CATEGORIA DI INGREDIENTI PER I QUALI L'INDICAZIONE DELLA
CATEGORIA PUÒ SOSTITUIRE QUELLA DEL NOME SPECIFICO.

Definizione	Designazione
Oli raffinati diversi dall'olio di oliva	«Olio», completata dal qualificativo «vegetale» o «animale», a seconda dei casi ovvero dalla indicazione dell'origine specifica vegetale o animale L'aggettivo «idrogenato» deve accompagnare la menzione di un olio idrogenato
Grassi raffinati	«Grasso» o «materia grassa», completata dal qualificativo «vegetale» o «animale», a seconda dei casi ovvero dalla indicazione della origine specifica vegetale o animale L'aggettivo «idrogenato» deve accompagnare la menzione di un grasso idrogenato
Miscele di farine provenienti da due o più specie di cereali	«Farina» seguita dall'enumerazione delle specie di cereali da cui provengono, in ordine decrescente di peso
Amidi e fecole naturali, amidi e fecole modificati per via fisica o enzimatica	«Amido(i)/fecola(e)»
Qualsiasi specie di pesce quando il pesce costituisce un ingrediente di un altro prodotto alimentare, purché la denominazione e la presentazione non facciano riferimento ad una precisa specie di pesce	«Pesce(i)»
Qualsiasi specie di formaggio quando il formaggio o miscela di formaggi costituisce un ingrediente di un altro prodotto alimentare, purché la denominazione e la presentazione di quest'ultimo non facciano riferimento ad una precisa specie di formaggio	«Formaggio(i)»
Tutte le spezie che non superino il 2% in peso del prodotto	«Spezia(e) o miscela di spezie»

Tutte le piante o parti di piante aromatiche che non superino il 2% in peso del prodotto	«Pianta(e) aromatica(che) o miscela di piante aromatiche»
Qualsiasi preparazione di gomma utilizzata nella fabbricazione della gomma base per le gomme da masticare	«Gomma base»
Pangrattato di qualsiasi origine	«Pangrattato»
Qualsiasi categoria di saccarosio	«Zucchero»
Destrosio anidro o monoidrato	«Destrosio»
Sciroppo di glucosio e sciroppo di glucosio disidratato	«Sciroppo di glucosio»
Tutte le proteine del latte (caseine caseinati, proteine del siero di latte) e loro miscele	«Proteine del latte»
Burro di cacao di pressione di torsione o raffinato	«Burro di cacao»
Tutta la frutta candita che non superi il 10% in peso del prodotto	«Frutta candita»
Miscele di ortaggi che non superino il 10% in peso del prodotto	«Ortaggi»
Tutti i tipi di vino quali definiti nel regolamento 822/87/CE del Consiglio	«Vino»
I muscoli scheletrici delle specie di mammiferi e di uccelli riconosciute idonee al consumo umano con i tessuti che vi sono contenuti o vi aderiscono, per i quali il tenore totale di grasso e di tessuto connettivo non supera i valori di seguito indicati e quando la carne costituisce ingrediente di un altro prodotto alimentare.	Carne (i) seguita (e) dal nome della (e) specie animale (i) da cui proviene (provengono) o dal qualificativo relativo alla specie.

1. I limiti massimi di grasso e di tessuto connettivo sono indicati nella tabella seguente:

Specie animale	Grasso (%)	Tessuto connettivo (%)
Mammiferi, esclusi conigli e suini, miscugli di specie con predominanza di mammiferi	25	25
Suini	30	25
Volatili e conigli	15	10

2. Se tali limiti di grasso o di tessuto connettivo o di entrambi sono superati e tutti gli altri criteri della definizione di carne sono rispettati, il tenore di "carne di" deve essere conseguentemente ridotto e la lista degli ingredienti deve contenere, oltre alla dicitura "carne di", l'indicazione del grasso o del tessuto connettivo o di entrambi. Il tessuto connettivo, qualora coincide col nome specifico della parte anatomica che lo apporta, può essere designato con tale nome.

3. Il tenore di tessuto connettivo si calcola facendo il rapporto fra i tenori di collagene e di proteine di carne. Il tenore di collagene è pari ad 8 volte il tenore di idrossiprolina.

4. Le percentuali di grasso e di connettivo si applicano sia nella designazione delle carni nella lista degli ingredienti dei prodotti alimentari sia per la determinazione della percentuale di cui all'articolo 8.

5. Le "carni meccanicamente separate" sono escluse dalla definizione di "carne" di cui al comma 1 e devono essere designate come tali seguite dal nome della specie animale.

6. Il diaframma ed i masseteri fanno parte dei muscoli scheletrici; ne sono esclusi il cuore, la lingua, i muscoli della testa diversi dai masseteri, del carpo, del tarso e della coda.

7. Nel caso di utilizzazione di una miscela di carni di specie diverse, le percentuali di grasso e di connettivo sono proporzionali alle relative quantità.

(1) Allegato così modificato dall'art. 15, D.Lgs. 23 giugno 2003, n. 181 (Gazz. Uff. 21 luglio 2003, n. 167).