

Dz.U.UE.L.2013.29.1

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 68/2013

z dnia 16 stycznia 2013 r.

w sprawie katalogu materiałów paszowych

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(Dz.U.UE L z dnia 30 stycznia 2013 r.)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 767/2009 z dnia 13 lipca 2009 r. w sprawie wprowadzania na rynek i stosowania pasz, zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1831/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady i uchylające dyrektywę Rady 79/373/EWG, dyrektywę Komisji 80/511/EWG, dyrektywy Rady 82/471/EWG, 83/228/EWG, 93/74/EWG, 93/113/WE i 96/25/WE oraz decyzję Komisji 2004/217/WE⁽¹⁾, w szczególności jego art. 26 ust. 2 i 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) Rozporządzeniem Komisji (UE) nr 575/2011 z dnia 16 czerwca 2011 r. w sprawie katalogu materiałów paszowych⁽²⁾ (dalej: "katalog") zastąpiono pierwszą wersję katalogu materiałów paszowych ustanowioną w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 242/2010 z dnia 19 marca 2010 r. w sprawie utworzenia katalogu materiałów paszowych⁽³⁾.

(2) Właściwi przedstawiciele europejskich sektorów paszowych, po konsultacjach z innymi zainteresowanymi stronami, we współpracy z właściwymi organami krajowymi oraz przy uwzględnieniu odpowiedniego doświadczenia wynikającego z opinii wydanych przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz z rozwoju wiedzy naukowej i technicznej, przygotowali zmiany do rozporządzenia (UE) nr 575/2011.

(3) Zmiany te obejmują dodanie nowych pozycji procesów obróbki i materiałów paszowych oraz poprawę istniejących pozycji, w szczególności dotyczących pochodnych olejów i tłuszczów.

(4) Ponadto zmiany dotyczą maksymalnej zawartości zanieczyszczeń chemicznych wynikających z procesu produkcyjnego lub stosowania substancji pomocniczych w przetwórstwie, którą należy ustanowić zgodnie z pkt 1 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 767/2009. W odniesieniu do wycofanych środków spożywczych, takich jak nadwyżka produkcji, produkty zniekształcone lub żywność, której data przydatności do spożycia została przekroczona, które zostały wyprodukowane zgodnie z unijnym prawem żywnościowym, powinny obowiązywać przepisy szczególne.

(5) Warunki ustanowione w art. 26 rozporządzenia (WE) nr 767/2009 są spełnione.

(6) Ze względu na dużą liczbę zmian, które trzeba wprowadzić do rozporządzenia (UE)

nr 575/2011, dla zachowania spójności i jasności oraz w celu uproszczenia rozporządzenie to należy uchylić i zastąpić.

(7) Powinno się zmniejszyć obciążenie administracyjne podmiotów gospodarczych przez zapewnienie okresu czasu pozwalającego na płynną zmianę etykietowania, aby uniknąć niepotrzebnych zakłóceń w praktykach handlowych.

(8) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Ustanawia się katalog materiałów paszowych, o którym mowa w art. 24 rozporządzenia (WE) nr 767/2009, jak określono w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Rozporządzenie (UE) nr 575/2011 traci moc.

Odniesienia do uchylonego rozporządzenia traktuje się jako odniesienia do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3

Materiały paszowe, które zostały opatrzone etykietą zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 575/2011 przed dniem 19 sierpnia 2013 r., mogą być nadal wprowadzane do obrotu i stosowane do wyczerpania zapasów.

Artykuł 4

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 16 stycznia 2013 r.

W imieniu Komisji

José Manuel BARROSO

Przewodniczący

⁽¹⁾ Dz.U. L 229 z 1.9.2009, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 159 z 17.6.2011, s. 25.

⁽³⁾ Dz.U. L 77 z 24.3.2010, s. 17.

ZAŁĄCZNIK

KATALOG MATERIAŁÓW PASZOWYCH

CZĘŚĆ A

Przepisy ogólne

1. Stosowanie katalogu przez podmioty działające na rynku pasz jest dobrowolne. Nazwa materiału paszowego wymienionego w części C może być jednak stosowana wyłącznie w przypadku materiału paszowego spełniającego wymogi danej pozycji.
2. Wszystkie pozycje w wykazie materiałów paszowych w części C są zgodne z ograniczeniami dotyczącymi stosowania materiałów paszowych zgodnie z odpowiednim prawodawstwem Unii. Podmioty działające na rynku pasz, stosujące materiał paszowy wpisany do katalogu, zapewniają zgodność tego materiału z art. 4 rozporządzenia (WE) nr 767/2009.
3. "Wycofane środki spożywcze" oznaczają środki spożywcze inne niż odpady gastronomiczne, które zostały wyprodukowane zgodnie z unijnym prawem żywnościowym z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi, ale które nie są już przeznaczone do spożycia przez ludzi ze względów praktycznych lub logistycznych albo z powodu problemów spowodowanych błędami podczas wytwarzania, pakowania, lub innymi, i które nie stwarzają żadnego ryzyka dla zdrowia w przypadku stosowania jako pasza. Ustanowienie maksymalnej zawartości, o której mowa w pkt 1 załącznika I rozporządzenia (WE) nr 767/2009, nie ma zastosowania do wycofanych środków spożywczych i odpadów gastronomicznych. Ma zastosowanie w przypadku dalszego przetwarzania jako paszy.
4. Zgodnie z dobrą praktyką, o której mowa w art. 4 rozporządzenia (WE) nr 183/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady⁽¹⁾, materiały paszowe są wolne od zanieczyszczeń chemicznych wynikających z ich procesu produkcyjnego i stosowania substancji pomocniczych w przetwórstwie, o ile w katalogu nie została ustalona określona maksymalna zawartość. Substancje zabronione do stosowania w paszy nie są obecne; dla tych substancji nie ustanawia się maksymalnej zawartości. W interesie przejrzystości materiały paszowe zawierające tolerowane pozostałości są opatrywane odpowiednimi informacjami dostarczonymi przez podmioty działające na rynku pasz w kontekście zwykłych transakcji handlowych.
5. Zgodnie z dobrą praktyką, o której mowa w art. 4 rozporządzenia (WE) nr 183/2005, zasadą ALARA⁽²⁾ oraz bez uszczerbku dla stosowania rozporządzenia (WE) nr 183/2005, dyrektywy 2002/32/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 7 maja 2002 r. w sprawie niepożądanych substancji w paszach zwierzęcych⁽³⁾, rozporządzenia (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniającego dyrektywę Rady 91/414/EWG⁽⁴⁾, a także rozporządzenia (WE) nr 1831/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie dodatków stosowanych w żywieniu zwierząt⁽⁵⁾ wskazane jest szczegółowe określenie w katalogu materiałów paszowych maksymalnej zawartości zanieczyszczeń chemicznych wynikających z procesu produkcyjnego lub ze stosowania substancji pomocniczych stosowanych w przetwórstwie, które są obecne na poziomie 0,1 % lub wyższym. W katalogu może także zostać ustanowiona maksymalna zawartość dla zanieczyszczeń chemicznych i substancji pomocniczych stosowanych w przetwórstwie obecnych na poziomie niższym niż 0,1 %, jeżeli uważa się to za słuszne z punktu widzenia dobrej praktyki handlowej. O ile w części B lub C niniejszego załącznika nie określono inaczej, maksymalna zawartość wyrażona jest w stosunku wagowym.

6. Konkretna maksymalna zawartość dla zanieczyszczeń chemicznych i substancji pomocniczych stosowanych w przetwórstwie jest ustanowiona albo w opisie procesu w części B, albo w opisie materiału paszowego w części C, albo na końcu kategorii w części C. O ile w części C nie jest ustanowiona konkretna maksymalna zawartość, maksymalna zawartość ustanowiona w części B dla danego procesu ma zastosowanie do każdego materiału paszowego wymienionego w części C, o ile opis tego materiału paszowego zawiera odniesienie do tego procesu oraz o ile dany proces jest zgodny z opisem w części B.
7. Czystość botaniczna materiału paszowego nie może być mniejsza niż 95 %. Jednakże ilość zanieczyszczeń botanicznych, takich jak pozostałości innych nasion oleistych lub owoców oleistych pochodzące z uprzedniego procesu produkcyjnego, nie może przekraczać 0,5 % dla każdego rodzaju nasion lub owoców oleistych. W drodze odstępstwa od powyższych zasad ogólnych szczególny poziom ustanawia się w wykazie materiałów paszowych w części C.
8. Do nazwy materiału paszowego dodaje się⁽⁶⁾ nazwę zwyczajową/kwalifikator jednego lub wielu procesów wymienionych w ostatniej kolumnie glosariusza procesów w części B w celu wskazania, że materiał ten poddano odpowiedniemu procesowi lub procesom. Materiał paszowy, którego nazwa jest połączeniem nazwy wymienionej w części C z nazwą zwyczajową/kwalifikatorem jednego lub wielu procesów wymienionych w części B, uważany jest za włączony do katalogu, a jego etykieta zawiera obowiązkowe deklaracje stosowane dla tego materiału paszowego, jak określono w ostatniej kolumnie w części B i C, zależnie od przypadku. Jeżeli w ostatniej kolumnie w części B ustanowiona jest szczególna metoda stosowana dla procesu, jest ona wymieniana w nazwie danego materiału paszowego.
9. Jeśli proces produkcyjny materiału paszowego różni się od opisu danego procesu zamieszczonego w glosariuszu procesów w części B, proces ten umieszcza się w opisie danego materiału paszowego.
10. W przypadku pewnej liczby materiałów paszowych można stosować synonimy. Synonimy te umieszcza się w nawiasach kwadratowych w kolumnie "nazwa" w pozycji dotyczącej danego materiału paszowego w wykazie materiałów paszowych w części C.
11. W opisie materiałów paszowych w wykazie materiałów paszowych w części C wyraz "produkt" stosuje się zamiast wyrazu "produkt uboczny", aby odzwierciedlić sytuację na rynku oraz język stosowany w praktyce przez podmioty działające na rynku pasz w celu podkreślenia wartości handlowej materiałów paszowych.
12. Nazwa botaniczna rośliny podawana jest jedynie w opisie pierwszej pozycji dotyczącej tej rośliny w wykazie materiałów paszowych w części C.
13. Jako podstawową zasadę obowiązkowego etykietowania składników analitycznych danego materiału paszowego w katalogu przyjmuje się to, czy dany produkt zawiera wysokie stężenie określonego składnika, lub to, czy dany proces produkcyjny zmienił właściwości odżywcze produktu.
14. W art. 15 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 767/2009 w związku z pkt 6 załącznika I do tego rozporządzenia ustanowiono wymogi dotyczące etykietowania w odniesieniu do zawartości wilgoci. W art. 16 ust. 1 lit. b) tego rozporządzenia w związku z załącznikiem V do tego rozporządzenia ustanowiono wymogi dotyczące etykietowania w odniesieniu do innych składników analitycznych. Ponadto pkt 5 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 767/2009 zawiera wymóg zadeklarowania poziomu popiołu nierozpuszczalnego w kwasie chlorowodorowym, jeśli poziom ten przekracza ogółem 2,2 % lub w przypadku pewnych materiałów paszowych, jeśli przekracza poziom określony w odpowiedniej sekcji załącznika V do tego rozporządzenia. Niektóre pozycje w wykazie materiałów paszowych w części C odbiegają jednak od powyższych zasad pod następującymi względami:
 - a) obowiązkowe deklaracje dotyczące składników analitycznych w wykazie materiałów paszowych w części C zastępują obowiązkowe deklaracje określone w

- odpowiedniej sekcji załącznika V do rozporządzenia (WE) nr 767/2009;
- b) jeśli kolumna dotycząca obowiązkowych deklaracji w wykazie materiałów paszowych w części C jest pusta w odniesieniu do składników analitycznych, które powinny być zadeklarowane zgodnie z odpowiednią sekcją załącznika V do rozporządzenia (WE) nr 767/2009, żaden z tych składników nie musi być etykietowany. Jeśli jednak w wykazie materiałów paszowych w części C nie określono poziomu popiołu nierozpuszczalnego w kwasie chlorowodorowym, poziom ten należy zadeklarować, w przypadku gdy przekracza 2,2 %;
- c) w przypadku gdy w kolumnie "obowiązkowe deklaracje" w wykazie materiałów paszowych w części C podano jeden lub więcej określonych poziomów wilgotności, poziom te mają zastosowanie zamiast poziomów określonych w pkt 6 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 767/2009. Jeśli jednak wilgotność wynosi poniżej 14 %, jej zadeklarowanie nie jest obowiązkowe. Jeśli w kolumnie tej nie podano określonego poziomu wilgotności, zastosowanie ma pkt 6 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 767/2009.
15. Podmiot działający na rynku pasz, który twierdzi, że materiał paszowy posiada więcej właściwości niż określone w kolumnie "opis" wykazu materiałów paszowych w części C lub odnosi się do procesów wymienionych w części B, które mogą być włączone do oświadczenia (np. ochrona przed degradacją w żwaczu), musi spełnić wymagania art. 13 rozporządzenia (WE) nr 767/2009. Ponadto materiały paszowe mogą spełniać szczególne potrzeby żywieniowe zgodnie z art. 9 i 10 rozporządzenia (WE) nr 767/2009.

CZĘŚĆ B

Glosariusz procesów

	Proces	Definicja	Nazwa zwyczajowa/kwalifikacja
1	Fracjonowanie powietrzem	Separacja cząstek przy pomocy strumienia powietrza.	Fracjonowany powietrzem
2	Aspiracja	Proces usuwania pyłu, drobnych cząstek i innych części zawierających zawieszoną skrawki zbóż z masy ziarna podczas przenoszenia przy pomocy strumienia powietrza.	Aspirowany
3	Blanszowanie	Proces polegający na obróbce cieplnej substancji organicznej w drodze gotowania lub obróbki parą w celu denaturacji naturalnych enzymów, zmiękczenia tkanki i usunięcia surowych aromatów, a następnie zanurzenie w zimnej wodzie w celu zatrzymania procesu gotowania.	Blanszowany
4	Bielenie	Usunięcie naturalnego koloru.	Bielony
5	Schładzanie	Obniżenie temperatury poniżej temperatury otoczenia, ale powyżej punktu zamarzania, w celu konserwacji.	Schłodzony
6	Siekanie	Zmniejszenie wielkości cząstek przy pomocy noża lub noży.	Siekany
7	Oczyszczanie	Usunięcie przedmiotów (zanieczyszczeń, np. kamieni) lub części wegetatywnych rośliny, np. luźnych cząstek żdźbła, albo łusek lub chwastów.	Oczyszczony/Sortowany
8	Zatężanie⁽¹⁾	Zwiększenie zawartości niektórych składników przez usunięcie wody lub innych składników.	Koncentrat
9	Kondensacja	Przeprowadzenie substancji ze stanu gazowego do stanu ciekłego.	Skondensowany

10	Gotowanie	Zastosowanie ciepła do zmiany fizycznych i chemicznych właściwości materiałów paszowych.	Gotowany
11	Rozdrabnianie	Zmniejszenie wielkości cząstek przy pomocy rozdrabniarki.	Rozdrobniony, rozdrabnianie
12	Krystalizacja	Oczyszczanie w drodze formowania stałych kryształów z ciekłego roztworu. Zanieczyszczenia w roztworze zwykle nie zostają włączone do struktury krystalicznej kryształu.	Skryształizowany
13	Obłuszczenie⁽²⁾	Całkowite lub częściowe usunięcie zewnętrznych warstw z ziarna, nasion, owoców, orzechów i innych.	Obłuszczony, częściowo obłus
14	Łuszczenie/obłuskiwanie	Usunięcie zewnętrznej skórki fasoli, ziarna i nasion, zwykle metodami fizycznymi.	Łuszczony lub obłuskany ⁽³⁾
15	Depektynizacja	Ekstrakcja pektyn z materiału paszowego.	Poddany depektynizacji
16	Osuszanie	Proces ekstrakcji wilgoci.	Osuszony
17	Odszlamianie	Proces usuwania warstwy szlamu na powierzchni.	Odszlamiony
18	Odcukrzanie	Całkowite lub częściowe usunięcie mono-i disacharydów z melasy i innego materiału zawierającego cukier metodami chemicznymi lub fizycznymi.	Odcukrzony, częściowo oduc
19	Detoksykacja	Proces niszczenia lub zmniejszania stężenia toksycznych zanieczyszczeń.	Poddany detoksykacji
20	Destylacja	Fracjonowanie cieczy w drodze gotowania i zbierania skondensowanej pary do osobnego pojemnika.	Destylowany
21	Suszenie	Odwodnienie w drodze procesów sztucznych lub naturalnych.	Suszony (na słońcu lub sztucz
22	Kiszenie	Przechowywanie materiałów paszowych w silosie, ewentualnie z dodatkiem środków konserwujących lub w warunkach beztlenowych, ewentualnie z dodatkami do kiszonek.	Zakiszony
23	Odparowanie	Zmniejszanie zawartości wody.	Odparowany
24	Ekspandowanie	Proces cieplny, podczas którego woda zawarta w produkcie gwałtownie przekształca się w parę powodując zwiększenie objętości (pęcznienie) lub rozerwanie produktu.	Ekspandowany lub spęczniony
25	Tłoczenie	Usunięcie oleju/tłuszczu przez wyciskanie.	Wytłok/makuch oraz olej/tłus
26	Ekstrakcja	Usunięcie z niektórych materiałów tłuszczu lub oleju (rozpuszczalnikiem organicznym), lub cukru i innych rozpuszczalnych w wodzie składników (wodą).	Ekstrahowany/mączka i tłuszcz melasy/pulpy i cukier lub inne rozpuszczalne w wodzie składn
27	Ekstruzja	Proces cieplny, podczas którego nagłe odparowanie wody zawartej w produkcie prowadzi do rozpadu produktu, połączony ze specjalnym kształtowaniem produktu w drodze przeciskania przez otwory.	Ekstrudowany
28	Fermentacja	Proces, podczas którego mikroorganizmy, takie jak bakterie, grzyby lub drożdże, są wytwarzane lub stosowane do oddziaływania na materiały, w celu wywołania zmian w ich składzie chemicznym lub właściwościach.	Sfermentowany
29	Filtracja	Rozdzielenie mieszaniny materiałów płynnych i stałych przez przepuszczanie płynu przez porowate medium lub membranę.	Filtrowany

30	Płatkowanie	Walcowanie wilgotnego materiału poddanego obróbce cieplnej.	Płatki
31	Mielenie na drobno	Zmniejszenie wielkości cząstek suchego ziarna w celu ułatwienia rozdzielania na frakcje składowe (głównie mąkę, otręby i śrutę).	Mąka, otręby, śruta ⁽⁴⁾ , pasza
32	Frakcjonowanie	Rozdzielenie fragmentów materiałów paszowych przez przesiewanie lub obróbkę strumieniem powietrza, co usuwa lekkie części łupiny.	Frakcjonowany
33	Kruszenie	Proces rozdrabniania materiału paszowego na kawałki.	Kruszony
34	Smażenie	Proces ogrzewania materiału paszowego w oleju lub tłuszczu.	Smażony
35	Żelowanie	Proces formowania żelu, stałego materiału o konsystencji galarety, który może być miękki albo twardy, zwykle przy pomocy czynników żelujących.	Żelowany
36	Granulacja	Obróbka materiału paszowego w celu otrzymania cząstek o określonej wielkości i konsystencji.	Granulowany
37	Mielenie	Zmniejszanie wielkości cząstek stałych materiałów paszowych w procesie na sucho lub mokro.	Mielony
38	Ogrzewanie	Obróbka cieplna przeprowadzana w określonych warunkach.	Poddany obróbce cieplnej
39	Uwodornianie	Proces katalityczny, którego celem jest nasycenie podwójnych wiązań olejów/tłuszczów/kwasów tłuszczowych, przeprowadzany w wysokiej temperaturze w atmosferze wodoru i pod ciśnieniem, aby otrzymać częściowo lub całkowicie nasycone trójglicerydy/kwasy tłuszczowe, albo którego celem jest uzyskanie polioli w drodze redukcji węglowodanowych grup karbonylowych do grup hydroksylowych.	Utwardzony, częściowo utwar
40	Hydroliza	Zmniejszenie wielkości cząsteczek przez odpowiednią obróbkę wodą oraz albo temperaturą/ciśnieniem, enzymami, albo kwasami/zasadami.	Hydrolizowany
41	Uplynnianie	Przeprowadzenie ze stanu stałego lub gazowego do stanu ciekłego.	Uplynniony
42	Maceracja	Zmniejszenie wielkości cząstek materiałów paszowych metodami mechanicznymi, często w obecności wody lub innych cieczy.	Macerowany
43	Słodowanie	Umożliwienie kiełkowania ziarna w celu aktywowania naturalnie występujących enzymów, zdolnych do rozbicia skrobi na fermentowalne węglowodany, a białka na aminokwasy i peptydy.	Słodowany
44	Topienie	Przeprowadzenie z fazy stałej do fazy ciekłej przez zastosowanie ciepła.	Stopiony
45	Mikronizacja	Proces zmniejszania przeciętnej średnicy cząstek materiału stałego do wielkości mikrometrów.	Mikronizowany
46	Parzenie	Proces moczenia w wodzie i poddawania obróbce cieplnej w celu żelowania skrobi, a następnie suszenia.	Parzony
47	Pasteryzacja	Ogrzewanie do temperatury krytycznej przez określony czas w celu wyeliminowania szkodliwych mikroorganizmów, a	Pasteryzowany

		następnie nagłe schłodzenie.	
48	Obieranie	Usuwanie skórki z owoców i warzyw.	Obrany
49	Granulowanie	Kształtowanie w drodze przeciskania przez matrycę.	Granulat, granulowany
50	Polerowanie ryżu	Usuwanie niemal wszystkich lub części otrąb oraz zarodków z ryżu łuskanego.	Polerowany
51	Wstępne żelowanie	Modyfikacja skrobi w celu znacznego poprawienia jej właściwości pęcznienia w zimnej wodzie.	Wstępnie żelowany ⁽⁵⁾
52	Wyciskanie⁽⁶⁾	Fizyczne usunięcie cieczy, takich jak tłuszcze, oleje, woda lub sok, z materiałów stałych.	Wytłok/makuch (w przypadku materiałów zawierających olej) Pulpa, miazga (w przypadku owoców) Wysłodki (w przypadku buraków cukrowych)
53	Rafinacja	Całkowite lub częściowe usunięcie zanieczyszczeń lub niepożądanych składników metodą obróbki chemicznej lub fizycznej.	Rafinowany, częściowo rafinowany
54	Prażenie	Ogrzewanie suchego materiału paszowego w celu poprawy jego strawności, zintensyfikowania koloru lub zmniejszenia naturalnie występujących substancji przeciwodżywczych.	Prażony
55	Walcowanie	Zmniejszenie wielkości cząstek w drodze przeciskania materiału paszowego, np. ziaren, między walcami.	Walcowany
56	Ochrona przed degradacją w żwaczu	Proces, którego celem jest ochrona składników odżywczych przed degradacją w żwaczu, w drodze obróbki fizycznej przy zastosowaniu ciepła, ciśnienia, pary lub ich kombinacji, albo w drodze działania np. aldehydami, lignosulfonianami, wodorotlenkiem sodu lub kwasami organicznymi (takimi jako kwas propionowy lub taninowy). Materiały paszowe chronione przed degradacją w żwaczu w drodze działania aldehydów mogą zawierać maksymalnie 0,12 % wolnych aldehydów.	Chroniony przed degradacją w żwaczu w drodze działania [uzupełnić właściwe]
57	Przesiewanie	Rozdzielanie cząstek o różnej wielkości przez przetrząsanie lub przelewanie materiału paszowego przez sito lub sita.	Przesiany
58	Odtłuszczanie	Rozdzielanie górnej warstwy cieczy metodami mechanicznymi, np. tłuszczu mlecznego.	Odtłuszczony
59	Krojenie	Cięcie materiału paszowego na cienkie plastry.	Krojony
60	Moczenie/rozmiękanie	Zwilżenie i zmiękczenie materiału paszowego, zwykle nasion, w celu skrócenia czasu gotowania, ułatwienia usuwania osłonki nasion i wchłaniania wody, w celu aktywacji kiełkowania lub zmniejszenia stężenia naturalnie występujących substancji przeciwodżywczych.	Namoczony/rozmiękczony
61	Suszenie rozpyłowe	Zmniejszenie zawartości wilgoci w cieczy przez rozpylenie w celu zwiększenia stosunku powierzchni do masy materiału paszowego, na który nawiewane jest ciepłe powietrze.	Suszony rozpyłowo
62	Parowanie	Proces stosowania pary pod ciśnieniem do ogrzewania i gotowania w celu zwiększenia strawności.	Parowany
63	Toastowanie	Ogrzewanie, przy zastosowaniu suchego ciepła, zwykle nasion oleistych, np. w celu zmniejszenia lub usunięcia naturalnie występujących substancji przeciwodżywczych.	Toastowany

64	Ultrafiltracja	Przesączenie cieczy przez membranę przepuszczającą tylko małe cząsteczki.	Poddany ultrafiltracji
65	Odkiełkowanie	Proces całkowitego lub częściowego usuwania zarodków z rozdrobnionych ziaren zbóż.	Odkiełkowany
66	Mikronizacja w podczerwieni	Proces cieplny z zastosowaniem ogrzewania w podczerwieni w celu gotowania i prażenia zboża, korzeni, nasion lub bulw, albo ich produktów pochodnych, a następnie zwykle płatkowania.	Mikronizowany w podczerwieni
67	Hydroliza olejów/tłuszczów i uwodornionych olejów/tłuszczów	Proces chemiczny hydrolizy olejów/tłuszczów. Reakcja olejów/tłuszczów z wodą, przeprowadzana w wysokiej temperaturze i pod ciśnieniem, pozwala na uzyskanie surowych kwasów tłuszczowych w fazie hydrofobowej oraz słodkiej wody (surowy glicerol) w fazie hydrofilowej.	Poddany hydrolizie

⁽¹⁾ W języku niemieckim wyraz "konzentrieren" można w stosownych przypadkach zastąpić wyrazem "eindicken", przy czym wspólnym kwalifikatorem powinien być wyraz "eingedickt".

⁽²⁾ Wyraz "obłuszczenie" można w stosownych przypadkach zastąpić wyrazem "łuszczenie" lub "obłuskiwanie"; w takich przypadkach wspólnym kwalifikatorem powinien być wyraz "wyłuskany" lub "obłuszczony".

⁽³⁾ W przypadku ryżu proces ten określa się jako "łuskanie", a kwalifikator zwyczajowy to "łuskany".

⁽⁴⁾ W języku francuskim można stosować wyraz "issues".

⁽⁵⁾ W języku niemieckim można stosować kwalifikator "aufgeschlossen" i nazwę "Quellwasser" (w odniesieniu do skrobi). W języku duńskim można stosować kwalifikator "Kvældning" i nazwę "Kvældet" (w odniesieniu do skrobi).

⁽⁶⁾ W języku francuskim wyraz "pressage" można w stosownych przypadkach zastąpić wyrazem "extraction mécanique".

CZĘŚĆ C

Wykaz materiałów paszowych

1. Ziarna zbóż i ich produkty pochodne

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
1.1.1	Jęczmień	Ziarno <i>Hordeum vulgare</i> L. Może być chronione przed degradacją w żwaczu.	
1.1.2	Jęczmień spęczniony	Produkt uzyskiwany z grubo mielonego lub łamanego jęczmienia metodą obróbki w ciepłych i wilgotnych warunkach oraz pod ciśnieniem.	Skrobia
1.1.3	Jęczmień prażony	Produkt prażenia jęczmienia, który jest częściowo prażony, nabierając lekkiego zabarwienia.	Skrobia, jeżeli > 10 % Białko surowe, jeżeli > 10 %
1.1.4	Płatki jęczmienne	Produkt uzyskiwany przez parowanie lub mikronizację w podczerwieni i walcowanie łuskanego jęczmienia. Może zawierać niewielkie ilości łusek jęczmienia. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Skrobia
1.1.5	Włókno jęczmienne	Produkt uzyskiwany podczas produkcji skrobi jęczmiennej. Zawiera cząstki bielma i głównie włókna.	Włókno surowe Białko surowe, jeżeli > 10 %
1.1.6	Łuski jęczmienne	Produkt uzyskiwany podczas produkcji etanolu ze skrobi po zmieleniu na sucho, przesianiu i łuszczeniu ziaren jęczmienia.	Włókno surowe Białko surowe, jeżeli > 10 %
1.1.7	Śruta jęczmienna	Produkt uzyskiwany podczas przetwarzania przesianego, łuszczonego jęczmienia na kaszę perłową, grysik lub mąkę. Zawiera głównie cząstki bielma z drobnymi fragmentami łuski zewnętrznej i ziarna z przesiewania.	Włókno surowe Skrobia

1.1.8	Białko jęczmienne	Produkt uzyskiwany z jęczmienia po oddzieleniu skrobi i otrąb. Zawiera głównie białko.	Białko surowe
1.1.9	Jęczmienne białko paszowe	Produkt uzyskiwany z jęczmienia po oddzieleniu skrobi. Zawiera głównie białko i cząstki bielma.	Wilgotność, jeżeli < 45 % Jeżeli wilgotność < 45 % - Białko surowe - Skrobia
1.1.10	Rozpuszczalne części jęczmienia	Produkt uzyskiwany z jęczmienia po ekstrakcji na mokro białka i skrobi.	Białko surowe
1.1.11	Otręby jęczmienne	Produkty uzyskiwany podczas produkcji mąki, z przesiewania ziaren łuszczonego jęczmienia. Zawiera głównie fragmenty łuski zewnętrznej i cząstki ziarna, z których usunięto większą część bielma.	Włókno surowe
1.1.12	Płynna skrobia jęczmienna	Wtórna frakcja skrobi uzyskiwana podczas produkcji skrobi z jęczmienia.	Jeżeli wilgotność < 50 %
1.1.13	Przesiewy jęczmienia browarnego	Produkt mechanicznego przesiewania (frakcjonowanie pod względem wielkości), zawierający niewymiarowe ziarna jęczmienia i frakcje ziaren jęczmienia, oddzielone przed procesem słodowania.	Włókno surowe Popiół surowy, jeżeli > 2,
1.1.14	Pył słodowy i jęczmienny	Produkt zawierający frakcje ziaren jęczmienia i słodu, rozdzielone podczas produkcji słodu.	Włókno surowe
1.1.15	Łuski jęczmienia browarnego	Produkt uzyskiwany z oczyszczania jęczmienia browarnego, zawierający fragmenty łuski i drobne fragmenty jęczmienia.	Włókno surowe
1.1.16	Wywar gorzelniany jęczmienny, wilgotny, frakcja stała	Produkt uzyskiwany podczas produkcji etanolu z jęczmienia. Zawiera stałą frakcję wywaru z destylacji.	Wilgotność, jeżeli < 65 % Jeżeli wilgotność < 65 % - Białko surowe
1.1.17	Wywar gorzelniany jęczmienny, wilgotny, frakcja rozpuszczalna	Produkt uzyskiwany podczas produkcji etanolu z jęczmienia. Zawiera rozpuszczalną frakcję wywaru z destylacji.	Wilgotność, jeżeli < 45 % Jeżeli wilgotność < 45 % - Białko surowe
1.1.18	Słód⁽¹⁾	Produkt uzyskiwany z kielkujących zbóż, suszonych, grubo mielonych lub ekstrahowanych.	
1.1.19	Kielki słodowe⁽¹⁾	Produkt uzyskiwany z kielkujących zbóż browarnianych w wyniku oczyszczania słodu, zawierający kielki, drobne fragmenty zboża, łuski i niewielkie łamane ziarna zbóż słodowanych. Może być grubo mielony.	
1.2.1	Kukurydza⁽²⁾	Ziarno <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> . Może być chronione przed degradacją w żwaczu.	
1.2.2	Płatki kukurydziane	Produkt uzyskiwany przez parowanie lub mikronizację w podczerwieni i walcowanie łuszczonej kukurydzy. Może zawierać niewielkie ilości łuski kukurydzianej.	Skrobia
1.2.3	Śruta kukurydziana	Produkt wytwarzania mąki lub grysiku z kukurydzy. Zawiera głównie fragmenty łuski zewnętrznej i cząstki ziarna, z którego usunięto mniej bielma niż z otrąb kukurydzianych. Może zawierać fragmenty zarodków kukurydzianych.	Włókno surowe Skrobia
1.2.4	Otręby kukurydziane	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania mąki lub grysiku z kukurydzy. Zawiera głównie łuskę zewnętrzną i niewielkie ilości fragmentów zarodków kukurydzianych oraz cząstek bielma.	Włókno surowe

1.2.5	Kolby kukurydzy	Środkowy rdzeń kolby kukurydzy. Zawiera nieoddzielone rdzenie kolby, ziarno i liście.	Włókno surowe Skrobia
1.2.6	Przesiewy kukurydzy	Fracja ziaren kukurydzy, oddzielonych w drodze przesiewania przy przyjmowaniu produktu.	
1.2.7	Włókno kukurydziane	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania skrobi kukurydzianej. Zawiera głównie włókno.	Wilgotność, jeżeli < 50 % Jeżeli wilgotność < 50 % - Włókno surowe
1.2.8	Gluten kukurydziany	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania skrobi kukurydzianej. Zawiera głównie gluten uzyskiwany podczas oddzielania skrobi.	Wilgotność, jeżeli < 70 % Jeżeli wilgotność < 70 % - Białko surowe
1.2.9	Gluten paszowy kukurydziany	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania skrobi kukurydzianej. Zawiera otręby kukurydziane i rozpuszczalne części kukurydzy. Produkt może także zawierać łamaną kukurydzę i pozostałości z ekstrakcji oleju z zarodków kukurydzy. Można dodać do niego inne pochodne produkty skrobi i produkty z rafinowania lub fermentacji produktów skrobiowych.	Wilgotność, jeżeli < 40 % Jeżeli wilgotność < 40 % - Białko surowe - Włókno surowe - Skrobia
1.2.10	Zarodki kukurydzy	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania grysiku, mąki lub skrobi z kukurydzy. Zawiera głównie zarodki kukurydzy, łuskę zewnętrzną i części bielma.	Wilgotność, jeżeli < 40 % Jeżeli wilgotność < 40 % - Białko surowe - Tłuszcz surowy
1.2.11	Makuch z zarodków kukurydzy	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie przetworzonych zarodków kukurydzy, do których mogą jeszcze przylegać fragmenty bielma i łuski.	Białko surowe Tłuszcz surowy
1.2.12	Śruta poekstrakcyjna z zarodków kukurydzy	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję przetworzonych zarodków kukurydzy.	Białko surowe
1.2.13	Surowy olej z zarodków kukurydzy	Produkt uzyskiwany z zarodków kukurydzy.	Tłuszcz surowy
1.2.14	Kukurydza, spęczniona	Produkt uzyskiwany z grubo mielonej lub łamanej kukurydzy metodą obróbki w ciepłych i wilgotnych warunkach oraz pod ciśnieniem.	Skrobia
1.2.15	Roztwór z namoczonej kukurydzy [namok]	Zagęszczona frakcja płynna z procesu rozmiękania kukurydzy.	Wilgotność, jeżeli < 45 % Jeżeli wilgotność < 45 % - Białko surowe
1.2.16	Kiszonka z kukurydzy cukrowej	Produkt uboczny przetwarzania kukurydzy cukrowej, zawierający rdzenie kolb, łuski, podstawę ziarna, krojone i suszone lub wyciskane. Uzyskiwany przez krojenie kolb kukurydzy cukrowej, jej łusek i liści, z dodatkiem ziaren kukurydzy cukrowej.	Włókno surowe
1.2.17	Rozdrobniona kukurydza, odkiełkowana	Produkt uzyskiwany w drodze odkiełkowania rozdrobnionej kukurydzy. Zawiera głównie fragmenty bielma; może zawierać zarodki kukurydzy i cząstki łuski zewnętrznej.	Włókno surowe Skrobia
1.3.1	Proso	Ziarno <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.4.1	Owies zwyczajny	Ziarno <i>Avena sativa</i> L. i inne uprawne odmiany owsa.	
1.4.2	Owies, łuskany	Łuskane ziarna owsa. Mogą być poddawane obróbce parą.	
1.4.3	Płatki owsiane	Produkt uzyskiwany przez parowanie lub mikronizację w	Skrobia

		podczzerwieni i walcowanie łuskanego owsa. Może zawierać niewielkie ilości łuski owsianej.	
1.4.4	Śruta owsiana	Produkt uzyskiwany podczas przetwarzania przesianego, łuskanego owsa na kaszę i mąkę. Zawiera głównie otręby owsiane i niewielkie ilości bielma.	Włókno surowe Skrobia
1.4.5	Otręby owsiane	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania mąki, uzyskiwany z przesianego ziarna łuskanego owsa. Zawiera głównie fragmenty łuski zewnętrznej i cząstki ziarna, z których usunięto większą część bielma.	Włókno surowe
1.4.6	Łuski owsiane	Produkt uzyskiwany podczas łuszczenia ziaren owsa.	Włókno surowe
1.4.7	Owies, spęczniony	Produkt uzyskiwany z grubo mielonego lub łamanego owsa metodą obróbki w ciepłych i wilgotnych warunkach oraz pod ciśnieniem.	Skrobia
1.4.8	Kasza owsiana	Owies oczyszczony z usuniętą łuską.	Włókno surowe Skrobia
1.4.9	Mąka owsiana	Produkt uzyskiwany w drodze mielenia ziaren owsa.	Włókno surowe Skrobia
1.4.10	Mączka z owsa pastewnego	Produkt owsiany z wysoką zawartością skrobi, po łuszczeniu.	Włókno surowe
1.4.11	Pasza owsiana	Produkt uzyskiwany podczas przetwarzania przesianego, łuskanego owsa na kaszę i mąkę. Zawiera głównie otręby owsiane i niewielkie ilości bielma.	Włókno surowe
1.5.1	Nasiona komosy ryżowej, ekstrahowane	Oczyszczone całe nasiona komosy ryżowej (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.), z których usunięto saponiny zawarte w łusce zewnętrznej nasion.	
1.6.1	Ryż łamany	Część ziarna ryżu <i>Oryza Sativa</i> L. o długości mniejszej niż trzy czwarte całego ziarna. Ryż może być parzony.	Skrobia
1.6.2	Ryż polerowany	Łuskany ryż, z którego podczas polerowania usunięto niemal całe otręby i zarodki. Ryż może być parzony.	Skrobia
1.6.3	Ryż, wstępnie żelowany	Produkt uzyskiwany z polerowanego lub łamanego ryżu w drodze wstępnego żelowania.	Skrobia
1.6.4	Ryż ekstrudowany	Produkt uzyskiwany przez ekstrudowanie mąki ryżowej.	Skrobia
1.6.5	Płatki ryżowe	Produkt uzyskiwany przez płatkowanie wstępnie żelowanych lub łamanych ziaren ryżu.	Skrobia
1.6.6	Ryż, łuskany	Ryż niełuskany (<i>Oryza Sativa</i> L.), z którego usunięto tylko łuskę. Może być parzony. Proces łuskania i obróbki może prowadzić do nieznacznej utraty otrąb.	Skrobia Włókno surowe
1.6.7	Grubo mielony ryż pastewny	Produkt uzyskiwany w drodze mielenia ryżu pastewnego, zawierający albo zielone, kredowe lub niedojrzałe ziarna, oddzielone podczas mielenia ryżu łuskanego, albo zwykłe łuskane ziarno, które jest żółte lub ma plamy.	Skrobia
1.6.8	Mąka ryżowa	Produkt uzyskiwany przez mielenie ryżu polerowanego. Ryż może być parzony.	Skrobia
1.6.9	Mąka z łuskanego ryżu	Produkt uzyskiwany przez mielenie ryżu łuskanego. Ryż może być parzony.	Skrobia Włókno surowe
1.6.10	Otręby ryżowe	Produkt uzyskiwany podczas polerowania ryżu, zawierający	Włókno surowe

		głównie zewnętrzne warstwy ziarna (owocnia, osłonka nasion, jądro, aleuron) z częścią zarodka. Ryż może być parzony lub ekstrudowany.	
1.6.11	Otręby ryżowe z węglanem wapnia	Produkt uzyskiwany podczas polerowania ryżu, zawierający głównie zewnętrzne warstwy ziarna (owocnia, osłonka nasion, jądro, aleuron) z częścią zarodka. Może zawierać maksymalnie 23 % węglanu wapnia, stosowanego jako substancja pomocnicza w przetwórstwie. Ryż może być parzony.	Włókno surowe Węglan wapnia
1.6.12	Odtłuszczone otręby ryżowe	Otręby ryżowe uzyskane z ekstrakcji oleju. Mogą być chronione przed degradacją w żwaczu.	Włókno surowe
1.6.13	Olej z otrąb ryżowych	Olej ekstrahowany ze stabilizowanych otrąb ryżowych.	Tłuszcz surowy
1.6.14	Śruta ryżowa	Produkt wytwarzania mąki ryżowej i skrobi ryżowej, uzyskiwany w drodze mielenia na sucho lub mokro i przesiewania. Zawiera głównie skrobię, białko, tłuszcz i włókno. Ryż może być parzony. Może zawierać maksymalnie 0,25 % sodu i maksymalnie 0,25 % siarczanów.	Skrobia, jeżeli > 20 % surowe, jeżeli > 10 % Tłuszcz surowy, jeżeli > 5 % Włókno surowe
1.6.15	Śruta ryżowa z węglanem wapnia	Produkt uzyskiwany podczas polerowania ryżu, zawierający głównie cząstki warstwy aleuronowej i bielma. Może zawierać maksymalnie 23 % węglanu wapnia, stosowanego jako substancja pomocnicza w przetwórstwie. Ryż może być parzony.	Skrobia Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe Węglan wapnia
1.6.17	Zarodki ryżowe	Produkt uzyskiwany podczas polerowania ryżu, zawierający głównie zarodki.	Tłuszcz surowy Białko surowe
1.6.18	Makuch z zarodków ryżowych	Produkt pozostały po rozdrobnieniu zarodków ryżu w celu wytłoczenia oleju.	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
1.6.20	Białko ryżowe	Produkt wytwarzania skrobi ryżowej, uzyskiwany przez mielenie na mokro, przesiewanie, rozdzielanie, zateżanie i suszenie.	Białko surowe
1.6.21	Płynna pasza z ryżu	Zateżony płynny produkt mielenia na mokro i przesiewania ryżu.	Skrobia
1.6.22	Ryż, spęczniony	Produkt uzyskiwany przez ekspandowanie ziaren ryżu lub łamanych ziaren ryżu.	Skrobia
1.6.23	Ryż, fermentowany	Produkt uzyskiwany w drodze fermentacji ryżu.	Skrobia
1.6.24	Ryż niewymiarowy, polerowany/Ryż kredowy, polerowany	Produkt uzyskiwany podczas polerowania ryżu, zawierający głównie niewymiarowe lub kredowe, lub uszkodzone ziarna, całe lub łamane. Może być parzony.	Skrobia
1.6.25	Ryż niedojrzały, polerowany	Produkt uzyskiwany podczas polerowania ryżu, zawierający głównie niedojrzałe lub kredowe ziarna.	Skrobia
1.7.1	Żyto	Ziarno <i>Secale cereale</i> L.	
1.7.2	Śruta żytnia	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania mąki, uzyskiwany z przesiewanego żyta. Zawiera głównie cząstki bielma z drobnymi fragmentami łuski zewnętrznej i różnymi częściami ziarna.	Skrobia Włókno surowe
1.7.3	Pasza żytnia	Produkt wytwarzania mąki, uzyskiwany z przesiewanego żyta. Zawiera głównie fragmenty łuski zewnętrznej i cząstki ziarna, z którego usunięto mniej bielma niż z otrąb żytnich.	Skrobia Włókno surowe
1.7.4	Otręby żytnie	Produkt wytwarzania mąki, uzyskiwany z przesiewanego żyta. Zawiera głównie fragmenty łuski zewnętrznej i cząstki ziarna, z którego usunięto większą część bielma.	Skrobia Włókno surowe

1.8.1	Sorgo [proso]	Ziarno/nasiona <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench.	
1.8.2	Sorgo białe	Ziarno sorga białego.	
1.8.3	Gluten paszowy z sorga	Wysuszony produkt uzyskiwany podczas oddzielania skrobi sorga. Zawiera głównie otręby i niewielkie ilości glutenu. Produkt może także zawierać wysuszone pozostałości z wody do maceracji; może mieć dodane zarodki.	Białko surowe
1.9.1	Orkisz	Ziarno orkiszu <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> .	
1.9.2	Otręby orkiszowe	Produkt wytwarzania mąki orkiszowej. Zawiera głównie łuskę zewnętrzną i niewielkie ilości fragmentów zarodków orkiszowych oraz bielma.	Włókno surowe
1.9.3	Łuski orkiszowe	Produkt uzyskiwany podczas łuszczenia ziaren orkiszu.	Włókno surowe
1.9.4	Śruta orkiszowa	Produkt uzyskiwany podczas przetwarzania przesianego, łuskanego orkiszu na mąkę orkiszową. Zawiera głównie cząstki bielma z drobnymi fragmentami łuski zewnętrznej i ziarna z przesiewania.	Włókno surowe Skrobia
1.10.1	Pszenżyto	Ziarno <i>Triticum</i> × <i>Secale cereale</i> L. Hybrid.	
1.11.1	Pszenica	Ziarno <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. i inne uprawne odmiany pszenicy. Może być chronione przed degradacją w żwaczu.	
1.11.2	Kiełki pszenicy	Produkt uzyskiwany z kiełkującej pszenicy browarnej i w wyniku oczyszczania słodu, zawierający kiełki, drobne fragmenty zboża, łuskę i niewielkie łamane ziarna pszenicy browarnej.	
1.11.3	Pszenica, wstępnie żelowana	Produkt uzyskiwany z grubo mielonej lub łamanej pszenicy metodą obróbki w ciepłych i wilgotnych warunkach oraz pod ciśnieniem.	Skrobia
1.11.4	Śruta pszenna	Produkt wytwarzania mąki, uzyskiwany z przesiewanego ziarna pszenicy lub łuskanego orkiszu. Zawiera głównie cząstki bielma z drobnymi fragmentami łuski zewnętrznej i ziarna z przesiewania.	Włókno surowe Skrobia
1.11.5	Płatki pszenne	Produkt uzyskiwany przez parowanie lub mikronizację w podczerwieni i walcowanie łuskanej pszenicy. Może zawierać niewielkie ilości łuski pszennej. Może być chronione przed degradacją w żwaczu.	Włókno surowe Skrobia
1.11.6	Pasza pszenna	Produkt wytwarzania mąki lub słodowania, uzyskiwany z przesiewanego ziarna pszenicy lub łuskanego orkiszu. Zawiera głównie fragmenty łuski zewnętrznej i cząstki ziarna, z którego usunięto mniej bielma niż z otrąb pszennych.	Włókno surowe
1.11.7	Otręby pszenne⁽³⁾	Produkt wytwarzania mąki lub słodowania, uzyskiwany z przesiewanego ziarna pszenicy lub łuskanego orkiszu. Zawiera głównie fragmenty łuski zewnętrznej i cząstki ziarna, z których usunięto większą część bielma.	Włókno surowe
1.11.8	Cząstki fermentowanej, słodowanej pszenicy	Produkt uzyskiwany w procesie łączącym słodowanie i fermentację pszenicy i otrąb pszennych. Produkt jest następnie suszony i grubo mielony.	Skrobia Włókno surowe
1.11.10	Włókno pszenne	Włókno ekstrahowane podczas przetwarzania pszenicy. Zawiera głównie włókno.	Wilgotność, jeżeli < 60 % Jeżeli wilgotność < 60 % - Włókno surowe

1.11.11	Zarodki pszenicy	Produkt mielenia na drobno, zawierający głównie zarodki pszenicy, walcowane lub nie, do których mogą jeszcze przylegać fragmenty bielma lub łuski zewnętrznej.	Białko surowe Tłuszcz surowy
1.11.12	Zarodki pszenicy, fermentowane	Produkt fermentacji zarodków pszenicy, przy czym mikroorganizmy zostały inaktywowane.	Białko surowe Tłuszcz surowy
1.11.13	Makuch z zarodków pszenicy	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany w drodze tłoczenia zarodków pszenicy (<i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. i innych uprawnych odmian pszenicy i łuskanego orkisz (<i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> L.)), do których mogą jeszcze przylegać fragmenty bielma i łuski.	Białko surowe
1.11.15	Białko pszenne	Białko pszenne ekstrahowane podczas wytwarzania skrobi lub etanolu; może być częściowo hydrolizowane.	Białko surowe
1.11.16	Gluten pszenny	Produkt wytwarzania skrobi pszennej i glutenu. Zawiera głównie otręby, z których zarodki mogły zostać częściowo usunięte. Można dodać rozpuszczalne części pszenicy, łamaną pszenicę i inne pochodne produkty skrobi i produkty pochodzące z rafinowania lub fermentacji produktów skrobi.	Wilgotność, jeżeli < 45 % Jeżeli wilgotność < 45 % - Białko surowe - Skrobia
1.11.18	Gluten pszenny witalny	Białko pszenicy charakteryzujące się wysoką wiskoelastycznością po uwodnieniu, przy minimalnej zawartości białka 80 % (N × 6,25) i maksymalnej zawartości popiołu w suchej masie 2 %.	Białko surowe
1.11.19	Płynna skrobia pszenna	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania skrobi/glukozy oraz glutenu z pszenicy.	Wilgotność, jeżeli < 65 % Jeżeli wilgotność < 65 % - Skrobia
1.11.20	Skrobia pszenna zawierająca białko, częściowo odcukrzona	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania skrobi pszennej, zawierający głównie odcukrzoną skrobię, rozpuszczalne białko i inne rozpuszczalne części bielma.	Białko surowe Skrobia Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę
1.11.21	Rozpuszczalne części pszenicy	Produkt uzyskiwany z pszenicy po ekstrakcji na mokro białka i skrobi. Może być hydrolizowany.	Wilgotność, jeżeli < 55 % Jeżeli wilgotność < 55 % - Białko surowe
1.11.22	Koncentrat pszenny drożdżowy	Wilgotny produkt uboczny, uwalniany po fermentacji skrobi pszennej podczas wytwarzania alkoholu.	Wilgotność, jeżeli < 60 % Jeżeli wilgotność < 60 % - Białko surowe
1.11.23	Przesiewy pszenicy browarnej	Produkt mechanicznego przesiewania (frakcjonowanie pod względem wielkości), zawierający małe ziarna pszenicy i frakcje ziaren pszenicy, oddzielone przed procesem słodowania.	Włókno surowe
1.11.24	Pył słodowy i pszenny	Produkt zawierający frakcje ziaren pszenicy i słodu, oddzielone podczas produkcji słodu.	Włókno surowe
1.11.25	Łuski pszenicy słodowanej	Produkt oczyszczania pszenicy słodowanej, zawierający fragmenty łuski i drobne fragmenty pszenicy.	Włókno surowe
1.12.2	Mąka z ziarna⁽⁴⁾	Mąka z mielenia ziarna.	Skrobia Włókno surowe
1.12.3	Koncentrat białka z ziarna⁽⁴⁾	Koncentrat i suszony produkt uzyskiwany z ziarna po usunięciu skrobi w drodze fermentacji drożdżowej.	Białko surowe
1.12.4	Przesiewy ziarna	Produkty mechanicznego przesiewania (frakcjonowanie pod	Włókno surowe

	zbóż⁽⁴⁾	względem wielkości), zawierające małe ziarna i frakcje ziaren zboża, także kiełkującego, oddzielone przed dalszym przetwarzaniem ziarna. Produkty zawierają więcej włókna surowego (np. łuski) niż zboża niefrakcjonowane.	
1.12.5	Zarodki ziarna⁽⁴⁾	Produkt mielenia na drobno i wytwarzania skrobi, zawierający głównie zarodki ziarna, walcowane lub nie, do których mogą jeszcze przylegać fragmenty bielma lub łuski zewnętrznej.	Białko surowe Tłuszcz surowy
1.12.6	Sok surowy z ziaren⁽⁴⁾	Produkt uzyskiwany z odparowania koncentratu soku surowego z fermentacji i destylacji ziarna wykorzystanego w produkcji alkoholu zbożowego.	Wilgotność, jeżeli < 45 % Jeżeli wilgotność < 45 % - Białko surowe
1.12.7	Wywar gorzelniany zbożowy wilgotny⁽⁴⁾	Wilgotny produkt wytwarzany jako stała frakcja w drodze odwirowania lub filtrowania soku surowego z fermentowanych i destylowanych ziaren wykorzystanych w produkcji alkoholu zbożowego.	Wilgotność, jeżeli < 65 % Jeżeli wilgotność < 65 % - Białko surowe
1.12.8	Zagęszczony wywar gorzelniany⁽⁴⁾	Wilgotny produkt z wytwarzania alkoholu w drodze fermentacji i destylacji zacieru z pszenicy i syropu cukrowego po uprzednim oddzieleniu otrąb i glutenu. Może zawierać martwe komórki lub części mikroorganizmów fermentacyjnych.	Wilgotność, jeżeli < 65 % Jeżeli wilgotność < 65 % - Białko surowe, jeżeli >
1.12.9	Wywar gorzelniany zbożowy⁽⁴⁾	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania alkoholu w drodze fermentacji i destylacji zacieru z ziarna zbóż lub innych produktów skrobiowych i zawierających cukier. Może zawierać martwe komórki lub części mikroorganizmów fermentacyjnych. Może zawierać 2 % siarczanów. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Wilgotność, jeżeli < 60 % Jeżeli wilgotność < 60 % - Białko surowe
1.12.10	Wywar gorzelniany zbożowy suszony (suszony wywar gorzelniany zbożowy z frakcją stałą)	Produkt destylacji alkoholu uzyskiwany w drodze suszenia stałych pozostałości sfermentowanego ziarna. Może być chronione przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe
1.12.11	Wywar gorzelniany zbożowy ciemny⁽⁴⁾ (suszony wywar gorzelniany zbożowy z frakcją stałą i cieklą DDGS)⁽⁴⁾	Produkt destylacji alkoholu uzyskiwany w drodze suszenia stałych pozostałości sfermentowanego ziarna, do których dodano syrop ciemny piwny lub odparowany przefermentowany zacier. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe
1.12.12	Młóto browarniane⁽⁴⁾	Produkt browarstwa zawierający pozostałości słodowanych i niesłodowanych zbóż i innych produktów skrobiowych, które mogą zawierać chmiel. Zwykle wprowadzany do obrotu w stanie wilgotnym, ale może być sprzedawany także w postaci suchej. Może zawierać maksymalnie 0,3 % polisiloksanu dwumetylu, może zawierać maksymalnie 1,5 % enzymów, może zawierać maksymalnie 1,8 % bentonitu.	Wilgotność, jeżeli < 65 % Jeżeli wilgotność < 65 % - Białko surowe
1.12.13	Młóto⁽⁴⁾	Produkt stały uzyskiwany w procesie wytwarzania whisky zbożowej. Zawiera pozostałości po ekstrakcji zboża słodowanego gorącą wodą. Zwykle wprowadzany do obrotu w postaci wilgotnej po usunięciu ekstraktu przez grawitację.	Wilgotność, jeżeli < 65 % Jeżeli wilgotność < 65 % - Białko surowe
1.12.14	Przefiltrowane ziarna zacieru	Produkt stały uzyskiwany podczas wytwarzania piwa, ekstraktu słodowego i whisky. Zawiera pozostałości po ekstrakcji gorącą wodą grubo mielonego siodu i ewentualnie inne dodatki bogate w cukry i skrobię. Zwykle wprowadzany do obrotu w postaci wilgotnej po usunięciu ekstraktu przez wyciskanie.	Wilgotność, jeżeli < 65 % Jeżeli wilgotność < 65 % - Białko surowe
1.12.15	Syrop piwny	Produkt pozostały w destylatorze po pierwszej (sok surowy) destylacji przefermentowanej brzeczki słodowej.	Białko surowe, jeżeli >

1.12.16	Syrop piwny ciemny	Produkt z pierwszej (sok surowy) destylacji siodu uzyskiwany przez odparowanie syropu piwnego pozostalego w destylatorze.	Wilgotność, jeżeli < 45 % Jeżeli wilgotność < 45 % Białko surowe
---------	---------------------------	---	--

(1) Nazwę tę można uzupełnić gatunkami zboża.

(2) W języku angielskim kukurydza może być określana również mianem "corn". Dotyczy to wszystkich produktów z kukurydzy.

(3) Jeśli ten produkt był poddany drobniejszemu mieleniu, do nazwy można dodać wyraz "miałki" lub nazwę można zastąpić przez odpowiednie określenie.

(4) Nazwę tę można uzupełnić gatunkami ziarna.

2. Nasiona oleiste, owoce oleiste i ich produkty pochodne

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
2.1.1	Makuch z babassu	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie orzechów palmy Babassu, odmiany Orbignya.	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.2.1	Nasiona Inianki siewnej	Nasiona <i>Camelina sativa</i> L. Crantz.	
2.2.2	Makuch z Inianki siewnej	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion Inianki siewnej.	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.2.3	Śruta poekstrakcyjna z Inianki siewnej	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makucha z nasion Inianki siewnej.	Białko surowe
2.3.1	Łupiny kakaowca	Łupiny suszonego i prażonego ziarna <i>Theobroma cacao</i> L.	Włókno surowe
2.3.2	Łuski kakaowe	Produkt uzyskiwany w drodze przetwarzania ziarna kakaowego.	Włókno surowe Białko surowe
2.3.3	Śruta poekstrakcyjna z częściowo obłuszczonego ziarna kakaowego	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję suszonego i prażonego ziarna kakaowego <i>Theobroma cacao</i> L., z którego usunięto część łuski.	Białko surowe Włókno surowe
2.4.1	Makuch z kopry	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie suszonego rdzenia (bielmo) i łuski zewnętrznej (łupina nasienna) nasion palmy kokosowej <i>Cocos nucifera</i> L.	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.4.2	Hydrolizowany makuch z kopry	Produkt wytwarzania oleju, uzyskany przez tłoczenie i enzymatyczną hydrolizę suszonego rdzenia (bielmo) i łuski zewnętrznej (łupina nasienna) nasion palmy kokosowej <i>Cocos nucifera</i> L.	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.4.3	Poekstrakcyjna mączka z kopry	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję suszonego rdzenia (bielmo) i łuski zewnętrznej (łupina nasienna) nasion palmy kokosowej.	Białko surowe
2.5.1	Nasiona bawełny	Nasiona <i>Gossypium</i> ssp., z których usunięto włókno. Mogą być chronione przed degradacją w żwacu.	
2.5.2	Śruta poekstrakcyjna z częściowo obłuszczonych nasion bawełny	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję nasion bawełny, z których usunięto włókno i część łuski. (Maksymalna zawartość włókna surowego: 22,5 % w suchej masie). Może być chroniony przed degradacją w żwacu.	Białko surowe Włókno surowe
2.5.3	Makuch z nasion bawełny	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion bawełny, z których usunięto włókno.	Białko surowe Włókno surowe

			Tłuszcz surowy
2.6.1	Makuch z częściowo obłuszczonych orzechów ziemnych	Produkt wytwarzania oleju, uzyskany przez tłoczenie częściowo obłuszczonych orzechów ziemnych <i>Arachis hypogaea</i> L. i innych gatunków <i>Arachis</i> . (Maksymalna zawartość włókna surowego: 16 % w suchej masie).	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.6.2	Śruta poekstrakcyjna z częściowo obłuszczonych orzechów ziemnych	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję makuchu z częściowo obłuszczonych orzechów ziemnych. (Maksymalna zawartość włókna surowego: 16 % w suchej masie).	Białko surowe Włókno surowe
2.6.3	Makuch z obłuszczonych orzechów ziemnych	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany z tłoczenia obłuszczonych orzechów ziemnych.	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.6.4	Śruta poekstrakcyjna z obłuszczonych orzechów ziemnych	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję makucha z obłuszczonych orzechów ziemnych.	Białko surowe Włókno surowe
2.7.1	Makuch z nasion drzewa kapokowego	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion drzewa kapokowego (<i>Ceiba pentadra</i> L. Gaertn.).	Białko surowe Włókno surowe
2.8.1	Siemię lniane	Nasiona lnu <i>Linum usitatissimum</i> L. (minimalna czystość botaniczna: 93 %) w postaci całych, spłaszczonych lub grubo mielonych nasion. Mogą być chronione przed degradacją w żwaczu.	
2.8.2	Makuch z siemienia lnianego	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion lnu. (Minimalna czystość botaniczna: 93 %).	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.8.3	Śruta poekstrakcyjna lniana	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makuchu z siemienia lnianego. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe
2.8.4	Makuch paszowy z siemienia lnianego	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion lnu. (Minimalna czystość botaniczna: 93 %). Może zawierać maksymalnie 1 % wykorzystanej ziemi bielącej i pomocniczych materiałów filtracyjnych (np. ziemia okrzemkowa, bezpostaciowe krzemiany i krzem, krzemiany warstwowe oraz włókno celulozowe lub drzewne) oraz surowych lecytyn ze zintegrowanych zakładów tłoczenia i rafinacji.	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.8.5	Śruta poekstrakcyjna paszowa lniana	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makucha z siemienia lnianego. Może zawierać maksymalnie 1 % wykorzystanej ziemi bielącej i pomocniczych materiałów filtracyjnych (np. ziemia okrzemkowa, bezpostaciowe krzemiany i krzem, krzemiany warstwowe oraz włókno celulozowe lub drzewne) oraz surowych lecytyn ze zintegrowanych zakładów tłoczenia i rafinacji. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe
2.9.1	Otręby z nasion gorczycy	Produkt wytwarzania gorczycy (<i>Brassica juncea</i> L.). Zawiera fragmenty łuski zewnętrznej i cząstki ziarna.	Włókno surowe
2.9.2	Śruta poekstrakcyjna z nasion gorczycy	Produkt uzyskiwany w drodze ekstrakcji lotnego oleju z nasion gorczycy.	Białko surowe
2.10.1	Nasiona nigru	Nasiona olejarki abisyńskiej <i>Guizotia abyssinica</i> (L. F.) Cass.	
2.10.2	Makuch z nasion nigru	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion nigru (maksymalna zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl: 3,4 %).	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe

2.11.1	Pulpa z oliwek	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję tłoczonych oliwek <i>Olea europea</i> L., oddzielonych na tyle, na ile to możliwe, od cząstek pestek.	Białko surowe Włókno surowe Tłuszcz surowy
2.11.2	Oddłuszczona śruta poekstrakcyjna paszowa z oliwek	Produkt wytwarzania oliwy z oliwek, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makuchu z pulpy z oliwek, oddzielonego na tyle, na ile to możliwe, od cząstek pestek. Może zawierać maksymalnie 1 % wykorzystanej ziemi bielącej i pomocniczych materiałów filtracyjnych (np. ziemia okrzemkowa, bezpostaciowe krzemiany i krzem, krzemiany warstwowe oraz włókno celulozowe lub drzewne) oraz surowych lecytyn ze zintegrowanych zakładów tłoczenia i rafinacji.	Białko surowe Włókno surowe
2.11.3	Oddłuszczona śruta poekstrakcyjna z oliwek	Produkt wytwarzania oliwy z oliwek, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makuchu z pulpy z oliwek, oddzielonego na tyle, na ile to możliwe, od cząstek pestek.	Białko surowe Włókno surowe
2.12.1	Makuch z rdzenia palmy	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie rdzeni palmowych olejowca gwinejskiego <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L.H. Bailey (<i>Elaeis melanococca</i> auct.), z których usunięto możliwie jak najwięcej twardej łupiny zewnętrznej.	Białko surowe Włókno surowe Tłuszcz surowy
2.12.2	Śruta poekstrakcyjna palmowa	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję rdzeni palmowych, z których usunięto możliwie jak najwięcej twardej łupiny zewnętrznej.	Białko surowe Włókno surowe
2.13.1	Nasiona dyni i dyniowatych	<i>Nasiona Cucurbita pepo</i> L. i roślin z rodzaju <i>Cucurbita</i> .	
2.13.2	Makuch z nasion dyni i dyniowatych	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion <i>Cucurbita pepo</i> L. i nasion roślin z rodzaju <i>Cucurbita</i> .	Białko surowe Tłuszcz surowy
2.14.1	Nasiona rzepaku⁽¹⁾	Nasiona rzepaku <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., <i>Indian sarson Brassica napus</i> L. var. <i>Glauca</i> (Roxb.) O. E. Schulz oraz rzepaku <i>Brassica napa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. Minimalna czystość botaniczna: 94 %. Mogą być chronione przed degradacją w żwaczu.	
2.14.2	Makuch z nasion rzepaku	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion rzepaku. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.14.3	Śruta poekstrakcyjna rzepakowa	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makuchu z nasion rzepaku. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe
2.14.4	Nasiona rzepaku, ekstrudowane	Produkt uzyskiwany z całego rzepaku metodą obróbki w ciepłych i wilgotnych warunkach oraz pod ciśnieniem, zwiększających żelowanie skrobi. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe Tłuszcz surowy
2.14.5	Białkowy koncentrat z nasion rzepaku	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany w drodze oddzielenia frakcji białkowej makuchu z nasion rzepaku lub nasion rzepaku.	Białko surowe
2.14.6	Makuch rzepakowy	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion rzepaku. Może zawierać maksymalnie 1 % wykorzystanej ziemi bielącej i pomocniczych materiałów filtracyjnych (np. ziemia okrzemkowa, bezpostaciowe krzemiany i krzem, krzemiany warstwowe oraz włókno celulozowe lub drzewne) oraz surowych lecytyn ze zintegrowanych zakładów tłoczenia i rafinacji. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe

2.14.7	Śruta poekstrakcyjna paszowa z nasion rzepaku	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makuchu z nasion rzepaku. Może zawierać maksymalnie 1 % wykorzystanej ziemi bielącej i pomocniczych materiałów filtracyjnych (np. ziemia okrzemkowa, bezpostaciowe krzemiany i krzem, krzemiany warstwowe oraz włókno celulozowe lub drzewne) oraz surowych lecytyn ze zintegrowanych zakładów tłoczenia i rafinacji. Może być chroniony przed degradacją w żwacu.	Białko surowe
2.15.1	Nasiona krokoszu barwierskiego	Nasiona krokoszu barwierskiego <i>Carthamus tinctorius</i> L.	
2.15.2	Śruta poekstrakcyjna z częściowo obłuszczonych nasion krokoszu	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję częściowo obłuszczonych nasion krokoszu.	Białko surowe Włókno surowe
2.15.3	Łuski nasion krokoszu	Produkt uzyskiwany podczas obłuszczenia nasion krokoszu.	Włókno surowe
2.16.1	Ziarna sezamu	Ziarno <i>Sesamum indicum</i> L.	
2.17.1	Ziarno sezamu, częściowo łuszczone	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez usunięcie części łuski.	Białko surowe Włókno surowe
2.17.2	Łuski ziarna sezamu	Produkt uzyskiwany podczas obłuszczenia ziarna sezamu.	Włókno surowe
2.17.3	Makuch z ziarna sezamu	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie ziarna sezamu (maksymalna zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl: 5 %).	Białko surowe Włókno surowe Tłuszcz surowy
2.18.1	Nasiona soi toastowane	Nasiona soi (<i>Glycine max.</i> L. Merr.) poddane odpowiedniej obróbce cieplnej. (Aktywność ureazy: maksymalnie 0,4 mg N/g × min.). Mogą być chronione przed degradacją w żwacu.	
2.18.2	Makuch z nasion soi	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion soi.	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.18.3	Poekstrakcyjna śruta sojowa	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany z nasion soi po ekstrakcji i odpowiedniej obróbce cieplnej. (Aktywność ureazy: maksymalnie 0,4 mg N/g × min.). Może być chroniony przed degradacją w żwacu.	Białko surowe Włókno surowe Jeżeli > 8 % w suchej ma
2.18.4	Poekstrakcyjna śruta sojowa, z obłuszczonych nasion soi	Produkt wytwarzania oleju uzyskiwany z obłuszczonych nasion soi po ekstrakcji i odpowiedniej obróbce cieplnej. (Aktywność ureazy: maksymalnie 0,5 mg N/g × min.). Może być chroniony przed degradacją w żwacu.	Białko surowe
2.18.5	Łuski nasion soi	Produkt uzyskiwany podczas obłuszczenia nasion soi.	Włókno surowe
2.18.6	Nasiona soi, ekstrudowane	Produkt uzyskiwany z nasion soi metodą obróbki w ciepłych i wilgotnych warunkach oraz pod ciśnieniem, zwiększającym żelowanie skrobi. Może być chroniony przed degradacją w żwacu.	Białko surowe Tłuszcz surowy
2.18.7	Koncentrat białka sojowego	Produkt uzyskiwany z obłuszczonych nasion soi po ekstrakcji tłuszczu, poddanych fermentacji lub powtórnej ekstrakcji w celu obniżenia poziomu ekstraktu wolnego od azotu.	Białko surowe
2.18.8	Pulpa z nasion soi [pasta z nasion soi]	Produkt uzyskiwany podczas ekstrakcji nasion soi do przygotowywania żywności.	Białko surowe
2.18.9	Nasiona soi melasowane	Produkt uzyskiwany podczas przetwarzania nasion soi.	Białko surowe Tłuszcz surowy

2.18.10	Produkt uboczny przygotowywania nasion soi	Produkt uzyskiwany podczas przetwarzania nasion soi w celu otrzymania przetworów żywnościowych.	Białko surowe
2.18.11	Nasiona soi	Nasiona soi (<i>Glycine max.</i> L. Merr.)	Aktywność ureazy, jeżeli N/g × min.
2.18.12	Płatki sojowe	Produkt uzyskiwany przez parowanie lub mikronizację w podczerwieni i walcowanie obłuskanej soi. (Aktywność ureazy: maksymalnie 0,4 mg N/g × min.).	Białko surowe
2.18.13	Śruta poekstrakcyjna paszowa z nasion soi	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany z nasion soi po ekstrakcji i odpowiedniej obróbce cieplnej. (Aktywność ureazy: maksymalnie 0,4 mg N/g × min.). Może zawierać maksymalnie 1 % wykorzystanej ziemi bielącej i pomocniczych materiałów filtracyjnych (np. ziemia okrzemkowa, bezpostaciowe krzemiany i krzem, krzemiany warstwowe oraz włókno celulozowe lub drzewne) oraz surowych lecytyn ze zintegrowanych zakładów tłoczenia i rafinacji. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe Włókno surowe Jeżeli > 8 % w suchej m
2.18.14	Śruta poekstrakcyjna paszowa sojowa, z obłuszczonych nasion soi	Produkt wytwarzania oleju uzyskiwany z obłuszczonych nasion soi po ekstrakcji i odpowiedniej obróbce cieplnej. (Aktywność ureazy: maksymalnie 0,5 mg N/g × min.). Może zawierać maksymalnie 1 % wykorzystanej ziemi bielącej i pomocniczych materiałów filtracyjnych (np. ziemia okrzemkowa, bezpostaciowe krzemiany i krzem, krzemiany warstwowe oraz włókno celulozowe lub drzewne) oraz surowych lecytyn ze zintegrowanych zakładów tłoczenia i rafinacji. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe
2.19.1	Nasiona słonecznika	Nasiona <i>Helianthus annuus</i> L. Mogą być chronione przed degradacją w żwaczu.	
2.19.2	Makuch z nasion słonecznika	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion słonecznika.	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.19.3	Śruta poekstrakcyjna z nasion słonecznika	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makuchu z nasion słonecznika. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe
2.19.4	Śruta poekstrakcyjna słonecznikowa, z obłuszczonych nasion słonecznika	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makuchu z nasion słonecznika, z których usunięto łuskę, całkowicie lub częściowo. Maksymalna zawartość włókna surowego: 27,5 % w suchej masie.	Białko surowe Włókno surowe
2.19.5	Łuski nasion słonecznika	Produkt uzyskiwany podczas obłuszczania nasion słonecznika.	Włókno surowe
2.19.6	Śruta poekstrakcyjna paszowa z nasion słonecznika	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makucha z nasion słonecznika. Może zawierać maksymalnie 1 % wykorzystanej ziemi bielącej i pomocniczych materiałów filtracyjnych (np. ziemia okrzemkowa, bezpostaciowe krzemiany i krzem, krzemiany warstwowe oraz włókno celulozowe lub drzewne) oraz surowych lecytyn ze zintegrowanych zakładów tłoczenia i rafinacji. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe
2.19.7	Śruta poekstrakcyjna paszowa słonecznikowa, z obłuszczonych nasion słonecznika	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makucha z nasion słonecznika, z których usunięto łuskę, całkowicie lub częściowo. Może zawierać maksymalnie 1 % wykorzystanej ziemi bielącej i pomocniczych materiałów filtracyjnych (np. ziemia okrzemkowa, bezpostaciowe krzemiany i krzem, krzemiany warstwowe oraz włókno	Białko surowe Włókno surowe

		celulozowe lub drzewne) oraz surowych lecytyn ze zintegrowanych zakładów tłoczenia i rafinacji. Maksymalna zawartość włókna surowego: 27,5 % w suchej masie.	
2.20.1	Oleje i tłuszcze roślinne⁽²⁾	Oleje i tłuszcze uzyskiwane z roślin (z wyjątkiem oleju rycynowego z rącznika pospolitego), mogą być odszlamowane, rafinowane lub utwardzone.	Wilgotność, jeżeli > 1 %
2.21.1	Lecytyna surowa	Produkt uzyskiwany podczas odszlamiania wodą oleju surowego z nasion oleistych i owoców oleistych. Podczas odszlamiania oleju surowego można dodać kwas cytrynowy, kwas fosforowy lub wodorotlenek sodu.	
2.22.1	Nasiona konopi	Kontrolowane nasiona konopi <i>Cannabis sativa</i> L. o maksymalnej zawartości THC zgodnej z prawodawstwem UE.	
2.22.2	Makuch z nasion konopi	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion konopi.	Białko surowe Włókno surowe
2.22.3	Olej z konopi	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie rośliny i nasion konopi.	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.23.1	Nasiona maku	Nasiona <i>Papaver somniferum</i> L.	
2.23.2	Śruta poekstrakcyjna makowa	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję makucha z nasion maku.	Białko surowe

⁽¹⁾ W stosownych przypadkach można dodać wskazanie "niska zawartość glukozyolanów" zgodnie z definicją w prawie wspólnotowym wszystkich produktów z nasion rzepaku.

⁽²⁾ Nazwę należy uzupełnić nazwą gatunku rośliny.

3. Nasiona roślin strączkowych i ich produkty pochodne

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
3.1.1	Fasola, toastowana	Nasiona <i>Phaseolus</i> spp. lub <i>Vigna</i> spp. poddane stosownej obróbce cieplnej. Mogą być chronione przed degradacją w zważcu.	
3.1.2	Koncentrat białkowy fasoli	Produkt uzyskiwany z oddzielonej wody po namoczeniu fasoli, podczas wytwarzania skrobi.	Białko surowe
3.2.1	Chleb świętojański, suszony	Suszone owoce szarańczynu strąkowego <i>Ceratonia siliqua</i> L.	Włókno surowe
3.2.3	Strąki szarańczynu strąkowego, suszone	Produkt uzyskiwany przez rozdrobnienie suchych owoców (strąków) szarańczynu strąkowego, z których usunięto nasiona.	Włókno surowe
3.2.4	Mączka z suszonych strąków szarańczynu strąkowego, mikronizowana	Produkt uzyskiwany przez mikronizację suszonych owoców szarańczynu strąkowego, z których usunięto nasiona.	Włókno surowe Cukry całkowite w przeliczeniu na sacharozę
3.2.5	Zarodki szarańczynu strąkowego	Zarodki nasion szarańczynu strąkowego.	Białko surowe
3.2.6	Makuch z zarodków szarańczynu strąkowego	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie zarodków szarańczynu strąkowego.	Białko surowe
3.2.7	Nasiona szarańczynu strąkowego	Nasiona szarańczynu strąkowego.	Włókno surowe

3.3.1	Ciecierzycza	Nasiona <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.4.1	Wyka soczewicowata	Nasiona <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.5.1	Nasiona kozieradki	Nasiona kozieradki pospolitej (<i>Trigonella foenumgraecum</i>).	
3.6.1	Mączka z ekstrahowanych nasion guar	Produkt uzyskiwany po ekstrakcji kleju roślinnego z nasion <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub.	Białko surowe
3.6.2	Śruta poekstrakcyjna z zarodków guar	Produkt ekstrakcji kleju roślinnego z zarodków nasion guar.	Białko surowe
3.7.1	Bobik	Nasiona <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. i var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.	
3.7.2	Płatki bobiku	Produkt uzyskiwany przez parowanie lub mikronizację w podczerwieni i walcowanie obłuszczonego bobiku.	Skrobia Białko surowe
3.7.3	Łuski bobiku	Produkt uzyskiwany podczas obłuszczenia nasion bobiku, zawierający głównie łuski zewnętrzne.	Włókno surowe Białko surowe
3.7.4	Bobik, obłuszczony	Produkt uzyskiwany podczas obłuszczenia nasion bobiku, zawierający głównie rdzenie nasion bobiku.	Białko surowe Włókno surowe
3.7.5	Białko bobiku	Produkt uzyskiwany przez mielenie i frakcjonowanie powietrzem bobiku.	Białko surowe
3.8.1	Soczewica	Nasiona <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.	
3.8.2	Łuski soczewicy	Produkt uzyskiwany podczas obłuszczenia nasion soczewicy.	Włókno surowe
3.9.1	Łubiny słodkie	Nasiona <i>Lupinus</i> ssp. o niskiej zawartości gorzkich nasion.	
3.9.2	Łubiny słodkie, obłuszczone	Obłuszczone nasiona łubiny.	Białko surowe
3.9.3	Łuski łubinu	Produkt uzyskiwany podczas obłuszczenia nasion łubinu, zawierający głównie łuski zewnętrzne.	Białko surowe Włókno surowe
3.9.4	Pulpa z łubinu	Produkt uzyskiwany po ekstrakcji składników łubinu.	Włókno surowe
3.9.5	Śruta z łubinu	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania mąki z łubinu. Zawiera głównie cząstki liścienia i małe ilości łuski.	Białko surowe Włókno surowe
3.9.6	Białko łubinu	Produkt uzyskiwany z oddzielonej wody po namoczeniu łubinu podczas wytwarzania skrobi lub po zmieleniu i frakcjonowaniu powietrzem.	Białko surowe
3.9.7	Mączka białkowa z łubinu	Produkt przetwarzania łubinu w celu wyprodukowania mączki o wysokiej zawartości białka.	Białko surowe
3.10.1	Fasola mung	Nasiona <i>Vigna radiata</i> L.	
3.11.1	Groch	Nasiona <i>Pisum</i> ssp. Mogą być chronione przed degradacją w żwaczu.	
3.11.2	Otręby grochowe	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania mączki grochowej. Zawiera głównie łuski usunięte podczas obłuszczenia i oczyszczania grochu.	Włókno surowe
3.11.3	Płatki grochowe	Produkt uzyskiwany przez parowanie lub mikronizację w podczerwieni i walcowanie obłuszczonych nasion grochu.	Skrobia

3.11.4	Mąka grochowa	Produkt uzyskiwany podczas mielenia grochu.	Białko surowe
3.11.5	Łuski grochowe	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania mączki grochowej. Zawiera głównie łuski usunięte podczas obłuszczenia i oczyszczania grochu oraz małe ilości bielma.	Włókno surowe
3.11.6	Groch, obłuszczony	Obłuszczone nasiona grochu.	Białko surowe Włókno surowe
3.11.7	Śruta grochowa	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania mąki grochowej. Zawiera głównie cząstki liścienia i małe ilości łuski.	Białko surowe Włókno surowe
3.11.8	Przesiewy grochu	Produkt mechanicznego przesiewania, zawierający frakcje ziaren grochu rozdzielone przed dalszym przetwarzaniem.	Włókno surowe
3.11.9	Białko grochu	Produkt uzyskiwany z oddzielonej wody po namoczeniu grochu podczas wytwarzania skrobi lub po mieleniu i frakcjonowaniu powietrzem, może być częściowo hydrolizowany.	Białko surowe
3.11.10	Pulpa grochowa	Produkt uzyskiwany z ekstrakcji na mokro skrobi i białka z grochu. Zawiera głównie włókno wewnętrzne i skrobię.	Wilgotność, jeżeli < 70 % Skrobia Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w s
3.11.11	Rozpuszczalne części grochu	Produkt uzyskiwany z ekstrakcji na mokro skrobi i białka z grochu. Zawiera głównie rozpuszczalne białko i oligosacharydy.	Wilgotność, jeżeli < 60 % Cukry ogółem Białko surowe
3.11.12	Włókno grochu	Produkt uzyskiwany przez ekstrakcję po mieleniu i przesiewaniu obłuszczonego grochu.	Włókno surowe
3.12.1	Wyka siewna	Nasiona <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> i inne odmiany.	
3.13.1	Lędźwian siewny	Nasiona <i>Lathyrus sativus</i> L. poddane stosownej obróbce cieplnej.	Metoda obróbki cieplnej
3.14.1	Wyka jednokwiatowa	Nasiona <i>Vicia monanthos</i> Desf.	

4. Rośliny bulwiaste, rośliny korzeniowe i ich produkty pochodne

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
4.1.1	Burak cukrowy	Korzenie <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell.	
4.1.2	Liście i korzenie buraka cukrowego	Świeży produkt wytwarzania cukru zawierający głównie oczyszczone części buraka cukrowego z częściami liści lub bez.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 5 % w suchej masie Wilgotność, jeżeli < 50 %
4.1.3	Cukier (z buraków cukrowych) [sacharoza]	Cukier ekstrahowany z buraków cukrowych przy użyciu wody.	Sacharoza
4.1.4	Melasa buraczana (z buraków cukrowych)	Produkt o konsystencji syropu uzyskiwany podczas wytwarzania lub rafinowania cukru z buraków cukrowych. Może zawierać maksymalnie 0,5 % substancji przeciwpieniących. Może zawierać maksymalnie 0,5 % środków usuwających kamień. Może zawierać maksymalnie 2 % siarczanów. Może zawierać maksymalnie 0,25 % siarczynów.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Wilgotność, jeżeli > 28 %

4.1.5	Melasa buraczana (z buraków cukrowych), częściowo pozbawiona cukru lub betainy	Produkt uzyskiwany po dalszej ekstrakcji sacharozy lub betainy z melasy buraczanej przy użyciu wody. Może zawierać maksymalnie 2 % siarczanów. Może zawierać maksymalnie 0,25 % siarczynów.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Wilgotność, jeżeli > 28 %
4.1.6	Melasa zawierająca izomaltulozę	Niekryształiczna frakcja z wytwarzania izomaltulozy w drodze enzymatycznego przekształcania sacharozy z buraków cukrowych.	Wilgotność, jeżeli > 40 %
4.1.7	Wysłodki buraczane mokre (z buraków cukrowych)	Produkt wytwarzania cukru, zawierający krawankę buraków cukrowych, z której wodą ekstrahowano cukier. Minimalna wilgotność: 82 %. Zawartość cukru jest niska i spada do zera w wyniku fermentacji (kwas mlekowy).	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl % w suchej masie Wilgotność, jeżeli < 82 %
4.1.8	Wysłodki buraczane prasowane (z buraków cukrowych)	Produkt wytwarzania cukru, zawierający krawankę buraków cukrowych, z której wodą ekstrahowano cukier, mechanicznie wyciskany. Maksymalna wilgotność: 82 %. Zawartość cukru jest niska i spada do zera w wyniku fermentacji (kwas mlekowy). Może zawierać maksymalnie 1 % siarczanów.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl % w suchej masie Wilgotność, jeżeli < 65 %
4.1.9	Wysłodki buraczane prasowane, melasowane (z buraków cukrowych)	Produkt wytwarzania cukru, zawierający krawankę buraka cukrowego, z której wodą ekstrahowano cukier, mechanicznie wyciskany, z dodatkiem melasy. Maksymalna wilgotność: 82 %. Zawartość cukru spada w wyniku fermentacji (kwas mlekowy). Może zawierać maksymalnie 1 % siarczanów.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl % w suchej masie Wilgotność, jeżeli < 65 %
4.1.10	Wysłodki buraczane suszone (z buraków cukrowych)	Produkt wytwarzania cukru, zawierający krawankę buraków cukrowych, z której wodą ekstrahowano cukier, mechanicznie wyciskany i suszony. Może zawierać maksymalnie 2 % siarczanów.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl % w suchej masie Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę jeżeli > 10,5 %
4.1.11	Wysłodki buraczane suszone, melasowane (z buraków cukrowych)	Produkt wytwarzania cukru, zawierający krawankę buraków cukrowych, z której wodą ekstrahowano cukier, mechanicznie wyciskany i suszony, z dodatkiem melasy. Może zawierać maksymalnie 0,5 % substancji przeciwpieniących. Może zawierać maksymalnie 2 % siarczanów.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl % w suchej masie Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę
4.1.12	Syrop cukrowy	Produkt uzyskiwany w drodze przetwarzania cukru lub melasy. Może zawierać maksymalnie 0,5 % siarczanów. Może zawierać maksymalnie 0,25 % siarczynów.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Wilgotność, jeżeli > 35 %
4.1.13	Części buraków (cukrowych), gotowane	Produkt wytwarzania spożywczego syropu z buraków cukrowych, który może być wyciskany lub suszony.	Jeżeli suszone: zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie Jeżeli wyciskane: zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 5 % w suchej masie Wilgotność, jeżeli < 50 %
4.1.14	Fruktooligosacharydy	Produkt uzyskiwany z cukru z buraków cukrowych w drodze procesu enzymatycznego.	Wilgotność, jeżeli > 28 %
4.2.1	Sok z buraków	Sok wyciskany z czerwonych buraków (<i>Beta vulgaris</i> convar. <i>crassa</i> var. <i>conditiva</i>), następnie zagęszczany i pasteryzowany, zachowujący typowy warzywny smak i aromat.	Wilgotność, jeżeli < 50 % Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
4.3.1	Marchew	Korzeń żółtej lub czerwonej marchwi <i>Daucus carota</i> L.	
4.3.2	Obierki marchwi, parowane	Wilgotny produkt przetwarzania marchwi zawierający obierki usunięte z korzenia marchwi w drodze obróbki parą, do których może być dodana pomocniczo żelatynująca skrobia z marchwi.	Skrobia Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl

		Maksymalna wilgotność: 97 %.	w HCl, jeżeli > 3,5 % w s Wilgotność, jeżeli < 87 %
4.3.3	Skrawki marchwi	Wilgotny produkt uzyskiwany w drodze mechanicznego rozdzielania podczas przetwarzania marchwi, zawierający głównie suszoną marchew i pozostałości marchwi. Produkt mógł być poddany obróbce cieplnej. Maksymalna wilgotność: 97 %.	Skrobia Włókno surowe Zawartość popiołu nierozp. w HCl, jeżeli > 3,5 % w s Wilgotność, jeżeli < 87 %
4.3.4	Płatki marchwi	Produkt uzyskiwany w drodze płatkowania, a następnie suszenia, korzenia żółtej lub czerwonej marchwi.	
4.3.5	Marchew, suszona	Korzeń żółtej lub czerwonej marchwi niezależnie od postaci, suszony.	Włókno surowe
4.3.6	Marchew paszowa, suszona	Produkt zawierający wewnętrzny miąższ i skórkę zewnętrzną, poddane suszeniu.	Włókno surowe
4.4.1	Korzenie cykorii	Korzenie <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.2	Liście i korzenie cykorii	Świeży produkt przetwarzania cykorii. Zawiera głównie oczyszczone części cykorii i części liści.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie Wilgotność, jeżeli < 50 %
4.4.3	Nasiona cykorii	Nasiona <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.4	Prasowana pulpa z cykorii	Produkt wytwarzania inuliny z korzeni <i>Cichorium intybus</i> L. zawierający ekstrahowane i mechanicznie wyciskane plastry cykorii. (Rozpuszczalne) węglowodany cykorii i woda zostały częściowo usunięte. Może zawierać maksymalnie 1 % siarczanów. Może zawierać maksymalnie 0,2 % siarczynów.	Włókno surowe Zawartość popiołu nierozp. w HCl, jeżeli > 3,5 % w s Wilgotność, jeżeli < 65 %
4.4.5	Suszona pulpa z cykorii	Produkt wytwarzania inuliny z korzeni <i>Cichorium intybus</i> L. zawierający ekstrahowane i mechanicznie wyciskane, a następnie suszone plastry cykorii. (Rozpuszczalne) węglowodany cykorii zostały częściowo usunięte. Może zawierać maksymalnie 2 % siarczanów. Może zawierać maksymalnie 0,5 % siarczynów.	Włókno surowe Zawartość popiołu nierozp. w HCl, jeżeli > 3,5 % w s
4.4.6	Sproszkowany susz z korzenia cykorii	Produkt uzyskiwany w drodze krojenia, suszenia i mielenia korzeni cykorii. Może zawierać maksymalnie 1 % środków przeciwbrylających.	Włókno surowe Zawartość popiołu nierozp. w HCl, jeżeli > 3,5 % w s
4.4.7	Melasa z cykorii	Produkt przetwarzania cykorii, uzyskiwany w drodze wytwarzania inuliny i oligofruktozy. Melasa z cykorii zawiera organiczne materiały roślinne i składniki mineralne. Może zawierać maksymalnie 0,5 % substancji przeciwpieniących.	Białko surowe Popiół surowy Wilgotność, jeżeli < 20 %
4.4.8	Winaza z cykorii	Produkt uboczny przetwarzania cykorii, uzyskiwany po rozdzieleniu inuliny i oligofruktozy oraz wmywaniu jonowymiennym. Winaza z cykorii zawiera organiczne materiały roślinne i składniki mineralne. Może zawierać maksymalnie 1 % substancji przeciwpieniących.	Białko surowe Popiół surowy Wilgotność, jeżeli < 30 %
4.4.9	Inulina z cykorii	Inulina to fruktan ekstrahowany z korzenia <i>Cichorium intybus</i> L.; surowa inulina z cykorii może zawierać maksymalnie 1 % siarczanów i maksymalnie 0,5 % siarczynów.	
4.4.10	Syrop oligofruktozowy	Produkt uzyskiwany w drodze częściowej hydrolizy inuliny z <i>Cichorium intybus</i> L.; surowy syrop oligofruktozowy może zawierać maksymalnie 1 % siarczanów i maksymalnie 0,5 % siarczynów.	Wilgotność, jeżeli < 20 %
4.4.11	Oligofruktoza, suszona	Produkt uzyskiwany w drodze częściowej hydrolizy, a następnie suszenia inuliny z <i>Cichorium intybus</i> L.	

4.5.1	Czosnek, suszony	Biały lub żółty proszek z czystego, mielonego czosnku <i>Allium sativum</i> L.	
4.6.1	Maniok [tapioka] [kasawa]	Korzenie <i>Manihot esculenta</i> Crantz, niezależnie od postaci.	Wilgotność, jeżeli < 60 %
Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
4.6.2	Maniok, suszony	Korzenie manioku, niezależnie od postaci, suszone.	Skrobia Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w s
4.7.1	Pulpa z cebuli	Wilgotny produkt uzyskiwany podczas przetwarzania cebuli (z rodzaju <i>Allium</i>), zawierający zarówno łupiny, jak i całe cebule. Jeżeli z procesu wytwarzania oleju z cebuli, wówczas zawiera głównie gotowane pozostałości cebuli.	Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w s
4.7.2	Cebule smażone	Pozbawione łupin, zgniecione, a następnie smażone części cebuli.	Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w s Tłuszcz surowy
4.7.3	Rozpuszczalne frakcje cebuli	Suchy produkt uzyskiwany podczas przetwarzania świeżej cebuli. Uzyskiwany w drodze ekstrakcji alkoholem lub wodą, przy czym frakcja alkoholowa lub wodna są rozdzielane i suszone rozpyłowo. Zawiera głównie węglowodany.	Włókno surowe
4.8.1	Ziemniaki	Bulwy <i>Solanum tuberosum</i> L.	Wilgotność, jeżeli < 72 %
4.8.2	Ziemniaki, obrane	Ziemniaki, z których usunięto skórkę w drodze obróbki parą.	Skrobia Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w s
4.8.3	Obierki ziemniaków, parowane	Wilgotny produkt przetwarzania ziemniaków zawierający obierki usunięte z bulwy ziemniaków w drodze obróbki parą, do których może być dodana pomocniczo żelatynująca skrobia z ziemniaków. Mogą być tłuczone.	Wilgotność, jeżeli < 82 % Skrobia Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w s
4.8.4	Ziemniaki surowe, krojone	Produkt uzyskiwany z ziemniaków podczas przygotowywania produktów z ziemniaków do spożycia przez ludzi, także obrane ze skórki.	Wilgotność, jeżeli < 72 % Skrobia Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w s
4.8.5	Skrawki ziemniaków	Produkt uzyskiwany w drodze mechanicznego rozdzielania podczas przetwarzania ziemniaków, zawierający głównie suszone ziemniaki i pozostałości ziemniaków. Produkt mógł być poddany obróbce cieplnej.	Wilgotność, jeżeli < 82 % Skrobia Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w s
4.8.6	Ziemniaki, tłuczone	Produkt z blanszowanych lub gotowanych, a następnie tłuczonych ziemniaków.	Skrobia Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w s
4.8.7	Płatki ziemniaczane	Produkt uzyskiwany w drodze suszenia bębnowego umytych, obranych lub nieobrzanych ziemniaków poddanych obróbce parą.	Skrobia Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w s

			w HCl, jeżeli > 3,5 % w s
4.8.8	Pulpa ziemniaczana	Produkt wytwarzania skrobi ziemniaczanej, zawierający ekstrahowane mielone ziemniaki.	Wilgotność, jeżeli < 77 %
4.8.9	Pulpa ziemniaczana, suszona	Suszony produkt wytwarzania skrobi ziemniaczanej, zawierający ekstrahowane mielone ziemniaki.	
4.8.10	Białko ziemniaczane	Produkt wytwarzania skrobi, zawierający głównie substancje białkowe, uzyskiwany po oddzieleniu skrobi.	Białko surowe
4.8.11	Białko ziemniaczane, hydrolizowane	Białko uzyskiwane w drodze kontrolowanej hydrolizy enzymatycznej białka ziemniaczanego.	Białko surowe
4.8.12	Białko ziemniaczane, fermentowane	Produkt uzyskiwany w drodze fermentacji, a następnie suszenia rozpryskowego białka ziemniaczanego.	Białko surowe
4.8.13	Białko ziemniaczane, fermentowane, płynne	Płynny produkt uzyskiwany w drodze fermentacji białka ziemniaczanego.	Białko surowe
4.8.14	Sok ziemniaczany, koncentrat	Skoncentrowany produkt wytwarzania skrobi ziemniaczanej, zawierający substancję pozostałą po częściowym usunięciu włókna, białka i skrobi z pulpy z całych ziemniaków oraz odparowaniu części wody.	Wilgotność, jeżeli < 50 % Jeżeli Wilgotność < 50 % - Białko surowe - Popiół surowy
4.8.15	Granulat ziemniaczany	Suszone ziemniaki (po umyciu, obraniu, zmniejszeniu wielkości - przez krojenie, płatkowanie itd. oraz po usunięciu zawartości wody).	
4.9.1	Bataty	Bulwy <i>Ipomoea batatas</i> L., niezależnie od postaci.	Wilgotność, jeżeli < 57 %
4.10.1	Słonecznik bulwiasty [topinambur]	Bulwy <i>Helianthus tuberosus</i> L., niezależnie od postaci.	Wilgotność, jeżeli < 75 %

5. Inne nasiona, owoce i ich produkty pochodne

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa del
5.1.1	Żołędzie	Całe owoce dębu szypułkowego <i>Quercus robur</i> L., dębu bezszypułkowego <i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl., dębu korkowego <i>Quercus suber</i> L. lub innych gatunków dębu.	
5.1.2	Żołędzie, obłuszczone	Produkt uzyskiwany podczas obłuszczenia żołędzi.	Białko surowe Włókno surowe
5.2.1	Migdały	Całe lub łamane owoce <i>Prunus dulcis</i> , z łupinami lub bez.	
5.2.2	Łupiny migdałów	Łupiny migdałów uzyskiwane z obłuszczonych nasion migdałów w drodze fizycznego oddzielenia od rdzenia i grubo mielone.	Włókno surowe
5.2.3	Makuch z migdałów	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie migdałów.	Białko surowe Włókno surowe
5.3.1	Nasiona anyżu	Nasiona <i>Pimpinella anisum</i> .	
5.4.1	Pulpa jabłkowa, suszona [miazga jabłkowa, suszona]	Produkt uzyskiwany z produkcji soku z <i>Malus domestica</i> lub z produkcji jabłecznika. Zawiera głównie wewnętrzny miąższ i zewnętrzną skórkę, poddane suszeniu. Mógł być poddany depektynizacji.	Włókno surowe
5.4.2	Pulpa jabłkowa,	Produkt wilgotny uzyskiwany z produkcji soku jabłkowego lub	Włókno surowe

	prasowana [miazga jabłkowa, prasowana]	jabłecznika. Zawiera głównie wewnętrzny miąższ i zewnętrzną skórkę, poddane wyciskaniu. Mógł być poddany depektynizacji.	
5.4.3	Melasa jabłkowa	Produkt uzyskiwany po produkcji pektyny z pulpy jabłkowej. Mógł być poddany depektynizacji.	Białko surowe Włókno surowe Oleje i tłuszcze surowe, j
5.5.1	Nasiona buraków cukrowych	Nasiona buraka cukrowego.	
5.6.1	Gryka	Nasiona <i>Fagopyrum esculentum</i> .	
5.6.2	Łuski i otręby gryczane	Produkt uzyskiwany podczas mielenia ziaren gryki.	Włókno surowe
5.6.3	Śruta gryczana	Produkt wytwarzania mąki, uzyskiwany z przesianej gryki. Zawiera głównie cząstki bielma z drobnymi fragmentami warstwy zewnętrznej i różnymi częściami ziarna. Nie może zawierać więcej niż 10 % włókna surowego.	Włókno surowe Skrobia
5.7.1	Nasiona kapusty czerwonej	Nasiona <i>Brassica oleracea var. capitata f. Rubra</i> .	
5.8.1	Nasiona mozgi kanaryjskiej	Nasiona <i>Phalaris canariensis</i> .	
5.9.1	Nasiona kminku	Nasiona <i>Carum carvi</i> L.	
5.12.1	Kasztany, łamane	Produkt wytwarzania mąki kasztanowej, zawierający głównie cząstki bielma, z drobnymi fragmentami skórki i nielicznymi pozostałościami kasztanów (<i>Castanea</i> spp.).	Białko surowe Włókno surowe
5.13.1	Pulpa cytrusowa	Produkt uzyskiwany w drodze wyciskania owoców cytrusowych <i>Citrus</i> (L.) spp. lub podczas produkcji soków cytrusowych. Mógł być poddany depektynizacji.	Włókno surowe
5.13.2	Pulpa cytrusowa, suszona	Produkt uzyskiwany w drodze wyciskania owoców cytrusowych lub podczas produkcji soków cytrusowych, a następnie suszony. Mógł być poddany depektynizacji.	Włókno surowe
5.14.1	Nasiona koniczyny łąkowej czerwonej	Nasiona <i>Trifolium pratense</i> L.	
5.14.2	Nasiona koniczyny białej	Nasiona <i>Trifolium repens</i> L.	
5.15.1	Łupiny kawy	Produkt uzyskiwany z obłuskanych nasion rośliny <i>Coffea</i> .	Włókno surowe
5.16.1	Nasiona chabra bławatka	Nasiona <i>Centaurea cyanus</i> L.	
5.17.1	Nasiona ogórka	Nasiona <i>Cucumis sativus</i> L.	
5.18.1	Nasiona cyprysu	Nasiona <i>Cupressus</i> L.	
5.19.1	Owoce daktylowca	Owoce <i>Phoenix dactylifera</i> L. Mogą być suszone.	
5.19.2	Nasiona daktylowca	Całe nasiona daktylowca.	Włókno surowe
5.20.1	Nasiona kopru włoskiego	Nasiona <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	
5.21.1	Owoce figowca	Owoce <i>Ficus carica</i> L. Mogą być suszone.	
5.22.1	Rdzenie owoców⁽¹⁾	Produkt zawierający wewnętrzne, jadalne nasiona orzechów lub	

		pestki owoców.	
5.22.2	Pulpa owocowa⁽¹⁾	Produkt uzyskiwany podczas produkcji soku i przecieru owocowego. Mógł być poddany depektynizacji.	Włókno surowe
5.22.3	Pulpa owocowa, suszona⁽¹⁾	Produkt uzyskiwany podczas produkcji soku i przecieru owocowego, a następnie suszony. Mógł być poddany depektynizacji.	Włókno surowe
5.23.1	Rzeżucha ogrodowa	Nasiona <i>Lepidium sativum</i> L.	Włókno surowe
5.24.1	Nasiona roślin trawiastych	Nasiona traw z rodziny Poaceae, Cyperaceae i Juncaceae.	
5.25.1	Pestki winogronowe	Pestki <i>Vitis</i> L. oddzielone od pulpy winogronowej, z których nie usunięto oleju.	Tłuszcz surowy Włókno surowe
5.25.2	Śruta poekstrakcyjna z pestek winogron	Produkt uzyskiwany podczas ekstrakcji oleju z pestek winogron.	Włókno surowe
5.25.3	Pulpa winogronowa [wytłok z winogron]	Pulpa winogronowa poddana szybkiemu suszeniu po ekstrakcji alkoholu, z której usunięto możliwie jak najwięcej szipułek i pestek.	Włókno surowe
5.25.4	Rozpuszczalne frakcje pestek winogron	Produkt uzyskiwany z pestek winogron po wytworzeniu soku z winogron. Zawiera głównie węglowodany. Może być zatężony.	Włókno surowe
5.26.1	Orzechy laskowe	Całe lub łamane owoce <i>Corylus</i> (L.) spp., z łupinami lub bez.	
5.26.2	Makuch z orzechów laskowych	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez wyciskanie orzechów laskowych.	Białko surowe Włókno surowe
5.27.1	Pektyna	Pektyna jest uzyskiwana w drodze ekstrakcji wodnej (naturalnych odmian) odpowiedniego materiału roślinnego, zwykle owoców cytrusowych lub jabłek. Nie stosuje się innych organicznych środków strącających niż metanol, etanol i 2-propanol. Może zawierać maksymalnie 1 % metanolu, etanolu i 2-propanolu, pojedynczo lub łącznie, w przeliczeniu na substancję bezwodną. Pektyna składa się głównie z częściowych estrów metylowych kwasu poligalakturonowego oraz jego soli amonowych, sodowych, potasowych i wapniowych.	
5.28.1	Nasiona pachnotki zwyczajnej	Nasiona <i>Perilla frutescens</i> L. i produkty jej zmielenia.	
5.29.1	Orzeszki sosnowe	Nasiona <i>Pinus</i> (L.) spp.	
5.30.1	Pistacje	Owoce <i>Pistacia vera</i> L.	
5.31.1	Nasiona babki	Nasiona <i>Plantago</i> (L.) spp.	
5.32.1	Nasiona rzodkiewki	Nasiona <i>Raphanus sativus</i> L.	
5.33.1	Nasiona szpinaku	Nasiona <i>Spinacia oleracea</i> L.	
5.34.1	Nasiona ostropestu plamistego	Nasiona <i>Carduus marianus</i> L.	
5.35.1	Pulpa pomidorowa [miazga pomidorowa]	Produkt uzyskiwany przez wyciskanie pomidorów <i>Solanum lycopersicum</i> L. podczas produkcji soku pomidorowego. Zawiera głównie skórkę i nasiona pomidorów.	Włókno surowe
5.36.1	Nasiona krwawnika pospolitego	Nasiona <i>Achillea millefolium</i> L.	

5.37.1	Makuch z pestek moreli	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez wytlaczanie pestek moreli (<i>Prunus armeniaca</i> L.). Moze zawierac kwas cyjanowodorowy.	Bialko surowe Wlokno surowe
5.38.1	Makuch z kminu czarnego	Produkt wytwarzania oleju uzyskiwany przez wytlaczanie nasion kminu czarnego (<i>Bunium persicum</i> L.)	Bialko surowe Wlokno surowe
5.39.1	Makuch z nasion ogorecznika	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez wytlaczanie nasion ogorecznika (<i>Borago officinalis</i> L.).	Bialko surowe Wlokno surowe
5.40.1	Makuch z wiesiolka dwuletniego	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez wytlaczanie nasion wiesiolka dwuletniego (<i>Oenothera</i> L.).	Bialko surowe Wlokno surowe
5.41.1	Makuch z owocu granatu	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez wytlaczanie nasion owocu granatu (<i>Punica granatum</i> L.).	Bialko surowe Wlokno surowe
5.42.1	Makuch z nasion orzecha wloskiego	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez wytlaczanie nasion orzecha wloskiego (<i>Juglans regia</i> L.).	Bialko surowe Wlokno surowe

(1) Nazwe nalezy uzupelnic nazwa gatunku rosliny.

6. Pasze objętościowe i włókniste i ich produkty pochodne

Numer	Nazwa	Opis	Obowiazkowa del
6.1.1	Bocwina	Liście <i>Beta</i> spp.	
6.2.1	Rośliny zbożowe⁽¹⁾	Całe rośliny zbóż lub ich części. Mogą być suszone, świeże lub zakiszone.	
6.3.1	Słoma zbóż⁽¹⁾	Słoma zbóż.	
6.3.2	Słoma zbóż, poddana obróbce⁽¹⁾⁽²⁾	Produkt uzyskiwany w drodze odpowiedniej obróbki słomy zbóż.	Sód, jeżeli do obróbki u
6.4.1	Mączka z koniczyny	Produkt uzyskiwany w drodze suszenia i mielenia koniczyny <i>Trifolium</i> spp. Moze zawierac do 20 % lucerny (<i>Medicago sativa</i> L. i <i>Medicago</i> var. Martyn) lub innych roślin pastewnych suszonych i mielonych jednocześnie z koniczyną.	Bialko surowe Wlokno surowe Zawartosc popiołu nieroz w HCl, jeżeli > 3,5 % w s
6.5.1	Mączka z roślin pastewnych [mączka z traw]⁽³⁾ [mączka z roślin zielonych]⁽³⁾	Produkt uzyskiwany w drodze suszenia i mielenia, a w niektórych przypadkach prasowania roślin pastewnych.	Bialko surowe Wlokno surowe Zawartosc popiołu nieroz w HCl, jeżeli > 3,5 % w s
6.6.1	Trawa, suszona na polu [siano]	Dowolne gatunki traw, suszone na polu.	Zawartosc popiołu nierozpuszczalnego w HC % w suchej masie
6.6.2	Trawa, suszona w wysokiej temperaturze [sus z traw]	Produkt uzyskiwany z trawy (dowolnej odmiany), która została sztucznie odwodniona (w dowolnej formie).	Bialko surowe Wlokno Zawartosc popiołu nieroz w HCl, jeżeli > 3,5 % w s
6.6.3	Trawa, ziola, rośliny strączkowe [zielonka]	Świeże, zakiszone lub suszone rośliny uprawne obejmujące trawę, rośliny strączkowe lub ziola, powszechnie określane jako kiszonka, sianokiszonka, siano lub zielonka.	Zawartosc popiołu nierozpuszczalnego w HC % w suchej masie
6.7.1	Mąka konopna	Mąka grubo mielona z suszonych liści <i>Cannabis sativa</i> L.	Bialko surowe
6.7.2	Włókno konopne	Produkt uzyskiwany podczas przetwarzania konopi, zabarwiony na zielono, suszony, włóknisty.	

6.8.1	Słoma bobikowa	Słoma bobiku.	
6.9.1	Słoma lniana	Słoma lnu (<i>Linum usitatissimum</i> L.).	
6.10.1	Lucerna [alfalfa]	<i>Medicago sativa</i> L. i <i>Medicago var.</i> Martyn lub ich części.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
6.10.2	Lucerna, suszona na polu [alfalfa, suszona na polu]	Lucerna, suszona na polu.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
6.10.3	Lucerna, suszona w wysokiej temperaturze [alfalfa, suszona w wysokiej temperaturze]	Lucerna sztucznie odwodniona, w dowolnej formie.	Białko surowe Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
6.10.4	Lucerna, ekstrudowana [alfalfa, ekstrudowana]	Granulat lucerny, ekstrudowany.	
6.10.5	Mączka z lucerny⁹ [alfalfa, mączka]⁽⁴⁾	Produkt uzyskiwany w drodze suszenia i mielenia lucerny. Może zawierać do 20 % koniczyny lub innych roślin pastewnych suszonych i mielonych jednocześnie z lucerną.	Białko surowe Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
6.10.6	Miazga z lucerny [alfalfa, miazga]	Suszony produkt uzyskiwany w drodze wyciskania soku z lucerny.	Białko surowe Włókno surowe
6.10.7	Koncentrat białkowy z lucerny [alfalfa, koncentrat białkowy]	Produkt uzyskiwany w drodze sztucznego suszenia frakcji soku wyciśniętego z lucerny, które oddzielono przez odwirowanie i poddano obróbce cieplnej w celu wytrącenia białka.	Białko surowe Karoten
6.10.8	Rozpuszczalne części lucerny	Produkt uzyskiwany po ekstrakcji białka z soku z lucerny, może być suszony.	Białko surowe
6.11.1	Kiszonka z kukurydzy	Zakiszone rośliny <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> lub ich części.	
6.12.1	Słoma grochowa	Słoma <i>Pisum</i> ssp.	

⁽¹⁾ Nazwę należy uzupełnić nazwą gatunku rośliny.

⁽²⁾ Nazwę należy uzupełnić wskazaniem rodzaju przeprowadzanej obróbki.

⁽³⁾ Do nazwy można dodać gatunek rośliny pastewnej.

⁽⁴⁾ Wyraz "mączka" można zastąpić wyrazem "granulat". Do nazwy może być dodana metoda suszenia.

7. Inne rośliny, algi i ich produkty pochodne

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
7.1.1	Algi⁽¹⁾	Algi, żywe lub przetworzone, w tym algi świeże, chłodzone lub mrożone. Mogą zawierać maksymalnie 0,1 % substancji przeciwpieniących.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy
7.1.2	Algi suszone⁽¹⁾	Produkt uzyskiwany w drodze suszenia alg. Produkt ten mógł być płukany w celu zmniejszenia zawartości jodu. Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji przeciwpieniących.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy
7.1.3	Mączka z alg⁽¹⁾	Produkt wytwarzania oleju z alg, uzyskiwany przez ekstrakcję alg. Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji przeciwpieniących.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy
7.1.4	Olej z alg⁽¹⁾	Produkt wytwarzania oleju z alg, uzyskiwany w drodze ekstrakcji. Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji przeciwpieniących.	Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 1 %

		przeciwpieniących.	
7.1.5	Ekstrakt z alg⁽¹⁾ [frakcja z alg]⁽¹⁾	Wodny lub alkoholowy ekstrakt z alg zawierający głównie węglowodany. Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji przeciwpieniących.	
7.2.6	Mączka z wodorostów morskich	Produkt uzyskiwany w drodze suszenia i rozdrabniania makroalg, w szczególności brunatnic. Produkt ten mógł być płukany w celu zmniejszenia zawartości jodu. Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji przeciwpieniących.	Popiół surowy
7.3.1	Kora⁽²⁾	Oczyszczona i suszona kora drzew lub krzewów.	Włókno surowe
7.4.1	Kwiaty⁽²⁾, suszone	Wszystkie części suszonych kwiatów roślin jadalnych i ich frakcje.	Włókno surowe
7.5.1	Brokuły, suszone	Produkt uzyskiwany przez suszenie rośliny <i>Brassica oleracea</i> L. po płukaniu, zmniejszeniu wielkości (przez krojenie, płatkowanie itp.) i usunięciu zawartości wody.	
7.6.1	Melasa z trzciny cukrowej	Produkt o konsystencji syropu uzyskiwany podczas wytwarzania lub rafinowania cukru z <i>Saccharum</i> L. Może zawierać maksymalnie 0,5 % substancji przeciwpieniących. Może zawierać maksymalnie 0,5 % środków usuwających kamień. Może zawierać maksymalnie 3,5 % siarczanów. Może zawierać maksymalnie 0,25 % siarczynów.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Wilgotność, jeżeli > 30 %
7.6.2	Melasa z trzciny cukrowej, częściowo odcukrzona	Produkt uzyskiwany po dalszej ekstrakcji sacharozy z melasy z trzciny cukrowej przy użyciu wody.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Wilgotność, jeżeli > 28 %
7.6.3	Cukier z trzciny cukrowej [sacharoza]	Cukier ekstrahowany z trzciny cukrowej przy użyciu wody.	Sacharoza
7.6.4	Bagassa [wytloczyny] z trzciny cukrowej	Produkt uzyskiwany podczas ekstrakcji cukru z trzciny cukrowej przy użyciu wody. Zawiera głównie włókno.	Włókno surowe
7.7.1	Liście, suszone⁽²⁾	Suszone liście roślin jadalnych i ich frakcje.	Włókno surowe
7.8.1	Lignoceluloza⁽²⁾	Produkt uzyskiwany w drodze mechanicznego przetwarzania surowego naturalnie suszonego drewna, zawierający głównie lignocelulozę.	Włókno surowe
7.9.1	Korzeń lukrecji	Korzeń <i>Glycyrrhiza</i> L.	
7.10.1	Mięta	Produkt uzyskiwany w wyniku suszenia nadziemnych części roślin <i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> lub <i>Mentha viridis</i> (L.), niezależnie od postaci.	
7.11.1	Szpinak, suszony [susz ze szpinaku]	Produkt uzyskiwany w wyniku suszenia rośliny <i>Spinacia oleracea</i> L., niezależnie od postaci.	
7.12.1	Jukka Mojave	Sproszkowana <i>Yucca schidigera</i> Roehl.	Włókno surowe
7.13.1	Węgiel roślinny [węgiel drzewny]	Produkt uzyskiwany przez karbonizację organicznego materiału roślinnego.	Włókno surowe
7.14.1	Drewno⁽²⁾	Drewno dojrzałe lub włókna drzewne niepoddane obróbce chemicznej.	Włókno surowe

⁽¹⁾ Nazwę należy uzupełnić nazwą gatunku rośliny.

⁽²⁾ Nazwę należy uzupełnić nazwą gatunku.

8. Przetwory mleczne i ich produkty pochodne

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa del
8.1.1	Masło i produkty z masła	Masło i produkty uzyskiwane w drodze produkcji lub przetwarzania masła (np. serwatka maślana), o ile nie zostały wymienione osobno.	Białko surowe Tłuszcz surowy Laktoza Wilgotność, jeżeli > 6 %
8.2.1	Maślanka, maślanka w proszku⁽¹⁾	Produkt uzyskiwany w wyniku oddzielenia masła ze śmietany lub podobny proces. Można stosować zateżanie lub suszenie. W przypadku przygotowywania specjalnie jako materiał paszowy, może zawierać: - maksymalnie 0,5 % fosforanów, np. polifosforanów (np. metafosforan sześćsodowy), dwufosforanów (np. pirofosforan czterosodowy), stosowanych do zmniejszenia lepkości i stabilizacji białka podczas przetwarzania, - maksymalnie 0,3 % kwasów, np. kwasów organicznych: kwasu cytrynowego, kwasu mrówkowego, kwasu propionowego; kwasów nieorganicznych: kwasu siarkowego, kwasu chlorowodorowego, kwasu fosforowego, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji, - maksymalnie 0,5 % zasad, np. wodorotlenku sodu, potasu, wapnia, magnezu, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji, - maksymalnie 2 % substancji sypkich, np. dwutlenku krzemu, trójfosforanu pięciosodowego, fosforanu trójwapniowego, stosowanych do poprawy sypkości, - maksymalnie 0,4 % emulgatora (lecytyny).	Białko surowe Tłuszcz surowy Laktoza Wilgotność, jeżeli > 6 %
8.3.1	Kazeina	Produkt uzyskiwany z odtłuszczonego mleka lub maślanki przez suszenie kazeiny wytrąconej przy użyciu kwasów lub podpuszczki.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 10 %
8.4.1	Kazeinian	Produkt ekstrahowany ze skrzepu lub kazeiny poprzez zastosowanie substancji neutralizujących i suszenie.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 10 %
8.5.1	Ser i produkty z sera	Ser i produkty wytworzone z sera i produktów na bazie mleka.	Białko surowe Tłuszcz surowy
8.6.1	Siara/siara w proszku	Płyn wydzielany przez gruczoły mleczne ssaków do pięciu dni po porodzie. Można stosować zateżanie lub suszenie.	Białko surowe
8.7.1	Uboczne produkty mleczne	Produkty uzyskiwane podczas wytwarzania przetworów mlecznych (między innymi: wycofane mleczne środki spożywcze, osad z wirówek lub separatorów, biała woda, minerały mleka). W przypadku przygotowywania specjalnie jako materiał paszowy, mogą zawierać: - maksymalnie 0,5 % fosforanów, np. polifosforanów (np. metafosforan sześćsodowy), dwufosforanów (np. pirofosforan czterosodowy), stosowanych do zmniejszenia lepkości i stabilizacji białka podczas przetwarzania, - maksymalnie 0,3 % kwasów, np. kwasów organicznych: kwasu cytrynowego, kwasu mrówkowego, kwasu propionowego; kwasów nieorganicznych: kwasu siarkowego, kwasu chlorowodorowego, kwasu fosforowego, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji, - maksymalnie 0,5 % zasad, np. wodorotlenku sodu, potasu, wapnia, magnezu, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji, - maksymalnie 2 % substancji sypkich, np. dwutlenku krzemu, trójfosforanu pięciosodowego, fosforanu trójwapniowego, stosowanych do poprawy sypkości, - maksymalnie 0,4 % emulgatora (lecytyny).	Wilgotność Białko surowe Tłuszcz surowy Cukry ogółem

8.8.1	Fermentowane przetwory mleczne	Produkty uzyskiwane w drodze fermentacji mleka (np. jogurt).	Białko surowe Tłuszcz surowy
8.9.1	Laktoza	Cukier oddzielony z mleka lub serwatki przez oczyszczanie i suszenie.	Laktoza Wilgotność, jeżeli > 5 %
8.10.1	Mleko/mleko w proszku⁽¹⁾	Zwykła wydzielina gruczołów mlecznych uzyskiwana z jednego lub wielu dojeń. Można stosować zatężanie lub suszenie.	Białko surowe Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 5 %
8.11.1	Odtłuszczone mleko/odtłuszczone mleko w proszku⁽¹⁾	Mleko o zawartości tłuszczu zmniejszonej przez rozdzielenie. Można stosować zatężanie lub suszenie.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 5 %
8.12.1	Tłuszcz mleczny	Produkt uzyskany w drodze odtłuszczania mleka.	Tłuszcz surowy
8.13.1	Białko mleka w proszku	Produkt uzyskiwany w drodze suszenia związków białka ekstrahowanych z mleka w drodze obróbki chemicznej lub fizycznej.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 8 %
8.14.1	Skondensowane i odparowane mleko oraz jego produkty	Skondensowane i odparowane mleko oraz produkty uzyskiwane w wyniku produkcji lub przetwarzania tych produktów.	Białko surowe Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 5 %
8.15.1	Filtrat mleka/filtrat mleka w proszku⁽¹⁾	Produkt uzyskiwany w drodze filtracji (ultra-, nano- lub mikro-) mleka (przechodzącego przez membranę), z którego mogła zostać częściowo usunięta laktoza. Można stosować odwróconą osmozę oraz zatężanie lub suszenie.	Popiół surowy Białko surowe Laktoza Wilgotność, jeżeli > 8 %
8.16.1	Retentat mleka/retentat mleka w proszku⁽¹⁾	Produkt uzyskiwany w drodze filtracji (ultra-, nano- lub mikro-) mleka (zatrzymywanego przez membranę). Można stosować zatężanie lub suszenie.	Białko surowe Popiół surowy Laktoza Wilgotność, jeżeli > 8 %
8.17.1	Serwatka/serwatka w proszku⁽¹⁾	Produkt uzyskiwany w wyniku wytwarzania sera, twarogu, kazeiny lub podobnych procesów. Można stosować zatężanie lub suszenie. W przypadku przygotowywania specjalnie jako materiał paszowy, może zawierać: - maksymalnie 0,5 % fosforanów, np. polifosforanów (np. metafosforan sześciosodowy), dwufosforanów (np. pirofosforan czterosodowy), stosowanych do zmniejszenia lepkości i stabilizacji białka podczas przetwarzania, - maksymalnie 0,3 % kwasów, np. kwasów organicznych: kwasu cytrynowego, kwasu mrówkowego, kwasu propionowego; kwasów nieorganicznych: kwasu siarkowego, kwasu chlorowodorowego, kwasu fosforowego, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji, - maksymalnie 0,5 % zasad, np. wodorotlenku sodu, potasu, wapnia, magnezu, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji, - maksymalnie 2 % substancji sypkich, np. dwutlenku krzemu, trójfosforanu pięciosodowego, fosforanu trójwapniowego, stosowanych do poprawy sypkości, - maksymalnie 0,4 % emulgatora (lecytyny).	Białko surowe Laktoza Wilgotność, jeżeli > 8 % Popiół surowy
8.18.1	Serwatka odlaktozowana/serwatka odlaktozowana w proszku⁽¹⁾	Serwatka, z której częściowo usunięto laktozę. Można stosować zatężanie lub suszenie. W przypadku przygotowywania specjalnie jako materiał paszowy, może zawierać: - maksymalnie 0,5 % fosforanów, np. polifosforanów (np. heksametafosforan sodu), difosforanów (np. tetrapirofosforan sodu), stosowanych do zmniejszenia lepkości i stabilizacji białka podczas przetwarzania,	Białko surowe Laktoza Wilgotność, jeżeli > 8 % Popiół surowy

		<ul style="list-style-type: none"> - maksymalnie 0,3 % kwasów, np. kwasów organicznych: kwasu cytrynowego, kwasu mrówkowego, kwasu propionowego; kwasów nieorganicznych: kwasu siarkowego, kwasu chlorowodorowego, kwasu fosforowego, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji, - maksymalnie 0,5 % zasad, np. wodorotlenku sodu, potasu, wapnia, magnezu, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji, - maksymalnie 2 % substancji sypkich, np. dwutlenku krzemu, trójfosforanu pięciosodowego, fosforanu trójwapniowego, stosowanych do poprawy sypkości, - maksymalnie 0,4 % emulgatora (lecytyny). 	
8.19.1	Białko serwatki/białko serwatki w proszku⁽¹⁾	<p>Produkt uzyskiwany w drodze suszenia związków białka serwatki ekstrahowanych z serwatki w drodze obróbki chemicznej lub fizycznej. Można stosować zateżanie lub suszenie. W przypadku przygotowywania specjalnie jako materiał paszowy, może zawierać:</p> <ul style="list-style-type: none"> - maksymalnie 0,5 % fosforanów, np. polifosforanów (np. metafosforan sześciosodowy), dwufosforanów (np. pirofosforan czterosodowy), stosowanych do zmniejszenia lepkości i stabilizacji białka podczas przetwarzania, - maksymalnie 0,3 % kwasów, np. kwasów organicznych: kwasu cytrynowego, kwasu mrówkowego, kwasu propionowego; kwasów nieorganicznych: kwasu siarkowego, kwasu chlorowodorowego, kwasu fosforowego, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji, - maksymalnie 0,5 % zasad, np. wodorotlenku sodu, potasu, wapnia, magnezu, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji, - maksymalnie 2 % substancji sypkich, np. dwutlenku krzemu, trójfosforanu pięciosodowego, fosforanu trójwapniowego, stosowanych do poprawy sypkości, - maksymalnie 0,4 % emulgatora (lecytyny). 	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 8 %
8.20.1	Demineralizowana, odlaktoszowana serwatka/demineralizowana, odlaktoszowana serwatka w proszku⁽¹⁾	<p>Serwatka, z której częściowo usunięto laktozę i minerały. Można stosować zateżanie lub suszenie. W przypadku przygotowywania specjalnie jako materiał paszowy, może zawierać:</p> <ul style="list-style-type: none"> - maksymalnie 0,5 % fosforanów, np. polifosforanów (np. metafosforan sześciosodowy), dwufosforanów (np. pirofosforan czterosodowy), stosowanych do zmniejszenia lepkości i stabilizacji białka podczas przetwarzania, - maksymalnie 0,3 % kwasów, np. kwasów organicznych: kwasu cytrynowego, kwasu mrówkowego, kwasu propionowego; kwasów nieorganicznych: kwasu siarkowego, kwasu chlorowodorowego, kwasu fosforowego, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji, - maksymalnie 0,5 % zasad, np. wodorotlenku sodu, potasu, wapnia, magnezu, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji, - maksymalnie 2 % substancji sypkich, np. dwutlenku krzemu, trójfosforanu pięciosodowego, fosforanu trójwapniowego, stosowanych do poprawy sypkości, - maksymalnie 0,4 % emulgatora (lecytyny). 	Białko surowe Laktoza Popiół surowy Wilgotność, jeżeli > 8 %
8.21.1	Filtrat serwatki/filtrat serwatki w proszku⁽¹⁾	<p>Produkt uzyskiwany w drodze filtracji (ultra-, nano- lub mikro-) serwatki (przechodzącej przez membranę), z której mogła zostać częściowo usunięta laktoza. Można stosować odwróconą osmozę oraz zateżanie lub suszenie. W przypadku przygotowywania specjalnie jako materiał paszowy, może zawierać:</p> <ul style="list-style-type: none"> - maksymalnie 0,5 % fosforanów, np. polifosforanów (np. metafosforan sześciosodowy), dwufosforanów (np. pirofosforan czterosodowy), stosowanych do zmniejszenia lepkości i stabilizacji białka podczas przetwarzania, 	Popiół surowy Białko surowe Laktoza Wilgotność, jeżeli > 8 %

		<ul style="list-style-type: none"> - maksymalnie 0,3 % kwasów, np. kwasów organicznych: kwasu cytrynowego, kwasu mrówkowego, kwasu propionowego; kwasów nieorganicznych: kwasu siarkowego, kwasu chlorowodorowego, kwasu fosforowego, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji, - maksymalnie 0,5 % zasad, np. wodorotlenku sodu, potasu, wapnia, magnezu, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji, - maksymalnie 2 % substancji sypkich, np. dwutlenku krzemu, trójfosforanu pięciosodowego, fosforanu trójwapniowego, stosowanych do poprawy sypkości; - maksymalnie 0,4 % emulgatora (lecytyny). 	
8.22.1	Retentat serwatki/retentat serwatki w proszku⁽¹⁾	<p>Produkt uzyskiwany w drodze filtracji (ultra-, nano- lub mikro-) serwatki (zatrzymywanej przez membranę). Można stosować zatężanie lub suszenie. W przypadku przygotowywania specjalnie jako materiał paszowy, może zawierać:</p> <ul style="list-style-type: none"> - maksymalnie 0,5 % fosforanów, np. polifosforanów (np. metafosforan sześciosodowy), dwufosforanów (np. pirofosforan czterosodowy), stosowanych do zmniejszenia lepkości i stabilizacji białka podczas przetwarzania, - maksymalnie 0,3 % kwasów, np. kwasów organicznych: kwasu cytrynowego, kwasu mrówkowego, kwasu propionowego; kwasów nieorganicznych: kwasu siarkowego, kwasu chlorowodorowego, kwasu fosforowego, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji, - maksymalnie 0,5 % zasad, np. wodorotlenku sodu, potasu, wapnia, magnezu, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji, - maksymalnie 2 % substancji sypkich, np. dwutlenku krzemu, trójfosforanu pięciosodowego, fosforanu trójwapniowego, stosowanych do poprawy sypkości, - maksymalnie 0,4 % emulgatora (lecytyny). 	<p>Białko surowe Popiół surowy Laktoza Wilgotność, jeżeli > 8 %</p>

⁽¹⁾ Wyrażenia nie są synonimami: odnośne produkty różnią się głównie pod względem wilgotności, należy używać odpowiednich wyrażenia do przypadku.

9. Produkty zwierzęce ze zwierząt lądowych i ich produkty pochodne

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
9.1.1	Produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego⁽¹⁾	Całe stałocielne zwierzęta lądowe lub ich części, świeże, mrożone, gotowane, poddane obróbce kwasem lub suszone.	Białko surowe Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.2.1	Tłuszcz zwierzęcy⁽²⁾	Produkt zawierający tłuszcz stałocielnych zwierząt lądowych. Może zawierać maksymalnie 0,1 % heksanu, jeżeli był ekstrahowany rozpuszczalnikami.	Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 1 %
9.3.1	Pszczele produkty uboczne	Miód, wosk pszczele, mleczko pszczele, propolis, pyłek, przetworzone lub nieprzetworzone.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę
9.4.1	Przetworzone białko zwierzęce⁽²⁾	Produkt uzyskiwany przez ogrzewanie, suszenie i mielenie całych stałocielnych zwierząt lądowych lub ich części, z których tłuszcz mógł zostać częściowo wyekstrahowany lub usunięty fizycznie. Może zawierać maksymalnie 0,1 % heksanu, jeżeli był ekstrahowany rozpuszczalnikami.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.5.1	Białka pochodzące z produkcji żelatyny⁽²⁾	Suszone białko zwierzęce jakości odpowiedniej dla żywności, pochodzące z produkcji żelatyny.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy Wilgotność, jeżeli > 8 %

9.6.1	Białko zwierzęce, hydrolizowane⁽²⁾	Hydrolizowane białko uzyskiwane przez zastosowanie temperatury lub ciśnienia, albo w drodze chemicznej, mikrobiologicznej lub enzymatycznej hydrolizy białka zwierzęcego.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.7.1	Mączka z krwi⁽²⁾	Produkt pochodzący z obróbki cieplnej krwi stałocielnych zwierząt poddanych ubojowi.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.8.1	Produkty z krwi⁽¹⁾	Produkty pochodzące z krwi lub frakcji krwi stałocielnych zwierząt poddanych ubojowi; obejmują osocze suszone/mrożone/płynne, suszoną pełną krew, krwinki czerwone suszone/mrożone/płynne lub ich frakcje i mieszaniny.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.9.1	Odpady gastronomiczne	Wszystkie odpady żywnościowe zawierające materiał pochodzenia zwierzęcego, w tym zużyty olej kuchenny, pochodzące z restauracji, obiektów gastronomicznych i kuchni, łącznie z kuchniami zbiorowymi i domowymi.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.10.1	Kolagen⁽²⁾	Produkt na bazie białka pochodzący z kości, skór, skórek oraz ścięgien zwierząt.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.11.1	Mączka z piór	Produkt uzyskiwany przez suszenie i mielenie piór zwierząt poddanych ubojowi, może być hydrolizowany.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.12.1	Żelatyna⁽²⁾	Naturalne rozpuszczalne białko, żelujące lub nieżelujące, uzyskane w wyniku częściowej hydrolizy kolagenu pochodzącego z kości, skór i skórek oraz ścięgien zwierząt.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.13.1	Skwarki⁽²⁾	Produkt uzyskiwany przy wytwarzaniu łożu wołowego, smalcu lub innych ekstrahowanych lub oddzielanych fizycznie tłuszczów pochodzenia zwierzęcego, świeży, mrożony lub suszony. Może zawierać maksymalnie 0,1 % heksanu, jeżeli był ekstrahowany rozpuszczalnikami.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.14.1	Produkty pochodzenia zwierzęcego⁽¹⁾	Wycofane środki spożywcze zawierające produkty pochodzenia zwierzęcego; poddane obróbce lub nie, świeże, mrożone lub suszone.	Białko surowe Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.15.1	Jaja	Całe jaja <i>Gallus gallus</i> L., w skorupkach lub bez.	
9.15.2	Białko jaj	Produkt uzyskiwany z jaj po oddzieleniu skorupki i żółtka, pasteryzowany i ewentualnie denaturowany.	Białko surowe Metoda denaturacji, jeżeli dotyczy
9.15.3	Produkty jajeczne, suszone	Produkty składające się z pasteryzowanych suszonych jaj, bez skorupki, lub z mieszanki suszonego białka i suszonego żółtka jaja w różnych proporcjach.	Białko surowe Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 5 %
9.15.4	Proszek jajeczny, słodzony	Suszone całe jaja lub ich części, słodzone.	Białko surowe Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 5 %
9.15.5	Skorupki jaj, suszone	Produkt uzyskiwany z jaj drobiowych po usunięciu zawartości (żółtka i białka). Skorupki są suszone.	Popiół surowy
9.16.1	Bezkregowce lądowe⁽¹⁾	Całe bezkregowce lądowe lub ich części, na wszystkich etapach życia, inne niż gatunki chorobotwórcze dla zwierząt i ludzi; poddane obróbce lub nie, świeże, mrożone lub suszone.	
9.17.1	Siarczan chondroityny	Produkt uzyskiwany w drodze ekstrakcji ze ścięgien, kości i innych tkanek zwierzęcych zawierających chrząstki i miękkie tkanki łączne.	Sód

⁽¹⁾ Bez uszczerbku dla obowiązkowych wymogów dotyczących dokumentów handlowych i świadectw zdrowia dla produktów ubocznych zwierzęcego oraz produktów pochodnych, ustanowionych w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 142/2011 (załącznik VIII, rozdział III) (Dz

26.2.2011, s. 1), jeżeli katalog jest stosowany do celów etykietowania, nazwy są zastępowane, odpowiednio:

- nazwą gatunku zwierzęcia, oraz
- nazwą części produktu pochodzenia zwierzęcego (np. wątroba, mięso (tylko w przypadku mięśni szkieletowych)), lub
- nazwą gatunku zwierzęcia niestosowanego w związku z zakazem powtórnego przetwarzania wewnątrzgatunkowego (np. niezawierają albo

są uzupełniane, odpowiednio:

- nazwą gatunku zwierzęcia, lub
- nazwą części produktu pochodzenia zwierzęcego (np. wątroba, mięso (tylko w przypadku mięśni szkieletowych)), lub
- nazwą gatunku zwierzęcia niestosowanego w związku z zakazem powtórnego przetwarzania wewnątrzgatunkowego.

⁽²⁾ Bez uszczerbku dla obowiązkowych wymogów dotyczących dokumentów handlowych i świadectw zdrowia dla produktów ubocznych zwierzęcego oraz produktów pochodnych, ustanowionych w rozporządzeniu (UE) nr 142/2011 (załącznik VIII, rozdział III), jeżeli katalog stosowany do celów etykietowania, nazwy są uzupełniane, odpowiednio:

- nazwą gatunku przetwarzanego zwierzęcia (np. świnia, przeżuwacz, drób), lub
- nazwą przetwarzanego materiału (np. kości), lub
- nazwą stosowanego procesu (np. odtłuszczony, rafinowany), lub
- nazwą gatunku zwierzęcia nieprzetwarzanego w związku z zakazem powtórnego przetwarzania wewnątrzgatunkowego (np. niezawierają drobiu).

10. Ryby, inne zwierzęta wodne i ich produkty pochodne

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
10.1.1	Bezkregowce wodne⁽¹⁾	Całe bezkregowce morskie lub słodkowodne lub ich części, na wszystkich etapach życia, inne niż gatunki chorobotwórcze dla zwierząt i ludzi; poddane obróbce lub nie, świeże, mrożone lub suszone.	
10.2.1	Produkty uboczne ze zwierząt wodnych⁽¹⁾	Pochodzące z zakładów lub wytwórni przygotowujących lub wytwarzających produkty przeznaczone do spożycia przez ludzi; poddane obróbce lub nie, świeże, mrożone lub suszone.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy
10.3.1	Mączka ze skorupiaków	Produkt wytwarzany w drodze ogrzewania, wyciskania i suszenia całych skorupiaków lub ich części, w tym krewetek dzikich i hodowlanych.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy, jeżeli > 20 % Wilgotność, jeżeli > 8 %
10.4.1	Ryby⁽²⁾	Całe ryby lub ich części: świeże, mrożone, gotowane, poddane obróbce kwasem lub suszone.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 1 %
10.4.2	Mączka rybna⁽²⁾	Produkt uzyskiwany przez ogrzewanie, wyciskanie i suszenie całych ryb lub ich części, do którego przed suszeniem mogły zostać ponownie dodane rozpuszczalne frakcje ryb.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy, jeżeli > 20 % Wilgotność, jeżeli > 8 %
10.4.3	Rozpuszczalne frakcje ryb	Skondensowany produkt uzyskiwany podczas wytwarzania mączki rybnej, który został oddzielony i był stabilizowany przez zakwaszenie lub suszenie.	Białko surowe Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 5 %
10.4.4	Białko rybne, hydrolizowane	Produkt uzyskiwany w wyniku kwasowej hydrolizy całych ryb lub ich części, często zatężony przez suszenie.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy, jeżeli > 20 % Wilgotność, jeżeli > 8 %
10.4.5	Mączka z ości	Produkt uzyskiwany przez ogrzewanie, wyciskanie i suszenie części ryb. Zawiera głównie ości.	Popiół surowy
10.4.6	Olej z ryb	Olej uzyskiwany z ryb lub ich części, poddawany następnie odwirowaniu w celu usunięcia wody (może obejmować szczególne charakterystyczne dla danego gatunku, np. olej z wątroby dorsza).	Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 1 %
10.4.7	Olej z ryb, utwardzony	Olej uzyskiwany z uwodornienia oleju z ryb.	Wilgotność, jeżeli > 1 %

10.5.1	Olej z kryla	Olej uzyskiwany z gotowanego i wyciskanego planktonicznego kryla morskiego, poddawany następnie odwirowaniu w celu usunięcia wody.	Wilgotność, jeżeli > 1 %
10.5.2	Koncentrat białkowy z kryla, hydrolizowany	Produkt uzyskiwany w wyniku enzymatycznej hydrolizy całego kryla lub jego części, często zateżony przez suszenie.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy, jeżeli > 20 % Wilgotność, jeżeli > 8 %
10.6.1	Mączka z pierścienic morskich	Produkt wytwarzany przez ogrzewanie i suszenie całych pierścienic morskich lub ich części, w tym <i>Nereis virens</i> M. Sars.	Tłuszcz Popiół, jeżeli > 20 % Wilgotność, jeżeli > 8 %
10.7.1	Mączka z zooplanktonu morskiego	Produkt wytwarzany przez ogrzewanie, wyciskanie i suszenie zooplanktonu morskiego, np. kryla.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy, jeżeli > 20 % Wilgotność, jeżeli > 8 %
10.7.2	Olej z zooplanktonu morskiego	Olej uzyskiwany z gotowanego i wyciskanego zooplanktonu morskiego, poddawany następnie odwirowaniu w celu usunięcia wody.	Wilgotność, jeżeli > 1 %
10.8.1	Mączka z mięczaków	Produkt wytwarzany przez ogrzewanie i suszenie całych mięczaków lub ich części, w tym kałamarnic i małży.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy, jeżeli > 20 % Wilgotność, jeżeli > 8 %
10.9.1	Mączka z kałamarnic	Produkt wytwarzany przez ogrzewanie, wyciskanie i suszenie całych kałamarnic lub ich części.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy, jeżeli > 20 % Wilgotność, jeżeli > 8 %

⁽¹⁾ Nazwę należy uzupełnić nazwą gatunku.

⁽²⁾ Nazwę należy uzupełnić nazwą gatunku w przypadku produktu wytwarzanego z ryb hodowlanych.

11. Minerale i ich produkty pochodne

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
11.1.1	Węglan wapnia⁽¹⁾ [wapień]	Produkt uzyskiwany w drodze mielenia materiałów będących źródłem węgla wapnia (CaCO_3), takich jak wapień, lub przez wytrącanie z kwaśnego roztworu. Może zawierać maksymalnie 0,25 % glikolu propylenowego. Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji pomocniczych stosowanych przy mieleniu.	Wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.2	Wapienne muszle morskie	Produkt pochodzenia naturalnego, uzyskiwany z muszli morskich, mielonych lub poddanych granulacji, takich jak muszle ostryg lub muszle morskie.	Wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.3	Węglan wapniowo-magnezowy	Naturalna mieszanina węgla wapnia (CaCO_3) i węgla magnezu (MgCO_3). Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji pomocniczych stosowanych przy mieleniu.	Wapń, magnez, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.4	Kwaśny węglan wapnia z alg morskich (maerl)	Produkt pochodzenia naturalnego uzyskiwany z wapiennych alg morskich, mielonych na grubo lub poddawanych granulacji.	Wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.5	Czerwone wapienne algi (lithothamne)	Produkt pochodzenia naturalnego uzyskiwany z wapiennych alg morskich (<i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)), mielonych na grubo lub poddawanych granulacji.	Wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.6	Chlorek wapnia	Chlorek wapnia (CaCl_2). Może zawierać maksymalnie 0,2 %	Wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %

		siarczaniu baru.	HCl, jeżeli > 5 %
11.1.7	Wodorotlenek wapnia	Wodorotlenek wapnia (Ca(OH) ₂). Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji pomocniczych stosowanych przy mieleniu.	Wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.8	Siarczan wapnia, bezwodny	Siarczan wapnia, bezwodny (CaSO ₄), uzyskiwany przez mielenie bezwodnego siarczaniu wapnia lub odwodnienie dwuwodnego siarczaniu wapnia.	Wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.9	Siarczan wapnia półwodny	Półwodny siarczan wapnia (CaSO ₄ × ½ H ₂ O) uzyskiwany przez częściowe odwodnienie dwuwodnego siarczaniu wapnia.	Wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.10	Siarczan wapnia dwuwodny	Dwuwodny siarczan wapnia (CaSO ₄ × 2H ₂ O) uzyskiwany przez mielenie dwuwodnego siarczaniu wapnia lub uwodnienie półwodnego siarczaniu wapnia.	Wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.11	Sole wapniowe kwasów organicznych⁽²⁾	Sole wapniowe jadalnych kwasów organicznych z co najmniej 4 atomami węgla.	Wapń, kwas organiczny
11.1.12	Tlenek wapnia	Tlenek wapnia (CaO) uzyskiwany w wyniku kalcynacji występującego naturalnie wapienia. Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji pomocniczych stosowanych przy mieleniu.	Wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.13	Glukonian wapnia	Sól wapniowa kwasu glukonowego, zwykle wyrażana jako Ca(C ₆ H ₁₁ O ₇) ₂ i jej postaci uwodnione.	Wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.15	Siarczan/węglan wapnia	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania węglanu sodu.	Wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.16	Pidolan wapnia	L-pidolan wapnia (C ₅ H ₆ CaNO ₃). Może zawierać maksymalnie 1,5 % kwasu glutaminowego i substancji powiązanych.	Wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.17	Węglan wapnia-tlenek magnezu	Produkt uzyskiwany przez ogrzewanie występujących naturalnie substancji zawierających wapń i magnez, np. dolomitu. Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji pomocniczych stosowanych przy mieleniu.	Wapń, magnez
11.2.1	Tlenek magnezu	Kalcynowany tlenek magnezu (MgO), o zawartości MgO co najmniej 70 %.	Magnez, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 15 %
11.2.2	Siarczan magnezu siedmiowodny	Siarczan magnezu (MgSO ₄ × 7 H ₂ O).	Magnez, siarka, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.2.3	Siarczan magnezu jednowodny	Siarczan magnezu (MgSO ₄ × H ₂ O).	Magnez, siarka, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.2.4	Siarczan magnezu, bezwodny	Bezwodny siarczan magnezu (MgSO ₄).	Magnez, siarka, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.2.5	Propionian magnezu	Propionian magnezu (C ₆ H ₁₀ MgO ₄).	Magnez
11.2.6	Chlorek magnezu	Chlorek magnezu (MgCl ₂) lub roztwór uzyskiwany przez naturalne zateżnienie wody morskiej po osadzeniu się chlorku sodu.	Magnez, chlor, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.2.7	Węglan magnezu	Naturalny węglan magnezu (MgCO ₃).	Magnez, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.2.8	Wodorotlenek magnezu	Wodorotlenek magnezu (Mg(OH) ₂).	Magnez, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.2.9	Siarczan magnezowo-potasowy	Siarczan magnezowo-potasowy.	Magnez, potas, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %

11.2.10	Sole magnezowe kwasów organicznych⁽²⁾	Sole magnezowe jadalnych kwasów organicznych z co najmniej 4 atomami węgla.	Magnez, kwas organiczny
11.3.1	Fosforan dwuwapniowy⁽³⁾ [wodorootofosforan wapnia]	Wodorofosforan wapnia uzyskiwany z kości lub źródeł nieorganicznych ($\text{CaHPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$). $\text{Ca/P} > 1,2$ Może zawierać maksymalnie 3 % chlorku, wyrażonego jako NaCl.	Wapń, fosfor całkowity, nierozpuszczalny w 2 % l cytrynowym, jeżeli > 10 nierozpuszczalny w HCl, j
11.3.2	Fosforan jedno-, dwuwapniowy	Produkt uzyskiwany chemicznie, złożony z fosforanu dwuwapniowego i jednowapniowego ($\text{CaHPO}_4 \cdot \text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$) $0,8 < \text{Ca/P} < 1,3$	Fosfor całkowity, wapń, nierozpuszczalny w 2 % l cytrynowym, jeżeli > 10
11.3.3	Fosforan jednowapniowy [czterowodoro-dwuorto fosforan wapnia]	Bis-dwuodorofosforan wapnia ($\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$) $\text{Ca/P} > 0,9$	Fosfor całkowity, wapń, nierozpuszczalny w 2 % l cytrynowym, jeżeli > 10
11.3.4	Fosforan trójwapniowy [ortofosforan trójwapniowy]	Fosforan trójwapniowy z kości lub źródeł nieorganicznych ($\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$) $\text{Ca/P} > 1,3$	Wapń, fosfor całkowity, nierozpuszczalny w 2 % l cytrynowym, jeżeli > 10
11.3.5	Fosforan wapniowo-magnezowy	Fosforan wapniowo-magnezowy.	Wapń, magnez, fosfor c P nierozpuszczalny w 2 % l cytrynowym, jeżeli > 10
11.3.6	Fosforan odfluorowany	Fosforan naturalny, kalcynowany i poddany obróbce cieplnej większej niż to konieczne do usunięcia zanieczyszczeń.	Fosfor całkowity, wapń, nierozpuszczalny w 2 % l cytrynowym, jeżeli > 10 nierozpuszczalny w HCl, j
11.3.7	Pirofosforan dwuwapniowy [dwufosforan dwuwapniowy]	Pirofosforan dwuwapniowy.	Fosfor całkowity, wapń, nierozpuszczalny w 2 % l cytrynowym, jeżeli > 10
11.3.8	Fosforan magnezu	Produkt składający się z jedno-, dwu- lub trójzasadowego fosforanu magnezu.	Fosfor całkowity, magne nierozpuszczalny w 2 % l cytrynowym, jeżeli > 10 nierozpuszczalny w HCl, j
11.3.9	Fosforan sodowo-wapniowo-magnezowy	Produkt składający się z fosforanu sodowo-wapniowo-magnezowego.	Fosfor całkowity, magne sól, P nierozpuszczalny w 2 % l cytrynowym, jeżeli > 10
11.3.10	Fosforan sodu [dwuwodorootofosforan sodu]	Fosforan jednosodowy ($\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$)	Fosfor całkowity, sól, P nierozpuszczalny w 2 % l cytrynowym, jeżeli > 10
11.3.11	Fosforan dwusodowy [wodorootofosforan dwusodowy]	Fosforan dwusodowy ($\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$).	Fosfor całkowity, sól, P nierozpuszczalny w 2 % l cytrynowym, jeżeli > 10
11.3.12	Fosforan trójsodowy [ortofosforan trójsodowy]	Fosforan trójsodowy (Na_3PO_4).	Fosfor całkowity, sól, P nierozpuszczalny w 2 % l cytrynowym, jeżeli > 10
11.3.13	Pirofosforan czterosodowy [dwufosforan czterosodowy]	Pirofosforan czterosodowy ($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$).	Fosfor całkowity, sól, P nierozpuszczalny w 2 % l cytrynowym, jeżeli > 10
11.3.14	Fosforan	Fosforan jednopotasowy ($\text{KH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$).	Fosfor całkowity, potas,

	jednopotasowy [dwuwodoroortofosforan potasu]		nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.15	Fosforan dwupotasowy [wodoroortofosforan dwupotasowy]	Fosforan dwupotasowy ($K_2HPO_4 \times H_2O$).	Fosfor całkowity, potas, nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.16	Fosforan wapniowo-sodowy	Fosforan wapniowo-sodowy ($CaNaPO_4$).	Fosfor całkowity, wapń, nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.17	Fosforan jednoamonowy [dwuwodoroortofosforan amonu]	Fosforan jednoamonowy ($NH_4H_2PO_4$).	Azot całkowity, fosfor całkowity, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.18	Fosforan dwuamonowy [wodoroortofosforan dwuamonowy]	Fosforan dwuamonowy ($(NH_4)_2HPO_4$).	Azot całkowity Fosfor całkowity, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.19	Trójpolifosforan sodu [trójfosforan pięciosodowy]	Trójpolifosforan sodu ($Na_5P_3O_9$).	Fosfor całkowity sól P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.20	Fosforan sodowo-magnezowy	Fosforan sodowo-magnezowy ($MgNaPO_4$).	Fosfor całkowity, magnez, nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.21	Podfosforyn magnezu	Podfosforyn magnezu ($Mg(H_2PO_2)_2 \times 6H_2O$).	Magnez Fosfor całkowity P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.22	Odzielowana mączka kostna	Odzielowane, sterylizowane i mielone kości, z których usunięto tłuszcz.	Fosfor całkowity, wapń, nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.3.23	Popiół kostny	Mineralne pozostałości po spopielaniu, spalaniu lub gazyfikacji ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego.	Fosfor całkowity, wapń, nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.3.24	Polifosforan wapnia	Niejednorodne mieszaniny soli wapnia skondensowanych kwasów polifosforowych o ogólnym wzorze $H(n + 2)P_nO(3n + 1)$, gdzie "n" wynosi nie mniej niż 2	Fosfor całkowity, wapń, nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.25	Dwuwodorodwufosforan wapnia	Dwuwodorodwufosforan jednowapniowy ($CaH_2P_2O_7$).	Fosfor całkowity, wapń, nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.26	Kwaśny pirofosforan magnezu	Kwaśny pirofosforan magnezu ($MgH_2P_2O_7$). Wytwarzany z oczyszczonego kwasu fosforowego i oczyszczonego wodorotlenku magnezu lub tlenku magnezu przez odparowanie wody i kondensację ortofosforanu do dwufosforanu.	Fosfor całkowity, magnez, nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.27	Dwuwodorodwufosforan dwusodowy	Dwuwodorodwufosforan dwusodowy ($Na_2H_2P_7O_7$).	Fosfor całkowity, wapń, nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.28	Dwufosforan trójsodowy	Jednowodorodwufosforan trójsodowy (bezwodny: $Na_3HP_2O_7$; jednowodny: $Na_3HP_2O_7 \times H_2O$).	Fosfor całkowity, sól, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %

11.3.29	Polifosforan sodu [heksametafosforan sodu]	Niejednorodna mieszanina soli sodowych liniowo skondensowanych kwasów polifosforowych o ogólnym wzorze $H(n + 2)PnO(3n + 1)$, gdzie "n" jest nie mniejsze niż 2.	Fosfor całkowity, sód, P nierozpuszczalny w 2 % l cytrynowym, jeżeli > 10
11.3.30	Fosforan trójpotasowy	Jednofosforan trójpotasowy (bezwodny: K_3PO_4 ; uwodniony: $K_3PO_4 \times n H_2O$ (n = 1 lub 3)).	Fosfor całkowity, potas, nierozpuszczalny w 2 % l cytrynowym, jeżeli > 10
11.3.31	Dwufosforan czteropotasowy	Pirofosforan czteropotasowy ($K_4P_2O_7$).	Fosfor całkowity, wapń, nierozpuszczalny w 2 % l cytrynowym, jeżeli > 10
11.3.32	Trójfosforan pięciopotasowy	Trójpolifosforan pięciopotasowy ($K_5P_3O_{10}$).	Fosfor całkowity, wapń, nierozpuszczalny w 2 % l cytrynowym, jeżeli > 10
11.3.33	Polifosforan potasu	Niejednorodna mieszanina soli potasowych liniowo skondensowanych kwasów polifosforowych o ogólnym wzorze $H(n + 2)PnO(3n + 1)$, gdzie "n" jest nie mniejsze od 2.	Fosfor całkowity, potas, nierozpuszczalny w 2 % l cytrynowym, jeżeli > 10
11.3.34	Polifosforan sodowo-wapniowy	Polifosforan sodowo-wapniowy.	Fosfor całkowity, wapń, nierozpuszczalny w 2 % l cytrynowym, jeżeli > 10
11.4.1	Chlorek sodu⁽¹⁾	Chlorek sodu ($NaCl$) lub produkt uzyskiwany z solanki w wyniku krystalizacji przez odparowanie (sól próżniowa), odparowania wody morskiej (sól morską) lub mielenia soli kamiennej.	Sód, popiół nierozpuszczalny w 2 % l jeżeli > 10 %
11.4.2	Dwuwęglan sodu [wodorowęglan sodu]	Dwuwęglan sodu ($NaHCO_3$).	Sód, popiół nierozpuszczalny w 2 % l jeżeli > 10 %
11.4.3	(Dwu)węglan sodu/amonu [(wodoro)węglan sodu/amonu]	Produkt uzyskiwany podczas produkcji węglanu sodu i dwuwęglanu sodu, ze śladowymi ilościami dwuwęglanu amonu (maksymalnie 5 % dwuwęglanu amonu).	Sód, popiół nierozpuszczalny w 2 % l jeżeli > 10 %
11.4.4	Węglan sodu	Węglan sodu (Na_2CO_3).	Sód, popiół nierozpuszczalny w 2 % l jeżeli > 10 %
11.4.5	Półtorawęglan sodu	Półtorawęglan sodu ($Na_3H(CO_3)_2$).	Sód, popiół nierozpuszczalny w 2 % l jeżeli > 10 %
11.4.6	Siarczan sodu	Siarczan sodu (Na_2SO_4). Może zawierać maksymalnie 0,3 % metioniny.	Sód, popiół nierozpuszczalny w 2 % l jeżeli > 10 %
11.4.7	Sole sodowe kwasów organicznych⁽²⁾	Sole sodowe jadalnych kwasów organicznych z co najmniej 4 atomami węgla.	Sód, kwas organiczny
11.5.1	Chlorek potasu	Chlorek potasu (KCl) lub produkt uzyskiwany przez mielenie chlorku potasu ze źródeł naturalnych.	Potas, popiół nierozpuszczalny w 2 % l HCl, jeżeli > 10 %
11.5.2	Siarczan potasu	Siarczan potasu (K_2SO_4).	Potas, popiół nierozpuszczalny w 2 % l HCl, jeżeli > 10 %
11.5.3	Węglan potasu	Węglan potasu (K_2CO_3).	Potas, popiół nierozpuszczalny w 2 % l HCl, jeżeli > 10 %
11.5.4	Dwuwęglan potasu [wodorowęglan potasu]	Dwuwęglan potasu ($KHCO_3$).	Potas, popiół nierozpuszczalny w 2 % l HCl, jeżeli > 10 %
11.5.5	Sole potasowe kwasów organicznych⁽²⁾	Sole potasowe jadalnych kwasów organicznych z co najmniej 4 atomami węgla.	Potas, kwas organiczny
11.6.1	Kwiat siarczany	Proszek uzyskiwany z naturalnych złóż tego minerału. Również produkt uzyskiwany w wyniku rafinacji ropy naftowej stosowanej	Siarka

		przez producentów siarki.	
11.7.1	Attapulgit [paługorskit]	Naturalny minerał zawierający magnez, glin i krzem.	Magnez
11.7.2	Kwarc	Minerał występujący naturalnie, uzyskiwany przez mielenie źródeł kwarcu. Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji pomocniczych stosowanych przy mieleniu.	
11.7.3	Krystobalit	Dwutlenek krzemu (SiO ₂) uzyskiwany z ponownej krystalizacji kwarcu. Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji pomocniczych stosowanych przy mieleniu.	
11.8.1	Siarczan amonu	Siarczan amonu ((NH ₄) ₂ SO ₄) uzyskiwany w drodze syntezy chemicznej.	Azot wyrażony jako surowiec siarka
11.8.2	Roztwór siarczanu amonu	Siarczan amonu w roztworze wodnym, zawierający nie mniej niż 35 % siarczanu amonu.	Azot wyrażony jako białko
11.8.3	Sole amonowe kwasów organicznych⁽²⁾	Sole amonowe jadalnych kwasów organicznych z co najmniej 4 atomami węgla.	Azot wyrażony jako surowiec kwas organiczny
11.8.4	Mleczan amonu	Mleczan amonu (CH ₃ CHOHCOONH ₄). Obejmuje mleczan amonu wytwarzany w drodze fermentacji przez <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>Bulgaricus</i> , <i>Lactococcus lactis</i> ssp., <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus</i> spp. lub <i>Bifidobacterium</i> spp., zawierający co najmniej 44 % azotu, wyrażonego jako białko surowe. Może zawierać maksymalnie 0,8 % fosforu, 0,9 % potasu, 0,7 % magnezu, 0,3 % sodu, 0,3 % siarczanów, 0,1 % chlorków, 5 % cukrów i 0,1 % krzemowych substancji przeciwpieniących.	Azot wyrażony jako surowiec popiół surowy
11.8.5	Octan amonu	Octan amonu (CH ₃ COONH ₄) w roztworze wodnym, zawierający nie mniej niż 55 % octanu amonu.	Azot wyrażony jako białko

⁽¹⁾ Rodzaj źródła może być wskazany dodatkowo lub zamiast nazwy.

⁽²⁾ Nazwę należy zmienić lub uzupełnić w celu określenia kwasu organicznego.

⁽³⁾ W nazwie może być zawarte określenie procesu produkcji.

12. Produkty (uboczne) fermentacji mikroorganizmów

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
12,1	Produkty uzyskiwane z biomasy określonych mikroorganizmów hodowanych na określonych podłożach	Mogą zawierać maksymalnie 0,3 % substancji przeciwpieniących. Mogą zawierać maksymalnie 1,5 % substancji filtracyjnych/środków klarujących. Mogą zawierać maksymalnie 2,9 % kwasu propionowego.	Kwas propionowy, jeżeli
12.1.1	Białko wyprodukowane przez <i>Methylophilus methylotrophus</i>	Białkowy produkt fermentacji uzyskiwany w wyniku hodowli <i>Methylophilus methylotrophus</i> (NCIMB szczep 10.515) ⁽¹⁾ na metanolu, zawartość białka surowego: co najmniej 68 %, współczynnik odbicia co najmniej 50.	Białko surowe Popiół surowy Tłuszcz surowy
12.1.2	Białko wyprodukowane przez <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), <i>Alcaligenes acidovorans</i>, <i>Bacillus brevis</i> i <i>Bacillus firmus</i>	Białkowy produkt fermentacji przez <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath) (NCIMB szczep 11132), <i>Alcaligenes acidovorans</i> (NCIMB szczep 12387), <i>Bacillus brevis</i> (NCIMB szczep 13288) i <i>Bacillus firmus</i> (NCIMB szczep 13280) ⁽¹⁾ na gazie ziemnym (około 91 % metanu, 5 % etanu, 2 % propanu, 0,5 % izobutanu, 0,5 % n-butanu), amoniaku i solach mineralnych, zawartość białka surowego: co najmniej 65 %.	Białko surowe Popiół surowy Tłuszcz surowy

12.1.3	Białko wyprodukowane przez bakterie Escherichia coli	Produkt białkowy, produkt uboczny wytwarzania aminokwasów przez kulturę <i>Escherichia coli</i> K12 ⁽¹⁾ na podłożach pochodzenia roślinnego lub chemicznego, amoniaku lub solach mineralnych; może być hydrolizowany.	Białko surowe
12.1.4	Białko wyprodukowane przez bakterie Corynebacterium glutamicum	Produkt białkowy, produkt uboczny wytwarzania aminokwasów przez kulturę <i>Corynebacterium glutamicum</i> ⁽¹⁾ na substratach pochodzenia roślinnego lub chemicznego, amoniaku lub solach mineralnych; może być hydrolizowany.	Białko surowe
12.1.5	Drożdże i ich części [drożdże piwne] [produkty drożdżowe]	Wszystkie drożdże i ich części uzyskiwane z <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Candida utilis</i> / <i>Pichia jadinii</i> , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> lub <i>Brettanomyces</i> ssp. ⁽¹⁾⁽²⁾ na podłożach głównie pochodzenia roślinnego, takich jak melasa, syrop cukrowy, alkohol, pozostałości gorzelnicze, zboża oraz produkty zawierające skrobię, soki owocowe, serwatkę, kwas mlekowy, cukier, hydrolizowane włókna roślinne i składniki odżywcze procesu fermentacji, takie jak amoniak czy sole mineralne.	Wilgotność, jeżeli < 75 % Jeżeli Wilgotność < 75 % Białko surowe
12.1.6	Kiszonka z grzybni po produkcji penicyliny	Grzybnia (związki azotu), wilgotny produkt uboczny produkcji penicyliny przez <i>Penicillium chrysogenum</i> (ATCC48271) ⁽¹⁾ , na różnych źródłach węglowodanów i ich hydrolizatów, poddana obróbce cieplnej i zakiszona przy użyciu <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>plantarum</i> , <i>sake</i> , <i>collinoides</i> i <i>Streptococcus lactis</i> w celu inaktywowania penicyliny; azot wyrażony jako białko surowe: co najmniej 7 %.	Azot wyrażony jako białko surowe Popiół surowy
12.1.7	Drożdże z procesu produkcji biodiesla	Wszystkie drożdże i ich części, uzyskiwane z Yarrowia ⁽¹⁾⁽²⁾ hodowanych na olejach roślinnych i odszlamianych, przy czym frakcje glicerolu powstają podczas produkcji biopaliwa.	Wilgotność, jeżeli < 75 % Jeżeli Wilgotność < 75 % Białko surowe
12,2	Inne produkty uboczne fermentacji	Mogą zawierać maksymalnie 0,6 % substancji przeciwpieniących. Mogą zawierać maksymalnie 0,5 % środków usuwających kamień. Mogą zawierać maksymalnie 0,2 % siarczynów.	
12.2.1	Winaza [skondensowana rozpuszczalna melasa]	Produkty uboczne pochodzące z przemysłowego przetwarzania moszczu/brzeczki powstałych na skutek procesu fermentacji, np. podczas produkcji alkoholu, kwasów organicznych, drożdży. Składają się z frakcji płynu/pasty uzyskanej po oddzieleniu moszczu/brzeczki z procesu fermentacji. Mogą również zawierać martwe komórki mikroorganizmów wykorzystanych do fermentacji lub ich części. Podłoża są głównie pochodzenia roślinnego, np. melasa, syrop cukrowy, alkohol, pozostałości gorzelnicze, zboża oraz produkty zawierające skrobię, soki owocowe, serwatkę, kwas mlekowy, cukier, hydrolizowane włókna roślinne i składniki odżywcze procesu fermentacji, takie jak amoniak czy sole mineralne.	Białko surowe Substrat i nazwa procesu stosownie do przypadku
12.2.2	Produkty uboczne wytwarzania kwasu L-glutaminowego	Produkty uboczne wytwarzania kwasu L-glutaminowego w drodze fermentacji przez <i>Corynebacterium melassecola</i> ⁽¹⁾ na podłożu złożonym z sacharozy, melasy, produktów skrobiowych i ich hydrolizatów, soli amonu i innych związków azotu.	Białko surowe
12.2.3	Produkty uboczne wytwarzania chlorowodorku L-lizyny przez Brevibacterium lactofermentum	Produkty uboczne wytwarzania chlorowodorku L-lizyny w drodze fermentacji przez <i>Brevibacterium lactofermentum</i> ⁽¹⁾ na podłożu złożonym z sacharozy, melasy, produktów skrobiowych i ich hydrolizatów, soli amonu i innych związków azotu.	Białko surowe
12.2.4	Produkty uboczne wytwarzania	Produkty uboczne wytwarzania aminokwasów w drodze fermentacji przez <i>Corynebacterium glutamicum</i> ⁽¹⁾ na podłożu	Białko surowe Popiół surowy

	aminokwasów przez <i>Corynebacterium glutamicum</i>	pochodzenia roślinnego lub chemicznego, amoniaku lub solach mineralnych.	
12.2.5	Produkty uboczne wytwarzania aminokwasów przez <i>Escherichia coli</i> K12	Produkty uboczne wytwarzania aminokwasów w drodze fermentacji przez <i>Escherichia coli</i> K12 ⁽¹⁾ na podłożu pochodzenia roślinnego lub chemicznego, amoniaku lub solach mineralnych.	Białko surowe Popiół surowy
12.2.6	Produkt uboczny wytwarzania enzymów przez <i>Aspergillus niger</i>	Produkt uboczny fermentacji przez <i>Aspergillus niger</i> ⁽¹⁾ na pszenicy i słodzie prowadzonej w celu produkcji enzymu.	Białko surowe

⁽¹⁾ Komórki mikroorganizmów zostały inaktywowane lub zabite.

⁽²⁾ Nazwa użytkowa szczepów drożdży może się różnić w zależności od taksonomii naukowej, dlatego można stosować również synonimy wymienionych szczepów.

13. Różne

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
13.1.1	Produkty przemysłu piekarniczego i zakładów wytwarzających makarony	Produkty uzyskiwane podczas i w wyniku wytwarzania chleba, herbatników, wafli lub makaronów. Mogą być suszone.	Skrobia Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Tłuszcz surowy, jeżeli > 5 %
13.1.2	Produkty przemysłu ciastkarskiego	Produkty uzyskiwane podczas i w wyniku wytwarzania ciast cukierniczych i ciastek. Mogą być suszone.	Skrobia Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Tłuszcz surowy, jeżeli > 5 %
13.1.3	Produkty wytwarzania płatków śniadaniowych	Substancje lub produkty przeznaczone, w formie przetworzonej, częściowo przetworzonej lub nieprzetworzonej, do spożycia przez ludzi lub co do których istnieje uzasadnione przypuszczenie, że mogą być spożywane przez ludzi. Mogą być suszone.	Białko surowe, jeżeli > 5 % Włókno surowe Oleje/tłuszcze surowe, jeżeli > 5 % Skrobia, jeżeli > 30 % Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę, jeżeli > 10 %
13.1.4	Produkty przemysłu cukierniczego	Produkty uzyskiwane podczas i w wyniku wytwarzania słodczy, w tym czekolady. Mogą być suszone.	Skrobia Tłuszcz surowy, jeżeli > 5 % Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę
13.1.5	Produkty zakładów wytwarzających lody	Produkty uzyskiwane podczas produkcji lodów. Mogą być suszone.	Skrobia Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Tłuszcz surowy
13.1.6	Produkty i produkty uboczne przetwarzania świeżych owoców i warzyw⁽¹⁾	Produkty uzyskiwane w procesie przetwarzania świeżych owoców i warzyw (w tym skórka, całe części owoców/warzyw i ich mieszanki). Mogły być wcześniej suszone lub mrożone.	Skrobia Włókno surowe Tłuszcz surowy, jeżeli > 5 % Popiół nierozpuszczalny w etanolu, jeżeli > 3,5 %
13.1.7	Produkty przetwarzania roślin⁽¹⁾	Produkty uzyskiwane w wyniku mrożenia lub suszenia całych roślin lub ich części.	Włókno surowe
13.1.8	Produkty przetwarzania przypraw korzennych i ziołowych⁽¹⁾	Produkty uzyskiwane w wyniku mrożenia lub suszenia przypraw korzennych i ziołowych lub ich części.	Białko surowe, jeżeli > 5 % Włókno surowe Oleje/tłuszcze surowe, jeżeli > 5 % Skrobia, jeżeli > 30 %

			Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę, jeżeli > 10 %
13.1.9	Produkty przetwarzania ziół⁽¹⁾	Produkty uzyskiwane w wyniku rozdrabniania, mielenia, mrożenia lub suszenia ziół lub ich części.	Włókno surowe
13.1.10	Produkty przetwórstwa ziemniaków	Produkty uzyskiwane podczas przetwarzania ziemniaków. Mogły być wcześniej suszone lub mrożone.	Skrobia Włókno surowe Tłuszcz surowy, jeżeli > 5 % Popiół nierozpuszczalny w wodzie, jeżeli > 3,5 %
13.1.11	Produkty i produkty uboczne produkcji sosów	Substancje pochodzące z produkcji sosów przeznaczone, w formie przetworzonej, częściowo przetworzonej lub nieprzetworzonej, do spożycia przez ludzi lub co do których istnieje uzasadnione przypuszczenie, że mogą być spożywane przez ludzi. Mogą być suszone.	Tłuszcz surowy
13.1.12	Produkty i produkty uboczne przemysłu wytwarzającego przekąski	Produkty i produkty uboczne przemysłu wytwarzającego przekąski, uzyskiwane podczas i w wyniku produkcji przekąsek - chipsów ziemniaczanych, przekąsek na bazie ziemniaków lub zbóż (przekąsek bezpośrednio ekstrudowanych, na bazie ciasta i granulowanych) oraz orzechów.	Tłuszcz surowy
13.1.13	Produkty przemysłu wytwarzającego żywność gotową do spożycia	Produkty uzyskiwane podczas produkcji żywności gotowej do spożycia. Mogą być suszone.	Tłuszcz surowy, jeżeli > 5 %
13.1.14	Roślinne produkty uboczne produkcji napojów spirytusowych	Stałe produkty uzyskiwane z roślin (w tym jagód i nasion, takich jak anyż) po ich maceracji w roztworze alkoholowym lub po odparowaniu/destylacji alkoholowej, lub po obu tych procesach, podczas wydobywania aromatu w produkcji napojów spirytusowych. Produkty te muszą być destylowane w celu wyeliminowania pozostałości alkoholu.	Białko surowe, jeżeli > 5 % Włókno surowe Oleje/tłuszcze surowe, jeżeli > 5 %
13.1.15	Piwo paszowe	Produkt browarniany, którego nie można sprzedawać jako napoju dla ludzi.	Zawartość alkoholu
13.2.1	Cukier karmelizowany	Produkt uzyskiwany przez kontrolowane ogrzewanie dowolnego cukru.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę
13.2.2	Dekstroza	Dekstrozę uzyskuje się w wyniku hydrolizy skrobi; składa się z oczyszczonej, skryzalizowanej glukozy, z wodą krystalizacyjną lub bez.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę
13.2.3	Fruktoza	Fruktoza jako oczyszczony krystaliczny proszek. Uzyskuje się ją z glukozy w syropie glukozowym z wykorzystaniem izomerazy glukozy oraz w wyniku inwersji sacharozy.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę
13.2.4	Syrop glukozowy	Syrop glukozowy jest oczyszczonym i zatężonym wodnym roztworem sacharydów odżywczych uzyskiwanych w wyniku hydrolizy ze skrobi.	Cukry ogółem Wilgotność, jeżeli > 30 %
13.2.5	Melasa glukozowa	Produkt wytwarzany podczas procesu rafinowania syropów glukozowych.	Cukry ogółem
13.2.6	Ksyloza	Cukier ekstrahowany z drewna.	
13.2.7	Laktuloza	Półsyntetyczny dwucukier (4-O-D-galaktopira-nozyl-oD-fruktoza) uzyskiwany z laktozy poprzez izomeryzację glukozy do fruktozy. Występuje w poddanych obróbce termicznej mleku i przetworach mlecznych.	Laktuloza

13.2.8	Glukozamina (chitozamina)	Aminocukier (monosacharyd) będący częścią struktury polisacharydów chitozanu i chityny. Wytwarzany w drodze hydrolizy szkieletów zewnętrznych skorupiaków i innych stawonogów lub fermentacji ziarna, np. kukurydzy czy pszenicy.	Sód lub potas, zależnie przypadku. "Ze zwierząt wodnych" lub fermentacji", zależnie od
13.3.1	Skrobia⁽²⁾	Skrobia.	Skrobia
13.3.2	Skrobia⁽²⁾, wstępnie żelowana	Produkt składający się ze skrobi ekspandowanej w wyniku obróbki cieplnej.	Skrobia
13.3.3	Mieszanka skrobi⁽²⁾	Produkt składający się z występującej naturalnie lub modyfikowanej skrobi spożywczej uzyskiwanej z różnych źródeł botanicznych.	Skrobia
13.3.4	Makuch z hydrolizatów skrobi⁽²⁾	Produkt filtracji roztworu z hydrolizy skrobi, zawierający: białko, skrobię, polisacharydy, tłuszcze, oleje i pomocnicze materiały filtracyjne (np. ziemia okrzemkowa, włókno drzewne).	Wilgotność, jeżeli < 25 % Jeżeli Wilgotność < 25 % - Tłuszcz surowy - Białko surowe
13.3.5	Dekstryna	Dekstryna to skrobia poddana częściowej hydrolizie kwasowej.	
13.3.6	Maltodekstryna	Maltodekstryna to skrobia poddana częściowej hydrolizie.	
13.4.1	Polidekstroza	Przypadkowo powiązany polimer blokowy glukozy wytwarzany w wyniku termicznej polimeryzacji D-glukozy.	
13.5.1	Alkohole polihydroksylowe [poliole]	Produkt uzyskiwany w drodze uwodornienia lub fermentacji, składający się ze zredukowanych mono-, dwu- lub oligosacharydów, lub polisacharydów.	
13.5.2	Izomalt	Alkohol cukrowy uzyskiwany z sacharozy po enzymatycznej konwersji i uwodornieniu.	
13.5.3	Mannitol	Produkt uzyskiwany w drodze uwodornienia lub fermentacji, składający się ze zredukowanej glukozy lub fruktozy.	
13.5.4	Ksylitol	Produkt uzyskiwany w drodze uwodornienia i fermentacji ksylozy.	
13.5.5	Sorbitol	Produkt uzyskiwany w drodze uwodornienia glukozy.	
13.6.1	Kwaśne oleje z rafinacji chemicznej⁽³⁾	Produkt uzyskiwany podczas usuwania kwasów z olejów lub tłuszczów pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego przy pomocy zasad, a następnie zakwaszania poprzez rozdzielanie fazy wodnej, zawierający wolne kwasy tłuszczowe, oleje lub tłuszcze oraz naturalne składniki ziaren, owoców lub tkanek zwierzęcych, takie jak mono- i dwuglicerydy, lecytyna i włókno.	Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 1 %
13.6.2	Kwasy tłuszczowe estryfikowane glicerolem⁽⁴⁾	Glicerydy uzyskiwane w drodze estryfikacji glicerolu kwasami tłuszczowymi. Mogą zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania.	Wilgotność, jeżeli > 1 % surowy Nikiel, jeżeli > 20 ppm
13.6.3	Mono-, dwu-i trójglicerydy kwasów tłuszczowych⁽⁴⁾	Produkt zawierający mieszaninę mono-, dwu- i trójestrów glicerolu i kwasów tłuszczowych. Mogą zawierać niewielkie ilości wolnych kwasów tłuszczowych i glicerolu. Mogą zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania.	Tłuszcz surowy Nikiel, jeżeli > 20 ppm
13.6.4	Sole kwasów tłuszczowych⁽⁴⁾	Produkt uzyskiwany w drodze reakcji kwasów tłuszczowych zawierających co najmniej cztery atomy węgla z wodorotlenkami, tlenkami lub solami wapnia, magnezu, sodu lub potasu. Może zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania.	Tłuszcz surowy (po hydrolizie) Wilgotność Ca lub Na lub K lub Mg (sól) przypadku) Nikiel, jeżeli > 20 ppm

13.6.5	Destylaty kwasów tłuszczowych z rafinacji fizycznej⁽⁴⁾	Produkt uzyskiwany podczas usuwania kwasów z olejów lub tłuszczów pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego w drodze destylacji, zawierający wolne kwasy tłuszczowe, oleje lub tłuszcze oraz naturalne składniki ziaren, owoców lub tkanek zwierzęcych, takie jak mono- i dwuglicerydy, sterole i tokoferole.	Tłuszcz surowy Wilgotność 1 %
13.6.6	Surowe kwasy tłuszczowe z hydrolizy⁽³⁾	Produkt uzyskiwany w drodze hydrolizy olejów/tłuszczów. Z definicji zawiera surowe kwasy tłuszczowe C6-C24, alifatyczne, liniowe, monokarboksylowe, nasycone i nienasycone. Może zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania.	Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 1 % > 20 ppm
13.6.7	Czyste, destylowane kwasy tłuszczowe z hydrolizy⁽³⁾	Produkt uzyskiwany w drodze destylacji surowych kwasów tłuszczowych z hydrolizy olejów/tłuszczów, ewentualnie z uwodornianiem. Z definicji zawiera czyste, destylowane kwasy tłuszczowe C6-C24, alifatyczne, liniowe, monokarboksylowe, nasycone i nienasycone. Może zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania.	Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 1 % > 20 ppm
13.6.8	Sopstok⁽³⁾	Produkt uzyskiwany podczas usuwania kwasów z olejów lub tłuszczów roślinnych przez zastosowanie wodnego roztworu wodorotlenku wapnia, magnezu, sodu lub potasu, zawierający sole kwasów tłuszczowych, oleje lub tłuszcze oraz naturalne składniki ziaren, owoców lub tkanek zwierzęcych, takie jak mono- i dwuglicerydy, lecytyna i włókno.	Wilgotność, jeżeli < 40 Ca lub Na lub K lub Mg, s przypadku
13.6.9	Mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasami organicznymi⁽⁴⁾⁽⁵⁾	Mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych zawierających co najmniej cztery atomy węgla, estryfikowane kwasami organicznymi.	Tłuszcz surowy
13.6.10	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych⁽⁴⁾	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharo Tłuszcz surowy
13.6.11	Sacharoglicerydy kwasów tłuszczowych⁽⁴⁾	Mieszanka estrów sacharozy oraz mono-i dwuglicerydów kwasów tłuszczowych.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharo Tłuszcz surowy
13.8.1	Gliceryna, surowa	Produkt uboczny uzyskiwany: - w drodze oleochemicznego rozszczepiania olejów/tłuszczów w celu otrzymania kwasów tłuszczowych i słodkiej wody, a następnie zateżenia słodkiej wody w celu otrzymania surowego glicerolu lub trans-estryfikacji (może zawierać maksymalnie 0,5 % metanolu) naturalnych olejów/tłuszczów w celu otrzymania estrów metylowych kwasu tłuszczowego i słodkiej wody, a następnie zateżenia słodkiej wody w celu otrzymania surowego glicerolu, - w procesie wytwarzania biodiesla (metylowych lub etylowych estrów kwasów tłuszczowych), w drodze transestryfikacji olejów i tłuszczów nieokreślonego pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. W glicerynie mogą pozostać sole mineralne i organiczne (maksymalnie 7,5 %). Może zawierać maksymalnie 0,5 % metanolu i maksymalnie 4 % substancji organicznych niezawierających glicerolu, obejmującej estry metylowe kwasów tłuszczowych, estry etylowe kwasów tłuszczowych, wolne kwasy tłuszczowe i glicerydy, - w drodze zmydlenia olejów/tłuszczów pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego, zwykle zasadami/ziemią alkaliczną, w celu otrzymania mydła. Może zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania.	Glicerol Potas, jeżeli > 1,5 % Sód % Nikiel, jeżeli > 20 ppm
13.8.2	Gliceryna	Produkt uzyskiwany: - w drodze oleochemicznego procesu a) rozszczepiania olejów/tłuszczów, a następnie zateżenia słodkiej wody i rafinacji przez destylację (zob. część B glosariusza procesów, pozycja 20) lub w procesie	Glicerol, jeżeli < 99 % w masie Sód, jeżeli > 0,1 % Potas, jeżeli > 0,1 % Nikiel, jeżeli > 20 ppm

		wymiany jonowej; b) transestryfikacji naturalnych olejów/tłuszczów w celu otrzymania estrów metylowych kwasu tłuszczowego i surowej słodkiej wody, a następnie zateżania słodkiej wody w celu otrzymania surowego glicerolu i rafinacji przez destylację lub w procesie wymiany jonowej, - w procesie wytwarzania biodiesla (metylowych lub etylowych estrów kwasów tłuszczowych), w drodze transestryfikacji olejów i tłuszczów nieokreślonego pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, a następnie rafinacji gliceryny. Minimalna zawartość glicerolu: 99 % w suchej masie, - w drodze zmydlania olejów/tłuszczów pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego, zwykle zasadami/ziemią alkaliczną, w celu otrzymania mydła, a następnie rafinacji surowego glicerolu i destylacji. Może zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania.	
13.9.1	Dimetylosulfon	Organiczny związek siarki ((CH ₃) ₂ SO ₂) uzyskiwany syntetycznie, identyczny z naturalnie występującym źródłem w roślinach.	Siarka
13.10.1	Torf	Produkt naturalnego rozkładu roślin (głównie torfowców) w środowisku beztlenowym i oligotroficznym.	Włókno surowe
13.10.2	Leonardyt	Produkt będący naturalnie występującym kompleksem mineralnym węglowodorów fenolitycznych, zwany również humatem, pochodzący z rozkładu materii organicznej na przestrzeni milionów lat.	Włókno surowe
13.11.1	Glikol propylenowy [1,2-propanodiol] [propano-1,2,-diol]	Związek organiczny (diol lub podwójny alkohol) o wzorze C ₃ H ₈ O ₂ . Lepki słodkawy płyn, higroskopijny i mieszalny z wodą, acetonem i chloroformem. Może zawierać maksymalnie 0,3 % glikolu dwupropylenowego.	Glikol propylenowy
13.11.2	Monoestry glikolu propylenowego i kwasów tłuszczowych⁽⁴⁾	Monoestry glikolu propylenowego i kwasów tłuszczowych, same lub w mieszaninie z diestrami.	Glikol propylenowy Tłuszcz surowy

⁽¹⁾ Nazwę należy uzupełnić nazwą owocu, warzywa, rośliny, przyprawy korzennej lub ziołowej stosownie do przypadku.

⁽²⁾ Nazwę należy uzupełnić wskazaniem pochodzenia botanicznego.

⁽³⁾ Nazwę należy uzupełnić wskazaniem pochodzenia botanicznego lub zwierzęcego.

⁽⁴⁾ Nazwę należy zmienić lub uzupełnić w celu określenia zastosowanych kwasów tłuszczowych.

⁽⁵⁾ Nazwę należy zmienić lub uzupełnić w celu określenia kwasu organicznego

⁽¹⁾ Dz.U. L 35 z 8.2.2005, s. 1.

⁽²⁾ Najniższa wartość, jaką można realnie osiągnąć.

⁽³⁾ Dz.U. L 140 z 30.5.2002, s. 10.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 70 z 16.3.2005, s. 1.

⁽⁵⁾ Dz.U. L 268 z 18.10.2003, s. 29.

⁽⁶⁾ W drodze odstępstwa od tego obowiązku dla procesu "suszenie" - można dodać.

© European Communities (Wspólnoty Europejskie), <http://eur-lex.europa.eu/>

Za autentyczne uważa się wyłącznie przepisy prawne Unii Europejskiej opublikowane w papierowych wydaniach Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej.