción, a partir de semillas de colza, de sarson indio, así como de nabina	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas brutas Humedad Materias grasas brutas	Proteína bruta mín. 38,5 % Materias grasas brutas máx. 2,3 % Cenizas brutas máx. 10 % Humedad máx. 12,5 % Pureza botánica mín. 94 %	

	Denominaciones	Descripciones	Declaraciones obligatorias	Declaraciones facultativas	Requisitos de composición	Requisitos de envasado
1	2	3	4	5	6	7
1.10.	Torta de presión de copra	Subproducto de almazara obtenido por presión, a partir de almendras (endosperma) secadas recubiertas de la funda de la semilla (tegumento) del cocotero *Cocos nucifera* L.	Proteína bruta Celulosa bruta Materias grasas brutas	Cenizas brutas Humedad	Proteína bruta mín. 20,5 % Humedad máx. 12 % Cenizas brutas máx. 8 %	
1.11.	Torta de extracción de copra	Subproducto de almazara obtenido por extracción a partir de almendras (endosperma) desecadas recubiertas con la funda de la semilla (tegumento) del cocotero	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas brutas Humedad Materias grasas brutas	Proteína bruta mín. 22,5 % Materias grasas brutas máx. 2,3 % Cenizas brutas máx. 8 % Humedad máx. 12,5 %	
1.12.	Torta de presión de palmito	Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de nueces de palma, separadas siempre que sea posible de sus fundas leñosas, de las especies de palmera de aceite *Elaeis guineensis Jacq. y Corozo oleífera (H.B.K.) — L.H. Bailey (Elaeis melanococca)*	Proteína bruta Celulosa bruta Materias grasas brutas	Cenizas brutas Humedad	Proteína bruta mín. 17 % Humedad máx. 12 % Cenizas brutas máx. 5,5 %	
1.13.	Torta de extracción de palmito	Subproducto de almazara obtenido por extracción a partir de nueces de palma, separadas siempre que sea posible de sus fundas leñosas, de las especies de palmera de aceite	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas brutas Humedad Materias grasas brutas	Proteína bruta mín. 18 % Materias grasas brutas máx. 2,3 % Cenizas brutas máx. 5,5 % Humedad máx. 12,5 %	
1.14.	Torta de presión de soja	Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de semillas de soja *Glycine max (L.) Merr.*	Proteína bruta Celulosa bruta Materias grasas brutas	Cenizas brutas Humedad	Proteína bruta mín. 47,5 % Humedad máx. 12 % Celulosa bruta máx. 6 % Cenizas brutas máx. 7,5 %	
1.15.	Torta de extracción de soja cocida	Subproducto de almazara obtenido por extracción a partir de semillas de soja que hayan sufrido un tratamiento térmico apropiado	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas brutas Humedad Materias grasas brutas	Proteína bruta mín. 50 % Humedad máx. 12,5 % Celulosa bruta máx. 8 % Cenizas brutas máx. 7,5 % Actividad ureásica máx. 0,5 % Materias grasas brutas máx. 2,3 %	
1.16.	Torta de extracto de soja cocida sin película	Subproducto de almazara obtenido a partir de semillas de soja sin película que hayan sufrido un tratamiento térmico apropiado	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas brutas Humedad Materias grasas brutas	Proteínas brutas mín. 54,5 % Humedad máx. 12,5 % Celulosa bruta máx. 4 % Cenizas brutas máx. 7 % Actividad ureásica máx. 0,5 % Materias grasas brutas máx. 2,3 %	
1.17.	Torta de presión de algodón decorticado	Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de semillas de algodón separadas de sus fibras y sus cáscaras pertenecientes a las especies *Gossypium sp.p.*	Proteína bruta Celulosa bruta Materias grasas brutas	Cenizas brutas Humedad	Proteína bruta mín. 45,5 % Humedad máx. 12 % Cenizas brutas máx. 9 % Celulosa bruta máx. 12,5 %	
1.18.	Torta de extracción de algodón decorticado	Subproducto de almazara obtenido por extracción a partir de semillas de algodón separadas de sus fibras y de sus cáscaras	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas brutas Humedad Materias grasas brutas	Proteína bruta mín. 47,5 % Materias grasas brutas máx. 2,3 % Celulosa bruta máx. 13,5 % Cenizas brutas máx. 9 % Humedad máx. 12,5 %	

	Denominaciones	Descripciones	Declaraciones obligatorias	Declaraciones facultativas	Requisitos de composición	Requisitos de envasado
1	2	3	4	5	6	7
1.19.	Torta de presión de algodón parcialmente decorticado	Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de semillas de algodón separadas de sus fibras y parcialmente de sus cascaras	Proteína bruta Celulosa bruta Materias grasas brutas	Cenizas brutas Humedad	Proteína bruta mín. 34 % Humedad máx. 12 % Celulosa bruta máx. 22,5 % Cenizas brutas máx. 10 %	
1.20.	Torta de extracción de algodón parcialmente decorticado	Subproducto de almazara obtenido por extracción a partir de semillas de algodon separadas de sus fibras y parcialmente de sus cáscaras	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas brutas Humedad Materias grasas brutas	Proteína bruta mín. 36,5 % Materias grasas brutas máx. 2,3 % Celulosa bruta máx. 22,5 % Cenizas brutas máx. 10 % Humedad máx. 12,5%	
1.21.	Torta de presión de niger	Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de semillas de niger *Guizotia abyssinica (L.f.) Cass.*	Proteína bruta Celulosa bruta Materias grasas brutas	Cenizas brutas Humedad	Proteína bruta mín. 33 % Humedad máx. 12 % Cenizas brutas máx. 9 % Cenizas insolubles en HCl máx. 3,4 %	
1.22.	Torta de presión de girasol decorticado	Subproducto de almazara obtenido por presión de semillas de girasol *Helianthus annuus L.*, separadas siempre que sea posible de sus cáscaras	Proteína bruta Celulosa bruta Materias grasas brutas	Cenizas brutas Humedad	Proteína bruta mín. 43 % Humedad máx. 12 % Celulosa bruta máx. 16 % Cenizas brutas máx. 9 %	
1.23.	Torta de extracción de girasol decorticado	Subproducto de almazara obtenido por extracción a partir de semillas, separadas siempre que sea posible de sus cáscaras	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas brutas Humedad Materias grasas brutas	Proteína bruta mín. 45,5 % Materias grasas brutas máx. 3 % Cenizas brutas máx. 9 % Celulosa bruta máx. 16 % Humedad máx. 12,5 %	
1.24.	Torta de presión de girasol parcialmente decorticado	Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de semillas de girasol, separadas parcialmente de sus cáscaras	Proteína bruta Celulosa bruta Materias grasas brutas	Cenizas brutas Humedad	Proteína bruta mín. 30,5 % Humedad máx. 12 % Celulosa bruta máx. 27,5 % Cenizas brutas máx. 9 %	
1.25.	Torta de extración de girasol parcialmente decorticada	Subproducto de almazara obtenido por extracción a partir de semillas de girasol, separadas parcialmente de sus cáscaras	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas brutas Humedad Materias grasas brutas	Proteína bruta mín. 32 % Materias grasas brutas máx. 3 % Celulosa bruta máx. 27,5 % Cenizas brutas máx. 9 % Humedad máx. 12,5%	
1.26.	Torta de presión de lino	Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de semillas de lino Linum usitatissimum L.	Proteína bruta Celulosa bruta Materias grasas brutas	Cenizas brutas Humedad	Proteína bruta mín. 34 % Humedad máx. 12 % Cenizas brutas máx. 8 % Pureza botánica mín. 93 %	
1.27.	Torta de extracción de lino	Subproducto de almazara obtenido por extracción a partir de semillas de lino	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas brutas Humedad Materias grasas brutas	Proteína bruta mín. 36,5 % Materias grasas brutas máx. 2,3 % Cenizas brutas máx. 8 % Humedad máx. 12,5% Pureza botánica mín. 93 %	
1.28.	Torta de presión de babasu	Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de nueces de palma, separadas siempre que sea posible de sus fundas leñosas, de las palmeras babassu brasileñas *Orbignya oelifera Burr.* y otras especies de *Orbignya*	Proteína bruta Celulosa bruta Materias grasas brutas	Cenizas brutas Humedad	Proteína bruta mín. 22,5 % Humedad máx. 12 % Celulosa bruta máx. 17 % Cenizas brutas máx. 7,5 %	

	Denominaciones	Descripciones	Declaraciones obligatorias	Declaraciones facultativas	Requisitos de composición	Requisitos de envasado
1	2	3	4	5	6	7
1.29.	Torta de presión de gérmen de arroz	Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de gérmenes de arroz *Oryza sativa L.* a las que todavía permanecen adheridas partes del cuerpo harinoso y del tegumento	Proteína bruta Celulosa bruta Materias grasas brutas	Cenizas brutas Humedad	Proteína bruta mín. 25 % Humedad máx. 12 % Celulosa bruta máx. 10 % Glumilla máx. 1 %	
1.30.	Torta de extracción de gérmen de arroz	Subproducto de almazara obtenido por extracción a partir de gérmenes de arroz a los que todavía permanecen adheridas partes del cuerpo harinoso y del tegumento	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas brutas Humedad Materias grasas brutas	Proteína bruta mín. 26 % Materias grasas brutas máx. 2,3 % Celulosa bruta máx. 10 % Humedad máx. 12,5 % Glumilla máx. 1 %	
1.31.	Torta de presión de sésamo	Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de semillas de sésamo *Sesamum indicum L.*	Proteína bruta Celulosa bruta Materias grasas brutas	Cenizas brutas Humedad	Proteína bruta mín. 43 % Humedad máx. 12 % Cenizas brutas máx. 15 % Cenizas insolubles en HCl máx. 5 %	
1.32.	Torta de extracción de sésamo	Subproducto de almazara obtenido por extracción a partir de semillas de sésamo	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas brutas Humedad Materias grasas brutas	Proteína bruta mín. 45,5 % Materias grasas brutas máx. 2,3 % Cenizas brutas máx. 15 % Humedad máx. 12,5 % Cenizas insolubles en HCl máx. 5 %	
1.33.	**Torta de extracción de cacao**	**Subproducto de almazara obtenido por extracción a partir de grasas desecadas y tostados de cacao, *Theobroma cacao L.*, separados siempre que sea posible de sus cáscaras**	**Proteína bruta Celulosa bruta**	**Cenizas brutas Humedad Materias grasas brutas**	**Proteína bruta mín. 22,5 % Humedad máx. 12,5 % Celulosa bruta máx. 13 % Cenizas brutas máx. 9 % Materias grasas brutas máx. 2,3 %**	
1.34.	Torta de presión de gérmen de trigo	Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de gérmenes de trigo, de las especies *Triticum aestivum L., Triticum durum Desf.* y otras especies cultivadas de trigo desnudo o de semillas de espelta descascarilladas de las especies *Triticum spelta L., Triticum dicoccum Schrank, Triticum monococcum L.*, a las que continúan adheridas partes del cuerpo harinoso y del tegumento	Proteína bruta Celulosa bruta Materias grasas brutas	Cenizas brutas Humedad	Proteína bruta mín. 28,5 % Humedad máx. 12 % Cenizas brutas máx. 7 %	
1.35.	Torta de presión de gérmen de maíz (maicería)	Subproducto de almazara obtenido por presión y por vía seca a partir de gérmenes de maíz *Zea mais L.* a las que continúan adheridas partes del cuerpo harinoso y del tegumento	Proteína bruta Celulosa bruta Materias grasas brutas	Cenizas brutas Humedad Almidón	Proteínas brutas mín. 12,5 % Humedad máx. 12,5 % Celulosa bruta máx. 6 % Cenizas brutas máx. 9 %	
1.36.	Torta de extracción de gérmen de maíz (maicería)	Subproducto de almazara obtenido por extracción y por vía seca a partir de gérmenes de maíz a los que continúan adheridas partes del cuerpo harinoso y del tegumento	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas brutas Humedad Materias grasas brutas Almidón	Proteína bruta mín. 13,5 % Humedad máx. 12,5 % Glucosa bruta máx. 8 % Cenizas brutas máx. 9 % Materias grasas brutas máx. 2,3 %	
1.37.	Torta de persión de gérmen de maíz (almidonería)	Subproducto de almazara obtenido por presión y por vía húmeda a partir de gérmenes de maíz a los que continúan adheridas partes del cuerpo harinoso y del tegumento	Proteína bruta Celulosa bruta Materias grasas	Cenizas brutas Humedad	Proteína bruta mín. 20 % Humedad máx. 12,5 % Cenizas brutas máx. 7,5 %	

	Denominaciones	Descripciones	Declaraciones obligatorias	Declaraciones facultativas	Requisitos de composición	Requisitos de envasado
1	2	3	4	5	6	7
1.38.	Torta de extracción de gérmen de maíz (almidonería)	Subproducto de almazara obtenido por extracción y por vía húmeda a partir de gérmenes de maíz a los que continúan adheridas partes del cuerpo harinoso y del tegumento	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas brutas Humedad Materias grasas brutas	Proteína bruta mín. 21,5 % Materias grasas brutas máx. 2,3 % Cenizas brutas máx. 7,5 % Humedad máx. 12,5 %	
1.39	Torta de extracción de aceitunas	Subproducto de aceitería obtenido por extracción del fruto del olivo (Olea Europea L.), desprovista en lo posible de restos del hueso	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas brutas Humedad. Mat.grasas brut.	Proteína bruta min. 12 % Materias gras.brut. max. 1,6% Humedad max. 12,5% Cenizas brutas max. 6,5% Celulosa bruta max. 30 %	
2.	PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DEL TRATAMIENTO DE LAS SUSTANCIAS VEGETALES					
2.1.	Subproductos de molinería					
2.1.1.	Salvado de trigo	Subproducto obtenido en la fabricación de la harina a partir del trigo o de espelta descascarillada previamente limpiados. Constituido esencialmente por fragmentos de fundas y, por otro lado, por partes de semilla separadas en parte del cuerpo harinoso	Celulosa bruta	Almidón Cenizas brutas	Almidón mín. 21 % Humedad máx. 14 % Celulosa bruta máx. 11,5 % Cenizas brutas máx. 7,5 %	
2.1.2.	Moyuelo de trigo	Subproducto obtenido en la fabricación de harina a partir de trigo o de espelta descascarillado limpiados previamente. Constituido principalmente por fragmentos de fundas y, por otro lado, por partes de la semilla separadas del cuerpo harinoso en menor medida que el moyuelo de trigo Salvado	Celulosa bruta	Almidón Cenizas brutas Humedad	Almidón mín. 21 % Humedad máx. 14 % Celulosa bruta máx. 11.5 % Cenizas brutas máx. 7,5 %	
2.1.3.	Harina baja de trigo	Subproducto obtenido en la fabricación de harina de trigo o de espelta descascarillada, previamente limpiadas. Constituido principalmente por partes del cuerpo harinoso y, por otro lado, por finos fragmentos de fundas y de algunos residuos de semillas	Celulosa bruta	Almidón Cenizas brutas Humedad	Almidón mín. 35 % Humedad máx. 14 % Celulosa bruta máx. 6 % Cenizas brutas máx. 6,5 %	
2.1.4.	Gérmenes de trigo	Subproducto de la molinería constituido principalmente por gérmenes de trigo aplastados o no, a los que continúan adheridas partes del cuerpo harinoso y de las fundas	Celulosa bruta	Proteína bruta Materias grasas brutas Cenizas brutas Humedad	Proteína bruta mín. 28,5 % Materias grasas brutas mín. 8 % Humedad máx. 12 % Celulosa bruta máx. 4,5 %	
2.1.5.	Salvado de centeno	Subproducto obtenido de la fabricación de harina de centeno *Secale cereale L.*, previamente limpiada. Constituido esencialmente por fragmentos de fundas y, por otro lado, por partes de semillas separadas en gran parte del cuerpo harinoso	Celulosa bruta	Cenizas brutas Humedad	Humedad máx. 14 % Celulosa bruta máx. 10,5 % Cenizas brutas máx. 6,5 %	
2.1.6.	Salvado remolido de centeno (moyuelo de centeno)	Subproducto obtenido en la fabricación de harina de centeno previamente limpiado. Constituido principalmente por fragmentos de fundas y, por otro lado, por partes de la semilla separadas del cuerpo harinoso en menor medida que el salvado de centeno	Celulosa bruta	Almidón Cenizas brutas Humedad	Almidón mín. 21 % Humedad máx. 14 % Celulosa bruta máx. 7,5 % Cenizas brutas máx. 7 %	

	Denominaciones	Descripciones	Declaraciones obligatorias	Declaraciones facultativas	Requisitos de composición	Requisitos de envasado
1	2	3	4	5	6	7
2.1.7.	Moyuelo de centeno (harina baja de centeno	Subproducto obtenido en la fabricación de harina de centeno, previamente limpiado. Constituido principalmente por partes del cuerpo harinoso y, por otro lado, por finos fragmentos de fundas y por algunos residuos de semillas	Celulosa bruta	Almidón Cenizas brutas Humedad	Almidón mín. 35 % Humedad máx. 14 % Celulosa bruta máx. 4,5 % Cenizas brutas máx. 4,5 %	
2.2	Productos y subproductos de la fabricación de copos de granones y de semillas descascarilladas					
2.2.1.	Harina forrajera de avena	Subproducto rico en almidón obtenido en la transformación de la avena Avena sativa L. y de otras especies cultivadas de avena y descascarilladas en granones o en harina cribada de avena	Celulosa bruta Almidón	Cenizas brutas Humedad	Almidón mín. 46,5 % Humedad máx. 14 % Celulosa bruta máx. 8 % Cenizas brutas máx. 5 %	
2.2.2.	Copos de cebada	Producto obtenido por aplastamiento de la cebada *Hordeum vulgare L.* descascarillada tratada al vapor	Celulosa bruta	Almidón Humedad	Almidón mín. 58 % Humedad máx. 14 % Celulosa bruta máx. 2,3 % Cenizas brutas máx. 4,7 %	
2.2.3.	Harina forrajera de cebada	Subproducto resultante de la transformación de la cebada previamente limpiada y descascarillada en cebada perlada, en sémola o en harina cribada de cebada	Celulosa bruta Almidón	Cenizas brutas Humedad	Almidón mín. 42,5 % Humedad máx. 14 % Celulosa bruta máx. 11,5 % Cenizas brutas máx. 6,5 %	
2.2.4.	Copos de maíz	Producto obtenido por aplastamiento del maíz tratado al vapor	Celulosa bruta	Almidón Humedad	Almidón mín. 70 % Humedad máx. 14 % Celulosa bruta máx. 4,7 % Cenizas brutas máx. 3,5 %	
2.2.5.	Despercicios de guisante (harina forrajera de guisante)	Subproducto obtenido en la fabricación de la harina de guisante *Pisum sativum L.* Constituido esencialmente por unas partes del endospermo y en menor medida por unos pellejos	Proteína bruta Celulosa bruta	Materias grasas brutas Cenizas brutas Humedad	Proteína bruta mín. 23,5 % Humedad máx. 14 % Celulosa bruta máx. 9,5 %	
2.2.6.	Copos de patatas	Producto obtenido por el secado de patatas *Solanum tuberosum L.* peladas o no, cocidas al vapor o en agua y aplastadas	Celulosa bruta	Almidón Humedad	Almidón mín. 70 % Humedad máx. 14 % Cenizas brutas máx. 7,5 % Cenizas insolubles en HCl máx. 1,7 %	
2.3	Subproductos de maicería					
2.3.1.	Harina forrajera de maíz	Subproducto obtenido en la fabricación de la harina o de la sémola de maíz	Almidón	Celulosa bruta Cenizas brutas Materias grasas brutas Humedad Proteína bruta	Almidón mín. 37 % Humedad máx. 14 % Celulosa bruta máx. 8 % Cenizas brutas máx. 5 %	
2.3.2.	Salvado de maíz	Subproducto obtenido en la fabricación de la harina o de la sémola de maíz. Constituido principalmente por fundas y por gérmenes de maíz y, en cierta medida, por fragmentos del cuerpo harinoso	Celulosa bruta	Cenizas brutas Humedad Materias grasas brutas Proteína bruta	Humedad máx. 14 % Celulosa bruta máx. 14 % Cenizas brutas máx. 5 %	

	Denominaciones	Descripciones	Declaraciones obligatorias	Declaraciones facultativas	Requisitos de composición	Requisitos de envasado
1	2	3	4	5	6	7
2.3.3.	Germenes y salvado de maíz	Subproducto obtenido en la fabricación de harina o de la sémola de maíz está constituido principalmente de envolturas así como de gérmenes de maíz y, en cierta medida de fragmentos de la almendra harinosa	Celulosa bruta	Cenizas brutas Humedad Materias grasas brutas Proteinas brutas	Humedad máx. 14 % Celulosa bruta máx. 15 % Cenizas brutas máx. 5 %	
2.4.	Productos y subproductos de molido de arroz					
2.4.1.	Arroz forrajero molido	Producto obtenido mediante la molienda de arroz forrajero constituido por granos verdes no maduros o gredosos, obtenidos mediante tamizado, a la introducción en fábrica del arroz descascarillado o bien mediante granos de arroz constituidos normalmente, descascarillados, moteados o amarillos	Almidón	Celulosa bruta Cenizas brutas Humedad Materias grasas brutas Proteina bruta	Almidón mín. 76 % Humedad máx. 14 % Celulosa bruta máx. 2,9 % Cenizas brutas máx. 3,5 % Cenizas insolubles en HCl máx. 1 %	
2.4.2.	Partidos de arroz	Subproducto obtenido en la preparación del arroz pulido o del arroz blanco. Constituido esencialmente por granos pequeños o por granos partidos	Almidón		Pureza botánica mín. 99 % Humedad máx. 14 % Cenizas insolubles en HCl máx. 1 %	
2.4.3.	Salvado de arroz (harina pienso de arroz moreno)	Subproducto obtenido en el primer pulimento del arroz cargo. sin utilización de carbonato cálcico. Constituido por película plateada, particulas de la capa de aleurona, del cuerpo harinoso y de gérmenes	Proteina bruta Celulosa bruta Materias grasas brutas	Humedad Cenizas brutas Cenizas insolubles en HCl	Proteina bruta mín. 13,5 % Materias grasas brutas mín. 13,5 % Humedad máx. 12 % Celulosa bruta máx. 12,5 % Cenizas brutas máx. 13 % Cenizas insolubles en HCl máx. 1,7 % Glumilla de arroz máx. 3 %	
2.4.3. bis	Salvado de arroz moreno (harina, pienso de arroz moreno pobre en carbonato cálcico)	Subproducto obtenido en el primer pulimento del arroz cargo. Está constituido por películas plateadas, particulas de la capa de aleurona, del cuerpo harinoso y de gérmenes. Contiene una cantidad escasa de carbonato cálcico procedente del proceso de pulido del arroz	Proteina bruta Celulosa bruta Materias grasas brutas Carbonato cálcico	Humedad Cenizas brutas. Cenizas insolubles en HCl	Proteina bruta máx. 13,5% Materias grasas brutas mín. 13,5% Humedad max. 12 % Celulosa bruta max. 12,5% Cenizas brutas max. 16 % Cenizas insolubles en HCl max. 1 % Glumilla de arroz max. 3 % Carbonato cálcico max. 3 %	
2.4.4.	Harina baja en arroz (harina forrajera blanca de arroz	Subproducto obtenido en el segundo pulimento del arroz cargo. Constituido principalmente por particulas del cuerpo harinoso, por la capa de aleurona y por gérmenes	Proteina bruta Celulosa bruta Materias grasas brutas	Humedad Cenizas brutas Cenizas insolubles en HCl	Proteina bruta mín. 13,5 % Materias grasas brutas mín. 13,5 % Humedad máx. 12 % Celulosa bruta máx. 7 % Cenizas brutas máx. 9 % Cenizas insolubles en HCl máx. 0,6 % Glumilla de arroz máx. 1 %	
2.5.	Productos y subproductos de almidonería y de feculería					
2.5.1.	Almidón de maíz	Almidón de maíz practicamente puro	Almidón	Humedad Cenizas brutas	Almidón mín. 98 % Humedad máx. 14 % Cenizas brutas máx. 0,6 %	
2.5.2.	Almidón de maíz pregelatinizado	Almidón de maíz prácticamente puro, en gran medida abierto por un tratamiento térmico adecuado	Almidón	Humedad Cenizas brutas	Almidón mín. 98 % Humedad máx. 10 % Cenizas brutas máx. 0,6 %	

	Denominaciones	Descripciones	Declaraciones obligatorias	Declaraciones facultativas	Requisitos de composición	Requisitos de envasado
1	2	3	4	5	6	7
2.5.3.	Almidón de maíz pregelatinado parcialmente hidrolizado	Almidón de maíz prácticamente pregelatinado y parcialmente hidrolizado	Almidón Azúcares reductores expresados en glucosa	Humedad Cenizas brutas	Azúcares reductores expresados en glucosa mín. 25 % Humedad máx. 10 % Cenizas brutas máx. 1,1 %	
2.5.4	Gluten de maíz	Subproducto secado de la almidonería de maíz. Constituido principalmente por el gluten obtenido en la separación de almidón	Proteína bruta	Humedad Celulosa bruta Cenizas brutas Materias grasas brutas Xantofilas	Proteína bruta mín. 67 % Humedad máx. 13 % Celulosa bruta máx. 5 % Cenizas brutas máx. 3,5 % Cenizas insolubles en HCl máx. 0,5 %	
2.5.5	Desperdicios de maíz (Francia) o alimento de gluten de maíz (Bélgica)	Subproducto secado de la almidonería de maíz. Constituido por salvado y por una cantidad menor de gluten. Pueden añadirse los residuos secados de las aguas de remojo y los gérmenes desgrasados	Proteína bruta	Humedad Celulosa bruta Cenizas brutas Materias grasas brutas	Proteína bruta mín. 20,5 % Humedad máx. 13 % Celulosa bruta máx. 11,5 % Cenizas brutas máx. 10,5 %	
2.5.6	Almidón de arroz	Almidón de arroz prácticamente puro	Almidón	Humedad Cenizas brutas	Almidón mín. 98 % Humedad máx. 14 % Cenizas brutas máx. 1,2 % Cenizas insolubles en HCl máx. 0,5 %	
2.5.7	Almidón de arroz pregelatinado	Almidón de arroz prácticamente puro, abierto en gran medida por un tratamiento térmico apropiado	Almidón	Humedad Cenizas brutas	Almidón mín. 94 % Humedad máx. 10 % Cenizas brutas máx. 1,1 % Cenizas insolubles en HCl máx. 0,5 %	
2.5.8	Gluten de arroz	Subproducto secado de la almidonería de arroz constituido principalmente por gluten	Proteína bruta	Humedad Celulosa bruta Cenizas brutas Materias grasas brutas	Proteína bruta mín. 60 % Humedad máx. 13 % Celulosa bruta máx. 2,3 % Cenizas brutas máx. 5 % Cenizas insolubles en HCl máx. 0,5 %	
2.5.9	Desperdicios de sorgo (Francia) o alimento de gluten de sorgo	Subproducto secado de la almidonería de sorgo *Sorghum bicolor (L.) Moench s.l.* constituido por salvado y una menor cantidad de gluten. Los residuos secos del agua de fermentación y los gérmenes pueden añadirse	Proteína bruta	Humedad Celulosa bruta Cenizas brutas Materias grasas brutas	Proteína bruta mín. 20,5 % Humedad máx. 13 % Celulosa bruta máx. 11 % Cenizas brutas máx. 9 %	
2.5.10	Almidón de trigo	Almidón de trigo prácticamente puro	Almidón	Humedad Cenizas brutas	Almidón mín. 98 % Humedad máx. 14 % Cenizas brutas máx. 0,6 % Cenizas insolubles en HCl máx. 0,5 %	
2.5.11	Almidón de trigo pregelatinizado	Almidón de trigo prácticamente pregelatinizado en su grado elevado mediante un tratamiento térmico apropiado	Almidón	Humedad Cenizas brutas	Almidón mín. 91 % Humedad máx. 10 % Cenizas brutas máx. 0,6 % Cenizas insolubles en HCl máx. 0,5 %	
2.5.12	Almidón de trigo pregelatinizado (parcialmente hidrolizado Bélgica)	Almidón de tipo prácticamente puro bastante pregelatinizado y parcialmente hidrolizado	Almidón Azúcares reductoras expresados en glucosa	Humedad Cenizas brutas	Azúcares reductoras expresados en glucosa mín. 25 % Humedad máx. 10 % Cenizas brutas máx. 1,1 % Cenizas insolubles en HCl máx. 0,5%	

	Denominaciones	Descripciones	Declaraciones obligatorias	Declaraciones facultativas	Requisitos de composición	Requisitos de envasado
1	2	3	4	5	6	7
2.5. 13	Gluten de trigo	Subproducto de secado de la almidonería de trigo. Constituido principalmente por el gluten al producirse la separación del almidón	Proteína bruta	Humedad Cenizas brutas	Proteína bruta mín. 80 % Humedad máx. 12 % Cenizas brutas máx. 1,7 % Cenizas insolubles en HCl máx. 0,5 %	
2.5. 14	Almidón de mandioca	Almidón prácticamente puro obtenido a partir de granos de mandioca Manihot esculenta Crant	Almidón	Humedad Cenizas brutas	Almidón mín. 92 % Humedad máx. 15 % Cenizas brutas máx. 1,2 % Cenizas insolubles en HCl máx. 0,5 %	
2.5.15	Almidón de mandioca pregelatinizado	Almidón obtenido a partir de granos de mandioca, bastante pregelatinizado mediante un tratamiento térmico apropiado	Almidón	Humedad Cenizas brutas	Almidón mín. 91 % Humedad máx. 10 % Cenizas brutas máx. 1,1 % Cenizas insolubles en HCl máx. 0,5%	
2.5.16	Fécula de patata	Fécula de patata prácticamente pura	Almidón	Humedad Cenizas brutas	Almidón mín. 98 % Humedad máx. 20 % Cenizas brutas máx. 1 % Cenizas insolubles en HCl máx. 0,5%	
2.5. 17	Fécula de patata pregelatinizada	Fécula de patata prácticamente pura, bastante pregelatinizada mediante un tratamiento térmico apropiado	Almidón	Humedad Cenizas brutas	Almidón mín. 96 % Humedad máx. 10 % Cenizas brutas máx. 1,1 % Cenizas insolubles en HCl máx. 0,5 %	
2.5. 13	Fécula de patata pregelatinizada, parcialmente hidrolizada	Fécula de patata prácticamente pura, bastante pregelatinizada y parcialmente hidrolizada	Almidón Azúcares reductoras expresados en glucosa	Humedad Cenizas brutas	Azúcares reductores expresados en glucosa mín. 31,5 % Humedad máx. 20 % Cenizas brutas máx. 1,5 % Cenizas insolubles en HCl máx. 0,5 %	
2.5.19	Proteína de patata	Subproducto desecado de la fecularía constituido principalmente por sustancias proteicas resultantes de la separación de la fécula	Proteína bruta	Humedad Cenizas brutas Materias grasa brutas Celulosa bruta	Proteína bruta mín. 76 % Humedad máx. 14 % Cenizas insolubles en HCl máx. 0,5%	
2.5. 20	Pulpas desecadas de patata	Subproducto desecado de fecularía	Almidón	Humedad Cenizas brutas Materias grasas brutas Celulosa bruta	Almidón mín. 40,5 % Humedad máx. 14 % Celulosa bruta máx. 21 %	
2.5.21	Dextrosa (glucosa)	Producto de la sacrificación del almidón o de la fécula constituido por glucosa purificada y cristalizada (con agua o sin agua de cristalización)	Glucosa	Humedad	Glucosa mín. 99,5 % Humedad máx. 10 %	
2.5. 22	Melaza de dextrosa	Subproducto obtenido al efectuarse la cristalización de la dextrosa	Azúcares reductoras expresados en glucosa	Humedad Cenizas brutas	Azúcares reductoras expresadas en glucosa mín. 60 % Humedad máx. 40 % Cenizas brutas máx. 4 %	
2.6.	Productos y subproductos de la fabricación de azúcar					
2.6.1.	Azúcar (sacarosa)	Azúcar de remolacha o de caña en estado sólido	Sacarosa	Cenizas	Sacarosa mín. 97 %	

	Denominaciones	Descripciones	Declaraciones obligatorias	Declaraciones facultativas	Requisitos de composición	Requisitos de envasado
1	2	3	4	5	6	7
2.6.2.	Peladuras desecadas de remolacha azucarera	Producto obtenido por desecación de remolacha azucarera *Beta vulgaris ssp. vulgaris var. altissima Doell*, previamente lavada	Azúcares totales expresados en sacarosa	Humedad Cenizas brutas	Azúcares totales expresados en sacarosa mín. 57 % Humedad máx. 13 % Cenizas brutas máx. 7 %	
2.6.3.	Peladuras parcialmente tratadas y desecadas de remolacha azucarera	Producto obtenido por desecación de peladuras parcialmente tratadas procedentes de la remolacha azucarera lavada previamente	Azúcares totales expresados en sacarosa	Humedad Cenizas brutas	Azúcares totales expresados en sacarosa mín. 22,5 % Humedad máx. 13 % Cenizas brutas máx. 7 %	
2.6.4.	Pulpas desecadas de remolacha azucarera	Subproducto de la fabricación del azúcar constituido por peladuras tratadas y desecadas de remolacha azucarera.		Celulosa bruta	Azúcares totales expresado en sacarosa máx. 10 % Humedad máx. 13 % Cenizas brutas máx. 8 % Cenizas insolubles en HCl máx. 3,5 %	
2.6.5.	Melaza de remolacha azucarera	Subproducto constituito por el residuo de jarabe recogido en la fabricación o en el refinado del azúcar	Azúcares totales expresados en sacarosa		Azúcares totales expresadas en sacarosa con respecto al producto tal como este mín. 42 %	
2.6.6.	Melaza de caña de azúcar	Subproducto constituido por el residuo de jarabe recogido en la fabricación o en el refinado del aceite procedente de la caña de azúcar *Saccharum officinarum L.*	Azúcares totales expresados en sacarosa		Azúcares totales expresados en sacarosa con respecto al producto tal como esté mín. 47 %	
2.7.	Productos y subproductos de malteria, de fábricas de cerveza, de destilería y de transformación de frutos, así como las legumbres forrajeras desecadas					
2.7.1.	Raicillas de malta	Subproductos de maltería constituido por las raicillas desecadas de cereales germinados	Proteína bruta	Humedad Cenizas brutas Celulosa bruta	Proteína bruta mín. 26,5 % Humedad máx. 12,5 % Celulosa bruta máx. 18,5 % Cenizas brutas máx. 8,5 %	
2.7.2.	Levaduras desecadas	Levaduras mezcladas o no, pertenecientes a las familias de las *Saccharomycetacoae Endomycetaceae, Cryptococcaceae*, cultivados sobre los siguientes sustratos: jugos y melazas de remolacha o de caña, vinares de destilería o de fábrica de levadura, suero láctico, semillas de cereales y productos procedentes de su transformación, licores de hidrólisis de materias celulósicas cuyas células han sido muertas y desecadas	Proteína bruta	Humedad Cenizas brutas Cenizas insolubles en HCl	Proteína bruta mín. 49 % Humedad máx. 10 % Cenizas brutas máx. 9,5 % Cenizas insolubles en HCl máx. 1,1 %	
2.7.3.	Residuos desecados de fábrica de cerveza	Subproducto de fábrica de cerveza obtenido por secado de los residuos de cereales malteados o no malteados y de otras materias amiláceas	Proteína bruta	Humedad Celulosa bruta	Solubilidad de la proteína bruta (1) mín. 70 % Proteína bruta mín. 23 % Humedad máx. 12,5 % Celulosa bruta máx. 19,5 % Cenizas brutas máx. 6,5 %	
2.7.4.	Residuos desecados de destilería	Subproducto de destilería obtenido por desecación de los residuos de cereales fermentados o de otras materias amiláceas	Proteína bruta	Humedad Celulosa bruta	Solubilidad de la proteína bruta (1) mín. 70 % Proteína bruta mín. 23 % Humedad máx. 12,5 % Celulosa bruta máx. 19,5 % Cenizas brutas máx. 6,5 %	

(1) Proteína bruta solubilizada por la pepsina y ácido clorhídrico en porcentaje de la proteína bruta.

	Denominaciones	Descripciones	Declaraciones obligatorias	Declaraciones facultativas	Requisitos de composición	Requisitos de envasado
1	2	3	4	5	6	7
2.7.5.	Pulpa de agrios deshidratada	Subproducto desecado obtenido en la fabricación de jugo de agrios		Humedad Celulosa bruta	Humedad máx. 13 % Acidez expresada en ácido cítrico anhidro máx. 4,6 %	
2.8.	Productos agrícolas desecados artificialmente					
2.8.1.	Harina de hierba deshidratada	Producto obtenido por desecación artificial y eventualmente después de una predesecación de plantas jóvenes cuyas encimas activadoras de la oxidación han sido transformadas en inactivas mediante la desecación	Proteína bruta	Humedad Cenizas brutas Cenizas insolubles en HCl Celulosa bruta Caroteno Materias grasas brutas	Proteína bruta mín. 15,5 % Caroteno mín. 0,01 % Humedad máx. 12 % Cenizas brutas máx. 15 % Cenizas insolubles en HCl máx. 3,4 %	
2.8.2.	Harina de alfalfa deshidratada	Producto obtenido mediante desecación artificial y eventualmente después de una predesecación de alfalfa Medicago sativa L. y Medicago varia Martyn cuyas encimas activadoras de la oxidación han sido transformadas en casi inactivas mediante la desecación Este producto puede contener alrededor del 20 % de hierbas o de trébol desecados artificialmente y eventualmente predesecados al mismo tiempo que la alfalfa	Proteína bruta	Humedad Cenizas brutas Cenizas insolubles en HCl Celulosa bruta Caroteno Materias grasa brutas	Proteína bruta mín. 17 % Caroteno mín. 0,01 % Humedad máx. 12 % Cenizas brutas máx. 15 % Cenizas insolubles en HCl máx. 3,4 %	
2.8.3.	Harina de trébol deshidratada	Producto obtenido mediante desecación artificial y eventualmente después de una predesecación de trébol joven Trifolium sp.p. cuyas encimas activadoras de la oxidación se han transformado en prácticamente inactivas mediante desecación Este producto puede contener alrededor del 20 % de hierbas o de alfalfa desecadas artificialmente y eventualmente predesecadas al mismo tiempo que el trébol.	Proteína bruta	Humedad Cenizas brutas Cenizas insolubles en HCl Celulosa bruta Caroteno Materias grasas brutas	Proteína bruta mín. 17 % Caroteno mín. 0,01 % Humedad máx. 12 % Cenizas brutas máx. 15 % Cenizas insolubles en HCl máx. 3,4 %	
2.8.4.	Cuellos y hojas deshidratadas de remolacha azucarera	Producto obtenido por desecación artificial de cuellos y hojas de remolacha, picados o no y lavados previamente		Proteína bruta Azúcares totales expresados en sacarosa Humedad Cenizas insolubles en HCl Celulosa bruta	Humedad máx. 12 % Cenizas insolubles en HCl máx. 4 %	
2.8.5.	Peladuras de tupinambo o harina de tupinambo	Producto obtenido respectivamente por trituración o molturación de tubérculos limpiados y secados previamente de tupinambo *Helianthus tuberosus L.*	Inulina	Humedad Cenizas brutas Celulosa bruta Materias grasas brutas Proteína bruta	Inulina mín. 63 % Humedad máx. 13 % Celulosa bruta máx. 6,5 % Cenizas brutas máx. 4,6 %	
2.8.6.	Peladuras de patatas dulces o harina de patatas dulces	Producto obtenido respectivamente por trituración o molturación de tubérculos limpiados y desecados previamente de patata dulce, *Ipomosa batatas (L.) Poir*	Almidón	Humedad Cenizas brutas Celulosa bruta Materias grasas brutas Proteína bruta	Almidón mín. 57,5 % Humedad máx. 13 % Celulosa bruta máx. 6,5 % Cenizas brutas máx. 4,6 %	

	Denominaciones	Descripciones	Declaraciones obligatorias	Declaraciones facultativas	Requisitos de composición	Requisitos de envasado
1	2	3	4	5	6	7
2.8.7.	Harinas de mandioca o peladura de mandioca o raíces de mandioca	Raíces de mandioca desecadas y, si fuera necesario, lavadas y peladas, y productos obtenidos por trituración o molturación	Almidón	Humedad Cenizas brutas Celulosa bruta Materias grasas brutas Proteína bruta	Almidón mín. 75 % Humedad máx. 13 % Celulosa bruta máx. 5,2 % Cenizas brutas máx. 5,5 % Cenizas insolubles en HCl máx. 3,3 %	
2.8.8.	Harina de mandioca tipo 55, o peladuras de mandioca tipo 55 o raíces de mandioca tipo 55	Raíces de mandioca no peladas, desecadas y en su caso lavadas ,así como los productos obtenidos por trituración o molturación	Almidón	Humedad Cenizas brutas Celulosa bruta Materias grasas brutas Proteína bruta	Almidón mín. 63 % Humedad máx. 13 % Celulosa bruta máx. 9 % Cenizas brutas máx. 6 % Cenizas insolubles en HCl máx. 4 %	
2.8.9.	Pulpa de mandioca	Desechos procedentes de la almidonería de mandioca, desecados y molidos	Almidón	Humedad Cenizas brutas Celulosa bruta Materias grasas brutas Proteína bruta	Almidón mín. 57,5 % Humedad máx. 13 % Celulosa bruta máx. 13 % Cenizas brutas máx. 6 % Cenizas insolubles en HCl máx. 2,3 %	
2.9.	Otros productos de origen vegetal Algarrobas o garrofa trituradas	Producto obtenido por trituración de los frutos desecados y desnuesados del algarrobo y *Cerato nia siliqua L.*		Azúcares totales expresados en sacarosa Humedad Cenizas brutas	Azúcares totales expresados en sacarosa mín. 35 % Humedad máx. 14 % Cenizas brutas máx. 5 %	
2.9.2.	Grasa vegetal Aceite vegetal	Producto constituido por grasa o aceite de origen vegetal		Humedad Índice de acidez Substancias insolubles en éter de petróleo	Humedad máx. 1 % Índice de acidez expresado en relación a la materia tal cual máx. 12 % Substancias insolubles en éter de petróleo máx. 1,5 %	x
3.	PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL					
3.1.	Productos lácteos					
3.1.1.	Leche desnatada en polvo *spray* Leche desnatada en polvo *Hatmaker* o *Roller*	Producto obtenido por eliminación del agua contenida en la leche desnatada, ya sea mediante vaporización en una corriente de aire caliente (leche desnatada en polvo spray), o por secado sobre cilindro (leche desnatada en polvo *Hatmaker* o *Roller)*	Proteína bruta	Humedad Lactosa Materias grasas brutas Cenizas brutas	Proteína bruta mín. 33,5 % Humedad máx. 5 % Cenizas brutas máx. 9 % Materias grasas brutas máx. 1,6 % Cenizas insolubles en HCl máx. 0,5 %	x
3.1.2.	Suero de mantequilla en polvo	Producto obtenido bien por eliminación del agua contenida en el suero de mantequilla, bien por vaporización en una corriente de aire caliente (suero de mantequilla en polvo spray) o bien por secado sobre cilindro (suero de mantequilla en polvo hatmaker o roller)	Proteína bruta Materias grasas brutas Lactosa	Humedad Cenizas brutas	Humedad máx. 6 % Proteína bruta mín. 32 % Cenizas brutas máx. 10,5 % Cenizas insolubles en HCl máx. 0,5 %	x
3.1.3.	Suero de leche en polvo Suero de leche en grumos	Productos obtenidos por eliminación del agua contenida en el suero de leche	Proteína bruta Lactosa	Humedad Materias grasas brutas Cloruros expresados en NaCl Cenizas brutas Sodio	Lactosa mín. 60 % Humedad máx. 8 % Cloruros expresados en NaCl máx. 4,9 % Cenizas insolubles en HCl máx. 0,5 %	x

	Denominaciones	Descripciones	Declaraciones obligatorias	Declaraciones facultativas	Requisitos de composición			Requisitos de envasado
1	2	3	4	5	6			7
3.1.4.	Suero de leche en polvo parcialmente desiactosado	Producto obtenido mediante la eliminación del agua contenida en el suero de leche de donde se ha extraido	Lactosa Proteina bruta	Humedad Cloruros expresados en NaCl Cenizas brutas Materias grasas brutas Sodio	Lactosa Humedad Cloruros expresados en NaCl Proteina bruta Cenizas brutas Cenizas insolubles en HCl	min. 32,5 % máx. 8 % máx. 6,5 % min. 19,5 % máx. 31,5 % máx. 0,5 %		x
3.1.5.	Productos de suero de leche en polvo Albúmina de leche en polvo	Productos obtenidos por desecación de los compuestos proteicos extraidos del suero de leche o de la leche por tratamiento químico o físico	Proteina bruta	Humedad Cenizas brutas Materias grasas brutas	Proteina bruta Humedad Cenizas insolubles en HCl	min. 76 % máx. 8 % máx. 0,5 %		x
3.2.	Productos procedentes de la transformación de animales terrestres							
3.2.1.	Harina de sangre	Producto obtenido por desecación de la sangre de animales de carniceria incluidas las aves. Dicho producto deberá estar prácticamente exento de sustancias extrañas	Proteina bruta	Humedad Cenizas brutas	Proteina bruta Solubilidad de la proteina bruta (1) Humedad Cenizas brutas	min. 89 % min. 90 % máx. 10 % máx. 5,5 %		
3.2.2.	Harina de carne huesosa	Producto obtenido por desecación y molturación de trozos de carne ricos en huesos procedentes de animales terrestres de sangre caliente. El producto deberá estar prácticamente exento de pelo, de cerda, de plumas, de cuernos, de cascos de piel y de sangre asi como del contenido del estómago y de las visceras Debe de estar técnicamente exenta de residuos de solventes orgánicos	Proteina bruta Materias grasas brutas	Humedad Cloruros expresados en NaCl Fósforo total Cenizas brutas Metionina Lisina Bases nitrogenadas volátiles	Proteina bruta Solubilidad de la proteina bruta (1) Fósforo total Humedad Materias grasas brutas Cloruros expresados en NaCl	min. 40 % min. 87 % máx. 9 % máx. 10 % máx. 13,5 % máx. 2,2 %		x
3.2.3.	Harina de hueso	Producto obtenido por desecación y molturación de hueso muy desgrasados procedente de animales terrestres de sangre caliente. El producto deberá estar prácticamente exento de pelo de cerda, de plumas, de cuernos, de cascos. de piel y de sangre asi como del contenido del estómago y de las visceras. Además, deberá estar exento de esquirlas y no podrá contener ningún fragmento de hueso que presente asperezas o rebordes cortantes Debe estar técnicamente exenta de solventes orgánicos	Proteina bruta	Humedad Cenizas brutas Fósforo total Materias grasas brutas	Proteina bruta Fósforo total Humedad Materias grasas brutas	min. 26,5 % min. 9 % máx. 10 % máx. 5,5 %		x
3.2.4.	Harina de carne (Francia) o harina animal (Bélgica) Los productos cuyo contenido en grasa exceda del 11% deben ser designados como ricos en grasa	Producto obtenido por desecación y molturación de canales y partes de canales de animales terrestres de sangre caliente, en su caso, desgrasadas por un procedimiento de extracción adecuado. Debe estar prácticamente exento de pelo, de cerdas, de plumas, de cuernos, de cascos, de piel asi como del contenido del estómago y de las vísceras. Igualmente debe de estar técnicamente exento de residuos de solventes orgánicos	Proteina bruta Materias grasas brutas	Humedad Fósforo total Cloruros expresados en NaCl Cenizas insolubles en HCl Metionina Lisina Bases nitrogenadas volátiles	Proteina bruta Solubilidad de la proteina bruta (1) Humedad Fósforo total Cloruros expresados en NaCl Cenizas insolubles en HCl	min. 55 % min. 87 % máx. 10 % máx. 5,5 % máx. 2,2 % máx. 2,2 %		x
3.2.5.	Chicharrones	Producto procedentede los residuos de la fabricación del sebo y de otras materias grasas de origen animal Debe estar técnicamente exento de residuos de solventes orgánicos	Proteina bruta	Humedad Cloruros expresados en NaCl Materias grasas brutas Cenizas brutas	Proteina bruta Humedad Cloruros expresados en NaCl Cenizas insolubles en HCl	min. 53,5 % máx. 10 % máx. 2,2 % máx. 0,5 %		x

(1) Proteína bruta solubilizada por la pepsina y ácido clorhídrico en porcentaje de la proteína bruta

	Denominaciones	Descripciones	Declaraciones obligatorias	Declaraciones facultativas	Requisitos de composición	Requisitos de envasado
1	2	3	4	5	6	7
3.2.6.	Desechos de matadero de aves desecados Los productos cuyo contenido en materias grasas exceda del 12 % deben designarse como «ricos en materias grasas»	Producto obtenido por desecación y molturación de desechos de aves sacrificadas: debe estar prácticamente exento de plumas.	Proteína bruta	Humedad Cloruros expresados en NaCl Materias grasas brutas Cenizas brutas	Proteína bruta mín. 55 % Solubilidad de la proteína bruta (1) mín. 80 % Humedad máx. 10 % Cloruros expresados en NaCl máx. 2,2 % Cenizas insolubles en HCl máx. 3,3 %	×
3.2.7.	Harina de plumas hidrolizadas	Producto obtenido por hidrólisis, desecación y molturación y molturación de plumas de aves	Proteína bruta	Humedad Cenizas insolubles en HCl	Proteína bruta mín. 87 % Solubilidad de la proteína bruta (1) mín. 75 % Humedad máx. 11 % Cenizas insolubles en HCl máx. 3,4 %	×
3.2.8.	Grasas animales	Producto constituido por grasas procedentes de animales terrestres de sangre caliente. El examen organoléptico del producto debe indicar la ausencia de rancidedad Debe estar técnicamente exento de residuos de solventes orgánicos	Insaponificables	Humedad Indice de acidez Substancias insolubles en éter de petroleo	Humedad máx. 1 % Substancias insolubles en éter de petroleo máx 1,5% Indice de acidez en relación a la materia tal cual máx. 30 %	×
3.3.	Productos procedentes de la transformación de pescados o de otros animales marinos					×
3.3.1.	Harina de pescado Los productos cuyo contenido en cloruros calculados en NaCl sea inferior al 2 % pueden designarse como «pobres en sal»	Producto obtenido por desecación y molturación de diferentes pescados enteros o de partes de pescados a los que se les puede añadir el jugo de presión	Proteína bruta Materias grasas brutas	Humedad Cloruros expresados en NaCl Carbonato de calcio Fósforo total	Proteína bruta mín. 61 % Solubilidad de la proteína bruta (1) mín. 87 % Humedad máx. 10 % Cloruros expresados en NaCl máx. 4,4 % Carbonato de calcio máx. 2,8 % Cenizas insolubles en HCl máx. 2,2 %	×
3.3.2.	Aceite de hígado de bacalao	Aceite obtenido a partir de hígados frescos de pescado de la familia de las merluzas *(Gadidae)*	Vitamina A	Humedad Indice de acidez Insolubles en el éter de petróleo	Vitamina A (*) mín. 750UI/g. Humedad máx. 0,15 % Insolubles en el éter de petróleo (*) máx. 0,05 % Indice de saponificación 180/196 Indice de yodo 150/180 Indice de acidez máx. 6 %	×
4.	SUSTANCIAS MINERALES					
4.1.	Carbonato de calcio La naturaleza del producto (columna 3) debe indicarse en la denominación	Carbonato de calcio precipitado, rocas cálcicas molidas, creta lavada, creta granulada, caparazones molidos de ostras o de mejillones	Calcio Cenizas insolubles en HCl		Calcio mín. 36 % Cenizas insolubles en HCl máx. 5 %	×
4.2.	Carbonato de calcio y de magnesio	Mezcla natural de carbonato de calcio y de carbonato de magnesio	Calcio Magnesio		Calcio mín. 19 % Magnesio mín. 11 % Pasan a través de un tamiz de mallas de 0,25 mm mín. 99,5 % Cenizas insolubles en HCl máx. 2 %	×

(1) Proteína bruta solubilizada por la pepsina y ácido clorhídrico en porcentaje de la proteína bruta

(*) Contenido expresado con respecto a la materia tal como se encuentre.

	Denominaciones	Descripciones	Declaraciones obligatorias	Declaraciones facultativas	Requisitos de composición		Requisitos de envasado
1	2	3	4	5	6		7
4.3.	Algas marinas calcáreas (Maerl)	Producto de origen natural obtenido a partir de algas marinas calcáreas molidas o transformadas en gránulos	Calcio Cenizas insolubles en HCl		Calcio Cenizas insolubles en HCl	mín. 33 % máx. 5 %	x
4.4.	Óxido de magnesio	Óxido de magnesio técnicamente puro, MgO	Magnesio		Magnesio	mín. 50 %	x
4.5.	Kieserita	Sulfato de magnesio natural $MgSO_4H_2O$	Magnesio		Magnesio	mín. 15 %	x
4.6.	Hidrogenofosfato de calcio (Fosfato bicálcico)	Producto constituido por hidrogenofosfato de calcio (Fosfato bicálcico) técnicamente puro	Fósforo total cloruros expresados en NaCl	Calcio	Fósforo total Cloruros expresados en NaCl Relación $\frac{Ca}{P}$	mín. 16 % máx. 1 % > 1,15	
4.7	Fosfato natural desfluorinado	Producto obtenido mediante la inalteración de fosfatos naturales, purificados en su caso, y más o menos desflurinado	Fósforo total	Calcio	Fósforo total	mín. 14 %	x
4.8.	Harina de huevos desgelatinizados	Huevos desgrasados desgelatinizados, esterilizados y molidos	Fósforo total	Humedad Calcio	Fósforo total Humedad Pasan a través de un tamiz de mallas de 1 mm	mín. 14,5 % máx. 10 % mín. 90 %	x
4.9.	Bis-(dihidrogenofosfato) de calcio (Fosfato monocálcico)	Producto constituido por bis-(dihidrogenofosfato) de calcio (fosfato monocálcico) técnicamente puro	Fósforo total	Calcio	Fósforo total Calcio Cloruros expresados en NaCl Relación $\frac{Ca}{P}$	mín. 22 % mín. 16 % máx. 1 % < 0,8	x
4.10.	Dihidrogenofosfato de amonio (fosfato monoamónico)	Producto constituido principalmente por dihidrogenofosfato de amonio (fosfato monoamónico) técnicamente puro	Fósforo total Nitrógeno	-	Fósforo total	mín. 25 %	x

PARTE B

DISPOSICIONES ESPECIALES

II PRODUCTOS CON AUTORIZACION NACIONAL

	DENOMINACION	DESCRIPCION	DECLARACIONES OBLIGATORIAS	DECLARACIONES FACULTATIVAS	REQUISITOS DE COMPOSICION	EXIGENCIAS DE ENVASADO
1	2	3	4	5	6	7
1	TORTAS					
1.1	Torta o harina de cártamo sin decorticar.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de cártamo (Carthemus tinctorius L.).	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas brutas Humedad Materias grasas brutas	Humedad máx. 12,0% Proteína bruta mín. 18,0% Celulosa bruta máx. 51,0% Cenizas brutas máx. 9,0%	
1.2	Torta o harina de cártamo parcialmente decorticada.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de cártamo parcialmente decorticado.	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas brutas Humedad Materias grasas brutas	Humedad máx. 12,0% Proteína bruta mín. 22,5% Celulosa bruta máx. 32,0% Cenizas brutas máx. 9,0%	
1.3	Torta o harina de cártamo decorticada.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de cártamo decorticado.	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas brutas Humedad Materias grasas brutas	Humedad máx. 12,0% Proteína bruta mín. 41,0% Celulosa bruta máx. 18,0% **Cenizas brutas máx. 9,0%**	
1.4	Torta o harina de almendras.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de almendras dulces (Prunus amygdalus).	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas brutas Humedad	Humedad máx. 12,0% Proteína bruta mín. 42,0% Celulosa bruta máx. 21,0% Cenizas brutas máx. 6,0%	
1.5	Torta o harina de algodón sin decorticar.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las siguientes especies: Gossypium arboreum, Gossypium herbaceum, Gossypium hirsutum y Gossypium viti folium.	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas brutas Humedad Materias grasas brutas	Humedad máx.12,0% Proteína bruta mín.20,0% Celulosa bruta máx.33,5% Cenizas brutas máx.11,0%	
1.6	Torta o harina de girasol sin decorticar	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de girasol.	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas brutas Humedad Materias grasas brutas	Humedad máx.12,0% Proteína bruta mín.19,0% Celulosa bruta máx.45,5% Cenizas brutas máx. 9,0%	
1.7	Torta de semilla de tomate.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de tomate (Lycopersicum esculentum).	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas brutas Humedad	Humedad máx.12,0% Proteína bruta mín.31,0% Celulosa bruta máx.39,5% Cenizas brutas máx. 8,5%	
2	PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE SUSTANCIAS VEGETALES					
2.1	Subproductos de molinería					
2.1.1	Gérmen de arroz.	Subproducto de la elaboración de arroz, compuesto del gérmen propiamente dicho y restos de tegumentos, partes harinosas y capa de aleurone.	Proteina bruta Celulosa bruta	Humedad Cenizas brutas	Humedad máx. 14,0% Proteína bruta mín. 21,0% materias y grasas brutas mín. 20,0% Celulosa bruta máx. 7,0% Cenizas brutas máx. 11,0% Cenizas insolubles en HCl máx. 0,6%	
2.1.2	Cascarilla y salvado de avena.	Subproducto obtenido en la transformación de la avena íntegra en sémola de avena o en harina de avena cernida.	Celulosa bruta	Humedad Cenizas brutas	Humedad máx. 14,0% Celulose bruta máx. 32,0% Cenizas brutas máx. 7,0% Cenizas insolubles en HCl máx. 2,0%	
2.1.3	Grits. de maíz	Parte más vítrea del maíz con alto contenido en almidón y bajo tenor de fibra y grasa, presentado en forma de sémola.		Humedad	Humedad máx. 15,0% Proteína bruta mín. 7,0% Celulosa bruta máx. 2,5% Cenizas brutas máx. 3,5%	
2.1.4	Herinilla de trigo.	Subproducto obtenido en la fabricación de harina de trigo, compuesto de la parte harinosa y una porción de tegumentos.	Celulosa bruta	Humedad Cenizas brutas	Humedad máx. 15,0% Celulose máx. 7,0% Cenizas brutas máx. 6,5%	
2.1.5	Gérmen de garrofín	Subproducto de la industria de la goma de garrofín compuesto principalmente por el gérmen y los cotiledones de las semillas de garrofa.	Proteína bruta	Humedad Celulosa bruta	Humedad máx. 12,0% Proteína bruta mín. 45,5% Celulosa bruta máx. 9,0% Cenizas brutas máx. 7,0%	
2.1.6	Salvado de garrofín	Subproducto de la industria de la goma de garrofín compuesto principalmente por los tegumentos de las semilles de garrofa.	Proteina bruta	Humedad Celulosa bruta	Humedad máx. 12,0% Proteína bruta mín. 16,5% Celulosa bruta máx. 18,0% Cenizas brutas máx. 6,0%	

	DENOMINACION	DESCRIPCION	DECLARACIONES OBLIGATORIAS	DECLARACIONES FACULTATIVAS	REQUISITOS DE COMPOSICION	EXIGENCIAS DE ENVASADO
1	2	3	4	5	6	7
2.5	Productos y Subproductos de almidonería y fecularía					
2.5.1	Solubles secos de maíz.	Subproducto de almidonería obtenido por desecación de los líquidos de maceración.	Proteína	Humedad Cenizas brutas	Humedad máx. 8,0% Proteína bruta mín. 39,0% Cenizas brutas máx. 24,0%	
2.5.2	Gluten de sorgo (contenico proteico alto).	Subproducto de almidonería, compuesto por el gluten y los salvados finos de sorgo.	Proteína bruta	Humedad Celulosa brutes Cenizas brutes Materias grasas brutas	Humedad máx. 13,0% Proteína bruta mín. 40,0% Celulosa bruta máx. 7,0% Cenizas brutes máx. 6,5%	
2.7	Productos y Subproductos de malte ría, cervecería, destilería y de transformación de frutas, así como de levaduras forrajeras secas.					
2.7.1	Pulpa deshidratada de manzanas o peras.	Subproducto seco obtenido en el proceso de la fabricación de zumo de manzanas o de peras.	Celulosa bruta		Humedad máx. 13.0%	
2.7.2	Orujo deshidratado de pera, de manzana o de ambas	Subproducto seco obtenido en el proceso de fermentación de las manzanas y de las peras prensadas.	Celulosa bruta		Humedad máx. 13,0%	
2.7.3	Pulpa de tomate.	Subproducto seco obtenico en el proceso de la fabricación de conservas de tomate.	Celulosa bruta		Humedad máx. 13,0%	
2.7.4	Orujo de uva integral.	Subproducto natural procedente de la elaboración del vino, compuesto por el hollejo, la granilla o pepitas y la raspa o escobajo de la uva.	Proteina bruta Celulosa bruta	Humedad Cenizas	Proteína bruta mín. 10.0% Grasa bruta mín. 8,5% Celulosa bruta máx. 27,0% Cenizas brutas máx. 8,5%	
2.7.5	Orujo de uva destilado.	Subproducto procedente de la destilación alcohólica del orujo de uva.	Proteina bruta Celulosa bruta	Humedad Cenizas	Humedad máx. 14,0% Proteína bruta mín. 10,5% Grasa bruta mín. 7,0% Celulosa bruta máx. 29,0% Cenizas brutas máx. 8,0%	
2.7.6	Orujo de uva desraspado y desgranillado.	Subproducto de la elaboración del vino constituído por el orujo de uva al que se ha desposeído al máximo de los racpones y pepitas o granillas.	Proteina bruta Celulosa bruta	Humedad Cenizas	Humedad máx. 14,0% Proteína bruta mín. 12,5% Celulosa bruta máx. 19,0% Cenizas brutas máx. 14,0% Grasa bruta mín. 3,5	
2.7.7	Micelio procedente de la fabricación de ácido cítrico.	Subproducto obtenido de la fermentación de la melaza con cepas especiales del hongo Aspergillus niger para obtención de ácido cítrico a partir de melazas.	Proteina bruta Celulosa bruta	Humedad	Humedad máx. 80,0% Proteína bruta mín. 35,0% Celulosa bruta máx. 15,0% Cenizas brutas máx. 8,0%	
2.7.8	Vinaza.	Subproducto obtenido como líquido residual de la fermentación de la melaza para la obtención de alcohol, levadura y glutamato, destinado a la alimentación de rumiantes en explotación extensiva	Proteina bruta Cenizas	Humedad	Humedad máx. 40,0% Proteína bruta mín. 25,0% Cenizas brutas máx. 33,0%	X
2.7.9	Levadura de Torula	Producto obtenido por el cultivo de Torula sobre melaza o fondos procedentes de los resíduos sulfíticos de la preparación de celulosa constituído por células de Torula utilis, plasmolizadas y secas.	Proteína bruta	Humedad Cenizas brutas	Humedad máx. 12,0% Proteína bruta mín. 45,5% Cenizas brutas máx. 9,0%	X
2.8	Productos agrícolas desecados artificialmente					
2.8.1	Residuos de patatas.	Subproducto obtenido en las industrias de féculas de patata, constituído fundamentalmente por la piel de la patata, convenientemente triturada y desecada.	Celulosa bruta		Humedad máx. 15,0% Proteína bruta mín. 3,0% Celulosa bruta máx. 14,0% Cenizas brutas máx. 14,0%	
2.9	Otros productos de orígen vegetal					
2.9.1	Lecitina de soja.	Subproducto resultante en el proceso de obtención del aceite de soja.	Materias grasas brutas		Acidez expresada en ácido oleico máx. 15,0% Fosfátidos mín. 60,0%	

	DENOMINACION	DESCRIPCION	DECLARACIONES OBLIGATORIAS	DECLARACIONES FACULTATIVAS	REQUISITOS DE COMPOSICION	EXIGENCIAS DE ENVASADO
1	2	3	4	5	6	7
2.9.2	Bagazo de cacao desteobromina-do (máximo: 0,3 % de teobromina).	Subproducto obtenido al someter a una nueva extracción la cascarilla, torta y residuos de cacao para la obtención de manteca y teobromina.	Proteina bruta Celulosa bruta	Humedad Cenizas brutas	Humedad máx. 12,0% Proteína bruta mín. 17,0% Celulosa bruta máx. 17,0% Cenizas brutas máx. 10,0% Los niveles máximos de bagazo en piensos compuestos serán - de 3,5% para monogástricos y animales jóvenes y de 5 % para los restantes.	
2.9.3	Granilla de uva extractada y parcialmente decorticada.	Subproducto de la industria extractora del aceite obtenido de granilla de uva.	Proteina bruta Celulosa bruta	Humedad Cenizas brutas	Humedad máx. 12,0% Proteína bruta mín. 18,0% Celulosa bruta máx. 34,0% Cenizas brutas máx. 6,5%	
2.9.4	Alfalfa henificada (en pacas harina, eglomerado o gránulo.	Producto obtenido por henificación de la alfalfa fresca	Proteína bruta	Humedad Cenizas brutas Cenizas insolubles en HCl	Humedad Máx. 12,0% Proteína bruta mín. 13,5% Celulosa bruta máx. 38,5% Cenizas brutas máx. 12,5% Cenizas insolubles en HCl máx. 3,4%	
2.9.5	Paja tratada con sosa.	Producto resultante del tratamiento apropiado de la paja con NaOH, para mejorar su valor nutritivo como alimento de los animales rumiantes.			Humedad máx. 15% Cenizas brutas máx. 12% NaOH residual máx. 2,5%	
2.9.6.	Harina de algas marinas.	Producto obtenido por secado y molienda de algas marinas, previo lavado de las mismas.	Cenizas brutas Celulosa bruta Proteína bruta.	Humedad Cenizas insolubles en el ClH	Humedad máx. 12%	
2.9.7.	Bagazo de alfalfa.	Subproducto fibroso resultante de la extracción del jugo de alfalfa.	Celulosa bruta	Humedad Proteina		
2.9.8.	Jugo de alfalfa.	Extracto líquido de alfalfa verde obtenido por presión.				x
2.9.9.	Extracto protéico de jugo de alfalfa desecado.	Producto obtenido a partir del jugo de alfalfa por coagulación y secado posterior u otros procedimientos.				
2.9.10	Espinacas, lechugas, zanahorias, puerros, ajos, uvas pasas, hierbas aromáticas, etc	Productos vegetales de distinta composición según su naturaleza, utilizados en la alimentación de animales de ornamentación.				
2.10	**Productos de deshecho de las industrias de panadería, galletería y pastas alimenticias**					
2.10.1	Pan de desecho entero, triturado o molido.	Producto procedente de restos de pan más o menos duro, pero nunca fermentado ni colonizado por hongos o parásitos.			Humedad máx. 14,0%	
2.10.2	Galletas de desecho o productos similares.	Productos fermentados por galletas o similares en buen estado de conservación.			Humedad máx. 14,0%	
2.10.3	Pastas alimenticias de desecho.	Producto formado por restos de pastas alimenticias en buen estado de conservación.			Humedad máx. 12,0%	
2.11	**Semillas oleoginosas y otras enteras o sometidas a tratamiento**					
2.11.1	Semilles de alfalfa.	Semilles de variedades cultivadas de alfalfa (Medicago sative).				
2.11.2	Semillas de trébol.	Semilles de variedades cultivadas de trébol (Trifolium).				
2.11.3	Semilla de colza.	Semilles de variedades cultivadas de colza (Brassica naous, var. napus y gleuca).			Humedad máx. 15%	
2.11.4	Semilles de nabo.	Semilles de variedades cultivadas de nabo (B. rapa var. sylvestris).			Humedad máx. 15%	
2.11.5	Semilla de Cáñamo o cañamón.	Semilles de variedades cultivadas de cáñamo (Cannabis sative).			Humedad máx. 15%	
2.11.6	Soja	Semilles de variedades cultivadas de soja (Soja hispida).			Humedad máx. 15%	
2.11.7	Semille de niger (Negrillo)	Semillas de variedades cultivadas de niger (Guizotia abyssinica).			Humedad máx. 15%	
2.11.8	Semillas de girasol.	Semillas de variedades cultivadas de girasol (Helienthus annuus).			Humedad máx. 15%	
2.11.9	Semillas de lino.	Semilles de variedades cultivadas de lino (Linum usitatissimum).			Humedad máx. 15%	
2.11.10	Semilla de algodón	Semillas de variedades cultivadas de algodón (gossypium arboreum, g. herbaceum, g. hirsutum, g. viti folium).			Humedad máx. 15%	

	DENOMINACION	DESCRIPCION	DECLARACIONES OBLIGATORIAS	DECLARACIONES FACULTATIVAS	REQUISITOS DE COMPOSICION	EXIGENCIAS DE ENVASADO
1	2	3	4	5	6	7
2.11.11	Semillas varias	Semillas de cardo o cardón, amapola azul, anís, hinojo, lechuga, achicoria, plántago, calabaza, melón, perejil, chirivía, apio, cebolla y piñones.				
2.12	**Productos fibrosos varios**					
2.12.1	Cascarilla de soja.					
2.12.2	Cascarilla y borra de algodón.					
2.12.3	Cascarilla de avena.					
2.12.4	Zuro de maíz.					
2.12.5	Granilla de uva extractada.					
2.12.6	Orujo de aceituna con mas del 30 % de celulose brute.					
2.12.7	Hoje de olivo desecada.					
Los productos correspondientes al grupo 2.12 solamente podrán destinarse a rumiantes, équidos y conejos.						
3	**PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL**					
3.1	**Productos lácteos**					
3.1.1.	Leche entera en polvo ("sprey" , "hatmeker" o "roller").	Producto obtenido por eliminación del agua de la leche entera, bien por evaporación en corriente de aire caliente (sprey), o bien por secado sobre cilindros (Hatmaker o roller).	Proteína bruta	Humedad Lactosa Materias grasas brutas	Humedad máx. 5,0% Proteína bruta mín.23,0% Grasa bruta mín.27,0% Cenizas brutas máx. 7,5% Lactosa mín.26,5%	X
3.2	**Productos procedentes de la transformación de animales terrestres**					
3.2.1	Productos y subproductos frescos de industrias cárnicas.	Distintos subproductos procedentes de las industrias cárnicas en perfecto estado de conservación y con las adecuadas garantías sanitarias.				
3.2.2	Harina de subproductos de matadero.	Producto obtenido por secado y molienda de distintas partes de los animales convenientemente tratadas sanitariamente, no debiendo contener mayor cantidad de pelos, plumas, cuernos, pezuñas, pieles y contenido digestivo que la que acompañe naturalmente a las materias primas de las que proceda y sea inevitable en una buena práctica de fabricación.	Proteína bruta	Humedad Cloruros expresados en NaCl Materias grasas brutas Cenizas brutas	Proteína bruta mín. 44,0% Solubilidad de la proteína bruta(1) mín. 70,0% Cenizas insolubles en HCl máx. 3,0% Cloruros expresados en NaCl máx. 3,0% Humedad máx. 10,0%	X
3.3	**Productos procedentes de la transformación de pescados o de otros animales marinos**					
3.3.1	Harina de pescado con un contenido proteico desde el 50 % inclusive hasta el 61 en producto natural	Producto obtenido por desecación y molturación de pescados enteros o partes de pescado, y restos de pescado procedentes de las industrias derivadas de la pesca, sometidos a tratamiento térmico adecuado.	Proteína bruta	Humedad Cloruros expresados en NaCl Carbonato cálcico Fósforo total	Humedad máx. 11,0% Proteína bruta mín. 56,0% Solubilidad de la proteína (1) mín. 85,0% Cenizas insolubles en HCl máx. 2,2% Cloruros (NaCl) máx. 6,0% Carbonato cálcico Máx. 3,0%	X
3.3.2	Harina de carne de ballena.	Producto compuesto por tejidos musculares y masas carnosas, desecados y molturados a los que se ha extraído parte de la grasa.	Proteína bruta		Humedad máx. 12,0% Proteína bruta mín. 77,0% Solubilidad de la proteína (1) mín. 85,0% Grasa bruta máx. 11,5% Cloruros (NaCl) máx. 3,4%	X
3.3.3.	Harina de carne y huesos de ballena.	Producto compuesto por carne y huesos de ballena, del cual se ha extraído parte de la grasa.	Proteína bruta		Humedad máx. 10,0% Proteína bruta mín. 50,0% Solubilidad de la proteína (1) mín. 70,0% Cloruros (NaCl) máx. 4,0% Fósforo (P) máx. 8,0%	X
3.3.4	Aceite de pescado.	Producto obtenido de la cocción y/o prensado de pescados enteros o partes de pescado constituído por el aceite filtrado y no desodorizado		Humedad Indice de acidez insolubles en éter de petróleo	Acidez expresada en ácido oléico máximo: 6,0% Indice de iodo mínimo: 125-180 El aceite no deberá solidificarse a temperatura superior a 15ºC Indice de saponificación: 160-200 Insolubles en éter de petróleo 0,5-1 Humedad: 1%	X
3.3.5.	Productos y subproductos frescos de industrias de la pesca	Distintos productos y subproductos procedentes de las industrias de la pesca en perfecto estado de conservación y con las adecuadas garantías sanitarias.				

(1) Proteína bruta solubilizada por la pepsina y el ácido clorhídrico, expresado en porcentaje de la proteína bruta.

(2) Contenido expresado en relación a la materia tal cual.

	DENOMINACION	DESCRIPCION	DECLARACIONES OBLIGATORIAS	DECLARACIONES FACULTATIVAS	REQUISITOS DE COMPOSICION	EXIGENCIAS DE ENVASADO
1	2	3	4	5	6	7
3.3.6	Harina de subproductos de pescado	**Producto obtenido de los restos de la industria conservera del pescado sometido a tratamiento térmico adecuado y con características aceptables para la alimentación animal**	Proteína bruta		Humedad máx. 11,0% Proteína bruta mín. 45,0% Solubilidad de la proteína mín. 80,0% Cenizas insolubles en HCl máx. 2,2% Cloruros (NaCl) máx. 6,0% Carbonato cálcico máx. 4,0% Cenizas brutas máx. 39,0%	X
3.3.7	Harina de camarones y gambas.	Producto obtenido por tratamiento térmico, secado y molido de los camarones y gambas enteros o partes de los mismos.	Proteína bruta		Humedad máx. 12,0 % Proteína bruta mín. 51,0 % Cloruros (ClNa) máx. 3,4 % Insolubles en HCl máx. 4,5 %	X
3.3.8	Harina de cangrejos y otros crustáceos.	Producto obtenido por tratamiento térmico, secado y molido de los cangrejos y otros crustáceos y/o partes de los mismos.	Proteína bruta		Humedad máx. 12,0 % Proteína bruta mín. 34,0 % Cloruros (NlNa) máx. 4,5 % Insolubles en HCl máx.: 4'5 %	X
3.4	**Productos varios de origen animal**					
3.4.1	Insectos, huevos o larvas de insectos, pequeños moluscos y crustáceos, gusanos, huevos de peces, plancton marino.	Productos de distinta composición según su naturaleza, utilizados en alimentación de animales de ornamentación.				
4	**SUSTANCIAS MINERALES**					
4.1	**Fuentes de calcio**					
4.2	**Fuentes de fósforo**					
4.2.1	Fosfato monosódico.	Fosfato monosódico técnicamente puro.	Fósforo total		Fósforo: mín. 18,0%	X
4.2.2	Fosfato disódico.	Fosfato disódico técnicamente puro.	Fósforo total		Fósforo: mín. 8,0%	X
4.2.3	Fosfato trisódico.	Fosfato trisódico anhidro técnicamente puro.	Fósforo total		Fósforo: mín. 17,0%	X
4.2.4	Tripolifosfato sódico.	Tripolifosfato sódico técnicamente puro.	Fósforo total		Fósforo: mín. 19,0%	X
4.2.5	Acido fosfórico.	Acido ortofosfórico técnicamente puro.	Fósforo total		Fósforo: mín. 27,0%	X
4.2.6	Fosfato de magnesio.	Fosfato de magnesio secundario.	Fósforo total		Fósforo: mín. 17,0%	X
4.3	**Fuentes de Calcio y Fósforo**					
4.3.1	Fosfato tricálcico.	Fosfato tricálcico técnicamente puro.	Fósforo total	Calcio	Fósforo mín.: 19,0%	X
4.3.2	Fosfato natural	Fosfato tricálcico procedente de la molienda de fosfatos naturales.	Fósforo total		Fósforo mín.: 14,0%	X
4.4	**Fuentes de Magnesio**					
4.4.1	Cloruro de magnesio.	Cloruro de magnesio técnicamente puro.	Magnesio		Pureza: mín. 97,0%	X
4.4.2	Carbonato de magnesio.	Carbonato de magnesio.	Magnesio		Purese: mín. 98,0%	X
4.4.3	Sulfato de magnesio.	Sulfato de magnesio técnicamente puro.	Magnesio		Pureza: mín. 93,0%	X
4.4.5	Sulfato de magnesio calcinado	Sulfato de magnesio calcinado técnicamente puro.	Magnesio		Pureza: mín. 95,0%	X
4.5	FUENTES DE Cl y Na					
4.5.1	Sal común (salinas).	Cloruro sódico.			Pureza: mín. 95,0%	X
4.5.2	Sal común (mina).	Cloruro sódico.			Pureza: mín. 90,0%	X
4.5.3	Bicarbonato sódico.	Bicarbonato sódico técnicamente puro.			Iodo: máx. 0,0076%	X
4.6	FUENTES DE AZUFRE					
4.6.1	Flor de azufre.	Azufre prácticamente puro.			Pureza: mín. 97,0%	X
4.6.2	Sulfato sódico.					X
4.6.3	Sulfato potásico.					X
4.7	FUENTES DE POTASIO					
4.7.1	Carbonato potásico.				Pureza: mín. 98,0%	X
4.8	GRIT					
4.8.1	Grit.	Arena silícea gruesa o roca silícea molida. Sólo podrá utilizarse en aves, sin entrar a formar parte del pienso compuesto.				X