Този текст служи само за информационни цели и няма правно действие. Институциите на Съюза не носят отговорност за неговото съдържание. Автентичните версии на съответните актове, включително техните преамбюли, са версиите, публикувани в Официален вестник на Европейския съюз и налични в EUR-Lex. Тези официални текстове са пряко достъпни чрез връзките, публикувани в настоящия документ

►**B**

РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 68/2013 НА КОМИСИЯТА

от 16 януари 2013 година

относно каталога на фуражните суровини

(текст от значение за ЕИП)

(ОВ L 29, 30.1.2013 г., стр. 1)

Изменен със:

		Официален вестник		
		№	страница	дата
►**M1**	Регламент (ЕС) 2017/1017 на Комисията от 15 юни 2017 година	L 159	48	21.6.2017 г.
►**M2**	Регламент (ЕС) 2019/145 на Комисията от 30 януари 2019 година	L 27	11	31.1.2019 г.
►**M3**	Регламент (ЕС) 2020/764 на Комисията от 10 юни 2020 година	L 183	1	11.6.2020 г.

Поправен със:

►**C1** Поправка, ОВ L 211, 8.8.2015 г., стр. 45 (68/2013)

▼B

РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 68/2013 НА КОМИСИЯТА

от 16 януари 2013 година

относно каталога на фуражните суровини

(текст от значение за ЕИП)

Член 1

Посоченият в член 24 от Регламент (ЕО) № 767/2009 Каталог на фуражните суровини се създава съгласно установеното в приложението към настоящия регламент.

Член 2

Регламент (ЕС) № 575/2011 се отменя.

Позоваванията на отменения регламент се смятат за позовавания на настоящия регламент.

Член 3

Фуражните суровини, етикетирани в съответствие с Регламент (ЕС) № 575/2011 преди 19 август 2013 г., могат да продължат да бъдат пускани на пазара и използвани до изчерпване на запасите.

Член 4

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз.*

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

▼M1

ПРИЛОЖЕНИЕ

КАТАЛОГ НА ФУРАЖНИТЕ СУРОВИНИ

ЧАСТ А

Общи разпоредби

1) Използването на настоящия каталог от операторите във фуражния сектор е доброволно. Наименование на фуражна суровина, което е посочено в част В обаче, може да бъде използвано само за фуражна суровина, която отговаря на изискванията за съответното вписване.

2) Всички вписвания в списъка на фуражните суровини в част В спазват ограниченията за употреба на фуражни суровини в съответствие с приложимото законодателство на Съюза; особено внимание се обръща на съответствието с Регламент (ЕО) № 1829/2003 на Европейския парламент и на Съвета [1] за фуражни суровини, които представляват генетично модифицирани организми или са произведени от тях, или са резултат от процес на ферментация, в който участват генетично модифицирани микроорганизми. Фуражни суровини, които съдържат или се състоят от странични животински продукти, отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 1069/2009 на Европейския парламент и на Съвета [2] и на Регламент (ЕС) № 142/2011 на Комисията [3], като употребата им може да е обвързана с ограничения в съответствие с Регламент (ЕО) № 999/2001 на Европейския парламент и на Съвета [4]. Стопанските субекти в областта на фуражите, които използват вписана в каталога фуражна суровина, правят необходимото, за да осигурят, че тя отговаря на изискванията на член 4 от Регламент (ЕО) № 767/2009.

3) „Продукти, които вече не се използват за храна“ са хранителни продукти, различни от кухненски отпадъци, които са били произведени за консумация от човека в пълно съответствие със законодателството на ЕС в областта на храните, но които вече не са предназначени за консумация от човека поради практически или логистични причини или поради производствени или опаковъчни дефекти или други недостатъци, от които не произтича риск за здравето, ако се използват за фураж. Установяването на максимално съдържание, посочено в точка 1 от приложение I към Регламент (ЕО) № 767/2009, не се прилага за продукти, които вече не се използват за храна, нито за кухненски отпадъци. То се прилага при допълнителна обработка като фураж.

4) В съответствие с добрите практики, посочени в член 4 от Регламент (ЕО) № 183/2005 на Европейския парламент и на Съвета [5], фуражните суровини не съдържат химически примеси, получени от техния производствен процес и от спомагателни вещества, освен ако в каталога не е определено специално максимално съдържание. Не трябва да присъстват забранени за употреба вещества във фуражите и не се определя максимално съдържание за тези вещества. В интерес на прозрачността фуражните суровини с допустими остатъци се придружават от съответната информация, предоставена от стопанските субекти в областта на фуражите в контекста на обичайните търговски сделки.

([1]) Регламент (ЕО) № 1829/2003 на Европейския парламент и на Съвета от 22 септември 2003 г. относно генетично модифицираните храни и фуражи (ОВ L 268, 18.10.2003 г., стр. 1).

([2]) Регламент (ЕО) № 1069/2009 на Европейския парламент и на Съвета от 21 октомври 2009 г. за установяване на здравни правила относно странични животински продукти и производни продукти, непредназначени за консумация от човека и за отмяна на Регламент (ЕО) № 1774/2002 (ОВ L 300, 14.11.2009 г., стр. 1).

([3]) Регламент (ЕС) № 142/2011 на Комисията от 25 февруари 2011 г. за прилагане на Регламент (ЕО) № 1069/2009 на Европейския парламент и на Съвета за установяване на здравни правила относно странични животински продукти и производни продукти, непредназначени за консумация от човека, и за прилагане на Директива 97/78/ЕО на Съвета по отношение на някои проби и артикули, освободени от ветеринарни проверки на границата съгласно посочената директива (ОВ L 54, 26.2.2011 г., стр. 1).

([4]) ОВ L 147, 31.5.2001 г., стр. 1.

([5]) ОВ L 35, 8.2.2005 г., стр. 1.

▼M1

5) В съответствие с добрите практики, посочени в член 4 от Регламент (ЕО) № 183/2005, прилагането на принципа ALARA [1] и без да се засяга прилагането на Регламент (ЕО) № 183/2005, Директива 2002/32/ЕО на Европейския парламент и на Съвета [2], Регламент (ЕО) № 396/2005 на Европейския парламент и на Съвета [3] и Регламент (ЕО) № 1831/2003 на Европейския парламент и на Съвета [4], е целесъобразно в Каталога на фуражни суровини да се посочи максималното съдържание на химически примеси, получени от техния производствен процес или от спомагателни вещества с концентрация 0,1 % или повече. В Каталога може да се установи максимално съдържание на химически примеси и спомагателни вещества с концентрация под 0,1 %, ако се прецени, че е подходящо за добрите търговски практики. Освен ако не е посочено друго в част Б или В от настоящото приложение, всяко максимално съдържание е изразено в тегловни проценти [5].

   Специфичните стойности на максималното съдържание на химически примеси и спомагателни вещества са посочени в описанието на процеса в част Б, в описанието на фуражната суровина в част В, или в края на категорията в част В. Освен ако в част В не е посочена специфична стойност на максималното съдържание, всички максимални стойности, посочени в част Б за даден процес, са приложими за всички фуражни суровини, изброени в част В, доколкото описанието на фуражната суровина се позовава на същия процес и доколкото въпросният процес отговаря на описанието, дадено в част Б.

6) Фуражните суровини, които не са изброени в част В, глава 12 и са произведени чрез ферментация и/или у които има естествено присъствие на микроорганизми, могат да бъдат пуснати на пазара с живи микроорганизми, ако предвидената употреба на фуражните суровини и комбинираните фуражи, които ги съдържат,

   а) не е размножаването на микроорганизми и

   б) не е свързана с функциите, за които се използват микроорганизмите съгласно приложение I към Регламент (ЕО) № 1831/2003.

   Присъствието на микроорганизми, както функциите, които се наблюдават вследствие на това, не се приписват на фуражните суровини и на комбинираните фуражи, които ги съдържат.

7) Ботаническата чистота на дадена фуражна суровина трябва да е най-малко 95 %. Ботаническите примеси, като остатъци от други маслодайни семена или маслодайни плодове, получени от предишен производствен процес, не трябва обаче да превишават 0,5 % за всеки вид маслодайно семе или маслодаен плод. Като дерогация от настоящите общи правила в списъка на фуражните суровини в част В се посочва специално съдържание.

8) Общоприетото наименование/определение на един или повече процеси, изброени в последната колона от речника на процесите в част Б [6], се добавя към наименованието на фуражната суровина, за да се обозначи, че тя е била подложена на съответния(ите) процес(и). Фуражна суровина, чието наименование е съчетание от наименование, изброено в част В, и общоприето наименование/определение на един или повече процеси, изброени в част Б, се счита за включена в каталога и етикетът ѝ носи задължително посочваната информация,

---

[1] На възможно най-ниско разумно достижимо ниво.
[2] ОВ L 140, 30.5.2002 г., стр. 10.
[3] ОВ L 70, 16.3.2005 г., стр. 1.
[4] ОВ L 268, 18.10.2003 г., стр. 29.
[5] Разпоредбите относно химическите примеси и спомагателните вещества, установени в настоящия параграф, не се прилагат за фуражните суровини, изброени в Регистъра на фуражните суровини, както е посочено в член 24, параграф 6 от Регламент (ЕО) № 767/2009.
[6] С дерогация от това задължение общоприетото наименование/определение може да бъде добавено за процеса „сушене“.

▼M1

приложима за тази фуражна суровина, както е посочено в последните колони на части Б и В, както е приложимо. Когато в последната колона на част Б е посочен специфичен метод, използван при производството, то същият се включва в наименованието на фуражната суровина.

9) Ако производственият процес на фуражната суровина се различава от описанието на съответния процес, посочен в речника на процесите в част Б, производственият процес се посочва в описанието на съответната фуражна суровина.

10) За редица фуражни суровини могат да бъдат използвани синоними. Те се включват в квадратни скоби в колоната „наименование“ на вписването за съответната фуражна суровина в списъка на фуражните суровини в част В.

11) В описанието на фуражните суровини в списъка на фуражните суровини в част В вместо думите „страничен продукт“ е използвана думата „продукт“, за да се отрази положението на пазара и използваната в практиката от стопанските субекти в областта на фуражите терминология, с която се подчертава търговската стойност на фуражните суровини.

12) Ботаническото наименование на дадено растение е посочено само в описанието на първото вписване в списъка на фуражните суровини в част В по отношение на това растение.

13) Принципът, който е в основата на задължителното етикетиране на аналитични съставки на определени фуражни суровини в каталога, е дали даден продукт съдържа високи концентрации на конкретна съставка, или производственият процес е променил хранителните характеристики на продукта.

14) В член 15, буква ж) от Регламент (ЕО) № 767/2009 във връзка с точка 6 от приложение I към посочения регламент са установени изискванията при етикетиране по отношение на съдържанието на влага. В член 16, параграф 1, буква б) от посочения регламент във връзка с приложение V към него са установени изискванията при етикетиране по отношение на други аналитични съставки. Освен това в точка 5 от приложение I към Регламент (ЕО) № 767/2009 се изисква посочване на съдържанието на пепел, неразтворима в солна киселина, ако то превишава 2,2 % като цяло, или — за определени фуражни суровини — ако то превишава установеното съдържание в съответния раздел от приложение V към посочения регламент. Някои от вписванията в списъка на фуражните суровини в част В обаче се отклоняват от посочените правила, както следва:

а) задължително посочваната информация относно аналитичните съставки в списъка на фуражните суровини в част В заменя задължителните декларации, установени в съответния раздел от приложение V към Регламент (ЕО) № 767/2009;

б) ако в колоната, която се отнася до задължително посочваната информация в списъка на фуражните суровини в част В, не са посочени аналитичните съставки, които би следвало да се посочват съгласно съответния раздел от приложение V към Регламент (ЕО) № 767/2009, то не е необходимо да се етикетира нито една от тези съставки. По отношение на пепел, неразтворима в солна киселина, обаче, когато не е посочено съдържание в списъка на фуражните суровини в част В, съдържанието се посочва, ако то превишава 2,2 %;

в) когато в колоната „задължително посочвана информация“ в списъка на фуражните суровини в част В са определени едно или няколко специални съдържания на влага, се прилагат тези съдържания вместо съдържанията в точка 6 от приложение I към Регламент (ЕО) № 767/2009. Ако обаче съдържанието на влага е под 14 %, не е задължително то да се посочва. Когато в посочената колона не е определено специално съдържание на влага, се прилага точка 6 от приложение I към Регламент (ЕО) № 767/2009.

▼**M1**

15) Стопански субект в областта на фуражите, който твърди, че дадена фуражна суровина притежава повече свойства от посочените в колона „описание“ в списъка на фуражните суровини в част В, или се позовава на процес, изброен в част Б, което може да бъде приравнено на твърдение (напр. „предпазване от разграждане в търбуха“), е длъжен да спазва член 13 от Регламент (ЕО) № 767/2009. Освен това фуражните суровини могат да удовлетворяват специфична хранителна цел в съответствие с членове 9 и 10 от Регламент (ЕО) № 767/2009.

ЧАСТ Б

Речник на процесите

	Процес	Определение	Общоприето наименование/определение
1.	Въздушно разделяне	Сепариране на частици посредством въздушна струя.	Въздушно разделен
2.	Аспириране	Процес, при който се отстраняват прах, фини частици и други суспендирани във въздуха частици от насипно зърно при пресипването му посредством въздушен поток.	Аспириран
3.	Бланширане	Процес, който се състои в топлинна обработка на органично вещество чрез варене или обработване с пара, така че да се денатурират естествените ензими, да омекнат тъканите и да бъде премахнат миризът на сурово, като той е последван от потапяне в студена вода, което спира процеса на готвене.	Бланширан
4.	Избелване	Премахване на естествения цвят посредством химични или физични процеси или посредством употреба на белилна пръст	Избелен
5.	Охлаждане	Понижаване на температурата под тази на околната среда, но над точката на замръзване, за да се способства съхраняването.	Охладен
6.	Нарязване	Намаляване размера на частиците посредством използването на един или повече ножове.	Нарязан
7.	Почистване	Отстраняване на предмети (замърсители, например камъни) или вегетативни части от растението, като например отделни части от слама, люспи или плевели.	Почистен/Сортиран
8.	Концентрация ([1])	Отстраняване на вода и/или други съставки.	Концентрат
9.	Кондензиране	Преминаване на дадено вещество от газообразно в течно състояние.	Кондензиран
10.	Готвене	Прилагането на топлина, за да се променят физическите и химическите характеристики на фуражните суровини.	Сготвен

▼**M1**

	Процес	Определение	Общоприето наименование/определение
11.	Раздробяване	Намаляване на размера на частиците посредством използването на дробилка.	Раздробен
12.	Кристализиране	Пречистване посредством образуването на твърди кристали от течен разтвор. В решетъчната структура на кристала обикновено не се съдържат примесите от течността.	Кристализиран
13.	Декортикация ([2])	Пълно или частично отстраняване на външните обвивки на зърна, семена, плодове, ядки и други.	Олющен, частично олющен
14.	Обелване/лющене	Отстраняване на външните обвивки на зърна от бобови и зърнени култури и семена, обикновено посредством използването на механични средства.	Олющен или шелван ([3])
15.	Депектинизиране	Извличане на пектини от фуражната суровина.	Депектинизиран
16.	Изсушаване	Процес на извличане на влагата.	Изсушен
17.	Обезслузяване	Процес, използван за отстраняване на слуз от повърхност.	Обезслузен
18.	Обеззахаряване	Пълно или частично отстраняване на моно- и дизахаридите от меласа и други суровини, съдържащи захар, чрез химически или физически средства.	Обеззахарен, частично обеззахарен
19.	Детоксикация	Процес, посредством който се унищожават токсичните замърсители или се намалява тяхната концентрация.	Детоксикиран
20.	Дестилация	Фракциониране на течности посредством кипене и събиране на кондензираната пара в отделен съд.	Дестилиран
21.	Сушене	Обезводняване чрез изкуствени или естествени процеси.	Естествено изсушен или изкуствено изсушен (както е целесъобразно)
22.	Силажиране	Съхраняване на фуражни суровини със или без добавяне на консерванти или като се използват анаеробни условия със или без добавки за силажиране.	Силажиран
23.	Изпаряване	Намаляване на съдържанието на вода.	Изпарен
24.	Експандиране	Термичен процес, при който поради рязкото изпаряване на съдържанието на вода в продукта той увеличава първоначалния си размер.	Експандиран
25.	Експелиране	Извличане на масло/мазнини чрез пресоване.	Експелер/кюспе и масло/мазнина

▼**M1**

	Процес	Определение	Общоприето наименование/определение
26.	Екстракция	Извличане чрез органичен разтворител на мазнина/масло от определени суровини или чрез воден разтворител на захар или други водоразтворими съставки.	Екстрахиран/шрот и мазнина/масло, меласа/пулп и захар или други водоразтворими съставки
27.	Екструдиране	Термичен процес, при който съдържанието на вода вътре в продукта се изпарява рязко, което води до трошаване на продукта, съчетано с получаването на специфична форма чрез преминаването на продукта през отвор.	Екструдиран
28.	Ферментация	Процес, при който микроорганизми като бактерии, плесени или дрожди се размножават или се използват върху суровини, за да се измени техният химичен състав или свойства.	Ферментирал
29.	Филтриране	Процес, при който течност преминава през порьозна среда или мембранен филтър, за да бъдат отделени твърдите частици	Филтриран
30.	Флейковане	Валцоване на влажен топлинно обработен материал за генериране на тънки парчета от материала.	Флейки
31.	Мелене на брашно	Намаляване на размера на сухото зърно за улесняване на разделянето на съставни фракции (предимно брашно, трици и отсевки).	Брашно, трици, отсевки ([4]) или паспал, както е целесъобразно
32.	Винтеризация	При охлаждането на масла се получава разделяне на по-наситените части на маслото от по-ненаситените. По-наситените части на маслото се втвърдяват при охлаждане, а по-ненаситените части на маслото са течни и могат например да бъдат преливани. Винтеризираният продукт е втвърденият продукт.	Винтеризиран
33.	Фрагментиране	Процес, при който фуражната суровина се раздробява на частици.	Фрагментиран
34.	Пържене	Процес на готвене на фуражните суровини в масло или мазнина.	Пържен
35.	Желиране	Процес на образуване на желе, гъста, гелообразна маса, която по свойства може да бъде от мека и полутечна до твърда и жилава, обикновено посредством използването на желиращи агенти.	Желиран
36.	Гранулиране	Обработка на фуражни суровини за получаване на частици с определен размер и консистенция.	Гранулиран

▼**M1**

	Процес	Определение	Общоприето наименование/определение
37.	Раздробяване/смилане	Намаляване на размера на частиците на твърди фуражни суровини в сух или влажен процес.	Раздробен или смлян
38.	Нагряване	Извършени при определени условия процеси на топлинна обработка, като например налягане и влажност.	Нагрян/топлинно обработен
39.	Хидрогениране	Каталитичен процес с цел насищане на двойните връзки на масла/мазнини/мастни киселини, извършван при висока температура под налягане с водород с цел да се получат частично или изцяло наситени триглицериди/мастни киселини или полиоли чрез редуциране на карбониловите групи въглехидрати до хидроксилови групи.	Хидрогениран, частично хидрогениран
40.	Хидролиза	Намаляване на размера на молекулите посредством подходяща обработка с вода и топлина/налягане, ензими или киселини/основи.	Хидролизиран
41.	Втечняване	Преминаване от твърдо или газообразно състояние в течно състояние.	Втечнен
42.	Мацерация	Намаляване на размера на фуражните суровини посредством използване на механични средства, често при наличието на вода или други течности.	Мацериран
43.	Малцуване	Процес, при който зърното се оставя да започне да покълва, за да се активират естествено образуващите се ензими, които могат да разградят скорбялата до въглехидрати, а протеините — до аминокиселини и пептиди.	Малцуван
44.	Топене	Преминаване от твърдо в течно състояние посредством използването на топлина.	Стопен
45.	Микронизация	Процес на намаляване на средния диаметър на частиците на твърда суровина до порядъка на микрометри.	Микронизиран
46.	Пропарване	Процес на накисване във вода и подлагане на топлинна обработка, за да се желатинира напълно скорбялата, последвано от процес на изсушаване.	Пропарен
47.	Пастьоризиране	Нагряване до критична температура за определено време с цел да бъдат унищожени вредни микроорганизми, последвано от бързо охлаждане.	Пастьоризиран
48.	Белене	Отстраняване на кожата/кората на плодове и зеленчуци.	Белен
49.	Гранулиране/брикетиране	Оформяне чрез натиск през матрица.	Гранула/брикета, гранулиран/брикетиран
50.	Обработване на ориз	Отстраняване на почти всички или част от триците и зародиша от олющен ориз.	Обработен

▼**M1**

	Процес	Определение	Общоприето наименование/определение
51.	Прежелатиниране	Модифициране на нишестето, за да се подобри значително свойството му да набъбва в студена вода.	Прежелатиниран ([5])
52.	Пресоване ([6])	Физическо извличане на течности като мазнина, масло, вода или сок от твърди продукти.	Експелер/кюспе (при богати на мазнини суровини) Пулп, пюре (при плодове и т.н.) Пресован пулп (при захарно цвекло)
53.	Рафиниране	Пълно или частично отстраняване на примеси или нежелани съставки посредством химична/физическа обработка.	Рафиниран, частично рафиниран
54.	Печене	Нагряване на фуражни суровини за придаването им на сухо състояние за подобряване на смилаемостта, насищане на цвета и/или намаляване на естествено съдържащите се антихранителни фактори.	Печен
55.	Валцоване	Намаляване на размера на частиците, посредством преминаването на суровината, например зърно, между двойка валци.	Валцован
56.	Предпазване от разграждане в търбуха	Процес, при който посредством физическа преработка с използване на топлина, налягане, пара и съчетание от такива условия и/или посредством действието на например алдехиди, лихносулфонати, натриев хидроксид или органични киселини (напр. пропионова или танинова киселина) се цели да се предпазят хранителните вещества от разграждане в търбуха. Фуражните суровини, които са предпазвани от разграждане в търбуха посредством алдехиди, могат да съдържат до 0,12 % свободни алдехиди.	Предпазван от разграждане в търбуха чрез действието на [отбележете приложимото]
57.	Пресяване/почистване	Разделяне на частици по геометрични характеристики с различен размер посредством преминаването на фуражната суровина през сито(а), като се разклаща или изсипва.	Пресят, почистен
58.	Обезмасляване	Отделяне с механични средства на плуващия повърхностен слой на течност, например млечна мазнина.	Обезмаслен
59.	Нарязване на резени	Нарязване на фуражните суровини на резени.	Нарязан на резени

▼**M1**

	Процес	Определение	Общоприето наименование/определение
60.	Киснене	Навлажняване и омекване на фуражни суровини, обикновено семена, за да се намали времето за готвене, да се спомогне за отстраняването на обвивките на семената, да се улесни поемането на вода за активиране на процеса на кълнене или да се намали концентрацията на естествено съдържащите се антихранителни фактори.	Накиснат
61.	Пулверизационно сушене	Намаляване на съдържанието на влага в течност посредством разпръскване или пулверизиране на фуражната суровина, така че да се увеличи съотношението на повърхността към теглото, като през нея преминава топла въздушна струя.	Пулверизационно изсушен
62.	Обработване с пара	Процес на нагряване и готвене чрез използването на пара под налягане с цел повишаване на смилаемостта.	Обработен с пара
63.	Тостиране	Нагряване посредством използването на суха топлина, което обичайно се прилага към маслодайни семена, за да се намалят или отстранят естествено съдържащите се антихранителни фактори.	Тостиран
64.	Ултрафилтриране	Филтриране на течности през фина мембрана, която пропуска само малки по размер молекули.	Ултрафилтриран
65.	Отстраняване на зародиша	Процес на пълно или частично отстраняване на зародиша от натрошени зърнени култури.	Без зародиш
66.	Инфрачервена микронизация	Термичен процес, при който се използва инфрачервена топлина за готвене или печене на зърна, корени, семена или клубени, или техните субпродукти, обикновено последвана от флейковане.	Инфрачервено микронизиран
67.	Разграждане на масла/мазнини и хидрогенирани масла/мазнини	Химически процес на хидролиза на мазнини/масла. Реакцията на масла/мазнини с вода, извършвана при висока температура и налягане, позволява получаването на сурови мастни киселини в хидрофобната фаза и сладка вода (суров глицерол) в хидрофилната фаза.	Разграден
68.	Ултрасонификация	Освобождаване на разтворимите съединения чрез механична обработка с високоинтензивен ултразвук и топлина във вода.	Преминал ултрасонификация
69.	Механично отстраняване на опаковка на хранителен продукт	Механично отстраняване на опаковка	Механично разопакован

([1]) На немски думата Konzentrieren може да бъде заменена с Eindicken, където е целесъобразно, като в тези случаи общоприетото определение следва да бъде eingedickt.
([2]) Декортикация може да бъде заменено с „обелване“ или „лющене“, където е целесъобразно, като в тези случаи общоприетото определение следва да бъде „обелен“ или „лющен“. Олющване/шелване
([3]) При ориза този процес се нарича „олющване“, а общоприетото определение е „олющен“.
([4]) На френски може да се използва наименованието issues.
([5]) На немски може да се използва определението aufgeschlossen и наименованието Quellwasser (отнасящо се до нишестето). На датски може да се използва определението Kvældning и наименованието Kvældet (отнасящо се до нишесте).
([6]) На френски Pressage може да бъде заменено с Extraction mécanique, където е целесъобразно.

▼M1

ЧАСТ B

Списък на фуражните суровини

1. *Зърнени култури и получавани от тях продукти*

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
1.1.1	Ечемик	Зърна от *Hordeum vulgare* L. Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	
1.1.2	Ечемик, експандиран	Продукт, получен от смлян или начупен ечемик чрез преработка във влажна, топла среда и под налягане.	Скорбяла
1.1.3	Ечемик, печен	Отчасти печен, блед на цвят продукт, получен при печене на ечемика.	Скорбяла, ако е > 10 % Суров протеин, ако е > 15 %
1.1.4	Ечемичени флейки	Продукт, получен чрез обработване с пара или инфрачервена микронизация и валцоване на олющен ечемик. Може да съдържа малка част ечемичени люспи. Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	Скорбяла
1.1.5	Ечемичени влакнини	Продукт от производството на ечемичено нишесте. Състои се от частици от ендосперма и основно от влакнини.	Сурови влакнини Суров протеин, ако е > 10 %
1.1.6	Ечемичени люспи	Продукт от производството на етанол от скорбяла след сухо смилане, пресяване и лющене на ечемичени зърна.	Сурови влакнини Суров протеин, ако е > 10 %
1.1.7	Ечемични отсевки	Продукт, получен при преработката на пресят, олющен ечемик в перлен ечемик, грис или брашно. Състои се основно от частици от ендосперма с фини парченца от външните обвивки и известно количество зърнени отсевки.	Сурови влакнини Скорбяла
1.1.8	Ечемичен протеин	Продукт, получен от ечемик след отделянето на нишестето и трицite. Състои се основно от протеин.	Суров протеин
1.1.9	Паспал от ечемичен протеин	Продукт, получен от ечемик след отделянето на нишестето. Състои се главно от протеин и частици от ендосперма.	Влага, ако е < 45 % или > 60 % Ако влагата е < 45 %: — Суров протеин — Скорбяла
1.1.10	Ечемичен извлек	Продукт, получен от ечемик след мокра екстракция на протеин и скорбяла.	Суров протеин

▼M1

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
1.1.11	Ечемичени трици	Продукт от производството на брашно, получен от пресяти зърна на олющен ечемик. Той се състои основно от парченца от външната обвивка и частици от зърното, от което е била отстранена по-голямата част от ендосперма.	Сурови влакнини
1.1.12	Ечемично нишесте, течно	Вторична фракция на нишестето от производството на нишесте от ечемик.	Ако влагата е < 50 %: — Скорбяла
1.1.13	Отсевки от пивоварен ечемик	Продукт от механичното отсяване (фракциониране по размер), който се състои от ечемични зародиши с малък размер и фракции от ечемични зародиши, отделени преди процеса на малцуването.	Сурови влакнини Сурова пепел, ако е > 2,2 %
1.1.14	Пивоварен ечемик и пречистен малц	Продукт, който се състои от фракции от ечемични зародиши и малц, отделени по време на производството на малц.	Сурови влакнини
1.1.15	Люспи от пивоварен ечемик	Продукт от почистването на пивоварен ечемик, който се състои от люспи и фини частици.	Сурови влакнини
1.1.16	Ечемична спиртоварска каша, мокра	Продукт от производството на етанол от ечемик. Съдържа твърда фуражна фракция от дестилацията.	Влага, ако е < 65 % или > 88 % Ако влагата е < 65 %: — Суров протеин
1.1.17	Извлек от ечемичен дестилат, мокър	Продукт от производството на етанол от ечемик. Съдържа разтворима фуражна фракция от дестилацията.	Влага, ако е < 45 % или > 70 % Ако влагата е < 45 %: — Суров протеин
1.1.18	Малц ([1])	Продукт от покълнали зърнени култури, изсушени, смлени и/или екстрахирани.	
1.1.19	Кълнове от малцувани зърна ([1])	Продукт от малцуването на покълнали зърнени култури и почистването на малц, който се състои от кълнове, фини зърнени частици, люспи и малки начупени зърна от малцувани зърнени култури. Може да бъде млян.	
1.2.1	Царевица ([2])	Зърна от *Zea mays* L. *ssp. mays*. Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	
1.2.2	Царевични флейки ([2])	Продукт, получен чрез обработване с пара или инфрачервено микронизиране и валцоване на олющена царевица. Може да съдържа малка част царевични люспи.	Скорбяла

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
1.2.3	Царевични отсевки ([2])	Продукт от производството на брашно или грис от царевица. Състои се основно от парченца от външните обвивки и от частици зърно, от които е отстранена по-малка част от ендосперма отколкото при царевичните трици. Може да съдържа парченца от царевични зародиши.	Сурови влакнини Скорбяла Сурови мазнини, ако са > 5 %
1.2.4	Царевични трици ([2])	Продукт от производството на брашно или грис от царевица. Състои се основно от външни обвивки и известно количество парченца от царевичен зародиш с известно количество частици от ендосперма.	Сурови влакнини
1.2.5	Царевични кочани ([2])	Сърцевина на царевичния плод. Може да съдържа малки количества царевица и царевична шума, които може да не са били отстранени при механичното събиране на реколтата.	Сурови влакнини Скорбяла
1.2.6	Царевични отсевки ([2])	Фракции от царевични зародиши, разделени посредством процеса на отсяване при приемането на продукта.	
1.2.7	Царевични влакнини ([2])	Продукт от производството на царевично нишесте. Състои се основно от влакнини.	Влага, ако е < 50 % или > 70 % Ако влагата е < 50 %: — Сурови влакнини
1.2.8	Царевичен глутен ([2])	Продукт от производството на царевично нишесте. Състои се основно от глутен, получен при отделянето на нишестето.	Влага, ако е < 70 % или > 90 % Ако влагата е < 70 %: — Суров протеин
1.2.9	Паспал от царевичен глутен ([2])	Продукт от производството на царевично нишесте. Състои се от трици и царевичен извлек. Продуктът може да съдържа и начупена царевица и остатъци от екстракция на масло от царевичен зародиш. Могат да бъдат добавяни други продукти от скорбяла и от рафинирането или ферментацията на продукти от скорбяла.	Влага, ако е < 40 % или > 65 % Ако влагата е < 40 %: — Суров протеин — Сурови влакнини — Скорбяла
1.2.10	Царевичен зародиш ([2])	Продукт от производството на грис, брашно или скорбяла от царевица. Състои се предимно от царевичен зародиш, външни обвивки и части от ендосперма.	Влага, ако е < 40 % или > 60 % Ако влагата е < 40 %: — Суров протеин — Сурови мазнини

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
1.2.11	Експелер от царевичен зародиш (2)	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на преработен царевичен зародиш, към който все още може да са прилепнали части от ендосперма и семенната обвивка (теста).	Суров протеин Сурови мазнини
1.2.12	Шрот от царевичен зародиш (2)	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на преработен царевичен зародиш.	Суров протеин
1.2.13	Сурово масло от царевичен зародиш (2)	Масло, получено от царевичен зародиш.	Влага, ако е > 1 %
1.2.14	Царевица, експандирана (2)	Продукт, получен от смляна или начупена царевица чрез преработка във влажна, топла среда и под налягане.	Скорбяла
1.2.15	Царевичен течен екстракт (2)	Концентрирана течна фракция, получена от кисненето на царевица.	Влага, ако е < 45 % или > 65 % Ако влагата е < 45 %: — Суров протеин
1.2.16	Силаж от сладка царевица (2)	Страничен продукт от преработката на сладка царевица, който се състои от нарязани и отцедени или пресовани сърцевини на кочани, люспи и зърна. Образува се при нарязването на кочани, люспи и листа от сладка царевица при наличието на зърна от сладка царевица.	Сурови влакнини
1.2.17	Раздробена царевица без зародиш (2)	Продукт, получен от отстраняването на зародиша на раздробена царевица. Състои се основно от парченца от ендосперма и може да съдържа известно количество царевичен зародиш и частици от външни обвивки.	Сурови влакнини Скорбяла
1.2.18	Царевичен грис (2)	Твърди частици от царевица, които съдържат малко или не съдържат трици или зародиш.	Сурови влакнини Скорбяла
1.3.1	Просо	Зърна от *Panicum miliaceum* L.	
1.4.1	Овес	Зърна от *Avena sativa* L. и други култивари на овеса.	
1.4.2	Олющен овес	Олющени зърна от овес. Може да бъде обработен с пара.	
1.4.3	Овесени флейки	Продукт, получен чрез обработване с пара или инфрачервено микронизиране и валцоване на олющен овес. Може да съдържа малка част овесени люспи.	Скорбяла

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
1.4.4	Овесени отсевки	Продукт, получен при преработката на пресят, олющен овес в овесени ядки и брашно. Състои се основно от овесени трици и известно количество ендосперм.	Сурови влакнини Скорбяла
1.4.5	Овесени трици	Продукт от производството на брашно, получен от пресяти зърна на олющен овес. Той се състои основно от парченца от външната обвивка и частици от зърното, от което е била отстранена по-голямата част от ендосперма.	Сурови влакнини
1.4.6	Овесени люспи	Продукт, получен от лющенето на овесени зърна.	Сурови влакнини
1.4.7	Овес, експандиран	Продукт, получен от смлян или начупен овес чрез обработка във влажна, топла среда и под налягане.	Скорбяла
1.4.8	Овесени ядки	Почистен овес с отстранени люспи.	Сурови влакнини Скорбяла
1.4.9	Овесено брашно	Продукт, получен чрез смилане на овесени зърна.	Сурови влакнини Скорбяла
1.4.10	Фуражно овесено брашно	Продукт от овес с високо съдържание на скорбяла, след декортикация.	Сурови влакнини
1.4.11	Овесен паспал	Продукт, получен при преработката на пресят, олющен овес в овесени ядки и брашно. Състои се основно от овесени трици и известно количество ендосперм.	Сурови влакнини
1.5.1	Семена от киноа, екстрахирани	Почистени цели семена от растението киноа (*Chenopodium quinoa* Willd.), от които е отстранен съдържащият се във външната обвивка на семената сапонин.	
1.6.1	Начупен ориз	Част от оризовия зародиш на *Oryza sativa* L. с дължина по-малко от три четвърти от цял зародиш. Оризът може да е пропарен.	Скорбяла
1.6.2	Обработен ориз	Олющен ориз, от който почти всички трици и зародиш са отстранени по време на обработката. Оризът може да е пропарен.	Скорбяла
1.6.3	Прежелатиниран ориз	Продукт, получен от смлян или натрошен ориз посредством прежелатинизиране.	Скорбяла

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
1.6.4	Екструдиран ориз	Продукт, получен чрез екструдиране на оризово брашно.	Скорбяла
1.6.5	Оризови флейки	Продукт, получен чрез флейковане на прежелатинирани оризови зародиши или начупени зародиши.	Скорбяла
1.6.6	Олющен ориз	Суров ориз (*Oryza sativa* L.), на който е отстранена само люспата. Може да бъде пропарен. Процесите на лющене и обработка може да доведат до известна загуба на трици.	Скорбяла Сурови влакнини
1.6.7	Млян фуражен ориз	Продукт, получен от смилането на фуражен ориз, състоящ се от зелени, тебеширени на вид или неузрели зърна, отсети при смилането на олющения ориз, или от нормални олющени зърна, които са жълти на цвят или на петна.	Скорбяла
1.6.8	Оризово брашно	Продукт, получен от смилането на обработен ориз. Оризът може да е пропарен.	Скорбяла
1.6.9	Олющен ориз, брашно	Продукт, получен от смилането на олющен ориз. Оризът може да е пропарен.	Скорбяла Сурови влакнини
1.6.10	Оризови трици	Продукт от обработката на ориз, който се състои от външните обвивки на зърното (околоплодник (перикарп), семенна обвивка, ядка и алейурон) с части от зародиша. Оризът може да е пропарен или екструдиран.	Сурови влакнини
1.6.11	Оризови трици с калциев карбонат	Продукт от обработката на ориз, който се състои от външните обвивки на зърното (околоплодник (перикарп), семенна обвивка, ядка и алейурон) с части от зародиша. Може да съдържа до 23 % калциев карбонат, използван като технологично спомагателно вещество. Оризът може да е пропарен.	Сурови влакнини Калциев карбонат
1.6.12	Обезмаслени оризови трици	Оризови трици, получени след екстракция на маслото. Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	Сурови влакнини
1.6.13	Масло от оризови трици	Масло, екстрахирано от стабилизирани оризови трици.	

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
1.6.14	Оризови отсевки	Продукт от производството на брашно и скорбяла от ориз, получен чрез сухо или мокро смилане и пресяване. Състои се главно от скорбяла, протеин, мазнини и влакнини. Оризът може да е пропарен. Може да съдържа до 0,25 % натрий и до 0,25 % сулфат.	Скорбяла, ако е > 20 % Суров протеин, ако е > 10 % Сурови мазнини, ако са > 5 % Сурови влакнини
1.6.15	Оризови отсевки с калциев карбонат	Продукт, получен при обработка на ориз, който се състои предимно от частици от алейуроновия слой и ендосперма. Може да съдържа до 23 % калциев карбонат, използван като технологично спомагателно вещество. Оризът може да е пропарен.	Скорбяла Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини Калциев карбонат
1.6.16	Ориз	Зърна от *Oryza sativa* L. Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	
1.6.17	Оризов зародиш	Продукт, получен при обработката на ориза, който се състои основно от зародиш.	Сурови мазнини Суров протеин
1.6.18	Експелер от оризов зародиш	Продукт, получен след раздробяване на оризовия зародиш за отцеждане на маслото.	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
1.6.20	Оризов протеин	Продукт от производството на оризово нишесте, получен чрез мокро смилане, пресяване, разделяне, концентриране и сушене.	Суров протеин
1.6.21	Течен паспал от ориз	Концентриран течен продукт, получен от мокрото смилане и пресяване на ориз.	Скорбяла
1.6.22	Оризон, експандиран ориз	Продукт, получен чрез експандиране на оризови зародиши или начупени зърна.	Скорбяла
1.6.23	Ориз, ферментирал	Продукт, получен от ферментирането на ориз.	Скорбяла
1.6.24	Деформиран ориз, обработен/ варовиков ориз, обработен	Продукт, получен по време на обработката на ориз, който съдържа предимно деформирани зърна и/или варовикови зърна, и/или повредени зърна, и/или естествено оцветен зародиш (зелено, червено, жълто), и/или нормални олющени зърна, цели или начупени. Може да бъде пропарен.	Скорбяла

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
1.6.25	Неузрял ориз, обработен	Продукт, получен при обработката на ориз, който се състои основно от неузрели и/или варовикови зърна.	Скорбяла
1.7.1	Ръж	Зърна от *Secale cereale* L.	
1.7.2	Ръжени отсевки	Продукт от производството на брашно, получен от пресята ръж. Състои се основно от частици от ендосперма, с фини парченца от външните обвивки и известно количество различни части на зърното.	Скорбяла Сурови влакнини
1.7.3	Ръжен паспал	Продукт от производството на брашно, получен от пресята ръж. Състои се основно от парченца от външните обвивки и от частици от зърното, от което е била отстранена по-малка част от ендосперма отколкото при ръжените трици.	Скорбяла Сурови влакнини
1.7.4	Ръжени трици	Продукт от производството на брашно, получен от пресята ръж. Състои се основно от парченца от външните обвивки и от частици от зърното, от което е била отстранена по-голямата част от ендосперма.	Скорбяла Сурови влакнини
1.8.1	Сорго [метлина]	Зърна/семена от *Sorghum bicolor* (L.) Moench	
1.8.2	Бяло сорго	Зърна от специални сортове сорго с бяла обвивка на семената.	
1.8.3	Паспал от сорго	Изсушен продукт, получен при отделянето на соргово нишесте. Състои се основно от трици. Продуктът може да съдържа изсушени остатъци от използваната за мацерация вода, като могат да бъдат добавени зародиши.	Суров протеин
1.9.1	Спелта	Зърна от спелта *Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum* Schrank, *Triticum monococcum*	
1.9.2	Трици от спелта	Продукт от производството на брашно от спелта. Той се състои основно от външни обвивки и известно количество части от зародиш от спелта с известно количество частици от ендосперма.	Сурови влакнини
1.9.3	Люспи от спелта	Продукт, получен при лющенето на зърна от спелта.	Сурови влакнини
1.9.4	Отсевки от спелта	Продукт, получен при преработката на пресята, олющена спелта в брашно от спелта. Състои се основно от частици от ендосперма с фини парченца от външните обвивки и известно количество зърнени отсевки.	Сурови влакнини Скорбяла

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
1.10.1	Тритикале	Зърна от *Triticum* × *Secale cereale* L. Hybrid	
1.11.1	Пшеница	Зърна от *Triticum aestivum* L., *Triticum durum* Desf. и други сортове пшеница. Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	
1.11.2	Пшеничени кълнове	Продукт от малцуването на покълнала пшеница и почистването на малц, който се състои от кълнове, фини зърнени частици, люспи и малки начупени зърна от малцувана пшеница.	
1.11.3	Прежелатинирана пшеница	Продукт, получен от смляна или начупена пшеница чрез обработка във влажна, топла среда и под налягане.	Скорбяла
1.11.4	Пшеничени отсевки	Продукт от производството на брашно, получен от пресяти зърна на пшеница или олющена спелта. Състои се основно от частици от ендосперма с фини парченца от външните обвивки и известно количество зърнени отсевки.	Сурови влакнини Скорбяла
1.11.5	Пшеничени флейки	Продукт, получен чрез обработване с пара или инфрачервено микронизиране и валцоване на олющена пшеница. Може да съдържа малка част пшеничени люспи. Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	Сурови влакнини Скорбяла
1.11.6	Пшеничен паспал	Продукт от производството на брашно или малц, получен от пресяти зърна на пшеница или олющена спелта. Той се състои основно от парченца от външната обвивка и частици от зърното, от което е била отстранена по-малка част от ендосперма, отколкото при пшеничните трици.	Сурови влакнини
1.11.7	Пшеничени трици ([3])	Продукт от производството на брашно или малц, получен от пресяти зърна на пшеница или олющена спелта. Той се състои основно от парченца от външната обвивка и частици от зърното, от което е била отстранена по-голямата част от ендосперма.	Сурови влакнини
1.11.8	Малцувани ферментирали частици от пшеница	Продукт, получен чрез съчетаване на процесите на малцуване и ферментация на пшеница и пшеничени трици. След това продуктът се изсушава и смила.	Скорбяла Сурови влакнини

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
1.11.10	Пшеничени влакнини	Влакнини, екстрахирани при преработката на пшеница. Състои се основно от влакнини.	Влага, ако е < 60 % или > 80 % Ако влагата е < 60 %: — Сурови влакнини
1.11.11	Пшеничен зародиш	Продукт от меленето на брашно, състоящ се основно от пшеничен зародиш, валцован или обработен по друг начин, към който все още може да са прилепнали части от ендосперма и външната обвивка.	Суров протеин Сурови мазнини
1.11.12	Ферментирал пшеничен зародиш	Продукт от ферментацията на пшеничен зародиш.	Суров протеин Сурови мазнини
1.11.13	Експелер от пшеничен зародиш	Продукт от производството на масло, получен при пресоването на пшеничен зародиш (*Triticum aestivum* L., *Triticum durum* Desf. и други сортове пшеница и олющена спелта (*Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum* Schrank, *Triticum monococcum* L.)), към който все още може да са прилепнали части от ендосперма и семенната обвивка (теста).	Суров протеин
1.11.15	Пшеничен протеин	Пшеничен протеин, екстрахиран при производството на скорбяла или етанол, може да бъде частично хидролизиран.	Суров протеин
1.11.16	Паспал от пшеничен глутен	Продукт от производството на пшенична скорбяла и глутен. Състои се от трици, от които зародишите може да са частично отстранени. Могат да бъдат добавени пшеничен извлек, начупена пшеница и други продукти, получени от нишесте и от рафинирането или ферментацията на продукти от нишесте.	Влага, ако е < 45 % или > 60 % Ако влагата е < 45 %: — Суров протеин — Скорбяла
1.11.18	Витален пшеничен глутен	Пшеничен протеин, характеризиращ се с висока вискоеластичност в хидрирано състояние, с най-малко 80 % протеин (N × 6,25) и най-много 2 % пепел от сухо вещество.	Суров протеин
1.11.19	Пшеничено нишесте, течно	Продукт, получен от производството на нишесте/глюкоза и глутен от пшеница.	Влага, ако е < 65 % или > 85 % Ако влагата е < 65 %: — Скорбяла

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
1.11.20	Пшеничено нишесте, съдържащо протеин, частично обеззахарено	Продукт, получен при производството на пшеничено нишесте, който съдържа главно частично озахарена скорбяла, разтворими протеини и други разтворими части от ендосперма.	Суров протеин Скорбяла Общо съдържание на захар, изчислено като захароза
1.11.21	Пшеничен извлек	Продукт от пшеница, получен след мокра екстракция на протеин и скорбяла. Може да бъде хидролизиран.	Влага, ако е < 55 % или > 85 % Ако влагата е < 55 %: — Суров протеин
1.11.22	Концентрат от пшеничена мая	Мокър страничен продукт, който се отделя след ферментацията на пшенична скорбяла за производството на алкохол.	Влага, ако е < 60 % или > 80 % Ако влагата е < 60 %: — Суров протеин
1.11.23	Малцувани пшенични отсевки	Продукт от механичното отсяване (фракциониране по размер), който се състои от пшенични зърна с малък размер и фракции на пшеничени зърна, фракционирани преди малцуването.	Сурови влакнини
1.11.24	Малцувана пшеница и фини малцувани частици	Продукт, който се състои от фракции на пшеничени зърна и малц, отделен по време на производството на малц.	Сурови влакнини
1.11.25	Малцувани пшеничени люспи	Продукт от почистването на малцувана пшеница, който се състои от люспи и фини частици.	Сурови влакнини
1.12.2	Брашно от зърно ([1])	Брашно от смлени зърна.	Скорбяла Сурови влакнини
1.12.3	Протеинов концентрат от зърно ([1])	Концентриран и изсушен продукт, получен от зърно след отстраняване на скорбялата чрез предизвикана от дрожди ферментация.	Суров протеин
1.12.4	Зърнени отсевки ([1])	Продукти от механичното отсяване (фракциониране по размер), който се състои от малки зърна и фракции от зърна, които могат да са покълнали, отделени преди понататашната обработка на зърното. Продуктите съдържат повече сурови влакнини (например люспи) отколкото нефракционираните зърна	Сурови влакнини

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
1.12.5	Зърнен зародиш ([1])	Продукт от смилането на брашно и производството на скорбяла, състоящ се основно от зърнен зародиш, валцован или обработен по друг начин, към който все още може да са прилепнали части от ендосперма и външната обвивка.	Суров протеин Сурови мазнини
1.12.6	Сироп от остатъчен неферментирал зърнен малц ([1])	Продукт от зърно, получен чрез сгъстяването чрез изпаряване на концентрата от остатъчния неферментирал малц при ферментацията и дестилацията на зърно, използвано при производството на алкохол от зърнени култури.	Влага, ако е < 45 % или > 70 % Ако влагата е < 45 %: — Суров протеин
1.12.7	Влажна спиртоварска каша ([1])	Влажен продукт, състоящ се от твърда фракция чрез центрофугирането и/или филтрирането на остатъчния неферментирал малц от ферментиралите и дестилирани зърна, използвани при производството на алкохол от зърнени култури.	Влага, ако е < 65 % или > 88 % Ако влагата е < 65 %: — Суров протеин
1.12.8	Концентрирани извлеци от спиртоварска каша ([1])	Влажен продукт от производството на алкохол чрез ферментацията и дестилирането на шира от пшеница и захарен сироп след предварителното отделяне на трицитe и глутена. Той може да съдържа мъртви клетки и/или части от използваните за ферментацията микроорганизми.	Влага, ако е < 65 % или > 88 % Ако влагата е < 65 %: — Суров протеин, ако е > 10 %
1.12.9	Спиртоварска каша и извлеци ([1])	Продукт, получен при производството на алкохол посредством ферментацията и дестилирането на шира от зърно и/или други съдържащи скорбяла и захари продукти. Те могат да съдържат мъртви клетки и/или части от използваните за ферментацията микроорганизми. Могат да съдържат 2 % сулфат. Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	Влага, ако е < 60 % или > 80 % Ако влагата е < 60 %: — Суров протеин
1.12.10	Изсушена спиртоварска каша	Продукт от дестилацията на алкохол, получен чрез изсушаване на твърдите остатъци от ферментирало зърно. Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	Суров протеин
1.12.11	Тъмна спиртоварска каша ([1]); [Изсушена спиртоварска каша и извлеци] ([1])	Продукт от дестилацията на алкохол, получен чрез изсушаване на твърдите остатъци от ферментирало зърно, към които е бил добавен бирен сироп или сгъстен чрез изпаряване остатъчен неферментирал малц. Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	Суров протеин

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
1.12.12	Пивоварна каша ([1])	Продукт от пивоварството, съставен от остатъци от малцувани и немалцувани зърнени култури и други съдържащи скорбяла продукти, които могат да съдържат суровини от хмел. Обикновено се предлага на пазара в течно състояние, но може да бъде и в изсушен вид. Може да съдържа до 0,3 % диметил полисилоксан, може да съдържа до 1,5 % ензими, може да съдържа до 1,8 % бентонит.	Влага, ако е < 65 % или > 88 % Ако влагата е < 65 %: — Суров протеин
1.12.13	Каша от зърно (джибри) ([1])	Твърд продукт от производството на зърнено уиски. Състои се от остатъци след екстракция на малцувано зърно с гореща вода. Обикновено се предлага на пазара в течно състояние след отстраняването на екстракта чрез утаяване.	Влага, ако е < 65 % или > 88 % Ако влагата е < 65 %: — Суров протеин
1.12.14	Филтърна зърнена шира	Твърд продукт, получен чрез производството на бира, малцов екстракт и уиски. Състои се от остатъците от екстракцията на смлян малц с гореща вода и евентуално други смеси с високо съдържание на захар или скорбяла. Обикновено се предлага на пазара в мокро състояние след отстраняването на екстракта чрез пресоване.	Влага, ако е < 65 % или > 88 % Ако влагата е < 65 %: — Суров протеин
1.12.15	Бирен дестилат	Остатъчният продукт в дестилатора от първата дестилация на малцов алкохол.	Суров протеин, ако е > 10 %
1.12.16	Бирен сироп	Продукт от първата дестилация на малцов алкохол, произведен чрез сгъстяването на останалия в дестилатора бирен дестилат	Влага, ако е < 45 % или > 70 % Ако влагата е < 45 %: Суров протеин

([1]) Това наименование може да бъде допълнено с вида на зърнената култура.
([2]) Следва да се има предвид, че на английски наред с думата maize може да се използва и думата corn.
([3]) Ако тази съставка е била подложена на по-фино смилане, към наименованието може да бъде добавена думата „фини“ или наименованието може да бъде заменено със съответстващо наименование.

2. *Маслодайни семена, маслодайни плодове и получавани от тях продукти*

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
2.1.1	Експелер от бабасу	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на ядките на палма бабасу от рода *Orbignya*.	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
2.2.1	Семена от камелина	Семена от *Camelina sativa* L. Crantz.	

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
2.2.2	Камелина, експелер	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на семена от камелина.	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
2.2.3	Шрот от камелина	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция и подходяща топлинна обработка на експелер от семена от камелина.	Суров протеин
2.3.1	Какаови люспи	Тегументи на изсушените и печени зърна на *Theobroma cacao* L.	Сурови влакнини
2.3.2	Какаови шушулки	Продукт, получен от обработката на зърна на *Theobroma cacao* L.	Сурови влакнини Суров протеин
2.3.3	Шрот от какаови зърна, частично олющени	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на изсушени и печени зърна от *Theobroma cacao* L., от които е била отстранена част от люспите.	Суров протеин Сурови влакнини
2.4.1	Експелер от копра	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на изсушената ядка (ендосперм) и външната люспа (обвивка) на семето на кокосовата палма *Cocos nucifera* L.	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
2.4.2	Експелер от копра, хидролизиран	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване и ензимна хидролизация на изсушената ядка (ендосперм) и външната люспа (обвивка) на семето на кокосовата палма *Cocos nucifera* L.	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
2.4.3	Шрот от копра	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на изсушената ядка (ендосперм) и външната люспа (обвивка) на семето на кокосовата палма *Cocos nucifera* L.	Суров протеин
2.5.1	Памуково семе	Семена от *Gossypium* ssp., от които са били отстранени влакнините. Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	
2.5.2	Шрот от частично олющено памуково семе	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на семена от памук, от които са били отстранени влакнините и част от люспите. (Максимално съдържание на сурови влакнини: 22,5 % от сухото вещество). Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	Суров протеин Сурови влакнини

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
2.5.3	Експелер от памуково семе	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на семена от памук, от които са били отстранени влакнините.	Суров протеин Сурови влакнини Сурови мазнини
2.6.1	Експелер от частично олющени фъстъци	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на частично олющени фъстъци *Arachis hypogaea* L. и други видове от род *Arachis*. (максимално съдържание на сурови влакнини: 16 % от сухото вещество)	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
2.6.2	Шрот от частично олющени фъстъци	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на експелер от частично олющени фъстъци. (Максимално съдържание на сурови влакнини: 16 % от сухото вещество)	Суров протеин Сурови влакнини
2.6.3	Експелер от олющени фъстъци	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на олющени фъстъци.	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
2.6.4	Шрот от олющени фъстъци	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на експелер от олющени фъстъци.	Суров протеин Сурови влакнини
2.7.1	Експелер от капок	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на семената от капок (*Ceiba pentadra* L. Gaertn.)	Суров протеин Сурови влакнини
2.8.1	Ленено семе	Семена от лен *Linum usitatissimum* L. (Минимална ботаническа чистота 93 %), цели, валцувани или смлени. Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	
2.8.2	Експелер от ленено семе	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на ленено семе.	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
2.8.3	Шрот от ленено семе	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция и подходяща топлинна обработка на експелер от ленено семе. Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	Суров протеин

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
2.8.4	Паспал от експелер от ленено семе	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на ленено семе. Само когато са произведени в обекти за съчетано преработване и рафиниране, продуктът може да съдържа най-много — 1 % от сумата на използвана белилна пръст и спомагателни вещества за филтруване (например инфузорна пръст, аморфни силикати и силициев диоксид, филосиликати и целулозни или дървесни влакна) — 1,3 % сурови лецитини — 2 % неутрализационни утайки	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
2.8.5	Паспал от шрот от ленено семе	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция и подходяща топлинна обработка на експелер от ленено семе. Само когато са произведени в обекти за съчетано преработване и рафиниране, продуктът може да съдържа най-много — 1 % от сумата на използвана белилна пръст и спомагателни вещества за филтруване (например инфузорна пръст, аморфни силикати и силициев диоксид, филосиликати и целулозни или дървесни влакна) — 1,3 % сурови лецитини — 2 % неутрализационни утайки Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	Суров протеин
2.9.1	Синапени трици	Продукт от производството на синап (*Brassica juncea* L.). Състои се от парченца от външните обвивки и от частици зърно.	Сурови влакнини
2.9.2	Шрот от синапено семе	Продукт, получен чрез екстракцията на летливо синапено масло от синапено семе.	Суров протеин
2.10.1	Семена от гуизотия	Семена от растението *Guizotia abyssinica* (L. F.) Cass	
2.10.2	Експелер от семена от гуизотия	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на семена от растението гуизотия (пепел, неразтворима в HCl: максимум 3,4 %)	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
2.11.1	Маслинов пулп	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на пресовани маслини *Olea europea* L., разделени възможно най-добре от частите от костилките	Суров протеин Сурови влакнини Сурови мазнини

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
2.11.2	Паспал от обезмаслен маслинов шрот	Продукт от производството на маслинено масло, получен чрез екстракция и подходяща топлинна обработка на експелер от маслинов пулп, разделен, доколкото е възможно, от частите от костилките. Само когато са произведени в обекти за съчетано преработване и рафиниране, продуктът може да съдържа най-много — 1 % от сумата на използвана белилна пръст и спомагателни вещества за филтруване (например инфузорна пръст, аморфни силикати и силициев диоксид, филосиликати и целулозни или дървесни влакна) — 1,3 % сурови лецитини — 2 % неутрализационни утайки	Суров протеин Сурови влакнини
2.11.3	Обезмаслен маслинов шрот	Продукт от производството на маслинено масло, получен чрез екстракция и подходяща топлинна обработка на експелер от маслинов пулп, разделен, доколкото е възможно, от частите от костилките.	Суров протеин Сурови влакнини
2.12.1	Експелер от палмови ядра	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на палмови ядра *Elaeis guineensis* Jacq., *Corozo oleifera* (HBK) L. H. Bailey (*Elaeis melanococca auct.*), от които е била отстранена възможно най-голяма част от твърдата черупка.	Суров протеин Сурови влакнини Сурови мазнини
2.12.2	Шрот от палмови ядра	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на палмови ядра, от които е била отстранена възможно най-голяма част от твърдата черупка	Суров протеин Сурови влакнини
2.13.1	Тиквено семе	Семена от *Cucurbita pepo* L. и растения от рода *Cucurbita*.	
2.13.2	Експелер от тиквено семе	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на семената от *Cucurbita pepo* и растения от рода *Cucurbita*.	Суров протеин Сурови мазнини
2.14.1	Рапично семе ([1])	Семена от рапица *Brassica napus* L. ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk. индийски сарсон *Brassica napus* L. var. *glauca* (Roxb.) O.E. Schulz и *Brassica rapa* ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk. Минимална ботаническа чистота 94 %. Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	
2.14.2	Експелер от рапично семе	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на семена от рапица. Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
2.14.3	Шрот от рапично семе	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция и подходяща топлинна обработка на експелер от рапично семе. Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	Суров протеин
2.14.4	Екструдирано рапично семе	Продукт, получен от цели рапични семена чрез обработка във влажна, топла среда и под налягане, която повишава желатинизирането на нишестето. Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	Суров протеин Сурови мазнини
2.14.5	Протеинов концентрат от рапично семе	Продукт от производството на масло, получен чрез разделяне на протеиновата фракция на рапичен експелер или на рапично семе.	Суров протеин
2.14.6	Паспал от експелер от рапично семе	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на семена от рапица. Само когато са произведени в обекти за съчетано преработване и рафиниране, продуктът може да съдържа най-много — 1 % от сумата на използвана белилна пръст и спомагателни вещества за филтруване (например инфузорна пръст, аморфни силикати и силициев диоксид, филосиликати и целулозни или дървесни влакна) — 1,3 % сурови лецитини — 2 % неутрализационни утайки Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
2.14.7	Паспал от шрот от рапично семе	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция и подходяща топлинна обработка на експелер от рапично семе. Само когато са произведени в обекти за съчетано преработване и рафиниране, продуктът може да съдържа най-много — 1 % от сумата на използвана белилна пръст и спомагателни вещества за филтруване (например инфузорна пръст, аморфни силикати и силициев диоксид, филосиликати и целулозни или дървесни влакна) — 1,3 % сурови лецитини — 2 % неутрализационни утайки Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	Суров протеин

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
2.15.1	Сафлорово семе	Семена от сафлор *Carthamus tinctorius* L.	
2.15.2	Шрот от частично олющено сафлорово семе	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на частично олющени сафлорови семена.	Суров протеин Сурови влакнини
2.15.3	Люспи от сафлорово семе	Продукт, получен при лющенето на сафлорово семе.	Сурови влакнини
2.16.1	Сусамово семе	Семена от *Sesamum indicum* L.	
2.17.1	Сусамено семе, частично лющено	Продукт от производството на масло, получено чрез отстраняване на част от люспите.	Суров протеин Сурови влакнини
2.17.2	Люспи от сусам	Продукт, получен при лющенето на семена от сусам.	Сурови влакнини
2.17.3	Експелер от сусамово семе	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на семената на растението сусам (пепел, неразтворима в HCl: максимум 5 %).	Суров протеин Сурови влакнини Сурови мазнини
2.18.1	Тостирана соя (зърно)	Соево зърно (*Glycine max*. L. Merr.), подложено на подходяща термична обработка. (Уреазна активност: максимум 0,4 mg N/g × min.). Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	
2.18.2	Експелер от соя (зърно)	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на семена от соя.	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
2.18.3	Шрот от соя (зърно)	Продукт от производството на масло, получен от соеви зърна след екстракция и подходяща топлинна обработка. (Уреазна активност: максимум 0,4 mg N/g × min.). Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	Суров протеин Сурови влакнини ако са > 8 % в сухо вещество
2.18.4	Шрот от лющена соя (зърно)	Продукт от производството на масло, получен от лющени соеви зърна след екстракция и подходяща топлинна обработка. (Уреазна активност: максимум 0,5 mg N/g × min.). Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	Суров протеин
2.18.5	Люспи от соя (зърно)	Продукт, получен при лющенето на соевите зърна.	Сурови влакнини

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
2.18.6	Екструдирана соя (зърно)	Продукт, получен от соеви зърна чрез обработка във влажна, топла среда и под налягане, която повишава желатинизирането на нишестето. Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	Суров протеин Сурови мазнини
2.18.7	Протеинов концентрат от соя (зърно)	Продукт, получен от олющени соеви зърна, от които е екстрахирана мазнината, след повторна екстракция или ензимна обработка за намаляване нивото на безазотния остатък. Може да съдържа инактивирани ензими.	Суров протеин
2.18.8	Пулп от соя (зърно) [Паста от соеви зърна]	Продукт, получен при екстракция на соеви зърна за хранителни заготовки	Суров протеин
2.18.9	Меласа от соя (зърно)	Продукт, получен при преработката на соеви зърна.	Суров протеин Сурови мазнини
2.18.10	Страничен продукт от преработката на соеви зърна	Продукти, получени при преработката на соеви зърна за получаване на хранителни заготовки от соеви зърна.	Суров протеин
2.18.11	Соя (зърно)	Соеви зърна (*Glycine max*. L. Merr.)	Уреазна активност, ако е > 0,4 mg N/g × min.
2.18.12	Флейки от соеви зърна	Продукт, получен чрез обработване с пара или инфрачервено микронизиране и валцовани олющени соеви зърна. (Уреазна активност: максимум 0,4 mg N/g × min.).	Суров протеин
2.18.13	Паспал от шрот от соя (зърно)	Продукт от производството на масло, получен от соеви зърна след екстракция и подходяща топлинна обработка. (Уреазна активност: максимум 0,4 mg N/g × min.). Само когато са произведени в обекти за съчетано преработване и рафиниране, продуктът може да съдържа най-много — 1 % от сумата на използвана белилна пръст и спомагателни вещества за филтруване (например инфузорна пръст, аморфни силикати и силициев диоксид, филосиликати и целулозни или дървесни влакна) — 1,3 % сурови лецитини — 1,5 % неутрализационни утайки Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	Суров протеин Сурови влакнини ако са > 8 % в сухо вещество

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
2.18.14	Паспал от шрот от люцена соя (зърно)	Продукт от производството на масло, получен от люцени соеви зърна след екстракция и подходяща топлинна обработка. (Уреазна активност: максимум 0,5 mg N/g × min.). Само когато са произведени в обекти за съчетано преработване и рафиниране, продуктът може да съдържа най-много — 1 % от сумата на използвана белилна пръст и спомагателни вещества за филтруване (например инфузорна пръст, аморфни силикати и силициев диоксид, филосиликати и целулозни или дървесни влакна) — 1,3 % сурови лецитини — 1,5 % неутрализационни утайки Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	Суров протеин
2.18.15	Протеин(ов концентрат) от ферментирала соя (зърно)	Продукт, получен от олющени соеви зърна, от които е екстрахирана мазнината след микробна ферментация за намаляване нивото на безазотния екстракт. Може да включва също така мъртви клетки и/или части от тях от използваните за ферментацията микроорганизми.	Суров протеин
2.19.1	Слънчогледово семе	Семена от слънчоглед *Helianthus annuus* L. Могат да бъдат предпазени от разграждане в търбуха.	
2.19.2	Експелер от слънчогледово семе	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на семената на слънчоглед.	Суров протеин Сурови мазнини Сурови влакнини
2.19.3	Шрот от слънчогледово семе	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция и подходяща топлинна обработка на експелер от слънчогледово семе. Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	Суров протеин Сурови влакнини
2.19.4	Шрот от люцено слънчогледово семе	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция и подходяща топлинна обработка на семената на слънчогледа, от които е била отстранена част от люспите или всички люспи. Максимални сурови влакнини 27,5 % от сухото вещество.	Суров протеин Сурови влакнини
2.19.5	Люспи от слънчогледово семе	Продукт, получен при люцененто на семена от слънчоглед.	Сурови влакнини

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
2.19.6	Паспал от шрот от слънчогледово семе	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция и подходяща топлинна обработка на експелер от слънчогледово семе. Само когато са произведени в обекти за съчетано преработване и рафиниране, продуктът може да съдържа най-много — 1 % от сумата на използвана белилна пръст и спомагателни вещества за филтруване (например инфузорна пръст, аморфни силикати и силициев диоксид, филосиликати и целулозни или дървесни влакна) — 1,3 % сурови лецитини — 2 % неутрализационни утайки Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	Суров протеин
2.19.7	Паспал от шрот от люпено слънчогледово семе	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция и подходяща топлинна обработка на семената на слънчогледа, от които е била отстранена част от люспите или всички люспи. Само когато са произведени в обекти за съчетано преработване и рафиниране, продуктът може да съдържа най-много — 1 % от сумата на използвана белилна пръст и спомагателни вещества за филтруване (например инфузорна пръст, аморфни силикати и силициев диоксид, филосиликати и целулозни или дървесни влакна) — 1,3 % сурови лецитини — 2 % неутрализационни утайки Максимално съдържание на сурови влакнини: 27,5 % от сухото вещество. Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	Суров протеин Сурови влакнини
2.19.8	Високопротеинова нискоцелулозна фракция от слънчогледов шрот	Продукт от обработката на слънчогледов шрот, получен чрез смилане и фракциониране (пресяване и въздушно фракциониране) на шрот от люпено слънчогледово семе. Минимално съдържание на суров протеин: 45 % при основа с влага 8 % Максимално съдържание на сурови влакнини: 8 % при основа с влага 8 % Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	Суров протеин Сурови влакнини

▼M1

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
2.19.9	Високоцелулозна фракция от слънчогледов шрот	Продукт от обработката на слънчогледов шрот от слънчоглед, получен чрез смилане и фракциониране (пресяване и въздушно фракциониране) на шрот от люпено слънчогледово семе. Минимално съдържание на сурови влакнини: 38 % при основа с влага 8 % Минимално съдържание на суров протеин: 17 % при основа с влага 8 % Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	Суров протеин Сурови влакнини
2.20.1	Растителни масла и мазнини ([2])	Масла и мазнини, получени от маслодайни семена или маслодайни плодове (с изключение на рициновото масло от растението рицин), могат да бъдат дегумирани, рафинирани и/или хидрогенирани.	Влага, ако е > 1 %
2.20.2	Използвани растителни масла от фабрики в хранително-вкусовата промишленост	Растителни масла, използвани от стопанските субекти в областта на фуражите в съответствие с Регламент (ЕО) № 852/2004 за готвене и които не са били в контакт с месо, животински мазнини, риба или водни животни.	Влага, ако е > 1 %
2.21.1	Сурови лецитини	Продукт, получен при дегумирането на сурово масло от маслодайни семена и маслодайни плодове с вода. Лимонена киселина, фосфорна киселина, натриев хидроксид или ензими могат да се добавят по време на дегумирането на суровото масло.	
2.22.1	Конопено семе	Контролирани семена от сортовете *Cannabis sativa* L. с максимално съдържание на тетрахидроканабинол съгласно Регламент (ЕО) № 1782/2003.	
2.22.2	Експелер от конопено семе	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на конопено семе.	Суров протеин Сурови влакнини
2.22.3	Конопено масло	Масло, получено чрез пресоване на конопени растения и конопено семе.	Влага, ако е > 1 %
2.23.1	Маково семе	Семена от *Papaver somniferum* L.	
2.23.2	Шрот от маково семе	Продукт от производството на масло, получен чрез екстракция на експелер от маково семе.	Суров протеин

([1]) Когато е целесъобразно, може да бъде добавено обозначението „с ниско съдържание на глюкозинолат“ съгласно определението в законодателството на Съюза. Това се отнася за всички продукти от рапично семе.

([2]) Наименованието „растителни масла и мазнини“ може да се замени с израза „растително масло“ или „растителни мазнини“, както е целесъобразно. То се допълва с вида на растението и по целесъобразност — с частта от растението. Посочва се дали маслото/маслата и/или мазнината/мазнините са сурови или рафинирани.

▼**M1**

3. *Семена от бобови култури и продукти, получени от тях*

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
3.1.1	Фасул, тостиран	Семена от *Phaseolus* spp. или *Vigna* spp., подложени на подходяща топлинна обработка. Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	
3.1.2	Протеинов концентрат от фасул	Продукт, получен от отделената вода от зърното на фасула при производството на скорбяла.	Суров протеин
3.2.1	Рожковени шушулки	Сушени плодове на рожковеното дърво *Ceratonia siliqua* L.	Сурови влакнини
3.2.3	Натрошен рожков	Продукт, получен от раздробяването на сушените плодове (шушулки) на рожковеното дърво, от които са били отстранени семките на рожкова.	Сурови влакнини
3.2.4	Рожков на прах; [брашно от рожков]	Продукт, получен от микронизирането на изсушените плодове (шушулки) на рожковеното дърво, от които са били отстранени семената на рожкова.	Сурови влакнини Общо захар, изчислена като захароза
3.2.5	Рожковен зародиш	Зародиш от семената на рожковено дърво	Суров протеин
3.2.6	Експелер от рожковен зародиш	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на рожковен зародиш.	Суров протеин
3.2.7	Семена от рожков	Семена (зърна), получени от рожковени шушулки и състоящи се от ендосперма, люспа и зародиш	Сурови влакнини
3.2.8	Люспа от семена от рожков	Люспи от семена от рожков, получени посредством декортикация на семена от рожковено дърво	Сурови влакнини
3.3.1	Нахут	Семена на *Cicer arietinum* L.	
3.4.1	Бурчак	Семена на *Ervum ervilia* L.	
3.5.1	Семена от сминдух	Семена от сминдух (*Trigonella foenum-graecum*)	
3.6.1	Гуаров шрот	Продукт, получен след екстракцията на клея от семената на гуар *Cyamopsis tetragonoloba* (L.) Taub	Суров протеин
3.6.2	Шрот от гуаров зародиш	Продукт, получен след екстракцията на клея от зародиша от семена от гуар.	Суров протеин
3.7.1	Бакла	Семена на *Vicia faba* L. *ssp. faba* var. *equina* Pers. *and* var. *minuta* (Alef.) Mansf.	

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
3.7.2	Флейки от бакла	Продукт, получен чрез обработване с пара или инфрачервено микронизиране и валцовани олющени зърна от бакла.	Скорбяла Суров протеин
3.7.3	Люспи от бакла; [обвивки от бакла]	Продукт, получен при люпенето на зърната от бакла, който се състои основно от външните обвивки.	Сурови влакнини Суров протеин
3.7.4	Олющена бакла	Продукт, получен при люпенето на зърната от бакла, който се състои основно от ядрата на зърната от бакла.	Суров протеин Сурови влакнини
3.7.5	Протеин от бакла	Продукт, получен чрез смилане и въздушно разделяне на бакла.	Суров протеин
3.8.1	Леща	Семена на *Lens culinaris* a.o. Medik.	
3.8.2	Люспи от леща	Продукт, получен при люпенето на зърна от леща.	Сурови влакнини
3.9.1	Сладка лупина	Зърна от *Lupinus* spp. с ниско съдържание на горчиви вещества в семената.	
3.9.2	Олющена сладка лупина	Олющени зърна от лупина.	Суров протеин
3.9.3	Лупинови люспи; [лупинови обвивки]	Продукт, получен при люпенето на зърната от лупина, който се състои основно от външните обвивки.	Суров протеин Сурови влакнини
3.9.4	Лупинов пулп	Продукт, получен след екстракцията на съставките на лупина.	Сурови влакнини
3.9.5	Лупинови отсевки	Продукт, получен при производството на брашно от лупина. Състои се основно от частици от котиледона и в по-малка степен от обвивките на семената.	Суров протеин Сурови влакнини
3.9.6	Лупинов протеин	Продукт, получен от отделената вода от лупина при производството на скорбяла или след смилане и въздушно разделяне.	Суров протеин
3.9.7	Брашно от лупинов протеин	Продукт от преработката на лупина за производството на брашно с високо съдържание на протеин.	Суров протеин
3.10.1	Папуда	Зърна от *Vigna radiata* L.	
3.11.1	Грах	Зърна от *Pisum* spp. Може да бъде предпазен от разграждане в търбуха.	

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
3.11.2	Грахови трици	Продукт, получен при производството на грахово брашно. Състои се основно от обвивките на зърната, отстранени при обелването и почистването на граха.	Сурови влакнини
3.11.3	Грахови флейки	Продукт, получен чрез обработка с пара или инфрачервено микронизиране и валцовани люпени грахови зърна.	Скорбяла
3.11.4	Грахово брашно	Продукт, получен при смилането на грах.	Суров протеин
3.11.5	Грахови обвивки	Продукт, получен при производството на грахово брашно. Състои се основно от обвивките на зърната, отстранени при обелването и почистването на граха и в по-малка степен от ендосперма.	Сурови влакнини
3.11.6	Люпен грах	Обелени грахови зърна.	Суров протеин Сурови влакнини
3.11.7	Отсевки от грах	Продукт, получен при производството на грахово брашно. Състои се основно от частици от котиледона и в по-малка степен от обвивките на семената.	Суров протеин Сурови влакнини
3.11.8	Грах, отсевки	Продукт от механично отсяване, който се състои от фракции от грахови зърна, разделени преди понататашна обработка.	Сурови влакнини
3.11.9	Грахов протеин	Продукт, получен от отделената вода от зърното на граха при производството на скорбяла или след смилане и въздушно разделяне, може да бъде частично хидролизиран.	Суров протеин
3.11.10	Пулп от грах	Продукт, получен от мокра екстракция на скорбяла и протеин от грах. Състои се основно от вътрешни влакнини и скорбяла.	Влага, ако е < 70 % или > 85 % Скорбяла Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
3.11.11	Извлек от грах	Продукт, получен от мокра екстракция на скорбяла и протеин от грах. Състои се основно от разтворими протеини и олигозахариди.	Влага, ако е < 60 % или > 85 % Общо захар, изчислена като захароза Суров протеин

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
3.11.12	Влакнини от грах	Продукт, получен чрез екстракция след смилане и пресяване на олющен грах.	Сурови влакнини
3.12.1	Фий	Семена на *Vicia sativa* L. *var sativa* и други сортове.	
3.13.1	Секирче	Семена на *Lathyrus sativus* L. подложени на подходяща топлинна обработка.	Метод на топлинната обработка.
3.14.1	Монанта	Семена на *Vicia monanthos* Desf.	

4. *Клубеплодни, кореноплодни и получавани от тях продукти*

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
4.1.1	Захарно цвекло	Кореноплод от *Beta vulgaris* L. ssp. *vulgaris* var. *altissima* Doell.	
4.1.2	Корени и чела от захарно цвекло	Пресен продукт от производството на захар, който се състои основно от изчистени парчета от захарно цвекло със или без части от листата на цвеклото.	Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 % от сухото вещество Влага, ако е < 50 %
4.1.3	(Цвеклова) захар [захароза]	Захар, екстрахирана от захарно цвекло чрез използването на вода.	
4.1.4	Меласа от (захарно) цвекло	Сироповиден продукт, получен по време на производството или рафинирането на захар от захарно цвекло. Може да съдържа до 0,5 % антипенители, до 0,5 % антиваровикови вещества, до 2 % сулфат и до 0,25 % сулфит.	Общо захар, изчислена като захароза Влага, ако е > 28 %
4.1.5	Меласа от (захарно) цвекло, частично обеззахарена и/или от която е бил отстранен бетаинът	Продукт, получен след допълнителна екстракция чрез използването на вода от захароза и/или бетаин от меласа от (захарно) цвекло. Може да съдържа до 2 % сулфат и до 0,25 % сулфит.	Общо захар, изчислена като захароза Влага, ако е > 28 %
4.1.6	Меласа от изомалтулоза	Некристализирана фракция от производството на изомалтулоза чрез ензимно превръщане на захароза от захарно цвекло.	Влага, ако е > 40 %
4.1.7	Влажен пулп от (захарно) цвекло	Продукт от производството на захар, който се състои от резени захарно цвекло, от които захарта е екстрахирана с вода. Минимално съдържание на влага: 82 %. Захарното съдържание е ниско и клони към нула поради (млечнокисела) ферментация.	Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 % от сухото вещество Влага, ако е < 82 % или > 92 %

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
4.1.8	Пресован пулп от (захарно) цвекло	Продукт от производството на захар, който се състои от резени захарно цвекло, от които захарта е екстрахирана с вода и са механично пресовани. Максимално съдържание на влага: 82 %. Захарното съдържание е ниско и клони към нула поради (млечнокисела) ферментация. Може да съдържа до 1 % сулфат.	Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 % от сухото вещество Влага, ако е < 65 % или > 82 %
4.1.9	Пресован пулп от (захарно) цвекло, меласиран	Продукт от производството на захар, който се състои от резени захарно цвекло, от които захарта е екстрахирана с вода и са механично пресовани, с добавена меласа. Максимално съдържание на влага: 82 %. Захарното съдържание намалява поради (млечнокисела) ферментация. Може да съдържа до 1 % сулфат.	Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 % от сухото вещество Влага, ако е < 65 % или > 82 %
4.1.10	Изсушен пулп от (захарно) цвекло	Продукт от производството на захар, който се състои от резени захарно цвекло, от които захарта е екстрахирана с вода и са механично пресовани и изсушени. Може да съдържа до 2 % сулфат.	Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество Общо захар, изчислена като захароза, ако е > 10,5 %
4.1.11	Изсушен пулп от (захарно) цвекло, меласиран	Продукт от производството на захар, който се състои от резени захарно цвекло, от които захарта е екстрахирана с вода и са механично пресовани и изсушени, с добавена меласа. Може да съдържа до 0,5 % антипенители и до 2 % сулфат.	Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество Общо захар, изчислена като захароза
4.1.12	Захарен сироп	Продукт, получен чрез производството на захар и/или меласа. Може да съдържа до 0,5 % сулфат и до 0,25 % сулфит.	Общо захар, изчислена като захароза Влага, ако е > 35 %
4.1.13	Резени от (захарно) цвекло, сварени	Продукт от производството на сироп от захарно цвекло, годен за консумация, който може да бъде пресован или изсушен.	Ако е изсушен: Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество Ако е пресован: Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 % от сухото вещество Влага, ако е < 50 %
4.1.14	Фрукто-олигозахариди	Продукт, получен от захар от захарно цвекло чрез ензимен процес.	Влага, ако е > 28 %

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
4.1.15	Меласа от (захарно) цвекло, богат на бетаин, течна/ сушена ([1])	Продукт, получен след екстракция на захар, като се използва вода и допълнително филтриране на меласа от захарно цвекло. Продуктът съдържа съставки от меласа и по-голямо количество естествено съдържащ се бетаин от стандартната меласа. Може да бъде изсушен. Може да съдържа до 0,5 % антипенители, до 0,5 % антиваровикови вещества, до 2 % сулфат и до 0,25 % сулфит.	Съдържание на бетаин Общо захар, изчислена като захароза Влага, ако е > 14 %
4.1.16	Изомалтулоза	Изомалтулоза като кристално монохидратно вещество. Получава се чрез ензимно конвертиране на захароза от захарно цвекло.	
4.2.1	Сок от цвекло	Сок от пресоването на червено цвекло (*Beta vulgaris* convar. crassa var. conditiva) с последващо концентриране и пастьоризиране, като се запазят типичният зеленчуков вкус и аромат.	Влага, ако е < 50 % или > 60 % Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
4.3.1	Моркови	Кореноплод на жълтия или на червения морков *Daucus carota* L.	
4.3.2	Обелки от моркови, парени	Влажен продукт от обработването на моркови, който се състои от обелки, отстранени от моркова чрез обработка с пара, към които може външно да бъде добавена желатинова скорбяла за моркови. Максимално съдържание на влага: 97 %.	Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество Влага, ако е > 97 %
4.3.3	Остатъци от моркови	Влажен продукт, получен от механично разделяне при обработката на моркови и останки от моркови. Продуктът може да е бил предмет на топлинна обработка. Максимално съдържание на влага: 97 %.	Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество Влага, ако е > 97 %
4.3.4	Морковени флейки	Продукт, получен чрез флейковане на жълт или червен морков, който впоследствие е изсушен.	
4.3.5	Морков, изсушен	Кореноплод от жълт или червен морков, без значение от начина, по който се предлага, който впоследствие е изсушен.	Сурови влакнини
4.3.6	Морковен паспал, изсушен	Продукт, съставен от вътрешна пулпа и външни обвивки, които са изсушени.	Сурови влакнини
4.4.1	Корени от цикория	Кореноплоди от Cichorium intybus L.	

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
4.4.2	Корени и чела от цикория	Пресен продукт от обработката на цикория. Състои се главно от изчистени парчета цикория и части от листа.	Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество Влага, ако е < 50 %
4.4.3	Семе от цикория	Семе от *Cichorium intybus* L.	
4.4.4	Пресован пулп от цикория	Продукт от производството на инулин от кореноплоди от *Cichorium intybus* L., съставен от екстрахирани и механично пресовани парчета цикория. (Разтворимите) въглехидрати и водата в цикорията са отчасти отстранени. Може да съдържа до 1 % сулфат и до 0,2 % сулфит.	Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество Влага, ако е < 65 % или > 82 %
4.4.5	Изсушен пулп от цикория	Продукт от производството на инулин от кореноплоди от *Cichorium intybus* L., съставен от екстрахирани и механично пресовани парчета цикория, които впоследствие са изсушени. (Разтворимите) въглехидрати в цикорията са отчасти екстрахирани Може да съдържа до 2 % сулфат и до 0,5 % сулфит.	Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
4.4.6	Кореноплоди от цикория на прах	Продукт, получен чрез нарязване, сушене и смилане на кореноплоди от цикория. Може да съдържа до 1 % противоспичащи агенти.	Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
4.4.7	Меласа от цикория	Продукт от обработката на цикория, получен чрез производството на инулин и олигофруктоза. Меласа от цикория, състои се от органичен растителен материал и минерали. Може да съдържа до 0,5 % антипенители.	Суров протеин Сурова пепел Влага, ако е < 20 % или > 30 %
4.4.8	Винаса от цикория	Страничен продукт от обработката на цикория, получен след отделянето на инулин и олигофруктоза и йонно-обменно елюиране. Винаса от цикория, състои се от органичен растителен материал и минерали. Може да съдържа до 1 % антипенители.	Суров протеин Сурова пепел Влага, ако е < 30 % или > 40 %
4.4.9	Инулин ([2])	Инулинът е фруктан, екстрахиран от кореноплод от *Cichorium intybus* L., *Inula helenium* или *Helianthus tuberosus*; суровият инулин може да съдържа до 1 % сулфат и до 0,5 % сулфит.	
4.4.10	Олигофруктозен сироп	Продукт, получен чрез частична хидролиза на инулин от *Cichorium intybus* L.; суровият олигофруктозен сироп може да съдържа до 1 % сулфат и до 0,5 % сулфит.	Влага, ако е < 20 % или > 30 %

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
4.4.11	Олигофруктоза, изсушена	Продукт, получен чрез частична хидролиза на инулин от *Cichorium intybus* L. и последващо сушене	
4.5.1	Чесън, изсушен	Бял до жълт прах от чист, смлян чесън, *Allium sativum* L.	
4.6.1	Маниока; [тапиока]; [касава]	Кореноплоди на *Manihot esculenta* Crantz, независимо от начина, по който са представени.	Влага, ако е < 60 % или > 70 %
4.6.2	Маниока, изсушена; [тапиока, изсушена]	Кореноплоди от маниока, независимо от от начина, по който са представени, които впоследствие са изсушени.	Скорбяла Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
4.7.1	Пулп от лук	Влажен продукт, получен при обработката на лук (genus *Allium*) и състоящ се от обвивки и цели лучени глави. Ако е получен от производството на лучено масло, съдържа главно сготвени остатъци от лук	Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
4.7.2	Лук, пържен	Изпържен обелен и счукан лук	Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество Сурови мазнини
4.7.3	Лучен извлек, сушен	Сух продукт, получен при обработката на пресни лукови глави. Получава се чрез екстрахиране със спирт и/или вода, като водата или спиртната фракция се отделя и изсушава пулверизационно. Състои се основно от въглехидрати.	Сурови влакнини
4.8.1	Картофи	Клубени от *Solanum tuberosum* L.	Влага, ако е < 72 % или > 88 %
4.8.2	Картофи, обелени	Картофи, чиято обвивка е отстранена посредством обработка с пара	Скорбяла Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
4.8.3	Обелки от картофи, парени	Влажен продукт от обработването на картофи, който се състои от обелките, отстранени от картофения клубен чрез обработка с пара, към които може външно да бъде добавено желатиново картофено нишесте. Може да бъде направен на пюре.	Влага, ако е > 93 % Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
4.8.4	Картофени резени, сурови	Продукт, получен при подготовката на картофени продукти за консумация от човека, които може да са обелени	Влага, ако е > 88 % Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
4.8.5	Остатъци от картофи	Продукт, получен от механично разделяне при обработката на картофи и останки от картофи. Продуктът може да е бил предмет на топлинна обработка.	Влага, ако е > 93 % Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
4.8.6	Пюре от картофи	Бланширан или сварен и впоследствие направен на пюре картофен продукт	Скорбяла Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
4.8.7	Картофени флейки	Продукт, получен чрез ротационно сушене на измити, обелени или необелени парени картофи	Скорбяла Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
4.8.8	Картофен пулп	Продукт от производството на картофено скорбяла, който се състои от екстрахирани смлени картофи	Влага, ако е < 77 % или > 88 %
4.8.9	Картофен пулп, изсушен	Изсушен продукт от производството на картофена скорбяла, който се състои от екстрахирани смлени картофи	
4.8.10	Картофен протеин	Продукт от производството на скорбяла, съставен предимно от протеинови вещества, получени след отделянето на скорбялата	Суров протеин
4.8.11	Картофен протеин, хидролизиран	Протеин, получен чрез контролирана ензимна хидролиза на картофени протеини	Суров протеин
4.8.12	Картофен протеин, ферментирал	Продукт, получен от ферментацията на картофен протеин и последващо пулверизационно сушене.	Суров протеин
4.8.13	Картофен протеин, ферментирал, течен	Течен продукт, получен чрез ферментация на картофен протеин	Суров протеин
4.8.14	Картофен сок, концентриран	Концентриран продукт от производството на картофена скорбяла, който се състои от остатъчната субстанция след частичното отстраняване на влакнини, протеини и нишесте от целия картофен пулп и изпаряване на част от водата.	Влага, ако е < 50 % или > 60 % Ако влагата е < 50 %: — Суров протеин — Сурова пепел

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
4.8.15	Картофени гранули	Картофи след измиване, белене, намаляване на големината (рязане, оформяне на люспи и т.н.) и сушене.	
4.9.1	Батат (сладък картоф)	Клубени от *Ipomoea batatas* L., независимо от начина, по който се предлагат.	Влага, ако е < 57 % или > 78 %
4.10.1	Земна ябълка; [Topinambur]	Клубени от *Helianthus tuberosus* L., независимо от начина, по който се предлагат.	Влага, ако е < 75 % или > 80 %

([1]) Понятията се различават главно по отношение на своето съдържание на влага; да се използват по съответния начин.
([2]) Наименованието се допълва от вида растение.

5. *Други семена и плодове и получавани от тях продукти*

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
5.1.1	Жълъд	Цели плодове на обикновен дъб *Quercus robur* L., зимен дъб *Quercus petraea* (Matt.) Liebl., корков дъб *Quercus suber* L. или други видове дъб	
5.1.2	Жълъд, белен	Продукт, получен при белене на жълъди	Суров протеин Сурови влакнини
5.2.1	Бадем	Цял или натрошен плод на *Prunus dulcis*, със или без черупка	
5.2.2	Бадемови люспи	Бадемови люспи, получени от обелени бадемови ядки чрез физическо отделяне от ядките и смлени	Сурови влакнини
5.2.3	Експелер от бадемова ядка	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на бадемови ядки.	Суров протеин Сурови влакнини
5.3.1	Семе от анасон	Семена от *Pimpinella anisum*.	
5.4.1	Ябълков пулп, изсушен [ябълково пюре, изсушено]	Продукт, получен от производството на сок от *Malus domestica* или от производството на сайдер. Той е съставен главно от вътрешен пулп и външни обвивки, които са изсушени. Може да е депектенизиран.	Сурови влакнини
5.4.2	Ябълков пулп, пресован; [ябълково пюре, пресовано]	Влажен продукт, получен от производството на ябълков сок и на сайдер. Той е съставен главно от вътрешен пулп и външни обвивки, които са пресовани. Може да е депектенизиран.	Сурови влакнини

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
5.4.3	Ябълкова меласа	Продукт, получен след производството на пектин от ябълков пулп. Може да е депектенизиран.	Суров протеин Сурови влакнини Сурови мазнини, ако са > 10 %
5.5.1	Семена от захарно цвекло	Семена от захарно цвекло	
5.6.1	Елда	Семена от *Fagopyrum esculentum.*	
5.6.2	Люспи и трици от елда	Продукт, получен по време на смилането на зърно от елда	Сурови влакнини
5.6.3	Отсевки от елда	Продукт от производството на брашно, получен от пресята елда. Той се състои основно от ендосперм, с фини парченца от външните обвивки и някои други части на зърното. Той не може да съдържа повече от 10 % сурови влакнини.	Сурови влакнини Скорбяла
5.7.1	Семе от червено зеле	Семена на *Brassica oleracea* var. *capitata* f. *Rubra*.	
5.8.1	Канарено семе	Семена на *Phalaris canariensis.*	
5.9.1	Семе от ким	Семена от *Carum carvi* L.	
5.12.1	Начупени кестени	Продукт от производството на кестеново брашно, състоящ се главно от ендосперма, с фини частици от обвивки и известно количество остатъци от кестен (*Castanea* spp.).	Суров протеин Сурови влакнини
5.13.1	Цитрусов пулп ([1])	Продукт, получен чрез пресоване на цитрусови плодове *Citrus* (L.) spp. или по време на производството на цитрусов сок. Може да е депектенизиран. Може да съдържа сборно до 1 % метанол, етанол и пропан-2-ол, на безводна основа.	Сурови влакнини
5.13.2	Цитрусов пулп, изсушен ([1])	Продукт, получен чрез пресоването на цитрусови плодове или при производството на цитрусов сок, който в последствие е изсушен. Може да е депектенизиран. Може да съдържа сборно до 1 % метанол, етанол и пропан-2-ол, на безводна основа.	Сурови влакнини
5.14.1	Семе от червена детелина	Семена от *Trifolium pratense* L.	
5.14.2	Семе от бяла детелина	Семена от *Trifolium repens* L.	

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
5.15.1	Люспи от кафе	Продукт, получен от олющени зърна на растението *Coffea*.	Сурови влакнини
5.16.1	Семе от синя метличина	Семена от *Centaurea cyanus* L.	
5.17.1	Семе от краставица	Семена от *Cucumis sativus* L.	
5.18.1	Семе от кипарис	Семена от *Cupressus* L.	
5.19.1	Плод на фурма	Плодове на *Phoenix dactylifera* L. Могат да бъдат изсушени.	
5.19.2	Семе от фурма	Цели семена от *Phoenix dactylifera* L.	Сурови влакнини
5.20.1	Семе от див копър	Семена от *Foeniculum vulgare* Mill.	
5.21.1	Плод на смокиня	Плодове на *Ficus carica* L. Могат да бъдат изсушени.	
5.22.1	Ядки на плодове ([2])	Продукт, състоящ се от вътрешните ядливи семки или плодова костилка, годни за консумация	
5.22.2	Плодов пулп ([2])	Продукт, получен при производството на плодов сок и плодово пюре. Може да е депектенизиран.	Сурови влакнини
5.22.3	Плодов пулп, изсушен ([2])	Продукт, получен по време на производството на плодов сок и плодово пюре, който впоследствие е изсушен. Може да е депектенизиран.	Сурови влакнини
5.23.1	Градински кресон	Семена от *Lepidium sativum* L.	Сурови влакнини
5.24.1	Тревни семена	Семена от треви от семействата Poaceae, Cyperaceae и Juncaceae.	
5.25.1	Гроздови семки	Семки от *Vitis* L., отстранени от гроздов пулп, от които не е било отстранено маслото.	Сурови мазнини Сурови влакнини
5.25.2	Шрот от гроздови семки	Продукт, получен по време на екстракцията на масло от гроздовите семки	Сурови влакнини
5.25.3	Гроздов пулп [гроздови джибри]	Гроздов пулп, изсушен веднага след екстракцията на алкохол, от които са били отстранени възможно най-голяма част от чепките и семките.	Сурови влакнини
5.25.4	Извлек от гроздови семки	Продукт, получен от гроздови семки след производството на гроздов сок. Съдържа предимно въглехидрати. Може да бъде концентриран.	Сурови влакнини

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
5.26.1	Лешник	Цял или натрошен плод на *Corylus* (L.) spp., със или без черупка	
5.26.2	Лешниково кюспе	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на лешникови ядки.	Суров протеин Сурови влакнини
5.27.1	Пектин	Пектинът се получава чрез екстракция във водна среда (на натурални видове) от подходящ растителен материал, обикновено цитрусови плодове или ябълки. Не трябва да се използват никакви други органични утаители освен метанол, етанол и пропан-2-ол. Може да съдържа сборно до 1 % метанол, етанол и пропан-2-ол на безводна основа. Пектинът се състои главно от частични метил естери на полигалактуронова киселина и техните амониеви, натриеви, калиеви и калциеви соли.	
5.28.1	Семе от перила	Семена от *Perilla frutescens* L. и продукти от неговото смилане.	
5.29.1	Ядки от пиния	Семена от *Pinus* (L.) spp.	
5.30.1	Шам фъстък	Плод на *Pistacia vera* L.	
5.31.1	Семе от живовляк	Семена от *Plantago* (L.) spp.	
5.32.1	Семе от репички	Семена от *Raphanus sativus* L.	
5.33.1	Семе от спанак	Семена от *Spinacia oleracea* L.	
5.34.1	Семе от бял трън	Семена от *Carduus marianus* L.	
5.35.1	Доматен пулп [доматено пюре]	Продукт, получен чрез пресоване на домати *Solanum lycopersicum* L. при производство на доматен сок. Той се състои главно от доматени люспи и семки.	Сурови влакнини
5.36.1	Семе от бял равнец	Семена от *Achillea millefolium* L.	
5.37.1	Експелер от кайсиеви ядки	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на кайсиеви ядки (*Prunus armeniaca* L.). Може да съдържа цианово-дородна киселина.	Суров протеин Сурови влакнини
5.38.1	Експелер от черен кимион	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на семена от черен кимион (*Bunium persicum* L.).	Суров протеин Сурови влакнини
5.39.1	Експелер от семе от пореч	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на семена от пореч (*Borago officinalis* L.).	Суров протеин Сурови влакнини

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
5.40.1	Експелер от пупалка	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на семена от пупалка (*Oenothera* L.).	Суров протеин Сурови влакнини
5.41.1	Експелер от нар	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на семена от нар (*Punica granatum* L.).	Суров протеин Сурови влакнини
5.42.1	Експелер от орехови ядки	Продукт от производството на масло, получен чрез пресоване на орехови ядки (*Juglans regia* L.)	Суров протеин Сурови влакнини

([1]) Наименованието се допълва с думата „депектизиран“, където е целесъобразно.
([2]) Наименованието се допълва от вида растение.

6. *Тревни и груби фуражи и получавани от тях продукти*

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
6.1.1	Листа от цвекло	Листа от *Beta* spp.	
6.2.1	Зърнени растения ([1])	Цели растения от зърнени видове или части от тях. Може да бъде изсушен, пресен или силажиран.	
6.3.1	Слама от зърнени култури ([1])	Слама от зърнени култури	
6.3.2	Слама от зърнени култури, обработена ([1]) ([2])	Продукт, получен чрез подходяща обработка на слама от зърнени култури	Натрий, ако е третирана с NaOH
6.4.1	Детелиново брашно	Продукт, получен чрез сушене и смилане на детелина *Trifolium* spp. Може да съдържа до 20 % люцерна (*Medicago sativa* L. и *Medicago* var. *Martyn*) или други тревни култури, изсушени и смлени заедно с детелината.	Суров протеин Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
6.5.1	Фуражно брашно ([3]); [тревно брашно] ([3]); [зелено брашно] ([3])	Продукт, получен чрез сушене и смилане, и в някои случаи пресоване на тревни растения	Суров протеин Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
6.6.1	Трева, изсушена на открито; [сено]	Всички видове трева, изсушена на открито	Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
6.6.2	Трева, изсушена при висока температура	Продукт, получен от трева (всички сортове), която е била изкуствено дехидратирана (във всякаква форма)	Суров протеин Влакна Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
6.6.3	Трева, билки, бобови растения [зелени фуражи]	Пресни, силажирани или изсушени обработваеми култури, състоящи се от трева, бобови култури или билки, наричани общо силаж, сенаж, слама или зелен фураж	Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
6.7.1	Конопено брашно	Брашно, получено от смлени сухи листа на C*annabis sativa* L.	Суров протеин
6.7.2	Конопени влакнини	Продукт, получен по време на преработката на коноп, със зелен цвят, изсушен, влакнест	
6.8.1	Слама от бакла	Слама от бакла (*Vicia faba* L. *ssp. faba* var. *equina* Pers. и var. *minuta* (Alef.) Mansf.).	
6.9.1	Ленена слама	Слама от лен (*Linum usitatissimum* L.).	
6.10.1	Люцерна	Растенията *Medicago sativa* L. и *Medicago* var. Martyn или части от тях.	Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
6.10.2	Люцерна, изсушена на открито	Люцерна, изсушена на открито	Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
6.10.3	Люцерна, изсушена при висока температура	Изкуствено дехидратирана люцерна, независимо от формата	Суров протеин Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
6.10.4	Люцерна, екструдирана	Гранули от люцерна, които са екструдирани	
6.10.5	Брашно от люцерна ([4]); [брашно от люцерна] ([4])	Продукт, получен чрез сушене и смилане на люцерна. Може да съдържа до 20 % детелина или други фуражни култури, изсушени и смлени заедно с люцерната.	Суров протеин Сурови влакнини Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 % от сухото вещество
6.10.6	Люцерново кюспе	Изсушен продукт, получен чрез пресоване на сока от люцерната	Суров протеин Сурови влакнини

▼M1

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
6.10.7	Протеинов концентрат от люцерна	Продукт, получен чрез изкуствено сушене на фракции от пресован люцернов сок, които са били отделени чрез центрофугиране и топлинно обработени за преципитиране на протеин.	Суров протеин Каротин
6.10.8	Извлек от люцерна	Продукт, получен след екстракция на протеин от сок от люцерна, може да бъде изсушен	Суров протеин
6.11.1	Царевичен силаж	Силажирани растения или части от растения на *Zea mays* L. *ssp. mays*.	
6.12.1	Слама от грах	Слама от *Pisum* spp.	
6.13.1	Слама от рапично семе	Слама от *Brassica napus* L. ssp. *oleifera* (Metzg.), от индийски сарсон *Brassica napus* L. var. *glauca* (Roxb.) O.E. Schulz и от рапица *Brassica rapa* ssp. *oleifera* (Metzg.)	

([1]) Наименованието се допълва от вида растение.
([2]) Наименованието се допълва с посочване на естеството на извършената обработка.
([3]) Видът на тревната култура може да бъде добавен към наименованието.
([4]) Терминът „брашно“ може да бъде заменен с „пелети“. Методът на сушене може да бъде добавен към наименованието.

7. *Други растения, водорасли и получавани от тях продукти*

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
7.1.1	Водорасли ([1])	Водорасли, живи или преработени, в това число пресни, охладени или замразени водорасли. Може да съдържа до 0,1 % антипенители.	Суров протеин Сурови мазнини Сурова пепел
7.1.2	Изсушени водорасли ([1])	Продукт, получен чрез сушене на водорасли. Този продукт може да е бил промит за намаляване съдържанието на йод, като водораслите са били инактивирани. Може да съдържа до 0,1 % антипенители.	Суров протеин Сурови мазнини Сурова пепел
7.1.3	Шрот от водорасли ([1])	Продукт от производството на масло от водорасли, получен чрез екстракция на водорасли. Водорасли са били инактивирани. Може да съдържа до 0,1 % антипенители.	Суров протеин Сурови мазнини Сурова пепел
7.1.4	Масло от водорасли ([1])	Продукт от производството на масло от водорасли, получен чрез екстракция. Може да съдържа до 0,1 % антипенители.	Влага, ако е > 1 %
7.1.5	Екстракт от водорасли ([1]); [фракции от водорасли] ([1])	Воден или алкохолен екстракт на водорасли, който съдържа главно въглехидрати. Може да съдържа до 0,1 % антипенители.	

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
7.1.6	Брашно от морски водорасли	Продукт, получен чрез сушене и раздробяване на макро-водорасли, и по-специално кафяви водорасли. Този продукт може да е бил промит за намаляване съдържанието на йод. Може да съдържа до 0,1 % антипенители.	Сурова пепел
7.3.1	Кора на дърво ([1])	Изчистена и изсушена кора на дървета или храсти.	Сурови влакнини
7.4.1	Цветове ([1]) изсушени	Всички части на изсушени цветове на ядливи растения и техните фракции	Сурови влакнини
7.5.1	Броколи, изсушени	Продукт, получен чрез сушенето на растението *Brassica oleracea* L. след измиване, намаляване на големината (нарязване, оформяне на люспи, и т.н.) и отстраняване на водното съдържание.	
7.6.1	Меласа от (захарна) тръстика	Сироповиден продукт, получен по време на производството или рафинирането на захар от *Saccharum L.* Може да съдържа до 0,5 % антипенители, 0,5 % антиваровикови вещества, до 3,5 % сулфат и до 0,25 % сулфит.	Общо захар, изчислена като захароза Влага, ако е > 30 %
7.6.2	Меласа от (захарна) тръстика, частично обеззахарена	Продукт, получен след допълнителна екстракция чрез използването на вода от захароза от меласа от (захарна) тръстика	Общо захар, изчислена като захароза Влага, ако е > 28 %
7.6.3	(Тръстикова) захар [захароза]	Захар, екстрахирана от захарна тръстика чрез използването на вода.	
7.6.4	Сухи отпадъци от захарна тръстика	Продукт, получен чрез екстракция с използване на вода от захар от захарна тръстика. Състои се основно от влакнини.	Сурови влакнини
7.7.1	Листа, изсушени ([1])	Изсушени листа от ядливи растения и техните фракции	Сурови влакнини
7.8.1	Лигноцелулоза	Продукт, получен посредством механична обработка на сурова, естествена, суха дървесина, който се състои главно от лигноцелулоза. Естественото съдържание на микроелементи се взема под внимание.	Сурови влакнини
7.8.2	Целулоза на прах	Продукт, получен чрез разграждане, разделяне на лигнин и последващо почистване като целулоза от растителни влакна на необработена дървесина и който е изменен само с механична обработка. Неутрално детергентни влакнини (НДВ) (минимум 87 %)	Сурови влакнини

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
7.9.1	Корен от женско биле (сладък корен)	Корен от *Glycyrrhiza* L.	
7.10.1	Мента	Продукт, получен чрез сушене на надземните части на растенията *Mentha apicata, Mentha piperita* или *Mentha viridis* (L.), независимо от начина, по който се предлагат.	
7.11.1	Спанак, изсушен	Продукт, получен от сушенето на растението *Spinacia oleracea* L., независимо от начина, по който се предлага.	
7.12.1	Юка от Мохаве	*Yucca schidigera* на прах.	Сурови влакнини
7.12.2	Сок от *Yucca Schidigera*	Продукт, получен чрез нарязване и пресоване на стъбла от *Yucca Schidigera*, съставен основно от въглехидрати.	
7.13.1	Растителен въглен; [дървени въглища]	Продукт, получен чрез карбонизация на органичен растителен материал.	Сурови влакнини
7.14.1	Дървесина ([1])	Необработена с химически вещества дървесина или дървесни влакнини.	Сурови влакнини
7.15.1	Брашно от Solanum glaucophyllum	Продукт, получен чрез сушене и смилане на листата на *Solanum glaucophyllum*,	Сурови влакнини Витамин D_3

([1]) Наименованието се допълва от вида растение или вида водорасли.

8. *Млечни продукти и получавани от тях продукти*

Фуражните суровини в настоящата глава отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 1069/2009 и на Регламент (ЕС) № 142/2011 и могат да бъдат обвързани с ограниченията за употреба в съответствие с Регламент (ЕО) № 999/2001

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
8.1.1	Масло и продукти от масло	Масло и продукти, получени при производството или преработката на масло (например маслен серум), освен ако не са посочени отделно в списъка.	Суров протеин Сурови мазнини Лактоза Влага, ако е > 6 %
8.2.1	Мътеница/мътеница на прах ([1])	Продукт, получен след избиването на маслото от сметана или от сходни процеси. Може да се приложи концентриране и/или сушене. Когато е конкретно изготвена като фуражна суровина, може да съдържа:	Суров протеин Сурови мазнини Лактоза Влага, ако е > 6 %

▼M1

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
		— до 0,5 % фосфати, напр. полифосфати (като натриев хексаметафосфат), дифосфати (като тетранатриев пирофосфат), използван за намаляване на вискозитета и стабилизиране на протеина по време на преработката; — до 0,3 % неорганични киселини: сярна киселина, хидрохлорна киселина, фосфорна киселина, използвана за коригиране на pH в много етапи от производствените процеси; — до 0,5 % основи, напр. натриеви, калиеви, калциеви, магнезиеви хидроокиси, използвани за коригиране на pH в много етапи от производствените процеси; — до 2 % добавки, осигуряващи добра течливост, напр. силициев диоксид, пента-натриев трифосфат, трикалциев фосфат, които се използват за подобряване на реологичните свойства.	
8.3.1	Казеини	Продукт, получен от обезмаслено мляко или мътеница чрез сушене на казеина, преципитиран с киселини или сирищен ензим.	Суров протеин Влага, ако е > 10 %
8.4.1	Казеинат	Продукт, екстрахиран от извара или казеин чрез използване на неутрализиращи субстанции и сушене.	Суров протеин Влага, ако е > 10 %
8.5.1	Сирене и продукти от него	Сирене и продукти, получени от сирене и млечни продукти	Суров протеин Сурови мазнини
8.6.1	Коластра/коластра на прах ([1])	Течността, добита от секреция на млечната жлеза на млекодайни животни до пет дена след раждане. Може да се приложи концентриране и/или сушене.	Суров протеин
8.7.1	Странични млечни продукти	Продукти, получени при производството на млечни продукти (в това число, но не само: млечни продукти, които вече не се използват за храна, центрофужна или сепараторна утайка, бяла вода, млечни минерали). Когато е конкретно изготвена като фуражна суровина, може да съдържа:	Влажност Суров протеин Сурови мазнини Общо захар, изчислена като захароза

▼M1

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
		— до 0,5 % фосфати, напр. полифосфати (като натриев хексаметафосфат), дифосфати (като тетранатриев пирофосфат), използван за намаляване на вискозитета и стабилизиране на протеина по време на преработката; — до 0,3 % неорганични киселини: сярна киселина, хидрохлорна киселина, фосфорна киселина, използвана за коригиране на pH в много етапи от производствените процеси; — до 0,5 % основи, напр. натриеви, калиеви, калциеви, магнезиеви хидроокиси, използвани за коригиране на pH в много етапи от производствените процеси; — до 2 % добавки, осигуряващи добра течливост, напр. силициев диоксид, пента-натриев трифосфат, трикалциев фосфат, които се използват за подобряване на реологичните свойства.	
8.8.1	Ферментирали млечни продукти	Продукти, получени при ферментацията на мляко (например кисело мляко и др.)	Суров протеин Сурови мазнини
8.9.1	Лактоза	Захарта, отделена от млякото или суроватката чрез пречистване и сушене	Влага, ако е > 5 %
8.10.1	Мляко/мляко на прах ([1])	Обикновена секреция на млечна жлеза, получена от едно или повече доене. Може да се приложи концентриране и/или сушене.	Суров протеин Сурови мазнини Влага, ако е > 5 %
8.11.1	Обезмаслено мляко/обезмаслено мляко на прах ([1])	Мляко, чието мастно съдържание е намалено чрез разделяне. Може да се приложи концентриране и/или сушене.	Суров протеин Влага, ако е > 5 %
8.12.1	Млечни мазнини	Продукт, получен чрез обезмасляване на мляко	Сурови мазнини
8.13.1	Млечен протеин на прах	Продукт, получен чрез сушене на протеинови вещества, екстрахирани от мляко чрез химическа или физическа обработка	Суров протеин Влага, ако е > 8 %
8.14.1	Кондензирано и сгъстено мляко и продукти от тях	Кондензирано и сгъстено мляко и продукти, получени при производството или преработката на тези продукти.	Суров протеин Сурови мазнини Влага, ако е > 5 %

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
8.15.1	Млечен пермеат/ млечен пермеат на прах ([1])	Продукт, получен от течната фаза на (ултра-, нано- или микро-) филтриране на мляко и от който лактозата може частично да е била отстранена. Може да се приложи обратна осмоза, концентриране и/или сушене.	Сурова пепел Суров протеин Лактоза Влага, ако е > 8 %
8.16.1	Млечен ретентат/ млечен ретентат на прах ([1])	Продукт, задържан на мембраната от (ултра-, нано- или микро-) филтриране на мляко. Може да се приложи концентриране и/или сушене.	Суров протеин Сурова пепел Лактоза Влага, ако е > 8 %
8.17.1	Суроватка/ суроватка на прах ([1])	Продукт от производството на сирене, извара или казеин или от сходни процеси. Може да се приложи концентриране и/или сушене. Когато е конкретно изготвена като фуражна суровина, може да съдържа: — до 0,5 % фосфати, напр. полифосфати (като натриев хексаметафосфат), дифосфати (като тетранатриев пирофосфат), използван за намаляване на вискозитета и стабилизиране на протеина по време на преработката; — до 0,3 % неорганични киселини: сярна киселина, хидрохлорна киселина, фосфорна киселина, използвана за коригиране на pH в много етапи от производствените процеси; — до 0,5 % основи, напр. натриеви, калиеви, калциеви, магнезиеви хидроокиси, използвани за коригиране на pH в много етапи от производствените процеси; — до 2 % добавки, осигуряващи добра течливост, напр. силициев диоксид, пента-натриев трифосфат, трикалциев фосфат, които се използват за подобряване на реологичните свойства.	Суров протеин Лактоза Влага, ако е > 8 % Сурова пепел
8.18.1	Суроватка, от която е отстранена лактозата/суроватка на прах, от която е отстранена лактозата ([1])	Суроватка, от която лактозата е била частично отстранена. Може да се приложи концентриране и/или сушене. Когато е конкретно изготвена като фуражна суровина, може да съдържа:	Суров протеин Лактоза Влага, ако е > 8 % Сурова пепел

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
		— до 0,5 % фосфати, напр. полифосфати (като натриев хексаметафосфат), дифосфати (като тетранатриев пирофосфат), използван за намаляване на вискозитета и стабилизиране на протеина по време на преработката; — до 0,3 % неорганични киселини: сярна киселина, хидрохлорна киселина, фосфорна киселина, използвана за коригиране на pH в много етапи от производствените процеси; — до 0,5 % основи, напр. натриеви, калиеви, калциеви, магнезиеви хидроокиси, използвани за коригиране на pH в много етапи от производствените процеси; — до 2 % добавки, осигуряващи добра течливост, напр. силициев диоксид, пента-натриев трифосфат, трикалциев фосфат, които се използват за подобряване на реологичните свойства.	
8.19.1	Суроватъчен протеин/суроватъчен протеин на прах ([1])	Продукт, получен чрез сушене на суроватъчни протеинови вещества, екстрахирани от суроватка чрез химическа или физическа обработка Може да се приложи концентриране и/или сушене. Когато е конкретно изготвена като фуражна суровина, може да съдържа: — до 0,5 % фосфати, напр. полифосфати (като натриев хексаметафосфат), дифосфати (като тетранатриев пирофосфат), използван за намаляване на вискозитета и стабилизиране на протеина по време на преработката; — до 0,3 % неорганични киселини: сярна киселина, хидрохлорна киселина, фосфорна киселина, използвана за коригиране на pH в много етапи от производствените процеси; — до 0,5 % основи, напр. натриеви, калиеви, калциеви, магнезиеви хидроокиси, използвани за коригиране на pH в много етапи от производствените процеси; — до 2 % добавки, осигуряващи добра течливост, напр. силициев диоксид, пента-натриев трифосфат, трикалциев фосфат, които се използват за подобряване на реологичните свойства.	Суров протеин Влага, ако е > 8 %

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
8.20.1	Суроватка, от която са отстранени минералите и лактозата/суроватка на прах, от която са отстранени минералите и лактозата ([1])	Суроватка, от която частично са били отстранени лактоза и минерали. Може да се приложи концентриране и/или сушене. Когато е конкретно изготвена като фуражна суровина, може да съдържа: — до 0,5 % фосфати, напр. полифосфати (като натриев хексаметафосфат), дифосфати (като тетранатриев пирофосфат), използван за намаляване на вискозитета и стабилизиране на протеина по време на преработката; — до 0,3 % неорганични киселини: сярна киселина, хидрохлорна киселина, фосфорна киселина, използвана за коригиране на pH в много етапи от производствените процеси; — до 0,5 % основи, напр. натриеви, калиеви, калциеви, магнезиеви хидроокиси, използвани за коригиране на pH в много етапи от производствените процеси; — до 2 % добавки, осигуряващи добра течливост, напр. силициев диоксид, пента-натриев трифосфат, трикалциев фосфат, които се използват за подобряване на реологичните свойства.	Суров протеин Лактоза Сурова пепел Влага, ако е > 8 %
8.21.1	Суроватъчен пермеат/суроватъчен пермеат на прах ([1])	Продукт от течната фаза на (ултра-, нано- или микро-) филтриране на суроватка и от който лактозата може частично да е била отстранена. Може да се приложи обратна осмоза и концентриране и/или сушене. Когато е конкретно изготвена като фуражна суровина, може да съдържа: — до 0,5 % фосфати, напр. полифосфати (като натриев хексаметафосфат), дифосфати (като тетранатриев пирофосфат), използван за намаляване на вискозитета и стабилизиране на протеина по време на преработката; — до 0,3 % неорганични киселини: сярна киселина, хидрохлорна киселина, фосфорна киселина, използвана за коригиране на pH в много етапи от производствените процеси; — до 0,5 % основи, напр. натриеви, калиеви, калциеви, магнезиеви хидроокиси, използвани за коригиране на pH в много етапи от производствените процеси;	Сурова пепел Суров протеин Лактоза Влага, ако е > 8 %

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
		— до 2 % добавки, осигуряващи добра течливост, напр. силициев диоксид, пента-натриев трифосфат, трикалциев фосфат, които се използват за подобряване на реологичните свойства.	
8.22.1	Суроватъчен ретентат/суроватъчен ретентат на прах ([1])	Продукт, задържан на мембраната от (ултра-, нано- или микро-) филтриране на суроватка. Може да се приложи концентриране и/или сушене. Когато е конкретно изготвена като фуражна суровина, може да съдържа: — до 0,5 % фосфати, напр. полифосфати (като натриев хексаметафосфат), дифосфати (като тетранатриев пирофосфат), използван за намаляване на вискозитета и стабилизиране на протеина по време на преработката; — до 0,3 % неорганични киселини: сярна киселина, хидрохлорна киселина, фосфорна киселина, използвана за коригиране на pH в много етапи от производствените процеси; — до 0,5 % основи, напр. натриеви, калиеви, калциеви, магнезиеви хидроокиси, използвани за коригиране на pH в много етапи от производствените процеси; — до 2 % добавки, осигуряващи добра течливост, напр. силициев диоксид, пента-натриев трифосфат, трикалциев фосфат, които се използват за подобряване на реологичните свойства.	Суров протеин Сурова пепел Лактоза Влага, ако е > 8 %

([1]) Понятията не са синоними и се различават главно по отношение на съдържанието на влага; да се използват съответните понятия, където е целесъобразно.

9. *Продукти от сухоземни животни и получени от тях продукти*

Фуражните суровини в настоящата глава отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 1069/2009 и на Регламент (ЕС) № 142/2011 и могат да бъдат обвързани с ограниченията за употреба в съответствие с Регламент (ЕО) № 999/2001

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
9.1.1	Странични животински продукти ([1])	Целите или части от топлокръвни сухоземни животни, пресни, замразени, сготвени, обработени с киселина или изсушени.	Суров протеин Сурови мазнини Влага, ако е > 8 %

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
9.2.1	Животинска мазнина ([2])	Продукт, съставен от мазнина от сухоземни животни, включително безгръбначни, различни от видове, които са патогенни за хората и животните във всички стадии на техния живот. Ако е екстрахиран с разтворители, може да съдържа до 0,1 % хексан.	Сурови мазнини Влага, ако е > 1 %
9.3.1	Странични продукти от пчеларството	Мед, пчелен восък, пчелно млечице, прополис или пчелен прашец, преработени или непреработени	Общо захар, изчислена като захароза
9.4.1	Преработен животински протеин ([2])	Продукт, получен чрез нагряване, сушене и смилане на цели или части от сухоземни животни, включително безгръбначни, различни от видове, които са патогенни за хората и животните във всички стадии на техния живот, от които мазнината може да е била частично екстрахирана или механично отстранена. Ако е екстрахиран с разтворители, може да съдържа до 0,1 % хексан.	Суров протеин Сурови мазнини Сурова пепел Влага, ако е > 8 %
9.5.1	Протеини, получени чрез желатинов процес ([2])	Изсушени животински протеини, извлечени от производството на желатин, получен от суровини, в съответствие с Регламент (ЕО) № 853/2004.	Суров протеин Сурови мазнини Сурова пепел Влага, ако е > 8 %
9.6.1	Хидролизирани животински протеини ([2])	Полипептиди, пептиди и аминокиселини, както и смеси от тях, получени чрез хидролиза на странични животински продукти, които могат да бъдат концентрирани чрез сушене.	Суров протеин Влага, ако е > 8 %
9.7.1	Кръвно брашно ([2])	Продукт, получен при топлинната обработка на кръв от заклани топлокръвни животни.	Суров протеин Влага, ако е > 8 %
9.8.1	Кръвни продукти ([1])	Продукти, получени от кръв или фракции от кръв от заклани топлокръвни животни; понятието включва изсушена/замразена/течна плазма, изсушена цяла кръв, изсушени/замразени/течни червени кръвни клетки или фракции от тях, както и комбинации от тях.	Суров протеин Влага, ако е > 8 %
9.9.1	Кухненски отпадъци [кухненско рециклиране]	Цялата отпадъчна храна, съдържаща суровина от животински произход, включително използвано олио за готвене в ресторанти, обекти за обществено хранене и кухни, включително централни кухни и кухни в домакинства.	Суров протеин Сурови мазнини Сурова пепел Влага, ако е > 8 %

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
9.10.1	Колаген (2)	Продукт на основата на протеин, получен от кости от животни, кожи и сухожилия.	Суров протеин Влага, ако е > 8 %
9.11.1	Брашно от пера	Продукт, получен чрез сушене и смилане на пера от заклани животни, може да е хидролизиран.	Суров протеин Влага, ако е > 8 %
9.12.1	Желатин (2)	Естествен, разтворим протеин, желиран или нежелиран, получен чрез частична хидролиза на колаген, получен от кости, кожи, сухожилия и мускули на животни.	Суров протеин Влага, ако е > 8 %
9.13.1	Пръжки (2)	Продукт, получен от производството на лой, мас и други екстрахирани или физически извлечени мазнини от животински произход, пресен, замразен или изсушен. Ако е екстрахиран с разтворители, може да съдържа до 0,1 % хексан.	Суров протеин Сурови мазнини Сурова пепел Влага, ако е > 8 %
9.14.1	Продукти от животински произ-ход (1)	Продукти, които вече не се използват за храна и които съдържат животински продукти; със или без обработка, т.е. пресни, замразени, изсушени.	Суров протеин Сурови мазнини Влага, ако е > 8 %
9.15.1	Яйца	Цели яйца от *Gallus gallus* L. със или без черупки.	
9.15.2	Албумин	Продукт, получен от яйца след отделянето на черупките и жълтъка, пастьоризирани и евентуално денатурирани.	Суров протеин Метод на денатуриране, ако е приложим
9.15.3	Яйчни продукти, изсушени	Продукти, състоящи се от паст-ьоризирани изсушени яйца, без черупки или смес от изсушен албумин и изсушен яйчен жълтък в различни пропорции.	Суров протеин Сурови мазнини Влага, ако е > 5 %
9.15.4	Яйчен прах, подсладен	Изсушени цели или части от яйца	Суров протеин Сурови мазнини Влага, ако е > 5 % Общо захар, изчислена като захароза

▼M1

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
9.15.5	Яйчни черупки, изсушени	Продукт, получен от птичи яйца, след отстраняването на съдържанието (жълтък и албумин). Черупките са изсушени.	Сурова пепел
9.16.1	Сухоземни безгръбначни, живи ([1])	Живи сухоземни безгръбначни във всички стадии на техния живот, с изключение на видовете, които имат неблагоприятно въздействие върху здравето на растенията, животните и човека.	
9.16.2	Сухоземни безгръбначни, мъртви ([1])	Мъртви сухоземни безгръбначни, различни от видове, които имат неблагоприятно въздействие върху здравето на растенията, животните и човека, във всички стадии на техния живот, със или без обработка, но не преработени, както е посочено в Регламент (ЕО) № 1069/2009.	Суров протеин Сурови мазнини Сурова пепел

([1]) Без да се засягат задължителните изисквания по отношение на търговските документи и здравните сертификати за странични животински продукти и производните продукти, както са установени в Регламент (ЕС) № 142/2011 на Комисията (приложение VIII, глава III), ако каталогът се използва за целите на етикетирането, наименованието
се замества, където е целесъобразно:
— с животинския вид и
— с частта от животинския продукт (напр. черен дроб, месо (само ако е скелетен мускул) и/или
— с етапа от живота им (напр. ларви) и/или
— с наименованието на животинския вид, който не е използван с оглед на забраната за вътрешновидовото рециклиране (например „без птици“)
или се допълва, където е целесъобразно
— с животинския вид и/или
— с частта от животинския продукт (напр. черен дроб, месо (само ако е скелетен мускул) и/или
— с етапа от живота им (напр. ларви) и/или
— с наименованието на животинския вид, който не е използван с оглед на забраната за вътрешновидовото рециклиране.

([2]) Без да се засягат задължителните изисквания по отношение на търговските документи и здравните сертификати за странични животински продукти и производните продукти, както са установени в Регламент (ЕС) № 142/2011 (приложение VIII, глава III), ако каталогът се използва за целите на етикетирането, наименованието се допълва, където е целесъобразно:
— с преработения животински вид (например свине, преживни, птици, насекоми) и/или
— с етапа от живота им (напр. ларви) и/или
— с обработения материал (напр. кости) и/или
— използвания процес (например с отстраняване на мазнина, рафиниран) и/или
— с наименованието на животинския вид, който не е използван с оглед на забраната за вътрешновидовото рециклиране (например „без птици“).

10. *Риба, други водни животни и получени от тях продукти*

Фуражните суровини в настоящата глава отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 1069/2009 и на Регламент (ЕС) № 142/2011 и могат да бъдат обвързани с ограниченията за употреба в съответствие с Регламент (ЕО) № 999/2001

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
10.1.1	Водни безгръбначни ([1])	Цели или части от морски или сладководни безгръбначни през всички стадии на техния живот, с изключение на патогенните за хората и животните видове; със или без обработка, т.е. пресни, замразени, изсушени.	Суров протеин Сурови мазнини Сурова пепел
10.2.1	Странични продукти от водни животни ([1])	От обекти или предприятия, приготвящи или произвеждащи продукти за консумация от човека; със или без обработка, т.е. пресни, замразени, изсушени.	Суров протеин Сурови мазнини Сурова пепел

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
10.3.1	Брашно от ракообразни водни животни (2)	Продукт, получен при нагряването, пресоването и сушенето на цели или части от ракообразни водни животни, включително на диви и отглеждани скариди.	Калций Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %
10.4.1	Риба (2)	Риби или части от риби: пресни, замразени, сготвени, обработени с киселина или изсушени.	Суров протеин Влага, ако е > 8 %
10.4.2	Рибно брашно (2)	Продукт, получен чрез нагряване, пресоване и сушене на цяла риба или на части от риба, към която преди сушенето може да са били добавени отново рибни извлеци	Суров протеин Сурови мазнини Сурова пепел, ако е > 20 % Влага, ако е > 8 %
10.4.3	Рибни извлеци	Кондензиран продукт, получен по време на производството на рибно брашно, който е бил отделен и стабилизиран чрез подкиселяване или сушене.	Суров протеин Сурови мазнини Влага, ако е > 5 %
10.4.4	Рибен протеин, хидролизиран	Протеини, получени посредством хидролиза на цяла риба или на части от риба, които могат да бъдат концентрирани чрез сушене.	Суров протеин Сурови мазнини Сурова пепел, ако е > 20 % Влага, ако е > 8 %
10.4.5	Брашно от рибна кост	Продукт, получен чрез нагряване, пресоване и сушене на части от риба. Състои се основно от рибна кост.	Сурова пепел
10.4.6	Рибено масло	Масло, получено от риба или части от риба, която е подложена на центрофугиране, за да бъде отстранена водата (може да съдържа конкретни данни за вида, например масло от черен дроб на треска).	Сурови мазнини Влага, ако е > 1 %
10.4.7	Рибено масло, хидрогенирано	Масло, получено от хидрогениране на рибено масло	Влага, ако е > 1 %
10.4.8	Стеарин от рибено масло [винтеризирано рибено масло]	Фракция на рибено масло с високо съдържание на наситени мазнини, получени при рафинирането на сурово рибено масло до рафинирано рибно масло, като се използва процесът на винтеризация, при който наситените мазнини са втвърдени и след това — събрани.	Сурови мазнини Влага, ако е > 1 %

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
10.5.1	Масло от крил	Масло, получено от сготвен и пресован морски планктонен крил, който след това е подложен на центрофугиране, за да бъде отделена водата.	Влага, ако е > 1 %
10.5.2	Концентрат на крилов протеин, хидролизиран	Продукт, получен чрез ензимна хидролиза на цяла риба или на части от риба, често концентриран чрез сушене.	Суров протеин Сурови мазнини Сурова пепел, ако е > 20 % Влага, ако е > 8 %
10.6.1	Брашно от морски прешленести червеи	Продукт, получен чрез нагряване и сушене на цели морски прешленести червеи или на части от тях, включително на *Nereis virens* M. Sars.	Сурови мазнини Пепел, ако е > 20 % Влага, ако е > 8 %
10.7.1	Брашно от морски зоопланктон	Продукт, получен чрез нагряване, пресоване и сушене на морски зоопланктон, например крил	Суров протеин Сурови мазнини Сурова пепел, ако е > 20 % Влага, ако е > 8 %
10.7.2	Масло от морски зоопланктон	Масло, получено от сготвен и пресован морски зоопланктон, който в последствие е подложен на центрофугиране, за да бъде отделена водата.	Влага, ако е > 1 %
10.8.1	Брашно от мекотели	Продукт, получен чрез нагряване и сушене на цели мекотели или на части от мекотели, включително на сепия и двучерупкови мекотели.	Суров протеин Сурови мазнини Сурова пепел, ако е > 20 % Влага, ако е > 8 %
10.9.1	Брашно от сепия	Продукт, получен чрез нагряване, пресоване и сушене на цяла сепия или на части от сепия.	Суров протеин Сурови мазнини Сурова пепел, ако е > 20 % Влага, ако е > 8 %

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
10.10.1	Брашно от морска звезда	Продукт, получен чрез нагряване, пресоване и сушене на цяла *Asteroidea* или части от *Asteroidea*.	Суров протеин Сурови мазнини Сурова пепел, ако е > 20 % Влага, ако е > 8 %

([1]) Наименованието се допълва с вида.
([2]) Наименованието се допълва с вида, ако е произведен от отглеждана риба/ракообразно, както е целесъобразно.

11. *Минерали иполучавани от тях продукти*

Фуражните суровини в настоящата глава, които съдържат животински продукти, отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 1069/2009 и на Регламент (ЕС) № 142/2011 и могат да бъдат обвързани с ограниченията за употреба в съответствие с Регламент (ЕО) № 999/2001

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
11.1.1	Калциев карбонат ([1]); [варовик]	Продукт, получен чрез смилане на източници на калциев карбонат ($CaCO_3$), като например варовик, или чрез утаяване от кисел разтвор. Може да съдържа до 0,25 % пропилен гликол. Може да съдържа до 0,1 % спомагателни вещества за смилане.	Калций Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %
11.1.2	Варовити морски раковини	Продукт с естествен произход, получен от морски раковини, смлени или гранулирани, като например стридени или мидени черупки.	Калций Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %
11.1.3	Калциев и магнезиев карбонат	Природна смес от калциев карбонат ($CaCO_3$) и магнезиев карбонат ($MgCO_3$). Може да съдържа до 0,1 % спомагателни вещества за смилане.	Калций Магнезий Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %
11.1.4	Мерл	Продукт с естествен произход, получен от варовити морски водорасли, смлени или гранулирани.	Калций Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %
11.1.5	Дълбоководно червено водорасло	Продукт с естествен произход, получен от варовити морски водорасли, (*Phymatolithon calcareum* (Pall.), смлени или гранулирани.	Калций Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %
11.1.6	Калциев хлорид	Калциев хлорид ($CaCl_2$). Може да съдържа до 0,2 % бариев сулфат.	Калций Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %
11.1.7	Калциев хидроксид	Калциев хидроксид ($Ca(OH)_2$). Може да съдържа до 0,1 % спомагателни вещества за смилане.	Калций Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
11.1.8	Калциев сулфат, безводен	Безводен калциев сулфат ($CaSO_4$), получен чрез раздробяване на безводен калциев сулфат или дехидратиране на калциев сулфат дихидрат.	Калций Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %
11.1.9	Калциев сулфат полухидрат	Калциев сулфат полухидрат ($CaSO_4 \times \frac{1}{2} H_2O$), получен чрез частично дехидратиране на калциев сулфат дихидрат.	Калций Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %
11.1.10	Калциев сулфат дихидрат	Калциев сулфат, дихидрат ($CaSO_4 \times 2H_2O$), получен чрез раздробяване на калциев сулфат дихидрат или хидратиране на калциев сулфат полухидрат.	Калций Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %
11.1.11	Калциеви соли на органични киселини ([2])	Калциеви соли на органични киселини, годни за хранителна консумация, с най-малко 4 въглеродни атома.	Калций Органична киселина
11.1.12	Калциев оксид	Калциев оксид (CaO), получен от калциране на естествен варовик. Може да съдържа до 0,1 % спомагателни вещества за смилане.	Калций Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %
11.1.13	Калциев глюконат	Калциева сол на глюконовата киселина, която обикновено се представя с формулата $Ca(C_6H_{11}O_7)_2$ и нейните хидрирани форми.	Калций Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %
11.1.15	Калциев сулфат/ карбонат	Продукт, получен по време на производството на натриев карбонат	Калций Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %
11.1.16	Калциев пидолат	Калциев L-пидолат ($C_{10}H_{12}CaN_2O_6$). Може да съдържа до 5 % глутаминова киселина.	Калций Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %
11.1.17	Калциев карбонат — магнезиев оксид	Продукт, получен чрез нагряване на вещества, естествено съдържащи калций и магнезий, например доломит. Може да съдържа до 0,1 % спомагателни вещества за смилане.	Калций Магнезий
11.2.1	Магнезиев оксид	Калциниран магнезиев оксид (MgO), не по малко от 70 % MgO	Магнезий Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 15 %, съдържание на желязо като Fe_2O_3, ако е > 5 %.
11.2.2	Магнезиев сулфат хептахидрат	Магнезиев сулфат ($MgSO_4 \times 7 H_2O$).	Магнезий Сяра Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 15 %
11.2.3	Магнезиев сулфат монохидрат	Магнезиев сулфат ($MgSO_4 \times H_2O$).	Магнезий Сяра Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 15 %

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
11.2.4	Магнезиев сулфат, безводен	Безводен магнезиев сулфат ($MgSO_4$).	Магнезий Сяра Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 10 %
11.2.5	Магнезиев пропионат	Магнезиев пропионат ($C_6H_{10}MgO_4$).	Магнезий
11.2.6	Магнезиев хлорид	Магнезиев хлорид ($MgCl_2$) или разтвор, получен чрез естествено концентриране на морска вода след отделяне на натриев хлорид.	Магнезий Хлор Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 10 %
11.2.7	Магнезиев карбонат	Природен магнезиев карбонат ($MgCO_3$).	Магнезий Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 10 %
11.2.8	Магнезиев хидроксид	Магнезиев хидроксид ($Mg(OH)_2$).	Магнезий Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 10 %
11.2.9	Магнезиево-калиев сулфат	Магнезиево-калиев сулфат ($K_2Mg(SO_4)_2 \times nH_2O$, n = 4,6).	Магнезий Калий Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 10 %
11.2.10	Магнезиеви соли на органични киселини ([2])	Магнезиеви соли на органични киселини, годни за хранителна консумация, с най-малко 4 въглеродни атома	Магнезий Органична киселина
11.2.11	Магнезиев глюконат	Магнезиева сол на глюконовата киселина, която обикновено се представя с формулата $Mg(C_6H_{11}O_7)_2$ и нейните хидрирани форми.	Магнезий Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %
11.2.13	Магнезиев пидолат	Магнезиев L-пидолат ($C_{10}H_{12}MgN_2O_6$). Може да съдържа до 5 % глутаминова киселина.	Магнезий Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %
11.3.1	Дикалциев фосфат ([3]) ([4]); [калциев хидрогенортофосфат]	Калциев монохидроген фосфат, получен от кости или неорганични суровини ($CaHPO_4 \times nH_2O$, n = 0 или 2) Ca/P < 1,2 Може да съдържа до 3 % хлорид, под формата на NaCl.	Калций Общо фосфор P неразтворим в 2-процентна лимонена киселина, ако е > 10 % Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %
11.3.2	Моно-дикалциев фосфат	Продукт, съставен от дикалциев фосфат и монокалциев фосфат ($CaHPO_4 \times Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n = 0 or 1) 0,8 < Ca/P < 1,3	Общо фосфор, Калций P неразтворим в 2-процентна лимонена киселина, ако е > 10 %

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
11.3.3	Монокалциев фосфат; [калциев тетрахидроген диортофосфат]	Калциев бис дихидроген фосфат ($Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n = 0 или 1) Ca/P < 0,9	Общо фосфор Калций P неразтворим в 2-процентна лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.4	Трикалциев фосфат ([4]); [трикалциев ортофосфат]	Трикалциев фосфат от кости или неорганични суровини ($Ca_3(PO_4)_2 \times H_2O$) или хидроксилов апатит ($Ca_5(PO_4)_3OH$) Ca/P < 1,3	Калций Общо фосфор P неразтворим в 2-процентна лимонена киселина, ако е > 10 % Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %
11.3.5	Калциево-магнезиев фосфат	Калциево-магнезиев фосфат ($Ca_3Mg_3(PO_4)_4$).	Калций Магнезий Общо фосфор P неразтворим в 2-процентна лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.6	Обезфлуорен фосфат	Продукт, получен от неорганични източници, калциран и допълнително топлинно обработен.	Общо фосфор Калций Натрий P неразтворим в 2-процентна лимонена киселина, ако е > 10 % Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %
11.3.7	Дикалциев пирофосфат; [дикалциев дифосфат]	Дикалциев пирофосфат ($Ca_2P_2O_7$).	Общо фосфор Калций P неразтворим в 2-процентна лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.8	Магнезиев фосфат	Продукт, съставен от едноосновен и/или двуосновен и/или триосновен магнезиев фосфат.	Общо фосфор Магнезий P неразтворим в 2-процентна лимонена киселина, ако е > 10 % Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 10 %
11.3.9	Натриево-калциев-магнезиев фосфат	Продукт, състоящ се от натриево-калциев-магнезиев фосфат	Общо фосфор Магнезий Калций Натрий P неразтворим в 2-процентна лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.10	Мононатриев фосфат; [натриев дихидрогенортофосфат]	Мононатриев фосфат ($NaH_2PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1 или 2)	Общо фосфор Натрий P неразтворим в 2-процентна лимонена киселина, ако е > 10 %

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
11.3.11	Динатриев фосфат; [динатриев хидроген ортофосфат]	Динатриев фосфат ($Na_2HPO_4 \times nH_2O$; n = 0, 2, 7 или 12)	Общо фосфор Натрий P неразтворим в 2-процентна лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.12	Тринатриев фосфат; [тринатриев ортофосфат]	Тринатриев фосфат ($Na_3PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1/2, 1, 6, 8 или 12)	Общо фосфор Натрий P неразтворим в 2-процентна лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.13	Натриев пирофосфат; [тетранатриев дифосфат]	Натриев пирофосфат ($Na_4P_2O_7 \times nH_2O$; n = 0 или 10)	Общо фосфор Натрий P неразтворим в 2-процентна лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.14	Монокалиев фосфат; [калиев дихидроге-нортофосфат]	Монокалиев фосфат (KH_2PO_4)	Общо фосфор Калий P неразтворим в 2-процентна лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.15	Дикалиев фосфат; [дикалиев хидроге-нортофосфат]	Дикалиев фосфат ($K_2HPO_4 \times nH_2O$; n = 0, 3 или 6)	Общо фосфор Калий P неразтворим в 2-процентна лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.16	Калциево-натриев фосфат	Калциево-натриев фосфат ($CaNaPO_4$)	Общо фосфор Калций Натрий P неразтворим в 2-процентна лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.17	Моноамониев фосфат; [амониев дихидроге-нортофосфат]	Моноамониев фосфат ($NH_4H_2PO_4$)	Общо азот Общо фосфор P неразтворим в 2-процентна лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.18	Диамониев фосфат; [диамониев хидроге-нортофосфат]	Диамониев фосфат ($(NH_4)_2HPO_4$)	Общо азот Общо фосфор P неразтворим в 2-процентна лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.19	Натриев триполиф-осфат; [пента натриев трифосфат]	Натриев триполифосфат ($Na_5P_3O_{10} \times nH_2O$; n = 0 или 6)	Общо фосфор Натрий P неразтворим в 2-процентна лимонена киселина, ако е > 10 %

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
11.3.20	Натриево-магнезиев фосфат	Натриево-магнезиев фосфат ($MgNaPO_4$)	Общо фосфор Магнезий Натрий P неразтворим в 2-процентна лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.21	Магнезиев хипофосфит	Магнезиев хипофосфит ($Mg(H_2PO_2)_2 \times 6H_2O$)	Магнезий Общо фосфор P неразтворим в 2-процентна лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.22	Дежелатинирано костно брашно	Дежелатинирани, стерилизирани и смлени кости, от които е била отстранена мазнината	Общо фосфор Калций Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 10 %
11.3.23	Костна пепел	Минерални остатъци от изгаряне, горене или газификация на странични животински продукти	Общо фосфор Калций Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 10 %
11.3.24	Калциев полифосфат	Хетерогенна смес от калциеви соли на кондензационни полифосфорни киселини по общата формула $H_{(n + 2)}PnO_{(3n + 1)}$, където „n“ е не по-малко от 2.	Общо фосфор Калций P неразтворим в 2-процентна лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.25	Калциев дихидроген дифосфат	Монокалциев дихидроген пирофосфат ($CaH_2P_2O_7$)	Общо фосфор Калций P неразтворим в 2-процентна лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.26	Магнезиев кисел пирофосфат	Магнезиев кисел пирофосфат ($MgH_2P_2O_7$.) Произведен от пречистена фосфорна киселина и пречистен магнезиев хидроксид или магнезиев оксид чрез изпарение на вода и кондензация на ортофосфата в дифосфат.	Общо фосфор Магнезий P неразтворим в 2-процентна лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.27	Динатриев дихидроген дифосфат	Динатриев дихидроген дифосфат ($Na_2H_2P_2O_7$)	Общо фосфор Калций P неразтворим в 2-процентна лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.28	Тринатриев дифосфат	Тринатриев монохидроген дифосфат (безводен: $Na_3HP_2O_7$; монохидрат: $Na_3HP_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 или 9)	Общо фосфор Натрий P неразтворим в 2-процентна лимонена киселина, ако е > 10 %

▼M1

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
11.3.29	Натриев полифосфат; [натриев хексаметафосфат]	Хетерогенни смеси от натриеви соли на линейни кондензирани полифосфорни киселини по общата формула $H_{(n + 2)}PnO_{(3n + 1)}$, където „n“ е не по-малко от 2.	Общо фосфор Натрий P неразтворим в 2-процентна лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.30	Трикалиев фосфат	Трикалиев монофосфат ($K_3PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1, 3, 7 или 9)	Общо фосфор Калий P неразтворим в 2-процентна лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.31	Тетракалиев дифосфат	Тетракалиев дифосфат ($K_4P_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 или 3)	Общо фосфор Калий P неразтворим в 2-процентна лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.32	Пентакалиев трифосфат	Пентакалиев трифосфат ($K_5P_3O_{10}$)	Общо фосфор Калий P неразтворим в 2-процентна лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.33	Калиев полифосфат	Хетерогенни смеси от калиеви соли на линейни кондензационни полифосфорни киселини по общата формула $_{(n + 2)}PnO_{(3n + 1)}$, където „n“ е не по-малко от 2.	Общо фосфор Калий P неразтворим в 2-процентна лимонена киселина, ако е > 10 %
11.3.34	Калциев натриев полифосфат	Калциев натриев полифосфат	Общо фосфор Натрий Калций P неразтворим в 2-процентна лимонена киселина, ако е > 10 %
11.4.1	Натриев хлорид ([1])	Натриев хлорид или продукт, получен от разсол (наситена или обеднена чрез други процеси) (вакуумна сол) чрез изпарителна кристализация или чрез изпарение на морска вода (морска сол и сол на слънце) или смилането на каменна сол.	Натрий Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 10 %
11.4.2	Натриев бикарбонат [натриев хидрогенкарбонат]	Натриев бикарбонат ($NaHCO_3$)	Натрий Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 10 %
11.4.3	Натриев/амониев (би)карбонат [натриев/амониев (хидроген)карбонат]	Продукт, получен при производството на натриев карбонат и натриев бикарбонат, съдържащ следи от амониев бикарбонат (амониев бикарбонат максимум 5 %).	Натрий Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 10 %

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
11.4.4	Натриев карбонат	Натриев карбонат (Na_2CO_3)	Натрий Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 10 %
11.4.5	Натриев сескикарбонат [тринатриев хидрогендикарбонат]	Натриев сескикарбонат ($Na_3H(CO_3)_2$)	Натрий Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 10 %
11.4.6	Натриев сулфат	Натриев сулфат (Na_2SO_4) Може да съдържа до 0,3 % метионин.	Натрий Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 10 %
11.4.7	Натриеви соли на органични киселини ([2])	Натриеви соли на органични киселини, годни за хранителна консумация, с най-малко 4 атома въглерод.	Натрий Органична киселина
11.5.1	Калиев хлорид	Калиев хлорид (KCl) или продукт, получен чрез смилане на природни източници на калиев хлорид.	Калий Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 10 %
11.5.2	Калиев сулфат	Калиев сулфат (K_2SO_4)	Калий Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 10 %
11.5.3	Калиев карбонат	Калиев карбонат (K_2CO_3)	Калий Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 10 %
11.5.4	Калиев бикарбонат [калиев хидрогенкарбонат]	Калиев бикарбонат ($KHCO_3$)	Калий Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 10 %
11.5.5	Калиеви соли на органични киселини ([2])	Калиеви соли на органични киселини, годни за хранителна консумация, с най-малко 4 въглеродни атома.	Калий Органична киселина
11.5.6	Калиев пидолат	Калиев пидолат ($C_5H_6KNO_3$). Може да съдържа до 5 % глутаминова киселина.	Калий Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 5 %
11.6.1	Сяра на прах	Прах, получен от естествени минерални находища. Също така продукт, получен от преработката на нефт, както се практикува от производителите на сяра.	Сяра
11.7.1	Атапулгит	Природен магнезиев-алуминиев-силициев минерал	Магнезий
11.7.2	Кварц	Природен минерал, получен при смилането на кварцови суровини. Може да съдържа до 0,1 % спомагателни вещества за смилане.	
11.7.3	Кристобалит	Силициев диоксид (SiO_2), получен от рекристализацията на кварц. Може да съдържа до 0,1 % спомагателни вещества за смилане.	

▼M1

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
11.8.1	Амониев сулфат	Амониев сулфат ($(NH_4)_2SO_4$), получен чрез химически синтез. Може да бъде представен под формата на воден разтвор.	Азот под формата на суров протеин Сяра
11.8.3	Амониеви соли на органични киселини (2)	Амониеви соли на органични киселини, годни за хранителна консумация, с най-малко 4 въглеродни атома.	Азот под формата на суров протеин Органична киселина
11.8.4	Амониев лактат	Амониев лактат ($CH_3CHOHCOONH_4$). Съдържа амониев лактат, получен чрез ферментация с *Lactobacillus delbrueckii ssp. Bulgaricus, Lactococcus lactis ssp., Leuconostoc mesenteroides, Streptococcus thermophilus, Lactobacillus* spp, или *Bifidobacterium* spp., съдържащ не по-малко от 44 % азот, изразен като суров протеин. Може да съдържа до 2 % фосфор, 2 % калий, 0,7 % магнезий, 2 % натрий, 2 % сулфати, 0,5 % хлориди, 5 % захари и 0,1 % силиконов антипенител.	Азот под формата на суров протеин Сурова пепел Калий, ако е > 1,5 % Магнезий, ако е > 1,5 %, натрий, ако е > 1,5 %
11.8.5	Амониев ацетат	Воден разтвор на амониев ацетат (CH_3COONH_4), съдържащ най-малко 55 % амониев ацетат.	Азот под формата на суров протеин
11.9.1	Кремък на пясък [воденички]	Продукт, получен чрез трошене на естествено съществуващ в природата минерал под формата на чакъл	С размер на частици
11.9.2	Червен камък (Redstone) [воденички]	Продукт, получен чрез трошене и смилане на продукти, получени от изгарянето на глина	С размер на частици Влага, ако е > 2 %

(1) Естеството на източника може да бъде посочено допълнително в наименованието или да го замени.
(2) Наименованието се изменя или допълва, като се посочва органичната киселина.
(3) В наименованието може да бъде включен начинът на производство.
(4) Наименованието се допълва с израза „от кости“, където е целесъобразно.

12. *Продукти и вторични продукти, получени чрез ферментация с помощта на микроорганизми, инактивирани, което води до отсъствие на живи микроорганизми*

Фуражните суровини, които са посочени в настоящата глава и представляват или са произведени от генетично модифицирани организми или са резултат от процес на ферментация, в която участват генетично модифицирани микроорганизми, са в съответствие с Регламент (ЕО) № 1829/2003 относно генетично модифицираните храни и фуражи.

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
12.1.1	Продукт от богат на протеин *Methylophilus methylotrophus* (1) (2)	Продукт от ферментация, получен от култура на *Methylophilus methylotrophus* (NCIMB щам 10.515) върху метанол; суровият протеин е най-малко 68 %, а индексът на отражение — минимум 50.	Суров протеин Сурова пепел Сурови мазнини Пропионова киселина ако > 0,5 %

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
12.1.2	Продукт от богати на протеин *Methylococcus capsulatus (Bath), Alca ligenes acidovorans, Bacillus brevis* и *Bacillus firmus* (1) (2)	Продукт от ферментация, получен от култура на *Methylococcus capsulatus (*Bath*)* (NCIMB щам 11132), *Alcaligenes acidovorans* (NCIMB щам 13287), *Bacillus brevis* (NCIMB щам 13289) и *Bacillus firmus* (NCIMB щам 13280) върху природен газ (приблизително 91 % метан, 5 % етан, 2 % пропан, 0,5 % изобутан, 0,5 % n-бутан), амоняк и минерални соли; суровият протеин е най-малко65 %.	Суров протеин Сурова пепел Сурови мазнини Пропионова киселина ако > 0,5 %
12.1.3	Продукт от богат на протеин *Escherichia coli* (1) (2)	Страничен продукт от ферментация при производството на аминокиселини чрез култура на *Escherichia coli* K12 върху субстрати от растителен или химически произход, амоняк или минерални соли; може да бъде хидролизиран.	Суров протеин Пропионова киселина ако > 0,5 %
12.1.4	Продукт от богат на протеин *Corynebacterium glutamicum* (1) (2)	Страничен продукт от ферментация при производството на аминокиселини от култура на *Corynebacterium glutamicum* върху субстрати от растителен или химически произход, амоняк или минерални соли; може да бъде хидролизиран.	Суров протеин Пропионова киселина ако > 0,5 %
12.1.5	Мая [бирена мая] (1) (2)	Всички видове дрожди от (4) *Saccharomyces cerevisiae, Saccharomyces carlsbergensis, Kluyveromyces lactis, Kluyveromyces fragilis, Torulaspora delbrueckii, Cyberlindnera jadinii* (3), *Saccharomyces uvarum*, *Saccharomyces ludwigii* или *Brettanomyces* ssp. върху субстрати главно от растителен произход като меласа, захарен сироп, алкохол, остатъци от дестилация, зърнени култури и продукти, съдържащи скорбяла, плодов сок, суроватка, млечна киселина, захар, хидролизирани растителни влакнини и ферментационни хранителни вещества, като например амоняк или минерални соли.	Влага, ако е < 75 % или > 97 % Ако влагата е < 75 %: Суров протеин Пропионова киселина ако > 0,5 %
12.1.6	Силаж от мицел от производството на пеницилин (1) (2)	Мицел (азотни съединения), мокър страничен продукт от производството на пеницилин от *Penicillium chrysogenum* (ATCC48271) върху различни източници на въглехидрати и техните хидролизати, преминали през топлинна обработка и силажирани посредством *Lactobacillus brevis*, *plantarum, sake, collinoides* и *Streptococcus lactis* за инактивиране на пеницилина; азотът, под формата на суров протеин, е най-малко 7 %.	Азот под формата на суров протеин Сурова пепел Пропионова киселина ако > 0,5 %
12.1.7	Мая от производство на биодизел (1) (2)	Всички видове мая и части от тях (6), получени от (4) *Yarrowia lipolytica*, отгледана върху растителни масла, и дегумиране и глицеролови фракции, образувани по време на производството на биодизел.	Влага, ако е < 75 % или > 97 % Ако влагата е < 75 %: Суров протеин Пропионова киселина ако > 0,5 %

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
12.1.8	Продукт от богати на протеин видове на *Lactobacillus* (1) (2)	Продукт от ферментация, получен от култура на *Lactobacillus* върху субстрати главно от растителен произход като меласа, захарен сироп, алкохол, остатъци от дестилация, зърнени култури и продукти, съдържащи скорбяла, плодов сок, суроватка, млечна киселина, захар, хидролизирани растителни влакнини и ферментационни хранителни вещества, като например амоняк или минерални соли. Продуктът може да бъде изсушен.	Суров протеин Сурова пепел Пропионова киселина ако > 0,5 %
12.1.9	Продукт от богат на протеин *Trichoderma viride* (1) (2)	Продукт от ферментация, получен от култура на *Trichoderma viride* върху субстрати главно от растителен произход като меласа, захарен сироп, алкохол, остатъци от дестилация, зърнени култури и продукти, съдържащи скорбяла, плодов сок, суроватка, млечна киселина, захар, хидролизирани растителни влакнини и ферментационни хранителни вещества, като например амоняк или минерални соли. Продуктът може да бъде изсушен.	Суров протеин Сурова пепел Пропионова киселина ако > 0,5 %
12.1.10	Продукт от богат на протеин *Bacillus subtilis* (1) (2)	Продукт от ферментация, получен от култура на *Bacillus subtilis* върху субстрати главно от растителен произход като меласа, захарен сироп, алкохол, остатъци от дестилация, зърнени култури и продукти, съдържащи скорбяла, плодов сок, суроватка, млечна киселина, захар, хидролизирани растителни влакнини и ферментационни хранителни вещества, като например амоняк или минерални соли. Продуктът може да бъде изсушен.	Суров протеин Сурова пепел Пропионова киселина ако > 0,5 %
12.1.11	Продукт от богат на протеин *Aspergillus oryzae* (1) (2)	Продукт от ферментация, получен от култура на *Aspergillus oryzae* върху субстрати главно от растителен произход като меласа, захарен сироп, алкохол, остатъци от дестилация, зърнени култури и продукти, съдържащи скорбяла, плодов сок, суроватка, млечна киселина, захар, хидролизирани растителни влакнини и ферментационни хранителни вещества, като например амоняк или минерални соли. Продуктът може да бъде изсушен.	Суров протеин Сурова пепел Пропионова киселина ако > 0,5 %
12.1.12	Продукти от мая (1) (2)	Всички части от дрожди (6), получени от (4) *Saccharomyces cerevisiae, Saccharomyces carlsbergensis, Kluyveromyces lactis, Kluyveromyces fragilis, Torulaspora delbrueckii, Cyberlindnera jadinii* (3), *Saccharomyces uvarum*, Saccharomyces ludwigii или *Brettanomyces* ssp. върху субстрати главно от растителен произход като меласа, захарен сироп, алкохол, остатъци от дестилация, зърнени култури и продукти, съдържащи скорбяла, плодов сок, суроватка, млечна киселина, захар, хидролизирани растителни влакнини и ферментационни хранителни вещества, като например амоняк или минерални соли.	Влага, ако е < 75 % или > 97 % Ако влагата е < 75 %: Суров протеин Пропионова киселина ако > 0,5 %

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
12.2.1	Винаса [разтворима кондензирана меласа] (2) (5)	Странични продукти, получени от промишлената обработка на мъст/шира, отделени при микробиологични ферментационни процеси, като например производството на алкохол, органични киселини, мая. Те се състоят от течната/пастообразната фракция, получена след отделянето на мъстта/ширата от ферментацията. Те могат да включват също така мъртви клетки и/или части (6) от тях от използваните за ферментацията микроорганизми. Субстратите са главно от растителен характер, като например меласа, захарен сироп, алкохол, останки от дестилация, зърнени култури и продукти, съдържащи скорбяла, плодов сироп, суроватка, млечна киселина, захар, хидролизирани растителни влакнини и ферментационни хранителни вещества, като например амоняк или минерални соли.	Суров протеин Субстрат и посочване на производствен процес, когато е целесъобразно.
12.2.2	Странични продукти от производството на L-глутаминова киселина (2) (5)	Странични продукти от производството на L-глутаминова киселина чрез ферментация с *Corynebacterium melassecola* върху субстрат, съставен от захароза, меласа, продукти от скорбяла и техните хидролизати, амониеви соли и други азотни съединения.	Суров протеин
12.2.3	Странични продукти от производството на L-лизин-монохидрохлорид с *Brevibacterium lactofermentum* (2) (5)	Странични продукти от производството на L-лизин-монохидрохлорид чрез ферментация с *Brevibacterium lactofermentum* върху субстрат, съставен от захароза, меласа, продукти от скорбяла и техните хидролизати, амониеви соли и други азотни съединения.	Суров протеин
12.2.4	Странични продукти от производството на аминокиселини с *Corynbacterium glutamicum* (2) (5)	Странични продукти от производството на аминокиселини чрез ферментация с *Corynebacterium glutamicum* върху субстрат от растителен или химически произход, амоняк или минерални соли.	Суров протеин Сурова пепел
12.2.5	Странични продукти от производството на аминокиселини с *Escherichia coli* K12 (2) (5)	Странични продукти от производството на аминокиселини чрез ферментация с *Escherichia coli K12* върху субстрат от растителен или химически произход, амоняк или минерални соли.	Суров протеин Сурова пепел
12.2.6	Страничен продукт от производството на ензими с *Aspergillus niger* (2) (5)	Страничен продукт от ферментацията на *Aspergillus niger* върху пшеница и малц при производството на ензими.	Суров протеин

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
12.2.7	Полихидроксибутират от ферментация с *Ralstonia eutropha* ([2])	Продукт, съдържащ 3-хидроксибутират и 3-хидроксивалерат и произведен чрез ферментация с *Ralstonia eutropha* и брашно от протеини от нежизнеспособни бактерии, останало от бактериите при продукцията и ферментационната среда.	

([1]) Продукти, получени от биомасата на определени микроорганизми, отглеждани на определени субстрати. Може да съдържат до 0,3 % антипенители, до 1,5 % филтриращи/подобряващи вещества и до 2,9 % пропионова киселина.
([2]) Микроорганизмите, използвани при ферментацията, са били инактивирани, в резултат на което във фуражните суровини няма жизнеспособни организми.
([3]) Забранява се култивирането върху n-алкани (Регламент (ЕС) № 568/2010).
([4]) Използваното наименование на щамовете дрожди може да се различава от научната таксономия. Поради това изброените синоними на щамовете дрожди също биха могли да се използват.
([5]) Други странични продукти от ферментация. Може да съдържат до 0,6 % антипенители, до 0,5 % антиаровикови вещества и до 0,2 % сулфити.
([6]) Части означава всички разтворими и неразтворими фракции на дрождите, включително от мембраните или вътрешните части на клетката.

13. *Други продукти*

Фуражните суровини в настоящата глава, които съдържат животински продукти, отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 1069/2009 и на Регламент (ЕС) № 142/2011 и могат да бъдат обвързани с ограниченията за употреба в съответствие с Регламент (ЕО) № 999/2001

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
13.1.1	Продукти от производството на тестени и макаронени изделия	Продукти, получени по време на и от производството на хляб, бисквити, вафли или макаронени изделия. Те могат да бъдат изсушени.	Скорбяла Общо захар, изчислена като захароза Сурови мазнини, ако са > 5 %
13.1.2	Продукти от производството на сладкарски изделия	Продукти, получени по време на или от производството на сладкарски изделия и сладкиши. Те могат да бъдат изсушени.	Скорбяла Общо захар, изчислена като захароза Сурови мазнини, ако са > 5 %
13.1.3	Продукти от производството на зърнени закуски	Вещества или продукти, предназначени, или за които може с основание да се предположи, че могат да се консумират от човека в преработена, частично преработена или непреработена форма. Те могат да бъдат изсушени.	Суров протеин, ако е > 10 % Сурови влакнини Нерафинирани масла/мазнини, ако са > 10 % Скорбяла, ако е > 30 % Общо захар, изчислена като захароза, ако е > 10 %

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
13.1.4	Продукти от производството на захарни изделия	Продукти, получени по време на и от производството на захарни изделия, включително шоколадови изделия. Те могат да бъдат изсушени.	Скорбяла Сурови мазнини, ако са > 5 % Общо захар, изчислена като захароза
13.1.5	Продукти от производството на сладолед	Продукти, получени при производството на сладолед. Те могат да бъдат изсушени.	Скорбяла Общо захар, изчислена като захароза Сурови мазнини
13.1.6	Продукти и странични продукти от обработката на пресни плодове и зеленчуци (1)	Продукти, получени при обработката на пресни плодове и зеленчуци (включително обелки, цели парчета от плодове/зеленчуци и комбинации от тях). Може да са били изсушени или замразени.	Скорбяла Сурови влакнини Сурови мазнини, ако са > 5 % Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 %
13.1.7	Продукти от обработката на растения (1)	Продукти, получени от замразяването или сушенето на цели растения или на части от тях.	Сурови влакнини
13.1.8	Продукти от обработката на подправки и кондименти (аромати) (1)	Продукти, получени от замразяването или сушенето на подправки и кондименти (аромати) или на части от тях.	Суров протеин, ако е > 10 % Сурови влакнини Нерафинирани масла/мазнини, ако са > 10 % Скорбяла, ако е > 30 % Общо захар, изчислена като захароза, ако е > 10 %
13.1.9	Продукти от обработката на билки (1)	Продукти, получени от раздробяване, смилане, замразяване или сушене на билки или на части от тях.	Сурови влакнини
13.1.10	Продукти от обработката на картофи	Продукти, получени при обработката на картофи. Те може да са били изсушени или замразени.	Скорбяла Сурови влакнини Сурови мазнини, ако са > 5 % Пепел, неразтворима в HCl, ако е > 3,5 %
13.1.11	Продукти и странични продукти от производството на сосове	Вещества от производството на сосове, предназначени, или за които може с основание да се предположи, че могат да се консумират от човека в обработена, частично обработена или необработена форма. Те могат да бъдат изсушени.	Сурови мазнини

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
13.1.12	Продукти или странични продукти от производството на снаксове	Продукти или странични продукти от производството на снаксове, получени по време и от производството на снаксове — картофен чипс, снаксове на основата на картофи и/или зърнени храни (директно екструдирани, тестени или гранулирани снаксове) и ядки.	Сурови мазнини
13.1.13	Продукти от производството на готови за консумация храни	Продукти, получени по време на производството на готови за консумация храни. Те могат да бъдат изсушени.	Сурови мазнини, ако са > 5 %
13.1.14	Растителни странични продукти от производството на алкохолни напитки	Твърди продукти от растения (включително ягодоплодни растения и семена, като анасон), получени след мацерация на тези растения в алкохолен разтвор или след изпаряване на алкохола/дестилация, или и двете, при създаването на есенции за производството на алкохолни напитки. Тези продукти могат да бъдат дестилирани за премахване на алкохолните остатъци.	Суров протеин, ако е > 10 % Сурови влакнини Нерафинирани масла и мазнини, ако са > 10 %
13.1.15	Фуражен бирен сироп	Продукт от пивоварството, който не може да се продава като напитка за консумация от човека.	Алкохолно съдържание Влага, ако е < 75 %
13.1.16	Подсладени напитки	Продукти на промишлеността на безалкохолните напитки, получени при производството на подсладени безалкохолни напитки или на неопаковани подсладени безалкохолни напитки, които не са за продажба. Могат да бъдат концентрирани или изсушени.	Общо захар, изчислена като захароза Влага, ако е > 30 %
13.1.17	Плодови сиропи	Продукти на промишлеността на плодовите сиропи, получени при производството на плодови сиропи за консумация от човека	Общо захар, изчислена като захароза Влага, ако е > 30 %
13.1.18	Подсладени сиропи	Продукти на промишлеността на подсладените сиропи, получени при производството на сироп или на неопаковани сиропи, които не са за продажба. Могат да бъдат концентрирани или изсушени.	Общо захар, изчислена като захароза Влага, ако е > 30 %
13.2.1	Карамелизирана захар	Продукт, получен при контролираното нагряване на захар от всякакъв вид	Общо захар, изчислена като захароза
13.2.2	Декстроза	Декстрозата се получава след хидролиза на скорбяла и се състои от пречистена, кристализирана глюкоза, със или без кристална вода.	

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
13.2.3	Фруктоза	Фруктоза под формата на пречистен кристален прах. Получава се от глюкоза в глюкозен сироп с използването на гликозна изомераза и от инверсия на захароза.	
13.2.4	Гликозен сироп	Гликозният сироп е пречистен и концентриран воден разтвор на хранителни захариди, получени след хидролиза на скорбяла. Може да бъде изсушен	Влага, ако е > 30 %
13.2.5	Гликозна меласа	Продукт, получен по време на процеса на рафиниране на гликозни сиропи.	Общо захар, изчислена като захароза
13.2.6	Ксилоза	Захар, екстрахирана от дървесина	
13.2.7	Лактулоза	Полусинтетичен дизахарид (4-O-D-галактопиранозил-D-фруктоза), получен от лактоза посредством изомеризация на глюкоза във фруктоза. Налице е в подложените на топлинна обработка мляко и млечни продукти.	
13.2.8	Глюкозамин (хитозамин) ([6])	Аминозахар (монозахарид) като част от структурата на полизахаридите хитозан и хитин. Произведена чрез хидролиза на ракообразни и други артроподи екзоскелети или чрез ферментация на зърнени култури, като например царевица или пшеница.	Натрий или калий, ако е приложимо
13.2.9	Ксило-олигозахарид	Вериги на молекули на ксилозата, свързани с β1–4 връзки със степен на полимеризация от 2 до 10 и произведени от ензимна хидролиза на различни суровини, които са богати на хемицелулоза.	Влага, ако е > 5 %
13.2.10	Глюко-олигозахарид	Продукт, получен чрез ферментация или хидролиза и/или физическа термична обработка на полимери на глюкозата, глюкоза, захароза и малтоза.	Влага, ако е > 28 %
13.3.1	Нишесте (скорбяла) ([2])	Скорбяла.	Скорбяла
13.3.2	Нишесте (скорбяла) ([2]), прежелатинирано(а)	Продукт, състоящ се от скорбяла, експандирана след топлинна обработка	Скорбяла
13.3.3	Нишесте (скорбяла) ([2]) смес	Продукт, състоящ се от натурална и/или модифицирана хранителна скорбяла, получена от различни ботанически източници	Скорбяла
13.3.4	Кюспе от хидролизирано(а) ([2]) нишесте (скорбяла)	Продукт от филтрацията на течността при хидролиза на скорбялата, който се състои от следното: протеин, скорбяла, полизахариди, мазнини, масла и спомагателни вещества за филтруване (например инфузорна пръст, дървесни влакна).	Влага, ако е < 25 % или > 45 % Ако влагата е < 25 %: — Сурови мазнини — Суров протеин

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
13.3.5	Декстрин	Декстринът е частично киселинна хидролизирана скорбяла	
13.3.6	Малтодекстрин	Малтодекстринът е частично хидролизирана скорбяла	
13.4.1	Полидекстроза	Случайно обвързан блок полимер на глюкоза, произведен чрез термична полимеризация на D-глюкоза.	
13.5.1	Полиоли	Продукт, получен чрез хидрогениране или ферментиране, който се състои от намалени моно, ди- или олигозахариди, или полизахариди	
13.5.2	Изомалт	Захарен алкохол, получен от захароза след ензимна конверсия и хидрогениране	
13.5.3	Манитол	Продукт, получен чрез хидрогениране или ферментиране, който се състои от намалена гликоза и/или фруктоза	
13.5.4	Ксилитол	Продукт, получен чрез хидрогениране и ферментиране на ксилоза	
13.5.5	Сорбитол	Продукт, получен чрез хидрогениране на гликоза	
13.6.1	Масла, получени при химическо рафиниране, съдържащи киселини ([3])	Продукт, получен по време на деацидификацията на масла и мазнини от растителен или животински произход чрез основи, следвани от подкиселяване с последващо разделяне на водната фаза, съдържащ свободни мастни киселини, масла или мазнини и природни компоненти от семена, плодове или животински тъкани, например моно- и диглицериди, лецитин и влакнини.	Сурови мазнини Влага, ако е > 1 %
13.6.2	Мастни киселини, естерифицирани с глицерол ([4])	Глицериди, получени чрез естерификация на мастни киселини с глицерол. Може да съдържа до 50 ppm никел от хидрогенирането.	Влага, ако е > 1 % Сурови мазнини Никел, ако е > 20 ppm
13.6.3	Моно-, ди- и триглицериди на мастните киселини ([4])	Продукт, състоящ се от смеси на моно-, ди- и триестери на глицерол с мастни киселини. Те могат да съдържат малки количества от свободни мастни киселини и глицерол. Може да съдържа до 50 ppm никел от хидрогенирането.	Сурови мазнини Никел, ако е > 20 ppm

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
13.6.4	Соли на мастните киселини (4)	Продукт, получен от реакция на мастни киселини с най-малко четири въглеродни атома с хидроксиди, оксиди или соли на калция, магнезия, натрия или калия. Може да съдържа до 50 ppm никел от хидрогенирането.	Сурови мазнини (след хидролиза) Влажност Ca или Na или K или Mg, когато е целесъобразно Никел, ако е > 20 ppm
13.6.5	Дестилати на мастните киселини от физическо рафиниране (3)	Продукт, получен по време на деацидификацията на масла и мазнини от растителен или животински произход чрез дестилация, съдържащ свободни мастни киселини, масла или мазнини и природни компоненти от семена, плодове или животински тъкани, например моно- и диглицериди, стероли и токофероли.	Сурови мазнини Влага, ако е > 1 %
13.6.6	Сурови мастни киселини от разграждане (3)	Продукт, получен чрез разграждане на масла/мазнини. По определение той се състои от сурови мастни киселини C_6-C_{24}, алифатни, линеарни, монокарбоксилни, наситени и ненаситени. Може да съдържа до 50 ppm никел от хидрогенирането.	Сурови мазнини Влага, ако е > 1 % Никел, ако е > 20 ppm
13.6.7	Чисти дестилирани мастни киселини отразграждане (3)	Продукт, получен от дестилацията на сурови мастни киселини от разграждане на масла/мазнини и евентуално хидрогениране. По определение той се състои от чисти дестилирани мастни киселини C_6-C_{24}, алифатни, линеарни, монокарбоксилни, наситени и ненаситени. Може да съдържа до 50 ppm никел от хидрогенирането.	Сурови мазнини Влага, ако е > 1 % Никел, ако е > 20 ppm
13.6.8	Неутрализационни утайки (3)	Продукт, получен по време на деацидификацията на растителни масла и мазнини чрез воден разтвор на калциев, магнезиев, натриев или калиев хидроксид, съдържащ соли на мастни киселини, масла или мазнини и природни компоненти от семена, плодове или животински тъкани, например моно- и диглицериди, суров лецитин и влакнини.	Влага ако е < 40 и > 50 % Ca или Na или K или Mg, когато е целесъобразно
13.6.9	Моно- и диглицериди на мастни киселини, естерифицирани с органични киселини (4) (5)	Моно- и диглицериди на мастните киселини с най-малко четири въглеродни атома, естерифицирани с органични киселини.	Сурови мазнини
13.6.10	Захарозни естери на мастни киселини (4)	Естери на захарозата и мастните киселини.	Общо захар, изчислена като захароза Сурови мазнини

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
13.6.11	Захароглицериди на мастните киселини ([4])	Смес от естери на захарозата и моно- и диглицериди на мастните киселини.	Общо захар, изчислена като захароза Сурови мазнини
13.6.12	Палмитоил-глюкозамин	Липидно органично съединение, което се намира в корените на много растения и по-специално в повечето бобови растения. Получава се чрез ацилиране на D-глюкозамин с палмитинова киселина. Може да съдържа до 0,5 % ацетон.	Влага, ако е > 2 %, Сурови мазнини
13.6.13	Соли на лактилати на мастни киселини	Неглицеридни естери на мастни киселини. Продуктът може да бъде сол на калций, магнезий, натрий и калий на мастни киселини, естерифицирани с млечна киселина. Може да съдържа соли на свободни мастни киселини и млечна киселина	Сурови мазнини Влага, ако е > 1 % Никел ако е > 20 ppm Ca или Na или K или Mg, когато е целесъобразно
13.8.1	Глицерин, суров [глицерол, суров]	Страничен продукт, получен от: — олеохимичен процес на разграждане на масла/мазнини с цел получаване на мастни киселини и сладка вода, следвано от концентриране на сладката вода до получаване на суров глицерол или чрез трансестерификация (може да съдържа до 0,5 % метанол) на естествени масла/мазнини за получаване на метилови естери на мастните киселини и сладка вода, следвана от концентриране на сладката вода до суров глицерол; — производството на биодизел (метилови или етилови естери на мастните киселини) чрез трансестерификация на масла и мазнини от неустановен растителен или животински произход. В глицерина могат да останат минерални и органични соли (до 7,5 %). Може да съдържа до 0,5 % метанол и до 4 % Органичен материал „неглицерол“ (MONG), който се състои от метилови естери на мастните киселини, етилови естери на мастните киселини, свободни мастни киселини и глицериди; — осапуняване на масла/мазнини от растителен или животински произход, обикновено с алкали/алкалоземни, с цел получаване на сапуни. Може да съдържа до 50 ppm никел от хидрогенирането.	Глицерол Калий, ако е > 1,5 % Натрий, ако е > 1,5 % Никел, ако е > 20 ppm

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
13.8.2	Глицерин [глицерол]	Продукт, получен от: — олеохимичен процес на а) разграждане на масла/мазнини, следвано от концентрация на сладки води и рафиниране чрез дестилация (вж. част Б, речник на процесите, вписване 20) или йонно-обменен процес; б) трансестерификация на природни масла/мазнини с цел получаване на метилови естери на мастните киселини и сурова сладка вода, следвана от концентриране на сладка вода с цел получаване на суров глицерол и рафиниране чрез дестилация или йонно-обменен процес; — производството на биодизел (метилови или етилови естери на мастни киселини) чрез трансестерификация на масла и мазнини от неустановен растителен или животински произход с последващо рафиниране на глицерина. Минимално съдържание на глицерол: 99 % от сухото вещество; — осапуняване на масла/мазнини от растителен или животински произход, обикновено чрез алкали/алкалоземни, с цел получаване на сапуни, последвано от рафиниране на суровия глицерол и дестилация. Може да съдържа до 50 ppm никел от хидрогенирането.	Глицерол, ако е < 99 % на база сухо вещество Натрий, ако е > 0,1 % Калий, ако е > 0,1 % Никел, ако е > 20 ppm
13.9.1	Метил-сулфонил-метан	Органично съединение на сярата ($(CH_3)_2SO_2$), получено чрез химичен синтез и което е идентично с естественият източник в растенията.	Сяра
13.10.1	Торф	Продукт от естественото разграждане на растение (главно торфен мъх) в анаеробна и олиготрофна среда.	Сурови влакнини
13.10.2	Леонардит	Продуктът е природен минерален комплекс от фенолни въглеводороди, известен също като хумат, който се получава от разлагането на органично вещество в продължение на милиони години.	Сурови влакнини
13.11.1	Пропиленгликол; [1,2-пропандиол]; [пропан-1,2-диол]	Органично съединение (диол или двувалентен алкохол) с формула $C_3H_8O_2$. Вискозна течност с леко сладък вкус, хигроскопична и податлива на смесване с вода, ацетон и хлороформ. Може да съдържа до 0,3 % ди-пропилен гликол.	
13.11.2	Моноестери на пропиленгликол и мастни киселини ([4])	Моноестери на пропилен гликол и мастни киселини, самостоятелно или в смес с диестери.	Пропиленгликол Сурови мазнини

▼**M1**

Номер	Наименование	Описание	Задължително посочвана информация
13.12.1	Хиалуронова киселина	Глюкозаминглюкан (полизахарид) с повтаряща се единица, съставен от аминозахар (N-ацетил-D-глюкозамин) и D-глюкуронова киселина, присъстващ в кожата, синовиалната течност и пъпната връв и произвеждан, например, от животинска тъкан или чрез бактериална ферментация	Натрий или калий, ако е приложимо
13.12.2	Хондроитин сулфат	Продукт, получен чрез екстрахиране от сухожилия, кости или други животински тъкани, съдържащи хрущяли и меки съединителни тъкани	Натрий
13.12.3	Глюконова киселина	Глюконова киселина ($C_6H_{12}O_7$), водноразтворима органична киселина с pKa 3,7, има бистър до кафяв цвят. Течната форма има минимално съдържание на глюконовата киселина 50 %. Произвежда се чрез микробна ферментация на глюкозен сироп или като съпътстващ продукт от производството на глюконо-делта-лактон за хранителни цели.	Глюконова киселина

([1]) Наименованието се допълва с вида на плода, зеленчука, растението, подправките и билките, ако е приложимо.
([2]) Наименованието се допълва с обозначение на ботаническия произход.
([3]) Наименованието се допълва с обозначение на ботаническия или животински произход.
([4]) Наименованието се изменя или допълва, като се посочват използваните мастни киселини.
([5]) Наименованието се изменя или допълва, като се посочва органичната киселина.
([6]) Наименованието се допълва с думите „от животински тъкани“ или „от ферментация“, както е целесъобразно