

**Elenco delle materie prime per mangimi compatibili con quanto previsto
dal Disciplinare di Produzione del formaggio GRANA PADANO DOP.**

ESTRATTO DA

**REGOLAMENTO (UE) N. 68/2013 DELLA COMMISSIONE del 16 gennaio 2013
concernente il catalogo delle materie prime per mangimi (PARTE C)**

1. Cereali e prodotti derivati

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie	Nota
1.1.1	Orzo	Grani di <i>Hordeum vulgare</i> L. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.		
1.1.2	Orzo, soffiato	Prodotto ottenuto da orzo macinato o frantumato mediante un trattamento con calore e umidità e tramite l'esercizio di pressione.	Amido	
1.1.3	Orzo, torrefatto	Prodotto della torrefazione parziale dell'orzo, che risulta poco colorato	Amido, se > 10 % Proteina grezza, se > 15 %	
1.1.4	Fiocchi d'orzo	Prodotto ottenuto trattando al vapore o micronizzando all'infrarosso e poi schiacciando l'orzo decorticato. Può contenere una piccola quantità di tegumento. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Amido	
1.1.5	Fibra d'orzo	Prodotto della fabbricazione di amido d'orzo. È costituito da parti minute dell'endosperma e principalmente di fibra.	Fibra grezza Proteina grezza, se > 10 %	
1.1.7	Farinetta d'orzo	Prodotto ottenuto durante la trasformazione dell'orzo pulito e decorticato in orzo mondato, semola o farina. È costituito principalmente da parti minute dell'endosperma, da piccoli frammenti del tegumento esterno e da pezzetti di chicchi.	Fibra grezza Amido	
1.1.8	Proteina d'orzo	Prodotto dell'orzo ottenuto dalla separazione dell'amido e della crusca. È costituito principalmente da proteine.	Proteina grezza	
1.1.10	Solubili d'orzo	Prodotto dell'orzo ottenuto dall'estrazione di proteine e amido mediante trattamento a umido.	Proteina grezza	
1.1.11	Crusca d'orzo	Prodotto della fabbricazione di farina, ottenuto da chicchi vagliati di orzo decorticato. È costituito principalmente da frammenti del tegumento esterno e da parti minute del chicco privato quasi totalmente dell'endosperma.		
1.1.13	Residui della vagliatura del malto d'orzo	Prodotto della vagliatura meccanica (separazione per grandezza) costituito da chicchi d'orzo piccoli o frantumati separati prima del maltaggio.	Fibra grezza Ceneri grezze, se > 2,2 %	
1.1.14	Frazioni fini di malto d'orzo e malto	Prodotto costituito da orzo frantumato e malto separati durante la produzione di malto.	Fibra grezza	
1.1.15	Glumelle di malto d'orzo	Prodotto della pulitura del malto d'orzo costituito da frazioni di glumelle e frammenti fini.	Fibra grezza	
1.1.18	Malto ⁽¹⁾	Prodotto da cereali germinati, essiccati, sottoposti a macinazione e/o estrazione.		

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie	Nota
1.1.19	Radichette di malto ⁽¹⁾	Prodotto della germinazione di malto di cereali e della pulitura del malto composto da radichette, frazioni fini di cereali, tegumenti e piccoli grani di cereali maltati frantumati. Può essere macinato.		
1.2.1	Granturco ⁽²⁾	Grani di <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> . Può essere protetto dalla degradazione ruminale.		
1.2.2	Fiocchi di granturco	Prodotto ottenuto per schiacciamento dei chicchi di granturco decorticati e trattati con vapore. Può contenere una piccola quantità di tegumento.	Amido	
1.2.3	Farinetta di granturco	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina o della semola di granturco. È principalmente costituito da frammenti dei tegumenti esterni e da parti minute del chicco private dell'endosperma, ma in minor misura rispetto alla crusca di granturco. Può contenere frammenti di germi di granturco.	Fibra grezza Amido	
1.2.4	Crusca di granturco	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina o della semola di granturco. È essenzialmente costituito da tegumenti esterni e da frammenti di germe di granturco e, in una certa misura, da parti minute dell'endosperma.	Fibra grezza	
1.2.5	Tutolo di granturco	Parte centrale della pannocchia. Comprende rachidi, chicchi e foglie.	Fibra grezza Amido	
1.2.6	Residui della vagliatura di granturco	Frazione di chicchi di granturco separati per vagliatura all'ingresso del prodotto.		
1.2.7	Fibra di granturco	Prodotto della fabbricazione di amido di granturco. Il prodotto è costituito principalmente da fibra.	Tenore di umidità, se <50% oppure >70% Con tenore di umidità <50%: — fibra grezza	
1.2.8	Glutine di granturco	Prodotto della fabbricazione di amido di granturco. È costituito essenzialmente dal glutine ottenuto dalla separazione dell'amido.	Tenore di umidità, se < 70 % oppure > 90 % Con tenore di umidità < 70 %: — proteina grezza.	
1.2.9	Semola glutinata di granturco	Prodotto della fabbricazione di amido di granturco. È costituito da crusca e solubili di granturco. Il prodotto può inoltre contenere granturco frantumato e residui dell'estrazione di olio da germi di granturco. Possono essere aggiunti altri prodotti derivati dall'amido e della raffinazione o fermentazione di prodotti amilacei.	Tenore di umidità, se <40% oppure > 65 % Con tenore di umidità <40%: — proteina grezza, — fibra grezza, — amido	NON COMPATIBILE SE DA RESIDUI DI FERMENTAZIONE
1.2.10	Germe di granturco	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione della semola, della farina o dell'amido di granturco. È costituito prevalentemente da germe di granturco, tegumenti esterni e parti dell'endosperma.	Tenore di umidità, se <40% oppure >60% Con tenore di umidità <40%: — proteina grezza — sostanze grasse grezze	

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie	Nota
1.2.11	Panello di germe di granturco	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dei germi di granturco lavorati, ai quali possono ancora aderire parti dell'endosperma e del rivestimento del seme.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze	
1.2.12	Farina di germe di granturco	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione da germi di granturco lavorati.	Proteina grezza	
1.2.13	Olio grezzo di germe di granturco	Prodotto ottenuto dal germe di granturco.	Sostanze grasse grezze	
1.2.14	Granturco soffiato	Prodotto ottenuto da granturco macinato o frantumato mediante un trattamento con calore e umidità e tramite l'esercizio di pressione.	Amido	
1.2.16	Insilato di granturco dolce	Sottoprodotto dell'industria di trasformazione del granturco dolce, composto del tutolo centrale, di tegumenti, della base dei chicchi, tritato e drenato o pressato. Ottenuto tramite la tritatura del tutolo di granturco dolce, di tegumenti, di foglie e di alcuni chicchi di granturco dolce.	Fibra grezza	
1.2.17	Granturco macinato (degerminato)	Prodotto ottenuto mediante degerminazione del granturco macinato. Costituito principalmente da frammenti di endosperma e può contenere germi di granturco e parti minute di tegumento esterno.	Fibra grezza Amido	
1.4.1	Avena	Grani di <i>Avena sativa</i> L. e di altre specie coltivate di avena.		
1.4.2	Avena decorticata	Chicchi di avena decorticati. Può essere trattata con vapore.		
1.4.3	Fiocchi di avena	Prodotto ottenuto trattando al vapore o micronizzando all'infrarosso e poi schiacciando l'avena decorticata. Può contenere una piccola quantità di tegumento di avena.	Amido	
1.4.4	Cruschello di avena	Prodotto ottenuto durante la trasformazione dell'avena, preventivamente pulita e decorticata, in tritello e farina. È prevalentemente costituito da crusca di avena e da endosperma.	Fibra grezza Amido	
1.4.5	Crusca d'avena	Prodotto della fabbricazione di farina, ottenuto da chicchi vagliati di avena decorticata. È costituito principalmente da frammenti del tegumento esterno e da altre parti minute del chicco privato quasi totalmente dell'endosperma.	Fibra grezza	
1.4.6	Tegumenti di avena	Prodotto ottenuto dalla decorticazione dei chicchi d'avena.	Fibra grezza	
1.4.7	Avena soffiata	Prodotto ottenuto da avena macinata o frantumata mediante un trattamento con calore e umidità e tramite l'esercizio di pressione.	Amido	
1.4.8	Tritello di avena	Avena pulita e decorticata.	Fibra grezza Amido	

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie	Nota
1.4.9	Farina di avena	Prodotto ottenuto dalla macinazione dei chicchi d'avena.	Fibra grezza Amido	
1.4.10	Farina foraggera di avena	Prodotto a base di avena decorticata con elevato contenuto di amido.	Fibra grezza	
1.7.1	Segale	Semi della <i>Secale cereale</i> L.		
1.7.2	Farinetta di segale	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina di segale, preventivamente vagliata. È principalmente costituito da parti minute dell'endosperma, da frammenti fini del tegumento esterno e da varie parti dei chicchi.	Amido Fibra grezza	
1.7.3	Cruschello di segale	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina di segale, preventivamente vagliata. È principalmente costituito da frammenti dei tegumenti esterni e da parti minute del seme privato dell'endosperma in minor misura rispetto alla crusca di segale.	Amido Fibra grezza	
1.7.4	Crusca di segale	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina di segale, preventivamente vagliata. È principalmente costituito da frammenti dei tegumenti esterni e da parti minute del seme, privato quasi totalmente dall'endosperma.	Amido Fibra grezza	
1.8.1	Sorgo; [Milo]	Grani/semi del <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench.		
1.8.2	Sorgo bianco	Grani di sorgo bianco.		
1.10.1	Triticale	Grani dell'ibrido <i>Triticum X Secale cereale</i> L..		
1.11.1	Frumento	Grani di <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. e altre specie coltivate di frumento. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.		
1.11.2	Radichette di frumento	Prodotto della germinazione del malto di frumento e della pulitura del malto composto da radichette, frazioni fini di cereali, tegumenti e piccoli frammenti di chicchi di frumento maltato frantumati.		
1.11.3	Frumento pregelatinizzato	Prodotto ottenuto da frumento macinato o frantumato mediante un trattamento con calore e umidità e tramite l'esercizio di pressione.	Amido	
1.11.4	Farinetta di frumento	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di farina, a partire da chicchi vagliati di frumento o di spelta decorticata. È costituito principalmente da parti minute dell'endosperma, da piccoli frammenti del tegumento esterno e da pezzetti di chicchi.	Fibra grezza Amido	
1.11.5	Fiocchi di frumento	Prodotto ottenuto trattando al vapore o micronizzando all'infrarosso e poi schiacciando il frumento decorticato. Può contenere una piccola quantità di tegumento. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Fibra grezza Amido	
1.11.6	Cruschello di frumento	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di farina o di malto, a partire da chicchi vagliati di frumento o di spelta decorticata. È costituito principalmente da frammenti del tegumento esterno e da parti minute del chicco privato dell'endosperma in minor misura rispetto alla crusca di frumento.	Fibra grezza	

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie	Nota
1.11.7	Crusca di frumento ⁽³⁾	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di farina o di malto, a partire da chicchi vagliati di frumento o di spelta decorticata. È costituito principalmente da frammenti del tegumento esterno e da parti minute del chicco privato quasi totalmente dell'endosperma.	Fibra grezza	
1.11.10	Fibra di frumento	Fibra estratta durante la lavorazione del frumento. Il prodotto è costituito principalmente da fibra.	Tenore di umidità, se <60% oppure >80% Con tenore di umidità <60%: — fibra grezza	
1.11.11	Germe di frumento	Prodotto della molitura costituito essenzialmente di germi di frumento schiacciati o meno, ai quali possono aderire ancora frammenti di endosperma e tegumento esterno.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze	
1.11.16	Farina glutinata di frumento	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di amido e di glutine di frumento. È costituito da crusca, che può essere parzialmente privata del germe. Possono essere aggiunti solubili di frumento, frumento frantumato e altri prodotti derivati dall'amido e dalla raffinazione di prodotti amilacei.	Tenore di umidità, se <45% oppure >60% Con tenore di umidità <45%: — proteina grezza — amido	COMPATIBILE SE ESSICCATA E PER DERIVATI DELL'AMIDO DI CEREALI AMMESSI DAL DISCIPLINARE
1.11.18	Glutine vitale di frumento	Proteina di frumento caratterizzata da un'alta viscoelasticità se idratata, avente un tenore di proteine almeno dell'80 % (N × 6,25) e un tenore massimo di ceneri sulla sostanza secca del 2 %.	Proteina grezza	
1.11.20	Amido di frumento contenente proteine, parzialmente de zuccherato	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di amido di frumento, costituito principalmente da amido parzialmente zuccherato, da proteine solubili e altre parti solubili dell'endosperma.	Proteina grezza Amido Zuccheri totali espressi in saccarosio	
1.11.23	Residui della vagliatura del malto di frumento	Prodotto della vagliatura meccanica (separazione per grandezza) costituito da chicchi di frumento piccoli o frantumati separati prima del maltaggio.	Fibra grezza	
1.11.24	Frazioni fini di malto di frumento e malto	Prodotto costituito da frumento frantumato e malto separati durante la produzione di malto.		
1.11.25	Tegumenti di malto di frumento	Prodotto della pulitura del malto di frumento costituito da frazioni di tegumento e frammenti fini.	Fibra grezza	
1.12.2	Farina di cereali (4)	Farina ottenuta dalla macinazione di cereali.	Amido Fibra grezza	COMPATIBILE PER CEREALI AMMESSI DAL DISCIPLINARE

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie	Nota
1.12.4	Residui della vagliatura di cereali ⁽⁴⁾	Prodotti della vagliatura meccanica (separazione per grandezza) composto da chicchi piccoli e frazioni di chicchi, che possono essere germinati, separati prima dell'ulteriore lavorazione del cereale. I prodotti contengono più fibra grezza (ad es., tegumenti) dei cereali non frazionati.	Fibra grezza	COMPATIBILE PER CEREALI AMMESSI DAL DISCIPLINARE
1.12.5	Germe di cereali ⁽⁴⁾	Prodotto della molitura e della fabbricazione di amido costituito principalmente di germi di cereali, schiacciati o meno, ai quali possono aderire ancora frammenti di endosperma e tegumento esterno.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze	COMPATIBILE PER CEREALI AMMESSI DAL DISCIPLINARE
1.12.13	Residui di malto ⁽⁴⁾	Prodotto solido della fabbricazione di whisky di cereali. È costituito dai residui dell'estrazione di acqua calda dal cereale maltato. È di norma commercializzato allo stato umido in seguito alla rimozione dell'estratto per gravità.	Tenore di umidità, se <65% oppure >88% Con tenore di umidità <65%: — proteina grezza.	COMPATIBILE SE ESSICCATO E PER CEREALI AMMESSI DAL DISCIPLINARE

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

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

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

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

2. Semi oleosi, frutti oleosi e prodotti derivati

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie	Nota
2.5.1	Semi di cotone	Semi di <i>Gossypium</i> ssp. privati delle fibre. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.		COMPATIBILE CON TENORE MAX IN GOSSIPOLLO LIBERO 3000 ppm
2.5.2	Farina di semi di cotone parzialmente decorticati	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione da semi di cotone privati delle fibre e parzialmente decorticati. (Tenore massimo di fibra grezza: 22,5 % sulla sostanza secca). Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Proteina grezza Fibra grezza	COMPATIBILE CON TENORE MAX IN GOSSIPOLLO LIBERO 600 ppm
2.5.3	Pannello di semi di cotone	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione da semi di cotone privati delle fibre.	Proteina grezza Fibra grezza Sostanze grasse grezze	COMPATIBILE CON TENORE MAX IN GOSSIPOLLO LIBERO 600 ppm
2.8.1	Semi di lino	Semi di lino <i>Linum usitatissimum</i> L. (purezza botanica minima: 93 %) interi, appiattiti o macinati. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.		
2.8.2	Pannello di lino	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di lino (purezza botanica minima: 93 %).	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza	
2.8.3	Farina di semi di lino	Prodotto di oleificio ottenuto mediante estrazione e appropriato trattamento termico del pannello di semi di lino. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Proteina grezza	

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie	Nota
2.18.1	(Semi di) soia tostati	Semi di soia (<i>Glycine max</i> L. Merr.) che hanno subito un appropriato trattamento termico. (attività ureasica max. 0,4 mg N/g × min.). Può essere protetto dalla degradazione ruminale.		
2.18.2	Pannello (di semi) di soia	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di soia.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza	
2.18.3	Farina di soia	Farina (di semi) di soia (attività ureasica max. 0,4 mg N/g × min.). Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Proteina grezza Fibra grezza se > 8 % sulla sostanza secca	
2.18.4	Farina di soia decorticata	Prodotto di oleificio, ottenuto dai semi di soia decorticati per estrazione e trattamento termico appropriato. (attività ureasica max. 0,5 mg N/g × min.). Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Proteina grezza	
2.18.5	Gusci (di semi) di soia	Prodotto ottenuto dalla decorticazione dei semi di soia.	Fibra grezza	
2.18.6	Semi di soia estrusi	Prodotto ottenuto da semi di soia mediante un trattamento con calore e umidità e tramite l'esercizio di pressione al fine di aumentare la gelatinizzazione dell'amido. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze	
2.18.8	Polpa di semi di soia; [pasta di semi di soia]	Prodotto ottenuto per estrazione dai semi di soia destinati alla preparazione di alimenti.	Proteina grezza	
2.18.10	Sottoprodotto della preparazione dei semi di soia	Prodotto ottenuto dalla lavorazione di semi di soia per ottenere preparazioni di alimenti a base di semi di soia.	Proteina grezza	
2.18.11	Soia (semi)	Semi di soia (<i>Glycine max</i> L. Merr.)	Attività ureasica se >0,4mg N/g × min.).	
2.18.12	Fiocchi di soia	Prodotto ottenuto per trattamento al vapore o micronizzazione all'infrarosso e schiacciamento dei semi di soia decorticati. (attività ureasica max. 0,4 mg N/g × min.).	Proteina grezza	
2.19.1	Semi di girasole	Semi di girasole <i>Helianthus annuus</i> L. Possono essere protetti dalla degradazione ruminale.		
2.19.2	Pannello di semi di girasole	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di girasole.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza	
2.19.3	Farina di estrazione di semi di girasole	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione e trattamento termico appropriato del pannello di semi di girasole. Può essere protetto dalla degradazione ruminale.	Proteina grezza	

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie	Nota
2.19.4	Farina di estrazione di semi di girasole decorticati	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione e appropriato trattamento termico dal pannello di semi di girasole parzialmente decorticati. Tenore massimo di fibra grezza: 27,5 % sulla sostanza secca.	Proteina grezza Fibra grezza	
2.19.5	Bucce di semi di girasole	Prodotto ottenuto dalla decorticazione dei semi di girasole.	Fibra grezza	
2.20.1	Oli e grassi vegetali ⁽²⁾	Oli e grassi ottenuti da vegetali (tranne l'olio di ricino della pianta <i>Ricinus</i>), che possono essere degommati, raffinati e/o idrogenati.	Tenore di umidità, se > 1 %	
2.21.1	Lecitine grezze	Prodotto ottenuto durante la degommazione di olio grezzo da semi e frutta oleaginosi con acqua. Durante la degommazione dell'olio grezzo si possono aggiungere acido citrico, acido fosforico o idrossido di sodio.		

⁽²⁾ La denominazione deve essere integrata dall'indicazione della specie vegetale.

3. Semi di leguminose e prodotti derivati

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie	Nota
3.2.1	Carrube essiccate	Frutti essiccati del carrubo <i>Ceratonia siliqua</i> L..	Fibra grezza	
3.2.3	Bacelli di carruba essiccati	Prodotto ottenuto dalla frantumazione del frutto secco (baccello) del carrubo, dal quale sono stati eliminati i semi.	Fibra grezza	
3.2.4	Farina di carrube essiccate micronizzata	Prodotto ottenuto per micronizzazione del frutto secco del carrubo dal quale sono stati eliminati i semi.	Fibra grezza Zuccheri totali espressi in saccarosio	
3.2.5	Germe di carruba	Germe dei semi del frutto del carrubo.	Proteina grezza	
3.2.6	Pannello di germe di carruba	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dal germe di carruba.	Proteina grezza	
3.2.7	Carruba (seme)	Seme del carrubo.	Fibra grezza	
3.7.1	Favette/favino	Semi della specie <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. e var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.		
3.7.2	Fiocchi di favette	Prodotto ottenuto per schiacciamento delle favette decorticate trattate con vapore.	Amido Proteina grezza	
3.7.3	Bucchette di favette/favino; [gusci di fava]	Prodotto ottenuto per decorticazione dei semi di favette, costituito principalmente da involucri esterni.	Fibra grezza Proteina grezza	
3.7.4	Favette/favino decorticato	Prodotto ottenuto per decorticazione dei semi di favette, costituito principalmente dalla mandorla dei semi di favette.	Proteina grezza Fibra grezza	
3.7.5	Proteina di favetta/favino	Prodotto ottenuto per macinazione e separazione ad aria delle favette.	Proteina grezza	
3.11.1	Piselli	Semi di <i>Pisum</i> spp. Possono essere protetti dalla degradazione ruminale.		

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

4. Tuberi, radici e loro prodotti derivati

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie	Nota
4.1.1	Barbabietole da zucchero	Radice di <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell.		
4.1.2	Cime e code di barbabietola da zucchero	Prodotto fresco ottenuto dalla fabbricazione dello zucchero costituito principalmente da pezzi puliti di barbabietola da zucchero provvisti o meno delle foglie.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 5 % della sostanza secca Tenore di umidità, se < 50 %	
4.1.3	Zucchero (di barbabietola); [saccarosio]	Zucchero ottenuto per estrazione con acqua dalla barbabietola da zucchero.	Saccarosio	
4.1.4	Melasso di barbabietola (da zucchero)	Prodotto sciropposo ottenuto durante la fabbricazione o la raffinazione di zucchero di barbabietola da zucchero. Può contenere fino allo 0,5 % di agenti antischiumogeni. Può contenere fino allo 0,5 % di agenti anticalcare. Può contenere fino al 2 % di solfati. Può contenere fino allo 0,25 % di solfiti.	Zuccheri totali espressi in saccarosio Tenore di umidità, se > 28 %	

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie	Nota
4.1.5	Melasso di barbabietola (da zucchero), parzialmente dezuccherate e/o private della betaina	Prodotto ottenuto mediante un'ulteriore estrazione, con acqua, di saccarosio e/o betaina dalla melassa di barbabietole da zucchero. Può contenere fino al 2 % di solfati. Può contenere fino allo 0,25 % di solfiti.	Zuccheri totali espressi in saccarosio Tenore di umidità, se > 28 %	
4.1.6	Melasso di isomaltuloso	Frazione non cristallizzata ottenuta dalla produzione di isomaltuloso per conversione enzimatica del saccarosio di barbabietola da zucchero.		
4.1.10	Polpa di barbabietola (da zucchero) essiccata	Prodotto della fabbricazione dello zucchero costituito da fette di barbabietole da zucchero il cui zucchero è stato estratto con acqua, sono state pressate meccanicamente ed essiccate. Può contenere fino al 2 % di solfati.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca Zuccheri totali espressi in saccarosio, se > 10,5 %	
4.1.11	Polpa di barbabietole (da zucchero) essiccata, melassata	Prodotto della fabbricazione dello zucchero costituito da fette di barbabietole da zucchero il cui zucchero è stato estratto con acqua, sono state pressate meccanicamente, essiccate ed è stata loro aggiunta melassa. Può contenere fino allo 0,5 % di agenti antischiumogeni. Può contenere fino al 2 % di solfati.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca Zuccheri totali espressi in saccarosio	
4.1.12		Prodotto ottenuto dalla lavorazione di zucchero e/o melassa. Può contenere fino allo 0,5 % di solfati. Può contenere fino allo 0,25 % di solfiti.	Zuccheri totali espressi in saccarosio Tenore di umidità, se > 35 %	
4.1.13	Fettucce di barbabietola (da zucchero) bollite	Prodotto della fabbricazione di sciroppo commestibile ottenuto da barbabietola da zucchero, che può essere pressato o essiccato.	Se essiccato: ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca Se pressato: ceneri insolubili in HCl: se > al 5 % della sostanza secca Tenore di umidità, se < 50 %	
4.1.14	Fruttoligosaccaridi	Prodotto ottenuto dallo zucchero di barbabietola mediante processo enzimatico.	Tenore di umidità, se > 28 %	
4.8.1	Patate	Tuberi di <i>Solanum tuberosum</i> L.	Tenore di umidità, se < 72 % oppure > 88 %	
4.8.2	Patate sbucciate	Patate private della buccia mediante trattamento con vapore.	Amido Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca	
4.8.3	Bucce di patata trattate con vapore	Prodotto umido ottenuto dall'industria di trasformazione delle patate costituito da bucce rimosse dal tubero della patata mediante trattamento con vapore a cui può essere aggiunto amido gelatinoso di patate. Può essere schiacciato.	Tenore di umidità, se < 82 % oppure > 93 % Amido Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca	
4.8.4	Porzioni di patata fresche	Prodotto ottenuto dalle patate durante la preparazione di prodotti a base di patata destinati al consumo umano, eventualmente pelato.	Tenore di umidità, se < 72 % oppure > 88 % Amido Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca	

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie	Nota
4.8.5	Raschiature di patate	Prodotto umido ottenuto per separazione meccanica durante la lavorazione di patate che consiste essenzialmente di patate essiccate e di resti di patate. Il prodotto può essere stato sottoposto a trattamento termico.	Tenore di umidità, se < 82 % oppure > 93 % Amido Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca	
4.8.6	Purè di patate	Prodotto a base di patate scottate o bollite e quindi schiacciate.	Amido Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca	
4.8.7	Fiocchi di patate	Prodotto ottenuto per essiccamento rotativo di patate lavate, pelate o non pelate e trattate con vapore.	Amido Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca	
4.8.8	Polpa di patate	Prodotto della fabbricazione di fecola di patate costituito da patate macinate sottoposte a estrazione.	Tenore di umidità, se < 77 % oppure > 88 %	
4.8.9	Polpa di patate essiccata	Prodotto essiccato della fabbricazione di fecola di patate costituito da patate macinate sottoposte a estrazione.		
4.8.10	Proteina di patate	Prodotto della fabbricazione di fecola costituito essenzialmente da sostanze proteiche provenienti dalla separazione della fecola.	Proteina grezza	
4.8.11	Proteina di patata idrolizzata	Proteina ottenuta per idrolisi enzimatica controllata delle proteine di patata.	Proteina grezza	
4.8.15	Granuli di patate	Patate essiccate (in seguito a lavaggio, pelatura, riduzione delle dimensioni, taglio, fiocatura, ecc., e da cui è stata eliminata l'acqua).		

6. Foraggi, foraggi grossolani e prodotti derivati

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie	Nota
6.2.1	Cereali ⁽¹⁾	Piante intere di cereali o loro parti. Possono essere essiccate, fresche o insilate.		COMPATIBILE PER CEREALI AMMESSI DAL DISCIPLINARE
6.3.1	Paglia di cereali ⁽¹⁾	Paglia di cereali.		COMPATIBILE PER CEREALI AMMESSI DAL DISCIPLINARE
6.3.2	Paglia di cereali trattata ⁽¹⁾⁽²⁾	Prodotto ottenuto mediante un trattamento appropriato della paglia di cereali.	Sodio, se trattato con NaOH	COMPATIBILE PER CEREALI AMMESSI DAL DISCIPLINARE E SE DA TRATTAMENTI FISICI
6.4.1	Farina di trifoglio	Prodotto ottenuto per essiccamento e macinazione del trifoglio <i>Trifolium</i> spp. Può contenere fino al 20 % di erba medica (<i>Medicago sativa</i> L. e <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i>) o di altre colture da foraggio sottoposte ad essiccamento e macinazione contemporaneamente al trifoglio.	Proteina grezza Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca	
6.5.1	Farina di foraggio ⁽³⁾ ; [Farina di erba]; ⁽³⁾ [Farina di erba] ⁽³⁾	Prodotto ottenuto per essiccamento e macinazione e in alcuni casi compattamento delle piante da foraggio.	Proteina grezza Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca	COMPATIBILE PER CEREALI AMMESSI DAL DISCIPLINARE E SE DA TRATTAMENTI FISICI

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie	Nota
6.6.1	Erba essiccata in campo [fieno]	Specie qualsiasi di erba, essiccata in campo.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca	COMPATIBILE PER ESSENZE FORAGGERE AMMESSE DAL DISCIPLINARE
6.6.2	Erba disidratata ad alta temperatura	Prodotto ottenuto da erba di qualsiasi varietà disidratata artificialmente (in qualunque forma).	Proteina grezza Fibra Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca	COMPATIBILE PER ESSENZE FORAGGERE AMMESSE DAL DISCIPLINARE
6.6.3	Erba, erbe, leguminose, [piante erbacee foraggere]	Prodotti freschi, insilati o essiccati costituiti da erba, legumi o erbe, comunemente descritti come insilati, fieno-silo, fieno o piante erbacee foraggere.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca	COMPATIBILE PER ESSENZE FORAGGERE AMMESSE DAL DISCIPLINARE
6.8.1	Paglia di favette/favino	Paglia di favette.		
6.9.1	Paglia di lino	Paglia di lino (<i>Linum usitatissimum</i> L.).		
6.10.1	Erba medica; [alfalfa]	Piante di <i>Medicago sativa</i> L. e <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> o loro parti.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca	
6.10.2	Fieno di erba medica; [Fieno di alfalfa]	Erba medica essiccata in campo.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca	
6.10.3	Erba medica disidratata ad alta temperatura; [Alfalfa disidratata ad alta temperatura]	Erba medica disidratata artificialmente, in qualsiasi forma.	Proteina grezza Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca	
6.10.4	Erba medica estrusa; [alfalfa estrusa]	Pellet di erba medica estrusi.		
6.10.5	Farina di erba medica ⁽⁴⁾ ; [Farina di alfalfa] ⁽⁴⁾	Prodotto ottenuto per essiccamento e macinazione di erba medica. Può contenere fino al 20 % di trifoglio o di altre colture da foraggio, sottoposte ad essiccamento e macinazione contemporaneamente all'erba medica.	Proteina grezza Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca	
6.10.6	Residuo di erba medica; [residuo di alfalfa]	Prodotto essiccato ottenuto per estrazione del succo di erba medica mediante pressione.	Proteina grezza Fibra grezza	
6.10.7	Concentrato proteico di erba medica; [concentrato proteico di alfalfa]	Prodotto ottenuto dall'essiccamento artificiale di frazioni del succo di erba medica, separato per centrifugazione e sottoposto a trattamento termico per precipitare le proteine.	Proteina grezza Carotene	
6.11.1	Insilato di granturco	Piante di <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> insilate o loro parti.		
6.12.1	Paglia di piselli	Paglia di <i>Pisum</i> spp.		

(1) La denominazione deve essere integrata dall'indicazione della specie vegetale.

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

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

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

7. Altri vegetali, alghe e prodotti derivati

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie	Nota
7.6.1	Melassa di canna (da zucchero)	Prodotto sciropposo ottenuto durante la fabbricazione o la raffinazione di zucchero di <i>Saccharum</i> L..	Zuccheri totali espressi in saccarosio Tenore di umidità, se > 30 %	
7.6.2	Melasso di canna (da zucchero), parzialmente dezuccherata	Prodotto ottenuto mediante un'ulteriore estrazione, con acqua, di saccarosio dal melasso di canna da zucchero.	Zuccheri totali espressi in saccarosio Tenore di umidità, se > 28 %	
7.8.1	Lignocellulosa ⁽²⁾	Prodotto ottenuto per lavorazione meccanica di legno grezzo essiccato naturalmente e costituito prevalentemente da lignocellulosa.	Fibra grezza	COMPATIBILE COME ADIUVANTE TECNOLOGICO.

⁽²⁾ La denominazione deve essere integrata dall'indicazione della specie vegetale.

10. Pesci, altri animali acquatici e prodotti derivati

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie	Nota
10.4.6	Olio di pesce	Olio ottenuto da pesci o parti di pesce mediante centrifugazione per eliminare l'acqua (può comprendere dettagli specifici relativi alle diverse specie, ad es. olio di fegato di merluzzo).	Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 1 %	
10.4.7	Olio di pesce idrogenato	Olio ottenuto per idrogenazione di olio di pesce.	Tenore di umidità, se > 1 %	

11. Minerali e prodotti derivati

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie	Nota
11.1.1	Carbonato di calcio ⁽¹⁾ ; [calcare]	Prodotto ottenuto mediante macinazione di minerali contenenti carbonato di calcio (CaCO ₃), ad es., calcare, oppure mediante precipitazione da una soluzione acida. Può contenere fino allo 0,25 % di glicole propilenico. Può contenere fino allo 0,1 % di coadiuvanti della triturazione.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %	
11.1.2	Conchiglie marine calcaree	Prodotto di origine naturale, ottenuto da conchiglie marine, macinate o granulate, quali conchiglie d'ostrica o conchiglie marine.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %	
11.1.3	Carbonato di calcio e di magnesio	Miscuglio naturale di carbonato di calcio (CaCO ₃) e di carbonato di magnesio (MgCO ₃). Può contenere fino allo 0,1 % di coadiuvanti della triturazione.	Calcio, magnesio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %	
11.1.6	Cloruro di calcio	Cloruro di calcio (CaCl ₂). Può contenere fino allo 0,2 % di solfato di bario.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %	
11.1.7	Idrossido di calcio	Idrossido di calcio (Ca(OH) ₂). Può contenere fino allo 0,1 % di coadiuvanti della triturazione.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %	
11.1.8	Solfato di calcio anidro	Solfato di calcio anidro tecnicamente puro ottenuto per macinazione di solfato di calcio o disidratazione di solfato di calcio biidrato.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %	
11.1.9	Emiidrato di solfato di calcio	Emiidrato del solfato di calcio (CaSO ₄ × ½H ₂ O) ottenuto tramite parziale disidratazione del solfato di calcio diidrato.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %	
11.1.10	Diidrato di solfato di calcio	Il solfato di calcio diidrato (CaSO ₄ × 2H ₂ O) è ottenuto dalla triturazione del solfato di calcio diidrato o dalla idratazione dell'emiidrato di solfato di calcio.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %	
11.1.12	Ossido di calcio	Ossido di calcio (CaO), ottenuto mediante calcinazione di calcare naturale. Può contenere fino allo 0,1 % di coadiuvanti della triturazione.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %	

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie	Nota
11.1.15	Solfato/carbonato di calcio	Prodotto ottenuto durante la fabbricazione di carbonato di sodio.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %	
11.1.17	Ossido di calcio magnesio	Prodotto ottenuto dal riscaldamento del calcio e del magnesio naturali; contiene sostanze come la dolomite. Può contenere fino allo 0,1 % di coadiuvanti della triturazione.	Calcio, magnesio	
11.2.1	Ossido di magnesio	Ossido di magnesio calcinato (MgO) costituito per almeno il 70 % da MgO.	Magnesio, ceneri insolubili in HCl, se > 15 %	
11.2.2	Solfato di magnesio eptaidrato	Solfato di magnesio (MgSO ₄ × 7H ₂ O) tecnicamente puro.	Magnesio, zolfo, ceneri insolubili in HCl, se > 15 %	
11.2.3	Solfato di magnesio monoidrato	Solfato di magnesio (MgSO ₄ × H ₂ O) tecnicamente puro.	Magnesio, zolfo, ceneri insolubili in HCl, se > 15 %	
11.2.4	Solfato di magnesio anidro	Solfato di magnesio anidro (MgSO ₄).	Magnesio, zolfo, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %	
11.2.6	Cloruro di magnesio	Cloruro di magnesio (MgCl ₂) o soluzione ottenuta dalla concentrazione naturale di acqua marina in seguito al deposito di cloruro di sodio.	Magnesio, cloro, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %	
11.2.7	Carbonato di magnesio	Carbonato di magnesio naturale (MgCO ₃).	Magnesio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %	
11.2.8	Idrossido di magnesio	Idrossido di magnesio (Mg (OH) ₂).	Magnesio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %	
11.2.9	Solfato di potassio e di magnesio	Solfato di potassio e di magnesio.	Magnesio, potassio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %	
11.3.2	Fosfato mono-bicalcico	Prodotto ottenuto chimicamente e composto da fosfato bicalcico e fosfato monocalcico (CaHPO ₄ . Ca(H ₂ PO ₄) ₂ × H ₂ O) 0.8 < Ca/P < 1,3	Fosforo totale, calcio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %	
11.3.3	Fosfato monocalcico; [Tetraidrogenoortofosfato di calcio]	Bis(diidrogeno fosfato) di calcio (Ca(H ₂ PO ₄) ₂ × H ₂ O) Ca/P < 0,9	Fosforo totale, calcio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %	
11.3.5	Fosfato di calcio e di magnesio	Fosfato di calcio e di magnesio.	Calcio, magnesio, fosforo totale, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %	
11.3.6	Fosfato defluorato	Fosfato naturale, calcinato e sottoposto a trattamento termico superiore a quello volto ad eliminare le impurità.	Fosforo totale, calcio, sodio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %	
11.3.7	Pirofosfato dicalcico; [Difosfato dicalcico]	Pirofosfato dicalcico	Fosforo totale, calcio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %	
11.3.8	Fosfato di magnesio	Prodotto costituito da fosfato di magnesio monobasico e/o dibasico e/o tribasico tecnicamente puro.	Fosforo totale, magnesio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %	

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie	Nota
11.3.9	Sodio calcio magnesio fosfato	Prodotto costituito da sodio-calcio-magnesio fosfato.	Fosforo totale, magnesio, calcio, sodio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %	
11.3.10	Fosfato monosodico; [Diidrogenoortofosfato di sodio]	Mono sodio fosfato ($\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$)	Fosforo totale, sodio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %	
11.3.11	Fosfato disodico; [Idrogenoortofosfato di sodio]	Fosfato disodico ($\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$)	Fosforo totale, sodio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %	
11.3.12	Fosfato trisodico; [ortofosfato di trisodio]	Fosfato trisodico (Na_3PO_4)	Fosforo totale, sodio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %	
11.3.13	Pirofosfato di sodio; [Difosfato tetrasodico]	Pirofosfato di sodio ($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$).	Fosforo totale, sodio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %	
11.3.14	Fosfato monopotassico; [Diidrogenoortofosfato di potassio]	Fosfato monopotassico ($\text{KH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$)	Fosforo totale, potassio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %	
11.3.15	Fosfato dipotassico; [Idrogenoortofosfato di potassio]	Fosfato dipotassico ($\text{K}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$)	Fosforo totale, potassio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %	
11.3.16	Fosfato di calcio e di sodio	Fosfato di calcio e di sodio (CaNaPO_4)	Fosforo totale, calcio, sodio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %	
11.3.19	Tripolifosfato di sodio; [Trifosfato pentasodico]	Tripolifosfato di sodio ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_9$).	Fosforo totale, sodio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %	
11.3.20	Fosfato di magnesio e di sodio	Fosfato di magnesio e di sodio (MgNaPO_4).	Fosforo totale, magnesio, sodio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %	
11.3.21	Iposfosfito di magnesio	Iposfosfito di magnesio ($\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_2)_2 \times 6\text{H}_2\text{O}$)	Magnesio Fosforo totale P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %	
11.3.24	Polifosfati di calcio	Miscela eterogenea di sali di calcio degli acidi polifosforici lineari condensati aventi la formula generale $\text{H}(\text{n} + 2)\text{PnO}(3\text{n} + 1)$ in cui «n» è ≥ 2	Fosforo totale, calcio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %	
11.3.25	Di-idrogenodifosfato di calcio	Diidrogenopirofosfato di monocalcio ($\text{CaH}_2\text{P}_2\text{O}_7$)	Fosforo totale, calcio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %	
11.3.26	Pirofosfato acido di magnesio	Pirofosfato acido di magnesio ($\text{MgH}_2\text{P}_2\text{O}_7$) ottenuto da acido fosforico purificato e idrossido di magnesio purificato o ossido di magnesio, mediante evaporazione di acqua e condensazione dell'ortofosfato di difosfato.	Fosforo totale, magnesio, sodio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %	

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie	Nota
11.3.27	Diidrogenodifosfato di sodio	Diidrogenodifosfato di disodio ($\text{Na}_2\text{H}_2\text{P}_7\text{O}_7$).	Fosforo totale, calcio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %	
11.3.28	Fosfato trisodico	Monoidrogenodifosfato trisodico (anidro: $\text{Na}_3\text{HP}_2\text{O}_7$; monoidrato: $\text{Na}_3\text{HP}_2\text{O}_7 \times \text{H}_2\text{O}$)	Fosforo totale, sodio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %	
11.3.30	Fosfato di tripotassio	Monofosfato tripotassico [anidro: K_3PO_4 ; idrato: $\text{K}_3\text{PO}_4 \times n \text{H}_2\text{O}$ (n = 1 o 3)].	Fosforo totale, potassio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %	
11.3.31	Difosfato di tetrapotassio	Pirofosfato di tetrapotassio ($\text{K}_4\text{P}_2\text{O}_7$)	Fosforo totale, potassio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %	
11.3.32	Trifosfato di pentapotassio	Trifosfato di pentapotassio ($\text{K}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$)	Fosforo totale, potassio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %	
11.3.34	Polifosfato di sodio e calcio	Polifosfato di sodio e calcio	Fosforo totale, calcio, sodio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %	
11.4.1	Cloruro di sodio ⁽¹⁾	Cloruro di sodio (NaCl) o prodotto ottenuto per cristallizzazione evaporativa della salamoia (sale vacuum) o per evaporazione di acqua marina (sale marino) o per macinazione di salgemma	Sodio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %	
11.4.2	Bicarbonato di sodio [idrogenocarbonato di sodio]	Bicarbonato di sodio (NaHCO_3)	Sodio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %	
11.4.4	Carbonato di sodio	Carbonato di sodio (Na_2CO_3)	Sodio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %	
11.4.5	Sesquicarbonato di sodio [Idrogenodicarbonato di trisodio]	Sesquicarbonato di sodio ($\text{Na}_3\text{H}(\text{CO}_3)_2$)	Sodio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %	
11.4.6	Solfato di sodio	Solfato di sodio (Na_2SO_4). Può contenere fino allo 0,3 % di metionina	Sodio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %	
11.5.1	Cloruro di potassio	Cloruro di potassio (KCl) o prodotto ottenuto dalla macinazione di fonti naturali del cloruro di potassio.	Potassio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %	
11.5.2	Solfato di potassio	Solfato di potassio (K_2SO_4)	Potassio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %	
11.5.3	Carbonato di potassio	Carbonato di potassio (K_2CO_3).	Potassio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %	
11.5.4	Bicarbonato di potassio, [idrogenocarbonato di potassio]	Bicarbonato di potassio (KHCO_3).	Potassio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %	
11.5.5	Sali di potassio di acidi organici ⁽²⁾	Sali di potassio di acidi organici commestibili costituiti da almeno 4 atomi di carbonio	Potassio, acido organico	
11.7.2	Quarzo	Minerale naturale ottenuto macinando materiali contenenti quarzo. Può contenere fino allo 0,1 % di coadiuvanti della triturazione.		

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie	Nota
11.7.3	Cristobalite	Diossido di silicio (SiO ₂) ottenuto dalla ricristallizzazione di quarzo. Può contenere fino allo 0,1 % di coadiuvanti della triturazione.		

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

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

12. Prodotti e sottoprodotti della fermentazione di microorganismi le cui cellule sono state inattivate o uccise

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie	Nota
12.1.5	Lieviti e prodotti simili [Lievito di birra] [Prodotto del lievito]	Tutti i lieviti e parti di essi ottenuti da <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergiensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> , <i>Torulasporea delbrueckii</i> , <i>Candida utilis/Pichia jadinii</i> , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> o <i>Brettanomyces</i> ssp. ⁽¹⁾⁽²⁾ su substrati per lo più di origini vegetali quali melasse, sciroppi di zucchero, alcoli, residui di distilleria, cereali e prodotti a base di amido, succhi di frutta, siero di latte, acido lattico, zucchero, fibre vegetali idrolizzate e nutrienti della fermentazione quali ammonio o sali minerali.	Tenore di umidità, se < 75 % oppure > 97 % Con tenore di umidità < 75 %: Proteina grezza	

⁽¹⁾ Le cellule dei microorganismi sono state disattivate o uccise.

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

13. Varie

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie	Nota
13.1.10	Prodotti ottenuti dall'industria di trasformazione delle patate	Prodotti ottenuti dalla trasformazione delle patate. Possono essere essiccati o congelati.	Amido Fibra grezza Sostanze grasse grezze, se > 5 % Ceneri insolubili in HCl, se > 3,5 %	
13.2.2	Destrosio	Destrosio ottenuto in seguito all'idrolisi dell'amido che consiste in glucosio purificato e cristallizzato, con o senza acqua di cristallizzazione.	Zuccheri totali espressi in saccarosio	
13.2.3	Fruttosio	Fruttosio come polvere cristallina purificata. Si ottiene dal glucosio in sciroppo di glucosio mediante l'impiego di glucosio-isomerasi e dall'inversione del saccarosio.	Zuccheri totali espressi in saccarosio	
13.2.5	Melasso di glucosio	Prodotto ricavato durante il processo di raffinazione degli sciroppi di glucosio.	Zuccheri totali	
13.3.1	Amido ⁽²⁾	Amido.	Amido.	COMPATIBILE SE DA CEREALI AMMESSI E PATATE
13.3.2	Amido ⁽²⁾ pregelatinizzato	Prodotto costituito da amido gonfiato mediante trattamento termico.	Amido	COMPATIBILE SE DA CEREALI AMMESSI E PATATE

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie	Nota
13.3.3	Miscela ⁽²⁾ di amidi	Prodotto composto da amido alimentare naturale e/o modificato ottenuto da diverse fonti botaniche.	Amido	COMPATIBILE SE DA CEREALI AMMESSI E PATATE
13.3.4	Panello ⁽²⁾ di idrolisati d'amido	Prodotto della filtrazione del liquido dell'idrolisi dell'amido, consistente in: proteine, amido, polisaccaridi, materie grasse e coadiuvanti di filtrazione (p.es., terra di diatomee, fibra legnosa).	Tenore di umidità, se < 25 % oppure > 45 % Con tenore di umidità < 25 %: — sostanze grasse grezze, — proteina grezza.	COMPATIBILE SE DA CEREALI AMMESSI E PATATE
13.3.5	Destrina	La destrina è amido idrolizzato parzialmente acido.		COMPATIBILE SE DA CEREALI AMMESSI E PATATE
13.3.6	Maltodestrina	La maltodestrina è amido parzialmente idrolizzato.		COMPATIBILE SE DA CEREALI AMMESSI E PATATE
13.4.1	Polidestrosio	Struttura di polimero di glucosio caratterizzato da reticolazione casuale prodotto mediante la polimerizzazione termica del D- glucosio.		
13.5.1	Polioli	Prodotto ottenuto mediante idrogenazione o fermentazione e composto da mono-, di- o oligosaccaridi o polisaccaridi.		NON COMPATIBILE SE DA FERMENTAZIONE
13.5.2	Isomalto	Alcole di zucchero ottenuto dal saccarosio in seguito a conversione enzimatica e idrogenazione.		
13.5.3	Mannitolo	Prodotto ottenuto mediante idrogenazione o fermentazione e composto da glucosio e/o fruttosio ridotto.		NON COMPATIBILE SE DA FERMENTAZIONE
13.5.4	Xilitolo	Prodotto ottenuto mediante idrogenazione e fermentazione dello xilosio.		NON COMPATIBILE SE DA FERMENTAZIONE
13.5.5	Sorbitolo	Prodotto ottenuto mediante idrogenazione del glucosio.		
13.6.2	Acidi grassi esterificati con glicerolo ⁽⁴⁾	Gliceridi ottenuto per esterificazione del glicerolo con acidi grassi. Possono contenere fino a 50ppm di nichel da idrogenazione	Tenore di umidità, se > 1 % Sostanze grasse grezze Nichel se > 20 ppm	
13.6.3	Mono di- e trigliceridi di acidi grassi ⁽⁴⁾	Prodotto costituito da miscele di mono-, di- e triesteri del glicerolo con acidi grassi. Possono contenere piccole quantità di acidi grassi liberi e di glicerolo. Possono contenere fino a 50ppm di nichel da idrogenazione	Sostanze grasse grezze Nichel se > 20 ppm	COMPATIBILE SE DA GRASSI DI ORIGINE VEGETALE
13.6.4	Sali di acidi grassi ⁽⁴⁾	Prodotto ottenuto mediante reazione degli acidi grassi con almeno quattro atomi di carbonio con idrossidi, ossidi o sali di calcio, magnesio, sodio o potassio. Possono contenere fino a 50ppm di nichel da idrogenazione	Sostanze grasse grezze (dopo l'idrolisi) Umidità Sostanze grasse grezze Ca o Na o K o Mg (a seconda del caso) Nichel se > 20 ppm	COMPATIBILE SE DA GRASSI DI ORIGINE VEGETALE

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie	Nota
13.8.1	Glicerolo, grezzo	<p>Sottoprodotto ottenuto:</p> <p>—attraverso il procedimento oleochimico del frazionamento degli oli grassi per ottenere acidi grassi e acqua dolce, seguito dalla concentrazione dell'acqua dolce per ottenere glicerolo grezzo o attraverso la transesterificazione (il prodotto può contenere fino allo 0,5 % di metanolo) degli oli/grassi naturali per ottenere esteri di metile degli acidi grassi e acqua dolce, seguita dalla concentrazione dell'acqua dolce per ottenere il glicerolo grezzo,</p> <p>—attraverso la produzione di biodiesel (esteri metilici o etilici degli acidi grassi), mediante transesterificazione di oli e grassi di origine vegetale ed animale non specificata. Sali minerali e organici possano rimanere nel glicerina (fino al 7,5 %).</p> <p>Il prodotto può contenere fino allo 0,5 % di metanolo e fino al 4 % di materia organica non glicerolo (MONG) che comprende esteri di metile degli acidi grassi, esteri etilici degli acidi grassi, acidi grassi liberi e gliceridi,</p> <p>—attraverso la saponificazione degli oli/grassi di origine vegetale o animale, di solito con alcali/terre alcaline, per ottenere saponi.</p> <p>Possono contenere fino a 50ppm di nichel da idrogenazione</p>	<p>Glicerolo</p> <p>Potassio se > 1,5 %</p> <p>Sodio se > 1,5 %</p> <p>Nichel se > 20 ppm</p>	<p>COMPATIBILE SE DA GRASSI DI ORIGINE VEGETALE</p>
13.8.2	Glicerolo	<p>Prodotto ottenuto:</p> <p>—attraverso il procedimento oleochimico: a) del frazionamento degli oli/grassi seguito dalla concentrazione delle acque dolci e dalla raffinazione per distillazione (cfr. parte B, glossario dei procedimenti, punto 20) o da un procedimento di scambio di ioni; b) della transesterificazione degli oli/grassi naturali per ottenere esteri metilici degli acidi grassi e acqua dolce grezza, seguita dalla concentrazione dell'acqua dolce per ottenere del glicerolo grezzo e da una raffinazione per distillazione o da un procedimento di scambio di ioni,</p> <p>—attraverso la produzione di biodiesel (esteri metilici o etilici degli acidi grassi), mediante transesterificazione di oli e grassi di origine vegetale ed animale non specificata, seguita da raffinazione della glicerina. Tenore minimo di glicerolo: 99 % della sostanza secca,</p> <p>—attraverso la saponificazione degli oli/grassi di origine vegetale o animale, di solito con alcali/terre alcaline, per ottenere saponi, seguita dalla raffinazione del glicerolo grezzo e da distillazione.</p> <p>Possono contenere fino a 50ppm di nichel da idrogenazione</p>	<p>Glicerolo se < 99 % della materia secca</p> <p>Sodio se > 0,1 %</p> <p>Potassio se > 0,1 %</p> <p>Nichel se > 20 ppm</p>	<p>COMPATIBILE SE DA GRASSI DI ORIGINE VEGETALE</p>

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie	Nota
13.11.1	Glicole propilenico [1,2-propanediolo; [propano-1,2-diolo]	Composto organico (diolo o alcol a doppio legame) con la formula $C_3H_8O_2$. È un liquido viscoso dal sapore leggermente dolce, igroscopico e miscibile con acqua, acetone e cloroformio. Può contenere fino allo 0,3 % di glicole propilenico.	Glicole propilenico	
13.11.2	Mono-esteri del glicole propilenico e degli acidi grassi ⁽⁴⁾	Mono-esteri del glicole propilenico e degli acidi grassi, soli o in miscela con diesteri.	Glicole propilenico Sostanze grasse grezze	

⁽²⁾ Tale denominazione deve essere completata dall'indicazione dell'origine botanica.

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