

**REGOLAMENTO (UE) N. 242/2010 DELLA COMMISSIONE**  
**del 19 marzo 2010**  
**che istituisce un catalogo delle materie prime per mangimi**  
**(Testo rilevante ai fini del SEE)**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 767/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 13 luglio 2009, sull'immissione sul mercato e sull'uso dei mangimi, che modifica il regolamento (CE) n. 1831/2003 e che abroga le direttive 79/373/CEE del Consiglio, 80/511/CEE della Commissione, 82/471/CEE del Consiglio, 83/228/CEE del Consiglio, 93/74/CEE del Consiglio, 93/113/CE del Consiglio e 96/25/CE del Consiglio e la decisione 2004/217/CE della Commissione <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 24, paragrafo 2,

sentito il comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali,

considerando quanto segue:

- (1) L'articolo 24 del regolamento (CE) n. 767/2009 dispone l'istituzione di un catalogo delle materie prime per mangimi.
- (2) Va quindi istituita la prima versione di tale catalogo,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

Si istituisce il catalogo delle materie prime per mangimi, quale figura nell'allegato, conformemente all'articolo 24 del regolamento (CE) n. 767/2009.

*Articolo 2*

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Esso si applica a decorrere dal 1° settembre 2010.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 19 marzo 2010.

*Per la Commissione*  
*Il presidente*  
José Manuel BARROSO

---

<sup>(1)</sup> GU L 229 dell'1.9.2009, pag. 1.

## ALLEGATO

## CATALOGO DELLE MATERIE PRIME PER MANGIMI

## DISPOSIZIONI RELATIVE AL GLOSSARIO

Il glossario seguente illustra i principali procedimenti utilizzati nella preparazione delle materie prime per mangimi citate nel presente allegato. Quando le denominazioni di tali materie prime contengono un termine di uso corrente oppure una denominazione riportata nel presente glossario, il procedimento da utilizzare deve essere conforme alla definizione data.

	Procedimento	Definizione	Termine di uso corrente/ denominazione
(1)	(2)	(3)	(4)
1	Concentrazione <sup>(1)</sup>	Aumento del tenore di alcune sostanze mediante eliminazione di acqua o altri componenti	Concentrato
2	Decorticazione <sup>(2)</sup>	Eliminazione parziale o totale dell'involucro esterno (tegumento) da grani, semi, frutti, noci ecc.	Decorticato, parzialmente decorticato
3	Essiccamento	Disidratazione mediante procedimenti artificiali o naturali	Essiccato (naturalmente o artificialmente)
4	Estrazione	Eliminazione, mediante solvente organico, di grasso o olio da alcuni materiali oppure, mediante solvente acquoso, di zucchero o altri componenti idrosolubili. Se si usa un solvente organico il prodotto risultante deve essere tecnicamente esente da tale solvente	Estratto (nel caso di materiali contenenti oli), melasse, polpa, (nel caso di materiali contenenti zucchero o altri componenti idrosolubili)
5	Estrusione	Pressione, spinta o protrusione di materiale attraverso degli orifici (cfr. anche pregelatinizzazione)	Estruso
6	Fiocatura	Laminazione di materiale trattato con il caldo umido	Fiocchi
7	Molitura a secco	Trattamento meccanico dei semi per ridurre la dimensione delle particelle ed agevolare la separazione in frazioni di componenti (soprattutto farina, crusca e cruschetto)	Farina, crusca, farinaccio <sup>(3)</sup> , cruschetto
8	Riscaldamento	Termine generale che copre una serie di trattamenti termici effettuati in condizioni specifiche per influire sul valore nutritivo oppure sulla struttura della sostanza	Tostato, cotto, trattato termicamente
9	Idrogenazione	Trasformazione dei gliceridi insaturi in gliceridi saturi (indurimento degli oli e dei grassi)	Idrogenato, parzialmente idrogenato
10	Idrolisi	Riduzione in componenti chimici semplici mediante adeguato trattamento con acqua e eventualmente con enzimi o acidi/alcali	Idrolizzato
11	Pressatura <sup>(4)</sup>	Eliminazione, mediante estrazione meccanica (con pressa a vite o di altro tipo) e eventualmente calore, di grasso o olio da materiali ricchi di oli nonché di succo dalla frutta o da altri prodotti vegetali	Expeller <sup>(5)</sup> (per i materiali contenenti oli), polpa, residuo (per frutta, ecc.), fettucce di barbabietole pressate (per le barbabietole da zucchero)
12	Pelletatura	Compressione mediante passaggio in filiera	Formellati
13	Pregelatinizzazione	Modifica dell'amido per migliorare notevolmente il suo potere di rigonfiamento in acqua fredda	Pregelatinizzato <sup>(6)</sup> , gonfiato
14	Raffinazione	Eliminazione totale o parziale di impurità in zuccheri, oli, grassi e altri prodotti naturali mediante trattamento chimico/fisico	Raffinato, parzialmente raffinato

(1)	(2)	(3)	(4)
15	Molitura umida	Separazione meccanica dei componenti del seme mediante macerazione in acqua con o senza aggiunta di anidride solforosa per l'estrazione dell'amido	Germe, glutine, amido
16	Macinazione	Trasformazione meccanica dei semi o di altre materie prime per mangimi al fine di ridurne le dimensioni	Macinato, macinazione
17	Dezuccheraggio	Estrazione totale o parziale dei mono- o disaccaridi dalla melassa e da altre sostanze contenenti zucchero mediante processi chimici o fisici	Dezuccherato, parzialmente dezuccherato

(1) Nella versione tedesca «Konzentrieren», può essere sostituito a seconda dei casi da «Eindicken». Il termine d'uso corrente dovrebbe essere pertanto «eingedickt».

(2) Il termine «decorticazione» può essere sostituito a seconda dei casi da «sbramatura» o da «sbucciatura». Il termine d'uso corrente dovrebbe essere «sbramato» o «sbucciato».

(3) Nella versione francese si può utilizzare la denominazione «issues».

(4) Nella versione francese «Pressage» a seconda dei casi può essere sostituito da «Extraction mécanique».

(5) Ove opportuno, il termine «expeller» può essere sostituito da «panello».

(6) Nella versione tedesca si possono utilizzare il termine di uso corrente «aufgeschlossen» e la denominazione «Quellwasser» (in riferimento all'amido).

### Elenco non esclusivo delle principali materie prime per mangimi

#### 1. CEREALI, LORO PRODOTTI E SOTTOPRODOTTI

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
(1)	(2)	(3)	(4)
1.01	Avena	Grani di <i>Avena sativa</i> L. e di altre specie coltivate di avena	
1.02	Fiocchi di avena	Prodotto ottenuto per schiacciamento dell'avena decorticata trattata a vapore. Può contenere una piccola quantità di crusca di avena	Amido
1.03	Cruschello di avena	Sottoprodotto ottenuto durante la trasformazione dell'avena, preventivamente pulita e decorticata, in semola e farina. È prevalentemente costituito da crusca di avena e da parte dell'endosperma	Fibra grezza
1.04	Crusca d'avena	Sottoprodotto ottenuto durante la trasformazione dell'avena, preventivamente pulita, in semola. È principalmente costituito da tegumenti esterni e crusca di avena	Fibra grezza
1.05	Orzo	Grani di <i>Hordeum vulgare</i> L.	
1.06	Farinetta di orzo	Sottoprodotto ottenuto durante la trasformazione dell'orzo pulito e decorticato in orzo mondato, semola o farina	Fibra grezza
1.07	Proteina di orzo	Sottoprodotto essiccato dell'amideria di orzo. È costituito principalmente da proteina ottenuta dalla separazione dell'amido	Proteina grezza Amido
1.08	Rotture di riso	Sottoprodotto ottenuto dalla preparazione di riso pulito o di riso brillantato, <i>Oryza sativa</i> L. È essenzialmente costituito da grani piccoli e/o da grani spezzati	Amido
1.09	Pula vergine di riso	Sottoprodotto ottenuto dalla prima pulitura del riso greggio. È costituito da pellicole argentee, da particelle dello strato aleuronico, dalla mandorla farinosa e dai germi	Fibra grezza
1.10	Farinaccio di riso	Sottoprodotto ottenuto dalla seconda pulitura del riso greggio. È essenzialmente costituito da particelle dello strato aleuronico, dalla mandorla farinosa e dai germi	Fibra grezza

(1)	(2)	(3)	(4)
1.11	Crusca di riso con carbonato di calcio	Sottoprodotto ottenuto dalla pulitura del riso greggio. È essenzialmente costituito da pellicole argentee, da particelle dello strato aleuronico, dalla mandorla farinosa, dai germi e da quantità variabili di carbonato di calcio proveniente dalla lavorazione	Fibra grezza Carbonato di calcio
1.12	Farina di foraggio a base di riso parboiled	Sottoprodotto della pulitura di riso greggio parboiled. È essenzialmente costituito da pellicole argentee, da particelle dello strato aleuronico, dalla mandorla farinosa, dai germi e da quantità variabili di carbonato di calcio proveniente dalla lavorazione	Fibra grezza Carbonato di calcio
1.13	Riso da foraggio macinato	Prodotto ottenuto dalla macinazione di riso da foraggio, costituito da grani verdi non maturi o gessosi, ottenuti per vagliatura all'atto della lavorazione del riso semigreggio o da grani di riso di normale costituzione, semigreggio, macchiato o giallo	Amido
1.14	Panello di germe di riso	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione dei germi di riso, al quale sono ancora aderenti parti della mandorla farinosa e del tegumento	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
1.15	Farina di estrazione di germi di riso	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai germi di riso, contenenti ancora parti della mandorla farinosa e del tegumento	Proteina grezza
1.16	Amido di riso	Amido di riso tecnicamente puro	Amido
1.17	Miglio	Grani di <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.18	Segale	Semi della <i>Secale cereale</i> L.	
1.19	Farinetta di segale <sup>(1)</sup>	Sottoprodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina di segale, preventivamente pulita. È principalmente costituito da parti della mandorla farinosa, da piccoli frammenti del tegumento esterno e da pezzetti di chicchi	Amido
1.20	Cruschello di segale	Sottoprodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina di segale, preventivamente pulita. È principalmente costituito da frammenti dei tegumenti esterni e da altre parti del seme privati della mandorla farinosa in minor misura rispetto alla crusca di segale	Amido
1.21	Crusca di segale	Sottoprodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina di segale, preventivamente pulita. È principalmente costituito da frammenti dei tegumenti esterni e da altre parti del seme, liberato quasi totalmente dalla mandorla farinosa	Fibra grezza
1.22	Sorgo	Semi del <i>Sorghum bicolor</i> L. Moench s.l.	
1.23	Frumento	Semi del <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. e altre specie coltivate di frumento	
1.24	Farinetta di frumento <sup>(2)</sup>	Sottoprodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina di frumento, partendo dal grano pulito o dalla spelta decorticata. È costituito principalmente da parti della mandorla farinosa, da piccoli frammenti del tegumento esterno e da pezzetti di chicchi	Amido
1.25	Cruschello di frumento	Sottoprodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina di frumento, partendo dal grano pulito o dalla spelta decorticata. È costituito principalmente da frammenti del tegumento esterno e da parti del seme private della mandorla farinosa in minor misura rispetto alla crusca di frumento	Fibra grezza

(1)	(2)	(3)	(4)
1.26	Crusca di frumento <sup>(3)</sup>	Sottoprodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina, partendo dal grano pulito o dalla spelta decorticata. È costituito essenzialmente da frammenti del tegumento esterno e da altre parti del seme private quasi totalmente della mandorla farinosa	Fibra grezza
1.27	Germe di frumento	Sottoprodotto della molitura a secco o costituito essenzialmente di germi di frumento schiacciati o no, ai quali possono aderire ancora parti della mandorla farinosa e dei tegumenti	Proteina grezza Sostanze grasse grezze
1.28	Glutine di frumento	Sottoprodotto essiccato dell'amideria di frumento. È costituito essenzialmente dal glutine ottenuto dalla separazione dell'amido	Proteina grezza
1.29	Farina glutinata di frumento	Sottoprodotto ottenuto dalla fabbricazione di amido e di glutine di frumento. È costituito da crusca, parzialmente privata o no del germe, e da glutine, a cui possono essere aggiunte modeste quantità di componenti di frumento provenienti dalla vagliatura dei chicchi o modeste quantità di residui dell'idrolisi dell'amido	Proteina grezza Amido
1.30	Amido di frumento	Amido di frumento tecnicamente puro	Amido
1.31	Amido di frumento pregelatinizzato	Prodotto composto di amido di frumento, in gran parte gonfiato mediante trattamento termico	Amido
1.32	Spelta	Grani di spelta <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum diocum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i>	
1.33	Triticale	Grani dell'ibrido <i>Triticum X Secale</i>	
1.34	Granturco	Chicchi di <i>Zea mays</i> L.	
1.35	Farinetta di granturco <sup>(4)</sup>	Sottoprodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina o della semola di granturco. È principalmente costituito da frammenti dei tegumenti esterni e da parti del chicco, private, in minor misura rispetto alla crusca di granturco, della mandorla farinosa	Fibra grezza
1.36	Crusca di granturco	Sottoprodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina o della semola di granturco. È essenzialmente costituito da tegumenti esterni e da germi di granturco e, in una certa misura, da frammenti della mandorla farinosa	Fibra grezza
1.37	Pannello di germe di granturco	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione dei germi di granturco, provenienti dalla lavorazione a secco o ad umido del cereale, ai quali possono ancora aderire parti della mandorla farinosa e del tegumento	Proteina grezza Sostanze grasse grezze
1.38	Farina di estrazione di germe di granturco	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai germi di granturco, provenienti dalla lavorazione a secco o a umido, ai quali possono ancora aderire parti della mandorla farinosa e del tegumento	Proteina grezza
1.39	Farina glutinata di granturco <sup>(5)</sup>	Sottoprodotto dell'amideria di granturco ottenuto per via umida. È costituito da crusca e glutine, a cui sono aggiunti i residui della vagliatura del granturco, in proporzione non superiore al 15 % del prodotto, e/o i residui provenienti dall'acqua di macerazione del granturco, utilizzata per la produzione di alcole o di altri derivati dell'amido. Il prodotto può inoltre contenere residui dell'estrazione dell'olio di germi di granturco, parimenti ottenuti per via umida	Proteina grezza Amido Sostanze grasse grezze, se superiori al 4,5 %

(1)	(2)	(3)	(4)
1.40	Glutine di granturco	Sottoprodotto essiccato dell'amideria di granturco. È costituito essenzialmente dal glutine ottenuto dalla separazione dell'amido	Proteina grezza
1.41	Amido di granturco	Amido di granturco tecnicamente puro	Amido
1.42	Amido di granturco pregelatinizzato <sup>(6)</sup>	Prodotto costituito da amido di granturco in gran parte gonfiato mediante trattamento termico	Amido
1.43	Radichette di malto	Sottoprodotto della malteria costituito essenzialmente dalle radichette essiccate di cereali germogliati	Proteina grezza
1.44	Borlande (trebbie) essiccate di birreria	Sottoprodotto della birreria ottenuto per essiccamento dei residui di cereali sottoposti o no a maltaggio o di altri prodotti amilacei	Proteina grezza
1.45	Borlande (trebbie) essiccate di distilleria <sup>(7)</sup>	Sottoprodotto della distillazione dell'alcole ottenuto per essiccamento dei residui solidi di grani fermentati	Proteina grezza
1.46	Borlande scure di distilleria <sup>(8)</sup>	Sottoprodotto della distilleria ottenuto per essiccamento dei residui solidi di grani fermentati ai quali sono stati aggiunti sciroppo di borlande o residui evaporati dell'acqua di macerazione	Proteina grezza

<sup>(1)</sup> I prodotti con un tenore di amido superiore al 40 % possono essere definiti «ricchi di amido». In tedesco possono essere denominati «Roggennachmehl».

<sup>(2)</sup> I prodotti con un tenore di amido superiore al 40 % possono essere definiti «ricchi di amido». In tedesco possono essere denominati «Weizennachmehl».

<sup>(3)</sup> Se questo prodotto è stato sottoposto ad una molitura più fina, può essere aggiunto il termine «fina» oppure la denominazione può essere sostituita da un termine corrispondente.

<sup>(4)</sup> I prodotti con un tenore di amido superiore al 40 % possono essere definiti «ricchi di amido». In lingua tedesca possono essere denominati «Maisnachmehl».

<sup>(5)</sup> Tale denominazione può essere sostituita da «corn gluten feed».

<sup>(6)</sup> Tale denominazione può essere sostituita da «amido di granturco estruso».

<sup>(7)</sup> La denominazione può essere completata dall'indicazione della specie di cereale.

<sup>(8)</sup> Tale denominazione può essere sostituita da «borlande (trebbie) e solubili essiccati di distilleria». La denominazione può essere completata dall'indicazione della specie di cereale.

## 2. SEMI OLEOSI, FRUTTI OLEOSI, LORO PRODOTTI E SOTTOPRODOTTI

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
(1)	(2)	(3)	(4)
2.01	Panello di arachidi parzialmente decorticate	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione dei semi di arachide parzialmente decorticati <i>Arachis hypogaea</i> L. e altre specie di <i>Arachis</i> (tenore massimo di fibra grezza: 16 % sulla sostanza secca)	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.02	Farina di estrazione di arachidi parzialmente decorticate	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dei semi di arachide parzialmente decorticati (tenore massimo di fibra grezza: 16 % sulla sostanza secca)	Proteina grezza Fibra grezza
2.03	Panello di arachidi decorticate	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione dei semi di arachide decorticati	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.04	Farina di estrazione di arachidi decorticate	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai semi di arachide decorticati	Proteina grezza Fibra grezza
2.05	Seme di colza <sup>(1)</sup>	Semi di colza della specie <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., di colza indiana, <i>Brassica napus</i> L. var. <i>Glauca</i> (Roxb.) O. E. Schulz oltre che di ravizzone, <i>Brassica napa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. (purezza botanica minima: 94 %)	
2.06	Panello di colza <sup>(1)</sup>	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di colza (purezza botanica minima: 94 %)	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza

(1)	(2)	(3)	(4)
2.07	Farina di estrazione di colza <sup>(1)</sup>	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai semi di colza (purezza botanica minima: 94 %)	Proteina grezza
2.08	Gusci di semi di colza	Gusci rimossi durante la decorticazione dei semi di colza	Fibra grezza
2.09	Farina di estrazione di cartamo, parzialmente decorticato	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai semi di cartamo <i>Carthamus tinctorius</i> L. parzialmente decorticati	Proteina grezza Fibra grezza
2.10	Pannello di copra	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione delle mandorle essiccate (endosperma) e dell'involucro (tegumento) del seme della palma di cocco <i>Cocos nucifera</i> L.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.11	Farina di estrazione di copra	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione da mandorle essiccate (endosperma) e dall'involucro (tegumento) del seme della palma di cocco	Proteina grezza
2.12	Pannello di palmisti	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione da palmisti <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey ( <i>Elaeis melanococca</i> auct.), privati, per quanto possibile, dell'involucro legnoso	Proteina grezza Fibra grezza Sostanze grasse grezze
2.13	Farina di estrazione di palmisti	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione da palmisti privati, per quanto possibile, dell'involucro legnoso	Proteina grezza Fibra grezza
2.14	(Semi di) soia, tostata	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.)	
2.15	Farina di estrazione (di semi) di soia, tostata	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai semi di soia che hanno subito un appropriato trattamento termico (attività ureasica max. 0,4 mg N/g × min.)	Proteina grezza Fibra grezza, se superiore all'8 %
2.16	Farina di estrazione (di semi) di soia, decorticata e tostata	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai semi di soia decorticati che hanno subito un appropriato trattamento termico (tenore massimo di fibra grezza: 8 % sulla sostanza secca) (attività ureasica max. 0,5 mg N/g × min.)	Proteina grezza
2.17	Concentrato proteico (di semi) di soia	Sottoprodotto ottenuto dai semi di soia decorticati e privati del grasso mediante una seconda estrazione finalizzata a ridurre il livello di concentrato esente da azoto	Proteina grezza
2.18	Olio vegetale <sup>(2)</sup>	Olio ottenuto da vegetali	Umidità, se superiore all'1 %
2.19	Guscio (di semi) di soia	Corteccia rimossa durante la decorticazione dei semi di soia	Fibra grezza
2.20	Semi di cotone	Semi di cotone <i>Gossypium</i> ssp. privati delle fibre	Proteina grezza Fibra grezza Sostanze grasse grezze
2.21	Farina di estrazione di semi di cotone parzialmente decorticati	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai semi di cotone privati delle fibre e parzialmente decorticati (tenore massimo di fibra grezza: 22,5 % sulla sostanza secca)	Proteina grezza Fibra grezza
2.22	Pannello di semi di cotone	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione dei semi di cotone privati delle fibre	Proteina grezza Fibra grezza Sostanze grasse grezze

(1)	(2)	(3)	(4)
2.23	Pannello di semi di neuk	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione dei semi di neuk <i>Guizotia abyssinica</i> Lg Cass. (ceneri insolubili in HCl: max. 3,4 %)	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.24	Semi di girasole	Semi di girasole <i>Helianthus annuus</i> L.	
2.25	Farina di estrazione di semi di girasole	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai semi di girasole	Proteina grezza
2.26	Farina di estrazione di semi di girasole parzialmente decorticato	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai semi di girasole parzialmente decorticati (tenore massimo di fibra grezza: 27,5 % sulla sostanza secca)	Proteina grezza Fibra grezza
2.27	Semi di lino	Semi di lino <i>Linum usitatissimum</i> L. (purezza botanica minima: 93 %)	
2.28	Pannello di lino	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di lino (purezza botanica minima: 93 %)	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.29	Farina di estrazione di lino	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai semi di lino (purezza botanica minima: 93 %)	Proteina grezza
2.30	Sansa di oliva	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai frutti dell'olivo <i>Olea europaea</i> L. privati, per quanto possibile, dei pezzi di noccioli	Proteina grezza Fibra grezza
2.31	Pannello di sesamo	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi della pianta di sesamo <i>Sesamum indicum</i> L. (ceneri insolubili in HCl: max. 5 %)	Proteina grezza Fibra grezza Sostanze grasse grezze
2.32	Farina di estrazione di semi di cacao parzialmente decorticati	Sottoprodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai semi essiccati, tostati e parzialmente decorticati di cacao <i>Theobroma cacao</i> L.	Proteina grezza Fibra grezza
2.33	Gusci di cacao	Tegumenti dei semi essiccati e tostati di cacao <i>Theobroma cacao</i> L.	Fibra grezza

(<sup>1</sup>) Può essere eventualmente aggiunta l'indicazione «a basso tenore di glucosinolato», la cui definizione è quella riportata nella legislazione UE.

(<sup>2</sup>) La denominazione deve essere completata dall'indicazione della specie vegetale.

### 3. SEMI DI LEGUMINOSE, LORO PRODOTTI E SOTTOPRODOTTI

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
(1)	(2)	(3)	(4)
3.01	Ceci	Semi di <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.02	Farina di estrazione di guar	Sottoprodotto ottenuto dall'estrazione della mucillagine dai semi di <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> L. Taub	Proteina grezza
3.03	Vecciolo o zirlo	Semi di <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.04	Cicerchia ( <sup>1</sup> )	Semi di <i>Lathyrus sativus</i> L. sottoposti a un adeguato trattamento termico	



(1)	(2)	(3)	(4)
3.05	Lenticchie	Semi della <i>Lens culinaris</i> a. o. Medik	
3.06	Lupini dolci	Semi della specie <i>Lupinus</i> ssp. a basso tenore di sostanze amare	
3.07	Fagioli tostati	Semi di <i>Phaseolus</i> o <i>Vigna</i> ssp. sottoposti a un adeguato trattamento termico per distruggere le lectine tossiche	
3.08	Piselli	Semi di <i>Pisum</i> ssp.	
3.09	Cruschello di piselli	Sottoprodotto ottenuto dalla preparazione della farina di piselli. È costituito essenzialmente da pezzetti del cotiledone e, in minor misura, della pellicola dei semi	Proteina grezza Fibra grezza
3.10	Crusca di piselli	Sottoprodotto ottenuto dalla preparazione della farina di piselli. È costituito essenzialmente dalle pellicole rimosse durante la decorticazione e la pulitura dei piselli	Fibra grezza
3.11	Fave e favette	Semi della specie <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. e var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.	
3.12	Veccia articolata	Semi della <i>Vicia monanthos</i> Desf.	
3.13	Veccia	Semi della <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> e altre varietà	

(<sup>1</sup>) Tale denominazione deve essere completata dall'indicazione della natura del trattamento termico utilizzato.

#### 4. TUBERI, RADICI, LORO PRODOTTI E SOTTOPRODOTTI

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
(1)	(2)	(3)	(4)
4.01	Polpa di barbabietola (da zucchero)	Sottoprodotto della fabbricazione dello zucchero costituito da fettucce esaurite e seccate di barbabietola da zucchero <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell. (tenore massimo di ceneri insolubili in HCl: 4,5 % sulla sostanza secca)	Ceneri insolubili in HCl, se superiori al 3,5 % della sostanza secca. Zuccheri totali espressi in saccarosio, se superiori al 10,5 %
4.02	Melasse di barbabietola (da zucchero)	Sottoprodotto costituito dal residuo sciropposo raccolto durante la fabbricazione o la raffinazione dello zucchero di barbabietola	Zuccheri totali espressi in saccarosio Umidità, se superiore al 28 %
4.03	Polpa di barbabietola (da zucchero) melassata	Sottoprodotto della fabbricazione dello zucchero costituito da polpe essiccate di barbabietola da zucchero, alle quali sono state aggiunte melasse (tenore massimo di ceneri insolubili in HCl: 4,5 % sulla sostanza secca)	Zuccheri totali espressi in saccarosio Ceneri insolubili in HCl, se superiori al 3,5 % della sostanza secca
4.04	Borlanda di barbabietola (da zucchero)	Sottoprodotto della fermentazione delle melasse di barbabietola per la produzione di alcole, lievito, acido citrico o altre sostanze organiche	Proteina grezza Umidità, se superiore al 35 %
4.05	Zucchero (di barbabietola) ( <sup>1</sup> )	Zucchero estratto dalla barbabietola da zucchero	Saccarosio
4.06	Patata dolce	Tuberi di <i>Ipomoea batatas</i> L. Poir, sotto qualsiasi presentazione	Amido

(1)	(2)	(3)	(4)
4.07	Manioca <sup>(2)</sup>	Radici di <i>Manihot esculenta</i> Crantz, sotto qualsiasi presentazione (tenore massimo di ceneri insolubili in HCl: 4,5 % sulla sostanza secca)	Amido Ceneri insolubili in HCl, se superiori al 3,5 % della sostanza secca
4.08	Amido di manioca pregelatinizzato <sup>(3)</sup>	Amido ottenuto da radici di manioca, i cui granuli risultano in gran parte rigonfiati mediante un appropriato trattamento termico	Amido
4.09	Polpa di patate	Residuo solido della fecoleria di patate <i>Solanum tuberosum</i> L.	
4.10	Fecola di patate	Fecola di patate tecnicamente pura	Amido
4.11	Proteina di patate	Sottoprodotto della fecoleria costituito essenzialmente da sostanze proteiche provenienti dalla separazione della fecola	Proteina grezza
4.12	Fiocchi di patate	Prodotto ottenuto per essiccamento rotativo delle patate lavate, pelate o non pelate e cotte a vapore	Amido Fibra grezza
4.13	Succo concentrato di patate	Residuo della fecoleria di patate, da cui è stata estratta una parte delle proteine e dell'acqua	Proteina grezza Ceneri grezze
4.14	Fecola di patate pregelatinizzata	Prodotto costituito da fecola di patate, in gran parte solubilizzata mediante trattamento termico	Amido

<sup>(1)</sup> Tale denominazione può essere sostituita da «saccarosio».

<sup>(2)</sup> Tale denominazione può essere sostituita da «tapioca».

<sup>(3)</sup> Tale denominazione può essere sostituita da «amido di tapioca».

##### 5. ALTRI SEMI E FRUTTI, LORO PRODOTTI E SOTTOPRODOTTI

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
(1)	(2)	(3)	(4)
5.01	Carrube	Prodotto ottenuto dallo spezzettamento del frutto secco del carrubo <i>Ceratonia siliqua</i> L., dal quale sono stati tolti i semi	Fibra grezza
5.02	Pastazzo di agrumi	Sottoprodotto ottenuto per pressione degli agrumi <i>Citrus</i> ssp. durante la produzione del succo di agrumi	Fibra grezza
5.03	Residuo di frutta <sup>(1)</sup>	Sottoprodotto ottenuto per pressione durante la fabbricazione di succhi di frutta a granelli o a nocciolo	Fibra grezza
5.04	Polpa di pomodoro	Sottoprodotto ottenuto per pressione dai pomodori <i>Solanum Lycopersicum</i> Karst. durante la fabbricazione del succo di pomodoro	Fibra grezza
5.05	Farina di estrazione di vinaccioli	Sottoprodotto ottenuto durante l'estrazione dell'olio dai vinaccioli	Fibra grezza, se superiore al 45 %
5.06	Polpe di uva	Vinacce rapidamente essiccate dopo l'estrazione dell'alcole e private per quanto possibile dei raspi e dei vinaccioli	Fibra grezza, se superiore al 25 %

(1)	(2)	(3)	(4)
5.07	Vinaccioli	Semi estratti dalle vinacce, non disoleati	Sostanze grasse grezze Fibra grezza, se superiore al 45 %

(<sup>1</sup>) Tale denominazione può essere completata dall'indicazione della specie di frutta.

#### 6. FORAGGI E FORAGGI GROSSOLANI

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
(1)	(2)	(3)	(4)
6.01	Farina di erba medica ( <sup>1</sup> )	Prodotto ottenuto per essiccamento e macinazione di erba medica giovane <i>Medicago sativa</i> L. e <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> . Esso può contenere tuttavia fino al 20 % di trifoglio giovane o di altre piante da foraggio, sottoposte ad essiccamento e macinazione contemporaneamente all'erba medica	Proteina grezza Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se superiori al 3,5 % della sostanza secca
6.02	Residuo di erba medica	Sottoprodotto ottenuto durante la produzione del succo di erba medica mediante estrazione meccanica	Proteina grezza
6.03	Concentrato proteico di erba medica	Prodotto ottenuto dall'essiccamento artificiale di frazioni del succo di erba medica, che è stato centrifugato e sottoposto a trattamento termico per precipitare le proteine	Carotene Proteina grezza
6.04	Farina di trifoglio ( <sup>1</sup> )	Prodotto ottenuto dall'essiccamento e dalla macinazione del trifoglio giovane <i>Trifolium</i> spp. Esso può tuttavia contenere fino al 20 % di erba medica giovane o di altre piante da foraggio sottoposte ad essiccamento e macinazione contemporaneamente al trifoglio	Proteina grezza Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se superiori al 3,5 % della sostanza secca
6.05	Farina di erba ( <sup>1</sup> ) ( <sup>2</sup> )	Prodotto ottenuto dall'essiccamento e dalla macinazione di giovani piante da foraggio	Proteina grezza Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se superiori al 3,5 % della sostanza secca
6.06	Paglia di cereali ( <sup>3</sup> )	Paglia di cereali	
6.07	Paglia di cereali trattata ( <sup>4</sup> )	Prodotto ottenuto mediante un trattamento adeguato della paglia di cereali	Sodio, se trattato con NaOH

(<sup>1</sup>) Il termine «farina» può essere sostituito da «formellati». Nella denominazione può essere indicato anche il metodo di essiccamento.

(<sup>2</sup>) Tale denominazione può essere completata dall'indicazione della specie di pianta da foraggio.

(<sup>3</sup>) Nella denominazione deve essere indicata la specie di cereale.

(<sup>4</sup>) Tale denominazione deve essere completata dall'indicazione della natura del trattamento chimico effettuato.

#### 7. ALTRI VEGETALI, LORO PRODOTTI E SOTTOPRODOTTI

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
(1)	(2)	(3)	(4)
7.01	Melasse di canna (da zucchero)	Sottoprodotto costituito dal residuo sciropposo raccolto nella fabbricazione o nella raffinazione dello zucchero di canna <i>Saccharum officinarum</i> L.	Zuccheri totali espressi in saccarosio Umidità, se superiore al 30 %
7.02	Borlanda di canna (da zucchero)	Sottoprodotto ottenuto per fermentazione delle melasse di canna da zucchero nella produzione di alcole, lievito, acido citrico o altre sostanze organiche	Proteina grezza Umidità, se superiore al 35 %
7.03	Zucchero (di canna) ( <sup>1</sup> )	Zucchero estratto dalla canna da zucchero	Saccarosio

(1)	(2)	(3)	(4)
7.04	Farina di alghe marine	Prodotto ottenuto con l'essiccamento e la frantumazione delle alghe marine, in particolare delle alghe brune. Esso può essere stato lavato per ridurre il tenore di iodio	Ceneri grezze

(<sup>1</sup>) Tale denominazione può essere sostituita da «saccarosio».

#### 8. PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
(1)	(2)	(3)	(4)
8.01	Latte scremato in polvere	Prodotto ottenuto per essiccamento del latte dal quale è stata separata la maggior parte del grasso	Proteina grezza Umidità, se superiore al 5 %
8.02	Latticello in polvere	Prodotto ottenuto per essiccamento del liquido che resta dopo la zangolatura	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Lattosio Umidità, se superiore al 6 %
8.03	Siero di latte in polvere	Prodotto ottenuto per essiccamento del liquido che resta dalla fabbricazione di formaggi, formaggio quark e caseina o da procedimenti analoghi	Proteina grezza Lattosio Umidità, se superiore all'8 % Ceneri grezze
8.04	Siero di latte in polvere parzialmente delattosato	Prodotto ottenuto per essiccamento del siero di latte, dal quale è stata estratta una parte di lattosio	Proteina grezza Lattosio Umidità, se superiore all'8 % Ceneri grezze
8.05	Proteina di siero di latte in polvere ( <sup>1</sup> )	Prodotto ottenuto dall'essiccamento dei composti proteici estratti dal siero di latte o dal latte mediante trattamento chimico o fisico	Proteina grezza Umidità, se superiore all'8 %
8.06	Caseina in polvere	Prodotto ottenuto dal latte scremato o dal latticello per essiccamento della caseina precipitata mediante l'aggiunta di acidi o di presame	Proteina grezza Umidità, se superiore al 10 %
8.07	Lattosio in polvere	Zucchero separato dal latte o dal siero mediante precipitazione ed essiccamento	Lattosio Umidità, se superiore al 5 %

(<sup>1</sup>) Tale denominazione può essere sostituita da «albumina di latte in polvere».

#### 9. PRODOTTI DI ANIMALI TERRESTRI

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
(1)	(2)	(3)	(4)
9.01	Farina di carne ( <sup>1</sup> )	Prodotto ottenuto dal riscaldamento, dall'essiccamento e dalla macinazione della totalità o di parti di carcasse di animali terrestri a sangue caldo; il grasso può essere stato in parte estratto o separato per via fisica. Deve risultare praticamente esente da zoccoli, corna, setole, pelo e piume, nonché dal contenuto dell'apparato digerente (tenore minimo di proteina grezza: 50 % sulla sostanza secca) (tenore massimo di fosforo totale: 8 %)	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze Umidità, se superiore all'8 %
9.02	Farina di carne ed ossa ( <sup>1</sup> )	Prodotto ottenuto dal riscaldamento, dall'essiccamento e dalla macinazione della totalità o di parti di carcasse di animali terrestri a sangue caldo; il grasso può essere stato in parte estratto o separato per via fisica. Il prodotto deve risultare praticamente esente da zoccoli, corna, setole, pelo, piume, nonché dal contenuto dell'apparato digerente	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze Umidità, se superiore all'8 %
9.03	Farina di ossa	Prodotto ottenuto dal riscaldamento, dall'essiccamento e dalla macinazione fine di ossa provenienti da animali terrestri a sangue caldo da cui il grasso è in gran parte estratto o separato per via fisica. Il prodotto deve risultare praticamente esente da zoccoli, corna, setole, pelo, piume, nonché dal contenuto dell'apparato digerente	Proteina grezza Ceneri grezze Umidità, se superiore all'8 %

(1)	(2)	(3)	(4)
9.04	Ciccioli	Prodotti residui della fabbricazione di sego, strutto e di altri grassi di origine animale estratti o separati per via fisica	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Umidità, se superiore all'8 %
9.05	Farina di pollame <sup>(1)</sup>	Prodotto ottenuto dal riscaldamento, dall'essiccamento e dalla macinazione dei sottoprodotti del pollame; deve risultare praticamente esente da piume	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze Ceneri insolubili in HCl, se superiori al 3,3 % Umidità, se superiore all'8 %
9.06	Farina di piume idrolizzate	Prodotto ottenuto dall'idrolisi, essiccamento e macinazione delle piume del pollame	Proteina grezza Ceneri insolubili in HCl, se superiori al 3,4 % Umidità, se superiore all'8 %
9.07	Farine di sangue	Prodotto ottenuto dall'essiccamento del sangue di animali da macello a sangue caldo. Tale prodotto deve risultare praticamente esente da sostanze estranee	Proteina grezza Umidità, se superiore all'8 %
9.08	Grassi animali <sup>(2)</sup>	Prodotto costituito da grassi di animali terrestri a sangue caldo	Umidità, se superiore all'1 %

<sup>(1)</sup> I prodotti contenenti oltre il 13 % di grassi sulla sostanza secca devono essere definiti «ricchi di sostanze grasse».

<sup>(2)</sup> Tale denominazione può essere completata da un'indicazione più precisa del tipo di grasso animale in funzione dell'origine o del metodo di ottenimento (sego, strutto, grasso di ossa ecc.).

#### 10. PESCI, ALTRI ANIMALI MARINI, LORO PRODOTTI E SOTTOPRODOTTI

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
(1)	(2)	(3)	(4)
10.01	Farina di pesce <sup>(1)</sup>	Prodotto ottenuto dalla lavorazione di pesci interi o loro parti dai quali può essere stata rimossa parte dell'olio, ma al quale possono essere state aggiunte le parti solubili del pesce	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze, se superiori al 20 % Umidità, se superiore all'8 %
10.02	Solubili di pesce concentrato	Prodotto ottenuto durante la fabbricazione di farina di pesce, separato e stabilizzato mediante acidificazione o essiccamento	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Umidità, se superiore al 5 %
10.03	Olio di pesce	Olio ottenuto da pesce o parti di pesce	Umidità, se superiore all'1 %
10.04	Olio di pesce raffinato, idrogenato	Olio ottenuto da pesce o parti di pesce, raffinato e sottoposto ad idrogenazione	Indice di iodio Umidità, se superiore all'1 %

<sup>(1)</sup> I prodotti contenenti oltre il 75 % di proteina grezza sulla sostanza secca possono essere definiti «ad alto tenore proteico».

#### 11. MINERALI

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
(1)	(2)	(3)	(4)
11.01	Carbonato di calcio <sup>(1)</sup>	Prodotto ottenuto mediante macinazione di minerali contenenti carbonato di calcio, quali rocce calcaree, gusci di ostriche e di mitili, oppure mediante precipitazione da una soluzione acida	Calcio Ceneri insolubili in HCl, se superiori al 5 %

(1)	(2)	(3)	(4)
11.02	Carbonato di calcio e di magnesio	Miscuglio naturale di carbonato di calcio e di magnesio	Calcio Magnesio
11.03	Alghe marine calcaree (maërl)	Prodotto di origine naturale ottenuto dalle alghe marine calcaree macinate o trasformate in granuli	Calcio Ceneri insolubili in HCl, se superiori al 5 %
11.04	Ossido di magnesio	Ossido di magnesio tecnicamente puro (MgO)	Magnesio
11.05	Solfato di magnesio	Magnesio solfato (MgSO <sub>4</sub> 7H <sub>2</sub> O) tecnicamente puro	Magnesio Zolfo
11.06	Fosfato bicalcico <sup>(2)</sup>	Fosfato monoidrogeno di calcio precipitato proveniente da ossa o da fonti inorganiche (CaHPO <sub>4</sub> H <sub>2</sub> O)	Calcio Fosforo totale
11.07	Fosfato monocalcico-bicalcico	Prodotto ottenuto chimicamente e composto da parti uguali di 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]	Fosforo totale Calcio
11.08	Fosfato naturale defluorato	Prodotto ottenuto dalla macinazione di fosfati naturali purificati e debitamente defluorati	Fosforo totale Calcio
11.09	Farina di ossa degelatinizzate	Ossa sgrassate, degelatinizzate, sterilizzate e macinate	Fosforo totale Calcio
11.10	Fosfato monocalcico	Bis(diidrogeno fosfato) di calcio tecnicamente puro [Ca(H <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> xH <sub>2</sub> O]	Fosforo totale Calcio
11.11	Fosfato di calcio e di magnesio	Fosfato di calcio e di magnesio tecnicamente puro	Calcio Magnesio Fosforo totale
11.12	Fosfato monoammonico	Fosfato monoammonico tecnicamente puro (NH <sub>4</sub> H <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> )	Azoto totale Fosforo totale
11.13	Cloruro di sodio <sup>(1)</sup>	Cloruro di sodio tecnicamente puro o prodotto ottenuto dalla macinazione di fonti naturali di cloruro di sodio, quali salgemma e sale marino	Sodio
11.14	Propionato di magnesio	Propionato di magnesio tecnicamente puro	Magnesio
11.15	Fosfato di magnesio	Prodotto costituito da dimagnesio fosfato (MgHPO <sub>4</sub> xH <sub>2</sub> O)	Fosforo totale Magnesio
11.16	Sodio calcio magnesio fosfato	Prodotto costituito da sodio calcio magnesio fosfato	Fosforo totale Magnesio Calcio Sodio
11.17	Mono sodio fosfato	Mono sodio fosfato (NaH <sub>2</sub> PO H <sub>2</sub> O) tecnicamente puro	Fosforo totale Sodio
11.18	Bicarbonato di sodio	Bicarbonato di sodio (NaHCO <sub>3</sub> ) tecnicamente puro	Sodio

<sup>(1)</sup> L'indicazione della provenienza può sostituire la denominazione o può esservi aggiunta.

<sup>(2)</sup> Il procedimento di fabbricazione può essere indicato nella denominazione.

## 12. VARIE

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
(1)	(2)	(3)	(4)
12.01	Prodotti e sottoprodotti della panetteria e della fabbricazione di pasta alimentare <sup>(1)</sup>	Prodotto o sottoprodotto ottenuto durante la fabbricazione di pane, prodotti della panetteria fine, biscotti e pasta alimentare	Amido Zuccheri totali espressi in saccarosio
12.02	Prodotti e sottoprodotti di confetteria <sup>(1)</sup>	Prodotto o sottoprodotto ottenuto a seguito della fabbricazione di dolci e cioccolato	Zuccheri totali espressi in saccarosio
12.03	Prodotti e sottoprodotti di pasticceria e gelateria <sup>(1)</sup>	Prodotto o sottoprodotto ottenuto durante la fabbricazione di pasticceria, torte o gelati	Amido Zuccheri totali espressi in saccarosio Sostanze grasse grezze
12.04	Acidi grassi	Sottoprodotto ottenuto per disacidificazione con alcali o per distillazione di oli e grassi di specie animali o vegetali, non specificate	Sostanze grasse grezze Umidità, se superiore all'1 %
12.05	Sali di acidi grassi <sup>(2)</sup>	Prodotto ottenuto per saponificazione degli acidi grassi con idrossido di calcio, di sodio o di potassio	Sostanze grasse grezze Sostanze grasse grezze Ca (o Na o K, a seconda del caso)

<sup>(1)</sup> La denominazione deve essere modificata o completata in modo da precisare il procedimento agroalimentare da cui proviene la materia prima per mangimi.

<sup>(2)</sup> Tale denominazione può essere completata dall'indicazione del sale.

## 13. PRODOTTI E SOTTOPRODOTTI DA PROCESSI DI FERMENTAZIONE E SALI DI AMMONIO

(2)	(3)	(4)
Denominazione del prodotto	Designazione del principio nutritivo o identità del microorganismo	Substrato di coltura (eventuali specifiche)
1.1.1.1. Prodotto proteico di fermentazione, ottenuto mediante coltivazione di <i>Methylophilus methylotrophus</i> su metanolo	<i>Methylophilus methylotrophus</i> ceppo NCIB 10.515	Metanolo
1.1.2.1. Prodotto proteico di fermentazione, ottenuto mediante coltivazione di: <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), <i>Alcaligenes acidovorans</i> , <i>Bacillus brevis</i> e <i>Bacillus firmus</i> , su gas naturale e le cui cellule sono state uccise	<i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath) ceppo NCIMB 11132, <i>Alcaligenes acidovorans</i> ceppo NCIMB 12387 <i>Bacillus brevis</i> ceppo NCIMB 13288 <i>Bacillus firmus</i> ceppo NCIMB 13280	Gas naturale: (circa 91 % metano, 5 % etano, 2 % propano, 0,5 % isobutano, 0,5 % n-butano, 1 % altri componenti), ammonio, sali minerali
Tutti i lieviti — ottenuti dai microorganismi e dai substrati figuranti rispettivamente nelle colonne 3 e 4 — le cui cellule sono state uccise	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> <i>Saccharomyces carlsbergiensis</i> <i>Kluyveromyces lactis</i> <i>Kluyveromyces fragilis</i> <i>Candida guilliermondii</i>	Melasse, residui di distilleria, cereali e prodotti a base di amido, succhi di frutta, siero di latte, acido lattico e fibre vegetali idrolizzate
1.4.1.1. Micelio sottoprodotto della fabbricazione della penicillina insilato e sottoposto a trattamento termico umido mescolato con <i>Lactobacillus brevis plantarum sakei</i> , <i>collinoides</i> e <i>Streptococcus lactis</i> e sottoposto a trattamento termico	Composto azotato <i>Penicillium chrysogenum</i> ceppo ATCC 48271	Vari carboidrati e loro idrolisati

(2)	(3)	(4)
Denominazione del prodotto	Designazione del principio nutritivo o identità del microrganismo	Substrato di coltura (eventuali specifiche)
2.2.1. Lattato di ammonio, prodotto per fermentazione ( <i>Lactobacillus bulgaricus</i> )	CH <sub>3</sub> CHOHCOONH <sub>4</sub>	Siero di latte
2.2.2. Acetato di ammonio, soluzione acquosa	CH <sub>3</sub> COONH <sub>4</sub>	—
2.2.3. Solfato di ammonio, soluzione acquosa	(NH <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	—
2.3.1. Sottoprodotti liquidi, concentrati, della fabbricazione di acido L-glutammico per fermentazione di <i>Corynebacterium melassecola</i>	Sali di ammonio e altri composti azotati	Saccarosio, melassa, prodotti amilacei e loro idrolisati
2.3.2. Sottoprodotti liquidi, concentrati, della fabbricazione del monocloridrato di L-lisina per fermentazione di <i>Brevibacterium lactofermentum</i>	Sali di ammonio e altri composti azotati	Saccarosio, melassa, prodotti amilacei e loro idrolisati