

**16598** *REAL DECRETO 1487/1998, de 10 de julio, por el que se modifica el Real Decreto 174/1998, de 16 de febrero, por el que se establecen normas generales de reparto de determinadas cantidades de referencia integradas en la reserva nacional de cuotas lácteas.*

El Real Decreto 174/1998, de 16 de febrero, por el que se establecen normas generales de reparto de determinadas cantidades de referencia integradas en la reserva nacional de cuotas lácteas, en su artículo 9, relativo a la remisión de información entre Administraciones públicas, establece que las Comunidades Autónomas comunicarán a la Dirección General de Producciones y Mercados Ganaderos, antes del 1 de junio de 1998, la propuesta de asignación de cantidades de referencia individuales, así como relación de solicitudes de asignación.

Como consecuencia de dificultades en la gestión de las solicitudes de los productores de leche, algunas Comunidades Autónomas han puesto de manifiesto la imposibilidad de remitir en plazo las mencionadas propuestas de asignación de cantidades de referencia. Atendiendo a sus peticiones y con el fin de evitar perjuicios a los productores, se ha considerado conveniente ampliar el plazo previsto para la remisión de dicha documentación a la Dirección General de Producciones y Mercados Ganaderos.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 10 de julio de 1998,

DISPONGO:

#### Artículo único.

Se modifica la fecha contenida en el párrafo tercero del artículo 9 del Real Decreto 174/1998, de 16 de febrero, por el que se establecen normas generales de reparto de determinadas cantidades de referencia integradas en la reserva nacional de cuotas lácteas, que queda redactado en los siguientes términos:

«Antes del 1 de septiembre de 1998, la propuesta de asignación de cantidades de referencia individuales, así como relación de solicitudes de asignación.»

#### Disposición final única.

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado» y será de aplicación a partir del 1 de junio de 1998.

Dado en Madrid a 10 de julio de 1998.

JUAN CARLOS R.

La Ministra de Agricultura, Pesca  
y Alimentación,

LOYOLA DE PALACIO DEL VALLE-LERSUNDI

## MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA

**16599** *REAL DECRETO 1489/1998, de 10 de julio, sobre la circulación de materias primas para la alimentación animal.*

El papel de la materias primas destinadas a la alimentación animal es de gran relevancia en la agricultura, especialmente debido a la progresiva introducción de

los criterios de calidad, eficacia y protección del medio ambiente en los procesos de producción, transformación y consumo de productos agrícolas.

La Directiva 77/101/CEE, del Consejo, relativa a la comercialización de los piensos simples, incorporada a nuestro ordenamiento jurídico mediante una Orden de 5 de diciembre de 1988, armonizó la normativa de los Estados miembros, pero les permitía mantener diferencias en la comercialización de las materias primas.

La necesidad de garantizar un eficaz funcionamiento del mercado interior exigía eliminar estas discrepancias entre los Estados miembros de la Unión Europea para lo cual se aprobó la Directiva 96/25/CE, del Consejo, de 29 de abril, sobre la circulación de materias primas para la alimentación animal, que sustituyó a la Directiva 77/101/CEE. Esta disposición comunitaria englobó, bajo la denominación genérica de «materias primas destinadas a la alimentación animal», tanto los piensos simples como las materias primas, estableciendo un mismo régimen jurídico para su circulación.

El presente Real Decreto pretende incorporar al ordenamiento jurídico español la Directiva 96/25/CE y se dicta en ejercicio de la competencia normativa que el artículo 149.1.13.<sup>a</sup> y 16.<sup>a</sup> de la Constitución reserva al Estado en materia de bases y coordinación de la planificación general de la economía 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.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 10 de julio de 1998,

DISPONGO:

#### Artículo 1. Objeto.

El presente Real Decreto establece el régimen jurídico aplicable a la circulación de materias primas destinadas a la alimentación animal.

#### Artículo 2. Definiciones.

A efectos del presente Real Decreto, serán aplicables las siguientes definiciones:

a) «Materias primas para la alimentación animal»: los productos de origen vegetal o animal, en estado natural, frescos o conservados, y los productos derivados de su transformación industrial, así como las sustancias orgánicas o inorgánicas, con o sin aditivos, destinados a la alimentación de los animales por vía oral, transformadas o sin transformación alguna, a la preparación de piensos compuestos o como vehículos de premezclas.

b) «Puesta en circulación» («circulación»): la tenencia de materias primas para la alimentación animal destinadas a la venta, incluida la oferta, u otra forma de traspaso a terceros, ya sea a título oneroso o gratuito, así como su propia venta u otra forma de traspaso.

#### Artículo 3. Requisitos para la circulación.

1. Las materias primas para la alimentación animal sólo podrán ponerse en circulación dentro del territorio del Estado español cuando cumplan los siguientes requisitos:

a) Que sean sanas y de calidad comercial suficiente, a juicio de las autoridades sanitarias competentes, de modo que no represente peligro para la salud animal ni humana.

b) Que reúnan los requisitos documentales recogidos en el presente Real Decreto, de modo que su puesta en circulación no induzca a error ni confusión.

2. Serán de aplicación a la circulación de materias primas para la alimentación animal las disposiciones técnicas contenidas en el anexo 1.

#### Artículo 4. *Requisitos documentales.*

1. El productor, envasador, importador, vendedor o distribuidor de una materia prima para la alimentación animal deberá hacer constar en su recipiente o envase, en una etiqueta fijada a éste o en un documento de acompañamiento la información a que se refiere el artículo siguiente.

2. Las indicaciones a que se refiere el presente Real Decreto se expresarán, al menos, en la lengua española oficial del Estado, sin perjuicio de la utilización de cualquier otra lengua oficial en el territorio de las Comunidades Autónomas con idioma propio.

#### Artículo 5. *Información obligatoria.*

1. En el recipiente o envase, en la etiqueta fijada a éste o en el documento de acompañamiento de cualquier producto destinado a la alimentación animal deberán figurar de forma visible, claramente legible e indeleble los siguientes datos:

a) La expresión «materias primas para la alimentación animal».

b) La denominación de la materia prima de que se trate.

c) Los datos que se especifican en el anexo 1, en su caso.

d) La cantidad neta expresada en unidades de masa cuando se trate de productos sólidos y en unidades de masa o de volumen cuando se trate de líquidos.

e) El nombre o razón social y el domicilio o sede social del responsable de las indicaciones contempladas en el presente artículo.

2. En la información relativa a las materias primas que figuran en el anexo 2 deberán incluirse además los datos de declaración obligatoria contenidos en la cuarta columna del citado anexo. En la de las materias no mencionadas en el anexo 2 deberán incluirse los datos de declaración obligatoria a que se refiere el anexo 3 en la columna 2 del cuadro.

#### Artículo 6. *Información complementaria.*

Además de los datos mencionados en el artículo anterior, podrá añadirse cualquier otra información que haga referencia a elementos objetivos o cuantificables, siempre que pueda justificarse, no pueda inducir a error al consumidor y aparezca debidamente separada de las indicaciones obligatorias.

#### Artículo 7. *Supuestos especiales.*

1. Cuando la materia prima se comercialice en cantidades iguales o inferiores a 10 kilogramos y se destine directamente al consumidor final, la información a que se refieren los artículos 5 y 6 podrá contenerse en un cartel expuesto en el lugar de venta.

2. Cuando se divida un lote durante su circulación deberán figurar en la documentación de cada una de las fracciones resultantes, en su envase o recipiente, los datos contenidos en el artículo 5, junto con una referencia al lote inicial.

3. Cuando se modifique la composición de una materia prima durante su circulación deberán figurar en la documentación del producto resultante, en su envase o recipiente los datos contenidos en el artículo 5, junto con una referencia al lote inicial. En este caso los datos a que se refiere el párrafo e) del mencionado artículo se entenderán referidos a la persona que suministre las nuevas indicaciones.

#### Artículo 8. *Reducción del alcance de la información exigida.*

1. No será necesario incluir en la documentación adjunta los datos contemplados en el artículo 5 cuando se trate de materias primas para la alimentación animal no tratadas con aditivos, salvo que se trate de agentes conservantes que se transfieran entre un agricultor productor y un ganadero usuario establecidos ambos en territorio nacional, sin perjuicio de lo dispuesto en el Real Decreto 2224/1993, de 17 de diciembre, sobre normas sanitarias de eliminación y transformación de animales muertos y desperdicios de origen animal y protección frente a agentes patógenos en piensos de origen animal.

2. No será necesario incluir en la documentación adjunta los datos contemplados en el artículo 5.2 ni los contenidos en los párrafos 2 y 3 del apartado V del anexo 1 en los siguientes supuestos:

a) Cuando el comprador renuncie por escrito a recibir esta información con anterioridad a la transacción.

b) Cuando se trate de materias primas destinadas a la alimentación de animales de compañía y se comercialicen en cantidades iguales o inferiores a 10 kilogramos que se entreguen directamente al consumidor final, siempre que el productor y el consumidor se encuentren establecidos en el territorio nacional y sin perjuicio de lo dispuesto en el Real Decreto 2224/1993.

3. Cuando se trate de poner en circulación subproductos de origen animal o vegetal resultantes de un proceso de transformación agroindustrial y cuyo contenido en agua sea superior al 50 por 100, no será necesario incluir en la documentación adjunta los datos contemplados en los párrafos c) y d) del apartado 1 del artículo 5, ni en el apartado 2 del mismo artículo.

#### Artículo 9. *Importaciones de terceros países.*

1. Las autoridades competentes podrán autorizar la entrada de materias primas para la alimentación animal procedentes de terceros países que carezcan de medios suficientes para facilitar las garantías de composición contempladas en el artículo 5.2 y en los puntos 2 y 3 del apartado V del anexo 1, siempre que los responsables de su comercialización:

a) Informen previamente de su entrada a las autoridades encargadas de realizar los controles.

b) Aporten los datos provisionales relativos a su composición, acompañados del texto contenido en el anexo 4.

c) Presenten al comprador y a las autoridades competentes, en el plazo de diez días a partir de su llegada al territorio español, los datos definitivos relativos a su composición.

Esta autorización se entenderá para el caso de materias primas que entren por primera vez en circulación dentro del territorio de la Comunidad Europea.

2. Las autoridades competentes deberán informar a la Comisión Europea, a través de los cauces establecidos, de las circunstancias en que fue otorgada la autorización a que se refiere el apartado anterior.

#### Artículo 10. *Denominación de las materias primas.*

1. Las materias primas para la alimentación animal enumeradas en el anexo 2 sólo pueden ponerse en circulación con las denominaciones en él especificadas y a condición de que se ajusten a las descripciones que en él figuran.

2. Se admitirá la circulación de materias primas para la alimentación animal no incluidas en la lista mencionada en el apartado 1, siempre que circulen con denominaciones o calificativos distintos de los citados en el anexo y que no puedan inducir a error al comprador en cuanto a la identidad real del producto que se le ofrece.

#### Artículo 11. *Sustancias y productos no deseables.*

1. Las materias primas destinadas a la alimentación animal que contengan sustancias o productos no deseables en cantidades superiores a las legalmente tolerables sólo podrán ponerse en circulación por establecimientos registrados de piensos compuestos, y que figuren en la lista nacional prevista por el Real Decreto 1191/1998, de 12 de junio, sobre autorización y registro de establecimientos e intermediarios del sector de la alimentación animal.

2. Las materias primas a que se refiere el apartado anterior serán etiquetadas como «materias primas para la alimentación animal destinadas a establecimientos registrados que fabriquen piensos compuestos».

#### Disposición adicional única. *Título competencial.*

El presente Real Decreto se dicta al amparo del artículo 149.1.13.<sup>a</sup> y 16.<sup>a</sup> de la Constitución, que reservan al Estado la competencia en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica y de la sanidad, respectivamente.

#### Disposición transitoria única. *Materias primas en circulación.*

Las materias primas para la alimentación animal puestas en circulación antes de la entrada en vigor del presente Real Decreto que no cumplan lo dispuesto en él, pueden seguir en circulación hasta el 30 de junio de 1999.

#### Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Quedan derogadas todas las disposiciones de igual o inferior rango en lo que se opongan a lo establecido en el presente Real Decreto y, en particular, la Orden de 25 de septiembre de 1997, por la que se actualizan los anexos del Real Decreto 1904/1993, de 29 de octubre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de productos cárnicos y de otros determinados productos de origen animal.

#### 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 a las modificaciones introducidas por la normativa comunitaria.

#### Disposición final segunda. *Modificación del Real Decreto 1999/1995.*

El Real Decreto 1999/1995, relativo a los alimentos para animales destinados a los objetivos de nutrición específicos, quedará modificado del siguiente modo:

a) En el artículo 2, el texto del párrafo b) se sustituirá por el siguiente:

«b) “Piensos compuestos”: las mezclas de materias primas para la alimentación animal, con o sin aditivos, destinadas a la alimentación de animales por vía oral, en forma de piensos compuestos o complementarios.»

b) La palabra «ingredientes» del apartado 8 del artículo 4 se sustituirá en todos los casos por «materias primas para la alimentación animal».

#### Disposición final tercera. *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 Madrid a 10 de julio de 1998.

JUAN CARLOS R.

El Vicepresidente Primero del Gobierno  
y Ministro de la Presidencia,

FRANCISCO ÁLVAREZ-CASCOS FERNÁNDEZ

## ANEXO 1

### Generalidades

#### I. *Notas explicativas*

1. La relación de las materias primas para la alimentación animal del anexo 2 se efectúa con arreglo a los siguientes criterios:

Origen del producto o subproducto (por ejemplo, vegetal, animal, mineral).

Parte del producto o subproducto utilizada (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 2 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 diversos.

#### II. *Disposiciones relativas a la pureza botánica*

1. La pureza botánica de los productos y subproductos enumerados en los anexos 2 y 3 deberá ser, como mínimo, del 95 por 100, a menos que en dichos anexos se mencione un porcentaje diferente.

2. Se consideran impurezas botánicas:

a) Las impurezas naturales pero inofensivas (por ejemplo, la paja o los desechos de paja, de 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 tal cual.

#### III. *Disposiciones relativas a las denominaciones*

Cuando de la denominación de una materia prima para la alimentación animal formen parte una o más palabras escritas entre paréntesis, la inclusión de esas 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*

Este glosario hace referencia a los principales procedimientos utilizados para la preparación de las materias primas para la alimentación animal mencionadas en los anexos 2 y 3. Cuando en las denominaciones de esas materias primas se incluya un nombre o término común de este glosario, el procedimiento empleado deberá ajustarse a la definición.

Tratamiento	Definición	Denominación común/Calificativo
Concentración	Aumento del contenido de determinados elementos mediante la eliminación del agua o de otros constituyentes	Concentrado
Decortinado(1)	Eliminación de las capas externas de los granos, semillas, frutos, nueces y otros	Decortinado
Secado	Deshidratación natural o artificial para conservar el producto	Desecado (al sol o artificialmente)
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)
Extrusión	Proceso por el que se hace pasar un material a través de un orificio mediante presión empuje o impulsión. Véase también "Pregelatinización"	Extrusionado
Fabricación de copos	Aplastamiento de un producto previamente sometido a un tratamiento térmico húmedo	Copos
Molienda	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
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, hinchado, tratado térmicamente
Hidrogenación	Tratamiento de los aceites y grasas para que alcancen un punto de fusión más elevado	Hidrogenado
Hidrólisis	Descomposición en componentes químicos más simples mediante un tratamiento adecuado con agua y, en su caso, con enzimas o ácido/álcali	Hidrolizado
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.)

Granulación	Fabricación de gránulos mediante presión	Granulado
Pregelatinización	Modificación del almidón para mejorar considerablemente su propiedad de hincharse en contacto con el agua fría	Pregelatinizado
Refinación	Eliminación de las impurezas presentes en los azúcares, aceites y otras materias naturales mediante un tratamiento físico o químico	Refinado
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

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

(2) Si es necesario, la expresión "Torta de presión" puede sustituirse por la sola palabra "Torta".

V. *Disposiciones referentes a los contenidos indicados o de declaración necesaria de acuerdo con los anexos 2 y 3*

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 artículo 8, apartado 3, del presente Real Decreto, y siempre que no se haya determinado otro contenido en el anexo 2, el contenido de humedad de la materia prima para la alimentación animal deberá indicarse siempre que exceda del 14,5 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 presente Real Decreto y siempre que no se haya determinado otro contenido en el anexo 2, 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 2 o la columna 1 del anexo 3 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 2 y 3*

Cuando, con motivo de un control oficial, 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 5 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.

## ANEXO 2

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

## 1. Granos de cereales, sus productos y subproductos

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
1	2	3	4
1.01	Avena	Granos de <i>Avena sativa</i> 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 <i>Hordeum vulgare</i> 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	Arroz partido	Subproducto obtenido al preparar arroz pulido o arroz glaseado <i>Oryza sativa</i> L. Constituido esencialmente por granos pequeños o partidos	Almidón



Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
1.08	Salvado de arroz (moreno)	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
1.09	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
1.10	Salvado de arroz con carbonato de calcio	Subproducto del pulimento del arroz descascarillado. Constituido principalmente por películas plateadas, partículas de la capa de aleurona, endospermo, gérmenes y un bajo nivel de carbonato cálcico que procede del proceso de fabricación (contenido máximo de $\text{CaCO}_3$ : 3%)	Fibra bruta
1.11	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 un bajo nivel de carbonato cálcico que procede del proceso de fabricación (contenido máximo de $\text{CaCO}_3$ : 3%)	Fibra bruta
1.12	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
1.13	Harina 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
1.14	Almidón de arroz	Almidón de arroz técnicamente puro	Almidón

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
1.15	Mijo	Granos de <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.16	Centeno	Granos de <i>Secale cereale</i> L.	
1.17	Harinillas de centeno	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	Fibra bruta
1.18	Segunda molienda 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
1.19	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
1.20	Sorgo	Granos de <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench s.l.	
1.21	Trigo	Granos de <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. y otras variedades de trigo	
1.22	Harinillas de trigo	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	Fibra bruta
1.23	Harina forrajera de trigo	Subproducto de la fabricación de harina a partir de granos de trigo o de espelta descascarillada previamente tamizados.	Fibra bruta

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
		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	
1.24	Salvado de trigo (1)	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
1.25	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
1.26	Gluten de trigo	Subproducto desecado de la almidonería de trigo. Constituido principalmente por el gluten obtenido durante la separación del almidón	Proteína bruta
1.27	Alimento de gluten de trigo	Subproducto desecado de la almidonería de trigo. Constituido por salvados y gluten a los que se pueden añadir componentes del agua de fermentación e incluso el germen, del que habrá podido eliminarse el aceite	Proteína bruta Almidón
1.28	Almidón de trigo	Almidón de trigo técnicamente puro	Almidón
1.29	Espelta	Granos de espelta <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum diocum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i>	
1.30	Tritical	Granos del híbrido de <i>Triticum</i> X <i>Secale</i>	

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
1.31	Maíz	Granos de <i>Zea Mays L.</i>	
1.32	Harinillas de maíz	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
1.33	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
1.34	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
1.35	Harina 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
1.36	Alimento de gluten (2) de maíz	Subproducto desecado de la almidonería de maíz. Constituido por salvados y gluten a los que se pueden añadir componentes del agua de fermentación e incluso el germen, del que habrá podido eliminarse el aceite	Proteína bruta Almidón
1.37	Gluten de maíz	Subproducto desecado de la almidonería de maíz. Constituido principalmente por el gluten obtenido durante la separación del almidón	Proteína bruta
1.38	Almidón de maíz	Almidón de maíz técnicamente puro	

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
1.39	Almidón de maíz pregelatinizado (3)	Almidón de maíz sometido a tratamiento térmico que tiene la propiedad de hincharse considerablemente en contacto con el agua fría	Almidón
1.40	Raicillas de malta	Subproducto de maltería constituido principalmente por raicillas desecadas de cereales germinados	Proteína bruta
1.41	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
1.42	Residuos desecados y solubles de destilería	Subproducto de la destilación del alcohol obtenido por desecación de residuos sólidos de grano fermentado	Proteína bruta
1.43	Residuos oscuros de destilería (4)	Subproducto de destilación del alcohol obtenido por desecación de residuos sólidos de grano fermentado al que se ha añadido jarabe de mosto claro ("pot ale syrup") o aguas de lavado evaporadas	Proteína bruta

(1) Cuando esta materia prima haya sido sometida a una molienda más fina, se puede añadir la palabra "fino" al nombre o sustituir el nombre por la denominación correspondiente.

(2) Esta denominación puede sustituirse por "corn gluten feed".

(3) Esta denominación puede sustituirse por "almidón de maíz extrudido".

(4) Esta denominación puede sustituirse por "lías y solubles de destilería".

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

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
2.01	Torta de presión de cacahuete parcialmente decorticado	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de cacahuets parcialmente decortcados <i>Arachis hypogaea</i> L. y otras especies de <i>Arachis</i> (contenido máximo de fibra bruta: 16% de la materia seca)	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.02	Harina de extracción de cacahuete parcialmente decorticado	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de cacahuets parcialmente decortcados (contenido máximo de fibra bruta: 16% de la materia seca)	Proteína bruta Fibra bruta
2.03	Torta de presión de cacahuete decorticado	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de cacahuets decortcados	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.04	Harina de extracción de cacahuete decorticado	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de cacahuets decortcados	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 campestris</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. (pureza botánica mínima: 94%)	
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%)	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%)	Proteína bruta

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
2.08	Cáscaras de colza	Subproducto obtenido durante el decortinado de la colza	Fibra bruta
2.09	Harina de extracción de cártamo parcialmente decortinado	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de semillas de cártamo <i>Carthamus tinctorius L.</i> parcialmente decortinadas	Proteína bruta Fibra bruta
2.10	Torta de presión de copra	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de la copra, la médula desecada (endospermo) y la cascarilla externa (tegumento) de la semilla de la palma de coco <i>Cocos nucifera L.</i>	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 cascarilla 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 Jacq.</i> , <i>Corozo oleifera (H.B.K.) L.H. Bailey (Elaeis melanococca auct.)</i> 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	(Haba de) Soja tostada	Habas de soja <i>Glycine max. (L.) Merr.</i> sometidas a un tratamiento térmico adecuado	
2.15	Harina de extracción de (haba de) soja tostada	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción y un tratamiento térmico adecuado a partir de habas de soja (contenido máximo de fibra bruta: 8% de la materia seca)	Proteína bruta

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
2.16	Harina de extracción de (haba 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	Proteína bruta Fibra bruta
2.17	Concentrado de proteína de (haba de) soja	Subproducto obtenido a partir de habas de soja decortificadas, sometidas a la extracción de la grasa	Proteína bruta
2.18	Aceite de (haba de) soja	Aceite obtenido de habas de soja	
2.19	Cáscaras de (haba de) soja	Subproducto obtenido durante el decortificado de las habas de soja	Fibra bruta
2.20	Semillas de algodón	Semillas de algodón <i>Gossypium spp.</i> 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% 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 <i>Guizotia abyssinica (L.f) Cass.</i> (cenizas insolubles en HCl: 3,4% como máximo)	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.24	Semilla de girasol	Semillas del girasol <i>Helianthus annuus L.</i>	
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% de la materia seca)	Proteína bruta Fibra bruta



Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
2.27	Semilla de lino	Semillas de lino <i>Linum usitatissimum</i> L. (pureza botánica mínima: 93%)	
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%)	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%)	Proteína bruta
2.30	Orujo de aceituna deshuesada	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido tras el prensado de aceitunas <i>Olea europaea</i> 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 <i>Sesamum indicum</i> L. (cenizas insolubles en HCl: 5% como máximo)	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
2.32	Harina de extracción de cacao parcialmente decorticado	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de habas de cacao desecadas y tostadas <i>Theobroma cacao</i> L. de las que se ha eliminado parte de la cascarilla	Proteína 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.

### 3. Semillas de leguminosas, sus productos y subproductos

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
1	2	3	4
3.01	Garbanzos	Semillas de <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.02	Torta de extracción de harina de guar	Subproducto procedente de la extracción del mucílago de las semillas de <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub.	Proteína bruta

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
3.03	Yeros	Semillas de <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.04	Almortas (1)	Semillas de <i>Lathyrus sativus</i> L., sometidas al tratamiento térmico adecuado	
3.05	Lentejas	Semillas de <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.	
3.06	Altramuces dulces	Semillas de <i>Lupinus spp.</i> , con bajo contenido de semilla amarga	
3.07	Judías tostadas	Semillas de <i>Phaseolus</i> o <i>Vigna spp.</i> sometidas a un tratamiento térmico adecuado para eliminar las lecitinas tóxicas	
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	
3.11	Habas y haboncillos	Semillas de <i>Vicia faba</i> L. <i>spp. faba</i> var. <i>equina</i> Pers. y var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.	
3.12	Alverja (algarroba)	Semillas de <i>Vicia monanthos</i> Desf.	
3.13	Vevas	Semillas de <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> y otras variedades	

(1) Esta denominación debe completarse con una indicación del tipo de tratamiento térmico aplicado

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

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
4.01	Pulpa de remolacha (azucarera)	Subproducto de la fabricación del azúcar constituido por trozos extraídos y desecados de remolacha azucarera <i>Beta vulgaris</i> L. <i>ssp. vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell. (contenido máximo de cenizas insolubles en	Azúcares totales expresados en sacarosa

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
		HCl: 3,5% de la materia seca)	
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 (contenido máximo de agua: 25%)	Azúcares totales expresados en sacarosa
4.03	Pulpa de remolacha (azucarera) melazada	Subproducto de la fabricación del azúcar compuesto por pulpas desecadas de remolacha azucarera con adición de melazas	Azúcares totales expresados en sacarosa
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 NNP
4.05	Azúcar (de remolacha) (1)	Azúcar extraído de remolacha azucarera	Sacarosa
4.06	Patata dulce	Tubérculos de <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Poir, con independencia de su presentación	Almidón
4.07	Mandioca	Raíces de <i>Manihot esculenta</i> Crantz, con independencia de su presentación	Almidón
4.08	Almidón de mandioca hinchado	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</i> L.	
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

(1) Esta denominación puede sustituirse por "sacarosa".

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

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
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 spp.</i> durante la elaboración de zumo	Fibra bruta
5.03	Pulpa de manzanas	Subproducto obtenido mediante prensado de manzanas <i>Malus spp.</i> durante la elaboración de zumos	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	Pulpa de uva	Subproducto de la transformación de la uva <i>Vitis Vinifera</i> L. después de la extracción del zumo mediante prensado	Fibra bruta
5.06	Harina de extracción de granilla de uva	Subproducto de la transformación de la uva obtenido por la extracción del aceite de la granilla	Fibra bruta

## 6. Forrajes y forrajes groseros

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
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. (pureza botánica mínima: 80%) (cenizas insolubles en HCl: 3,4% como máximo)	Proteína bruta Fibra bruta
6.02	Residuos de alfalfa	Subproducto obtenido al extraer jugo de alfalfa mediante prensado	Proteína bruta

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
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 spp.</i> (pureza botánica mínima: 80%) (cenizas insolubles en HCl: 3,4% como máximo)	Proteína bruta Fibra bruta
6.05	Harina de hierba (1)	Producto obtenido por desecación y molienda de plantas forrajeras jóvenes (cenizas insolubles en HCl: 3,4% como máximo)	Proteína bruta Fibra bruta
6.06	Paja de trigo	Paja de trigo	
6.07	Paja de trigo tratada (2)	Producto obtenido mediante un tratamiento adecuado de la paja de trigo	Proteína bruta NNP, si el producto ha sido tratado con amoníaco 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) Esta denominación debe completarse con una indicación de la naturaleza del tratamiento químico efectuado.

## 7. Otras plantas, sus productos y subproductos

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
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 L.</i> (contenido máximo de agua: 25%)	Azúcares totales expresados en sacarosa

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
7.02	Vinaza de caña (de azúcar)	Subproducto obtenido tras la fermentación de melazas de caña en la fabricación del alcohol, la levadura, el ácido cítrico u otras sustancias orgánicas	Proteína bruta NNP
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 el contenido de yodo	Ceniza bruta

(1) Esta denominación puede sustituirse por "sacarosa"

#### 8. Productos lácteos

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
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
8.02	Mazada en polvo	Producto obtenido por eliminación del líquido que queda tras fabricar mantequilla	Proteína bruta Grasa bruta Lactosa
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
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	Proteína bruta Lactosa
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	Proteína bruta
8.06	Caseína en polvo	Producto obtenido de la leche desnatada o del suero de	Proteína bruta

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
		mantequilla por eliminación del agua contenida en caseína precipitada utilizando ácidos o cuajo	
8.07	Lactosa en polvo	El azúcar extraído de la leche o del suero mediante purificación y eliminación del agua	Lactosa

(1) Esta denominación puede sustituirse por "lactoalbúmina en polvo"

### 9. Productos de animales terrestres

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
9.01	Harina de carne (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 cascos, cuernos, cerdas, pelos y plumas, así como del contenido del aparato digestivo (contenido mínimo de proteína bruta: 50% de la materia seca) (cenizas insolubles en HCl: 2,2 % como máximo)	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta
9.02	Harina de carne y huesos (1)	Producto obtenido por calentamiento, desecación y molturación de animales terrestres de sangre caliente enteros o de partes de éstos, de los que la grasa podrá haber sido parcialmente extraída o eliminada por medios físicos. El producto debe estar prácticamente exento de cascos, cuernos, cerdas, pelos y plumas, así como del contenido del aparato digestivo	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta
9.03	Harina de hueso	Producto obtenido por desecación, calentamiento y molturación fina de huesos de los que se haya extraído o eliminado la mayor parte de la	Proteína bruta Ceniza bruta

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
		grasa y que procedan de animales terrestres de sangre caliente. El producto debe estar prácticamente exento de cascos, cuernos, cerdas, pelos y plumas, así como del contenido del aparato digestivo	
9.04	Chicharrones	Producto residual de la elaboración de sebo y de otras grasas de origen animal obtenidas por extracción o por medios físicos	Proteína bruta Grasa bruta
9.05	Harina de despojos de aves de corral (1)	Producto obtenido por desecación y molturación de desechos de aves de corral sacrificadas. El producto debe estar prácticamente exento de plumas (cenizas insolubles en HCl: 3,3 % como máximo)	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta
9.06	Harina de plumas hidrolizadas	Producto obtenido por hidrólisis, desecación y molturación de plumas de aves de corral (cenizas insolubles en HCl: 3,4 % como máximo)	Proteína bruta
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
9.08	Grasas animales	Producto compuesto de grasas de animales terrestres de sangre caliente	

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

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

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
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 (cenizas	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta



Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
		insolubles en HCl: 2,2 % como máximo)	
10.02	Solubles de pescado concentrados	Producto estabilizado compuesto por el caldo obtenido durante la elaboración de la harina de pescado a la que se le ha extraído gran parte del aceite y algo de agua	Proteína bruta
10.03	Aceite de pescado	Aceite obtenido de pescados	
10.04	Aceite de pescado refinado e hidrogenado	Aceite obtenido de pescados, refinado y sometido a hidrogenación	Índice de yodo

(1) Los productos con un contenido de proteína bruta en materia seca superior al 75% deberán denominarse "ricos en proteínas".

## 11. Minerales

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
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 (cenizas insolubles en HCl: 5% como máximo)	Calcio Cenizas insolubles en HCl
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 (cenizas insolubles en HCl: 5% como máximo)	Calcio Cenizas insolubles en HCl
11.04	Oxido de magnesio	Oxido de magnesio técnicamente puro (MgO)	Magnesio
11.05	Kieserita	Sulfato de magnesio natural (MgSO <sub>4</sub> .H <sub>2</sub> O)	Magnesio
11.06	Fosfato bicálcico (2)	Fosfato monoácido de calcio precipitado procedente de huesos o sustancias inorgánicas (CaHPO <sub>4</sub> .xH <sub>2</sub> O)	Calcio Fósforo total

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
11.07	Fosfato monobicálcico	Producto obtenido químicamente y compuesto de cantidades iguales de fosfato bicálcico y monocálcico	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 monocálcico	Bi(fosfato dihidrogenado) cálcico $[\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \cdot x\text{H}_2\text{O}]$ técnicamente puro	Fósforo total Calcio
11.11	Fosfato cálcico-magnésico	Fosfato cálcico magnésico técnicamente puro	Magnesio Fósforo total
11.12	Fosfato monoamónico	Fosfato monoamónico $(\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4)$ técnicamente puro	Nitrógeno total Fósforo total
11.13	Cloruro de sodio (3)	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

- (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.  
 (3) La naturaleza de la sustancia de sodio puede sustituir a la denominación o incluirse en ella.

## 12. Productos diversos

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
12.01	Residuos de panadería	Subproducto obtenido en la elaboración de galletas, pasteles o pan	Almidón Azúcares totales expresados en sacarosa
12.02	Residuos de confitería	Subproducto obtenido en la elaboración de chocolate, dulces y otros productos de confitería	Almidón Azúcares totales expresados en sacarosa

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
12.03	Acidos grasos	Subproducto obtenido durante la desacidificación mediante álcalis o mediante destilación de aceites y grasas vegetales o animales de origen no especificado	Grasa bruta
12.04	Sales de ácidos grasos (1)	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 proceda)

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

### ANEXO 3

#### Disposiciones relativas a la 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 2 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 apartado 2 del artículo 5 del presente Real Decreto.

Tipo de materia prima	Declaración obligatoria
1	2
Granos de cereales Productos y subproductos de los granos de cereales	Almidón, cuando sea superior al 20% Proteína bruta, cuando sea superior al 10% Grasa bruta, cuando sea superior al 5% Fibra bruta
Semillas y frutos oleaginosos Productos y subproductos de las semillas y los frutos oleaginosos	Proteína bruta Grasa bruta, cuando sea superior al 5% Fibra bruta
Semillas de leguminosas Productos y subproductos de las semillas de leguminosas	Proteína bruta Fibra bruta
Tubérculos y raíces Productos y subproductos de los tubérculos y raíces Productos y subproductos de la industria azucarera de remolacha	Almidón Fibra bruta Fibra bruta Azúcares totales expresados en sacarosa

Otras semillas y frutos, sus productos y subproductos	Proteína bruta Fibra bruta
Forrajes, incluidos los forrajes groseros	Proteína bruta Fibra bruta
Otras plantas, sus productos y subproductos	Proteína bruta Fibra bruta
Productos y subproductos de la industria azucarera de caña	Proteína bruta Fibra bruta Azúcares totales expresados en sacarosa
Productos lácteos	Proteína bruta
Productos lácteos ricos en lactosa	Proteína bruta
	Lactosa
Productos derivados de animales terrestres	Proteína bruta, cuando sea superior al 10% Grasa bruta, cuando sea superior al 5%
Pescados y otros animales marinos, sus productos y subproductos	Proteína bruta, cuando sea superior al 10% Grasa bruta, cuando sea superior al 5%
Minerales	Minerales utilizados
Otros	Proteína bruta, cuando superior al 10% Fibra bruta Grasa bruta, cuando sea superior al 10% Almidón, cuando sea superior al 30% Azúcares totales expresados en sacarosa, cuando sean superiores al 10%

#### ANEXO 4

**Texto a que hace referencia el artículo 9 apartado b) del presente Real Decreto**

"Datos provisionales que deberán ser confirmados por ... (nombre y dirección del laboratorio encargado de proceder a los análisis) con referencia a ... (número de la muestra que debe ser analizada) antes del ... (indicación de la fecha)".