

PARTE B

DISPOSICIONES ESPECIALES

1) PRODUCTOS CON AUTORIZACION COMUNITARIA (DIRECTIVA 77/101/CEE)

	Denominaciones	Descripciones	Declaraciones obligatorias	Declaraciones facultativas	Requisitos de composición	Requisitos de envasado
1	2	3	4	5	6	7
1.	TORTAS					
1.1.	Torta de presión de almendras de palma de macoya	Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de semillas separadas de su pulpa de las especies siguientes de palma de macoya: <i>Acrocomia sclerocarpa</i> Mart. y <i>Acrocomia totia</i> Mart.	Proteína bruta Celulosa bruta Materias grasas brutas	Cenizas brutas Humedad	Proteína bruta Humedad Cenizas brutas mín. 29,5 % máx. 12 % máx. 8 %	
1.2.	Torta de extracción de almendras de palma de macoya	Subproducto de almazara obtenido por extracción a partir de semillas separadas de su pulpa de las especies de palma de macoya	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas brutas Humedad Materias grasas brutas	Proteína bruta Materias grasas brutas Cenizas brutas Humedad mín. 32 % máx. 2,3 % máx. 8 % máx. 12,5 %	
1.3.	Torta de presión de pulpa de palma de macoya	Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de pulpas de palma de macoya	Proteína bruta Celulosa bruta Materias grasas brutas	Cenizas brutas Humedad	Proteína bruta Humedad Celulosa bruta Cenizas brutas mín. 11,5 % máx. 12 % máx. 24 % máx. 9 %	
1.4.	Torta de presión de cacahuete desconocido	Subproducto de almazara obtenido por presión de semillas de cacahuete <i>Anaetha</i> , <i>hypochoeris</i> y de otras especies de <i>Anaetha</i> desconocidas	Proteína bruta Celulosa bruta Materias grasas brutas	Cenizas brutas Humedad	Proteína bruta Humedad Celulosa bruta Cenizas brutas mín. 49 % máx. 12 % máx. 7 % máx. 7 %	
1.5.	Torta de extracción de cacahuete decorado	Subproducto de almazara obtenido por extracción de semillas de cacahuete decorado	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas brutas Humedad Materias grasas brutas	Proteína bruta Materias grasas brutas Celulosa bruta Cenizas brutas Humedad mín. 52,5 % máx. 2,3 % máx. 8 % máx. 7 % máx. 12,5 %	
1.6.	Torta de presión de cacahuete parcialmente decorado	Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de semillas parcialmente decorado	Proteína bruta Celulosa bruta Materias grasas brutas	Cenizas brutas Humedad	Proteína bruta Humedad Celulosa bruta Cenizas brutas mín. 40 % máx. 12 % máx. 16 % máx. 8 %	
1.7.	Torta de extracción de cacahuete parcialmente decorado	Subproducto de almazara obtenido por extracción a partir de semillas de cacahuete parcialmente decorado	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas brutas Humedad Materias grasas brutas	Proteína bruta Materias grasas brutas Celulosa bruta Cenizas brutas Humedad mín. 43 % máx. 2,3 % máx. 16 % máx. 8 % máx. 12,5 %	
1.8.	Torta de presión de coiza	Subproducto de almazara obtenido por presión a partir de semillas de coiza <i>Brassica napus</i> L. sp. <i>oleifera</i> (Mill.) Sieb., de sésamo <i>Sesamum indicum</i> L. var. <i>gambu</i> (Roxb.) O. E. Schum. así como de nabina <i>Brassica campestris</i> L. sp. <i>oleifera</i> (Mill.) Sieb.	Proteína bruta Celulosa bruta Materias grasas brutas	Cenizas brutas Humedad	Proteína bruta Humedad Cenizas brutas Pureza botánica mín. 36 % máx. 12 % máx. 9,5 % mín. 94 %	
1.9.	Torta de extracción de coiza	Subproducto de almazara obtenido por extracción a partir de semillas de coiza, de sésamo, así como de nabina	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas brutas Humedad Materias grasas brutas	Proteína bruta Materias grasas brutas Celulosa bruta Cenizas brutas Humedad Pureza botánica mín. 38,5 % máx. 2,3 % máx. 10 % máx. 12,5 % mín. 94 %	

PARTE B
DISPOSICIONES ESPECIALES
II PRODUCTOS CON AUTORIZACION NACIONAL

1	2	3	4	5	6	7
1	2	3	4	5	6	7
1	TORTAS					
1.1	Torta o harina de cártamo sin decorticar.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de cártamo (<i>Ceratium tinctorius</i> L.).	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas brutas Humedad Materias grasas brutas	Humedad máx. 12,0% Proteína bruta mín. 18,0% Celulosa bruta máx. 51,0% Cenizas brutas máx. 9,0%	
1.2	Torta o harina de cártamo parcialmente decorticado.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de cártamo parcialmente decorticado.	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas brutas Humedad Materias grasas brutas	Humedad máx. 12,0% Proteína bruta mín. 22,3% Celulosa bruta máx. 32,0% Cenizas brutas máx. 9,0%	
1.3	Torta o harina de cártamo decorticado.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de cártamo decorticado.	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas brutas Humedad Materias grasas brutas	Humedad máx. 12,0% Proteína bruta mín. 41,0% Celulosa bruta máx. 18,0% Cenizas brutas máx. 9,0%	
1.4	Torta o harina de almendras.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de almendras dulces (<i>Prunus amygdalus</i>).	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas brutas Humedad	Humedad máx. 12,0% Proteína bruta mín. 42,0% Celulosa bruta máx. 21,0% Cenizas brutas máx. 6,0%	
1.5	Torta o harina de algodón sin decorticar.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de algodón pertenecientes a las siguientes especies: <i>Gossypium arboreum</i> , <i>Gossypium herbaceum</i> , <i>Gossypium hirsutum</i> y <i>Gossypium virgatum</i> .	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas brutas Humedad Materias grasas brutas	Humedad máx. 12,0% Proteína bruta mín. 20,0% Celulosa bruta máx. 33,3% Cenizas brutas máx. 11,0%	
1.6	Torta o harina de girasol sin decorticar.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de girasol.	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas brutas Humedad Materias grasas brutas	Humedad máx. 12,0% Proteína bruta mín. 19,0% Celulosa bruta máx. 45,3% Cenizas brutas máx. 9,0%	
1.7	Torta de semillas de tueste.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de tueste (<i>Lyopersicon esculentum</i>).	Proteína bruta Celulosa bruta	Cenizas brutas Humedad	Humedad máx. 12,0% Proteína bruta mín. 31,0% Celulosa bruta máx. 36,3% Cenizas brutas máx. 8,3%	
2	PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE SUSTANCIAS VEGETALES					
2.1	Subproductos de milinaria					
2.1.1	Germen de arroz.	Subproducto de la elaboración de arroz, compuesto del germen propiamente dicho y restos de tegumentos, partes harinosas y capa de aleurona.	Proteína bruta Celulosa bruta	Humedad Cenizas brutas	Humedad máx. 14,0% Proteína bruta mín. 21,0% Materias y pte grasas brutas mín. 20,0% Celulosa bruta máx. 7,0% Cenizas brutas máx. 11,0% Cenizas insolubles en HCl máx. 0,6%	
2.1.2	Cascarilla y salvado de avena.	Subproducto obtenido en la transformación de la avena íntegra en sémola de avena o en harina de avena corrida.	Celulosa bruta	Humedad Cenizas brutas	Humedad máx. 14,0% Celulosa bruta mín. 32,0% Cenizas brutas máx. 7,0% Cenizas insolubles en HCl máx. 2,0%	
2.1.3	Grito de maíz.	Parte más vítrea del maíz con alto contenido en almidón y bajo tenor de fibra y grasa, presentado en forma de sémola.		Humedad	Humedad máx. 15,0% Proteína bruta mín. 7,0% Celulosa bruta mín. 2,5% Cenizas brutas máx. 3,5%	
2.1.4	Harinilla de trigo.	Subproducto obtenido en la fabricación de harina de trigo, compuesto de la parte harinosa y una porción de tegumentos.	Celulosa bruta	Humedad Cenizas brutas	Humedad máx. 15,0% Celulosa bruta mín. 7,0% Cenizas brutas máx. 6,5%	
2.1.5	Germen de gerrofin.	Subproducto de la industria de la paja de gerrofin compuesto principalmente por el germen y los cotiledones de las semillas de gerrofin.	Proteína bruta	Humedad Celulosa bruta	Humedad máx. 12,0% Proteína bruta mín. 45,5% Celulosa bruta máx. 9,0% Cenizas brutas máx. 7,0%	
2.1.6	Salvado de gerrofin.	Subproducto de la industria de la paja de gerrofin compuesto principalmente por los tegumentos de las semillas de gerrofin.	Proteína bruta	Humedad Celulosa bruta	Humedad máx. 12,0% Proteína bruta mín. 16,5% Celulosa bruta máx. 18,0% Cenizas brutas máx. 8,0%	