

ANEXO I

Relación de zonas en que el fuego bacteriano [*Erwinia amylovora* (Burrill) Winslow et al.] se considera establecido

Provincia de Guipúzcoa.
Provincia de Navarra:

Comarca I (Noroccidental): localidades de Elizondo, Gartzain, Irurita, Lekaroz y Oronoz del Ayuntamiento del Valle de Baztán. Localidades de Navarte y Legasa del Ayuntamiento de Bértiz-Arana y términos municipales de Santesteban y Elgorriaga.

Comarca III (Cuenca de Pamplona): términos municipales de Adiós, Barañáin, Biurrun-Olcoz, Burlada, Cendea de Ansoaín, Cendea de Galar, Cendea de Olza, Echarri, Enériz, Etxauri, Huarte-Pamplona, Obanos, Orcoyen, Pamplona, Ucar, Valle de Egués, Valle de Elorz, Villaiba, Zizur Mayor y Zizur Menor.

ANEXO II

Relación de importes unitarios máximos de las ayudas

Frutales:

Plantaciones jóvenes 1.100.000 ptas/Ha.

Plantaciones en plena producción:

a) Plantación intensiva 2.450.000 ptas/Ha.

b) Plantación normal 1.900.000 ptas/Ha.

c) Árbol aislado 2.700 ptas/Ud.

Ornamentales: cualquier especie intensiva 200 ptas/Ud.

Viveros: 50 por 100 del valor comercial.

ANEXO III

Lista de vegetales muy sensibles al fuego bacteriano cuyas plantaciones no serán indemnizables sin han sido efectuadas con posterioridad a la fecha de entrada en vigor de este Real Decreto

Especies	Varietades
Manzanos: <i>Malus domestica</i> = <i>M. pumila</i>	Abbodanza, Fuji, Holsteiner, Idared, James Grieve, Jonagold, Jonathan, Reina de reinetas, Belleza de Roma, Verde Doncella, Hanners, Greensleeves, Gloster, Cox's Orange, Pippin.
Perales: <i>Pyrus communis</i>	Abate Fétel, Alexandrine Douillard, Blanquilla, Doyenne du Comice, General Leclerc, Grand Champion, Jules Guyot, Highland, Packham's Triumph, Passe Crassane, President Herón, Supercomice, Williams, Winter Nellis, Santa María, Mantecosa Anjou.
Manzanos de sidra: <i>Malus domestica</i> , <i>M. pumila</i>	Avrolles, Locard vert, Noël des Champs, Tardif de la Sarthe, Argile Rouge Br., Bassard, Bedan, Bénédiction, Binet Rouge, Bisquet, Bon pommier, Blanc sûr, Bost Kantoi, Chuero Briz, Chevalier jaune, Douce Coét ligné, Douce Moën, Clos Renaux, Judor, Egyptia, Frances (Frantzes sagarra), Frequin, Goikoetxea, Haritza, Jeannetonne, Médaille d'Or, Moulin à vent, Nanquérina, Peau de Chien, Petite Fenouillette, Sébin rouge, Tardive de la Sarthe, Verde Agria.
Durillos: <i>Cotoneaster bullatus</i> , <i>C. franchetii</i> , <i>C. lacteus</i> , <i>C. multiflorus</i> , <i>C. reticulatus</i> , <i>C. salicifolius</i> , <i>C. simonii</i> , <i>C. watereri</i>	Todas las variedades.
Espinos albar: <i>Crataegus monogyna</i> , <i>C. Oxyacantha</i> , <i>C. pentagyna</i> , <i>C. Alemanniensis</i>	Todas las variedades.
Espinos de fuego: <i>Pyracantha angustifolia</i> , <i>P. Atalantioides</i> , <i>P. koidzumii</i> , <i>P. Hibrido orange glow</i>	Todas las variedades.
Servales: <i>Sorbus aria</i>	Todas las variedades.

MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA

16748 REAL DECRETO 1333/1999, de 31 de julio, por el que se modifica el Real Decreto 1489/1998, de 10 de julio, sobre la circulación de materias primas para la alimentación animal.

El Real Decreto 1489/1998, de 10 de julio, incorporó al ordenamiento jurídico español la Directiva 96/25/CE, del Consejo, de 29 de abril, sobre la circulación de materias primas para la alimentación animal y por la que

se modifican las Directivas 70/524/CEE, 74/63/CEE, 82/471/CEE y 93/74/CEE, y se deroga la Directiva 77/101/CEE.

Los anexos del citado Real Decreto 1489/1998 recogen una relación no excluyente de materias primas para la alimentación animal que sólo pueden ponerse en circulación con las denominaciones allí establecidas y siempre que se ajusten a las descripciones correspondientes.

Esta relación precisa, dados los últimos avances en los conocimientos científicos y técnicos, de las pertinentes adaptaciones.

El presente Real Decreto incorpora al ordenamiento jurídico español los artículos 4, 5 y 8 de la Directiva 98/67/CE, de la Comisión, de 7 de septiembre, y se

dicta en ejercicio de las competencias que el artículo 149.1.13.^a y 16.^a de la Constitución reserva al Estado con carácter exclusivo en materia de bases y coordinación, de la planificación general de la actividad económica y de la sanidad, respectivamente.

En el procedimiento de elaboración de este Real Decreto han sido consultadas las Comunidades Autónomas, así como las organizaciones y entidades representativas de los intereses de los sectores afectados.

Este proyecto de Real Decreto ha sido informado favorablemente por la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, previo informe del Ministerio de Administraciones Públicas, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 31 de julio de 1999,

DISPONGO:

Artículo único. *Modificación del Real Decreto 1489/1998, de 10 de julio.*

Los anexos del Real Decreto 1489/1998, de 10 de julio, sobre la circulación de materias primas para la alimentación animal, se sustituyen por los anexos del presente Real Decreto.

Disposición transitoria única. *Materias primas puestas en circulación con anterioridad.*

Las materias primas para la alimentación animal puestas en circulación antes de la entrada en vigor del presente Real Decreto, que no cumplen lo dispuesto en él, pueden seguir en circulación hasta el 31 de diciembre de 1999.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Queda derogada la Orden de 30 de abril de 1993 por la que se establece una lista de los principales ingredientes para la preparación de piensos compuestos destinados a animales distintos de los de compañía.

Disposición final primera. *Facultad de desarrollo.*

Se faculta a los Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo para adaptar los anexos del presente Real Decreto, a las modificaciones introducidas por la normativa comunitaria, cuya incorporación corresponda a la Administración General del Estado.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Palma de Mallorca a 31 de julio de 1999.

JUAN CARLOS R.

El Vicepresidente Primero del Gobierno

y Ministro de la Presidencia,

FRANCISCO ÁLVAREZ-CASCOS FERNÁNDEZ

ANEXO I

Generalidades

I. *Notas explicativas*

1. Para la relación y denominación de las materias primas para la alimentación animal del anexo II del presente Real Decreto se han seguido los siguientes criterios:

Origen del producto o subproducto, por ejemplo, vegetal, animal, mineral;

Del producto o subproducto utilizado, por ejemplo, entero, semillas, tubérculos, huesos;

Tratamiento al que haya sido sometido el producto o subproducto, por ejemplo, decortinado, extracción, tratamiento térmico, y el producto o subproducto resultante, por ejemplo, copos, salvado, pulpa, grasa;

Madurez del producto o subproducto, así como su calidad o características, por ejemplo, «bajo contenido de glucosinolatos», «rico en grasas», «bajo contenido en azúcar».

2. La lista que figura en el anexo II del presente Real Decreto se divide en doce capítulos:

1. Granos de cereales, sus productos y subproductos.

2. Semillas oleaginosas, frutos oleaginosos, sus productos y subproductos.

3. Semillas de leguminosas, sus productos y subproductos.

4. Tubérculos, raíces, sus productos y subproductos.

5. Otras semillas y frutas, sus productos y subproductos.

6. Forrajes y forrajes groseros.

7. Otras plantas, sus productos y subproductos.

8. Productos lácteos.

9. Productos de animales terrestres.

10. Pescados, otros animales marinos, sus productos y subproductos.

11. Minerales.

12. Productos varios.

II. *Disposiciones relativas a la pureza botánica y química*

1. No obstante lo dispuesto en el artículo 3 del Real Decreto 1489/1998, las materias primas para la alimentación animal, en la medida en que lo permitan las prácticas correctas de elaboración, deben estar exentas de impurezas químicas procedentes de la utilización, durante su proceso de fabricación, de auxiliares tecnológicos contemplados en la Orden de 23 de marzo de 1988, relativa a la comercialización de piensos simples, a menos que en el anexo II del presente Real Decreto se haya fijado un contenido máximo de residuos específico en relación con una determinada materia prima para la alimentación animal.

2. La pureza botánica de los productos y subproductos enumerados en los anexos II y III del presente Real Decreto deberá ser, como mínimo, del 95 por 100, a menos que en dichos anexos se mencione un porcentaje diferente.

Se consideran impurezas botánicas:

a) Las impurezas naturales pero inofensivas (por ejemplo, la paja o los desechos de paja, las semillas de otras especies cultivadas o las semillas de malas hierbas).

b) Los residuos inofensivos de otras semillas o frutas oleaginosas que procedan de un proceso de fabricación anterior, siempre que su contenido no exceda del 0,5 por 100.

3. Los porcentajes indicados se refieren al peso del producto y subproducto tal cual.

III. Disposiciones relativas a las denominaciones

Cuando la denominación de una materia prima para la alimentación animal que figure en el anexo II del presente Real Decreto, contenga una o más palabras escri-

tas entre paréntesis, la inclusión de estas palabras será facultativa, por ejemplo, el aceite (de haba) de soja podrá denominarse aceite de haba de soja o aceite de soja.

IV. Disposiciones relativas al glosario

El glosario que figura a continuación hace referencia a los principales procedimientos utilizados para la preparación de las materias primas para la alimentación animal mencionadas en los anexos II y III del presente Real Decreto. Cuando en las denominaciones de esas materias primas se incluya un nombre o término común de este glosario, el procedimiento de fabricación empleado deberá ajustarse a la definición.

	Tratamiento	Definición	Denominación común/Calificativo
(1)	(2)	(3)	(4)
1	Concentración.	Aumento del contenido de determinados elementos mediante la eliminación del agua o de otros constituyentes.	Concentrado.
2	Decortinado (1).	Eliminación total o parcial de las capas externas de los granos, semillas, frutos, nueces y otros.	Decortinado, parcialmente decortinado.
3	Secado.	Deshidratación natural o artificial.	Desecado (al sol o artificialmente).
4	Extracción.	Separación de la grasa o el aceite de determinadas sustancias mediante un disolvente orgánico, o del azúcar u otros elementos solubles mediante un disolvente acuoso. Si se utiliza un disolvente orgánico, el producto resultante deberá estar técnicamente exento de dicho disolvente.	Harina de extracción (en el caso de las sustancias oleaginosas). Melazas, pulpa (en el caso de productos que contengan azúcar u otros componentes solubles).
5	Extrusión.	Proceso por el que se hace pasar un material a través de un orificio mediante presión empuje o impulsión. Véase también «Pregelatinización».	Extrusionado.
6	Fabricación de copos.	Aplastamiento de un producto previamente sometido a un tratamiento térmico húmedo.	Copos.
7	Molienda seca.	Tratamiento físico del grano para reducir el tamaño de las partículas y facilitar la separación de las fracciones constituyentes (principalmente la harina, el salvado y las harinillas).	Harina, salvado y harinillas y harina forrajera.
8	Tratamiento térmico.	Término general que abarca una serie de tratamientos térmicos efectuados en condiciones especiales con objeto de modificar el valor nutritivo o la estructura de la materia.	Tostado, asado, tratado térmicamente.
9	Hidrogenación.	Tratamiento de los aceites y grasas para que alcancen un punto de fusión más elevado.	Hidrogenado, parcialmente hidrogenado.
10	Hidrólisis.	Descomposición en componentes químicos más simples mediante un tratamiento adecuado con agua y, en su caso, con enzimas o ácido/álcali.	Hidrolizado.
11	Presión.	Separación, por presión mecánica (mediante rosca u otro tipo de prensa) y, en su caso, con calor, de la grasa o el aceite de las sustancias oleaginosas o del zumo de las frutas y otros vegetales.	Torta de presión (2) (en el caso de las sustancias oleaginosas). Pulpa, orujo (en el caso de las frutas, etc.). Pulpa de remolacha comprimida (en el caso de remolachas azucareras).
12	Granulación.	Fabricación de gránulos mediante presión.	Granulado.
13	Pregelatinización.	Modificación del almidón para mejorar considerablemente su propiedad de hincharse en contacto con el agua fría.	Pregelatinizado, hinchado.

	Tratamiento	Definición	Denominación común/Calificativo
(1)	(2)	(3)	(4)
14	Refinación.	Eliminación total o parcial de las impurezas presentes en los azúcares, aceites y otras materias naturales mediante un tratamiento físico o químico.	Refinado, parcialmente refinado.
15	Molienda húmeda.	Separación mecánica de las diversas partes de la semilla o del grano tras la adición de agua con o sin anhídrido sulfuroso para extraer el almidón.	Germen, gluten, almidón.
16	Trituración.	Transformación mecánica de los granos o de otras materias primas para la alimentación animal destinada a reducir su tamaño.	Triturado, trituración.
17	Desazucarado.	Extracción total o parcial de los monosacáridos o disacáridos de la melaza y de otras sustancias que contengan azúcar mediante procedimientos químicos o físicos.	Desazucarado, parcialmente desazucarado.

(1) «Decorticado» puede sustituirse, cuando corresponda, por «descascarado» o «descascarillado». En tal caso, las denominaciones o términos comunes deberán ser, respectivamente, «descascarado» y «descascarillado».

(2) En caso necesario, la expresión «torta de presión» puede sustituirse simplemente por el término «torta».

V. Disposiciones referentes a los contenidos indicados o de declaración necesaria de acuerdo con los anexos II y III

1. Los contenidos indicados o de declaración necesaria se expresarán en relación con el peso de la materia prima para la alimentación animal, salvo indicación en contrario.

2. Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 3 y en el apartado 3 del artículo 8 del Real Decreto 1489/1998, de 10 de julio, sobre la circulación de materias primas para la alimentación animal, y siempre que no se haya determinado otro contenido en los anexos II y III del presente Real Decreto, el contenido de humedad de la materia prima para la alimentación animal deberá indicarse siempre que exceda del 14 por 100 de su peso. El contenido de humedad de las materias primas para la alimentación animal que no superen el citado límite deberá declararse a petición del comprador.

3. Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 3 del Real Decreto 1489/1998, de 10 de julio, y siempre que no se haya determinado otro contenido en los anexos II y III del presente Real Decreto, el contenido de cenizas insolubles en ácido clorhídrico de las materias primas para la alimentación animal deberá indicarse si es superior al 2,2 por 100 de la materia seca.

VI. Disposiciones relativas a los agentes desnaturalizantes y aglutinantes

Cuando los productos mencionados en la columna 2 del anexo II del presente Real Decreto, o en la columna 1 del anexo III del mismo, se utilicen para desnaturalizar o aglutinar materias primas para la alimentación animal, deberá proporcionarse la información siguiente:

Agentes desnaturalizantes: Naturaleza y cantidad de los productos utilizados,

Aglutinantes: Naturaleza de los productos utilizados.

La cantidad de aglutinantes utilizados nunca podrá exceder del 3 por 100 del peso total del producto.

VII. Disposiciones relativas a los niveles mínimos tolerados indicados o de declaración necesaria de acuerdo con los anexos II y III

Cuando, con motivo de un control oficial realizado conforme a lo establecido en el artículo 5 del Real Decreto 557/1998, de 2 de abril, por el que se establecen los principios relativos a la organización de los controles oficiales en el ámbito de la alimentación animal, se descubra que la composición de una materia prima para la alimentación animal se aleja de la composición declarada hasta reducir su valor, se aplicarán los márgenes mínimos de tolerancia siguientes:

a) Proteína bruta:

2 unidades para un contenido declarado igual o superior al 20 por 100,

10 por 100 del contenido declarado para un contenido declarado inferior al 20 por 100 (hasta el 10 por 100),

1 unidad para un contenido declarado inferior al 10 por 100.

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

2 unidades para un contenido declarado igual o superior al 20 por 100,

10 por 100 del contenido declarado para un contenido declarado inferior al 20 por 100 (hasta el 5 por 100),

0,5 unidades para un contenido declarado inferior al 5 por 100.

c) Almidón e inulina:

3 unidades para un contenido declarado igual o superior al 30 por 100,

10 por 100 del contenido declarado para un contenido declarado inferior al 30 por 100, hasta el 10 por 100,

1 unidad para un contenido declarado inferior al 10 por 100.

d) Aceites y grasas brutos:

1,8 unidades para un contenido declarado igual o superior al 15 por 100,

12 por 100 del contenido declarado para un contenido declarado inferior al 15 por 100, hasta el 5 por 100,

0,6 unidades para un contenido declarado inferior al 5 por 100.

e) Fibra bruta:

2,1 unidades para un contenido declarado igual o superior al 14 por 100,

15 por 100 del contenido declarado para un contenido declarado inferior al 14 por 100, hasta el 6 por 100,

0,9 unidades para un contenido declarado inferior al 6 por 100.

f) Humedad y cenizas brutas:

1 unidad para un contenido declarado igual o superior al 10 por 100,

10 por 100 del contenido declarado para un contenido declarado inferior al 10 por 100, hasta el 5 por 100,

0,5 unidades para un contenido declarado inferior al 5 por 100.

g) Total de fósforo, sodio, carbonato de calcio, calcio, magnesio, índice de acidez y materia insoluble en petróleo ligero:

1,5 unidades para un contenido declarado igual o superior al 15 por 100,

10 por 100 del contenido declarado para un contenido declarado inferior al 15 por 100 (hasta el 2 por 100),

0,2 unidades para un contenido declarado inferior al 2 por 100.

h) Cenizas insolubles en ácido clorhídrico y cloruros, expresados en NaCl:

10 por 100 del contenido declarado igual o superior al 3 por 100,

0,3 unidades para un contenido declarado inferior al 3 por 100.

i) Caroteno, vitamina A y xantofila:

30 por 100 del contenido declarado.

j) Metionina, lisina y bases nitrogenadas volátiles:

20 por 100 del contenido declarado.

VIII. *Disposiciones relativas al etiquetado de las materias primas para la alimentación animal obtenidas a partir de productos protéicos procedentes de tejidos de mamíferos*

En el etiquetado de las materias primas para la alimentación animal constituidas por productos protéicos procedentes de tejidos de mamíferos deberá figurar la mención siguiente: «Materia prima para la alimentación animal constituida por productos protéicos procedentes de tejidos de mamíferos prohibidos en la alimentación de los rumiantes».

Esta disposición no es aplicable a los siguientes productos:

La leche y los productos lácteos.

La gelatina.

Los aminoácidos obtenidos a partir de pieles por un procedimiento consistente en una exposición de las materias a un pH de 1 a 2, seguido por un pH 11, seguido a su vez por la aplicación de un tratamiento térmico a 140 °C durante treinta minutos a 3 bares.

El fosfato dicálcico derivado de huesos desengrasados.

El plasma deshidratado y otros productos sanguíneos.

ANEXO II

Lista no excluyente de las principales materias primas para la alimentación animal

1. Granos de cereales, sus productos y subproductos

Número (1)	Denominación (2)	Descripción (3)	Declaración obligatoria (4)
1.01	Avena.	Granos de «Avena sativa L.» y de otras variedades de avena.	
1.02	Copos de avena.	Producto obtenido por tratamiento al vapor y aplastamiento de avena descascarillada que puede contener una pequeña proporción de cascarilla.	Almidón.
1.03	Harinillas de avena.	Subproducto obtenido durante la transformación de avena tamizada y descascarillada en avena mondada y harina. Está formado principalmente por salvado y parte del endospermo.	Fibra bruta.
1.04	Cáscaras y salvado de avena.	Subproducto obtenido durante la transformación de avena tamizada en avena mondada. Está formado principalmente por cáscaras y salvado.	Fibra bruta.
1.05	Cebada.	Granos de «Hordeum vulgare L.».	
1.06	Harinillas de cebada.	Subproducto obtenido durante la transformación de cebada tamizada y descascarillada en cebada mondada, sémola o harina.	Fibra bruta.
1.07	Proteína de cebada.	Subproducto desecado de la almidonería de cebada. Constituido principalmente de proteína obtenida durante la separación del almidón.	Proteína bruta Almidón.
1.08	Arroz partido.	Subproducto obtenido al preparar arroz pulido o arroz glaseado «Oryza sativa L.». Constituido esencialmente por granos pequeños o partidos.	Almidón.
1.09	Salvado de arroz (mo-reno).	Subproducto obtenido en el primer pulimento del arroz descascarillado. Constituido principalmente por películas plateadas, partículas de la capa de aleurona, endospermo y gérmenes.	Fibra bruta.

Número (1)	Denominación (2)	Descripción (3)	Declaración obligatoria (4)
1.10	Salvado de arroz (blanco).	Subproducto obtenido en el segundo pulimento del arroz descascarillado. Constituido principalmente por partículas de endospermo, capa de aleurona y gérmenes.	Fibra bruta.
1.11	Salvado de arroz con carbonato cálcico.	Subproducto del pulimento del arroz descascarillado. Constituido principalmente por películas plateadas, partículas de la capa de aleurona, endospermo, gérmenes y cantidades variables de carbonato cálcico procedente del proceso de fabricación.	Fibra bruta. Carbonato cálcico.
1.12	Harina forrajera de arroz precocido.	Subproducto de pulimento del arroz precocido descascarillado. Constituido principalmente por películas plateadas, partículas de la capa de aleurona, endospermo, gérmenes y cantidades variables de carbonato cálcico procedente del proceso de fabricación.	Fibra bruta. Carbonato cálcico.
1.13	Arroz forrajero molido.	Producto obtenido mediante la molienda de arroz forrajero constituido bien por granos verdes sin madurar o de aspecto gredoso mediante cribado durante la fabricación de arroz descascarillado, bien por granos de arroz normales descascarillados, manchados o amarillos.	Almidón.
1.14	Torta de presión de germen de arroz.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de germen de arroz que conserve adheridas partes del endospermo y de la cubierta.	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta.
1.15	Torta de extracción de germen de arroz.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de germen de arroz que conserva adheridas partes del endospermo y de la cubierta.	Proteína bruta.
1.16	Almidón de arroz.	Almidón de arroz técnicamente puro.	Almidón.
1.17	Mijo.	Granos de « <i>Panicum miliaceum</i> L.».	
1.18	Centeno.	Granos de « <i>Secale cereale</i> L.».	
1.19	Harinillas de centeno (1).	Subproducto de la fabricación de harina de centeno previamente tamizado. Constituido principalmente por partículas de endospermo, con finos fragmentos de envolturas y algunos residuos de granos.	Almidón.
1.20	Harina forrajera de centeno.	Subproducto de la fabricación de harina de centeno previamente tamizado. Constituido principalmente por fragmentos de envolturas y partículas de grano del que se ha eliminado menos endospermo que en el caso del salvado de centeno.	Fibra bruta.
1.21	Salvado de centeno.	Subproducto de la fabricación de harina de centeno previamente tamizado. Constituido principalmente por fragmentos de envolturas y por partículas de grano del que se ha eliminado la mayor parte del endospermo.	Fibra bruta.
1.22	Sorgo.	Granos de « <i>Sorghum bicolor</i> (L.)» Moench s.l.	
1.23	Trigo.	Granos de « <i>Triticum aestivum</i> L.», « <i>Triticum durum</i> Desf.» y otras variedades de trigo.	
1.24	Harinillas de trigo (2).	Subproducto de la fabricación de harina a partir de granos de trigo o de espelta descascarillada previamente tamizados. Constituido principalmente por partículas de endospermo con finos fragmentos de envolturas y algunos residuos de granos.	Almidón.
1.25	Harina forrajera de trigo.	Subproducto de la fabricación de harina a partir de granos de trigo o de espelta descascarillada previamente tamizados. Constituido principalmente por fragmentos de envolturas y por partículas de grano del que se ha eliminado menos endospermo que en el caso del salvado de trigo.	Fibra bruta.
1.26	Salvado de trigo (3).	Subproducto de la fabricación de harina a partir de granos de trigo o de espelta descascarillada previamente tamizados. Constituido principalmente por fragmentos de envolturas y por partículas de grano del que se ha eliminado la mayor parte del endospermo.	Fibra bruta.
1.27	Gérmenes de trigo.	Subproducto de la molinería constituido esencialmente por gérmenes de trigo, aplastados o no, que aún pueden conservar adheridos fragmentos del endospermo y de la envoltura.	Proteína bruta Grasa bruta.
1.28	Gluten de trigo.	Subproducto obtenido de la fabricación de almidón y de gluten de trigo. Constituido por salvado, al que se ha retirado parcialmente el germen o no, y por gluten, a los que se pueden añadir pequeñas cantidades de partidos de trigo resultantes del cribado de los granos y muy pequeñas cantidades de residuos de la hidrólisis del almidón.	Proteína bruta.

Número (1)	Denominación (2)	Descripción (3)	Declaración obligatoria (4)
1.29	Alimento de gluten de trigo.	Subproducto obtenido de la fabricación de almidón y de gluten de trigo. Constituido por salvado, al que se ha retirado parcialmente el germen o no, y por gluten, a los que se pueden añadir muy pequeñas cantidades de partidos de trigo resultantes del cribado de los granos y muy pequeñas cantidades de residuos de la hidrólisis del almidón.	Proteína bruta Almidón.
1.30	Almidón de trigo.	Almidón de trigo técnicamente puro.	Almidón.
1.31	Almidón de trigo pregelatinizado.	Producto compuesto de almidón de trigo, en gran medida pregelatinizado mediante tratamiento térmico.	Almidón.
1.32	Espelta.	Granos de espelta «Triticum spelta L.», «Triticum diocum Schrank», «Triticum monococcum».	
1.33	Tritical.	Granos del híbrido de «Triticum X Secale».	
1.34	Maíz.	Granos de «Zea Mays L.».	
1.35	Harinillas de maíz (4).	Subproducto de la fabricación de harina o de sémola de maíz. Constituido principalmente por fragmentos de envolturas y por partículas de grano del que se ha eliminado menos endospermo que en el caso del salvado de maíz.	Fibra bruta.
1.36	Salvado de maíz.	Subproducto de la fabricación de harina o de sémola de maíz. Constituido principalmente por envolturas así como por fragmentos de gérmenes de maíz, con algunas partículas de endospermo.	Fibra bruta.
1.37	Torta de presión de gérmenes de maíz.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de gérmenes de maíz secos o húmedos que aún pueden conservar adheridas partes de la testa y del endospermo.	Proteína bruta Grasa bruta.
1.38	Torta de extracción de gérmenes de maíz.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de gérmenes de maíz secos o húmedos que aún pueden conservar adheridas partes de la testa y del endospermo.	Proteína bruta.
1.39	Alimento de gluten de maíz (5).	Subproducto de la almidonería de maíz por vía húmeda. Está constituido por salvado, por gluten y por la adición de residuos del cribado del maíz, en una proporción no superior al 15 por 100 en peso, e incluso de residuos procedentes de las aguas de remojo del maíz, utilizadas para la producción de alcohol u otros derivados del almidón. Además, el producto puede contener residuos de la extracción del aceite de germen de maíz igualmente por vía húmeda.	Proteína bruta. Almidón. Grasa bruta, cuando T 4,5 por 100.
1.40	Gluten de maíz.	Subproducto desecado de la almidonería de maíz. Constituido principalmente por el gluten obtenido durante la separación del almidón.	Proteína bruta.
1.41	Almidón de maíz.	Almidón de maíz técnicamente puro.	Almidón.
1.42	Almidón de maíz pregelatinizado (6).	Producto compuesto de almidón de maíz, en gran medida pregelatinizado mediante tratamiento térmico.	Almidón.
1.43	Raicillas de malta.	Subproducto de maltería constituido principalmente por raicillas desecadas de cereales germinados.	Proteína bruta.
1.44	Residuos desecados de cervecería.	Subproducto de cervecería obtenido por desecación de residuos de cereales malteados o no malteados y de otros productos amiláceos.	Proteína bruta.
1.45	Residuos desecados de destilería (7).	Subproducto de la destilación del alcohol obtenido por desecación de residuos sólidos de grano fermentado.	Proteína bruta.
1.46	Residuos oscuros de destilería (8).	Subproducto de destilación del alcohol obtenido por desecación de residuos sólidos de grano fermentado al que se ha añadido una parte del jarabe o de las aguas de lavado evaporadas.	Proteína bruta.

(1) Los productos que contengan más del 40 por 100 de almidón podrán denominarse «ricos en almidón».

(2) Los productos que contengan más del 40 por 100 de almidón podrán denominarse «ricos en almidón».

(3) Cuando este ingrediente haya sido sometido a una molienda más fina, se podrá añadir la palabra «fino» al nombre o sustituir el nombre por la denominación correspondiente.

(4) Los productos que contengan más del 40 por 100 de almidón podrán denominarse «ricos en almidón».

(5) Esta denominación puede sustituirse por «gluten feed» de maíz.

(6) Esta denominación puede sustituirse por «almidón de maíz extrudido».

(7) La especie de cereal puede añadirse a la denominación.

(8) Esta denominación puede sustituirse por «lías y solubles de destilería». La especie de cereal puede añadirse a la denominación.

2. *Semillas oleaginosas, frutos oleaginosos, sus productos y subproductos*

Número (1)	Denominación (2)	Descripción (3)	Declaración obligatoria (4)
2.01	Torta de presión de cacahuete parcialmente decortificado.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de cacahuets parcialmente decortificados « <i>Arachis hypogaea</i> L.» y otras especies de « <i>Arachis</i> » (contenido máximo de fibra bruta: 16 por 100 de la materia seca).	Proteína bruta. Grasa bruta. Fibra bruta.
2.02	Harina de extracción de cacahuete parcialmente decortificado.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de cacahuets parcialmente decortificados (contenido máximo de fibra bruta: 16 por 100 de la materia seca).	Proteína bruta. Fibra bruta.
2.03	Torta de presión de cacahuete decortificado.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de cacahuets decortificados.	Proteína bruta. Grasa bruta. Fibra bruta.
2.04	Harina de extracción de cacahuete decortificado.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de cacahuets decortificados.	Proteína bruta. Fibra bruta.
2.05	Semilla de colza (1).	Semillas de colza « <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk.», de colza india « <i>Brassica napus</i> L. var. <i>Glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz» y de colza « <i>Brassica napa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk.». (Pureza botánica mínima: 94 por 100).	
2.06	Torta de presión de semilla de colza (1).	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de colza (pureza botánica mínima: 94 por 100).	Proteína bruta. Grasa bruta. Fibra bruta.
2.07	Harina de extracción de semilla de colza (1).	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de semillas de colza (pureza botánica mínima: 94 por 100).	Proteína bruta.
2.08	Cáscaras de colza.	Subproducto obtenido durante el decortificado de la colza.	
2.09	Harina de extracción de cártamo parcialmente decortificado.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de semillas de cártamo « <i>Carthamus tinctorius</i> L.» parcialmente decortificado.	Proteína bruta. Fibra bruta.
2.10	Torta de presión de copra.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión la médula desecada (endospermo) y la cascarrilla externa (tegumento) de la semilla de la palma de coco « <i>Cocos nucifera</i> L.».	Proteína bruta. Grasa bruta. Fibra bruta.
2.11	Harina de extracción de copra.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de la médula desecada (endospermo) y la cascarrilla externa (tegumento) de la semilla de la palma de coco.	Proteína bruta.
2.12	Torta de presión de palmiste.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de nueces de palma « <i>Elaeis guineensis</i> Jacq.», « <i>Corozo oleifera</i> (H.B.K.) L.H. Bailex (<i>Elaeis melanococca</i> auct.)» de las que se habrá eliminado toda la corteza leñosa posible.	Proteína bruta. Grasa bruta. Fibra bruta.
2.13	Harina de extracción de palmiste.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de nueces de palma de las que se habrá eliminado toda la corteza leñosa posible.	Proteína bruta. Fibra bruta.
2.14	Habas de soja tostada.	Habas de soja « <i>Glycine max.</i> L. Merr.», sometidas a un tratamiento térmico adecuado (actividad ureásica máxima de 0,4 mg N/g x min.).	
2.15	Harina de extracción de soja tostada.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción y un tratamiento térmico adecuado a partir de las habas de soja (actividad ureásica máxima de 0,4 mg N/g x min.).	Proteína bruta. Celulosa bruta, cuando T 8 por 100.
2.16	Harina de extracción de soja tostada y decortificada.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción y tratamiento térmico adecuado a partir de habas de soja decortificadas (contenido máximo de fibra bruta: 8 por 100 de la materia seca) (actividad ureásica máxima de 0,5 mg N/g x min.).	Proteína bruta.
2.17	Concentrado de proteína de soja.	Subproducto obtenido por extracción de habas de soja decortificadas que hayan sido sometidas a una nueva extracción para reducir el porcentaje de extracto no nitrogenado.	Proteína bruta.
2.18	Aceite vegetal (2).	Aceite obtenido a partir de vegetales.	Humedad, cuando T 1 por 100.
2.19	Cáscaras de (haba de) soja.	Subproducto obtenido durante el decortificado de las habas de soja.	Fibra bruta.

Número (1)	Denominación (2)	Descripción (3)	Declaración obligatoria (4)
2.20	Semillas de algodón.	Semillas de algodón «Gossypium spp.» exentas de fibras.	Proteína bruta. Grasa bruta. Fibra bruta.
2.21	Harina de extracción de semilla de algodón parcialmente decortificada.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de semillas de algodón parcialmente decortificadas y exentas de fibras (contenido máximo de fibra bruta: 22,5 por 100 de la materia seca).	Proteína bruta. Fibra bruta.
2.22	Torta de presión de semilla de algodón.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de algodón exentas de fibras.	Proteína bruta. Grasa bruta. Fibra bruta.
2.23	Torta de presión de níger.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de níger «Guizotia abyssinica L.f Cass.» (Ceniza insoluble en HCl: máximo 3,4 por 100).	Proteína bruta. Grasa bruta. Fibra bruta.
2.24	Semillas de girasol.	Semillas del girasol «Helianthus annuus L.».	
2.25	Harina de extracción de semilla de girasol.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de semillas de girasol.	Proteína bruta.
2.26	Harina de extracción de girasol parcialmente decortificado.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de semillas de girasol parcialmente decortificadas (contenido máximo de fibra bruta: 27,5 por 100 de la materia seca).	Proteína bruta. Fibra bruta.
2.27	Semillas de lino.	Semillas de lino «Linum usitatissimum L.» (pureza botánica mínima: 93 por 100).	
2.28	Torta de presión de lino.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de lino (pureza botánica mínima: 93 por 100).	Proteína bruta. Grasa bruta. Fibra bruta.
2.29	Harina de extracción de lino.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de semillas de lino (pureza botánica mínima: 93 por 100).	Proteína bruta.
2.30	Orujo de aceituna deshuesada.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido tras el prensado de aceitunas «Olea europaea L.» exento todo lo posible de fragmentos de hueso.	Proteína bruta. Fibra bruta.
2.31	Torta de presión de sésamo.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de sésamo «Sesamum indicum L.» (ceniza insoluble en HCl: máximo 5 por 100).	Proteína bruta. Grasa bruta. Fibra bruta.
2.32	Harina de extracción de cacao parcialmente decortificado.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de habas de cacao desecadas y tostadas «Theobroma cacao L.» de las que se ha eliminado parte de la cascarilla.	Proteína bruta. Fibra bruta.
2.33	Cascarilla de cacao.	Tegumentos de habas de cacao «Theobroma cacao L.» desecadas y tostadas.	Fibra bruta.

(1) En su caso, esta denominación puede completarse con las palabras «bajo contenido de glucosinolatos». Se aplicará la definición de bajo contenido de glucosinolatos que figura en la normativa comunitaria.

(2) La especie vegetal debe añadirse a la denominación.

3. Semillas de leguminosas, sus productos y subproductos

Número (1)	Denominación (2)	Descripción (3)	Declaración obligatoria (4)
3.01	Garbanzos.	Semillas de «Cicer arietinum L.».	
3.02	Torta de extracción de harina de guar.	Subproducto procedente de la extracción del mucílago de las semillas de «Cyamopsis tetragonoloba (L.) Taub.».	Proteína bruta.
3.03	Yeros.	Semillas de «Ervum ervilia L.».	
3.04	Almortas (1).	Semillas de «Lathyrus sativus L.», sometidas al tratamiento térmico adecuado.	
3.05	Lentejas.	Semillas de «Lens culinaris a.o. Medik.».	
3.06	Altramuces dulces.	Semillas de «Lupinus spp.», con bajo contenido de semilla amarga.	
3.07	Judías tostadas.	Semillas de «Phaseolus o Vigna spp.» sometidas a un tratamiento térmico adecuado para eliminar las lecitinas tóxicas.	

Número (1)	Denominación (2)	Descripción (3)	Declaración obligatoria (4)
3.08	Guisantes.	Semillas de « <i>Pisum spp.</i> ».	
3.09	Harinillas de guisantes.	Subproducto de la fabricación de harina de guisantes. Constituido principalmente por partículas del cotiledón y, en menor medida, por pieles.	Proteína bruta. Fibra bruta.
3.10	Salvado de guisantes.	Subproducto de la fabricación de harina de guisantes. Constituido principalmente por hollejos desprendidos durante la deshollejadura y limpieza de los guisantes.	Fibra bruta.
3.11	Habas y haboncillos.	Semillas de « <i>Vicia faba L. spp. faba</i> » var. «equina Pers.» y var. «minuta (Alef.) Mansf.».	
3.12	Alverja.	Semillas de « <i>Vicia monanthos Desf.</i> ».	
3.13	Veas.	Semillas de « <i>Vicia sativa L.</i> » var. «sativa» y otras variedades.	

4. *Tubérculos, raíces, sus productos y subproductos*

Número (1)	Denominación (2)	Descripción (3)	Declaración obligatoria (4)
4.01	Pulpa de remolacha (azucarera).	Subproducto de la fabricación del azúcar constituido por trozos extraídos y desecados de remolacha azucarera « <i>Beta vulgaris L. ssp. vulgaris</i> » var. «altissima Doell.» (Contenido máximo de ceniza insoluble en HCl: 4,5 por 100 de la materia seca).	Ceniza insoluble en HCl, cuando T 3,5 por 100 de la materia seca. Azúcar total expresado en sacarosa, cuando T 10,5 por 100.
4.02	Melazas de remolacha (azucarera).	Subproducto constituido por el residuo de jarabe recogido durante la fabricación o el refinado del azúcar procedente de remolachas azucareras.	Azúcar total expresado en sacarosa. Humedad, cuando T 28 por 100.
4.03	Pulpa de remolacha (azucarera) melazada.	Subproducto de la fabricación del azúcar compuesto por pulpas desecadas de remolacha azucarera con adición de melazas (contenido máximo de ceniza insoluble en HCl: 4,5 por 100 de la materia seca).	Azúcar total expresado en sacarosa. Ceniza insoluble en HCl, cuando T 3,5 por 100 de la materia seca.
4.04	Vinazas de remolacha (azucarera).	Subproducto obtenido tras la fermentación de melazas de remolacha en la fabricación del alcohol, la levadura, el ácido cítrico u otras sustancias orgánicas.	Proteína bruta. Humedad, cuando T 35 por 100.
4.05	Azúcar (de remolacha) (1).	Azúcar extraído de remolacha azucarera.	Sacarosa.
4.06	Patata dulce.	Tubérculos de « <i>Ipomoea batatas (L.) Poir</i> », con independencia de su presentación.	Almidón.
4.07	Mandioca (2).	Raíces de « <i>Manihot esculenta Crantz</i> », con independencia de su presentación (contenido máximo de ceniza insoluble en HCl: 4,5 por 100 de la materia seca).	Almidón. Ceniza insoluble en HCl, cuando T 3,5 por 100 de la materia seca.
4.08	Almidón de mandioca pregelatinizado (3).	Almidón obtenido de raíces de mandioca muy expandidas por la aplicación de un tratamiento térmico adecuado.	Almidón.
4.09	Pulpa de patata.	Subproducto de feculería de « <i>Solanum tuberosum L.</i> ».	
4.10	Fécula de patata.	Fécula de patata técnicamente pura.	Almidón.
4.11	Proteína de patata.	Subproducto desecado de feculería constituido, principalmente, por sustancias proteínicas procedentes de la separación de la fécula.	Proteína bruta.
4.12	Copos de patata.	Producto obtenido mediante secado rotativo de patatas lavadas, peladas o sin pelar y cocidas.	Almidón. Fibra bruta.
4.13	Jugo de patata concentrado.	Residuo de la feculería de la patata, de la que se ha extraído una parte de las proteínas y del agua.	Proteína bruta. Ceniza bruta.
4.14	Fécula de patata hinchada.	Producto constituido por fécula de patata, pregelatinizado en gran parte.	Almidón.

(1) Esta denominación puede sustituirse por «sacarosa».

(2) Esta denominación puede sustituirse por «tapioca».

(3) Esta denominación puede sustituirse por «almidón de tapioca».

5. *Otras semillas y frutas, sus productos y subproductos*

Número (1)	Denominación (2)	Descripción (3)	Declaración obligatoria (4)
5.01	Harina de algarroba (garrofa).	Producto obtenido por trituración del fruto seco (vainas) del algarrobo « <i>Ceratonia siliqua</i> L.», del que se han eliminado las semillas.	Fibra bruta.
5.02	Pulpa de cítricos.	Subproducto obtenido mediante prensado de cítricos « <i>Citrus</i> spp.» durante la elaboración de zumo.	Fibra bruta.
5.03	Hollejo de fruta (1).	Subproducto obtenido mediante prensado durante la elaboración de zumo de fruta de pepita o de hueso.	Fibra bruta.
5.04	Pulpa de tomate.	Subproducto obtenido mediante prensado de tomates « <i>Solanum lycopersicum</i> Karst.» durante la elaboración de zumo.	Fibra bruta.
5.05	Torta de extracción de granilla de uva.	Subproducto obtenido de la extracción del aceite de granilla de uva.	Fibra bruta, cuando T 45 por 100.
5.06	Pulpa de uva.	Orujo de uva, desecado rápidamente tras la extracción del alcohol y, en la medida de lo posible, sin escobajos ni granilla de uva.	Fibra bruta, cuando T 25 por 100.
5.06	Granilla de uva.	Granillas extraídas del orujo de uva, de las que no se habrá eliminado el aceite.	Grasa bruta. Fibra bruta, cuando T 45 por 100.

(1) La especie de la fruta puede añadirse a la denominación.

6. *Forrajes y forrajes groseros*

Número (1)	Denominación (2)	Descripción (3)	Declaración obligatoria (4)
6.01	Harina de alfalfa (1).	Producto obtenido por desecación y molienda de alfalfa joven « <i>Medicago sativa</i> L.» y « <i>Medicago varia</i> Martyn» que, no obstante, puede contener hasta un 20 por 100 de trébol joven u otras plantas forrajeras que hayan sido desecadas y molidas al mismo tiempo que la alfalfa.	Proteína bruta. Fibra bruta. Ceniza insoluble en HCl cuando T 3,5 por 100 de materia seca.
6.02	Residuos de alfalfa.	Subproducto obtenido al extraer jugo de alfalfa mediante prensado.	Proteína bruta.
6.03	Concentrado proteínico de alfalfa.	Producto obtenido por desecación artificial de fracciones de jugo de alfalfa obtenido mediante prensado, que ha sido centrifugado y sometido a tratamiento térmico para precipitar las proteínas.	Caroteno. Proteína bruta.
6.04	Harina de trébol (1).	Producto obtenido por desecación y molienda de trébol joven « <i>Trifolium</i> spp.» que, no obstante, puede contener hasta un 20 por 100 de alfalfa joven u otras plantas forrajeras que hayan sido desecadas y molidas al mismo tiempo que el trébol.	Proteína bruta. Fibra bruta. Ceniza insoluble en HCl, cuando T 3,5 por 100 de materia seca.
6.05	Harina de hierba (1) (2).	Producto obtenido por desecación y molienda de plantas forrajeras jóvenes.	Proteína bruta. Fibra bruta. Ceniza insoluble en HCl cuando T 3,5 por 100 de materia seca.
6.06	Paja de cereales (3).	Paja de cereales.	.
6.07	Paja de cereales (4).	Producto obtenido mediante un tratamiento adecuado de la paja de los cereales.	Sodio, si ha sido tratado con NaOH.

(1) El término «harina» puede sustituirse por «pellets». El método de desecación también podrá indicarse en la denominación.

(2) La especie de las plantas forrajeras puede indicarse en la denominación.

(3) La especie de cereal debe indicarse en la denominación.

(4) Esta denominación debe completarse con una indicación de la naturaleza del tratamiento químico efectuado.

7. Otras plantas, sus productos y subproductos

Número (1)	Denominación (2)	Descripción (3)	Declaración obligatoria (4)
7.01	Melaza de caña (de azúcar).	Subproducto compuesto de residuos de jarabes recogidos durante la elaboración o el refinado de azúcar de caña « <i>Saccharum officinarum</i> L.».	Azúcar total expresado en sacarosa. Humedad, cuando T 30 por 100.
7.02	Vinaza de caña (de azúcar).	Subproducto obtenido tras la fermentación de melazas de caña en la fabricación del alcohol, levadura, ácido cítrico u otras sustancias orgánicas.	Proteína bruta. Humedad, cuando T 35 por 100.
7.03	Azúcar (de caña) (1).	Azúcar extraído de caña de azúcar.	Sacarosa.
7.04	Harina de algas.	Producto obtenido por desecación y trituración de algas, en especial, de algas pardas. Este producto podrá haber sido lavado para reducir su contenido de yodo.	Ceniza bruta.

(1) Esta denominación puede sustituirse por «sacarosa».

8. Productos lácteos

Número (1)	Denominación (2)	Descripción (3)	Declaración obligatoria (4)
8.01	Leche desnatada en polvo.	Producto obtenido por eliminación del agua contenida en leche de la que se ha eliminado la mayor parte de la grasa.	Proteína bruta. Humedad, cuando T 5 por 100.
8.02	Mazada en polvo.	Producto obtenido por eliminación del líquido que queda tras fabricar mantequilla.	Proteína bruta. Grasa bruta. Lactosa. Humedad, cuando T 6 por 100.
8.03	Suero de leche en polvo.	Producto obtenido por eliminación del líquido que queda tras la fabricación de queso, cuajada y caseína o procedimientos similares.	Proteína bruta. Lactosa. Humedad, cuando T 8 por 100.
8.04	Suero de leche parcialmente delactosado en polvo.	Producto obtenido por eliminación del agua contenida en suero de leche del cual se ha extraído una parte de la lactosa.	Ceniza bruta. Proteína bruta. Lactosa. Humedad, cuando T 8 por 100.
8.05	Proteína de suero en polvo (1).	Producto obtenido por eliminación del agua contenida en los compuestos proteínicos extraídos del suero o de la leche mediante tratamientos físicos o químicos.	Ceniza bruta. Proteína bruta. Humedad, cuando T 8 por 100.
8.06	Caseína en polvo.	Producto obtenido de la leche desnatada o del suero de mantequilla por eliminación del agua contenida en caseína precipitada utilizando ácidos o cuajo.	Proteína bruta. Humedad, cuando T 10 por 100.
8.07	Lactosa en polvo.	El azúcar extraído de la leche o del suero mediante purificación y eliminación del agua.	Lactosa. Humedad, cuando T 5 por 100.

(1) Esta denominación puede sustituirse por «lactoalbúmina en polvo».

9. Productos de animales terrestres

Número (1)	Denominación (2)	Descripción (3)	Declaración obligatoria (4)
9.01	Harina de carne (1).	Producto obtenido por calentamiento, desecación y molidura de animales terrestres de sangre caliente enteros o de parte de éstos, de los que la grasa podrá haber sido parcialmente extraída o eliminada por medios físicos. El producto debe estar prácticamente exento de cascotes, cuernos, cerdas, pelos y plumas, así como del contenido del aparato digestivo (contenido mínimo de proteína bruta: 50 por 100 de la materia seca) (contenido máximo de fósforo total: 8 por 100).	Proteína bruta. Grasa bruta. Ceniza bruta. Humedad, cuando T 8 por 100.

Número (1)	Denominación (2)	Descripción (3)	Declaración obligatoria (4)
9.02	Harina de carne y huesos (1).	Producto obtenido por calentamiento, desecación y molturación de animales terrestres de sangre caliente enteros o de parte de éstos, de los que la grasa podrá haber sido parcialmente extraída o eliminada por medios físicos. El producto debe estar prácticamente exento de cascós, cuernos, cerdas, pelos y plumas, así como del contenido del aparato digestivo.	Proteína bruta. Grasa bruta. Ceniza bruta. Humedad, cuando T 8 por 100.
9.03	Harina de huesos.	Producto obtenido por calentamiento, desecación, calentamiento y molturación fina de huesos de los que se haya extraído o eliminado la mayor parte de la grasa, que procedan de animales terrestres de sangre caliente. El producto debe estar prácticamente exento de cascós, cuernos, cerdas, pelos y plumas, así como del contenido del aparato digestivo.	Proteína bruta. Ceniza bruta. Humedad, cuando T 8 por 100.
9.04	Chicharrones.	Producto residual de la elaboración de sebo, manteca u otras grasas de origen animal obtenidas por extracción o por medios físicos.	Proteína bruta. Grasa bruta. Humedad, cuando T 8 por 100.
9.05	Harina de aves de corral (1).	Producto obtenido por calentamiento, desecación y molturación de subproductos de aves de corral sacrificadas. El producto debe estar prácticamente exento de plumas.	Proteína bruta. Grasa bruta. Ceniza bruta. Ceniza insoluble en HCl, cuando T 33 por 100. Humedad, cuando T 8 por 100.
9.06	Harina de plumas hidrolizada.	Producto obtenido por hidrólisis, desecación y molturación de plumas de aves de corral.	Proteína bruta. Ceniza insoluble en HCl, cuando T 3,4 por 100. Humedad, cuando T 8 por 100.
9.07	Harina de sangre.	Producto obtenido por desecación de la sangre de animales de sangre caliente sacrificados. El producto debe estar prácticamente exento de sustancias extrañas.	Proteína bruta. Humedad, cuando T 8 por 100.
9.08	Grasas animales (2).	Producto compuesto de grasas de animales terrestres de sangre caliente.	Humedad, cuando T 1 por 100.

(1) Los productos con más de un 13% de grasa en materia seca deberán denominarse «ricos en grasas».

(2) Esta denominación puede completarse con una indicación más precisa del tipo de grasa animal según su origen o su método de obtención (sebo, manteca, grasa de huesos, etc.).

10. *Pescados, otros animales marinos, sus productos y subproductos*

Número (1)	Denominación (2)	Descripción (3)	Declaración obligatoria (4)
10.01	Harina de pescado (1).	Producto obtenido por transformación de pescados enteros o de partes de éstos, de los que se podrá haber extraído parte del aceite y a los que se podrán haber añadido de nuevo solubles de pescado.	Proteína bruta. Grasa bruta. Ceniza bruta, cuando T 20 por 100. Humedad, cuando T 8 por 100.
10.02	Solubles de pescado concentrados.	Producto obtenido durante la elaboración de la harina de pescado, separado y estabilizado mediante acidificación o desecado.	Proteína bruta. Grasa bruta. Humedad, cuando T 5 por 100.
10.03	Aceite de pescado.	Aceite obtenido a partir de peces o partes de peces.	Humedad, cuando T 1 por 100.
10.04	Aceite de pescado refinado e hidrogenado.	Aceite obtenido a partir de peces, refinado y sometido a hidrogenación.	Índice de yodo. Humedad, cuando T 1 por 100.

(1) Los productos con un contenido de proteína bruta en materia seca superior al 75 por 100 deberán denominarse «ricos en proteínas».

11. *Minerales*

Número (1)	Denominación (2)	Descripción (3)	Declaración obligatoria (4)
11.01	Carbonato de calcio (1).	Producto obtenido por la molturación de sustancias que contienen carbonato de calcio, tales como caliza, conchas de ostras o mejillones o por precipitación de una solución ácida.	Calcio Ceniza insoluble en HCl, cuando T 5 por 100.
11.02	Carbonato de calcio y magnesio.	Mezcla natural de carbonatos de calcio y de magnesio.	Calcio Magnesio.
11.03	Algas marinas calizas («Maërl»).	Producto de origen natural obtenido a partir de algas calizas trituradas o granuladas.	Calcio Ceniza insoluble en HCl, cuando T 5 por 100.
11.04	Óxido de magnesio.	Óxido de magnesio técnicamente puro (MgO).	Magnesio.
11.05	Sulfato de magnesio.	Sulfato de magnesio técnicamente puro (MgSO ₄ .7H ₂ O).	Magnesio. Azufre.
11.06	Fosfato dicálcico (1).	Fosfato monoácido de calcio precipitado procedente de huesos o sustancias inorgánicas (CaHPO ₄ .xH ₂ O).	Calcio. Fósforo total.
11.07	Fosfato monodicálcico.	Producto obtenido químicamente y compuesto de cantidades iguales de fosfato dicálcico y monocalcico [CaHPO ₄ - Ca(H ₂ PO ₄) ² .H ₂ O].	Fósforo total. Calcio.
11.08	Fosfato de roca desfluorado.	Producto obtenido por la molturación de fosfatos naturales purificados y adecuadamente desfluorados.	Fósforo total Calcio.
11.09	Harina de huesos desgelatinizados.	Huesos esterilizados, desgelatinizados y triturados de los que se ha extraído la grasa.	Fósforo total Calcio.
11.10	Fosfato monocalcico.	Bi(fosfato dihidrogenado) cálcico técnicamente puro [Ca(H ₂ PO ₄) ₂ .xH ₂ O].	Fósforo total. Calcio.
11.11	Fosfato cálcico-magnésico.	Fosfato cálcico magnésico técnicamente puro.	Calcio. Magnesio. Fósforo total.
11.12	Fosfato monoamónico.	Fosfato monoamónico técnicamente puro (NH ₄ H ₂ PO ₄).	Nitrógeno total. Fósforo total.
11.13	Cloruro de sodio (1).	Cloruro de sodio técnicamente puro o producto obtenido por molturación de sustancias en que el cloruro de sodio se presenta naturalmente, como la sal gema o la sal marina.	Sodio.
11.14	Propionato de magnesio.	Propionato de magnesio técnicamente puro.	Magnesio.
11.15	Fosfato de magnesio.	Producto constituido por fosfato dimagnésico técnicamente puro (MgHPO ₄ .H ₂ O).	Fósforo total. Magnesio.
11.16	Fosfato de sodio, calcio y magnesio.	Producto constituido por fosfato de sodio, calcio y magnesio.	Fósforo total. Magnesio. Calcio. Sodio.
11.17	Fosfato monosódico.	Fosfato monosódico técnicamente puro (NaH ₂ PO ₄ .H ₂ O).	Fósforo total. Sodio.
11.18	Bicarbonato de sodio.	Bicarbonato de sodio técnicamente puro (NaHCO ₃).	Sodio.

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

(2) El proceso de elaboración puede indicarse en la denominación.

12. *Productos diversos*

Número (1)	Denominación (2)	Descripción (3)	Declaración obligatoria (4)
12.01	Productos y subproductos de panadería o de fabricación de pastas alimenticias (1).	Producto o subproducto obtenido en la elaboración de pan, incluidos productos de panadería fina, galletas y pastas alimenticias.	Almidón. Azúcar total expresado en sacarosa.
12.02	Productos y subproductos de confitería (1).	Producto o subproducto obtenido en la elaboración de dulces, incluido chocolate.	Azúcar total expresado en sacarosa.
12.03	Productos y subproductos de pastelería y de heladería (1).	Producto o subproducto obtenido en la elaboración de productos de pastelería, pasteles o helados.	Almidón. Azúcar total expresado en sacarosa. Grasa bruta.

Número (1)	Denominación (2)	Descripción (3)	Declaración obligatoria (4)
12.04	Ácidos grasos.	Subproducto obtenido durante la desacidificación mediante álcalis o mediante destilación de aceites y grasas vegetales o animales de origen no especificado.	Grasa bruta. Humedad, cuando T 1 por 100.
12.05	Sales de ácidos grasos (2).	Producto obtenido mediante la saponificación de ácidos grasos con hidróxido de calcio, de sodio o de potasio.	Grasa bruta. Ca (o Na o K, según corresponda).

(1) La denominación debe modificarse o completarse para poder indicar el procedimiento agroalimentario del que se haya obtenido la materia prima alimentaria.

(2) La denominación puede completarse con la indicación de la sal obtenida.

ANEXO III

Disposiciones relativas a la denominación y declaración de ciertos componentes de las materias primas no incluidos en la lista

Las materias primas para la alimentación animal no incluidas en la lista del anexo II del presente Real Decreto deberán ir acompañadas, para su circulación, de una declaración obligatoria de los componentes que se indican en la segunda columna del cuadro que figura a continuación [de acuerdo con lo establecido en el párrafo d) del artículo 5 del Real Decreto 1489/1998].

Tipo de materia prima (1)		Declaración obligatoria (2)
1	Granos de cereales.	Almidón, cuando T 20 por 100. Proteína bruta, cuando T 10 por 100. Grasa bruta, cuando T 5 por 100. Fibra bruta.
2	Productos y subproductos de las semillas de cereales.	
3	Semillas y frutos oleaginosos.	Proteína bruta cuando T 10 por 100. Grasa bruta, cuando T 5 por 100. Fibra bruta.
4	Productos y subproductos de las semillas y los frutos oleaginosos.	
5	Semillas leguminosas.	Proteína bruta, cuando T 10 por 100. Fibra bruta.
6	Productos y subproductos de las semillas leguminosas.	
7	Tubérculos y raíces.	Almidón. Fibra bruta. Ceniza insoluble en el HCl, cuando T 3,5 por 100. Fibra bruta, cuando T 15 por 100.
8	Productos y subproductos de los tubérculos y raíces.	
9	Otros productos y subproductos de la industria azucarera de remolacha.	Azúcar total expresado en sacarosa. Ceniza insoluble en el HCl, cuando T 3,5 por 100.
10	Otras semillas y frutos, sus productos y subproductos.	Proteína bruta. Fibra bruta. Grasa bruta, cuando T 10 por 100.
11	Forrajes, incluidos los forrajes groseros.	Proteína bruta, cuando T 10 por 100. Fibra bruta.
12	Otras plantas, sus productos y subproductos.	Proteína bruta, cuando T 10 por 100. Fibra bruta.
13	Productos y subproductos de la industria azucarera de caña.	Fibra bruta, cuando T 15 por 100. Azúcar total expresado en sacarosa.
14	Productos y subproductos lácteos.	Proteína bruta. Humedad, cuando T 5 por 100. Lactosa, cuando T 10 por 100.
15	Productos derivados de animales terrestres.	Proteína bruta, cuando T 10 por 100. Grasa bruta, cuando T 5 por 100. Humedad, cuando T 8 por 100.
16	Pescados y otros animales marinos, sus productos y subproductos.	Proteína bruta, cuando T 10 por 100. Grasa bruta, cuando T 5 por 100. Humedad, cuando T 8 por 100.
17	Minerales.	Minerales utilizados.
18	Otros.	Proteína bruta, cuando T 10 por 100. Fibra bruta. Grasa bruta, cuando T 10 por 100. Almidón, cuando T 30 por 100. Azúcar total expresado en sacarosa, cuando T 10 por 100.