

**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*

| <b>Numero</b> | <b>Denominazione</b>                      | <b>Descrizione</b>   | <b>Dichiarazioni obbligatorie</b>              | <b>Nota</b> |
|---------------|---|--|--|-------------|
| 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 %<br>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<br>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<br>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<br>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 <sup>(1)</sup>                      | Prodotto da cereali germinati, essiccati, sottoposti a macinazione e/o estrazione.   |  |             |

| Numero | Denominazione                         | Descrizione   | Dichiarazioni obbligatorie   | Nota  |
|--------|---------------------------------------|---|--|---|
| 1.1.19 | Radichette di malto <sup>(1)</sup>    | 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 <sup>(2)</sup>              | Grani di <i>Zea mays</i> L. <i>spp. 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<br>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<br>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%<br>oppure >70%<br>Con tenore di umidità <50%:<br>— 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 %<br>oppure > 90 % Con tenore di umidità < 70 %:<br>— 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%<br>oppure > 65 %<br>Con tenore di umidità <40%:<br>— proteina grezza,<br>— fibra grezza,<br>— amido | <b>NON COMPATIBILE<br/>SE DA RESIDUI DI<br/>FERMENTAZIONE</b> |
| 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%<br>oppure >60%<br>Con tenore di umidità <40%:<br>— proteina grezza<br>— 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<br>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<br>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<br>Amido                     |      |

| Numero | Denominazione             | Descrizione  | Dichiarazioni obbligatorie | Nota |
|--------|---------------------------|--|----------------------------|------|
| 1.4.9  | Farina di avena           | Prodotto ottenuto dalla macinazione dei chicchi d'avena.   | Fibra grezza<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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 <sup>(3)</sup>                                 | 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%<br>oppure >80%<br>Con tenore di umidità <60%:<br>— 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<br>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%<br>oppure >60%<br>Con tenore di umidità <45%:<br>— proteina grezza<br>— amido | <b>COMPATIBILE SE<br/>ESSICCATA E PER<br/>DERIVATI<br/>DELL'AMIDO DI<br/>CEREALI AMMESSI<br/>DAL DISCIPLINARE</b> |
| 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<br>Amido<br>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<br>Fibra grezza  | <b>COMPATIBILE PER<br/>CEREALI AMMESSI<br/>DAL DISCIPLINARE</b>   |

| Numero  | Denominazione                                      | Descrizione  | Dichiarazioni obbligatorie  | Nota   |
|---------|--|--|---|--|
| 1.12.4  | Residui della vagliatura di cereali <sup>(4)</sup> | 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  | <b>COMPATIBILE PER CEREALI AMMESSI DAL DISCIPLINARE</b>                |
| 1.12.5  | Germe di cereali <sup>(4)</sup>                    | 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<br>Sostanze grasse grezze   | <b>COMPATIBILE PER CEREALI AMMESSI DAL DISCIPLINARE</b>                |
| 1.12.13 | Residui di malto <sup>(4)</sup>                    | 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%<br>Con tenore di umidità <65%:<br>— proteina grezza. | <b>COMPATIBILE SE ESSICCATO E PER CEREALI AMMESSI DAL DISCIPLINARE</b> |

(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.   |   | <b>COMPATIBILE CON TENORE MAX IN GOSSIPOLO LIBERO 3000 ppm</b> |
| 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<br>Fibra grezza                           | <b>COMPATIBILE CON TENORE MAX IN GOSSIPOLO LIBERO 600 ppm</b>  |
| 2.5.3  | Pannello di semi di cotone                        | Prodotto di oleificio ottenuto per pressione da semi di cotone privati delle fibre.   | Proteina grezza<br>Fibra grezza<br>Sostanze grasse grezze | <b>COMPATIBILE CON TENORE MAX IN GOSSIPOLO LIBERO 600 ppm</b>  |
| 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<br>Sostanze grasse grezze<br>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<br>Sostanze grasse grezze<br>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<br>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<br>Sostanze grasse grezze                     |      |
| 2.18.8  | Polpa di semi di soia;<br>[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<br>Sostanze grasse grezze<br>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<br>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 <sup>(2)</sup>                 | 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. |                                 |      |

<sup>(2)</sup> 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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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%<br>oppure > 85 %<br>Amido<br>Fibra grezza<br>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<br>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 antischiomogeni. 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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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:<br>ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca<br>Se pressato: ceneri insolubili in HCl: se > al 5 % della sostanza secca<br>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<br>Fibra grezza<br>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 %<br>Amido<br>Fibra grezza<br>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 %<br>Amido<br>Fibra grezza<br>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 %<br>oppure > 93 %<br>Amido<br>Fibra grezza<br>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<br>Fibra grezza<br>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<br>Fibra grezza<br>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 %<br>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 <sup>(1)</sup>   | Piante intere di cereali o loro parti. Possono essere essiccate, fresche o insilate.   |   | <b>COMPATIBILE PER CEREALI AMMESSI DAL DISCIPLINARE</b>                            |
| 6.3.1  | Paglia di cereali <sup>(1)</sup>   | Paglia di cereali.   |   | <b>COMPATIBILE PER CEREALI AMMESSI DAL DISCIPLINARE</b>                            |
| 6.3.2  | Paglia di cereali trattata <sup>(1)(2)</sup>   | Prodotto ottenuto mediante un trattamento appropriato della paglia di cereali.   | Sodio, se trattato con NaOH   | <b>COMPATIBILE PER CEREALI AMMESSI DAL DISCIPLINARE E SE DA TRATTAMENTI FISICI</b> |
| 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<br>Fibra grezza<br>Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca |  |
| 6.5.1  | Farina di foraggio <sup>(3)</sup> ; [Farina di erba]; <sup>(3)</sup> [Farina di erba] <sup>(3)</sup> | Prodotto ottenuto per essiccamento e macinazione e in alcuni casi compattamento delle piante da foraggio.  | Proteina grezza<br>Fibra grezza<br>Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca | <b>COMPATIBILE PER CEREALI AMMESSI DAL DISCIPLINARE E SE DA TRATTAMENTI FISICI</b> |

| 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                                    | <b>COMPATIBILE PER ESSENZE FORAGGERE AMMESSE DAL DISCIPLINARE</b> |
| 6.6.2  | Erba disidratata ad alta temperatura   | Prodotto ottenuto da erba di qualsiasi varietà disidratata artificialmente (in qualunque forma).  | Proteina grezza<br>Fibra<br>Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca        | <b>COMPATIBILE PER ESSENZE FORAGGERE AMMESSE DAL DISCIPLINARE</b> |
| 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                                    | <b>COMPATIBILE PER ESSENZE FORAGGERE AMMESSE DAL DISCIPLINARE</b> |
| 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<br>Fibra grezza<br>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 <sup>(4)</sup> ; [Farina di alfalfa] <sup>(4)</sup>              | 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<br>Fibra grezza<br>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<br>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<br>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<br>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<br>Tenore di umidità, se > 28 % |  |
| 7.8.1  | Lignocellulosa <sup>(2)</sup>                             | Prodotto ottenuto per lavorazione meccanica di legno grezzo essiccato naturalmente e costituito prevalentemente da lignocellulosa. | Fibra grezza   | <b>COMPATIBILE COME ADIUVANTE TECNOLOGICO.</b> |

<sup>(2)</sup> 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<br>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 <sup>(1)</sup> ; [calcare] | Prodotto ottenuto mediante macinazione di minerali contenenti carbonato di calcio (CaCO <sub>3</sub> ), 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 <sub>3</sub> ) e di carbonato di magnesio (MgCO <sub>3</sub> ). 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 <sub>2</sub> ). 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) <sub>2</sub> ). 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 <sub>4</sub> × ½H <sub>2</sub> 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 <sub>4</sub> × 2H <sub>2</sub> 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 <sub>4</sub> × 7H <sub>2</sub> O) tecnicamente puro.  | Magnesio, zolfo, ceneri insolubili in HCl, se > 15 %  |      |
| 11.2.3  | Solfato di magnesio monoidrato                            | Solfato di magnesio (MgSO <sub>4</sub> × H <sub>2</sub> O) tecnicamente puro.   | Magnesio, zolfo, ceneri insolubili in HCl, se > 15 %  |      |
| 11.2.4  | Solfato di magnesio anidro                                | Solfato di magnesio anidro (MgSO <sub>4</sub> ).  | Magnesio, zolfo, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %  |      |
| 11.2.6  | Cloruro di magnesio                                       | Cloruro di magnesio (MgCl <sub>2</sub> ) 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 <sub>3</sub> ).  | Magnesio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %   |      |
| 11.2.8  | Idrossido di magnesio                                     | Idrossido di magnesio (Mg (OH) <sub>2</sub> ).  | 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 <sub>4</sub> . Ca(H <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> × H <sub>2</sub> O)<br>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 <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> × H <sub>2</sub> O)<br>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 ( $\text{Na}_3\text{PO}_4$ )   | 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 ( $\text{CaNaPO}_4$ )   | 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 ( $\text{MgNaPO}_4$ ).  | 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 $\geq 2$   | 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: $\text{K}_3\text{PO}_4$ ; 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 <sup>(1)</sup>                            | Cloruro di sodio ( $\text{NaCl}$ ) 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 ( $\text{NaHCO}_3$ )  | Sodio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %                                    |      |
| 11.4.4  | Carbonato di sodio   | Carbonato di sodio ( $\text{Na}_2\text{CO}_3$ )  | 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 ( $\text{Na}_2\text{SO}_4$ ). Può contenere fino allo 0,3 % di metionina  | Sodio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %                                    |      |
| 11.5.1  | Cloruro di potassio  | Cloruro di potassio ( $\text{KCl}$ ) 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 ( $\text{K}_2\text{SO}_4$ )  | Potassio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %                                 |      |
| 11.5.3  | Carbonato di potassio                                      | Carbonato di potassio ( $\text{K}_2\text{CO}_3$ ).   | Potassio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %                                 |      |
| 11.5.4  | Bicarbonato di potassio, [idrogenocarbonato di potassio]   | Bicarbonato di potassio ( $\text{KHCO}_3$ ).   | Potassio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %                                 |      |
| 11.5.5  | Sali di potassio di acidi organici <sup>(2)</sup>          | 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 <sub>2</sub> ) ottenuto dalla ricristallizzazione di quarzo. Può contenere fino allo 0,1 % di coadiuvanti della triturazione. |                            |      |

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

<sup>(2)</sup> 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<br>[Lievito di birra]<br>[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. <sup>(1)(2)</sup> 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 |      |

<sup>(1)</sup> Le cellule dei microorganismi sono state disattivate o uccise.

<sup>(2)</sup> 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<br>Fibra grezza<br>Sostanze grasse grezze, se > 5 %<br>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 <sup>(2)</sup>  | Amido.  | Amido.  | COMPATIBILE SE DA CEREALI AMMESSI E PATATE |
| 13.3.2  | Amido <sup>(2)</sup> 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 <sup>(2)</sup> di amidi                        | Prodotto composto da amido alimentare naturale e/o modificato ottenuto da diverse fonti botaniche.   | Amido   | <b>COMPATIBILE SE DA CEREALI AMMESSI E PATATE</b>   |
| 13.3.4 | Panello <sup>(2)</sup> 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 %<br>Con tenore di umidità < 25 %:<br>— sostanze grasse grezze,<br>— proteina grezza.            | <b>COMPATIBILE SE DA CEREALI AMMESSI E PATATE</b>   |
| 13.3.5 | Destrina   | La destrina è amido idrolizzato parzialmente acido.  |   | <b>COMPATIBILE SE DA CEREALI AMMESSI E PATATE</b>   |
| 13.3.6 | Maltodestrina  | La maltodestrina è amido parzialmente idrolizzato.   |   | <b>COMPATIBILE SE DA CEREALI AMMESSI E PATATE</b>   |
| 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.  |   | <b>NON COMPATIBILE SE DA FERMENTAZIONE</b>          |
| 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.   |   | <b>NON COMPATIBILE SE DA FERMENTAZIONE</b>          |
| 13.5.4 | Xilitolo   | Prodotto ottenuto mediante idrogenazione e fermentazione dello xilosio.  |   | <b>NON COMPATIBILE SE DA FERMENTAZIONE</b>          |
| 13.5.5 | Sorbitolo  | Prodotto ottenuto mediante idrogenazione del glucosio.   |   |   |
| 13.6.2 | Acidi grassi esterificati con glicerolo <sup>(4)</sup> | Gliceridi ottenuto per esterificazione del glicerolo con acidi grassi.<br>Possono contenere fino a 50ppm di nichel da idrogenazione  | Tenore di umidità, se > 1 %<br>Sostanze grasse grezze<br>Nichel se > 20 ppm   |   |
| 13.6.3 | Mono di- e trigliceridi di acidi grassi <sup>(4)</sup> | Prodotto costituito da miscele di mono-, di- e triesteri del glicerolo con acidi grassi.<br>Possono contenere piccole quantità di acidi grassi liberi e di glicerolo.<br>Possono contenere fino a 50ppm di nichel da idrogenazione | Sostanze grasse grezze<br>Nichel se > 20 ppm  | <b>COMPATIBILE SE DA GRASSI DI ORIGINE VEGETALE</b> |
| 13.6.4 | Sali di acidi grassi <sup>(4)</sup>                    | Prodotto ottenuto mediante reazione degli acidi grassi con almeno quattro atomi di carbonio con idrossidi, ossidi o sali di calcio, magnesio, sodio o potassio.<br>Possono contenere fino a 50ppm di nichel da idrogenazione       | Sostanze grasse grezze (dopo l'idrolisi)<br>Umidità<br>Sostanze grasse grezze Ca o Na o K o Mg (a seconda del caso)<br>Nichel se > 20 ppm | <b>COMPATIBILE SE DA GRASSI DI ORIGINE VEGETALE</b> |

| 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 &gt; 1,5 %</p> <p>Sodio se &gt; 1,5 %</p> <p>Nichel se &gt; 20 ppm</p>                                  | <p><b>COMPATIBILE SE DA GRASSI DI ORIGINE VEGETALE</b></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 &lt; 99 % della materia secca</p> <p>Sodio se &gt; 0,1 %</p> <p>Potassio se &gt; 0,1 %</p> <p>Nichel se &gt; 20 ppm</p> | <p><b>COMPATIBILE SE DA GRASSI DI ORIGINE VEGETALE</b></p> |

| Numero  | Denominazione   | Descrizione   | Dichiarazioni obbligatorie                    | Nota |
|---------|---|---|---|------|
| 13.11.1 | Glicole propilenico<br>[1,2-propanediolo;<br>[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 <sup>(4)</sup> | Mono-esteri del glicole propilenico e degli acidi grassi, soli o in miscela con diesteri.   | Glicole propilenico<br>Sostanze grasse grezze |      |

<sup>(2)</sup> Tale denominazione deve essere completata dall'indicazione dell'origine botanica.

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