

**ESTABLECE NÓMINA DE
INGREDIENTES AUTORIZADOS
PARA LA PRODUCCIÓN DE
ALIMENTOS O SUPLEMENTOS
PARA ANIMALES Y DEROGA
RESOLUCIONES QUE INDICA.**

Santiago,

Nº _____/VISTOS: Lo dispuesto en el DFL RRA Nº 16 de 1963, del Ministerio de Hacienda, sobre Sanidad y Protección Animal, las facultades conferidas por la Ley Nº 18.755, Orgánica del Servicio Agrícola y Ganadero, el Decreto Supremo Nº 307 de 1979, del Ministerio de Agricultura que aprueba Reglamento de Alimentos para Animales, y las Resoluciones del Servicio Agrícola y Ganadero Nº 557 de 1980 y Nº 4.808 de 2008.

CONSIDERANDO

1. Que el Servicio Agrícola y Ganadero es el Organismo Oficial encargado de proteger el patrimonio zoosanitario del país.
2. Que el Servicio es el responsable de establecer la nómina y garantía de los ingredientes autorizados para su utilización en alimentación animal.
3. Que la inocuidad de alimentos de origen animal depende de la utilización de materias primas para la alimentación animal que no supongan peligro alguno para la salud animal o humana.

RESUELVO

1. Establécese nómina no excluyente de ingredientes autorizados para la producción de alimentos para animales.
2. Para los efectos de la presente Resolución se entenderá por:
 - a) GARANTÍA: Valor nutricional de un ingrediente.
 - b) INGREDIENTE: Sustancia de cualquier origen que aporta nutrientes a los animales.
3. Sólo se permitirá la producción, importación, exportación, almacenamiento, distribución, venta y transporte, de productos destinados a la alimentación animal que contengan ingredientes que pertenezcan a los grupos establecidos en el resuelvo 5 de esta Resolución.

Se admitirá la utilización de ingredientes no contemplados en el resuelvo 5, cuando se haya demostrado, mediante la presentación de antecedentes fundados al Servicio, que éstos no afectan la salud de los animales, la inocuidad de los productos obtenidos a partir de ellos, ni el medio ambiente y cumplan con las garantías establecidos para ellos en el resuelvo 6.

4. Las grasas estabilizadas de animales, aceites estabilizados de pescado, las grasas hidrogenadas de pescado, los sebos estabilizados, soap stock acidulado estabilizado (ácido graso) y los aceites refinados estabilizados de vegetales, así como cualquier otro insumo de origen lipídico, serán autorizados como ingredientes en la fabricación, elaboración, importación, exportación, almacenamiento, distribución, venta y transporte de alimentos para animales, siempre que éstos sean de primer uso.
5. Establécese los siguientes grupos de ingredientes autorizados destinados a la alimentación animal.
- A) Cereales, sus productos y subproductos.
 - B) Oleaginosas, sus productos y subproductos.
 - C) Leguminosas, sus productos y subproductos.
 - D) Tubérculos, raíces, sus productos y subproductos.
 - E) Semillas y frutas, sus productos y subproductos.
 - F) Forrajes y forrajes toscos
 - G) Otras plantas, sus productos y subproductos.
 - H) Lácteos, sus productos y subproductos.
 - I) Animales de abasto, sus productos y subproductos.
 - J) Pescados y otras especies marinas, sus productos y subproductos.
 - K) Minerales
 - L) Varios
 - M) Productos y subproductos de fermentación y sales de amonio
6. Nómina de principales ingredientes contenidos en cada grupo y su garantía.

A continuación se indica los principales ingredientes contenidos en cada grupo con su respectiva garantía.

A. CEREALES, SUS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS.

Nombre común	Descripción	Garantía
Avena	Granos de <i>Avena sativa</i> L. y de otros cultivos de avena.	
Roleado de avena	Obtenido por tratamiento al vapor y aplastamiento de avena descascarillada con cascarilla	Almidón
Harinillas de avena	Subproducto obtenido durante la transformación de avena tamizada y descarrilada en avena descascarada y harina. Formado por salvado y avena.	Fibra cruda
Cáscaras y salvado de avena	Subproducto obtenido durante la transformación de avena tamizada en avena descascarada	Fibra cruda
Cebada	Granos de <i>Hordeum vulgare</i> L.	
Harinillas de cebada	Subproducto obtenido durante la transformación de cebada tamizada y descascarillada en cebada descascarada, sémola o harina	Fibra cruda
Proteína de cebada	Subproducto desecado de almidonería de cebada. Constituido principalmente de proteína obtenida	Proteína bruta Almidón

	durante la separación del almidón	
Arroz partido	Subproducto obtenido al preparar arroz pulido o arroz glaseado <i>Oryza sativa</i> L. Constituido esencialmente por granos pequeños o partidos	Almidón
Salvado de arroz	Subproducto obtenido en el pulimento del arroz descascarillado.	Fibra cruda
Harina forrajera de arroz precocido	Subproducto obtenido del arroz precocido descascarillado.	Fibra cruda Carbonato de calcio
Arroz forrajero molido	Subproducto obtenido mediante la molienda de arroz forrajero.	Almidón
Torta de presión de germen de arroz	Subproducto de la industria de aceite obtenido a presión a partir de germen de arroz.	Proteína bruta Grasa bruta Fibra cruda
Almidón de arroz	Almidón de arroz técnicamente puro.	Almidón
Mijo	Granos de <i>Panicum miliaceum</i> L.	
Centeno	Granos de <i>Secale cereale</i> L.	
Harinillas de centeno	Subproducto de la fabricación de harina de centeno tamizado. Constituido principalmente por partículas de endospermo, con fragmentos de envolturas y algunos residuos de granos	Almidón
Harina forrajera de centeno	Subproducto de la fabricación de harina de centeno previamente tamizado. Constituido por fragmentos de envolturas y partículas de grano algo de endospermo.	Fibra Bruta
Salvado de centeno	Subproducto de la fabricación de harina de centeno previamente tamizado. Constituido por fragmentos de envolturas y partículas de grano al que se ha eliminado la mayor parte del endospermo	Fibra bruta
Sorgo	Granos de <i>Shorghum bicolor</i> L.	
Trigo	Granos de <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> y otras variedades de trigo.	
Harinillas de Trigo	Subproducto de la fabricación de harina a partir de granos de trigo. Constituido principalmente por partículas de endospermo con fragmentos de envolturas y residuos de granos	Almidón
Salvado de trigo	Subproducto de la fabricación de harina a partir de granos de trigo. Constituido principalmente por fragmentos de envolturas y por partículas de grano del que se ha eliminado la mayor parte del endospermo	Fibra bruta
Germen de trigo	Subproducto de la molinería constituido esencialmente por gérmenes de trigo, aplastados o no,	Proteína bruta Grasa bruta

	que aún pueden conservar adheridos fragmentos del endospermo y de la envoltura	
Gluten de trigo	Subproducto obtenido de la fabricación del almidón y de gluten de trigo. Constituido por salvado al que se ha retirado parcialmente el germen.	Proteína bruta
Almidón de trigo	Almidón de trigo técnicamente puro.	Almidón
Almidón de trigo pre-gelatinizado	Almidón de trigo pre-gelatinizado mediante tratamiento térmico	Almidón
Espelta	Granos de espelta, <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum diocum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> .	
Tritical	Granos del híbrido de <i>Triticum</i> X <i>Secale</i> .	
Maíz	Granos de <i>Zea mays</i> L.	
Harinillas de maíz	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
Salvado de maíz	Subproducto de la fabricación de harina o sémola de maíz. Constituido principalmente por fragmentos de gérmenes de maíz, con algunas partículas de endospermo.	Fibra bruta
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
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.	
Gluten feed de maíz	Subproducto de la almidonería de maíz por vía húmeda. Está constituido por salvado, por gluten y por la adición de residuos del cribado de maíz, en una proporción no superior al 15% en peso, e incluso de residuos procedentes de las aguas de remojo de maíz, utilizadas o para la producción de alcohol u otros derivados del almidón, Además puede contener residuos de la extracción de aceite de germen de maíz por vía húmeda	Proteína bruta Almidón Grasa bruta
Gluten de maíz	Subproducto desecado de almidonería de maíz. Constituido	Proteína bruta

	principalmente por el gluten obtenido durante la separación del almidón	
Almidón de maíz	Almidón de maíz técnicamente puro.	Almidón
Almidón de maíz pre-gelatinizado o extruido.	Producto compuesto de almidón de maíz pre-gelatinizado mediante tratamiento térmico	Almidón
Raicillas de malta	Subproducto de maltería constituido por raicillas desecadas de cereales germinados	Proteína bruta
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
Residuos desecados de destilería	Subproducto de destilación del alcohol obtenido por desecación de residuos sólidos de grano fermentado	Proteína bruta
Residuos oscuros de destilería	Subproducto de destilación del alcohol obtenido por desecación de residuos sólidos de grano fermentado al que se le ha añadido una parte de jarabe o de las aguas de lavado evaporadas.	Proteína bruta

B. SEMILLAS DE OLEAGINOSAS, FRUTOS DE OLEAGINOSOS, SUS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS

Denominación	Descripción	Garantía
Torta de presión de maní parcialmente decorticado	Subproducto de industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de maníes decortcados <i>Arachis hypogea</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
Harina de extracción de maní parcialmente decorticado	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de maníes decortcados (contenido máximo de fibra bruta: 16% de la materia seca).	Proteína bruta Fibra bruta
Torta de presión de maní decorticado	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a presión a partir de maníes decortcados.	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
Harina de extracción de maní decorticado	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por la extracción a partir de maníes decortcados.	Proteína bruta Fibra bruta
Semillas de colza	Semillas de colza <i>Brassica napus</i> L. ssp. Oleífera, de colza india <i>Brassica napus</i> L. var. glauca y de colza <i>Brassica napa</i> L. ssp.	
Torta de semillas de colza obtenida por presión.	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por	Proteína bruta Grasa bruta

	presión a partir semillas de colza (pureza botánica mínima 94%)	Fibra bruta
Harina de extracción de semilla de colza	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido a partir de semillas de colza (pureza botánica mínima 94%)	Proteína bruta
Cáscaras de colza	Subproducto obtenido durante el decortinado de la colza.	Fibra bruta.
Harina de extracción de cártamo parcialmente decortinado	Subproducto de industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de semillas de cártamo <i>Carthamus tinctorius</i> L. parcialmente decortinado	Proteína bruta Fibra bruta
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
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 palma de coco	Proteína bruta
Torta de presión de palmiste	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de nueces de palma	Proteína bruta Fibra bruta Grasa bruta
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 ha eliminado toda la corteza leñosa posible	Proteína bruta Fibra bruta
Porotos de soja tostados	Porotos de soja sometidos a un tratamiento térmico adecuado (actividad ureásica máxima de 0,4 mg N/g x mín.)	
Harina de extracción de soja tostada	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción y tratamiento térmico adecuado a partir de porotos de soja (actividad ureásica máxima de 0,4 mg N/g x mín.)	Proteína bruta Fibra cruda, cuando > 8%
Harina de extracción de soja tostada y decortificada	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción y tratamiento térmico adecuado a partir de porotos de soja (contenido máximo de fibra bruta: 8% de la materia seca) (actividad ureásica máxima de 0,5 mg N/g x mín.)	Proteína bruta
Concentrado de proteína de soja	Subproducto obtenido por extracción de porotos de soja decortificados, que hayan sido sometidos a una nueva extracción para reducir el porcentaje de extracto no nitrogenado.	Proteína bruta.
Aceite vegetal	Aceite obtenido a partir de vegetales.	Humedad, cuando > 1%.

Cáscaras de soja	Subproducto obtenido durante el decortinado porotos de soja	Fibra bruta
Semillas de algodón	Semillas de algodón <i>Gossypium ssp.</i> , exentas de fibras.	Proteína bruta Fibra bruta Grasa bruta
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
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
Torta de presión de níger	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de níger <i>Guizotia abyssinica</i>	Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta
Semillas de girasol	Semillas de girasol <i>Helianthus annuus</i> L.	
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
Harina de extracción de girasol parcialmente decortificado	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de semillas de girasol parcialmente decortificada (contenido máximo de fibra bruta: 27,5% de materia seca)	Proteína bruta Fibra bruta
Semillas de lino	Semillas de lino <i>Linum usitatissimum</i> L. (pureza botânica mínima: 93%)	
Torta de presión de lino	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas de lino	Proteína bruta Fibra bruta Grasa bruta
Harina de extracción de lino	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de semillas de lino	Proteína bruta
Orujo de aceituna deshuesada	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido tras el prensado de aceitunas a la que se le ha removido la semilla.	Proteína bruta Fibra bruta
Torta de presión de sésamo	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por presión a partir de semillas <i>Sesamum indicum</i> L.	Proteína bruta Fibra bruta Grasa bruta
Harina de extracción de cacao parcialmente decortificado	Subproducto de la industria extractora de aceite obtenido por extracción a partir de 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
Cascarilla de cacao	Tegumentos de habas de cacao <i>Theobroma cacao</i> L. desecadas y tostadas.	Fibra bruta

C. LEGUMINOSAS SUS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS

Denominación	Descripción	Garantía
Garbanzos	Semillas de <i>Cicer arietinum</i> L.	
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
Yeros	Semillas de <i>Ervum ervilia</i> L.	
Almortas	Semillas de <i>Lathyrus sativus</i> L. sometidas al tratamiento térmico adecuado	
Lentejas	Semillas de <i>Lens culinaris</i>	
Lupino	Semillas de lupino ssp. Con bajo contenido de semillas amarga.	
Porotos tostados	Semillas de <i>Phaseolus</i> o de <i>Vigna</i> ssp., sometidas a un tratamiento térmico adecuado para eliminar las lecitinas tóxicas.	
Arvejas	Semillas de <i>Pisum</i> ssp.	
Harinillas de Arvejas	Subproducto de la fabricación de harina de arvejas Constituido principalmente por partículas del cotiledón y, en menor medida, por pieles	Proteína bruta Fibra bruta
Salvado de arvejas	Subproducto de la fabricación de harina de arvejas. Constituido principalmente por hollejos desprendidos durante la deshollejadura y limpieza de las arvejas	Fibra bruta
Habas	Semillas de <i>Vicia faba</i> L ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> <i>Pers.</i> y var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.	
Alverja	Semilla de <i>Vicia monanthos</i>	
Vezas	Semillas de <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> y otras variedades.	

D. TUBERCULOS, RAICES, SUS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS

Denominación	Descripción	Garantía
Pulpa de remolacha azucarera	Subproducto de la fabricación de azúcar constituido por trozos extraídos y desecados de remolacha azucarera <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. (contenido máximo de ceniza insoluble en HCl: 4,5% de la materia seca).	Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5% de la materia seca. Azúcar total expresado en sacarosa, cuando > 10,5 %
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 sea > 28%.
Pulpa de remolacha azucarera melazada	Subproducto de la fabricación de azúcar compuesto por pulpas	Azúcar total expresado en

	desechadas de remolacha azucarera con adici3n de melazas (contenido m1ximo de ceniza insoluble en HCl: 4,5% de la materia seca).	sacarosa. Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5% de la materia seca.
Vinazas de remolacha azucarera	Subproducto obtenido tras la fermentaci3n de melazas de remolacha en la fabricaci3n del alcohol, la levadura, el 1cido c1trico u otras sustancias org1nicas	Prote1na bruta Humedad, cuando sea > 35 %.
Az1car de remolacha	Az1car extra1do de remolacha azucarera	Sacarosa
Patata dulce (Camote)	Tub1rculos de <i>Ipomoea batatas</i>	Almid3n
Mandioca o tapioca	R1ices de <i>Manihot esculenta</i> Crantz, con independencia de su presentaci3n (contenido m1ximo de ceniza insoluble en HCl 4,5% de la materia seca).	Almid3n Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5% de la materia seca.
Almid3n de mandioca o tapioca pre-gelatinizado	Almid3n obtenido de r1ices de mandioca muy expandidas por la aplicaci3n de un tratamiento t1rmico adecuado	Almid3n
Pulpa de papa	Subproducto de feculer1a <i>Solanum tuberosum</i> L.	
F1cula de papa	F1cula de papa t1cnicamente pura	Almid3n
Prote1na de papa	Subproducto desecado de la feculer1a constituido principalmente, por sustancias prote1nicas procedentes de la separaci3n de la f1cula.	Prote1na bruta
Copos de papa	Producto obtenido mediante secado rotativo de papas lavadas, peladas o sin pelar y cocidas	Almid3n Fibra bruta
Jugo de papa concentrado	Residuo de la feculer1a de papa, de la que se ha extra1do una parte de prote1nas y agua	Prote1na bruta Ceniza bruta
F1cula de papa hinchada	Producto constituido por f1cula de papa, pre-gelatinizada en gran parte.	Almid3n

E. SEMILLAS Y FRUTAS, SUS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS

Denominaci3n	Descripci3n	Garant1a
Harina de algarrobo	Producto obtenido de la trituraci3n de frutos secos del algarrobo <i>Ceratonia siliqua</i> L. del que se han eliminado las semillas	Fibra bruta
Pulpa de c1tricos	Subproducto obtenido del prensado de c1tricos <i>Citrus ssp.</i> Durante la elaboraci3n de jugos	Fibra bruta
Pulpa de frutas	Subproducto obtenido mediante el prensado durante la elaboraci3n de de jugo de fruta de pepita o hueso.	Fibra bruta
Pulpa de tomate	Subproducto obtenido mediante prensado de tomates <i>Solanum lycopersicum</i> Karst, durante la elaboraci3n de jugo.	Fibra bruta

Torta de extracción de granilla de uva	Subproducto obtenido de la extracción del aceite de granilla de uva	Fibra bruta Cuando sea > 45%
Pulpa de uva	Orujo de uva, desecado tras la extracción del alcohol y, en la medida de lo posible, sin escobajos ni granilla de uva	Fibra bruta Cuando sea > 25%
Granilla de uva	Granillas extraídas del orujo de uva, con aceite	Grasa bruta Fibra bruta, Cuando sea > 45%

F. FORRAJES Y FORRAJES TOSCOS

Denominación	Descripción	Garantía
Harina o pellets de alfalfa	Producto obtenido por desecación y molienda de alfalfa <i>Medicago sativa</i> L. y <i>Medicago var. Martín</i> , pueden 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 sea > 3,5% de materia seca.
Residuos de alfalfa	Subproducto obtenido al extraer jugo de alfalfa mediante prensado.	Proteína bruta.
Concentrado proteínico de alfalfa	Producto obtenido por desecación artificial de fracciones de jugo de alfalfa mediante prensado, centrifugado y tratado térmicamente para precipitar las proteínas	Caroteno Proteína bruta.
Harina o pellets de trébol	Producto obtenido por desecación y molienda de trébol joven <i>Trifolium spp.</i> 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 sea > 3,5% de materia seca
Harina o pellets de especies forrajeras	Producto obtenido por desecación y molienda de plantas forrajeras jóvenes	Proteína bruta Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl, cuando sea > 3,5% de materia seca
Heno de cereales	Heno de cereales	
Heno de cereales tratado	Producto obtenido mediante un tratamiento adecuado de la paja de los cereales.	Sodio, si ha sido tratado con NaOH

G. OTRAS PLANTAS, SUS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS

Denominación	Descripción	Garantía
Melaza de caña de azúcar	Subproducto compuesto de residuos de jarabes recogidos durante la elaboración o refinado de azúcar de caña <i>Saccharum officinarum</i> L.	Azúcar total expresado en sacarosa. Humedad, cuando sea > 30%

Vinaza de caña de azúcar	Subproducto obtenido de la fermentación de melazas de caña en la fabricación de alcohol, levadura, ácido cítrico u otras sustancias orgánicas.	Proteína bruta. Humedad cuando sea > 35%
Azúcar de caña	Azúcar extraída de caña de azúcar	Sacarosa
Harina de algas	Producto obtenido por desecación y trituración de algas.	Ceniza bruta

H. PRODUCTOS LÁCTEOS

Denominación	Descripción	Garantía
Leche descremada 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 sea > 5%
Mazada en polvo	Producto obtenido por eliminación del líquido tras fabricar mantequilla	Proteína bruta Lactosa Grasa bruta Humedad cuando sea >6%
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 sea > 8%. Ceniza bruta.
Suero de leche parcialmente delactosado en polvo	Producto obtenido de la eliminación de agua del suero del cual se ha extraído una parte de la lactosa	Proteína bruta. Lactosa. Humedad cuando sea > 8%. Ceniza bruta.
Proteína de suero en polvo (lactoalbúmina en polvo)	Producto obtenido de la eliminación del agua contenida en los compuestos proteínicos extraídos del suero o de la leche	Proteína bruta Humedad cuando sea > 8%
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 sea > 10%
Lactosa en polvo	El azúcar extraído de la leche o del suero mediante purificación y eliminación del agua	Lactosa Humedad cuando > 5%

I. ANIMALES DE ABASTO, SUS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS

Denominación	Descripción	Garantía
Harina de carne	Producto obtenido por calentamiento, desecación y molienda de animales abasto enteros o de partes de estos, de los que la grasa podrá haber sido parcialmente extraída o eliminada por medios físicos. Debe estar exento de cascos, cuernos, cerdas,	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta Humedad cuando sea > 8%

	pelos y plumas, así como del contenido del aparato digestivo, (contenido mínimo de proteína bruta: 50% de la materia seca, contenido máximo de fósforo: 8%).	
Harina de carne y huesos	Producto obtenido por calentamiento, desecación y molienda de animales abasto enteros o parte de éstos, de los que la grasa podrá haber sido parcialmente extraída o eliminada por medios físicos. El producto debe estar exento de cascotes, cuernos, cerdas, pelos y plumas, así como del contenido del aparato digestivo.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta Humedad cuando sea > 8 %.
Harina de huesos	Producto obtenido por calentamiento, desecación y molienda fina de huesos de los que se haya extraído o eliminado la mayor parte de la grasa, que proceden de animales de abasto. El producto debe estar libre de cascotes, cuernos, cerdas, pelos y plumas, así como del contenido del aparato digestivo.	Proteína bruta Ceniza bruta Humedad cuando sea > 8 % Contenido de Ca y P
Hidrolizado de pelos	Es el producto preparado de pelo limpio no descompuesto, mediante el uso de calor y presión para obtener un producto adecuado para la alimentación animal. No menos del 80% de su contenido debe ser digestible determinado a través del método de digestibilidad por pepsina.	
Chicharrones	Producto residual de la elaboración de sebo, manteca u otros de origen animal, obtenido por extracción o por medios físicos.	Proteína bruta Grasa bruta Humedad cuando sea > 8 %
Harina de subproductos de aves	Consiste en el material molido, procesado en el rendering o partes limpias de las canales de pollo, tales como cabezas, pescuezos, patas, huevos no desarrollados e intestinos, excluyendo las plumas, excepto las pequeñas cantidades que pueden presentarse bajo prácticas normales del proceso.	Min proteína Min. y máx. de grasa cruda Min de fósforo. Min y máx. de calcio. El nivel de calcio no debe superar 2,2 veces el nivel de fósforo.
Hidrolizado de aves enteras	Producto obtenido por calentamiento, desecamiento y molienda de subproductos de aves sacrificadas. El producto debe estar libre de plumas.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta Ceniza insoluble en HCl cuando sea > 3,3% Humedad cuando sea > 8%
Harina de pollo	Producto procesado seco en el	

	rendering, que combina grasa y piel limpia de pollo con o sin hueso, derivado de las partes de la anal total del pollo o las combinaciones de estas, se excluyen plumas, cabezas, patas y vísceras.	
Harina de plumas hidrolizada	Producto obtenido por hidrólisis, desecación y molienda de plumas limpias de aves provenientes de plantas faenadoras.	Proteína bruta Ceniza insoluble en HCl cuando sea > 3,4% Humedad cuando sea > 8%
Harina de sangre	Producto obtenido por desecación de la sangre de animales de abasto sacrificados. Debe estar libre de sustancias extrañas.	Proteína bruta Humedad, cuando sea > 8%
Harina de plasma	Producto obtenido mediante el secado atomizado del plasma el cual ha sido separado de la materia celular (glóbulos rojos y blancos) de la sangre entera fresca mediante procesos químicos y mecánicos.	Mín. proteína cruda Máx. de cenizas.
Harina de células sanguíneas por atomización	Este producto se obtiene por un proceso en el cual por atomización se secan los glóbulos blancos y rojos, los cuales han sido separados del plasma. Las células sanguíneas son secadas por atomización en una corriente de aire caliente y aire seco, que reduce la sangre a partículas finamente divididas.	Máx. de humedad de 8%. Mín. de proteína cruda del 90%. Solubilidad mínima en agua de 75%.
Grasa animal	Producto obtenido del tejido de animales de abasto mediante el proceso de rendering o extracción.	Máximo de ácidos grasos. Humedad cuando sea > 1%

J. PESCADOS Y OTRAS ESPECIES MARINAS SUS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS

Denominación	Descripción	Garantía
Harina de pescado	Producto obtenido por transformación de pescados enteros o parte de estos, de los que se podrá haber extraído parte del aceite y añadido soluble de pescado.	Proteína bruta Grasa bruta Ceniza bruta cuando sea mayor a 20 % Humedad cuando sea mayor al 8%
Solubles de pescado concentrados	Producto obtenido durante la fabricación de la harina de pescado, separado y estabilizado mediante acidificación o desecado.	Proteína bruta Grasa bruta Humedad cuando sea > al 5%
Aceite de pescado	Aceite obtenido a partir de peces o partes de peces.	Humedad cuando sea > 1%
Aceite de pescado refinado e hidrogenado	Aceite obtenido a partir de peces, refinado y sometido a hidrogenación.	Índice de yodo Humedad cuando sea > 1%

K. MINERALES

Denominación	Descripción	Garantía
Carbonato de calcio	Producto obtenido por molienda de sustancias que contienen carbonato de calcio.	Calcio Ceniza insoluble en HCl cuando sea > al 5%
Carbonato de calcio y magnesio	Mezcla natural de carbonatos de calcio y magnesio.	Calcio Magnesio
Algas marinas calizas	Producto de origen natural obtenido a partir de algas calizas trituradas o granuladas.	Calcio Ceniza insoluble en HCl cuando sea > 5%
Óxido de magnesio	Óxido de magnesio técnicamente puro (MgO).	Magnesio
Sulfato de magnesio	Sulfato de magnesio técnicamente puro (MgSO ₄ -7H ₂ O).	Magnesio Azufre
Fosfato dicálcico	Fosfato monoácido cálcico precipitado procedente de huesos o sustancias inorgánicas (CaHPO ₄ -xH ₂ O).	Calcio Fósforo total
Fosfato monodicálcico	Producto obtenido químicamente y compuesto de cantidades iguales de fosfato dicálcico y monocálcico [CaHPO ₄ -Ca(H ₂ PO ₄)H ₂ O].	Fósforo total Calcio
Fosfato de roca desfluorado	Producto obtenido de trituración de fosfatos naturales purificados desfluorados	Fósforo total Calcio
Harina de huesos	Huesos esterilizados, desgelatinizados y molidos, sin grasa	Fósforo total Calcio
Fosfato monocálcico	Bi (fosfato dihidrogenado) cálcico técnicamente puro [Ca(H ₂ PO ₄) ₂ xH ₂ O].	Fósforo total Calcio
Fosfato cálcico magnésico	Fosfato cálcico-magnésico técnicamente puro	Calcio Magnesio Fósforo total
Fosfato monoamónico	Fosfato monoamónico técnicamente puro (NH ₄ H ₂ PO ₄)	Nitrógeno total Fósforo total
Cloruro de sodio	Cloruro de sodio técnicamente puro o producto obtenido por molienda de sustancias en las que el cloruro de sodio se presenta naturalmente	Sodio
Propionato de magnesio	Propionato de magnesio técnicamente puro	Magnesio
Fosfato de magnesio	Producto constituido por fosfato de magnesio técnicamente puro (MgHPO ₄ x H ₂ O)	Fósforo oficial Magnesio
Fosfato de sodio, calcio y magnesio	Producto constituido por fosfato de sodio, calcio y magnesio	Fósforo total Magnesio Calcio Sodio
Fosfato monosódico	Fosfato monosódico técnicamente puro (NaH ₂ PO ₄ .H ₂ O)	Fósforo total Sodio



Bicarbonato de sodio	Bicarbonato de sodio técnicamente puro (NaHCO ₃)	Sodio
----------------------	--	-------

L. VARIOS

Denominación	Descripción	Garantía
Productos y subproductos de panadería o de fabricación de pastas alimenticias.	Producto o subproducto obtenido en la elaboración de pan, incluidos de panadería fina, galletas y pastas alimenticias.	Almidón Azúcar total expresado en sacarosa
Productos y subproductos de confitería.	Producto o subproducto de la elaboración de dulces incluido el chocolate.	Azúcar total expresada en sacarosa.
Productos y subproductos de pastelería y de heladería.	Producto o subproducto obtenido de la elaboración de productos de pastelería, pasteles o helados.	Almidón Azúcar total expresada en sacarosa Grasa bruta
Ácido grasos	Subproducto obtenido mediante la esterificación mediante álcalis o mediante la destilación de aceites y grasas vegetales y animales de origen no especificado.	Grasa bruta Humedad, cuando sea > a 1%
Sales de ácidos grasos	Producto obtenido mediante la saponificación de ácidos grasos con hidróxido de calcio, de sodio o potasio.	Grasa bruta Ca (o K o Na según corresponda).

M. PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE FERMENTACIÓN Y SALES DE AMONIO

Ingrediente	Descripción
Levaduras	Obtenidas a partir de: <i>Sacharomyces cerevisiae</i> <i>Saccharomyces carlsbergiensis</i> <i>Kluyveromyces lactis</i> <i>Kluyveromyces fragilis</i> <i>Candida guilliermondi</i>
Lactato de amonio	Producido mediante fermentación de <i>Lactobacillus vulgaris</i>
Acetato de amonio	
Sales de amonio y otros compuestos nitrogenados	

7. Cuando se trate de nuevos ingredientes que no han sido definidos en la presente resolución, pero que pertenezcan los grupos señalados en el resuelvo 5, para su comercialización se deberá garantizarlo menos lo siguiente:

GARANTIA REQUERIDA A PRODUCTOS NO ESPECIFICADOS EN ESTA RESOLUCIÓN

Ingredientes	Garantía mínima
Granos de cereales	
Productos y subproductos de las semillas de cereales	Almidón, cuando sea > 20% Proteína bruta, cuando sea > 10% Grasa bruta, cuando sea > 5% Fibra bruta
Semillas y frutos de oleaginosas	
Productos y subproductos de las semillas de oleaginosas	Proteínas bruta, cuando sea > 10% Grasa bruta, cuando sea > 5% Fibra bruta
Semillas de leguminosas	
Productos y subproductos de las semillas de leguminosas	Proteínas bruta, cuando sea > 10% Fibra bruta
Tubérculos y raíces	
Productos y subproductos de los tubérculos y raíces	Almidón Fibra bruta Ceniza insoluble en HCl cuando sea > 3,5%
Otros productos y subproductos de la industria azucarera de remolacha	Fibra bruta cuando sea > 15% Azúcar total expresado en sacarosa Ceniza insoluble en HCl cuando sea > 3,5%
Otras semillas y frutos, sus productos y subproductos	Proteína bruta Fibra bruta
Forraje, incluidos los forrajes groseros	Proteína bruta, cuando sea > 10% Fibra bruta
Otras plantas, sus productos y subproductos	Proteína bruta, cuando sea > 10% Fibra bruta
Productos y subproductos de la industria azucarera de caña	Fibra bruta, cuando sea > 15% Azúcar total expresado en sacarosa
Productos y subproductos lácteos	Proteína bruta Humedad, cuando sea > 5% Lactosa, cuando sea > 10%
Productos derivados de animales terrestres	Proteína bruta, cuando sea > 10% Grasa bruta, cuando sea > 5% Humedad, cuando sea > 8%



Pescados y otras especies marinas, productos y subproductos	Proteína bruta, cuando sea > 10% Grasa bruta, cuando sea > 5% Humedad, cuando sea > 8%
Minerales	Minerales utilizados
Varios	Proteína bruta, cuando sea > 10% Fibra bruta Grasa bruta, cuando sea > 10% Almidón, cuando sea > 30% Azúcar total expresado en sacarosa, cuando sea > 10%

8. Derógase las Resoluciones N° 557 de 1980, que Establece Nómina y Garantía de Ingredientes Alimentarios a ser usados en la fabricación de alimentos o suplementos para animales y N° 4.808 de 2008, que complementa la Resolución N° 557 de 1980.

ANÓTESE, COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE

ANÍBAL ARIZTÍA REYES
DIRECTOR NACIONAL
SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO