

**REGLAMENTO (UE) N° 242/2010 DE LA COMISIÓN**  
**de 19 de marzo de 2010**  
**por el que se crea el Catálogo de materias primas para piensos**  
**(Texto pertinente a efectos del EEE)**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 767/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 13 de julio de 2009, sobre la comercialización y la utilización de los piensos, por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 1831/2003 y se derogan las Directivas 79/373/CEE del Consejo, 80/511/CEE de la Comisión, 82/471/CEE del Consejo, 83/228/CEE del Consejo, 93/74/CEE del Consejo, 93/113/CE del Consejo y 96/25/CE del Consejo y la Decisión 2004/217/CE de la Comisión <sup>(1)</sup>, y, en particular, el artículo 24, apartado 2,

Previa consulta al Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal,

Considerando lo siguiente:

- (1) El artículo 24 del Reglamento (CE) n° 767/2009 prevé la creación de un catálogo de materias primas para piensos.
- (2) Por tanto, procede crear la primera versión de dicho catálogo.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

Se establece, tal como figura en el anexo, el Catálogo de materias primas a que se hace referencia en el artículo 24 del Reglamento (CE) n° 767/2009.

*Artículo 2*

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Será aplicable a partir del 1 de septiembre de 2010.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 19 de marzo de 2010.

*Por la Comisión*  
*El Presidente*  
José Manuel BARROSO

<sup>(1)</sup> DO L 229 de 1.9.2009, p. 1.

## ANEXO

## CATÁLOGO DE MATERIAS PRIMAS PARA PIENSOS

## DISPOSICIONES RELATIVAS AL GLOSARIO

El glosario que figura a continuación hace referencia a los principales tratamientos utilizados en la preparación de las materias primas para la alimentación animal mencionadas en el presente anexo. Cuando en las denominaciones de esas materias primas se incluya una denominación común o un calificativo de este glosario, el tratamiento empleado deberá ajustarse a la definición.

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

(1)	(2)	(3)	(4)
15	Molienda húmeda.	Separación mecánica de las diversas partes de la semilla o del grano, en su caso tras la adición de agua con o sin anhídrido sulfuroso para extraer el almidón.	Germen, gluten, almidón.
16	Trituración.	Transformación mecánica de los granos o de otras materias primas para la alimentación animal destinada a reducir su tamaño.	Triturado, trituración.
17	Desazucarado.	Extracción total o parcial de los monosacáridos o disacáridos de la melaza y de otras sustancias que contengan azúcar mediante procedimientos químicos o físicos.	Desazucarado, parcialmente desazucarado.

(1) En la versión alemana, «Konzentrieren», puede, según los casos, sustituirse por «Eindicken». En este caso, debería utilizarse el calificativo común «eingedickt».

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

(3) En la versión francesa, puede utilizarse el nombre «issues».

(4) En la versión francesa, «pressage» puede sustituirse, según los casos, por «extraction mécanique».

(5) Si es necesario, la expresión «torta de presión» puede sustituirse simplemente por el término «torta».

(6) En la versión alemana, pueden utilizarse el calificativo «aufgeschlossen» y el nombre «Quellwasser» (en referencia al almidón).

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

#### 1. GRANOS DE CEREALES, SUS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS

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

(1)	(2)	(3)	(4)
1.11	Salvado de arroz con carbonato cálcico.	Subproducto del pulimento del arroz descascarillado. Constituido principalmente por partículas de endospermo, capa de aleurona y gérmenes y cantidades variables de carbonato cálcico procedente del proceso de fabricación.	Fibra bruta. Carbonato cálcico.
1.12	Harina forrajera de arroz precocido.	Subproducto del pulimento del arroz descascarillado. Constituido principalmente por películas plateadas, partículas de la capa de aleurona, endospermo, gérmenes y cantidades variables de carbonato cálcico procedente del proceso de fabricación.	Fibra bruta. Carbonato cálcico.
1.13	Arroz forrajero molido.	Producto obtenido mediante la molienda de arroz forrajero constituido bien por granos verdes sin madurar o de aspecto gredoso mediante cribado durante la fabricación de arroz descascarillado, bien por granos de arroz normales descascarillados, manchados o amarillos.	Almidón.
1.14	Torta de presión de germen de arroz.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de germen de arroz que conserve adheridas partes del endospermo y de la cubierta.	Proteína bruta. Grasa bruta. Fibra bruta.
1.15	Torta de extracción de germen de arroz.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de germen de arroz que conserva adheridas partes del endospermo y de la cubierta.	Proteína bruta.
1.16	Almidón de arroz.	Almidón de arroz técnicamente puro.	Almidón.
1.17	Mijo.	Granos de <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.18	Centeno.	Granos de <i>Secale cereale</i> L.	
1.19	Harinillas de centeno (1).	Subproducto de la fabricación de harina de centeno previamente tamizado. Constituido principalmente por partículas de endospermo, con finos fragmentos de envolturas y algunos residuos de granos.	Almidón.
1.20	Harina forrajera de centeno.	Subproducto de la fabricación de harina de centeno previamente tamizado. Constituido principalmente por fragmentos de envolturas y partículas de grano del que se ha eliminado menos endospermo que en el caso del salvado de centeno.	Almidón.
1.21	Salvado de centeno.	Subproducto de la fabricación de harina de centeno previamente tamizado. Constituido principalmente por fragmentos de envolturas y por partículas de grano al que se ha eliminado la mayor parte del endospermo.	Fibra bruta.
1.22	Sorgo.	Granos de <i>Shorghum bicolor</i> (L.), Moench s.l.	
1.23	Trigo.	Granos de <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. y otras variedades de trigo.	
1.24	Harinillas de trigo (2).	Subproducto de la fabricación de harina a partir de granos de trigo o de espelta descascarillada previamente tamizados. Constituido principalmente por partículas de endospermo con finos fragmentos de envolturas y algunos residuos de granos.	Almidón.
1.25	Harina forrajera de trigo.	Subproducto de la fabricación de harina a partir de granos de trigo o de espelta descascarillada previamente tamizados. Constituido principalmente por fragmentos de envolturas y por partículas de grano del que se ha eliminado menos endospermo que en el caso del salvado de trigo.	Fibra bruta.

(1)	(2)	(3)	(4)
1.26	Salvado de trigo <sup>(3)</sup> .	Subproducto de la fabricación de harina a partir de granos de trigo o de espelta descascarillada previamente tamizados. Constituido principalmente por fragmentos de envolturas y por partículas de grano del que se ha eliminado la mayor parte del endospermo.	Fibra bruta.
1.27	Gérmenes de trigo.	Subproducto de la molinería constituido esencialmente por gérmenes de trigo, aplastados o no, que aún pueden conservar adheridos fragmentos del endospermo y de la envoltura.	Proteína bruta. Grasa bruta.
1.28	Gluten de trigo.	Subproducto obtenido de la fabricación de almidón y de gluten de trigo. Constituido principalmente por el gluten obtenido durante la separación del almidón.	Proteína bruta.
1.29	Alimento de gluten de trigo.	Subproducto obtenido de la fabricación de almidón y de gluten de trigo. Constituido por salvado, al que se ha retirado parcialmente el germen o no, y por gluten, a los que se pueden añadir muy pequeñas cantidades de partidos de trigo resultantes del cribado de los granos y muy pequeñas cantidades de residuos de la hidrólisis del almidón.	Proteína bruta. Almidón.
1.30	Almidón de trigo.	Almidón de trigo técnicamente puro.	Almidón.
1.31	Almidón de trigo pregelatinizado.	Producto compuesto de almidón de trigo, en gran medida pregelatinizado mediante tratamiento térmico.	Almidón.
1.32	Espelta.	Granos de espelta <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum diocum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> .	
1.33	Tritical.	Granos del híbrido de <i>Triticum X Secale</i> .	
1.34	Maíz.	Granos de <i>Zea mays</i> L.	
1.35	Harinillas de maíz <sup>(4)</sup> .	Subproducto de la fabricación de harina o de sémola de maíz. Constituido principalmente por fragmentos de envolturas y por partículas de grano del que se ha eliminado menos endospermo que en el caso del salvado de maíz.	Fibra bruta.
1.36	Salvado de maíz.	Subproducto de la fabricación de harina o de sémola de maíz. Constituido principalmente por envolturas así como por fragmentos de gérmenes de maíz, con algunas partículas del endospermo.	Fibra bruta.
1.37	Torta de presión de gérmenes de maíz.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de gérmenes de maíz secos o húmedos que aún pueden conservar adheridas partes de la testa y del endospermo.	Proteína bruta. Grasa bruta.
1.38	Torta de extracción de gérmenes de maíz.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de gérmenes de maíz secos o húmedos que aún pueden conservar adheridas partes de la testa o del endospermo.	Proteína bruta.
1.39	Alimento de gluten de maíz <sup>(5)</sup> .	Subproducto de la almidonería de maíz por vía húmeda. Está constituido por salvado, por gluten y por la adición de residuos del cribado del maíz, en una proporción no superior al 15 % en peso, e incluso de residuos procedentes de las aguas de remojo del maíz, utilizadas para la producción de alcohol u otros derivados del almidón. Además, el producto puede contener residuos de la extracción del aceite de germen de maíz igualmente por vía húmeda.	Proteína bruta. Almidón. Grasa bruta, cuando > 4,5 %.

(1)	(2)	(3)	(4)
1.40	Gluten de maíz.	Subproducto desecado de la almidonería de maíz. Constituido principalmente por el gluten obtenido durante la separación del almidón.	Proteína bruta.
1.41	Almidón de maíz.	Almidón de maíz técnicamente puro.	Almidón.
1.42	Almidón de maíz pregelatinizado <sup>(6)</sup> .	Producto compuesto de almidón de maíz, en gran medida pregelatinizado mediante tratamiento térmico.	Almidón.
1.43	Raicillas de malta.	Subproducto de maltería constituido principalmente por raicillas desecadas de cereales germinados.	Proteína bruta.
1.44	Residuos desecados de cervecería.	Subproducto de cervecería obtenido por desecación de residuos de cereales malteados o no malteados y de otros productos amiláceos.	Proteína bruta.
1.45	Residuos desecados de destilería <sup>(7)</sup> .	Subproducto de la destilación del alcohol obtenido por desecación de residuos sólidos de grano fermentado.	Proteína bruta.
1.46	Residuos oscuros de destilería <sup>(8)</sup> .	Subproducto de destilación del alcohol obtenido por desecación de residuos sólidos de grano fermentado al que se ha añadido una parte del jarabe o de las aguas de lavado evaporadas.	Proteína bruta.

<sup>(1)</sup> Los productos que contengan más del 40 % de almidón podrán denominarse «ricos en almidón». En alemán podrán denominarse «Roggennachmehl».

<sup>(2)</sup> Los productos que contengan más del 40 % de almidón podrán denominarse «ricos en almidón». En alemán podrán denominarse «Weizennachmehl».

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

<sup>(4)</sup> Los productos que contengan más del 40 % de almidón podrán denominarse «ricos en almidón». En alemán podrán denominarse «Maisnachmehl».

<sup>(5)</sup> Esta denominación puede sustituirse por «gluten feed» de maíz.

<sup>(6)</sup> Esta denominación puede sustituirse por «almidón de maíz extrudido».

<sup>(7)</sup> La especie del cereal puede añadirse a la denominación.

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

## 2. SEMILLAS OLEAGINOSAS, FRUTOS OLEAGINOSOS, SUS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
(1)	(2)	(3)	(4)
2.01	Torta de presión de cacahuete parcialmente decorticado.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de cacahuets parcialmente decortcados <i>Arachis hypogaea</i> L. y otras especies de <i>Arachis</i> (contenido máximo de fibra bruta: 16 % de la materia seca).	Proteína bruta. Grasa bruta. Fibra bruta.
2.02	Harina de extracción de cacahuete parcialmente decortcado.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de cacahuets parcialmente decortcados (contenido máximo de fibra bruta: 16 % de la materia seca).	Proteína bruta. Fibra bruta.
2.03	Torta de presión de cacahuete decortcado.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de cacahuets decortcados.	Proteína bruta. Grasa bruta. Fibra bruta.
2.04	Harina de extracción de cacahuete decortcado.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por la extracción a partir de cacahuets decortcados.	Proteína bruta. Fibra bruta.
2.05	Semillas de colza <sup>(1)</sup> .	Semillas de colza <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., de colza india <i>Brassica napus</i> L. var. <i>Glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz y de colza <i>Brassica napa</i> L. ssp. <i>Oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. (pureza botánica mínima: 94 %).	
2.06	Torta de semillas de colza obtenida por presión <sup>(1)</sup> .	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de colza (pureza botánica mínima: 94 %).	Proteína bruta. Grasa bruta. Fibra bruta.

(1)	(2)	(3)	(4)
2.07	Harina de extracción de semilla de colza <sup>(1)</sup> .	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de semillas de colza (pureza botánica mínima: 94 %).	Proteína bruta.
2.08	Cáscaras de colza.	Subproducto obtenido durante el decortinado de la colza.	Fibra bruta.
2.09	Harina de extracción de cártamo parcialmente decortinado.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de semillas de cártamo <i>Carthamus tinctorius</i> L. parcialmente decortinado.	Proteína bruta. Fibra bruta.
2.10	Torta de presión de copra.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión de la médula desecada (endospermo) y la cascarilla externa (tegumento) de la semilla de palma de coco <i>Cocos nucifera</i> L.	Proteína bruta. Grasa bruta. Fibra bruta.
2.11	Harina de extracción de copra.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de la médula desecada (endospermo) y la cascarilla externa (tegumento) de la semilla de la palma de coco.	Proteína bruta.
2.12	Torta de presión de palmiste.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de nueces de palma <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailex ( <i>Elaeis melanococca auct.</i> ) de las que se habrá eliminado toda la corteza leñosa posible.	Proteína bruta. Fibra bruta. Grasa bruta.
2.13	Harina de extracción de palmiste.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de nueces de palma de las que se habrá eliminado toda la corteza leñosa posible.	Proteína bruta. Fibra bruta.
2.14	Habas de soja tostada.	Habas de soja ( <i>Glycine max.</i> L. Merr.) sometidas a un tratamiento térmico adecuado (actividad ureásica máxima de 0,4 mg N/g × min.).	
2.15	Harina de extracción de soja tostada.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción y un tratamiento térmico adecuado a partir de las habas de soja. (actividad ureásica máxima de 0,4 mg N/g × min.).	Proteína bruta. Fibra bruta, cuando > 8 %.
2.16	Harina de extracción de soja tostada y decortificada.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción y un tratamiento térmico adecuado a partir de las habas de soja (contenido máximo de fibra bruta: 8 % de la materia seca) (actividad ureásica máxima de 0,5 mg N/g × min.).	Proteína bruta.
2.17	Concentrado de proteína de soja.	Subproducto obtenido por extracción de habas de soja decortificadas que hayan sido sometidas a una nueva extracción para reducir el porcentaje de extracto no nitrogenado.	Proteína bruta.
2.18	Aceite vegetal <sup>(2)</sup> .	Aceite obtenido a partir de vegetales.	Humedad, cuando > 1 %.
2.19	Cáscaras de (haba de) soja.	Subproducto obtenido durante el decortinado de las habas de soja.	Fibra bruta.
2.20	Semillas de algodón.	Semillas de algodón <i>Gossypium</i> ssp. Exentas de fibras.	Proteína bruta. Fibra bruta. Grasa bruta.
2.21	Harina de extracción de semilla de algodón parcialmente decortificada.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de semillas de algodón parcialmente decortificadas y exentas de fibras (contenido máximo de fibra bruta: 22,5 % de la materia seca).	Proteína bruta. Fibra bruta.
2.22	Torta de presión de semilla de algodón.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de algodón exentas de fibras.	Proteína bruta. Fibra bruta. Grasa bruta.

(1)	(2)	(3)	(4)
2.23	Torta de presión de niger.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de niger <i>Guizotia abyssinica</i> (L.f.) Cass. (ceniza insoluble en HCl: máximo 3,4 %).	Proteína bruta. Grasa bruta. Fibra bruta.
2.24	Semillas de girasol.	Semillas de girasol <i>Helianthus annuus</i> L.	
2.25	Harina de extracción de semilla de girasol.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de semillas de girasol.	Proteína bruta.
2.26	Harina de extracción de girasol parcialmente decortinado.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de semillas de girasol parcialmente decortinadas (contenido máximo de fibra bruta: 27,5 % de la materia seca).	Proteína bruta. Fibra bruta.
2.27	Semillas de lino.	Semillas de lino <i>Linum usitatissimum</i> L. (pureza botánica mínima: 93 %).	
2.28	Torta de presión de lino.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de lino (pureza botánica mínima: 93 %).	Proteína bruta. Grasa bruta. Fibra bruta.
2.29	Harina de extracción de lino.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de semillas de lino (pureza botánica mínima: 93 %).	Proteína bruta.
2.30	Orujo de aceituna deshuesada.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido tras el prensado de aceitunas <i>Olea europaea</i> L. exento todo lo posible de fragmentos de hueso.	Proteína bruta. Fibra bruta.
2.31	Torta de presión de sésamo.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas <i>Sesamum indicum</i> L. (ceniza insoluble en HCl: máximo 5 %).	Proteína bruta. Fibra bruta. Grasa bruta.
2.32	Harina de extracción de cacao parcialmente decortinado.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de las habas de cacao <i>Theobroma cacao</i> L. desecadas y tostadas de las que se ha eliminado parte de la cascarilla.	Proteína bruta. Fibra bruta.
2.33	Cascarilla de cacao.	Tegumentos de habas de cacao <i>Theobroma cacao</i> L. desecadas y tostadas.	Fibra bruta.

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

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

### 3. SEMILLAS DE LEGUMINOSAS SUS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
(1)	(2)	(3)	(4)
3.01	Garbanzos.	Semillas de <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.02	Torta de extracción de harina de guar.	Subproducto procedente de la extracción del mucílago de las semillas de <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub.	Proteína bruta.
3.03	Yeros.	Semillas de <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.04	Almortas <sup>(1)</sup> .	Semillas de <i>Lathyrus sativus</i> L. sometidas al tratamiento térmico adecuado.	



(1)	(2)	(3)	(4)
3.05	Lentejas.	Semillas de <i>Lens culinaris a.o.</i> Medik.	
3.06	Altramuces dulces.	Semillas de <i>Lupinus ssp.</i> , con bajo contenido de semilla amarga.	
3.07	Judías tostadas.	Semillas de <i>Phaseolus</i> o de <i>Vigna ssp.</i> sometidas a un tratamiento térmico adecuado para eliminar las lecitinas tóxicas.	
3.08	Guisantes.	Semillas de <i>Pisum ssp.</i>	
3.09	Harinillas de guisantes.	Subproducto de la fabricación de harina de guisantes. Constituido principalmente por partículas del cotiledón y, en menor medida, por pieles.	Proteína bruta. Fibra bruta.
3.10	Salvado de guisantes.	Subproducto de la fabricación de harina de guisantes. Constituido principalmente por hollejos desprendidos durante la deshollejadura y limpieza de los guisantes.	Fibra bruta.
3.11	Habas y haboncillos.	Semillas de <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. y var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.	
3.12	Alverja.	Semillas de <i>Vicia monanthos</i> Desf.	
3.13	Vevas.	Semillas de <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> y otras variedades.	

(<sup>1</sup>) Esta denominación debe completarse con una indicación del tipo de tratamiento térmico efectuado.

#### 4. TUBÉRCULOS, RAÍCES, SUS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
(1)	(2)	(3)	(4)
4.01	Pulpa de remolacha (azucarera).	Subproducto de la fabricación del azúcar constituido por trozos extraídos y desecados de remolacha azucarera <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>Vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell. (contenido máximo de ceniza insoluble en HCl: 4,5 % de la materia seca).	Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca. Azúcar total expresado en sacarosa, cuando > 10,5 %.
4.02	Melazas de remolacha (azucarera).	Subproducto constituido por el residuo de jarabe recogido durante la fabricación o el refinado del azúcar procedente de remolachas azucareras.	Azúcar total expresado en sacarosa. Humedad, cuando > 28 %.
4.03	Pulpa de remolacha (azucarera) melazada.	Subproducto de la fabricación del azúcar compuesto por pulpas desecadas de remolacha azucarera con adición de melazas (contenido máximo de ceniza insoluble en HCl: 4,5 % de la materia seca).	Azúcar total expresado en sacarosa. Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5% de la materia seca.
4.04	Vinazas de remolacha (azucarera).	Subproducto obtenido tras la fermentación de melazas de remolacha en la fabricación del alcohol, la levadura, el ácido cítrico u otras sustancias orgánicas.	Proteína bruta. Humedad, cuando > 35 %.
4.05	Azúcar (de remolacha) ( <sup>1</sup> ).	Azúcar extraído de remolacha azucarera.	Sacarosa.
4.06	Patata dulce.	Tubérculos de <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Poir, con independencia de su presentación.	Almidón.

(1)	(2)	(3)	(4)
4.07	Mandioca <sup>(2)</sup> .	Raíces de <i>Manihot esculenta</i> Crantz, con independencia de su presentación (contenido máximo de ceniza insoluble en HCl: 4,5 % de la materia seca).	Almidón. Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,5 % de la materia seca.
4.08	Almidón de mandioca <sup>(3)</sup> pregelatinizado.	Almidón obtenido de raíces de mandioca muy expandidas por la aplicación de un tratamiento térmico adecuado.	Almidón.
4.09	Pulpa de patata.	Subproducto de feculería <i>Solanum tuberosum</i> L.	
4.10	Fécula de patata.	Fécula de patata técnicamente pura.	Almidón.
4.11	Proteína de patata.	Subproducto desecado de la feculería constituido, principalmente, por sustancias proteínicas procedentes de la separación de la fécula.	Proteína bruta.
4.12	Copos de patata.	Producto obtenido mediante secado rotativo de patatas lavadas, peladas o sin pelar y cocidas.	Almidón. Fibra bruta.
4.13	Jugo de patata concentrado.	Residuo de la feculería de la patata, de la que se ha extraído una parte de las proteínas y del agua.	Proteína bruta. Ceniza bruta.
4.14	Fécula de patata hinchada.	Producto constituido por fécula de patata, pregelatinizado en gran parte.	Almidón.

<sup>(1)</sup> Esta denominación puede sustituirse por «sacarosa».

<sup>(2)</sup> Esta denominación puede sustituirse por «tapioca».

<sup>(3)</sup> Esta denominación puede sustituirse por «almidón de tapioca».

##### 5. OTRAS SEMILLAS Y FRUTAS, SUS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
(1)	(2)	(3)	(4)
5.01	Harina de algarroba (garrofa).	Producto obtenido por trituración del fruto seco (vainas) del algarrobo <i>Ceratonía siliqua</i> L., del que se han eliminado las semillas.	Fibra bruta.
5.02	Pulpa de cítricos.	Subproducto obtenido mediante prensado de cítricos <i>Citrus</i> ssp. durante la elaboración de zumo.	Fibra bruta.
5.03	Hollejo de fruta <sup>(1)</sup> .	Subproducto obtenido mediante prensado durante la elaboración de zumo de fruta de pepita o de hueso.	Fibra bruta.
5.04	Pulpa de tomate.	Subproducto obtenido mediante prensado de tomates <i>Solanum Lycopersicum</i> Karst. durante la elaboración de zumo.	Fibra bruta.
5.05	Torta de extracción de granilla de uva.	Subproducto obtenido de la extracción del aceite de granilla de uva.	Fibra bruta, cuando > 45 %.
5.06	Pulpa de uva.	Orujo de uva, desecado rápidamente tras la extracción del alcohol y, en la medida de lo posible, sin escobajos ni granilla de uva.	Fibra bruta, cuando > 25 %.

(1)	(2)	(3)	(4)
5.07	Granilla de uva.	Granillas extraídas del orujo de uva, de las que no se habrá eliminado el aceite.	Grasa bruta. Fibra bruta, cuando > 45 %.

(<sup>1</sup>) La especie de la fruta puede añadirse a la denominación.

#### 6. FORRAJES Y FORRAJES GROSEROS

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

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

(<sup>2</sup>) La especie de las plantas forrajeras puede indicarse en la denominación.

(<sup>3</sup>) La especie de cereal debe indicarse en la denominación.

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

#### 7. OTRAS PLANTAS, SUS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
(1)	(2)	(3)	(4)
7.01	Melaza de caña (de azúcar).	Subproducto compuesto de residuos de jarabes recogidos durante la elaboración o el refinado de azúcar de caña <i>Saccharum officinarum</i> L.	Azúcar total expresado en sacarosa. Humedad, cuando > 30 %.
7.02	Vinaza de caña (de azúcar).	Subproducto obtenido tras la fermentación de melazas de caña en la fabricación de alcohol, levadura, ácido cítrico u otras sustancias orgánicas.	Proteína bruta. Humedad, cuando > 35 %.
7.03	Azúcar (de caña) ( <sup>1</sup> ).	Azúcar extraída de caña de azúcar.	Sacarosa.

(1)	(2)	(3)	(4)
7.04	Harina de algas.	Producto obtenido por desecación y trituración de algas, en especial de algas pardas. Este producto podrá haber sido lavado para reducir su contenido de yodo.	Ceniza bruta.

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

#### 8. PRODUCTOS LÁCTEOS

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

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

#### 9. PRODUCTOS DE ANIMALES TERRESTRES

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
(1)	(2)	(3)	(4)
9.01	Harina de carne (1).	Producto obtenido por calentamiento, desecación y molidura de animales terrestres de sangre caliente enteros o de parte de estos, de los que la grasa podrá haber sido parcialmente extraída o eliminada por medios físicos. El producto debe estar prácticamente exento de cascos, cuernos, cerdas, pelos y plumas, así como del contenido del aparato digestivo. (Contenido mínimo de proteína bruta: 50 % de la materia seca) (contenido máximo de fósforo total: 8 %).	Proteína bruta. Grasa bruta. Ceniza bruta. Humedad, cuando > 8 %.
9.02	Harina de carne y huesos (1).	Producto obtenido por calentamiento, desecación y molidura de animales terrestres de sangre caliente enteros o de parte de estos, de los que la grasa podrá haber sido parcialmente extraída o eliminada por medios físicos. El producto debe estar prácticamente exento de cascos, cuernos, cerdas, pelos y plumas, así como del contenido del aparato digestivo.	Proteína bruta. Grasa bruta. Ceniza bruta. Humedad, cuando > 8 %.
9.03	Harina de huesos.	Producto obtenido por calentamiento, desecación y molidura fina de huesos de los que se haya extraído o eliminado la mayor parte de la grasa, que procedan de animales terrestres de sangre caliente. El producto debe estar prácticamente exento de cascos, cuernos, cerdas, pelos y plumas, así como del contenido del aparato digestivo.	Proteína bruta Ceniza bruta Humedad, cuando > 8 %

(1)	(2)	(3)	(4)
9.04	Chicharrones.	Producto residual de la elaboración de sebo, manteca u otras grasas de origen animal obtenidas por extracción o por medios físicos.	Proteína bruta. Grasa bruta. Humedad, cuando > 8 %.
9.05	Harina de aves de corral <sup>(1)</sup> .	Producto obtenido por calentamiento, desecación y molturación de subproductos de aves de corral sacrificadas. El producto debe estar prácticamente exento de plumas.	Proteína bruta. Grasa bruta. Ceniza bruta. Ceniza insoluble en HCl cuando > 3,3 % Humedad, cuando > 8 %.
9.06	Harina de plumas hidrolizada.	Producto obtenido por hidrólisis, desecación y molturación de plumas de aves de corral.	Proteína bruta. Ceniza insoluble en HCl, cuando > 3,4 % Humedad, cuando > 8 %.
9.07	Harina de sangre.	Producto obtenido por desecación de la sangre de animales de sangre caliente sacrificados. El producto debe estar prácticamente exento de sustancias extrañas.	Proteína bruta. Humedad, cuando > 8 %.
9.08	Grasas animales <sup>(2)</sup> .	Producto compuesto de grasas de animales terrestres de sangre caliente.	Humedad, cuando > 1 %.

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

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

#### 10. PESCADOS, OTROS ANIMALES MARINOS, SUS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS

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

<sup>(1)</sup> Los productos con un contenido de proteína bruta en materia seca superior al 75 % deberán denominarse «ricos en proteínas».

#### 11. MINERALES

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
(1)	(2)	(3)	(4)
11.01	Carbonato de calcio <sup>(1)</sup> .	Producto obtenido por la molturación de sustancias que contienen carbonato de calcio, tales como caliza, conchas de ostras o mejillones o por precipitación de una solución ácida.	Calcio. Ceniza insoluble en HCl, cuando > 5 %.

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

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

<sup>(2)</sup> El proceso de elaboración puede indicarse en la denominación.

## 12. VARIOS

Número	Denominación	Descripción	Declaración obligatoria
(1)	(2)	(3)	(4)
12.01	Productos y subproductos de panadería o de fabricación de pastas alimenticias <sup>(1)</sup> .	Producto o subproducto obtenido en la elaboración de pan, incluidos productos de panadería fina, galletas y pastas alimenticias.	Almidón. Azúcar total expresado en sacarosa.
12.02	Productos y subproductos de confitería <sup>(1)</sup> .	Producto o subproducto obtenido en la elaboración de dulces, incluido chocolate.	Azúcar total expresado en sacarosa.
12.03	Productos y subproductos de pastelería y de heladería <sup>(1)</sup> .	Producto o subproducto obtenido en la elaboración de productos de pastelería, pasteles o helados.	Almidón. Azúcar total expresado en sacarosa. Grasa bruta.
12.04	Ácidos grasos.	Subproducto obtenido durante la desacidificación mediante álcalis o mediante destilación de aceites y grasas vegetales o animales de origen no especificado.	Grasa bruta. Humedad, cuando > 1 %.
12.05	Sales de ácidos grasos <sup>(2)</sup> .	Producto obtenido mediante la saponificación de ácidos grasos con hidróxido de calcio, de sodio o de potasio.	Grasa bruta. Ca (o Na o K, según corresponda).

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

<sup>(2)</sup> La denominación puede completarse con la indicación de la sal obtenida.

## 13. PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE PROCESOS DE FERMENTACIÓN Y SALES DE AMONIO

2	3	4
Denominación del producto	Denominación química del producto o identidad del microorganismo	Sustrato de cultivo (en su caso, especificaciones)
1.1.1.1. Producto proteico de fermentación obtenido a partir del cultivo de <i>Methylophilus methylotrophus</i> sobre metanol.	<i>Methylophilus methylotrophus</i> , cepa NCIB 10 515.	Metanol.
1.1.2.1. Producto proteico de fermentación obtenido mediante cultivo de: <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), <i>Alcaligenes acidovorans</i> , <i>Bacillus brevis</i> y <i>Bacillus firmus</i> , y cuyas células se hayan matado.	<i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath) cepa NCIMB 11132. <i>Alcaligenes acidovorans</i> cepa NCIMB 12387. <i>Bacillus brevis</i> cepa NCIMB cepa 13288. <i>Bacillus firmus</i> cepa NCIMB 13280.	Gas natural: (aproximadamente 91 % de metano, 5 % de etano, 2 % de propano, 0,5 % de isobutano, 0,5 % de n-butano, 1 % de otros compuestos), amonio, sales minerales.
Todas las levaduras –obtenidas a partir de los microorganismos y sustratos enumerados, respectivamente, en las columnas 3 y 4– y cuyas células se hayan matado.	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergiensis</i> <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> , <i>Candida guilliermondii</i> .	Melazas, vinazas, cereales y productos amiláceos, zumos de frutas, lactosuero, ácido láctico, hidrolizados de fibras vegetales.
1.4.1.1. Micelio, subproducto húmedo de la fabricación de penicilina, ensilado mediante <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>plantarum</i> , <i>sake</i> , <i>collinoides</i> y <i>Streptococcus lactis</i> para inactivar la penicilina, y tratado por calor.	Compuesto nitrogenado <i>Penicillium chrysogenum</i> cepa ATCC 48271.	Distintos hidratos de carbono y sus hidrolizados.

2	3	4
Denominación del producto	Denominación química del producto o identidad del microorganismo	Sustrato de cultivo (en su caso, especificaciones)
2.2.1. Lactato de amonio, producido mediante fermentación con <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	$\text{CH}_3\text{CHOHCOONH}_4$	Lactosuero.
2.2.2. Acetato de amonio, solución acuosa.	$\text{CH}_3\text{COONH}_4$	—
2.2.3. Sulfato de amonio, solución acuosa.	$(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$	—
2.3.1. Coproductos líquidos, concentrados, de la fabricación del ácido L-glutámico por fermentación por el <i>Corynebacterium melassecola</i> .	Sales de amonio y otros compuestos nitrogenados.	Sacarosa, melaza, productos amiláceos y sus hidrolizados.
2.3.2. Coproductos líquidos, concentrados, de la fabricación del monohidrato de L-lisina por fermentación con <i>Brevibacterium lactofermentum</i> .	Sales de amonio y otros compuestos nitrogenados.	Sacarosa, melaza, productos amiláceos y sus hidrolizados.