Το κείμενο αυτό αποτελεί απλώς εργαλείο τεκμηρίωσης και δεν έχει καμία νομική ισχύ. Τα θεσμικά όργανα της Ένωσης δεν φέρουν καμία ευθύνη για το περιεχόμενό του. Τα αυθεντικά κείμενα των σχετικών πράξεων, συμπεριλαμβανομένων των προοιμίων τους, είναι εκείνα που δημοσιεύονται στην Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης και είναι διαθέσιμα στο EUR-Lex. Αυτά τα επίσημα κείμενα είναι άμεσα προσβάσιμα μέσω των συνδέσμων που περιέχονται στο παρόν έγγραφο

►**B**

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 68/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 16ης Ιανουαρίου 2013

για τον κατάλογο πρώτων υλών ζωοτροφών

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(ΕΕ L 29 της 30.1.2013, σ. 1)

Τροποποιείται από:

		Επίσημη Εφημερίδα		
		αριθ.	σελίδα	ημερομηνία
►**M1**	Κανονισμός (ΕΕ) 2017/1017 της Επιτροπής της 15ης Ιουνίου 2017	L 159	48	21.6.2017
►**M2**	Κανονισμός (ΕΕ) 2019/145 της Επιτροπής της 30ής Ιανουαρίου 2019	L 27	11	31.1.2019
►**M3**	Κανονισμός (ΕΕ) 2020/764 της Επιτροπής της 10ης Ιουνίου 2020	L 183	1	11.6.2020

▼B

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 68/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 16ης Ιανουαρίου 2013

για τον κατάλογο πρώτων υλών ζωοτροφών

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

Άρθρο 1

Θεσπίζεται ο κατάλογος πρώτων υλών ζωοτροφών που προβλέπεται στο άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 767/2009, όπως ορίζεται στο παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 575/2011 καταργείται.

Οι παραπομπές στον καταργούμενο κανονισμό θεωρούνται ως παραπομπές στον παρόντα κανονισμό.

Άρθρο 3

Οι πρώτες ύλες ζωοτροφών που έχουν επισημανθεί σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 575/2011/ΕΟΚ πριν από τις 19 Αυγούστου 2013 μπορούν να εξακολουθήσουν να διατίθενται στην αγορά και να χρησιμοποιούνται μέχρι να εξαντληθούν τα αποθέματα.

Άρθρο 4

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

▼M1

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΖΩΟΤΡΟΦΩΝ

ΜΕΡΟΣ Α

Γενικές διατάξεις

1. Η χρήση του παρόντος καταλόγου από τους υπευθύνους επιχειρήσεων ζωοτροφών είναι προαιρετική. Ωστόσο, η ονομασία πρώτης ύλης ζωοτροφών που περιλαμβάνεται στο Μέρος Γ μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για μια ύλη ζωοτροφών που συνάδει με τις απαιτήσεις της σχετικής καταχώρισης.

2. Όλες οι καταχωρίσεις του καταλόγου πρώτων υλών ζωοτροφών στο Μέρος Γ πρέπει να συνάδουν με τους περιορισμούς χρήσης πρώτων υλών ζωοτροφών σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία της Ένωσης. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί στη συμμόρφωση με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1829/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]) για τις πρώτες ύλες ζωοτροφών που αποτελούνται ή παράγονται από γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς, ή προκύπτουν από διαδικασία ζύμωσης στην οποία συμμετέχουν γενετικώς τροποποιημένοι μικροοργανισμοί. Οι πρώτες ύλες ζωοτροφών που αποτελούνται από ζωικά υποπροϊόντα ή περιέχουν τέτοια υποπροϊόντα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1069/2009 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([2]) και του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 142/2011 της Επιτροπής ([3]), και η χρήση αυτών των πρώτων υλών μπορεί να υπόκειται σε περιορισμούς, σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 999/2001 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([4]). Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων ζωοτροφών που χρησιμοποιούν μια πρώτη ύλη ζωοτροφών η οποία περιλαμβάνεται στον κατάλογο οφείλουν να διασφαλίζουν ότι αυτή συνάδει με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 767/2009.

3. Ως «πρώην τρόφιμα» νοούνται τα τρόφιμα, πλην των υπολειμμάτων τροφοδοσίας, που είχαν παρασκευαστεί για κατανάλωση από τον άνθρωπο σε πλήρη συμμόρφωση με τη νομοθεσία της ΕΕ για τα τρόφιμα και τα οποία δεν προορίζονται πλέον για κατανάλωση από τον άνθρωπο για λόγους πρακτικούς ή υλικοτεχνικούς ή λόγω προβλημάτων παρασκευής ή ελαττωματικής συσκευασίας ή άλλων ελαττωμάτων και δεν παρουσιάζουν κίνδυνο για την υγεία όταν χρησιμοποιούνται ως ζωοτροφές. Ο καθορισμός των μέγιστων περιεκτικοτήτων, όπως αναφέρεται στο σημείο 1 του παραρτήματος Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 767/2009, δεν εφαρμόζεται σε πρώην τρόφιμα και υπολείμματα τροφοδοσίας. Εφαρμόζεται όταν γίνεται η περαιτέρω επεξεργασία τους ως ζωοτροφών.

4. Σύμφωνα με την ορθή πρακτική, όπως αναφέρεται στο άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 183/2005 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([5]), οι πρώτες ύλες ζωοτροφών είναι απαλλαγμένες από χημικές προσμείξεις που προκύπτουν από τη διεργασία παρασκευής τους και από τα βοηθητικά μέσα επεξεργασίας, εκτός εάν ορίζεται συγκεκριμένη μέγιστη περιεκτικότητα στον κατάλογο. Ουσίες που απαγορεύεται να χρησιμοποιούνται στις ζωοτροφές δεν παρουσιάζονται και για τις ουσίες αυτές δεν ορίζονται μέγιστες περιεκτικότητες. Προς όφελος της διαφάνειας, οι πρώτες ύλες ζωοτροφών με ανεκτά κατάλοιπα συμπληρώνονται με τις σχετικές πληροφορίες που παρέχονται από υπευθύνους επιχειρήσεων ζωοτροφών στο πλαίσιο των συνήθων εμπορικών συναλλαγών.

([1]) Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1829/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 22ας Σεπτεμβρίου 2003, για τα γενετικώς τροποποιημένα τρόφιμα και ζωοτροφές (ΕΕ L 268 της 18.10.2003, σ. 1).

([2]) Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1069/2009 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Οκτωβρίου 2009, περί υγειονομικών κανόνων για ζωικά υποπροϊόντα και παράγωγα προϊόντα που δεν προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και για την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1774/2002 (ΕΕ L 300 της 14.11.2009, σ. 1).

([3]) Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 142/2011 της Επιτροπής, της 25ης Φεβρουαρίου 2011, για την εφαρμογή του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1069/2009 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου περί υγειονομικών κανόνων για ζωικά υποπροϊόντα και παράγωγα προϊόντα που δεν προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και για την εφαρμογή της οδηγίας 97/78/ΕΚ του Συμβουλίου όσον αφορά ορισμένα δείγματα και τεμάχια που εξαιρούνται από κτηνιατρικούς ελέγχους στα σύνορα οι οποίοι αναφέρονται στην εν λόγω οδηγία (ΕΕ L 54 της 26.2.2011, σ. 1).

([4]) ΕΕ L 147 της 31.5.2001, σ. 1.

([5]) ΕΕ L 35 της 8.2.2005, σ. 1.

▼M1

5. Σύμφωνα με την ορθή πρακτική, όπως αναφέρεται στο άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 183/2005, την εφαρμογή της αρχής ALARA [1] και υπό την επιφύλαξη του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 183/2005, της οδηγίας 2002/32/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [2], του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 396/2005 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [3] και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1831/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [4], είναι σκόπιμο να διευκρινιστούν στον κατάλογο πρώτων υλών ζωοτροφών οι μέγιστες περιεκτικότητες για τις χημικές προσμείξεις που προκύπτουν από τη διεργασία παρασκευής ή από τα βοηθητικά μέσα επεξεργασίας και απαντούν σε επίπεδα ίσα ή ανώτερα του 0,1 %. Μέγιστες περιεκτικότητες μπορούν επίσης να ορίζονται στον κατάλογο για τις χημικές προσμείξεις και τα βοηθητικά μέσα που απαντούν σε επίπεδα κατώτερα του 0,1 %, αν αυτό κρίνεται κατάλληλο για τις ορθές εμπορικές πρακτικές. Εκτός αν ορίζεται διαφορετικά στο μέρος Β ή Γ του παρόντος παραρτήματος, οι μέγιστες περιεκτικότητες εκφράζονται κατά βάρος [5].

   Οι ειδικές μέγιστες περιεκτικότητες για τις χημικές προσμείξεις και τα βοηθητικά μέσα καθορίζονται είτε στην περιγραφή της μεθόδου στο μέρος Β, είτε στην περιγραφή της πρώτης ύλης ζωοτροφής στο μέρος Γ είτε στο τέλος μιας κατηγορίας στο μέρος Γ. Εκτός αν μια ειδική μέγιστη περιεκτικότητα ορίζεται στο μέρος Γ, κάθε μέγιστη περιεκτικότητα που ορίζεται στο μέρος Β για μια συγκεκριμένη μέθοδο εφαρμόζεται σε κάθε πρώτη ύλη ζωοτροφών του μέρους Γ, στον βαθμό που η περιγραφή της πρώτης ύλης ζωοτροφής αναφέρεται στην εν λόγω μέθοδο και στον βαθμό που η προκειμένη μέθοδος ταιριάζει με την περιγραφή που δίνεται στο μέρος Β.

6. Οι πρώτες ύλες ζωοτροφών που δεν περιλαμβάνονται στο κεφάλαιο 12 του μέρους Γ και οι οποίες παρασκευάζονται με ζύμωση και/ή στις οποίες απαντούν φυσιολογικά μικροοργανισμοί μπορούν να τίθενται σε κυκλοφορία στην αγορά με ζώντες μικροοργανισμούς, εφόσον η σκοπούμενη χρήση των πρώτων υλών ζωοτροφών και των σύνθετων ζωοτροφών που τις περιέχουν

   α) δεν είναι ο πολλαπλασιασμός των μικροοργανισμών και

   β) δεν συνδέεται με κάποια από τις λειτουργίες που επιτελούν οι μικροοργανισμοί, σύμφωνα με το παράρτημα Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1831/2003.

   Η παρουσία μικροοργανισμών καθώς και κάθε λειτουργία που απορρέει από αυτούς δεν πρέπει να διατυπώνεται ως ισχυρισμός για τις πρώτες ύλες ζωοτροφών και τις σύνθετες ζωοτροφές που περιέχουν τις ύλες αυτές.

7. Η βοτανική καθαρότητα των πρώτων υλών ζωοτροφών δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 95 %. Ωστόσο, οι βοτανικές προσμείξεις όπως υπολείμματα άλλων ελαιούχων σπόρων ή ελαιούχων καρπών, που προέρχονται από προηγούμενη μέθοδο παρασκευής, δεν πρέπει να υπερβαίνουν το 0,5 % για κάθε τύπο ελαιούχων σπόρων ή καρπών. Κατά παρέκκλιση από αυτούς τους γενικούς κανόνες, θα οριστεί ένα συγκεκριμένο επίπεδο στο Μέρος Γ του καταλόγου πρώτων υλών ζωοτροφών.

8. Το κοινό όνομα/χαρακτηρισμός μίας ή περισσότερων μεθόδων, τα οποία αναφέρονται στην τελευταία στήλη του γλωσσαρίου μεθόδων του Μέρους Β, πρέπει [6] να προστίθενται στο όνομα της πρώτης ύλης ζωοτροφών για να καταδείξουν ότι αυτή έχει υποβληθεί στην αντίστοιχη μέθοδο ή μεθόδους. Μια πρώτη ύλη ζωοτροφών της οποίας το όνομα είναι συνδυασμός ονομασίας που αναφέρεται στο μέρος Γ και του κοινού ονόματος/χαρακτηρισμού μίας ή περισσοτέρων μεθόδων που αναφέρονται στο μέρος Β

---

[1] As Low As Reasonably Achievable: κατώτατο ευλόγως εφικτό επίπεδο.
[2] ΕΕ L 140 της 30.5.2002, σ. 10.
[3] ΕΕ L 70 της 16.3.2005, σ. 1.
[4] ΕΕ L 268 της 18.10.2003, σ. 29.
[5] Οι διατάξεις για τις χημικές προσμείξεις και τα βοηθητικά μέσα επεξεργασίας που θεσπίζονται στην παρούσα παράγραφο δεν ισχύουν για πρώτες ύλες ζωοτροφών που απαριθμούνται στο μητρώο πρώτων υλών ζωοτροφών, όπως αναφέρεται στο άρθρο 24 παράγραφος 6 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 767/2009.
[6] Κατά παρέκκλιση από την υποχρέωση αυτή, για τη μέθοδο της «ξήρανσης» μπορεί να προστεθεί το κοινό όνομα/χαρακτηρισμός.

▼M1

θεωρείται ότι περιλαμβάνεται στον κατάλογο και η ετικέτα της φέρει τις υποχρεωτικές δηλώσεις που εφαρμόζονται στην πρώτη ύλη ζωοτροφών, όπως προσδιορίζεται στην τελευταία στήλη των μερών Β και Γ, ανάλογα με την περίπτωση. Κάθε φορά που περιλαμβάνεται στην τελευταία στήλη του μέρους Β, η ειδική μέθοδος που χρησιμοποιείται πρέπει να προσδιορίζεται στο όνομα της πρώτης ύλης ζωοτροφών.

9. Εάν η μέθοδος παρασκευής μιας πρώτης ύλης ζωοτροφών διαφέρει από την περιγραφή της σχετικής μεθόδου, όπως αυτή ορίζεται στο γλωσσάριο μεθόδων του μέρους Β, η μέθοδος παρασκευής ορίζεται στην περιγραφή της σχετικής πρώτης ύλης ζωοτροφών.

10. Για αρκετές πρώτες ύλες ζωοτροφών, μπορούν να χρησιμοποιηθούν συνώνυμα. Αυτά τα συνώνυμα αναφέρονται μέσα σε αγκύλες στη στήλη «ονομασία» της καταχώρισης της σχετικής πρώτης ύλης ζωοτροφών, στον κατάλογο των πρώτων υλών ζωοτροφών του μέρους Γ.

11. Στην περιγραφή των πρώτων υλών ζωοτροφών του καταλόγου πρώτων υλών ζωοτροφών του μέρους Γ, χρησιμοποιείται η λέξη «προϊόν» αντί της λέξης «υποπροϊόν» για να αποτυπώσει όσο το δυνατόν καλύτερα την κατάσταση που επικρατεί στην αγορά και τη γλώσσα που χρησιμοποιούν στην πράξη οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων ζωοτροφών προκειμένου να τονίσουν την εμπορική αξία πρώτων υλών ζωοτροφών.

12. Η βοτανική ονομασία ενός φυτού δίνεται μόνο στην περιγραφή της πρώτης καταχώρισης στον κατάλογο των πρώτων υλών ζωοτροφών του μέρους Γ που αφορά το εν λόγω φυτό.

13. Η βασική αρχή για την υποχρεωτική επισήμανση των αναλυτικών συστατικών μιας συγκεκριμένης πρώτης ύλης ζωοτροφών που περιλαμβάνεται στον κατάλογο είναι το κατά πόσον ένα προϊόν περιέχει υψηλές συγκεντρώσεις ενός συγκεκριμένου συστατικού ή κατά πόσον η μέθοδος παρασκευής έχει αλλοιώσει τα θρεπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.

14. Το άρθρο 15 στοιχείο ζ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 767/2009 σε συνδυασμό με το σημείο 6 του παραρτήματος Ι του εν λόγω κανονισμού ορίζει απαιτήσεις επισήμανσης όσον αφορά την περιεκτικότητα σε υγρασία. Το άρθρο 16 παράγραφος 1 στοιχείο β) σε συνδυασμό με το παράρτημα V του εν λόγω κανονισμού ορίζει απαιτήσεις επισήμανσης όσον αφορά άλλα αναλυτικά συστατικά. Επιπλέον, το σημείο 5 του παραρτήματος Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 767/2009 απαιτεί να δηλώνεται το επίπεδο της τέφρας που είναι αδιάλυτη στο υδροχλωρικό οξύ αν υπερβαίνει το 2,2 % γενικά ή, για συγκεκριμένη πρώτη ύλη ζωοτροφών, αν υπερβαίνει το επίπεδο που ορίζεται στο σχετικό τμήμα του παραρτήματος V του εν λόγω κανονισμού. Ωστόσο, ορισμένες καταχωρίσεις στον κατάλογο των πρώτων υλών ζωοτροφών του μέρους Γ παρεκκλίνουν από αυτούς τους κανόνες ως εξής:

α) Οι υποχρεωτικές δηλώσεις σχετικά με αναλυτικά συστατικά στον κατάλογο των πρώτων υλών ζωοτροφών του μέρους Γ αντικαθιστούν τις υποχρεωτικές δηλώσεις που ορίζονται στο σχετικό τμήμα του παραρτήματος V του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 767/2009.

β) Εάν η στήλη που σχετίζεται με τις υποχρεωτικές δηλώσεις στον κατάλογο των πρώτων υλών ζωοτροφών του μέρους Γ είναι κενή σε σχέση με τα αναλυτικά συστατικά που θα έπρεπε να έχουν δηλωθεί σύμφωνα με το σχετικό τμήμα του παραρτήματος V του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 767/2009, τότε δεν απαιτείται επισήμανση για κανένα από αυτά τα συστατικά. Ωστόσο, όταν πρόκειται για τέφρα που είναι αδιάλυτη στο υδροχλωρικό οξύ, όταν δεν ορίζεται συγκεκριμένο επίπεδο στον κατάλογο των πρώτων υλών ζωοτροφών του μέρους Γ, το εν λόγω επίπεδο πρέπει να δηλώνεται αν υπερβαίνει το 2,2 %.

γ) Όταν ορίζονται ένα ή περισσότερα συγκεκριμένα επίπεδα υγρασίας στη στήλη «υποχρεωτικές δηλώσεις» του καταλόγου των πρώτων υλών ζωοτροφών του μέρους Γ, ισχύουν αυτά τα επίπεδα αντί των επιπέδων του σημείου 6 του παραρτήματος Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 767/2009. Ωστόσο, αν η περιεκτικότητα σε υγρασία είναι μικρότερη από 14 %, δεν είναι υποχρεωτική η δήλωσή της. Όταν δεν ορίζεται συγκεκριμένο επίπεδο υγρασίας σε αυτή τη στήλη, ισχύει το σημείο 6 του παραρτήματος Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 767/2009.

▼**M1**

15. Ένας υπεύθυνος επιχείρησης ζωοτροφών που ισχυρίζεται ότι μια πρώτη ύλη ζωοτροφών έχει περισσότερες ιδιότητες από εκείνες που ορίζονται στη στήλη «περιγραφή» του καταλόγου των πρώτων υλών ζωοτροφών του μέρους Γ ή αναφέρεται σε μέθοδο που περιλαμβάνεται στο μέρος Β η οποία μπορεί να εξομοιωθεί με ισχυρισμό (π.χ. προστασία από αποδόμηση εντός της μεγάλης κοιλίας) πρέπει να συμμορφώνεται με το άρθρο 13 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 767/2009. Επιπλέον, οι πρώτες ύλες ζωοτροφών δύνανται να πληρούν έναν συγκεκριμένο διατροφικό σκοπό σύμφωνα με τα άρθρα 9 και 10 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 767/2009.

ΜΕΡΟΣ Β

Γλωσσάριο μεθόδων

	Μέθοδος	Ορισμός	Κοινό όνομα/χαρακτηρισμός
1.	Διαχωρισμός με αέρα	Διαχωρισμός σωματιδίων μέσω ρεύματος αέρα	Διαχωρισμένο με αέρα
2.	Αναρρόφηση	Μέθοδος αφαίρεσης σκόνης, λεπτών σωματιδίων και άλλων σωματιδιακών υλικών με αιωρούμενα λεπτά σωματίδια δημητριακών από έναν όγκο σπόρων κατά τη μεταφορά του μέσω ροής αέρα.	Αναρροφημένο
3.	Λεύκανση	Μέθοδος που περιλαμβάνει τη θερμική επεξεργασία μιας οργανικής ουσίας μέσω υποβολής σε βρασμό ή ατμό προκειμένου να μετουσιωθούν φυσικά ένζυμα, να μαλακώσει ο ιστός και να αφαιρεθούν τα ανεπεξέργαστα αρωματικά, έπειτα από την οποία γίνεται εμβάπτιση σε ψυχρό ύδωρ προκειμένου να διακοπεί η διαδικασία μαγειρέματος.	Λευκασμένο
4.	Αποχρωματισμός	Αφαίρεση του φυσικού χρώματος με χημικές ή φυσικές διεργασίες ή με τη χρήση λευκαντικής γης.	Αποχρωματισμένο
5.	Ψύξη	Μείωση της θερμοκρασίας κάτω από τη θερμοκρασία περιβάλλοντος αλλά πάνω από το σημείο πήξης για την υποβοήθηση της διατήρησης.	Ψυγμένο
6.	Τεμαχισμός	Μείωση του μεγέθους των κόκκων με τη χρήση ενός ή περισσότερων μαχαιριών.	Τεμαχισμένο
7.	Καθαρισμός	Αφαίρεση αντικειμένων (ρύπων, π.χ. λίθων) ή βλαστικών μερών του φυτού, π.χ. μη προσκολλημένων σωματιδίων άχυρου ή λεπύρων ή ζιζανίων.	Καθαρισμένο/Διαλεγμένο
8.	Συμπύκνωση [1]	Απομάκρυνση του νερού και/ή άλλων συστατικών.	Συμπύκνωμα
9.	Υγροποίηση	Μετάβαση μιας ουσίας από την αέρια στην υγρή φάση.	Υγροποιημένο
10.	Μαγείρεμα	Χρήση θερμότητας για την αλλαγή των φυσικών και χημικών χαρακτηριστικών πρώτων υλών ζωοτροφών.	Μαγειρεμένο

▼**M1**

	Μέθοδος	Ορισμός	Κοινό όνομα/χαρακτηρισμός
11.	Σύνθλιψη	Μείωση του μεγέθους των σωματιδίων των κόκκων με τη χρήση διάταξης σύνθλιψης.	Θρυμματισμένο
12.	Κρυσταλλοποίηση	Καθαρισμός μέσω σχηματισμού στερεών κρυστάλλων από ένα υγρό διάλυμα. Οι προσμείξεις στο υγρό συνήθως δεν ενσωματώνονται στη δικτυωτή δομή του κρυστάλλου.	Κρυσταλλοποιημένο
13.	Αποκελύφωση ([2])	Μερική ή ολική αφαίρεση των εξωτερικών περιβλημάτων από κόκκους, σπόρους, καρπούς κ.λπ.	Αποκελυφωμένο, μερικώς αποκελυφωμένο
14.	Αποφλοίωση/απολεπύρωση	Αφαίρεση του εξωτερικού φλοιού από σπέρματα, κόκκους και σπόρους, συνήθως με φυσικά μέσα.	Αποφλοιωμένο ή απολεπυρωμένο ([3])
15.	Αφαίρεση πηκτινών	Εκχύλιση πηκτινών από μια πρώτη ύλη ζωοτροφών.	Χωρίς πηκτίνες
16.	Αποξήρανση	Διαδικασία αφαίρεσης της υγρασίας.	Αποξηραμένο
17.	Αφαίρεση ιλύος	Μέθοδος που χρησιμοποιείται για την αφαίρεση του επιφανειακού στρώματος ιλύος.	Χωρίς ιλύ
18.	Αποσακχαροποίηση	Πλήρης ή μερική εξαγωγή των μονοσακχαριτών ή δισακχαριτών της μελάσας και άλλων ουσιών οι οποίες περιλαμβάνουν ζάχαρη, με χημικές ή φυσικές μεθόδους.	Αποσακχαροποιημένο, μερικώς αποσακχαροποιημένο
19.	Αποτοξικοποίηση	Μέθοδος με την οποία καταστρέφονται οι τοξικοί ρύποι ή μειώνεται η συγκέντρωσή τους.	Αποτοξικοποιημένο
20.	Απόσταξη	Κλασματική απόσταξη υγρών μέσω βρασμού και συλλογής του υγροποιημένου ατμού σε ξεχωριστό περιέκτη.	Αποσταγμένο
21.	Ξήρανση	Τεχνητή ή φυσική αφυδάτωση.	Φυσικά αποξηραμένο ή τεχνητά αποξηραμένο, κατά περίπτωση
22.	Ενσίρωση	Αποθήκευση πρώτων υλών ζωοτροφών με ή χωρίς προσθήκη συντηρητικών ή με χρήση αναερόβιων συνθηκών με ή χωρίς πρόσθετα ενσίρωσης.	Ενσίρωμα
23.	Εξάτμιση	Μείωση της περιεκτικότητας σε υγρασία.	Εξατμισμένο
24.	Διαστολή	Θερμική μέθοδος κατά την οποία η εσωτερική υγρασία του προϊόντος, όταν ατμοποιείται απότομα, οδηγεί στη διάσπαση του προϊόντος.	Διεσταλμένο
25.	Έκθλιψη	Αφαίρεση ελαίου/λίπους μέσω συμπίεσης.	Πλακούντας έκθλιψης/πίτα και έλαιο/λιπαρή ουσία

▼**M1**

	Μέθοδος	Ορισμός	Κοινό όνομα/χαρακτηρισμός
26.	Εκχύλιση	Χρήση οργανικού διαλύτη για την αφαίρεση του λίπους/ελαίου από ορισμένες ουσίες, ή υδατικού διαλύτη για την αφαίρεση της ζάχαρης και άλλων υδατοδιαλυτών συστατικών.	Πλακούντας εκχύλισης/άλευρα και λίπος/έλαιο, μελάσα/πούλπα και σάκχαρο ή άλλα υδατοδιαλυτά συστατικά
27.	Εξώθηση	Θερμική μέθοδος κατά την οποία η εσωτερική υγρασία του προϊόντος εξατμίζεται απότομα, προκαλώντας αποδόμηση του προϊόντος σε συνδυασμό με ειδική μορφοποίηση μέσω διέλευσης διαμέσου συγκεκριμένου στομίου.	Προϊόν εξώθησης
28.	Ζύμωση	Μέθοδος κατά την οποία μικροοργανισμοί όπως βακτήρια, μύκητες ή ζύμες παράγονται ή χρησιμοποιούνται για να επιδράσουν σε πρώτες ύλες, ώστε να τροποποιήσουν τη χημική σύνθεση ή τις ιδιότητές τους.	Προϊόν ζύμωσης
29.	Διήθηση	Η διαδικασία διέλευσης ενός υγρού διαμέσου πορώδους μέσου ή φίλτρου μεμβράνης προκειμένου να απομακρυνθούν τα στερεά σωματίδια.	Διηθημένο
30.	Νιφαδοποίηση	Κυλίνδριση υλικού το οποίο έχει υποβληθεί σε επεξεργασία με υγρή θερμότητα ώστε να παραχθούν λεπτά τεμάχια υλικού.	Νιφάδες
31.	Αλευροποίηση	Μείωση του μεγέθους των κόκκων των ξηρών σπόρων με σκοπό τη διευκόλυνση του διαχωρισμού τους σε συστατικά κλάσματα (κυρίως αλεύρι, πίτυρα και ψιλά πίτυρα).	Αλεύρι, πίτυρα, ψιλά πίτυρα ([4]), ζωοτροφή
32.	Απομαργαρίνωση	Η ψύξη των ελαίων διαχωρίζει τα πιο κορεσμένα από τα λιγότερο κορεσμένα μέρη των ελαίων. Τα πιο κορεσμένα μέρη των ελαίων πήζουν μέσω ψύξης ενώ τα λιγότερο κορεσμένα παραμένουν υγρά και μπορούν π.χ. να απομακρυνθούν με απόχυση. Το απομαργαρινωμένο προϊόν είναι το πήγμα ελαίου.	Απομαργαρινωμένο
33.	Θρυμματισμός	Μέθοδος διάσπασης μιας πρώτης ύλης ζωοτροφών σε θραύσματα.	Θρυμματισμένο
34.	Τηγάνισμα	Μέθοδος μαγειρέματος πρώτων υλών ζωοτροφών σε λάδι ή λίπος.	Τηγανισμένο
35.	Πηκτωμάτωση	Μέθοδος δημιουργίας πηκτής, μιας στερεάς ζελατινοειδούς ύλης της οποίας η υφή μπορεί να ποικίλλει από μαλακή και ασθενής έως σκληρή και αδρή, συνήθως με τη χρήση πηκτωματικών παραγόντων.	Πηκτωματοποιημένο
36.	Κοκκοποίηση	Επεξεργασία πρώτων υλών ζωοτροφών για την επίτευξη συγκεκριμένου μεγέθους κόκκων και συγκεκριμένου βαθμού συνοχής.	Κοκκοποιημένο

▼**M1**

	Μέθοδος	Ορισμός	Κοινό όνομα/χαρακτηρισμός
37.	Άλεση	Μείωση του μεγέθους κόκκων στερεών πρώτων υλών ζωοτροφών μέσω ξηρής ή υγρής μεθόδου.	Αλεσμένο
38.	Θέρμανση	Θερμικές κατεργασίες που εκτελούνται υπό συγκεκριμένες συνθήκες π.χ. πίεσης και υγρασίας	Θερμασμένο/Θερμικά επεξεργασμένο
39.	Υδρογόνωση	Καταλυτική διεργασία για τον κορεσμό διπλών δεσμών ελαίων/λιπών/λιπαρών οξέων, σε υψηλή θερμοκρασία με υδρογόνο υπό πίεση, ώστε να προκύψουν μερικώς ή πλήρως κεκορεσμένα τριγλυκερίδια/λιπαρά οξέα ή πολυόλες με αναγωγή καρβονυλίων υδατανθράκων προς υδροξύλια.	Υδρογονωμένο, μερικώς υδρογονωμένο
40.	Υδρόλυση	Μείωση του μοριακού μεγέθους μέσω κατάλληλης επεξεργασίας με ύδωρ και είτε θερμότητα/πίεση, ένζυμα είτε οξύ/αλκάλιο.	Υδρολυμένο
41.	Ρευστοποίηση	Μετάβαση από τη στερεά ή αέρια στην υγρή φάση.	Ρευστοποιημένο
42.	Διαβροχή	Μείωση του μεγέθους των πρώτων υλών ζωοτροφών με τη χρήση μηχανικών μέσων συχνά με την παρουσία ύδατος ή άλλων υγρών.	Διαβρεγμένο
43.	Βυνοποίηση	Αφήνονται οι σπόροι να αρχίσουν να βλαστάνουν για να ενεργοποιηθούν φυσικώς παρόντα ένζυμα που μπορούν να διασπάσουν το άμυλο σε ζυμώσιμους υδατάνθρακες και τις πρωτεΐνες σε αμινοξέα και πεπτίδια.	Βυνοποιημένο
44.	Τήξη	Μετάβαση από τη στερεά στην υγρή φάση με τη χρήση θερμότητας.	Τηγμένο
45.	Μικροκονιοποίηση	Μέθοδος μείωσης της μέσης διαμέτρου των σωματιδίων ενός στερεού υλικού στην κλίμακα μικρομέτρου.	Μικροκονιοποιημένο
46.	Μερικός βρασμός	Μέθοδος διαβροχής σε νερό και θερμικής επεξεργασίας, κατά τρόπο ώστε το άμυλο να υποστεί πλήρη ζελατίνωση και να ακολουθήσει ξήρανση.	Μερικώς βρασμένο
47.	Παστερίωση	Θέρμανση σε κρίσιμη θερμοκρασία για συγκεκριμένο χρονικό διάστημα με σκοπό την εξάλειψη επιβλαβών μικροοργανισμών, ακολουθούμενη από ταχεία ψύξη.	Παστεριωμένο
48.	Ξεφλούδισμα	Αφαίρεση του περιβλήματος/της φλούδας από καρπούς και λαχανικά.	Ξεφλουδισμένο
49.	Σύμπηξη	Ειδική συμπίεση διά διελεύσεως μέσω οπών μήτρας πιεστηρίου.	Σύμπηκτο (pellet)
50.	Άλεση ρυζιού	Αφαίρεση σχεδόν όλου ή μέρους από τα πίτυρα και το έμβρυο του αποφλοιωμένου ρυζιού.	Αλεσμένο

▼**M1**

	Μέθοδος	Ορισμός	Κοινό όνομα/χαρακτηρισμός
51.	Προζελατινοποίηση	Τροποποίηση του αμύλου με σκοπό να βελτιωθούν σημαντικά οι διογκωτικές του ιδιότητες εντός ψυχρού ύδατος.	Προζελατινοποιημένο ([5])
52.	Συμπίεση ([6])	Φυσική αφαίρεση υγρών, όπως λίπους, ελαίου, ύδατος ή χυμού, από στερεά.	Πλακούντας έκθλιψης/πίτα (στην περίπτωση ελαιούχων υλικών) Πούλπα, στέμφυλα (στην περίπτωση καρπών κ.λπ.) Συμπιεσμένη πούλπα (στην περίπτωση ζαχαρότευτλων)
53.	Ραφινάρισμα	Πλήρης ή μερική απομάκρυνση των ξένων προσμείξεων ή των ανεπιθύμητων συστατικών με χημική/φυσική επεξεργασία.	Ραφιναρισμένο, μερικώς ραφιναρισμένο
54.	Ψήσιμο	Θέρμανση πρώτων υλών ζωοτροφών σε ξηρή κατάσταση για να καταστούν πιο εύπεπτες, να γίνει εντονότερο το χρώμα τους και/ή να μειωθούν οι φυσικοί παράγοντες που αποτρέπουν τη θρέψη.	Ψημένο
55.	Κυλίνδριση	Μείωση του μεγέθους των κόκκων με πέρασμα των υλικών, π.χ. σπόρων, ανάμεσα από ζεύγη κυλίνδρων.	Κυλινδρισμένο
56.	Προστασία από αποδόμηση στη μεγάλη κοιλία	Μέθοδος η οποία, μέσω φυσικής επεξεργασίας με τη χρήση θερμότητας, πίεσης, ατμού και συνδυασμού των συνθηκών αυτών και/ή μέσω της δράσης για παράδειγμα αλδεϋδών, λιγνοσουλφονικών αλάτων, υδροξειδίου του νατρίου ή οργανικών οξέων (όπως το προπιονικό ή το ταννικό οξύ), αποσκοπεί στην προστασία των θρεπτικών συστατικών από την αποδόμηση στη μεγάλη κοιλία. Η περιεκτικότητα σε ελεύθερες αλδεΰδες των πρώτων υλών ζωοτροφών οι οποίες προστατεύονται με αλδεΰδες μπορεί να είναι έως και 0,12 %.	Προστατευμένο από αποδόμηση στη μεγάλη κοιλία μέσω [να συμπληρωθεί κατά περίπτωση]
57.	Κοσκίνισμα	Διαχωρισμός κόκκων διαφορετικού μεγέθους με πέρασμα των πρώτων υλών ζωοτροφών από κόσκινο(-α) ενόσω αυτές ανακινούνται ή χύνονται.	Κοσκινισμένο
58.	Αποκορύφωση	Διαχωρισμός του ανώτερου επιπλέοντος στρώματος ενός υγρού με μηχανικά μέσα, π.χ. του λίπους του γάλακτος.	Αποκορυφωμένο
59.	Κοπή σε φέτες	Κοπή πρώτων υλών ζωοτροφών σε επίπεδα κομμάτια.	Κομμένο σε φέτες

▼M1

	Μέθοδος	Ορισμός	Κοινό όνομα/χαρακτηρισμός
60.	Διαποτισμός/Εμβάπτιση	Ύγρανση και μαλάκωμα πρώτων υλών ζωοτροφών, συνήθως σπόρων, για να μειωθεί ο χρόνος μαγειρέματος, να υποβοηθηθεί η αφαίρεση του περιβλήματος του σπόρου και να διευκολυνθεί η πρόσληψη ύδατος ώστε να ενεργοποιηθεί η διαδικασία βλάστησης ή να μειωθεί η συγκέντρωση των φυσικών παραγόντων που αποτρέπουν τη θρέψη.	Διαποτισμένο, εμβαπτισμένο
61.	Ξήρανση διά ψεκασμού	Μείωση της περιεκτικότητας ενός υγρού σε υγρασία με τη δημιουργία μιας ψεκαζόμενης δέσμης ή ενός νέφους πρώτης ύλης ζωοτροφής για να αυξηθεί ο λόγος του εμβαδού προς το βάρος και με την εμφύσηση θερμού αέρα διαμέσου αυτής.	Αποξηρασμένο διά ψεκασμού
62.	Επεξεργασία με ατμό	Διαδικασία που περιλαμβάνει τη χρήση πεπιεσμένου ατμού για τη θέρμανση και το μαγείρεμα ώστε να αυξηθεί η ευπεπτότητα.	Επεξεργασμένο με ατμό
63.	Φρύξη	Θέρμανση με τη χρήση ξηράς θερμότητας η οποία εφαρμόζεται συνήθως σε ελαιούχους σπόρους, π.χ. για να μειωθούν ή να αφαιρεθούν οι φυσικοί παράγοντες που αποτρέπουν τη θρέψη.	Φρυγανισμένο
64.	Υπερδιήθηση	Διήθηση υγρών διαμέσου μεμβράνης διαπερατής μόνο από μικρά μόρια.	Υπερδιηθημένο
65.	Αφαίρεση σπέρματος	Μέθοδος πλήρους ή μερικής αφαίρεσης του σπέρματος από σπόρους δημητριακών που έχουν συνθλιβεί.	Χωρίς σπέρμα
66.	Υπέρυθρη μικροκονιοποίηση	Θερμική μέθοδος με χρήση υπέρυθρης θερμικής ακτινοβολίας για το μαγείρεμα και το ψήσιμο δημητριακών, ριζών, σπόρων ή κονδύλων ή των παραπροϊόντων τους, της οποίας συνήθως έπεται νιφαδοποίηση.	Με υπέρυθρη μικροκονιοποίηση
67.	Διαχωρισμός ελαίων/λιπών και υδρογονωμένων ελαίων/λιπών	Χημική μέθοδος υδρόλυσης λιπών/ελαίων. Η αντίδραση λιπών/ελαίων με νερό, σε υψηλές θερμοκρασίες και πιέσεις, επιτρέπει τη λήψη ακατέργαστων λιπαρών οξέων στην υδρόφοβη φάση και ακατέργαστης γλυκερόλης στην υδρόφιλη φάση.	Διαχωρισμένο
68.	Υπερήχηση	Απελευθέρωση διαλυτών ενώσεων μέσω μηχανικής κατεργασίας με υπερήχους υψηλής ισχύος, θερμότητα και νερό.	Κατεργασμένο με υπερήχους
69.	Μηχανική αφαίρεση συσκευασιών τροφίμων	Μηχανική αφαίρεση των υλικών συσκευασίας.	Μηχανικώς αποσυσκευασμένο

([1]) Η υποσημείωση αυτή αφορά μόνο το γερμανικό κείμενο.
([2]) Ο όρος «αποκελύφωση» είναι δυνατόν να αντικαθίσταται από τους όρους «αποφλοίωση» ή «απολεπύρωση» ανάλογα με την περίπτωση, οπότε η κοινή ονομασία/χαρακτηρισμός πρέπει να είναι αντίστοιχα «αποφλοιωμένο» ή «απολεπυρωμένο».
([3]) Στην περίπτωση του ρυζιού, η μέθοδος αυτή αναφέρεται ως «αποφλοίωση» και το κοινό χαρακτηριστικό είναι «αποφλοιωμένο».
([4]) Η υποσημείωση αυτή αφορά μόνο το γαλλικό κείμενο.
([5]) Η υποσημείωση αυτή αφορά μόνο το γερμανικό κείμενο. Η υποσημείωση αυτή αφορά μόνο το δανέζικο κείμενο.
([6]) Η υποσημείωση αυτή αφορά μόνο το γαλλικό κείμενο.

▼**M1**

ΜΕΡΟΣ Γ

Κατάλογος πρώτων υλών ζωοτροφών

1. *Σπόροι δημητριακών και προϊόντα τους*

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
1.1.1	Κριθή	Σπόροι του *Hordeum vulgare* L. Δύνανται να διαθέτουν προστασία στη μεγάλη κοιλία.	
1.1.2	Διογκωμένη κριθή	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από κριθή που έχει υποστεί άλεση ή θραύση μέσω επεξεργασίας υπό υγρές, θερμές συνθήκες και υπό πίεση.	Άμυλο
1.1.3	Ψημένη κριθή	Προϊόν της διεργασίας ψησίματος κριθής η οποία είναι μερικώς ψημένη με απαλό χρώμα.	Άμυλο, εφόσον > 10 % Ακατέργαστες πρωτεΐνες, εφόσον > 15 %
1.1.4	Νιφάδες κριθής	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από απολεπυρωμένη κριθή η οποία υποβάλλεται σε επεξεργασία με ατμό ή υπέρυθρη μικροκονιοποίηση και κυλίνδριση. Δύναται να περιέχει λέπυρα κριθής σε μικρή αναλογία. Δύναται να διαθέτει προστασία από αποδόμηση στη μεγάλη κοιλία.	Άμυλο
1.1.5	Ίνες κριθής	Προϊόν της παραγωγής αμύλου κριθής. Αποτελείται από τμήματα ενδοσπερμίου, κυρίως δε από ίνες.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Ακατέργαστες πρωτεΐνες, εφόσον > 10 %
1.1.6	Σκύβαλα κριθής	Προϊόν της παραγωγής αμύλου-αιθανόλης έπειτα από ξηρά άλεση, κοσκίνισμα και απολεπύρωση σπόρων κριθής.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Ακατέργαστες πρωτεΐνες, εφόσον > 10 %
1.1.7	Ψιλά πίτυρα κριθής	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την επεξεργασία κοσκινισμένης απολεπυρωμένης κριθής για τη μετατροπή της σε μαργαριταρώδη κριθή, σιμιγδάλι ή αλεύρι. Αποτελείται κυρίως από τμήματα του ενδοσπερμίου με λεπτά θραύσματα των εξωτερικών στρωμάτων και μερικά υπολείμματα κόκκων.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Άμυλο
1.1.8	Πρωτεΐνη κριθής	Προϊόν κριθής το οποίο λαμβάνεται μετά τον διαχωρισμό του αμύλου και των πιτύρων. Αποτελείται κυρίως από πρωτεΐνη.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
1.1.9	Ζωοτροφή πρωτεΐνης κριθής	Προϊόν κριθής το οποίο λαμβάνεται μετά τον διαχωρισμό του αμύλου. Αποτελείται κυρίως από πρωτεΐνη και τμήματα ενδοσπερμίου.	Υγρασία, εφόσον < 45 % ή > 60 % Εφόσον η υγρασία < 45 %: — Ακατέργαστες πρωτεΐνες — Άμυλο
1.1.10	Διαλυτά συστατικά κριθής	Προϊόν κριθής το οποίο λαμβάνεται μετά την υγρή εκχύλιση πρωτεϊνών και αμύλου.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
1.1.11	Πίτυρα κριθής	Προϊόν της αλευροποιίας το οποίο λαμβάνεται από κοσκινισμένους σπόρους απολεπυρωμένης κριθής. Αποτελείται κυρίως από τμήματα των εξωτερικών περιβλημάτων και από τμήματα σπόρων από τα οποία έχει αφαιρεθεί το μεγαλύτερο μέρος του ενδοσπερμίου.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.1.12	Υγρό άμυλο κριθής	Δευτερεύον κλάσμα αμύλου από την παραγωγή αμύλου από κριθή.	Εφόσον η υγρασία < 50 %: — Άμυλο
1.1.13	Υπολείμματα κριθής βυνοποίησης	Προϊόν μηχανικής θραυσματοποίησης που συνίσταται σε πολύ μικρού μεγέθους πυρήνες κριθής και κλάσματα πυρήνων κριθής που διαχωρίζονται πριν από τη βυνοποίηση.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Ακατέργαστη τέφρα, εφόσον > 2,2 %
1.1.14	Κριθή βυνοποίησης και λεπτά σωματίδια βύνης	Προϊόν που συνίσταται σε κλάσματα πυρήνων κριθής και βύνης διαχωριζόμενο κατά την παραγωγή της βύνης.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.1.15	Λέπυρα κριθής βυνοποίησης	Προϊόν καθαρισμού κριθής βυνοποίησης που αποτελείται από κλάσματα λεπύρων και λεπτών σωματιδίων.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.1.16	Στερεά συστατικά απόσταξης κριθής, που περιέχουν υγρασία	Προϊόν της παραγωγής αιθανόλης από κριθή. Περιέχει στερεά κλάσματα ζωοτροφών από απόσταξη.	Υγρασία, εφόσον < 65 % ή > 88 % Εφόσον η υγρασία < 65 %: — Ακατέργαστες πρωτεΐνες
1.1.17	Διαλυτά συστατικά απόσταξης κριθής, που περιέχουν υγρασία	Προϊόν της παραγωγής αιθανόλης από κριθή. Περιέχει διαλυτά κλάσματα ζωοτροφών από απόσταξη.	Υγρασία, εφόσον < 45 % ή > 70 % Εφόσον η υγρασία < 45 %: — Ακατέργαστες πρωτεΐνες
1.1.18	Βύνη ([1])	Προϊόν δημητριακών που έχουν βλαστήσει και έχουν υποστεί ξήρανση, άλεση και/ή εκχύλιση.	
1.1.19	Ριζίδια βύνης ([1])	Προϊόν βλάστησης δημητριακών βυνοποίησης και καθαρισμού βύνης το οποίο αποτελείται από ριζίδια, λεπτά σωματίδια δημητριακών, λέπυρα και μικρούς θραυσμένους κόκκους βυνοποιημένων δημητριακών. Δύναται να είναι αλεσμένο.	
1.2.1	Αραβόσιτος ([2])	Σπόροι του *Zea mays* L. ssp. *mays*. Δύναται να διαθέτει προστασία από αποδόμηση στη μεγάλη κοιλία.	
1.2.2	Νιφάδες αραβοσίτου ([2])	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από απολεπυρωμένο αραβόσιτο που υποβάλλεται σε επεξεργασία με ατμό ή υπέρυθρη μικροκονιοποίηση και κυλίνδριση. Δύναται να περιέχει λέπυρα αραβοσίτου σε μικρή αναλογία.	Άμυλο

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
1.2.3	Ψιλά πίτυρα αραβοσίτου (2)	Προϊόν της παραγωγής αλεύρου ή σιμιγδαλιού από αραβόσιτο. Αποτελείται κυρίως από τμήματα των εξωτερικών περιβλημάτων και από τμήματα σπόρων από τα οποία έχει αφαιρεθεί μικρότερο μέρος του ενδοσπερμίου από όσο στο πίτυρο αραβοσίτου. Δύναται να περιέχει θραύσματα φύτρων αραβοσίτου.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Άμυλο Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες, εφόσον > 5 %
1.2.4	Πίτυρα αραβοσίτου (2)	Προϊόν της παραγωγής αλεύρου ή σιμιγδαλιού από αραβόσιτο. Αποτελείται κυρίως από τα εξωτερικά περιβλήματα και μερικά τμήματα φύτρου αραβοσίτου, με μερικά τμήματα ενδοσπερμίου.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.2.5	Σπάδικες αραβοσίτου (2)	Ο κεντρικός πυρήνας ενός σταχυού αραβοσίτου. Μπορεί να περιλαμβάνει μικρές ποσότητες αραβοσίτου και βράκτια που ενδέχεται να μην έχουν αφαιρεθεί κατά τη μηχανική συγκομιδή.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Άμυλο
1.2.6	Υπολείμματα αραβοσίτου (2)	Κλάσματα πυρήνων αραβοσίτου διαχωρισμένα με διαδικασία κοσκινίσματος κατά την πρόσληψη του προϊόντος.	
1.2.7	Ίνες αραβοσίτου (2)	Προϊόν της αμυλοβιομηχανίας αραβοσίτου. Αποτελούνται κυρίως από ίνες.	Υγρασία, εφόσον < 50 % ή > 70 % Εφόσον η υγρασία < 50 %: — Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.2.8	Γλουτένη αραβοσίτου (2)	Προϊόν της αμυλοβιομηχανίας αραβοσίτου. Αποτελείται κυρίως από γλουτένη η οποία λαμβάνεται κατά τη διάρκεια του διαχωρισμού του αμύλου.	Υγρασία, εφόσον < 70 % ή > 90 % Εφόσον η υγρασία < 70 %: — Ακατέργαστες πρωτεΐνες
1.2.9	Ζωοτροφή γλουτένης αραβοσίτου (2)	Προϊόν της αμυλοβιομηχανίας αραβοσίτου. Αποτελείται από διαλυτά συστατικά πιτύρων και αραβοσίτου. Το προϊόν δύναται, επίσης, να περιέχει θραυσμένο αραβόσιτο και υπολείμματα από την εκχύλιση σπορελαίου αραβοσίτου. Δύνανται να προστεθούν και άλλα προϊόντα προερχόμενα από άμυλο και από το ραφινάρισμα ή τη ζύμωση αμυλωδών προϊόντων.	Υγρασία, εφόσον < 40 % ή > 65 % Εφόσον η υγρασία < 40 %: — Ακατέργαστες πρωτεΐνες — Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες — Άμυλο
1.2.10	Φύτρα αραβοσίτου (2)	Προϊόν της παραγωγής σιμιγδαλιού, αλεύρου ή αμύλου από αραβόσιτο. Αποτελείται κυρίως από φύτρα αραβοσίτου, εξωτερικά περιβλήματα και μέρη του ενδοσπερμίου.	Υγρασία, εφόσον < 40 % ή > 60 % Εφόσον η υγρασία < 40 %: — Ακατέργαστες πρωτεΐνες — Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
1.2.11	Πλακούντες έκθλιψης φύτρων αραβοσίτου ([2])	Προϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με έκθλιψη επεξεργασμένων φύτρων αραβοσίτου στα οποία ενδέχεται να έχει παραμένει μέρος του ενδοσπερμίου και των περιβλημάτων.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
1.2.12	Άλευρο φύτρων αραβοσίτου ([2])	Προϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης επεξεργασμένων φύτρων αραβοσίτου.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
1.2.13	Έλαιο ακατέργαστων φύτρων αραβοσίτου ([2])	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από φύτρα αραβοσίτου.	Υγρασία, εφόσον > 1 %
1.2.14	Διογκωμένος αραβόσιτος ([2])	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από αραβόσιτο που έχει υποστεί άλεση ή θραύση μέσω επεξεργασίας υπό υγρές, θερμές συνθήκες και υπό πίεση.	Άμυλο
1.2.15	Υγρό εμβάπτισης αραβοσίτου ([2])	Συμπυκνωμένο κλάσμα υγρού από τη διαδικασία εμβάπτισης αραβοσίτου.	Υγρασία, εφόσον < 45 % ή > 65 % Εφόσον η υγρασία < 45 %: — Ακατέργαστες πρωτεΐνες
1.2.16	Ενσίρωμα γλυκού καλαμποκιού ([2])	Υποπροϊόν της βιομηχανίας επεξεργασίας γλυκού καλαμποκιού, το οποίο αποτελείται από τους κεντρικούς σπάδικες, τα λέπυρα και τη βάση των σπερμάτων, τα οποία έχουν υποβληθεί σε τεμαχισμό και στράγγιση ή συμπίεση. Δημιουργείται με τον τεμαχισμό σπαδίκων, λέπυρων και φύλλων γλυκού καλαμποκιού, με την παρουσία σπερμάτων γλυκού καλαμποκιού.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.2.17	Αραβόσιτος από σύνθλιψη χωρίς φύτρο ([2])	Προϊόν που λαμβάνεται από αφαίρεση φύτρου και σύνθλιψη αραβοσίτου. Αποτελείται κυρίως από θραύσματα ενδοσπερμίου και δύναται να περιέχει μερικά τμήματα φύτρου αραβοσίτου και εξωτερικά περιβλήματα.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Άμυλο
1.2.18	Χονδραλεσμένος αραβόσιτος ([2])	Σκληρά, υαλώδη θραύσματα αλεσμένου αραβοσίτου με ελάχιστα ή καθόλου πίτυρα ή φύτρα.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Άμυλο
1.3.1	Κεχρί	Σπόροι του *Panicum miliaceum* L.	
1.4.1	Βρώμη	Σπόροι του *Avena sativa* L. και άλλων καλλιεργούμενων ποικιλιών βρώμης.	
1.4.2	Απολεπυρωμένη βρώμη	Απολεπυρωμένοι σπόροι βρώμης. Δύνανται να είναι επεξεργασμένοι σε ατμό.	
1.4.3	Νιφάδες βρώμης	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από απολεπυρωμένη βρώμη η οποία υποβάλλεται σε επεξεργασία με ατμό ή υπέρυθρη μικροκονιοποίηση και κυλίνδριση. Δύναται να περιέχει λέπυρα βρώμης σε μικρή αναλογία.	Άμυλο

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
1.4.4	Ψιλά πίτυρα βρώμης	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την επεξεργασία κοσκινισμένης, απολεπυρωμένης βρώμης για τη μετατροπή της σε σιμιγδάλι και αλεύρι βρώμης. Αποτελείται κυρίως από πίτυρο βρώμης και μέρος του ενδοσπερμίου.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Άμυλο
1.4.5	Πίτυρα βρώμης	Προϊόν της αλευροποιίας το οποίο λαμβάνεται από κοσκινισμένους σπόρους απολεπυρωμένης βρώμης. Αποτελείται κυρίως από τμήματα των εξωτερικών περιβλημάτων και από τμήματα σπόρων από τα οποία έχει αφαιρεθεί το μεγαλύτερο μέρος του ενδοσπερμίου.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.4.6	Σκύβαλα βρώμης	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την απολεπύρωση σπόρων βρώμης.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.4.7	Διογκωμένη βρώμη	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από βρώμη που έχει υποστεί άλεση ή θραύση μέσω επεξεργασίας υπό υγρές, θερμές συνθήκες και υπό πίεση.	Άμυλο
1.4.8	Σιμιγδάλι βρώμης	Καθαρισμένη βρώμη από την οποία έχουν αφαιρεθεί τα λέπυρα.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Άμυλο
1.4.9	Αλεύρι βρώμης	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με την άλεση σπόρων βρώμης.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Άμυλο
1.4.10	Αλεύρι βρώμης για ζωοτροφές	Προϊόν βρώμης με υψηλή περιεκτικότητα σε άμυλο, μετά την αποφλοίωση.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.4.11	Ζωοτροφή βρώμης	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την επεξεργασία κοσκινισμένης, απολεπυρωμένης βρώμης για τη μετατροπή της σε σιμιγδάλι και αλεύρι βρώμης. Αποτελείται κυρίως από πίτυρο βρώμης και μέρος του ενδοσπερμίου.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.5.1	Πλακούντες εκχυλισμένου κινόα	Καθαρισμένος πλήρης σπόρος του φυτού κινόα (*Chenopodium quinoa* Willd.) από τον οποίο έχει αφαιρεθεί η σαπωνίνη που περιέχεται στο εξωτερικό στρώμα των σπόρων.	
1.6.1	Θραύσματα ρυζιού	Τμήμα σπέρματος του ρυζιού *Oryza sativa* L., το οποίο έχει μήκος μικρότερο από τα τρία τέταρτα όλου του πυρήνα. Το ρύζι δύναται να είναι μερικώς βρασμένο.	Άμυλο
1.6.2	Επεξεργασμένο ρύζι	Αποφλοιωμένο ρύζι από το οποίο έχουν αφαιρεθεί μέσω άλεσης σχεδόν όλο το πίτυρο και το έμβρυο. Το ρύζι δύναται να είναι μερικώς βρασμένο.	Άμυλο
1.6.3	Προζελατινοποιημένο ρύζι	Προϊόν που λαμβάνεται από επεξεργασμένο ρύζι ή θραύσματα ρυζιού με προζελατινοποίηση.	Άμυλο

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
1.6.4	Ρύζι παραγόμενο με εξώθηση	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω εξώθησης ρυζάλευρου.	Άμυλο
1.6.5	Νιφάδες ρυζιού	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω νιφαδοποίησης σπερμάτων προζελατινοποιημένου ρυζιού ή θραυσμάτων σπερμάτων.	Άμυλο
1.6.6	Αποφλοιωμένο ρύζι	Ρύζι paddy (*Oryza sativa* L.) από το οποίο έχει αφαιρεθεί μόνον ο φλοιός. Δύναται να είναι μερικώς βρασμένο. Η αποφλοίωση και ο χειρισμός δύνανται να έχουν ως αποτέλεσμα απώλεια μέρους των πιτύρων.	Άμυλο Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.6.7	Αλεσμένο ρύζι για ζωοτροφές	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από το άλεσμα ρυζιού για ζωοτροφές που αποτελείται, είτε από ανώριμους πράσινους ή κρητιδώδεις σπόρους, μετά από κοσκίνισμα, κατά τη διάρκεια της βιομηχανικής επεξεργασίας του αποφλοιωμένου ρυζιού είτε από φυσιολογικούς κηλιδωμένους ή κίτρινους σπόρους ρυζιού, αποφλοιωμένους.	Άμυλο
1.6.8	Ρυζάλευρο	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με την άλεση επεξεργασμένου ρυζιού. Το ρύζι δύναται να είναι μερικώς βρασμένο.	Άμυλο
1.6.9	Αποφλοιωμένο ρύζι, αλεύρι	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με την άλεση αποφλοιωμένου ρυζιού. Το ρύζι δύναται να είναι μερικώς βρασμένο.	Άμυλο Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.6.10	Πίτυρα ρυζιού	Προϊόν που λαμβάνεται μέσω άλεσης ρυζιού και το οποίο αποτελείται κυρίως από τα εξωτερικά στρώματα του σπέρματος (περικάρπιο, περίβλημα του σπόρου, πυρήνας, αλευρώνη) με μέρος του φύτρου. Το ρύζι δύναται να είναι μερικώς βρασμένο ή εξωθημένο.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.6.11	Πίτυρα ρυζιού με ανθρακικό ασβέστιο	Προϊόν που λαμβάνεται μέσω άλεσης ρυζιού και το οποίο αποτελείται κυρίως από τα εξωτερικά στρώματα του σπέρματος (περικάρπιο, περίβλημα του σπόρου, πυρήνας, αλευρώνη) με μέρος του φύτρου. Δύναται να περιέχει έως και 23 % ανθρακικό ασβέστιο που χρησιμοποιείται ως βοηθητικό μέσο. Το ρύζι δύναται να είναι μερικώς βρασμένο.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Ανθρακικό ασβέστιο
1.6.12	Πίτυρα ρυζιού χωρίς λιπαρά	Πίτυρο ρυζιού που προκύπτει κατά την εκχύλιση ελαίου. Δύναται να διαθέτει προστασία από αποδόμηση στη μεγάλη κοιλία.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.6.13	Έλαιο πιτύρου ρυζιού	Έλαιο εκχυλισμένο από σταθεροποιημένο πίτυρο ρυζιού.	

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
1.6.14	Σκύβαλα ρυζιού	Προϊόν της παραγωγής ρυζάλευρου και αμύλου ρυζιού, το οποίο λαμβάνεται μέσω ξηρής ή υγρής άλεσης και κοσκινίσματος. Αποτελείται κυρίως από άμυλο, πρωτεΐνες, λιπαρές ουσίες και ίνες. Το ρύζι δύναται να είναι μερικώς βρασμένο. Δύναται να περιέχει έως και 0,25 % νάτριο και έως και 0,25 % θειικές ενώσεις.	Άμυλο, εφόσον > 20 % Ακατέργαστες πρωτεΐνες, εφόσον > 10 % Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες, εφόσον > 5 % Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.6.15	Σκύβαλα ρυζιού με ανθρακικό ασβέστιο	Προϊόν που λαμβάνεται μέσω άλεσης ρυζιού και το οποίο αποτελείται κυρίως από τεμάχια του στρώματος αλευρώνης και του ενδοσπερμίου. Δύναται να περιέχει έως και 23 % ανθρακικό ασβέστιο που χρησιμοποιείται ως βοηθητικό μέσο. Το ρύζι δύναται να είναι μερικώς βρασμένο.	Άμυλο Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Ανθρακικό ασβέστιο
1.6.16	Ρύζι	Σπόροι του *Oryza sativa* L. Δύναται να διαθέτει προστασία από αποδόμηση στη μεγάλη κοιλία.	
1.6.17	Φύτρα ρυζιού	Προϊόν που λαμβάνεται κατά την άλεση του ρυζιού και αποτελείται κυρίως από το έμβρυο.	Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστες πρωτεΐνες
1.6.18	Πλακούντες έκθλιψης φύτρων ρυζιού	Προϊόν που λαμβάνεται μετά τη σύνθλιψη φύτρων ρυζιού για την εξώθηση του ελαίου.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.6.20	Πρωτεΐνη ρυζιού	Προϊόν της παραγωγής αμύλου ρυζιού, το οποίο λαμβάνεται μέσω υγρής άλεσης, κοσκινίσματος, διαχωρισμού και συμπύκνωσης και ξήρανσης.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
1.6.21	Υγρή ζωοτροφή ρυζιού	Συμπυκνωμένο υγρό προϊόν από την υγρή άλεση και το κοσκίνισμα του ρυζιού.	Άμυλο
1.6.22	Διογκωμένο ρύζι	Προϊόν που λαμβάνεται μέσω διαστολής σπερμάτων ρυζιού ή θραυσμάτων σπερμάτων.	Άμυλο
1.6.23	Ρύζι από ζύμωση	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με τη ζύμωση ρυζιού.	Άμυλο
1.6.24	Παραμορφωμένο επεξεργασμένο ρύζι/ Κρητιδώδες ρύζι, αλεσμένο	Προϊόν που λαμβάνεται κατά την άλεση του ρυζιού και αποτελείται κυρίως από ατελή σπέρματα και/ή κρητιδώδη σπέρματα και/ή κατεστραμμένα σπέρματα και/ή φυσικά χρωματισμένα σπέρματα (πράσινα, κόκκινα, κίτρινα) και/ή κανονικό αποφλοιωμένα σπέρματα, ολόκληρα ή θραύσματά τους. Δύναται να είναι μερικώς βρασμένο.	Άμυλο

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
1.6.25	Αλεσμένο ανώριμο ρύζι	Προϊόν που λαμβάνεται κατά την άλεση του ρυζιού και αποτελείται κυρίως από ανώριμα και/ή κρητιδώδη σπέρματα.	Άμυλο
1.7.1	Σίκαλη	Σπόροι του *Secale cereale* L.	
1.7.2	Ψιλά πίτυρα σίκαλης	Προϊόν της αλευροποιίας το οποίο λαμβάνεται από κοσκινισμένη σίκαλη. Αποτελείται κυρίως από τμήματα του ενδοσπερμίου με λεπτά θραύσματα των εξωτερικών στρωμάτων και διάφορα μέρη του κόκκου.	Άμυλο Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.7.3	Ζωοτροφή σίκαλης	Προϊόν της αλευροποιίας το οποίο λαμβάνεται από κοσκινισμένη σίκαλη. Αποτελείται κυρίως από τμήματα των εξωτερικών περιβλημάτων και από τμήματα σπόρων από τα οποία έχει αφαιρεθεί μικρότερο μέρος του ενδοσπερμίου από όσο στο πίτυρο σίκαλης.	Άμυλο Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.7.4	Πίτυρα σίκαλης	Προϊόν της αλευροποιίας το οποίο λαμβάνεται από κοσκινισμένη σίκαλη. Αποτελείται κυρίως από τμήματα των εξωτερικών περιβλημάτων και από τμήματα σπόρων από τα οποία έχει αφαιρεθεί το μεγαλύτερο μέρος του ενδοσπερμίου.	Άμυλο Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.8.1	Σόργο	Σπόροι του *Sorghum bicolor* (L.) Moench.	
1.8.2	Λευκό σόργο	Σπόροι συγκεκριμένων καλλιεργούμενων ποικιλιών σόργου με λευκό περίβλημα σπόρων.	
1.8.3	Ζωοτροφή σόργου	Αποξηραμένο προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά τον διαχωρισμό του αμύλου σόργου. Αποτελείται κυρίως από πίτυρα. Το προϊόν δύναται, επίσης, να περιλαμβάνει αποξηραμένα υπολείμματα νερού διαβροχής, ενώ μπορούν να προστεθούν φύτρα.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
1.9.1	Σίτος σπέλτα	Σπόροι του σίτου σπέλτα *Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum* Schrank, *Triticum monococcum*.	
1.9.2	Πίτυρα σίτου σπέλτα	Προϊόν της αλευροβιομηχανίας σίτου σπέλτα. Αποτελείται κυρίως από τα εξωτερικά περιβλήματα και μερικά θραύσματα φύτρου του σίτου σπέλτα, με μερικά τμήματα ενδοσπερμίου.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.9.3	Σκύβαλα σίτου σπέλτα	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την αποφλοίωση σπόρων σίτου σπέλτα.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.9.4	Ψιλά πίτυρα σίτου σπέλτα	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την επεξεργασία κοσκινισμένου, απολεπυρωμένου σίτου σπέλτα για τη μετατροπή του σε αλεύρι σίτου σπέλτα. Αποτελείται κυρίως από τμήματα του ενδοσπερμίου με λεπτά θραύσματα των εξωτερικών στρωμάτων και μερικά υπολείμματα κόκκων.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Άμυλο

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
1.10.1	Τριτικάλε	Σπόροι του υβριδίου *Triticum* × *Secale cereale* L.	
1.11.1	Σίτος	Σπόροι του *Triticum aestivum* L., *Triticum durum* Desf. και άλλων καλλιεργούμενων ποικιλιών σίτου. Δύναται να διαθέτει προστασία από αποδόμηση στη μεγάλη κοιλία.	
1.11.2	Ριζίδια σίτου	Προϊόν βλάστησης σιταριού βυνοποίησης και καθαρισμού βύνης το οποίο αποτελείται από ριζίδια, λεπτά σωματίδια δημητριακών, λέπυρα και μικρούς θραυσμένους κόκκους βυνοποιημένου σιταριού.	
1.11.3	Προζελατινοποιημένο σιτάρι	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από σιτάρι που έχει υποστεί άλεση ή θραύση μέσω επεξεργασίας υπό υγρές, θερμές συνθήκες και υπό πίεση.	Άμυλο
1.11.4	Ψιλά πίτυρα σίτου	Προϊόν της αλευροποιίας το οποίο λαμβάνεται από κοσκινισμένους σπόρους σιταριού ή απολεπυρωμένου σιταριού σπέλτα. Αποτελείται κυρίως από τμήματα του ενδοσπερμίου με λεπτά θραύσματα των εξωτερικών στρωμάτων και μερικά υπολείμματα κόκκων.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Άμυλο
1.11.5	Νιφάδες σίτου	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από απολεπυρωμένο σίτο που υποβάλλεται σε επεξεργασία με ατμό ή υπέρυθρη μικροκονιοποίηση και κυλίνδριση. Δύναται να περιέχει λέπυρα σίτου σε μικρή αναλογία. Δύναται να διαθέτει προστασία από αποδόμηση στη μεγάλη κοιλία.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Άμυλο
1.11.6	Ζωοτροφή σίτου	Προϊόν της αλευροποιίας ή ζυθοποιίας το οποίο λαμβάνεται από κοσκινισμένους σπόρους σιταριού ή απολεπυρωμένου σιταριού σπέλτα. Αποτελείται κυρίως από τμήματα των εξωτερικών περιβλημάτων και από τμήματα σπόρων από τα οποία έχει αφαιρεθεί μικρότερο μέρος του ενδοσπερμίου από όσο στο πίτυρο σίτου.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.11.7	Πίτυρο σίτου ([3])	Προϊόν της αλευροποιίας ή ζυθοποιίας το οποίο λαμβάνεται από κοσκινισμένους σπόρους σιταριού ή απολεπυρωμένου σιταριού σπέλτα. Αποτελείται κυρίως από τμήματα των εξωτερικών περιβλημάτων και από τμήματα σπόρων από τα οποία έχει αφαιρεθεί το μεγαλύτερο μέρος του ενδοσπερμίου.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.11.8	Σωματίδια σίτου ζύμωσης και βυνοποίησης	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με συνδυασμό μεθόδων βυνοποίησης και ζύμωσης σίτου και πιτύρων σίτου. Κατόπιν το προϊόν υποβάλλεται σε ξήρανση και άλεση.	Άμυλο Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
1.11.10	Ίνες σίτου	Ινώδεις ουσίες οι οποίες λαμβάνονται από την επεξεργασία σίτου. Αποτελούνται κυρίως από ίνες.	Υγρασία, εφόσον < 60 % ή > 80 % Εφόσον η υγρασία < 60 %: — Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.11.11	Φύτρα σίτου	Προϊόν της αλευροποιίας το οποίο αποτελείται κυρίως από φύτρα σίτου, κυλινδρισμένα ή όχι, στα οποία ενδέχεται να παραμένουν τμήματα του ενδοσπερμίου και του εξωτερικού περιβλήματος.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
1.11.12	Ζυμωθέντα φύτρα σίτου	Προϊόν της ζύμωσης φύτρων σίτου.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
1.11.13	Πλακούντες έκθλιψης φύτρων σίτου	Προϊόν της ελαιοπαραγωγής, το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης φύτρων σίτου [*Triticum aestivum* L., *Triticum durum* Desf. και άλλων καλλιεργούμενων ποικιλιών σίτου και απολεπυρωμένου σίτου σπέλτα (*Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum* Schrank, *Triticum monococcum* L.)] στα οποία ενδέχεται να έχει παραμείνει μέρος του ενδοσπερμίου και των περιβλημάτων.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
1.11.15	Πρωτεΐνη σίτου	Πρωτεΐνη σίτου η οποία λαμβάνεται κατά την παραγωγή αμύλου ή αιθανόλης, που δύναται να είναι μερικώς υδρολυμένη.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
1.11.16	Κτηνοτροφική γλουτένη σίτου	Προϊόν που λαμβάνεται κατά την παρασκευή αμύλου και γλουτένης σίτου. Αποτελείται από πίτυρο, από το οποίο έχει αφαιρεθεί ενδεχομένως μερικώς το φύτρο. Δύνανται να προστεθούν διαλυτά συστατικά σίτου, θραυσμένος σίτος και άλλα προϊόντα προερχόμενα από άμυλο και από το ραφινάρισμα ή τη ζύμωση αμυλωδών προϊόντων.	Υγρασία, εφόσον < 45 % ή > 60 % Εφόσον η υγρασία < 45 %: — Ακατέργαστες πρωτεΐνες — Άμυλο
1.11.18	Ζωτική γλουτένη σίτου	Πρωτεΐνη σίτου η οποία χαρακτηρίζεται από υψηλή ιξωδοελαστικότητα όταν είναι ενυδατωμένη, με ελάχιστη περιεκτικότητα 80 % σε πρωτεΐνη (N × 6,25) και μέγιστη περιεκτικότητα 2 % σε τέφρα επί της ξηράς ουσίας.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
1.11.19	Υγρό άμυλο σίτου	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την παραγωγή αμύλου/γλυκόζης και γλουτένης από σιτάρι.	Υγρασία, εφόσον < 65 % ή > 85 % Εφόσον η υγρασία < 65 %: — Άμυλο

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
1.11.20	Μερικώς αποσακχαροποιημένο άμυλο σίτου που περιέχει πρωτεΐνη	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την παραγωγή αμύλου σίτου που αποτελείται κυρίως από μερικώς σακχαροποιημένο άμυλο, τις διαλυτές πρωτεΐνες και άλλα διαλυτά μέρη του ενδοσπερμίου.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Άμυλο Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη
1.11.21	Διαλυτά συστατικά σίτου	Προϊόν σίτου το οποίο λαμβάνεται μετά την υγρή εκχύλιση πρωτεϊνών και αμύλου. Δύναται να είναι υδρολυμένο.	Υγρασία, εφόσον < 55 % ή > 85 % Εφόσον η υγρασία < 55 %: — Ακατέργαστες πρωτεΐνες
1.11.22	Συμπύκνωμα ζύμης σίτου	Υγρό υποπροϊόν το οποίο απελευθερώνεται μετά τη ζύμωση αμύλου σίτου για την παραγωγή αλκοόλης.	Υγρασία, εφόσον < 60 % ή > 80 % Εφόσον η υγρασία < 60 %: — Ακατέργαστες πρωτεΐνες
1.11.23	Υπολείμματα σίτου βυνοποίησης	Προϊόν μηχανικού κοσκινίσματος (διαχωρισμού κατά μέγεθος) που συνίσταται σε πολύ μικρού μεγέθους πυρήνες σίτου και κλάσματα πυρήνων σίτου διαχωρισμένα πριν από τη βυνοποίηση.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.11.24	Σίτος βυνοποίησης και λεπτά σωματίδια βύνης	Προϊόν που συνίσταται σε κλάσματα πυρήνων σίτου και βύνης διαχωριζόμενο κατά την παραγωγή της βύνης.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.11.25	Λέπυρα σίτου βυνοποίησης	Προϊόν καθαρισμού σίτου βυνοποίησης που αποτελείται από κλάσματα λεπύρων και λεπτά σωματίδια.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.12.2	Αλεύρι δημητριακών [1]	Αλεύρι από την άλεση δημητριακών.	Άμυλο Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
1.12.3	Συμπύκνωμα πρωτεϊνών δημητριακών [1]	Συμπύκνωμα και αποξηραμένο προϊόν το οποίο λαμβάνεται από δημητριακά μετά την αφαίρεση του αμύλου μέσω ζύμωσης με τη χρήση ζύμης.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
1.12.4	Υπολείμματα σπόρων δημητριακών [1]	Προϊόντα μηχανικού κοσκινίσματος (διαχωρισμού κατά μέγεθος) που συνίστανται σε μικρού μεγέθους σπόρους και κλάσματα πυρήνων σπόρων, που μπορεί να έχουν βλαστήσει, διαχωρισμένα πριν από περαιτέρω επεξεργασία του σπόρου. Τα προϊόντα περιέχουν περισσότερες ακατέργαστες ινώδεις ουσίες (π.χ. κελύφη) από ό,τι τα μη διαχωρισμένα δημητριακά.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
1.12.5	Φύτρα δημητριακών ([1])	Προϊόν της αλευροποιίας και της παραγωγής αμύλου, το οποίο αποτελείται κυρίως από φύτρα δημητριακών, κυλινδρισμένα ή όχι, στα οποία ενδέχεται να παραμένουν τμήματα του ενδοσπερμίου και του εξωτερικού περιβλήματος.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
1.12.6	Σιρόπι απόνερων εμβάπτισης δημητριακών ([1])	Προϊόν δημητριακών το οποίο λαμβάνεται από την εξάτμιση του συμπυκνώματος των απόνερων εμβάπτισης που προκύπτουν από τη ζύμωση και την απόσταξη δημητριακών χρησιμοποιούμενων για την παραγωγή οινοπνευματωδών ποτών από δημητριακά.	Υγρασία, εφόσον < 45 % ή > 70 % Εφόσον η υγρασία < 45 %: — Ακατέργαστες πρωτεΐνες
1.12.7	Υγροί σπόροι απόσταξης ([1])	Υγρό προϊόν το οποίο αποτελείται από το στερεό κλάσμα μέσω φυγοκέντρησης και/ή διήθησης των απόνερων εμβάπτισης ζυμωμένων και απεσταγμένων δημητριακών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οινοπνευματωδών ποτών από δημητριακά.	Υγρασία, εφόσον < 65 % ή > 88 % Εφόσον η υγρασία < 65 %: — Ακατέργαστες πρωτεΐνες
1.12.8	Συμπυκνωμένα διαλυτά συστατικά απόσταξης ([1])	Υγρό προϊόν το οποίο προκύπτει από την παραγωγή αλκοόλης με ζύμωση και απόσταξη πολτού σίτου και σιροπιού ζάχαρης έπειτα από διαχωρισμό του πιτύρου και της γλουτένης. Δύναται να περιλαμβάνει, επίσης, νεκρά κύτταρα και/ή μέρη των μικροοργανισμών που χρησιμοποιούνται στη ζύμωση.	Υγρασία, εφόσον < 65 % ή > 88 % Εφόσον η υγρασία < 65 %: — Ακατέργαστες πρωτεΐνες, εφόσον > 10 %
1.12.9	Σπόροι και διαλυτά συστατικά απόσταξης ([1])	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την παραγωγή αλκοόλης με ζύμωση και απόσταξη πολτού σπόρων δημητριακών και/ή άλλων αμυλωδών και σακχαρούχων προϊόντων. Δύναται να περιλαμβάνει, επίσης, νεκρά κύτταρα και/ή μέρη των μικροοργανισμών που χρησιμοποιούνται στη ζύμωση. Δύναται να περιέχει 2 % θειικά άλατα. Δύναται να διαθέτει προστασία από αποδόμηση στη μεγάλη κοιλία.	Υγρασία, εφόσον < 60 % ή > 80 % Εφόσον η υγρασία < 60 %: — Ακατέργαστες πρωτεΐνες
1.12.10	Αποξηραμένα φυράματα απόσταξης	Προϊόν της απόσταξης αλκοόλης το οποίο λαμβάνεται με ξήρανση των στερεών υπολειμμάτων σπόρων που έχουν υποστεί ζύμωση. Δύναται να διαθέτει προστασία από αποδόμηση στη μεγάλη κοιλία.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
1.12.11	Σκουρόχρωμα φυράματα απόσταξης ([1]) [αποξηραμένα φυράματα και διαλυτά συστατικά απόσταξης] ([1])	Προϊόν της απόσταξης αλκοόλης το οποίο λαμβάνεται με ξήρανση των στερεών υπολειμμάτων σπόρων που έχουν υποστεί ζύμωση και στους οποίους έχουν προστεθεί το κατάλοιπο της απόσταξης ή τα εξατμισμένα απόνερα εμβάπτισης. Δύναται να διαθέτει προστασία από αποδόμηση στη μεγάλη κοιλία.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
1.12.12	Φυράματα ζυθοποιίας ([1])	Προϊόν της ζυθοποιίας το οποίο αποτελείται από υπολείμματα ζυμωθέντων ή μη σιτηρών και άλλων αμυλωδών προϊόντων, τα οποία δύνανται να περιέχουν υλικά λυκίσκου. Συνήθως διατίθενται σε υγρή κατάσταση, αλλά ενδέχεται να είναι και στερεά σε αποξηραμένη μορφή. Δύνανται να περιέχουν έως και 0,3 % διμεθυλοπολυσιλοξάνιο, έως και 1,5 % ένζυμα, έως και 1,8 % βεντονίτη.	Υγρασία, εφόσον < 65 % ή > 88 % Εφόσον η υγρασία < 65 %: — Ακατέργαστες πρωτεΐνες
1.12.13	Απόβλητα ζυθοποιίας ([1])	Στερεό προϊόν της παραγωγής ουίσκι από δημητριακά. Αποτελείται από υπολείμματα της εκχύλισης βυνοποιημένων δημητριακών με ζεστό νερό. Συνήθως διατίθεται στην αγορά σε υγρή μορφή αφού αφαιρεθεί το εκχύλισμα μέσω βαρύτητας.	Υγρασία, εφόσον < 65 % ή > 88 % Εφόσον η υγρασία < 65 %: — Ακατέργαστες πρωτεΐνες
1.12.14	Φυράματα φίλτρου πολτού	Στερεό προϊόν το οποίο λαμβάνεται από την παραγωγή μπύρας, εκχυλίσματος βύνης και οινοπνευματωδών ποτών με ουίσκι. Αποτελείται από τα υπολείμματα της εκχύλισης, με ζεστό νερό, αλεσμένης βύνης και ενδεχομένως άλλων σακχαρωδών και αμυλωδών προσθέτων. Συνήθως διατίθεται στην αγορά σε υγρή κατάσταση αφού αφαιρεθεί το εκχύλισμα με συμπίεση.	Υγρασία, εφόσον < 65 % ή > 88 % Εφόσον η υγρασία < 65 %: — Ακατέργαστες πρωτεΐνες
1.12.15	Κατάλοιπο απόσταξης	Το προϊόν που παραμένει στον αποστακτήρα από την αρχική απόσταξη (πλύση) ενός αποστακτηρίου βύνης.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες, εφόσον > 10 %
1.12.16	Σιροπιώδες κατάλοιπο απόσταξης	Το προϊόν που προκύπτει από την αρχική απόσταξη (πλύση) ενός αποστακτηρίου βύνης, το οποίο παράγεται μέσω εξάτμισης του καταλοίπου της απόσταξης που παραμένει στον αποστακτήρα.	Υγρασία, εφόσον < 45 % ή > 70 % Εφόσον η υγρασία < 45 %: Ακατέργαστες πρωτεΐνες

([1]) Το είδος του δημητριακού μπορεί να προστίθεται στην ονομασία.
([2]) Να σημειωθεί ότι ο «αραβόσιτος» μπορεί επίσης να αναφέρεται ως «καλαμπόκι».
([3]) Σε περίπτωση που αυτό το προϊόν έχει υποβληθεί σε λεπτότερη άλεση, είναι δυνατόν να προστίθεται ο όρος «λεπτή» στην ονομασία ή η ονομασία αυτή να αντικαθίσταται από κάποια άλλη αντίστοιχη.

2. *Ελαιούχοι σπόροι, ελαιούχοι καρποί και προϊόντα τους*

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
2.1.1	Πλακούντες έκθλιψης babassu	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης φοινικόκαρπων babassu των ποικιλιών *Orbignya*.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.2.1	Σπόροι καμελίνας	Σπόροι του *Camelina sativa* L. Crantz.	

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
2.2.2	Πλακούντες έκθλιψης καμελίνας	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης σπόρων του φυτού καμελίνα.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.2.3	Άλευρο καμελίνας	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης και κατάλληλης θερμικής επεξεργασίας πλακούντων έκθλιψης σπόρων του φυτού καμελίνα.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
2.3.1	Λέπυρα κακάο	Λέπυρα των αποξηραμένων και ψημένων σπερμάτων του *Theobroma cacao* L.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.3.2	Κελύφη κακάο	Προϊόν που λαμβάνεται από την κατεργασία σπερμάτων του *Theobroma cacao* L.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Ακατέργαστες πρωτεΐνες
2.3.3	Άλευρο μερικώς αποκελυφωμένων σπερμάτων κακάο	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται με εκχύλιση από αποξηραμένα και ψημένα σπέρματα του κακάο *Theobroma cacao* L. από τα οποία έχει αφαιρεθεί μέρος του κελύφους.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.4.1	Πλακούντες έκθλιψης φοινικοκαρυάς	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης του αποξηραμένου σπέρματος (ενδοσπερμίου) και του εξωτερικού περιβλήματος (καλυπτήριας στοιβάδας) του σπόρου της φοινικοκαρυάς (*Cocos nucifera* L).	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.4.2	Υδρολυμένοι πλακούντες έκθλιψης φοινικοκαρυάς	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης και ενζυμικής υδρόλυσης του αποξηραμένου σπέρματος (ενδοσπερμίου) και του εξωτερικού περιβλήματος (καλυπτήριας στοιβάδας) του σπόρου της φοινικοκαρυάς (*Cocos nucifera* L.).	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.4.3	Άλευρο φοινικοκαρυάς	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται με εκχύλιση από το αποξηραμένο σπέρμα (ενδοσπέρμιο) και το εξωτερικό περίβλημα (καλυπτήρια στοιβάδα) του σπόρου της φοινικοκαρυάς (*Cocos nucifera* L.).	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
2.5.1	Βαμβακόσπορος	Σπόροι βάμβακος *Gossypium* spp. από τους οποίους έχουν αφαιρεθεί οι ίνες. Δύναται να διαθέτει προστασία από αποδόμηση στη μεγάλη κοιλία.	
2.5.2	Άλευρο μερικώς αποφλοιωμένου βαμβακόσπορου	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται με εκχύλιση από βαμβακόσπορους από τους οποίους έχουν αφαιρεθεί οι ίνες και μέρος των λεπύρων. (Μέγιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες ινώδεις ουσίες: 22,5 % επί της ξηράς ουσίας). Δύναται να διαθέτει προστασία από αποδόμηση στη μεγάλη κοιλία.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
2.5.3	Πλακούντες έκθλιψης βαμβακόσπορου	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης βαμβακόσπορων από τους οποίους έχουν αφαιρεθεί οι ίνες.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
2.6.1	Πλακούντες έκθλιψης μερικώς αποκελυφωμένης αραχίδας	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης μερικώς αποκελυφωμένων αραχίδων *Arachis hypogaea* L. και άλλων ειδών *Arachis*. (Μέγιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες ινώδεις ουσίες: 16 % επί της ξηράς ουσίας).	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.6.2	Άλευρο μερικώς αποκελυφωμένης αραχίδας	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης πλακούντων έκθλιψης μερικώς αποκελυφωμένων αραχίδων. (Μέγιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες ινώδεις ουσίες: 16 % επί της ξηράς ουσίας).	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.6.3	Πλακούντες έκθλιψης αποκελυφωμένης αραχίδας	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης αποκελυφωμένων αραχίδων.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.6.4	Άλευρο αποκελυφωμένης αραχίδας	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης πλακούντων έκθλιψης αποκελυφωμένων αραχίδων.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.7.1	Πλακούντες έκθλιψης καπόκ	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης σπόρων του φυτού καπόκ (*Ceiba pentadra* L. Gaertn.).	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.8.1	Λιναρόσπορος	Σπόροι λίνου *Linum usitatissimum* L. (ελάχιστη βοτανική καθαρότητα 93 %) ως ολόκληροι, πεπλατυσμένοι ή αλεσμένοι λιναρόσποροι. Δύναται να διαθέτει προστασία από αποδόμηση στη μεγάλη κοιλία.	
2.8.2	Πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορου	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης λιναρόσπορων.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.8.3	Άλευρο λιναρόσπορου	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης και κατάλληλης θερμικής επεξεργασίας πλακούντων έκθλιψης λιναρόσπορου. Δύναται να διαθέτει προστασία από αποδόμηση στη μεγάλη κοιλία.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
2.8.4	Ζωοτροφή πλακούντων έκθλιψης λιναρόσπορου	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης λιναρόσπορων. Με την προϋπόθεση ότι παράγεται σε ενοποιημένη εγκατάσταση σύνθλιψης και ραφιναρίσματος, το προϊόν μπορεί να περιέχει έως και: — 1 % του αθροίσματος της χρησιμοποιηθείσας λευκαντικής γης και του βοηθήματος διήθησης (π.χ. γη διατόμων, άμορφα πυριτικά ορυκτά και πυριτία, φυλλοπυριτικά και κυτταρινικές ίνες ή ίνες ξύλου) — 1,3 % ακατέργαστες λεκιθίνες — 2 % λιπαρές πρώτες ύλες σαπωνοποιίας	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.8.5	Ζωοτροφή αλεύρου λιναρόσπορου	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης και κατάλληλης θερμικής επεξεργασίας πλακούντων έκθλιψης λιναρόσπορου. Με την προϋπόθεση ότι παράγεται σε ενοποιημένη εγκατάσταση σύνθλιψης και ραφιναρίσματος, το προϊόν μπορεί να περιέχει έως και — 1 % του αθροίσματος της χρησιμοποιηθείσας λευκαντικής γης και του βοηθήματος διήθησης (π.χ. γη διατόμων, άμορφα πυριτικά ορυκτά και πυριτία, φυλλοπυριτικά και κυτταρινικές ίνες ή ίνες ξύλου) — 1,3 % ακατέργαστες λεκιθίνες — 2 % λιπαρές πρώτες ύλες σαπωνοποιίας Δύναται να διαθέτει προστασία από αποδόμηση στη μεγάλη κοιλία.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
2.9.1	Πίτυρα σιναπιού	Προϊόν της παραγωγής μουστάρδας (*Brassica juncea* L.). Αποτελείται από τμήματα των εξωτερικών περιβλημάτων και από τμήματα των σπόρων.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.9.2	Άλευρο σιναπόσπορου	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης πτητικού σιναπέλαιου από σιναπόσπορο.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
2.10.1	Σπόροι της γουιζοτίας της ελαιοφόρου	Σπόροι της γουιζοτίας της ελαιοφόρου [*Guizotia abyssinica* (L.F.) Cass.].	
2.10.2	Πλακούντες έκθλιψης σπόρων της γουιζοτίας της ελαιοφόρου	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης σπόρων της γουιζοτίας της ελαιοφόρου (τέφρα αδιάλυτη σε HCl: ανώτατο όριο 3,4 %).	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.11.1	Ελαιάλευρο	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης από συμπιεσμένες ελιές *Olea europea* L. και από το οποίο έχουν αφαιρεθεί κατά τον μέγιστο δυνατό βαθμό μέρη του πυρήνα.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
2.11.2	Ζωοτροφή ελαιάλευρου χωρίς λιπαρά	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης και κατάλληλης θερμικής επεξεργασίας πλακούντων ελαιάλευρου διαχωρισμένων κατά τον μέγιστο δυνατό βαθμό από μέρη του πυρήνα. Με την προϋπόθεση ότι παράγεται σε ενοποιημένη εγκατάσταση σύνθλιψης και ραφιναρίσματος, το προϊόν μπορεί να περιέχει έως και — 1 % του αθροίσματος της χρησιμοποιηθείσας λευκαντικής γης και του βοηθήματος διήθησης (π.χ. γη διατόμων, άμορφα πυριτικά ορυκτά και πυριτία, φυλλοπυριτικά και κυτταρινικές ίνες ή ίνες ξύλου) — 1,3 % ακατέργαστες λεκιθίνες — 2 % λιπαρές πρώτες ύλες σαπωνοποιίας	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.11.3	Ελαιάλευρο χωρίς λιπαρά	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης και κατάλληλης θερμικής επεξεργασίας πλακούντων ελαιάλευρου διαχωρισμένων κατά τον μέγιστο δυνατό βαθμό από μέρη του πυρήνα.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.12.1	Πλακούντες έκθλιψης πυρήνων ελαΐδος	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης από τα σπέρματα ελαΐδος *Elaeis guineensis* Jacq., *Corozo oleifera* (HBK) L. H. Bailey (*Elaeis melanococca auct.*) από τα οποία έχει αφαιρεθεί κατά τον μέγιστο δυνατό βαθμό το σκληρό κέλυφος.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
2.12.2	Άλευρο πυρήνων ελαΐδος	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης από πυρήνες ελαΐδος από τους οποίους έχει αφαιρεθεί στον μέγιστο δυνατό βαθμό το σκληρό κέλυφος.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.13.1	Κολοκυθόσπορος	Σπόροι του *Cucurbita pepo* L. και φυτών του γένους *Cucurbita*.	
2.13.2	Πλακούντες έκθλιψης κολοκυθόσπορου	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης σπόρων του *Cucurbita pepo* και φυτών του γένους *Cucurbita*.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
2.14.1	Κραμβόσποροι ([1])	Σπόροι της κράμβης *Brassica napus* L. ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk., της ινδικής κράμβης *Brassica napus* L. var. *glauca* (Roxb.) O.E. Schulz και της κράμβης *Brassica rapa* ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk. Ελάχιστη βοτανική καθαρότητα 94 %. Δύναται να διαθέτει προστασία από αποδόμηση στη μεγάλη κοιλία.	
2.14.2	Πλακούντες έκθλιψης κραμβόσπορων	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης σπόρων κράμβης. Δύναται να διαθέτει προστασία από αποδόμηση στη μεγάλη κοιλία.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
2.14.3	Άλευρο κραμβόσπορων	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης και κατάλληλης θερμικής επεξεργασίας πλακούντων έκθλιψης κραμβόσπορων. Δύναται να διαθέτει προστασία από αποδόμηση στη μεγάλη κοιλία.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
2.14.4	Κραμβόσποροι παραγόμενοι με εξώθηση	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από ολόκληρη κράμβη η οποία υποβάλλεται σε επεξεργασία υπό υγρές, θερμές συνθήκες και υπό πίεση, πράγμα που αυξάνει τη ζελατινοποίηση του αμύλου. Δύναται να διαθέτει προστασία από αποδόμηση στη μεγάλη κοιλία.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
2.14.5	Συμπύκνωμα πρωτεϊνών κραμβόσπορων	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω διαχωρισμού του πρωτεϊνικού κλάσματος από πλακούντες έκθλιψης κραμβόσπορων ή κραμβόσπορους.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
2.14.6	Ζωοτροφή πλακούντων έκθλιψης κραμβόσπορων	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης σπόρων κράμβης. Με την προϋπόθεση ότι παράγεται σε ενοποιημένη εγκατάσταση σύνθλιψης και ραφιναρίσματος, το προϊόν μπορεί να περιέχει έως και — 1 % του αθροίσματος της χρησιμοποιηθείσας λευκαντικής γης και του βοηθήματος διήθησης (π.χ. γη διατόμων, άμορφα πυριτικά ορυκτά και πυριτία, φυλλοπυριτικά και κυτταρινικές ίνες ή ίνες ξύλου) — 1,3 % ακατέργαστες λεκιθίνες — 2 % λιπαρές πρώτες ύλες σαπωνοποιίας Δύναται να διαθέτει προστασία από αποδόμηση στη μεγάλη κοιλία.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.14.7	Ζωοτροφή αλεύρου κραμβόσπορων	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης και κατάλληλης θερμικής επεξεργασίας πλακούντων έκθλιψης κραμβόσπορων. Με την προϋπόθεση ότι παράγεται σε ενοποιημένη εγκατάσταση σύνθλιψης και ραφιναρίσματος, το προϊόν μπορεί να περιέχει έως και — 1 % του αθροίσματος της χρησιμοποιηθείσας λευκαντικής γης και του βοηθήματος διήθησης (π.χ. γη διατόμων, άμορφα πυριτικά ορυκτά και πυριτία, φυλλοπυριτικά και κυτταρινικές ίνες ή ίνες ξύλου) — 1,3 % ακατέργαστες λεκιθίνες — 2 % λιπαρές πρώτες ύλες σαπωνοποιίας Δύναται να διαθέτει προστασία από αποδόμηση στη μεγάλη κοιλία.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
2.15.1	Σπόροι ατρακτυλίδας	Σπόροι της ατρακτυλίδας *Carthamus tinctorius* L.	
2.15.2	Άλευρο μερικώς αποκελυφωμένων σπόρων ατρακτυλίδας	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης μερικώς αποκελυφωμένων σπόρων ατρακτυλίδας.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.15.3	Σκύβαλα ατρακτυλίδας	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την αποκελύφωση σπόρων ατρακτυλίδας.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.16.1	Σησαμόσποροι	Σπόροι του *Sesamum indicum* L.	
2.17.1	Μερικώς αποφλοιωμένοι σησαμόσποροι	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται με την αφαίρεση μέρους του φλοιού.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.17.2	Σκύβαλα σησαμόσπορου	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την αποφλοίωση σησαμόσπορων.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.17.3	Πλακούντες έκθλιψης σησαμόσπορων	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης σησαμόσπορων (τέφρα αδιάλυτη σε HCl: ανώτατο όριο 5 %).	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
2.18.1	Ψημένα σπέρματα σόγιας	Σπέρματα σόγιας (*Glycine max* L. Merr.) που έχουν υποβληθεί σε κατάλληλη θερμική επεξεργασία. (Μέγιστη δραστηριότητα ουρεάσης 0,4 mg N/g × min). Δύναται να διαθέτει προστασία από αποδόμηση στη μεγάλη κοιλία.	
2.18.2	Πλακούντες έκθλιψης σπερμάτων σόγιας	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης σπερμάτων σόγιας.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.18.3	Άλευρο σπερμάτων σόγιας	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται από σπέρματα σόγιας μέσω εκχύλισης και κατάλληλης θερμικής επεξεργασίας. (Μέγιστη δραστηριότητα ουρεάσης 0,4 mg N/g × min). Δύναται να διαθέτει προστασία από αποδόμηση στη μεγάλη κοιλία.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες εάν > 8 % επί της ξηράς ουσίας
2.18.4	Άλευρο αποφλοιωμένων σπερμάτων σόγιας	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται από αποφλοιωμένα σπέρματα σόγιας μέσω εκχύλισης και κατάλληλης θερμικής επεξεργασίας. (Μέγιστη δραστηριότητα ουρεάσης 0,5 mg N/g × min). Δύναται να διαθέτει προστασία από αποδόμηση στη μεγάλη κοιλία.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
2.18.5	Φλοιοί σπερμάτων σόγιας	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την αποφλοίωση σπερμάτων σόγιας.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
2.18.6	Πλακούντες έκθλιψης σπερμάτων σόγιας παραγόμενοι με εξώθηση	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από σπέρματα σόγιας μέσω επεξεργασίας υπό υγρές, θερμές συνθήκες και υπό πίεση, πράγμα που αυξάνει τη ζελατινοποίηση του αμύλου. Δύναται να διαθέτει προστασία από αποδόμηση στη μεγάλη κοιλία.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
2.18.7	Συμπύκνωμα πρωτεϊνών σπερμάτων σόγιας	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται από αποφλοιωμένα σπέρματα σόγιας τα οποία έχουν υποβληθεί σε εκχύλιση για να αφαιρεθεί το λίπος, έπειτα από δεύτερη εκχύλιση ή ενζυμική κατεργασία για να μειωθεί το επίπεδο του ελεύθερου αζώτου εκχυλίσματος. Μπορεί να περιέχει αδρανοποιημένα ένζυμα.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
2.18.8	Πούλπα σπερμάτων σόγιας [πάστα σπερμάτων σόγιας]	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την εκχύλιση σπερμάτων σόγιας για την παρασκευή τροφής.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
2.18.9	Μελάσα σπερμάτων σόγιας	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την επεξεργασία σπερμάτων σόγιας.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
2.18.10	Υποπροϊόν της παρασκευής σπερμάτων σόγιας	Προϊόντα τα οποία λαμβάνονται κατά την επεξεργασία σπερμάτων σόγιας για την παρασκευή τροφίμων από σόγια.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
2.18.11	Σόγια	Σπέρματα σόγιας (*Glycine max* L. Merr.)	Δραστηριότητα ουρεάσης εάν > 0,4 mg N/g × min.
2.18.12	Νιφάδες σόγιας	Προϊόν που λαμβάνεται από αποφλοιωμένα σπέρματα σόγιας που υποβάλλονται σε επεξεργασία με ατμό ή υπέρυθρη μικροκονιοποίηση και κυλίνδριση (μέγιστη δραστηριότητα ουρεάσης 0,4 mg N/g × min).	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
2.18.13	Άλευρο σπερμάτων σόγιας	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται από σπέρματα σόγιας μέσω εκχύλισης και κατάλληλης θερμικής επεξεργασίας. (Μέγιστη δραστηριότητα ουρεάσης 0,4 mg N/g × min). Με την προϋπόθεση ότι παράγεται σε ενοποιημένη εγκατάσταση σύνθλιψης και ραφιναρίσματος, το προϊόν μπορεί να περιέχει έως και — 1 % του αθροίσματος της χρησιμοποιηθείσας λευκαντικής γης και του βοηθήματος διήθησης (π.χ. γη διατόμων, άμορφα πυριτικά ορυκτά και πυριτία, φυλλοπυριτικά και κυτταρινικές ίνες ή ίνες ξύλου) — 1,3 % ακατέργαστες λεκιθίνες — 1,5 % λιπαρές πρώτες ύλες σαπωνοποιίας Δύναται να διαθέτει προστασία από αποδόμηση στη μεγάλη κοιλία.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Εάν > 8 % επί της ξηράς ουσίας

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
2.18.14	Ζωοτροφή αλεύρου αποφλοιωμένων σπερμάτων σόγιας	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται από αποφλοιωμένα σπέρματα σόγιας μέσω εκχύλισης και κατάλληλης θερμικής επεξεργασίας. (Μέγιστη δραστηριότητα ουρεάσης 0,5 mg N/g × min). Με την προϋπόθεση ότι παράγεται σε ενοποιημένη εγκατάσταση σύνθλιψης και ραφιναρίσματος, το προϊόν μπορεί να περιέχει έως και — 1 % του αθροίσματος της χρησιμοποιηθείσας λευκαντικής γης και του βοηθήματος διήθησης (π.χ. γη διατόμων, άμορφα πυριτικά ορυκτά και πυριτία, φυλλοπυριτικά και κυτταρινικές ίνες ή ίνες ξύλου) — 1,3 % ακατέργαστες λεκιθίνες — 1,5 % λιπαρές πρώτες ύλες σαπωνοποιίας Δύναται να διαθέτει προστασία από αποδόμηση στη μεγάλη κοιλία.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
2.18.15	Ζυμωθείσες πρωτεΐνες σπερμάτων σόγιας (συμπύκνωμα)	Προϊόν που λαμβάνεται από αποφλοιωμένα σπέρματα σόγιας τα οποία έχουν υποβληθεί σε εκχύλιση για να αφαιρεθεί το λίπος τους, έπειτα από μικροβιακή ζύμωση για να μειωθεί το επίπεδο του ελεύθερου αζώτου εκχυλίσματος. Δύναται να περιλαμβάνει, επίσης, νεκρά κύτταρα και/ή μέρη αυτών, από τους μικροοργανισμούς που χρησιμοποιούνται στη ζύμωση.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
2.19.1	Ηλιόσπορος	Σπόροι του ηλίανθου *Helianthus annuus* L. Δύναται να διαθέτει προστασία από αποδόμηση στη μεγάλη κοιλία.	
2.19.2	Πλακούντες έκθλιψης ηλιόσπορου	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης σπόρων ηλίανθου.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.19.3	Άλευρο ηλιόσπορου	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης και κατάλληλης θερμικής επεξεργασίας πλακούντων έκθλιψης ηλιόσπορων. Δύναται να διαθέτει προστασία από αποδόμηση στη μεγάλη κοιλία.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.19.4	Άλευρο αποκελυφωμένου ηλιόσπορου	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης και κατάλληλης θερμικής επεξεργασίας πλακούντων έκθλιψης ηλιόσπορων από τους οποίους έχουν αφαιρεθεί όλα τα κελύφη ή μέρος τους. Μέγιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες ινώδεις ουσίες: 27,5 % επί της ξηράς ουσίας.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.19.5	Σκύβαλα ηλιόσπορου	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την αποκελύφωση ηλιόσπορων.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
2.19.6	Ζωοτροφή αλεύρου ηλιόσπορου	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης και κατάλληλης θερμικής επεξεργασίας πλακούντων έκθλιψης ηλιόσπορων. Με την προϋπόθεση ότι παράγεται σε ενοποιημένη εγκατάσταση σύνθλιψης και ραφιναρίσματος, το προϊόν μπορεί να περιέχει έως και — 1 % του αθροίσματος της χρησιμοποιηθείσας λευκαντικής γης και του βοηθήματος διήθησης (π.χ. γη διατόμων, άμορφα πυριτικά ορυκτά και πυριτία, φυλλοπυριτικά και κυτταρινικές ίνες ή ίνες ξύλου) — 1,3 % ακατέργαστες λεκιθίνες — 2 % λιπαρές πρώτες ύλες σαπωνοποιίας Δύναται να διαθέτει προστασία από αποδόμηση στη μεγάλη κοιλία.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
2.19.7	Ζωοτροφή αλεύρου αποκελυφωμένου ηλιόσπορου	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης και κατάλληλης θερμικής επεξεργασίας πλακούντων έκθλιψης ηλιόσπορων από τους οποίους έχουν αφαιρεθεί όλα τα κελύφη ή μέρος τους. Με την προϋπόθεση ότι παράγεται σε ενοποιημένη εγκατάσταση σύνθλιψης και ραφιναρίσματος, το προϊόν μπορεί να περιέχει έως και — 1 % του αθροίσματος της χρησιμοποιηθείσας λευκαντικής γης και του βοηθήματος διήθησης (π.χ. γη διατόμων, άμορφα πυριτικά ορυκτά και πυριτία, φυλλοπυριτικά και κυτταρινικές ίνες ή ίνες ξύλου) — 1,3 % ακατέργαστες λεκιθίνες — 2 % λιπαρές πρώτες ύλες σαπωνοποιίας Μέγιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες ίνες: 27,5 % επί ξηράς ουσίας. Δύναται να διαθέτει προστασία από αποδόμηση στη μεγάλη κοιλία.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.19.8	Πλούσιο σε πρωτεΐνες, φτωχό σε κυτταρίνη κλάσμα του αλεύρου ηλιόσπορου	Προϊόν της επεξεργασίας του αλεύρου ηλιόσπορου, που λαμβάνεται με άλεση και κλασμάτωση (κοσκίνισμα και διαχωρισμό με αέρα) του αλεύρου αποκελυφωμένου ηλιόσπορου. Ελάχιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες πρωτεΐνες: 45 % με βάση μια περιεκτικότητα σε νερό 8 % Μέγιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες ίνες: 8 % με βάση μια περιεκτικότητα σε νερό 8 % Δύναται να διαθέτει προστασία από αποδόμηση στη μεγάλη κοιλία.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
2.19.9	Πλούσιο σε κυτταρίνη κλάσμα του αλεύρου ηλιόσπορου	Προϊόν της επεξεργασίας του αλεύρου ηλιόσπορου, που λαμβάνεται με άλεση και κλασμάτωση (κοσκίνισμα και διαχωρισμό με αέρα) του αλεύρου αποκελυφωμένου ηλιόσπορου. Ελάχιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες ίνες: 38 % με βάση μια περιεκτικότητα σε νερό 8 % Ελάχιστη περιεκτικότητα σε ακατέργαστες πρωτεΐνες: 17 % με βάση μια περιεκτικότητα σε νερό 8 % Δύναται να διαθέτει προστασία από αποδόμηση στη μεγάλη κοιλία.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.20.1	Φυτικό έλαιο και λίπος ([2])	Το έλαιο και το λίπος που λαμβάνεται από ελαιούχους σπόρους ή ελαιούχους καρπούς (με εξαίρεση το καστορέλαιο από το φυτό ρίκινος), το οποίο δύναται να αποκομμιωθεί, να ραφιναριστεί και/ή να υδρογονωθεί.	Υγρασία, εφόσον > 1 %
2.20.2	Χρησιμοποιημένα φυτικά έλαια εργοστασίων τροφίμων	Φυτικά έλαια που έχουν χρησιμοποιηθεί από επιχειρήσεις τροφίμων σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 για μαγειρικούς σκοπούς και τα οποία δεν έχουν έρθει σε επαφή με κρέας, ζωικά λίπη, ψάρια ή υδρόβια ζώα.	Υγρασία, εφόσον > 1 %
2.21.1	Ακατέργαστες λεκιθίνες	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την αποκομμίωση ακατέργαστου ελαίου από ελαιούχους σπόρους και ελαιούχους καρπούς με νερό. Κατά την αποκομμίωση του ακατέργαστου ελαίου μπορούν να προστεθούν κιτρικό οξύ, φωσφορικό οξύ, υδροξείδιο του νατρίου ή ένζυμα.	
2.22.1	Σπόροι κάνναβης	Ελεγχόμενοι σπόροι ποικιλιών *Cannabis sativa* L. με μέγιστη περιεκτικότητα σε τετραϋδροκανναβινόλη σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1782/2003.	
2.22.2	Πλακούντες έκθλιψης σπόρων κάνναβης	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης σπόρων κάνναβης.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
2.22.3	Κανναβέλαιο	Έλαιο που λαμβάνεται μέσω συμπίεσης φυτών και σπόρων κάνναβης.	Υγρασία, εφόσον > 1 %
2.23.1	Σπόροι παπαρούνας	Σπόροι του *Papaver somniferum* L.	
2.23.2	Άλευρο σπόρων παπαρούνας	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης πλακούντων έκθλιψης σπόρων παπαρούνας.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες

([1]) Η διευκρίνιση «χαμηλής περιεκτικότητας σε γλυκοζινολικές ενώσεις», όπως ορίζεται στην ενωσιακή νομοθεσία, δύναται να προστίθεται στην ονομασία εφόσον κρίνεται απαραίτητο. Αυτό ισχύει για όλα τα προϊόντα σπόρων κράμβης.

([2]) Η ονομασία «φυτικά έλαια και λίπη» μπορεί να αντικαθίσταται από τον όρο «φυτικό έλαιο» ή «φυτικό λίπος», ανάλογα με την περίπτωση. Προστίθεται στην ονομασία το φυτικό είδος και, όπου αρμόζει, το μέρος του φυτού. Διευκρινίζεται εάν το ή τα έλαια και/ή το ή τα λίπη είναι ακατέργαστα ή εξευγενισμένα.

▼**M1**

3. *Σπέρματα ψυχανθών και προϊόντα τους*

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
3.1.1	Ψημένα φασόλια	Σπέρματα *Phaseolus* spp. ή *Vigna* spp. που έχουν υποστεί κατάλληλη θερμική επεξεργασία. Δύνανται να διαθέτουν προστασία από αποδόμηση στη μεγάλη κοιλία.	
3.1.2	Συμπύκνωμα πρωτεϊνών φασολιών	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από τον διαχωρισμένο χυμό του φασολιού, κατά την παραγωγή αμύλου.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
3.2.1	Λοβοί χαρουπιών	Αποξηραμένοι καρποί της χαρουπιάς *Ceratonia siliqua* L. που περιέχουν σπέρματα χαρουπιού.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
3.2.3	Σπασμένα χαρούπια	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω σύνθλιψης αποξηραμένων καρπών (λοβών) της χαρουπιάς, από τους οποίους έχουν αφαιρεθεί τα σπέρματα.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
3.2.4	Σκόνη χαρουπιών [χαρουπάλευρο]	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω μικροκονιοποίησης αποξηραμένων καρπών (λοβών) της χαρουπιάς, από τους οποίους έχουν αφαιρεθεί τα σπέρματα.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη
3.2.5	Φύτρα χαρουπιών	Φύτρα των σπόρων της χαρουπιάς.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
3.2.6	Πλακούντες έκθλιψης φύτρων χαρουπιών	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης φύτρων χαρουπιών.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
3.2.7	Σπέρματα χαρουπιών	Σπόροι (πυρήνες) που λαμβάνονται από λοβούς χαρουπιών και αποτελούνται από ενδοσπέρμιο, περίβλημα και φύτρο	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
3.2.8	Φλοιός σπερμάτων χαρουπιών	Φλοιός των σπερμάτων χαρουπιών, που προκύπτουν από την αποφλοίωση των σπερμάτων της χαρουπιάς	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
3.3.1	Ρεβίθια	Σπέρματα του *Cicer arietinum* L.	
3.4.1	Ρόβη	Σπέρματα του *Ervum ervilia* L.	
3.5.1	Σπέρματα μοσχοσίταρου	Σπέρματα μοσχοσίταρου (*Trigonella foenum-graecum*).	
3.6.1	Άλευρο σπερμάτων κυάμοψης	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης του γλισχράσματος σπερμάτων της κυάμοψης *Cyanopsis tetragonoloba* (L.) Taub.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
3.6.2	Άλευρο φύτρων κυάμοψης	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης του γλισχράσματος φύτρων των σπερμάτων της κυάμοψης.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
3.7.1	Σπέρματα κυάμου	Σπέρματα των φυτών *Vicia faba* L. *ssp. faba* var. *equina* Pers. και var. *minuta* (Alef.) Mansf.	

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
3.7.2	Νιφάδες κυάμου	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από αποφλοιωμένα σπέρματα κυάμου που υποβάλλονται σε επεξεργασία με ατμό ή υπέρυθρη μικροκονιοποίηση και κυλίνδριση.	Άμυλο Ακατέργαστες πρωτεΐνες
3.7.3	Φλοιοί σπερμάτων κυάμου [Σκύβαλα σπερμάτων κυάμου]	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την αποφλοίωση σπερμάτων κυάμου, και το οποίο αποτελείται κυρίως από τα εξωτερικά περιβλήματα.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Ακατέργαστες πρωτεΐνες
3.7.4	Αποφλοιωμένα σπέρματα κυάμου	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την αποφλοίωση σπερμάτων κυάμου και το οποίο αποτελείται κυρίως από τα σπέρματα των καρπών του κυάμου.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
3.7.5	Πρωτεΐνες σπερμάτων κυάμου	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω άλεσης και διαχωρισμού με αέρα σπερμάτων κυάμου.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
3.8.1	Φακή	Σπέρματα του *Lens culinaris* a.o. Medik.	
3.8.2	Σκύβαλα φακής	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την αποφλοίωση σπερμάτων φακής.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
3.9.1	Γλυκά λούπινα	Σπέρματα *Lupinus* spp. με χαμηλή περιεκτικότητα σε πικρά σπέρματα.	
3.9.2	Αποκελυφωμένα γλυκά λούπινα	Αποκελυφωμένα σπέρματα λούπινου.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
3.9.3	Φλοιοί λούπινου [σκύβαλα λούπινου]	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την αποφλοίωση σπερμάτων λούπινου, και το οποίο αποτελείται κυρίως από τα εξωτερικά περιβλήματα.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
3.9.4	Πούλπα λούπινου	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης συστατικών του λούπινου.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
3.9.5	Ψιλά πίτυρα λούπινου	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την παραγωγή λουπινάλευρου από λούπινο. Αποτελείται κυρίως από τμήματα των κοτυληδόνων και, σε μικρότερο βαθμό, των φλοιών.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
3.9.6	Πρωτεΐνες λούπινου	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από τον διαχωρισμένο χυμό του λούπινου, κατά την παραγωγή αμύλου ή έπειτα από άλεση και διαχωρισμό με αέρα.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
3.9.7	Άλευρο πρωτεϊνών λούπινου	Προϊόν της επεξεργασίας του λούπινου για την παραγωγή αλεύρων με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
3.10.1	Φασόλια mung	Σπέρματα του *Vigna radiata* L.	
3.11.1	Πίσα	Σπέρματα *Pisum* spp. Δύναται να διαθέτει προστασία από αποδόμηση στη μεγάλη κοιλία.	

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
3.11.2	Πίτυρα πίσων	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την παραγωγή αλεύρου πίσων. Αποτελείται κυρίως από φλοιούς που αφαιρούνται κατά το ξεφλούδισμα και τον καθαρισμό των πίσων.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
3.11.3	Νιφάδες πίσων	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από απολεπυρωμένα σπέρματα πίσων τα οποία υποβάλλονται σε επεξεργασία με ατμό ή υπέρυθρη μικροκονιοποίηση και κυλίνδριση.	Άμυλο
3.11.4	Άλευρο πίσων	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την άλεση πίσων.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
3.11.5	Σκύβαλα πίσων	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την παραγωγή αλεύρου από τα πίσα. Αποτελείται κυρίως από φλοιούς που αφαιρούνται κατά το ξεφλούδισμα και τον καθαρισμό και, σε μικρότερο βαθμό, από ενδοσπέρμιο.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
3.11.6	Αποκελυφωμένα πίσα	Αποκελυφωμένα σπέρματα πίσων.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
3.11.7	Ψιλά πίτυρα πίσων (κτηνάλευρο πίσων)	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την παραγωγή αλεύρου από πίσα. Αποτελείται κυρίως από τμήματα των κοτυληδόνων και, σε μικρότερο βαθμό, των φλοιών.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
3.11.8	Υπολείμματα πίσων	Προϊόν μηχανικής θραυσματοποίησης που συνίσταται σε πολύ μικρού μεγέθους φύτρα πίσων διαχωρισμένα πριν από περαιτέρω επεξεργασία.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
3.11.9	Πρωτεΐνες πίσων	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από τον διαχωρισμένο χυμό των πίσων, κατά την παραγωγή αμύλου ή έπειτα από άλεση και διαχωρισμό με αέρα, ενδεχομένως μερικώς υδρολυμένο.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
3.11.10	Πούλπα πίσων	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω υγρής εκχύλισης πρωτεϊνών και αμύλου από πίσα. Αποτελείται κυρίως εσωτερικές ινώδεις ουσίες και άμυλο.	Υγρασία, εφόσον < 70 % ή > 85 % Άμυλο Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας
3.11.11	Διαλυτά συστατικά πίσων	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω υγρής εκχύλισης πρωτεϊνών και αμύλου από πίσα. Αποτελείται κυρίως από διαλυτές πρωτεΐνες και ολιγοσακχαρίτες.	Υγρασία, εφόσον < 60 % ή > 85 % Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη Ακατέργαστες πρωτεΐνες

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
3.11.12	Ίνες πίσων	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης έπειτα από άλεση και κοσκίνισμα αποκελυφωμένων πίσων.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
3.12.1	Βίκος	Σπέρματα του *Vicia sativa* L. var. *sativa* και άλλων ποικιλιών.	
3.13.1	Λάθυρος	Σπέρματα του *Lathyrus sativus* L. που έχουν υποστεί κατάλληλη θερμική επεξεργασία.	Μέθοδος θερμικής επεξεργασίας
3.14.1	Βίκος ο μόνανθος	Σπέρματα του *Vicia monanthos* Desf.	

4. *Κόνδυλοι, ρίζες και προϊόντα τους*

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
4.1.1	Ζαχαρότευτλα	Ρίζες του *Beta vulgaris* L. ssp. *vulgaris* var. *altissima* Doell.	
4.1.2	Κορυφές και κάτω άκρα ζαχαροτεύτλων	Φρέσκο προϊόν της ζαχαροποιίας το οποίο αποτελείται κυρίως από καθαρισμένα κομμάτια ζαχαρότευτλου με ή χωρίς μέρη των φύλλων του ζαχαρότευτλου.	Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 5 % επί της ξηράς ουσίας Υγρασία εφόσον < 50 %
4.1.3	Ζάχαρη από τεύτλα [σακχαρόζη]	Ζάχαρη που λαμβάνεται από ζαχαρότευτλα με τη χρήση νερού.	
4.1.4	Μελάσα (ζαχαρο)τεύτλων	Σιροπιώδες προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την παραγωγή ή το ραφινάρισμα ζάχαρης παραγόμενης από ζαχαρότευτλα. Δύναται να περιέχει έως και 0,5 % αντιαφριστικά, έως και 0,5 % αντικαθαλατωτικά, έως και 2 % θειικά άλατα και έως και 0,25 % θειώδη άλατα.	Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη Υγρασία, εφόσον > 28 %
4.1.5	Μελασωμένη πούλπα (ζαχαρο)τεύτλων, μερικώς αποσακχαροποιημένη και/ή αποβηταϊνοποιημένη	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται έπειτα από περαιτέρω εκχύλιση, με τη χρήση νερού, σακχαρόζης και/ή βηταΐνης από μελάσα ζαχαροτεύτλων. Δύναται να περιέχει έως και 2 % θειικά άλατα και 0,25 % θειώδη άλατα.	Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη Υγρασία, εφόσον > 28 %
4.1.6	Μελάσα ισομαλτουλόζης	Μη κρυσταλλικό κλάσμα από την παραγωγή ισομαλτουλόζης μέσω ενζυμικής μετατροπής σακχαρόζης από ζαχαρότευτλα.	Υγρασία, εφόσον > 40 %
4.1.7	Υγρή πούλπα (ζαχαρο)τεύτλων	Προϊόν της ζαχαροποιίας το οποίο αποτελείται από φέτες ζαχαροτεύτλων μετά από εκχύλιση της ζάχαρης με νερό. Ελάχιστη περιεκτικότητα σε υγρασία: 82 %. Η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μικρή και τείνει να μηδενιστεί λόγω ζύμωσης (γαλακτικού οξέος).	Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 5 % επί της ξηράς ουσίας Υγρασία, εφόσον < 82 % ή > 92 %

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
4.1.8	Συμπιεσμένη πούλπα (ζαχαρο)τεύτλων	Προϊόν της ζαχαροποιίας το οποίο αποτελείται από φέτες ζαχαροτεύτλων μετά από εκχύλιση της ζάχαρης με νερό και μηχανική συμπίεση. Μέγιστη περιεκτικότητα σε υγρασία: 82 %. Η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μικρή και τείνει να μηδενιστεί λόγω ζύμωσης (γαλακτικού οξέος). Δύναται να περιέχει έως και 1 % θειικά άλατα.	Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 5 % επί της ξηράς ουσίας Υγρασία, εφόσον < 65 % ή > 82 %
4.1.9	Μελασωμένη συμπιεσμένη πούλπα (ζαχαρο)τεύτλων	Προϊόν της ζαχαροποιίας το οποίο αποτελείται από φέτες ζαχαροτεύτλων μετά από εκχύλιση της ζάχαρης με νερό, μηχανική συμπίεση και προσθήκη μελάσας. Μέγιστη περιεκτικότητα σε υγρασία: 82 %. Η περιεκτικότητα σε σάκχαρα μειώνεται λόγω ζύμωσης (γαλακτικού οξέος). Δύναται να περιέχει έως και 1 % θειικά άλατα.	Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 5 % επί της ξηράς ουσίας Υγρασία, εφόσον < 65 % ή > 82 %
4.1.10	Πούλπα αποξηραμένων (ζαχαρο)τεύτλων	Προϊόν της ζαχαροποιίας το οποίο αποτελείται από φέτες ζαχαροτεύτλων μετά από εκχύλιση της ζάχαρης με νερό, μηχανική συμπίεση και ξήρανση. Δύναται να περιέχει έως και 2 % θειικά άλατα.	Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη, εφόσον > 10,5 %
4.1.11	Μελασωμένη αποξηραμένη πούλπα (ζαχαρο)τεύτλων	Προϊόν της ζαχαροποιίας το οποίο αποτελείται από φέτες ζαχαροτεύτλων μετά από εκχύλιση της ζάχαρης με νερό, μηχανική συμπίεση, ξήρανση και προσθήκη μελάσας. Δύναται να περιέχει έως και 0,5 % αντιαφριστικά και 2 % θειώδη άλατα.	Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη
4.1.12	Σιρόπι ζαχαροτεύτλων	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω επεξεργασίας ζάχαρης και/ή μελάσας. Δύναται να περιέχει έως και 0,5 % θειικά άλατα και 0,25 % θειώδη άλατα.	Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη Υγρασία, εφόσον > 35 %
4.1.13	Βρασμένα κομμάτια (ζαχαρο)τεύτλων	Προϊόν της παραγωγής εδώδιμου σιροπιού από ζαχαρότευτλα, τα οποία μπορεί να είναι συμπιεσμένα ή αποξηραμένα.	Εάν είναι αποξηραμένα: Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας Εάν είναι συμπιεσμένα: Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 5 % επί της ξηράς ουσίας Υγρασία, εφόσον < 50 %
4.1.14	Φρουκτο-ολιγοσακχαρίτες	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από ζάχαρη παραγόμενη από ζαχαρότευτλα μέσω μιας ενζυμικής διεργασίας.	Υγρασία, εφόσον > 28 %

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
4.1.15	Μολάσα (ζαχαρο)τεύτλων, πλούσια σε βηταΐνη, υγρή/αποξηραμένη ([1])	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται έπειτα από εκχύλιση της ζάχαρης με χρήση νερού και περαιτέρω διήθηση μελάσας ζαχαροτεύτλων. Το προϊόν περιέχει τα συστατικά της μελάσας και μεγαλύτερη ποσότητα φυσικής βηταΐνης από την κοινή μελάσα. Δύναται να είναι αποξηραμένο. Δύναται να περιέχει έως και 0,5 % αντιαφριστικά, έως και 0,5 % αντικαθαλατωτικά, έως και 2 % θειικά άλατα και έως και 0,25 % θειώδη άλατα.	Περιεκτικότητα σε βηταΐνη Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη Υγρασία, εφόσον > 14 %
4.1.16	Ισομαλτουλόζη	Ισομαλτουλόζη ως κρυσταλλική μονοένυδρη ουσία. Λαμβάνεται μέσω ενζυμικής μετατροπής σακχαρόζης από ζαχαρότευτλα.	
4.2.1	Χυμός κοκκινογουλιών	Χυμός ο οποίος λαμβάνεται μέσω συμπίεσης κοκκινογουλιών (*Beta vulgaris* convar. *crassa* var. *conditiva*) με μετέπειτα συμπύκνωση και παστερίωση, με διατήρηση της τυπικής γεύσης και του αρώματος των λαχανικών.	Υγρασία, εφόσον < 50 % ή > 60 % Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας
4.3.1	Καρότα	Ρίζες του κίτρινου ή κόκκινου καρότου *Daucus carota* L.	
4.3.2	Φλοιοί καρότου επεξεργασμένοι με ατμό	Υγρό προϊόν της βιομηχανίας επεξεργασίας καρότου το οποίο αποτελείται από τους φλοιούς που αφαιρούνται από ρίζες καρότου μέσω επεξεργασίας με ατμό, και στο οποίο δύνανται να προστεθούν βοηθητικές ροές ζελατινώδους αμύλου καρότου. Μέγιστη περιεκτικότητα σε υγρασία: 97 %.	Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας Υγρασία, εφόσον > 97 %
4.3.3	Ξύσματα καρότου	Υγρό προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω μηχανικού διαχωρισμού κατά την επεξεργασία καρότων και υπολειμμάτων καρότων. Το προϊόν αυτό δύναται να έχει υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία. Μέγιστη περιεκτικότητα σε υγρασία: 97 %.	Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας Υγρασία, εφόσον > 97 %
4.3.4	Νιφάδες καρότου	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω νιφαδοποίησης ριζών κίτρινου ή κόκκινου καρότου, οι οποίες ξηραίνονται στη συνέχεια.	
4.3.5	Αποξηραμένα καρότα	Ρίζες κίτρινου ή κόκκινου καρότου, ανεξάρτητα από τη μορφή τους, οι οποίες ξηραίνονται στη συνέχεια.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
4.3.6	Αποξηραμένη ζωοτροφή καρότου	Προϊόν το οποίο αποτελείται από εσωτερική πούλπα και εξωτερικούς φλοιούς που έχουν ξηρανθεί.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
4.4.1	Ρίζες ραδικιών	Ρίζες του *Cichorium intybus* L.	

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
4.4.2	Κορυφές και κάτω άκρα ραδικιών	Φρέσκο προϊόν από την επεξεργασία ραδικιών. Αποτελείται κυρίως από καθαρισμένα κομμάτια ραδικιών και μέρη των φύλλων.	Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας Υγρασία εφόσον < 50 %
4.4.3	Σπόροι ραδικιών	Σπόροι του *Cichorium intybus* L.	
4.4.4	Συμπιεσμένη πούλπα ραδικιών	Προϊόν της παραγωγής ινουλίνης από ρίζες του *Cichorium intybus* L., το οποίο αποτελείται από φέτες ραδικιών παραγόμενων μέσω εκχύλισης και μηχανικής συμπίεσης. Έχει αφαιρεθεί μέρος των (διαλυτών) υδατανθράκων ραδικιών και του ύδατος. Δύναται να περιέχει έως και 1 % θειικά άλατα και 0,2 % θειώδη άλατα.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας Υγρασία, εφόσον < 65 % ή > 82 %
4.4.5	Αποξηραμένη πούλπα ραδικιών	Προϊόν της παραγωγής ινουλίνης από ρίζες του *Cichorium intybus* L., το οποίο αποτελείται από φέτες ραδικιών παραγόμενων μέσω εκχύλισης και μηχανικής συμπίεσης, και μετέπειτα ξήρανσης. Έχει αφαιρεθεί μέρος των (διαλυτών) υδατανθράκων ραδικιών. Δύναται να περιέχει έως και 2 % θειικά άλατα και 0,5 % θειώδη άλατα.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας
4.4.6	Σκόνη ριζών ραδικιών	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω τεμαχισμού, ξήρανσης και άλεσης ριζών ραδικιών. Δύναται να περιέχει έως και 1 % αντισυσσωματικά.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας
4.4.7	Μελάσα ραδικιών	Προϊόν της επεξεργασίας ραδικιών, το οποίο λαμβάνεται κατά την παραγωγή ινουλίνης και ολιγοφρουκτόζης. Η μελάσα ραδικιών αποτελείται από οργανικές φυτικές ύλες και ανόργανα στοιχεία. Δύναται να περιέχει έως και 0,5 % αντιαφριστικά.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστη τέφρα Υγρασία, εφόσον < 20 % ή > 30 %
4.4.8	Βινάσσα ραδικιών	Υποπροϊόν επεξεργασίας ραδικιών που λαμβάνεται μετά τον διαχωρισμό ινουλίνης και ολιγοφρουκτόζης και ιοντοανταλλακτική έκλουση. Η βινάσσα ραδικιών αποτελείται από οργανικές φυτικές ύλες και ανόργανα στοιχεία. Δύναται να περιέχει έως και 1 % αντιαφριστικά.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστη τέφρα Υγρασία, εφόσον < 30 % ή > 40 %
4.4.9	Ινουλίνη ([2])	Η ινουλίνη είναι μια φρουκτάνη η οποία παράγεται μέσω εκχύλισης π.χ. από τις ρίζες των *Cichorium intybus* L., *Inula helenium* ή *Helianthus tuberosus*. Η ακατέργαστη ινουλίνη δύναται να περιέχει έως και 1 % θειικά άλατα και 0,5 % θειώδη άλατα.	
4.4.10	Σιρόπι ολιγοφρουκτόζης	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω μερικής υδρόλυσης ινουλίνης από το φυτό *Cichorium intybus* L. Το ακατέργαστο σιρόπι ολιγοφρουκτόζης δύναται να περιέχει έως και 1 % θειικά άλατα και 0,5 % θειώδη άλατα.	Υγρασία, εφόσον < 20 % ή > 30 %

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
4.4.11	Αποξηραμένη ολιγοφρουκτόζη	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω μερικής υδρόλυσης ινουλίνης από το φυτό *Cichorium intybus* L. και μετέπειτα ξήρανσης.	
4.5.1	Αποξηραμένο σκόρδο	Λευκή έως κίτρινη σκόνη καθαρού αλεσμένου σκόρδου *Allium sativum* L.	
4.6.1	Μανιόκα [ταπιόκα] [κασάβα]	Ρίζες του *Manihot esculenta* Crantz, ανεξάρτητα από τη μορφή τους.	Υγρασία, εφόσον < 60 % ή > 70 %
4.6.2	Αποξηραμένη μανιόκα [αποξηραμένη ταπιόκα]	Ρίζες μανιόκας, ανεξάρτητα από τη μορφή τους, οι οποίες ξηραίνονται στη συνέχεια.	Άμυλο Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας
4.7.1	Πούλπα κρεμμυδιών	Υγρό προϊόν το οποίο απελευθερώνεται κατά την επεξεργασία κρεμμυδιών (του γένους *Allium*) και αποτελείται τόσο από φλοιούς όσο και από ολόκληρα κρεμμύδια. Εάν λαμβάνεται από τη διεργασία παραγωγής κρομμυελαίου, τότε αποτελείται κυρίως από μαγειρεμένα υπολείμματα κρεμμυδιών.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας
4.7.2	Τηγανισμένα κρεμμύδια	Κομμάτια κρεμμυδιών που έχουν ξεφλουδιστεί και θρυμματιστεί και κατόπιν έχουν τηγανιστεί.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
4.7.3	Διαλυτές ουσίες κρεμμυδιών, αποξηραμένες	Ξηρό προϊόν που λαμβάνεται από την επεξεργασία νωπών κρεμμυδιών. Λαμβάνεται με αλκοολική και/ή υδατική εκχύλιση, το δε υδατικό ή αλκοολικό κλάσμα διαχωρίζεται και ξηραίνεται με ψεκασμό. Αποτελείται κυρίως από υδατάνθρακες.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
4.8.1	Γεώμηλα	Κόνδυλοι του *Solanum tuberosum* L.	Υγρασία, εφόσον < 72 % ή > 88 %
4.8.2	Ξεφλουδισμένα γεώμηλα	Γεώμηλα από τα οποία έχει αφαιρεθεί ο φλοιός με τη χρήση επεξεργασίας με ατμό.	Άμυλο Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας
4.8.3	Φλοιοί γεωμήλων επεξεργασμένοι με ατμό	Υγρό προϊόν της βιομηχανίας επεξεργασίας γεωμήλων το οποίο αποτελείται από τους φλοιούς που αφαιρούνται από τον κόνδυλο του γεωμήλου μέσω επεξεργασίας με ατμό, και στο οποίο δύνανται να προστεθούν βοηθητικές ροές ζελατινώδους αμύλου γεωμήλου. Δύναται να είναι πολτοποιημένο.	Υγρασία, εφόσον > 93 % Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
4.8.4	Ωμά τεμάχια γεωμήλων	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από γεώμηλα κατά την προετοιμασία προϊόντων γεωμήλων για ανθρώπινη κατανάλωση, τα οποία μπορεί να έχουν ξεφλουδιστεί.	Υγρασία, εφόσον > 88 % Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας
4.8.5	Ξύσματα γεωμήλων	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω μηχανικού διαχωρισμού κατά την επεξεργασία γεωμήλων και υπολειμμάτων γεωμήλων. Το προϊόν αυτό δύναται να έχει υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία.	Υγρασία, εφόσον > 93 % Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας
4.8.6	Πολτοποιημένα γεώμηλα	Λευκασμένο ή βρασμένο και κατόπιν πολτοποιημένο προϊόν γεωμήλων.	Άμυλο Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας
4.8.7	Νιφάδες γεωμήλων	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω περιστροφικής αποξήρανσης πλυμένων γεωμήλων, ξεφλουδισμένων ή μη, που έχουν υποστεί επεξεργασία με ατμό.	Άμυλο Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας
4.8.8	Πούλπα γεωμήλων	Προϊόν της αμυλοβιομηχανίας γεωμήλων το οποίο αποτελείται από εκχύλισμα αλεσμένων γεωμήλων.	Υγρασία, εφόσον < 77 % ή > 88 %
4.8.9	Αποξηραμένη πούλπα γεωμήλων	Αποξηραμένο προϊόν της αμυλοβιομηχανίας γεωμήλων το οποίο αποτελείται από εκχύλισμα αλεσμένων γεωμήλων.	
4.8.10	Πρωτεΐνη γεωμήλων	Προϊόν της αμυλοβιομηχανίας το οποίο αποτελείται κυρίως από πρωτεϊνούχες ουσίες που προκύπτουν μετά τον διαχωρισμό του αμύλου.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
4.8.11	Υδρολυμένη πρωτεΐνη γεωμήλων	Πρωτεΐνη η οποία λαμβάνεται μέσω ελεγχόμενης ενζυμικής υδρόλυσης πρωτεϊνών γεωμήλων.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
4.8.12	Πρωτεΐνη γεωμήλων που έχει υποστεί ζύμωση	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω ζύμωσης πρωτεϊνών γεωμήλων και μετέπειτα ξήρανσης διά ψεκασμού.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
4.8.13	Υγρή πρωτεΐνη γεωμήλων που έχει υποστεί ζύμωση	Υγρό προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω ζύμωσης πρωτεϊνών γεωμήλων.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
4.8.14	Συμπυκνωμένος χυμός γεωμήλων	Συμπυκνωμένο προϊόν της αμυλοβιομηχανίας γεωμήλων το οποίο αποτελείται από την ουσία που απομένει μετά τη μερική αφαίρεση των ινών, των πρωτεϊνών και του αμύλου από την πούλπα ολόκληρων γεωμήλων και την εξάτμιση μέρους του ύδατος.	Υγρασία, εφόσον < 50 % ή > 60 % Εφόσον η υγρασία < 50 %: — Ακατέργαστες πρωτεΐνες — Ακατέργαστη τέφρα

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
4.8.15	Κόκκοι γεωμήλων	Γεώμηλα έπειτα από πλύσιμο, ξεφλούδισμα, μείωση του μεγέθους (κοπή, νιφαδοποίηση κ.λπ.) και ξήρανση.	
4.9.1	Γλυκοπατάτες	Κόνδυλοι του *Ipomoea batatas* L., ανεξάρτητα από τη μορφή τους.	Υγρασία, εφόσον < 57 % ή > 78 %
4.10.1	Ηλίανθος ο κονδυλόρριζος [ψευδοκολοκάσι]	Κόνδυλοι του *Helianthus tuberosus* L., ανεξάρτητα από τη μορφή τους.	Υγρασία, εφόσον < 75 % ή > 80 %

([1]) Οι φράσεις διαφέρουν κυρίως ως προς την περιεκτικότητα σε υγρασία και πρέπει να χρησιμοποιούνται κατάλληλα.
([2]) Το φυτικό είδος πρέπει να προστίθεται στην ονομασία.

5. *Άλλοι σπόροι και καρποί και προϊόντα τους*

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
5.1.1	Βελανίδια	Ολόκληροι καρποί της βελανιδιάς *Quercus robur* L., της βελανιδιάς *Quercus petraea* (Matt.) Liebl., της βελανιδιάς *Quercus suber* L. ή άλλων ειδών βελανιδιάς.	
5.1.2	Αποκελυφωμένα βελανίδια	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την αποκελύφωση βελανιδιών.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
5.2.1	Αμύγδαλα	Ολόκληροι ή τεμαχισμένοι καρποί του *Prunus dulcis*, με ή χωρίς το κέλυφος.	
5.2.2	Σκύβαλα αμυγδάλων	Κελύφη αμυγδάλων τα οποία λαμβάνονται από αποκελυφωμένους καρπούς αμυγδαλιάς μέσω φυσικού διαχωρισμού των σπερμάτων και αλέθονται.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
5.2.3	Πλακούντες έκθλιψης πυρήνων αμυγδάλων	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης πυρήνων αμυγδάλων.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
5.3.1	Σπόροι γλυκάνισου	Σπόροι του *Pimpinella anisum*.	
5.4.1	Αποξηραμένη πούλπα μήλων [αποξηραμένα στέμφυλα μήλων]	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την παραγωγή χυμού από το φυτό *Malus domestica* ή κατά την παραγωγή μηλίτη. Αποτελείται κυρίως από εσωτερική πούλπα και εξωτερικούς φλοιούς που έχουν ξηρανθεί. Δύνανται να έχουν αφαιρεθεί οι πηκτίνες.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
5.4.2	Συμπιεσμένη πούλπα μήλων [συμπιεσμένα στέμφυλα μήλων]	Υγρό προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την παραγωγή χυμού μήλου ή κατά την παραγωγή μηλίτη. Αποτελείται κυρίως από εσωτερική πούλπα και εξωτερικούς φλοιούς που έχουν συμπιεστεί. Δύνανται να έχουν αφαιρεθεί οι πηκτίνες.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
5.4.3	Μελάσα μήλων	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μετά την παραγωγή πηκτίνης από πούλπα μήλων. Δύνανται να έχουν αφαιρεθεί οι πηκτίνες.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Ακατέργαστα έλαια και λίπη, εφόσον > 10 %
5.5.1	Σπόροι ζαχαροτεύτλων	Σπόροι ζαχαροτεύτλων.	
5.6.1	Φαγόπυρο	Σπόροι του *Fagopyrum esculentum*.	
5.6.2	Σκύβαλα και πίτυρα φαγόπυρου	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την άλεση σπόρων φαγόπυρου.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
5.6.3	Ψιλά πίτυρα φαγόπυρου	Προϊόν της αλευροποιίας το οποίο λαμβάνεται από κοσκινισμένο φαγόπυρο. Αποτελείται κυρίως από τμήματα του ενδοσπερμίου με λεπτά θραύσματα των εξωτερικών στρωμάτων και διάφορα μέρη του κόκκου. Πρέπει να περιέχει το πολύ 10 % ακατέργαστες ινώδεις ουσίες.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Άμυλο
5.7.1	Σπόροι κόκκινου λάχανου	Σπόροι του *Brassica oleracea* var. *capitata* f. *Rubra*.	
5.8.1	Σπόροι φαλαρίδας	Σπόροι του *Phalaris canariensis*.	
5.9.1	Σπόροι κύμινου	Σπόροι του *Carum carvi* L.	
5.12.1	Τεμαχισμένα κάστανα	Προϊόν της παραγωγής καστανάλευρου, το οποίο αποτελείται κυρίως από τμήματα του ενδοσπερμίου, με λεπτά θραύσματα περιβλημάτων και λίγα υπολείμματα κάστανων (*Castanea* spp.).	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
5.13.1	Πούλπα εσπεριδοειδών ([1])	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης εσπεριδοειδών *Citrus* (L.) spp. ή κατά την παραγωγή χυμού εσπεριδοειδών. Δύνανται να έχουν αφαιρεθεί οι πηκτίνες. Δύναται να περιέχει συνολικά έως και 1 % μεθανόλη, αιθανόλη και προπανόλη-2 σε άνυδρη βάση.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
5.13.2	Αποξηραμένη πούλπα εσπεριδοειδών ([1])	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης εσπεριδοειδών ή κατά την παραγωγή χυμού εσπεριδοειδών, το οποίο ξηραίνεται στη συνέχεια. Δύνανται να έχουν αφαιρεθεί οι πηκτίνες. Δύναται να περιέχει συνολικά έως και 1 % μεθανόλη, αιθανόλη και προπανόλη-2 σε άνυδρη βάση.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
5.14.1	Σπόροι τριφυλλιού του ιώδους	Σπόροι του *Trifolium pratense* L.	
5.14.2	Σπόροι τριφυλλιού του έρποντος	Σπόροι του *Trifolium repens* L.	

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
5.15.1	Φλοιοί κόκκων καφέ	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από απολεπυρωμένους σπόρους του καφεόδεντρου.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
5.16.1	Σπόροι κενταύριου του κυανού	Σπόροι του *Centaurea cyanus* L.	
5.17.1	Σπόροι αγγουριού	Σπόροι του *Cucumis sativus* L.	
5.18.1	Σπόροι κυπαρισσιού	Σπόροι *Cupressus* L.	
5.19.1	Χουρμάδες	Καρποί του *Phoenix dactylifera* L. Δύνανται να είναι αποξηραμένοι.	
5.19.2	Σπόροι χουρμαδιάς	Ολόκληροι σπόροι του *Phoenix dactylifera* L.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
5.20.1	Σπόροι μάραθου	Σπόροι του *Foeniculum vulgare* Mill.	
5.21.1	Σύκα	Καρποί του *Ficus carica* L. Δύνανται να είναι αποξηραμένοι.	
5.22.1	Πυρήνες καρπών ([2])	Προϊόν το οποίο αποτελείται από τους εσωτερικούς, εδώδιμους σπόρους ενός καρπού ή ενός πυρηνόκαρπου.	
5.22.2	Πούλπα καρπών ([2])	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την παραγωγή φρουτοχυμού και φρουτοπολτού. Δύνανται να έχουν αφαιρεθεί οι πηκτίνες.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
5.22.3	Αποξηραμένη πούλπα καρπών ([2])	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την παραγωγή φρουτοχυμού και φρουτοπολτού, το οποίο ξηραίνεται στη συνέχεια. Δύνανται να έχουν αφαιρεθεί οι πηκτίνες.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
5.23.1	Κάρδαμο το εδώδιμο	Σπόροι του *Lepidium sativum* L.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
5.24.1	Σπόροι αγρωστωδών φυτών	Σπόροι αγρωστωδών φυτών των οικογενειών Poaceae, Cyperaceae και Juncaceae.	
5.25.1	Γίγαρτα σταφυλιών	Γίγαρτα από *Vitis* L τα οποία διαχωρίζονται από την πούλπα των σταφυλιών, χωρίς αφαίρεση του ελαίου.	Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
5.25.2	Άλευρο από γίγαρτα σταφυλιών	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την εκχύλιση του ελαίου από γίγαρτα σταφυλιών.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
5.25.3	Πούλπα σταφυλιών [τσίπουρα σταφυλιών]	Πούλπα σταφυλιών ταχέως αποξηραμένη έπειτα από εκχύλιση της αλκοόλης και, στον βαθμό του εφικτού, καθαρισμένη από τα στελέχη και τα γίγαρτα των σταφυλιών.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
5.25.4	Διαλυτά γίγαρτα σταφυλιών	Προϊόν που λαμβάνεται από γίγαρτα σταφυλιών μετά την παραγωγή σταφυλοχυμού. Περιέχει κατά κύριο λόγο υδατάνθρακες. Δύναται να είναι συμπυκνωμένο.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
5.26.1	Φουντούκια	Ολόκληροι ή τεμαχισμένοι καρποί *Corylus* (L.) spp., με ή χωρίς το κέλυφος.	
5.26.2	Πλακούντες έκθλιψης φουντουκιών	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης πυρήνων φουντουκιών.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
5.27.1	Πηκτίνη	Η πηκτίνη λαμβάνεται με υδατική εκχύλιση (από φυσικά στελέχη) κατάλληλου φυτικού υλικού, συνήθως εσπεριδοειδών ή μήλων. Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται άλλα οργανικά αντιδραστήρια καθίζησης εκτός από μεθανόλη, αιθανόλη και προπανόλη-2. Δύναται να περιέχει συνολικά έως και 1 % μεθανόλη, αιθανόλη και προπανόλη-2 σε άνυδρη βάση. Η πηκτίνη αποτελείται κυρίως από τους μερικώς εστεροποιημένους μεθυλεστέρες του πολυγαλακτουρονικού οξέος και τα άλατά τους με αμμώνιο, νάτριο, κάλιο και ασβέστιο.	
5.28.1	Σπόροι περίλλας	Σπόροι του *Perilla frutescens* L. και τα προϊόντα άλεσής του.	
5.29.1	Κουκουνάρια	Σπόροι *Pinus* (L.) spp.	
5.30.1	Φιστίκια	Καρποί του *Pistacia vera* L.	
5.31.1	Σπόροι πλαντάγου	Σπόροι *Plantago* (L.) spp.	
5.32.1	Σπόροι από ραπανάκι	Σπόροι του *Raphanus sativus* L.	
5.33.1	Σπόροι από σπανάκι	Σπόροι του *Spinacia oleracea* L.	
5.34.1	Σπόροι κίρσιου	Σπόροι του *Carduus marianus* L.	
5.35.1	Πούλπα τομάτας [στέμφυλα τομάτας]	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης τοματών *Solanum lycopersicum* L. κατά την παραγωγή τοματοχυμού. Αποτελείται κυρίως από φλοιούς και σπόρους τομάτας.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
5.36.1	Σπόροι αχιλλείου	Σπόροι του *Achillea millefolium* L.	
5.37.1	Πλακούντες έκθλιψης πυρήνων βερίκοκου	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης πυρήνων βερίκοκου (*Prunus armeniaca* L.). Δύναται να περιέχει υδροκυάνιο.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
5.38.1	Πλακούντες έκθλιψης μαυροσούσαμου	Προϊόν της ελαιουργίας που λαμβάνεται μέσω συμπίεσης σπόρων μαυροσούσαμου (*Bunium persicum* L.).	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
5.39.1	Πλακούντες έκθλιψης μπόραγκο	Προϊόν της ελαιουργίας που λαμβάνεται μέσω συμπίεσης σπόρων μπόραγκο (*Borago officinalis* L.).	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
5.40.1	Πλακούντες έκθλιψης οινοθήρας	Προϊόν της ελαιουργίας που λαμβάνεται μέσω συμπίεσης σπόρων οινοθήρας (*Oenothera* L.).	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
5.41.1	Πλακούντες έκθλιψης ροδιών	Προϊόν της ελαιουργίας που λαμβάνεται μέσω συμπίεσης σπόρων ροδιού (*Punica granatum* L.).	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
5.42.1	Πλακούντες έκθλιψης πυρήνων καρυδιών	Προϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης πυρήνων καρυδιών (*Juglans regia* L.).	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες

([1]) Η ονομασία πρέπει να συμπληρώνεται με τις λέξεις «χωρίς πηκτίνες», όπου χρειάζεται.
([2]) Το φυτικό είδος πρέπει να προστίθεται στην ονομασία.

6. *Συγκομιζόμενες χορτονομές, συμπεριλαμβανομένων των χονδροειδών, και προϊόντα τους*

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
6.1.1	Φύλλα ζαχαρότευτλου	Φύλλα *Beta* spp.	
6.2.1	Δημητριακά φυτά ([1])	Ολόκληρα φυτά που ανήκουν στα δημητριακά, ή μέρη τους. Δύνανται να είναι αποξηραμένα, φρέσκα ή ενσιρωμένα.	
6.3.1	Άχυρο δημητριακών ([1])	Άχυρο δημητριακών.	
6.3.2	Άχυρο δημητριακών, επεξεργασμένο ([1]) ([2])	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω κατάλληλης επεξεργασίας άχυρου δημητριακών.	Νάτριο, εάν έχει γίνει επεξεργασία με NaOH
6.4.1	Τριφυλλάλευρο	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με ξήρανση και άλεση τριφυλλιών *Trifolium* spp. Δύναται να περιέχει μέχρι και 20 % μηδική (*Medicago sativa* L. και *Medicago* var. *Martyn*) ή άλλα φυτά χορτονομής που έχουν ξηρανθεί και αλεστεί ταυτοχρόνως με το τριφύλλι.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας
6.5.1	Άλευρο χορτονομής ([3]) [άλευρο χλόης] ([3]) [άλευρο χόρτων] ([3])	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω ξήρανσης και άλεσης, ενίοτε δε και συμπίεσης, κτηνοτροφικών φυτών.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας
6.6.1	Χλόη αποξηραμένη στον αγρό [σανός]	Οποιοδήποτε είδος χλόης που έχει ξηρανθεί στον αγρό.	Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
6.6.2	Χλόη αποξηραμένη με υψηλή θερμοκρασία	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από χλόη (οποιασδήποτε ποικιλίας) η οποία έχει αφυδατωθεί τεχνητά (σε οποιαδήποτε μορφή).	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ινώδεις ουσίες Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας
6.6.3	Χλόη, βότανα, ψυχανθή [χλωρή ζωοτροφή]	Φρέσκες, ενσιρωμένες ή αποξηραμένες αρόσιμες καλλιέργειες που αποτελούνται από χλόη, ψυχανθή ή βότανα, τα οποία αποκαλούνται συνήθως ενσίρωμα, ενσιρωμένος σανός, σανός ή χλωρή ζωοτροφή.	Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας
6.7.1	Άλευρο κάνναβης	Άλευρο αλεσμένο από αποξηραμένα φύλλα της *Cannabis sativa* L.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
6.7.2	Ίνες κάνναβης	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την επεξεργασία πράσινης, αποξηραμένης, ινώδους κάνναβης.	
6.8.1	Άχυρο κυάμου	Άχυρο του φυτού κύαμος (κουκί) [*Vicia faba* L. *ssp. faba* var. *equina* Pers. και var. *minuta* (Alef.) Mansf.].	
6.9.1	Άχυρο λιναρόσπορου	Άχυρο λιναρόσπορου (*Linum usitatissimum* L.).	
6.10.1	Μηδική η ήμερος	Φυτά *Medicago sativa* L. και *Medicago* var. Martyn ή μέρη αυτών.	Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας
6.10.2	Μηδική αποξηραμένη στον αγρό	Μηδική αποξηραμένη στον αγρό.	Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας
6.10.3	Μηδική αποξηραμένη με υψηλή θερμοκρασία	Μηδική η οποία έχει αφυδατωθεί τεχνητά, σε οποιαδήποτε μορφή.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας
6.10.4	Μηδική παραγόμενη με εξώθηση	Σύμπηκτα μηδικής που έχουν παραχθεί με εξώθηση.	
6.10.5	Μηδικάλευρο [4] [άλευρο μηδικής] [4]	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω ξήρανσης και άλεσης μηδικής. Δύναται να περιέχει μέχρι και 20 % τριφύλλι ή άλλα φυτά χορτονομής που έχουν ξηρανθεί και αλεστεί ταυτοχρόνως με τη μηδική.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 3,5 % επί της ξηράς ουσίας
6.10.6	Στέμφυλα μηδικής	Αποξηραμένο προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω συμπίεσης του χυμού μηδικής.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
6.10.7	Συμπύκνωμα πρωτεϊνών μηδικής	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω τεχνητής ξήρανσης κλασμάτων χυμού συμπίεσης μηδικής, τα οποία έχουν υποβληθεί σε διαχωρισμό με φυγοκέντρηση και σε θερμική επεξεργασία για την καθίζηση των πρωτεϊνών.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Καροτένιο
6.10.8	Διαλυτά συστατικά μηδικής	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μετά την εκχύλιση πρωτεϊνών από χυμό μηδικής. Δύναται να είναι αποξηραμένο.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
6.11.1	Ενσίρωμα αραβοσίτου	Ενσιρωμένα φυτά *Zea mays* L. ssp. *mays* ή μέρη αυτών.	
6.12.1	Άχυρο πίσων	Άχυρα *Pisum* spp.	
6.13.1	Άχυρο κραμβόσπορων	Άχυρο της κράμβης *Brassica napus* L. ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk., της ινδικής κράμβης *Brassica napus* L. var. *glauca* (Roxb.) O.E. Schulz και της κράμβης *Brassica rapa* ssp. *oleifera* (Metzg.).	

(1) Το φυτικό είδος πρέπει να προστίθεται στην ονομασία.
(2) Η ονομασία αυτή πρέπει να συνοδεύεται από ένδειξη της φύσης της πραγματοποιηθείσας κατεργασίας.
(3) Το είδος των χορτονομών μπορεί να προστίθεται στην ονομασία.
(4) Ο όρος «άλευρο» δύναται να αντικατασταθεί από τον όρο «σύμπηκτα». Η μέθοδος ξήρανσης μπορεί να αναφέρεται μαζί με την ονομασία.

7. *Άλλα φυτά, φύκη και προϊόντα τους*

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
7.1.1	Φύκη (1)	Φύκη, ζωντανά ή επεξεργασμένα, στα οποία περιλαμβάνονται φρέσκα, ψυγμένα ή κατεψυγμένα φύκη. Δύναται να περιέχει έως και 0,1 % αντιαφριστικά.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστη τέφρα
7.1.2	Αποξηραμένα φύκη (1)	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω ξήρανσης φυκών. Το προϊόν αυτό είναι δυνατόν να έχει υποστεί πλύση για να μειωθεί η περιεκτικότητά του σε ιώδιο και τα φύκη να έχουν αδρανοποιηθεί. Δύναται να περιέχει έως και 0,1 % αντιαφριστικά.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστη τέφρα
7.1.3	Άλευρο φυκών (1)	Προϊόν της παραγωγής ελαίου φυκών το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης φυκών. Τα φύκη έχουν αδρανοποιηθεί. Δύναται να περιέχει έως και 0,1 % αντιαφριστικά.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστη τέφρα
7.1.4	Έλαιο φυκών (1)	Έλαιο που λαμβάνεται με εκχύλιση από φύκη. Δύναται να περιέχει έως και 0,1 % αντιαφριστικά.	Υγρασία, εφόσον > 1 %
7.1.5	Άλευρο φυκών (1) [κλάσμα φυκών] (1)	Υδατώδες ή οινοπνευματώδες εκχύλισμα φυκών που περιέχει κυρίως υδατάνθρακες. Δύναται να περιέχει έως και 0,1 % αντιαφριστικά.	

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
7.1.6	Άλευρο θαλασσινών φυκών	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω ξήρανσης και σύνθλιψης μακροφυκών, ιδίως φαιοφυκών. Το προϊόν αυτό είναι δυνατόν να έχει υποστεί πλύση για να μειωθεί η περιεκτικότητά του σε ιώδιο. Δύναται να περιέχει έως και 0,1 % αντιαφριστικά.	Ακατέργαστη τέφρα
7.3.1	Φλοιοί ([1])	Καθαρισμένος και αποξηραμένος φλοιός δέντρων ή θάμνων.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
7.4.1	Αποξηραμένα άνθη ([1])	Όλα τα μέρη αποξηραμένων ανθέων αναλώσιμων φυτών και τα κλάσματά τους.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
7.5.1	Αποξηραμένα μπρόκολα	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω ξήρανσης της *Brassica oleracea* L. έπειτα από πλύσιμο, μείωση του μεγέθους (κοπή, νιφαδοποίηση κ.λπ.) και αφαίρεση του περιεχόμενου ύδατος.	
7.6.1	Μελάσα ζαχαροκάλαμου	Σιροπιώδες προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την παραγωγή ή το ραφινάρισμα ζάχαρης παραγόμενης από φυτά *Saccharum* L. Δύναται να περιέχει έως και 0,5 % αντιαφριστικά, έως και 0,5 % αντικαθαλατωτικά, έως και 3,5 % θειικά άλατα και έως και 0,25 % θειώδη άλατα.	Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη Υγρασία, εφόσον > 30 %
7.6.2	Μερικώς αποσακχαροποιημένη μελάσα ζαχαροκάλαμου	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται έπειτα από περαιτέρω εκχύλιση, με τη χρήση νερού, σακχαρόζης από μελάσα ζαχαροκάλαμου.	Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη Υγρασία, εφόσον > 28 %
7.6.3	Ζάχαρη ζαχαροκάλαμου [σακχαρόζη]	Ζάχαρη που λαμβάνεται μέσω εκχύλισης από ζαχαροκάλαμα με τη χρήση νερού.	
7.6.4	Υπόλειμμα εκχύλισης σακχάρου (βαγάσση) ζαχαροκάλαμου	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την εκχύλιση ζάχαρης από ζαχαροκάλαμα με τη χρήση νερού. Αποτελείται κυρίως από ίνες.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
7.7.1	Αποξηραμένα φύλλα ([1])	Αποξηραμένα φύλλα αναλώσιμων φυτών και κλάσματά τους.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
7.8.1	Λιγνοκυτταρίνη	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω μηχανικής επεξεργασίας ακατέργαστου αποξηραμένου φυσικού ξύλου και το οποίο αποτελείται κυρίως από λιγνοκυτταρίνη. Η φυσική περιεκτικότητα σε ιχνοστοιχεία πρέπει να λαμβάνεται υπόψη.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
7.8.2	Κονιοποιημένη κυτταρίνη	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με αποσύνθεση, διαχωρισμό της λιγνίνης και περαιτέρω καθαρισμό, ως κυτταρίνη από φυτικές ίνες μη κατεργασμένου ξύλου, που τροποποιείται μόνο με μηχανική επεξεργασία. Ίνες αδιάλυτες σε ουδέτερο απορρυπαντικό (NDF) τουλάχιστον 87 %	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
7.9.1	Ρίζες γλυκόριζας	Ρίζες *Glycyrrhiza* L.	
7.10.1	Δυόσμος	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω ξήρανσης υπέργειων μερών των φυτών *Mentha apicata*, *Mentha piperita* ή *Mentha viridis* (L.), ανεξάρτητα από τη μορφή τους.	
7.11.1	Αποξηραμένο σπανάκι	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω ξήρανσης του *Spinacia oleracea* L., ανεξάρτητα από τη μορφή του.	
7.12.1	Γιούκα mojave	Κονιορτοποιημένο φυτό *Yucca schidigera* Roezl.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
7.12.2	Χυμός *Yucca schidigera*	Προϊόν που λαμβάνεται με τεμαχισμό και συμπίεση βλαστών του *Yucca schidigera* και αποτελείται κυρίως από υδατάνθρακες.	
7.13.1	Άνθρακας φυτικής προέλευσης [ξυλάνθρακας]	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω ανθρακοποίησης οργανικής φυτικής ύλης.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
7.14.1	Ξύλο ([1])	Ξύλο ή ίνες ξύλου χωρίς χημική επεξεργασία.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
7.15.1	Άλευρο *Solanum glaucophyllum*	Προϊόν που λαμβάνεται με ξήρανση και άλεση των φύλλων του *Solanum glaucophyllum*.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Βιταμίνη D_3

([1]) Το είδος του φυτού ή του φύκους πρέπει να προστίθεται στην ονομασία.

8. *Προϊόντα γάλακτος και προϊόντα τους*

Οι πρώτες ύλες ζωοτροφών που αναφέρονται στο παρόν κεφάλαιο πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1069/2009 και του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 142/2011, και η χρήση τους μπορεί να υπόκειται σε περιορισμούς, σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 999/2001.

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
8.1.1	Βούτυρο και προϊόντα βουτύρου	Βούτυρο και προϊόντα βουτύρου που λαμβάνονται με την παραγωγή ή την επεξεργασία βουτύρου (π.χ. ορού βουτύρου), εκτός εάν αναφέρονται ξεχωριστά.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Λακτόζη Υγρασία, εφόσον > 6 %
8.2.1	Βουτυρόγαλα/βουτυρόγαλα σε σκόνη ([1])	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω αφαίρεσης του βουτύρου από την κρέμα ή μέσω παρόμοιων διεργασιών. Δύναται να εφαρμοστεί συμπύκνωση και/ή ξήρανση. Όταν παρασκευάζεται ειδικά για πρώτη ύλη ζωοτροφών, δύναται να περιέχει:	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Λακτόζη Υγρασία, εφόσον > 6 %

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
		— έως και 0,5 % φωσφορικά άλατα, π.χ. πολυφωσφορικά (π.χ. εξαμεταφωσφορικό νάτριο), διφωσφορικά (π.χ. πυροφωσφορικό νάτριο), που χρησιμοποιούνται για τη μείωση του ιξώδους και τη σταθεροποίηση των πρωτεϊνών κατά την επεξεργασία, — έως και 0,3 % ανόργανα οξέα: θειικό, υδροχλωρικό ή φωσφορικό οξύ, που χρησιμοποιούνται για ρύθμιση του pH σε πολλά στάδια των διεργασιών παραγωγής, — έως και 0,5 % αλκάλια, π.χ. υδροξείδιο του νατρίου, καλίου, ασβεστίου, μαγνησίου, που χρησιμοποιούνται για ρύθμιση του pH σε πολλά στάδια των διεργασιών παραγωγής, — έως και 2 % παράγοντες ελεύθερης ροής, π.χ. διοξείδιο του πυριτίου, τριφωσφορικό νάτριο, φωσφορικό ασβέστιο, που χρησιμοποιούνται για τη βελτίωση των ρεολογικών ιδιοτήτων της σκόνης.	
8.3.1	Καζεΐνη	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από αποκορυφωμένο γάλα ή βουτυρόγαλα διά ξηράνσεως καζεΐνης που κατακρημνίζεται με τη βοήθεια οξέων ή πυτιάς.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Υγρασία, εφόσον > 10 %
8.4.1	Καζεϊνικό	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης από τυρόπηγμα ή καζεΐνη με τη χρήση ουδετεροποιητικών ουσιών και ξήρανσης.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Υγρασία, εφόσον > 10 %
8.5.1	Τυρί και προϊόντα τυριού	Τυρί και προϊόντα που παρασκευάζονται από τυρί και από τυροκομικά προϊόντα.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
8.6.1	Πρωτόγαλα/Πρωτόγαλα σε σκόνη ([1])	Το υγρό που εκκρίνουν οι μαστικοί αδένες γαλακτοπαραγωγικών ζώων μέχρι και πέντε ημέρες μετά τον τοκετό. Δύναται να εφαρμοστεί συμπύκνωση και/ή ξήρανση.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
8.7.1	Τυροκομικά υποπροϊόντα	Προϊόντα τα οποία λαμβάνονται κατά την παραγωγή τυροκομικών προϊόντων (τα οποία περιλαμβάνουν, μεταξύ άλλων: πρώην γαλακτοκομικά προϊόντα, ιλύ παραγόμενη κατά τη φυγοκέντρηση ή τον διαχωρισμό, λευκό ύδωρ, ανόργανα στοιχεία του γάλακτος). Όταν παρασκευάζεται ειδικά για πρώτη ύλη ζωοτροφών, δύναται να περιέχει:	Υγρασία Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
		— έως και 0,5 % φωσφορικά άλατα, π.χ. πολυφωσφορικά (π.χ. εξαμεταφωσφορικό νάτριο), διφωσφορικά (π.χ. πυροφωσφορικό νάτριο), που χρησιμοποιούνται για τη μείωση του ιξώδους και τη σταθεροποίηση των πρωτεϊνών κατά την επεξεργασία, — έως και 0,3 % ανόργανα οξέα: θειικό, υδροχλωρικό ή φωσφορικό οξύ, που χρησιμοποιούνται για ρύθμιση του pH σε πολλά στάδια των διεργασιών παραγωγής, — έως και 0,5 % αλκάλια, π.χ. υδροξείδιο του νατρίου, καλίου, ασβεστίου, μαγνησίου, που χρησιμοποιούνται για ρύθμιση του pH σε πολλά στάδια των διεργασιών παραγωγής, — έως και 2 % παράγοντες ελεύθερης ροής, π.χ. διοξείδιο του πυριτίου, τριφωσφορικό νάτριο, φωσφορικό ασβέστιο, που χρησιμοποιούνται για τη βελτίωση των ρεολογικών ιδιοτήτων της σκόνης.	
8.8.1	Προϊόντα γάλακτος που έχουν υποστεί ζύμωση	Προϊόντα τα οποία λαμβάνονται μέσω ζύμωσης του γάλακτος (π.χ. γιαούρτι κ.λπ.).	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
8.9.1	Λακτόζη	Σάκχαρο, διαχωριζόμενο από το γάλα ή το τυρόγαλα με καθαρισμό και ξήρανση.	Υγρασία, εφόσον > 5 %
8.10.1	Γάλα/Γάλα σε σκόνη ([1])	Φυσιολογική έκκριση των μαστικών αδένων η οποία λαμβάνεται με ένα ή περισσότερα αρμέγματα. Δύναται να εφαρμοστεί συμπύκνωση και/ή ξήρανση.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Υγρασία, εφόσον > 5 %
8.11.1	Αποκορυφωμένο γάλα/Αποκορυφωμένο γάλα σε σκόνη ([1])	Γάλα του οποίου η περιεκτικότητα σε λιπαρά έχει μειωθεί μέσω διαχωρισμού. Δύναται να εφαρμοστεί συμπύκνωση και/ή ξήρανση.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Υγρασία, εφόσον > 5 %
8.12.1	Γαλακτικές λιπαρές ουσίες	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω αποκορύφωσης του γάλακτος.	Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
8.13.1	Σκόνη πρωτεΐνης γάλακτος	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω ξήρανσης των πρωτεϊνούχων ενώσεων που λαμβάνονται από το γάλα με χημική ή φυσική επεξεργασία.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Υγρασία, εφόσον > 8 %
8.14.1	Συμπυκνωμένο γάλα και γάλα εβαπορέ, και προϊόντα τους	Συμπυκνωμένο γάλα και γάλα εβαπορέ και προϊόντα τα οποία λαμβάνονται κατά την παραγωγή ή επεξεργασία αυτών των προϊόντων.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Υγρασία, εφόσον > 5 %

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
8.15.1	Διήθημα γάλακτος/ Σκόνη διηθήματος γάλακτος ([1])	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω διήθησης (υπερδιήθησης, νανοδιήθησης ή μικροδιήθησης) της υγρής φάσης του γάλακτος και από το οποίο δύνανται να έχει αφαιρεθεί μέρος της λακτόζης. Δύναται να εφαρμοστεί ανάστροφη όσμωση, συμπύκνωση και/ή ξήρανση.	Ακατέργαστη τέφρα Ακατέργαστες πρωτεΐνες Λακτόζη Υγρασία, εφόσον > 8 %
8.16.1	Ίζημα γάλακτος/ Σκόνη ιζήματος γάλακτος ([1])	Προϊόν το οποίο κατακρατείται στη μεμβράνη κατά τη διήθηση (υπερδιήθηση, νανοδιήθηση ή μικροδιήθηση) γάλακτος. Δύναται να εφαρμοστεί συμπύκνωση και/ή ξήρανση.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστη τέφρα Λακτόζη Υγρασία, εφόσον > 8 %
8.17.1	Τυρόγαλα/Τυρόγαλα σε σκόνη ([1])	Προϊόν της παρασκευής τυριού, quark ή καζεΐνης ή παρόμοιων διεργασιών. Δύναται να εφαρμοστεί συμπύκνωση και/ή ξήρανση. Όταν παρασκευάζεται ειδικά για πρώτη ύλη ζωοτροφών, δύναται να περιέχει: — έως και 0,5 % φωσφορικά άλατα, π.χ. πολυφωσφορικά (π.χ. εξαμεταφωσφορικό νάτριο), διφωσφορικά (π.χ. πυροφωσφορικό νάτριο), που χρησιμοποιούνται για τη μείωση του ιξώδους και τη σταθεροποίηση των πρωτεϊνών κατά την επεξεργασία, — έως και 0,3 % ανόργανα οξέα: θειικό, υδροχλωρικό ή φωσφορικό οξύ, που χρησιμοποιούνται για ρύθμιση του pH σε πολλά στάδια των διεργασιών παραγωγής, — έως και 0,5 % αλκάλια, π.χ. υδροξείδιο του νατρίου, καλίου, ασβεστίου, μαγνησίου, που χρησιμοποιούνται για ρύθμιση του pH σε πολλά στάδια των διεργασιών παραγωγής, — έως και 2 % παράγοντες ελεύθερης ροής, π.χ. διοξείδιο του πυριτίου, τριφωσφορικό νάτριο, φωσφορικό ασβέστιο, που χρησιμοποιούνται για τη βελτίωση των ρεολογικών ιδιοτήτων της σκόνης.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Λακτόζη Υγρασία, εφόσον > 8 % Ακατέργαστη τέφρα
8.18.1	Τυρόγαλα χωρίς λακτόζη/Σκόνη τυρογάλακτος χωρίς λακτόζη ([1])	Τυρόγαλα από το οποίο έχει αφαιρεθεί μέρος της λακτόζης. Δύναται να εφαρμοστεί συμπύκνωση και/ή ξήρανση. Όταν παρασκευάζεται ειδικά για πρώτη ύλη ζωοτροφών, δύναται να περιέχει:	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Λακτόζη Υγρασία, εφόσον > 8 % Ακατέργαστη τέφρα

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
		— έως και 0,5 % φωσφορικά άλατα, π.χ. πολυφωσφορικά (π.χ. εξαμεταφωσφορικό νάτριο), διφωσφορικά (π.χ. πυροφωσφορικό νάτριο), που χρησιμοποιούνται για τη μείωση του ιξώδους και τη σταθεροποίηση των πρωτεϊνών κατά την επεξεργασία, — έως και 0,3 % ανόργανα οξέα: θειικό, υδροχλωρικό ή φωσφορικό οξύ, που χρησιμοποιούνται για ρύθμιση του pH σε πολλά στάδια των διεργασιών παραγωγής, — έως και 0,5 % αλκάλια, π.χ. υδροξείδιο του νατρίου, καλίου, ασβεστίου, μαγνησίου, που χρησιμοποιούνται για ρύθμιση του pH σε πολλά στάδια των διεργασιών παραγωγής, — έως και 2 % παράγοντες ελεύθερης ροής, π.χ. διοξείδιο του πυριτίου, τριφωσφορικό νάτριο, φωσφορικό ασβέστιο, που χρησιμοποιούνται για τη βελτίωση των ρεολογικών ιδιοτήτων της σκόνης.	
8.19.1	Πρωτεΐνη τυρογάλακτος/Πρωτεΐνη τυρογάλακτος σε σκόνη ([1])	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω ξήρανσης των πρωτεϊνούχων ενώσεων που λαμβάνονται από το τυρόγαλα με χημική ή φυσική επεξεργασία. Δύναται να εφαρμοστεί συμπύκνωση και/ή ξήρανση. Όταν παρασκευάζεται ειδικά για πρώτη ύλη ζωοτροφών, δύναται να περιέχει: — έως και 0,5 % φωσφορικά άλατα, π.χ. πολυφωσφορικά (π.χ. εξαμεταφωσφορικό νάτριο), διφωσφορικά (π.χ. πυροφωσφορικό νάτριο), που χρησιμοποιούνται για τη μείωση του ιξώδους και τη σταθεροποίηση των πρωτεϊνών κατά την επεξεργασία, — έως και 0,3 % ανόργανα οξέα: θειικό, υδροχλωρικό ή φωσφορικό οξύ, που χρησιμοποιούνται για ρύθμιση του pH σε πολλά στάδια των διεργασιών παραγωγής, — έως και 0,5 % αλκάλια, π.χ. υδροξείδιο του νατρίου, καλίου, ασβεστίου, μαγνησίου, που χρησιμοποιούνται για ρύθμιση του pH σε πολλά στάδια των διεργασιών παραγωγής, — έως και 2 % παράγοντες ελεύθερης ροής, π.χ. διοξείδιο του πυριτίου, τριφωσφορικό νάτριο, φωσφορικό ασβέστιο, που χρησιμοποιούνται για τη βελτίωση των ρεολογικών ιδιοτήτων της σκόνης.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Υγρασία, εφόσον > 8 %

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
8.20.1	Τυρόγαλα χωρίς ανόργανα στοιχεία και λακτόζη/Σκόνη τυρογάλακτος χωρίς ανόργανα στοιχεία και λακτόζη ([1])	Τυρόγαλα από το οποίο έχει αφαιρεθεί μέρος της λακτόζης και των ανόργανων στοιχείων. Δύναται να εφαρμοστεί συμπύκνωση και/ή ξήρανση. Όταν παρασκευάζεται ειδικά για πρώτη ύλη ζωοτροφών, δύναται να περιέχει: — έως και 0,5 % φωσφορικά άλατα, π.χ. πολυφωσφορικά (π.χ. εξαμεταφωσφορικό νάτριο), διφωσφορικά (π.χ. πυροφωσφορικό νάτριο), που χρησιμοποιούνται για τη μείωση του ιξώδους και τη σταθεροποίηση των πρωτεϊνών κατά την επεξεργασία, — έως και 0,3 % ανόργανα οξέα: θειικό, υδροχλωρικό ή φωσφορικό οξύ, που χρησιμοποιούνται για ρύθμιση του pH σε πολλά στάδια των διεργασιών παραγωγής, — έως και 0,5 % αλκάλια, π.χ. υδροξείδιο του νατρίου, καλίου, ασβεστίου, μαγνησίου, που χρησιμοποιούνται για ρύθμιση του pH σε πολλά στάδια των διεργασιών παραγωγής, — έως και 2 % παράγοντες ελεύθερης ροής, π.χ. διοξείδιο του πυριτίου, τριφωσφορικό νάτριο, φωσφορικό ασβέστιο, που χρησιμοποιούνται για τη βελτίωση των ρεολογικών ιδιοτήτων της σκόνης.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Λακτόζη Ακατέργαστη τέφρα Υγρασία, εφόσον > 8 %
8.21.1	Διήθημα τυρογάλακτος/Σκόνη διηθήματος τυρογάλακτος ([1])	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω διήθησης (υπερδιήθησης, νανοδιήθησης ή μικροδιήθησης) της υγρής φάσης του τυρογάλακτος και από το οποίο δύνανται να έχει αφαιρεθεί μέρος της λακτόζης. Δύναται να εφαρμοστεί ανάστροφη όσμωση και συμπύκνωση και/ή ξήρανση. Όταν παρασκευάζεται ειδικά για πρώτη ύλη ζωοτροφών, δύναται να περιέχει: — έως και 0,5 % φωσφορικά άλατα, π.χ. πολυφωσφορικά (π.χ. εξαμεταφωσφορικό νάτριο), διφωσφορικά (π.χ. πυροφωσφορικό νάτριο), που χρησιμοποιούνται για τη μείωση του ιξώδους και τη σταθεροποίηση των πρωτεϊνών κατά την επεξεργασία, — έως και 0,3 % ανόργανα οξέα: θειικό, υδροχλωρικό ή φωσφορικό οξύ, που χρησιμοποιούνται για ρύθμιση του pH σε πολλά στάδια των διεργασιών παραγωγής, — έως και 0,5 % αλκάλια, π.χ. υδροξείδιο του νατρίου, καλίου, ασβεστίου, μαγνησίου, που χρησιμοποιούνται για ρύθμιση του pH σε πολλά στάδια των διεργασιών παραγωγής,	Ακατέργαστη τέφρα Ακατέργαστες πρωτεΐνες Λακτόζη Υγρασία, εφόσον > 8 %

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
		— έως και 2 % παράγοντες ελεύθερης ροής, π.χ. διοξείδιο του πυριτίου, τριφωσφορικό νάτριο, φωσφορικό ασβέστιο, που χρησιμοποιούνται για τη βελτίωση των ρεολογικών ιδιοτήτων της σκόνης.	
8.22.1	Ίζημα τυρογάλακτος/ Σκόνη ιζήματος τυρογάλακτος ([1])	Προϊόν το οποίο κατακρατείται στη μεμβράνη κατά τη διήθηση (υπερδιήθηση, νανοδιήθηση ή μικροδιήθηση) τυρογάλακτος. Δύναται να εφαρμοστεί συμπύκνωση και/ή ξήρανση. Όταν παρασκευάζεται ειδικά για πρώτη ύλη ζωοτροφών, δύναται να περιέχει: — έως και 0,5 % φωσφορικά άλατα, π.χ. πολυφωσφορικά (π.χ. εξαμεταφωσφορικό νάτριο), διφωσφορικά (π.χ. πυροφωσφορικό νάτριο), που χρησιμοποιούνται για τη μείωση του ιξώδους και τη σταθεροποίηση των πρωτεϊνών κατά την επεξεργασία, — έως και 0,3 % ανόργανα οξέα: θειικό, υδροχλωρικό ή φωσφορικό οξύ, που χρησιμοποιούνται για ρύθμιση του pH σε πολλά στάδια των διεργασιών παραγωγής, — έως και 0,5 % αλκάλια, π.χ. υδροξείδιο του νατρίου, καλίου, ασβεστίου, μαγνησίου, που χρησιμοποιούνται για ρύθμιση του pH σε πολλά στάδια των διεργασιών παραγωγής, — έως και 2 % παράγοντες ελεύθερης ροής, π.χ. διοξείδιο του πυριτίου, τριφωσφορικό νάτριο, φωσφορικό ασβέστιο, που χρησιμοποιούνται για τη βελτίωση των ρεολογικών ιδιοτήτων της σκόνης.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστη τέφρα Λακτόζη Υγρασία, εφόσον > 8 %

([1]) Οι φράσεις αυτές δεν είναι συνώνυμες και διαφέρουν κυρίως ως προς την περιεκτικότητα σε υγρασία, οπότε πρέπει να χρησιμοποιείται η κατάλληλη σχετική φράση.

9. *Προϊόντα χερσαίων ζώων και προϊόντα αυτών*

Οι πρώτες ύλες ζωοτροφών που αναφέρονται στο παρόν κεφάλαιο πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1069/2009 και του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 142/2011, και η χρήση τους μπορεί να υπόκειται σε περιορισμούς, σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 999/2001.

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
9.1.1	Ζωικά υποπροϊόντα ([1])	Ολόκληρα χερσαία θερμόαιμα ζώα ή μέρη τους, φρέσκα, κατεψυγμένα, μαγειρεμένα, που έχουν υποβληθεί σε επεξεργασία με οξέα ή αποξηραμένα.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Υγρασία, εφόσον > 8 %

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
9.2.1	Ζωικά λίπη (2)	Προϊόν το οποίο αποτελείται από λίπος χερσαίων ζώων, συμπεριλαμβανομένων των ασπόνδυλων πλην των ειδών που είναι παθογόνα για τον άνθρωπο και τα ζώα σε όλες τις φάσεις της ζωής τους. Αν η εκχύλιση γίνει με διαλύτες, δύναται να περιέχει έως και 0,1 % εξάνιο.	Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Υγρασία, εφόσον > 1 %
9.3.1	Μελισσοκομικά υποπροϊόντα	Μέλι, κερί μελισσών, βασιλικός πολτός, πρόπολις, γύρη, επεξεργασμένα ή μη.	Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη
9.4.1	Μεταποιημένη ζωική πρωτεΐνη (2)	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω θέρμανσης, ξήρανσης και άλεσης ολόκληρων χερσαίων ζώων ή μερών τους, συμπεριλαμβανομένων των ασπόνδυλων πλην των ειδών που είναι παθογόνα για τον άνθρωπο και τα ζώα σε όλες τις φάσεις της ζωής τους, από τα οποία δύναται να έχει αφαιρεθεί μέρος του λίπους με εκχύλιση ή με φυσικό διαχωρισμό. Αν η εκχύλιση γίνει με διαλύτες, δύναται να περιέχει έως και 0,1 % εξάνιο.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστη τέφρα Υγρασία, εφόσον > 8 %
9.5.1	Πρωτεΐνες προερχόμενες από την παραγωγή ζελατίνης (2)	Αποξηραμένες ζωικές πρωτεΐνες προερχόμενες από την παραγωγή ζελατίνης που λαμβάνεται από πρώτες ύλες σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστη τέφρα Υγρασία, εφόσον > 8 %
9.6.1	Υδρολυμένες ζωικές πρωτεΐνες (2)	Πολυπεπτίδια, πεπτίδια και αμινοξέα, και μείγματά τους, που λαμβάνονται με υδρόλυση ζωικών υποπροϊόντων, τα οποία δύνανται να έχουν συμπυκνωθεί μέσω ξήρανσης.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Υγρασία, εφόσον > 8 %
9.7.1	Αιματάλευρο (2)	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω θερμικής επεξεργασίας του αίματος σφαγμένων θερμόαιμων ζώων.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Υγρασία, εφόσον > 8 %
9.8.1	Προϊόντα αίματος (1)	Προϊόντα που λαμβάνονται από το αίμα ή από κλάσματα αίματος σφαγμένων θερμόαιμων ζώων. Περιλαμβάνεται το αποξηραμένο/κατεψυγμένο/υγρό πλάσμα, το αποξηραμένο ολικό αίμα, τα αποξηραμένα/κατεψυγμένα/υγρά ερυθρά αιμοσφαίρια και τα κλάσματα ή μείγματα αυτών.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Υγρασία, εφόσον > 8 %
9.9.1	Υπολείμματα τροφίμων [ανακύκλωση τροφίμων]	Όλα τα υπολείμματα τροφίμων που περιέχουν υλικά ζωικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένων των χρησιμοποιημένων μαγειρικών ελαίων, από εστιατόρια, μονάδες τροφοδοσίας και μαγειρεία, συμπεριλαμβανομένων κεντρικών μαγειρείων και οικιακών μαγειρείων.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστη τέφρα Υγρασία, εφόσον > 8 %

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
9.10.1	Κολλαγόνο ([2])	Προϊόν βασισμένο σε πρωτεΐνες το οποίο παράγεται από οστά, δορές, δέρματα και τένοντες ζώων.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Υγρασία, εφόσον > 8 %
9.11.1	Πτεράλευρο	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω ξήρανσης και άλεσης πτερών σφαγμένων ζώων. Δύναται να είναι υδρολυμένο.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Υγρασία, εφόσον > 8 %
9.12.1	Ζελατίνη ([2])	Φυσική διαλυτή πρωτεΐνη, πηκτική ή μη, η οποία λαμβάνεται μέσω μερικής υδρόλυσης κολλαγόνου που παράγεται από οστά, δορές και δέρματα, και τένοντες ζώων.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Υγρασία, εφόσον > 8 %
9.13.1	Ξύγκια ([2])	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από την παραγωγή τετηγμένου βοείου λίπους, χοιρινού λίπους ή άλλων ζωικών λιπών που λαμβάνονται με εκχύλιση ή με άλλο φυσικό διαχωρισμό, το οποίο είναι φρέσκο, κατεψυγμένο ή αποξηραμένο. Αν η εκχύλιση γίνει με διαλύτες, δύναται να περιέχει έως και 0,1 % εξάνιο.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστη τέφρα Υγρασία, εφόσον > 8 %
9.14.1	Προϊόντα ζωικής προέλευσης ([1])	Πρώην τρόφιμα που περιέχουν ζωικά προϊόντα, με ή χωρίς επεξεργασία, όπως νωπά, κατεψυγμένα, αποξηραμένα.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Υγρασία, εφόσον > 8 %
9.15.1	Αυγά	Ολόκληρα αυγά του πτηνού *Gallus gallus* L. με ή χωρίς το κέλυφος.	
9.15.2	Λεύκωμα	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από αυγά μετά τον διαχωρισμό του κελύφους και του κρόκου, το οποίο παστεριώνεται και ενδεχομένως μετουσιώνεται.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Μέθοδος μετουσίωσης, κατά περίπτωση.
9.15.3	Αποξηραμένα προϊόντα αυγών	Προϊόντα που αποτελούνται από παστεριωμένα αποξηραμένα αυγά, χωρίς τα κελύφη, ή μείγμα διαφορετικών αναλογιών αποξηραμένου λευκώματος και αποξηραμένου κρόκου αυγών.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Υγρασία, εφόσον > 5 %
9.15.4	Σκόνη αυγών με προσθήκη ζάχαρης	Αποξηραμένα ολόκληρα αυγά ή μέρη τους.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Υγρασία, εφόσον > 5 % Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
9.15.5	Αποξηραμένα κελύφη αυγών	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από αυγά πτηνών μετά την αφαίρεση του περιεχομένου τους (του κρόκου και του λευκώματος). Τα κελύφη ξηραίνονται.	Ακατέργαστη τέφρα
9.16.1	Ζωντανά χερσαία ασπόνδυλα ([1])	Ζωντανά χερσαία ασπόνδυλα, σε όλες τις φάσεις της ζωής τους, εκτός εκείνων των ειδών που έχουν δυσμενείς επιδράσεις στην υγεία των φυτών, των ζώων ή του άνθρωπου.	
9.16.2	Νεκρά χερσαία ασπόνδυλα ([1])	Νεκρά χερσαία ασπόνδυλα, εκτός εκείνων των ειδών που έχουν δυσμενείς επιδράσεις στην υγεία των φυτών, των ζώων ή του άνθρωπου, σε όλες τις φάσεις της ζωής τους, με ή χωρίς κατεργασία αλλά χωρίς μεταποίηση όπως αναφέρεται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1069/2009.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστη τέφρα

([1]) Με την επιφύλαξη των υποχρεωτικών απαιτήσεων για εμπορικά έγγραφα και υγειονομικά πιστοποιητικά για τα ζωικά υποπροϊόντα και τα παράγωγα τους, όπως αυτές καθορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 142/2011 της Επιτροπής (παράρτημα VIII, κεφάλαιο III), αν ο κατάλογος χρησιμοποιείται για σκοπούς επισήμανσης τότε η ονομασία
πρέπει να αντικαθίσταται, κατά περίπτωση, από:
— το ζωικό είδος και
— το μέρος του ζωικού προϊόντος [π.χ. συκώτι, κρέας (μόνον αν πρόκειται για σκελετικό μυ)] και/ή
— τη φάση της ζωής (π.χ. προνύμφες) και/ή
— την ονομασία των ζωικών ειδών που δεν χρησιμοποιούνται στο πλαίσιο της απαγόρευσης της ανακύκλωσης μεταξύ ειδών (π.χ. «χωρίς πουλερικά»).
ή να συμπληρώνεται κατά περίπτωση με
— το ζωικό είδος και/ή
— το μέρος του ζωικού προϊόντος [π.χ. συκώτι, κρέας (μόνον αν πρόκειται για σκελετικό μυ)] και/ή
— τη φάση της ζωής (π.χ. προνύμφες) και/ή
— την ονομασία των ζωικών ειδών που δεν χρησιμοποιούνται στο πλαίσιο της απαγόρευσης της ανακύκλωσης μεταξύ ειδών.

([2]) Με την επιφύλαξη των υποχρεωτικών απαιτήσεων για εμπορικά έγγραφα και υγειονομικά πιστοποιητικά για τα ζωικά υποπροϊόντα και τα παράγωγα τους, όπως αυτές καθορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 142/2011 (παράρτημα VIII, κεφάλαιο III), αν ο κατάλογος χρησιμοποιείται για σκοπούς επισήμανσης τότε η ονομασία πρέπει να συμπληρώνεται, κατά περίπτωση, με:
— το ζωικό είδος που μεταποιήθηκε (π.χ. χοιροειδές, μηρυκαστικό, πτηνό, έντομο) και/ή
— τη φάση της ζωής (π.χ. προνύμφες) και/ή
— το υλικό που μεταποιήθηκε (π.χ. οστά) και/ή
— τη χρησιμοποιούμενη μέθοδο (π.χ. αφαίρεση λίπους, ραφινάρισμα) και/ή
— την ονομασία των ζωικών ειδών που δεν χρησιμοποιούνται στο πλαίσιο της απαγόρευσης της ανακύκλωσης μεταξύ ειδών (π.χ. «χωρίς πουλερικά»).

10. *Ψάρια, άλλα υδρόβια ζώα και προϊόντα τους*

Οι πρώτες ύλες ζωοτροφών που αναφέρονται στο παρόν κεφάλαιο πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1069/2009 και του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 142/2011, και η χρήση τους μπορεί να υπόκειται σε περιορισμούς, σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 999/2001.

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
10.1.1	Υδρόβια ασπόνδυλα ([1])	Ολόκληρα ασπόνδυλα που ζουν στο θαλασσινό ή γλυκό νερό, ή μέρη τους, σε όλες τις φάσεις της ζωής τους, εκτός εκείνων των ειδών που είναι παθογόνα για τον άνθρωπο και τα ζώα, με ή χωρίς επεξεργασία, όπως νωπά, κατεψυγμένα, αποξηραμένα.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστη τέφρα
10.2.1	Υποπροϊόντα από υδρόβια ζώα ([1])	Υποπροϊόντα τα οποία προέρχονται από εγκαταστάσεις ή μονάδες που παρασκευάζουν ή μεταποιούν προϊόντα για ανθρώπινη κατανάλωση με ή χωρίς επεξεργασία, όπως νωπά, κατεψυγμένα, αποξηραμένα.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστη τέφρα

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
10.3.1	Άλευρο καρκινοειδών ([2])	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω θέρμανσης, συμπίεσης και ξήρανσης ολόκληρων καρκινοειδών ή μερών τους, περιλαμβανομένων άγριων και καλλιεργούμενων γαρίδων.	Ασβέστιο Τέφρα αδιάλυτη στο HCl, εφόσον > 5 %
10.4.1	Ψάρια ([2])	Ολόκληρα ψάρια ή μέρη τους: φρέσκα, κατεψυγμένα, μαγειρεμένα, που έχουν υποβληθεί σε επεξεργασία με οξύ ή αποξηραμένα.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Υγρασία, εφόσον > 8 %
10.4.2	Ιχθυάλευρο ([2])	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω θέρμανσης, συμπίεσης και αποξήρανσης ολόκληρων ψαριών ή μερών αυτών, στο οποίο ενδέχεται να έχουν προστεθεί εκ νέου διαλυτά συστατικά ψαριών πριν από την ξήρανση.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστη τέφρα, εφόσον > 20 % Υγρασία, εφόσον > 8 %
10.4.3	Διαλυτά συστατικά ψαριών	Συμπυκνωμένο προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την παραγωγή ιχθυαλεύρου και το οποίο έχει διαχωριστεί και σταθεροποιηθεί με όξυνση ή αποξήρανση.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Υγρασία, εφόσον > 5 %
10.4.4	Υδρολυμένη πρωτεΐνη ψαριών	Πρωτεΐνες που λαμβάνονται μέσω υδρόλυσης ολόκληρων ψαριών ή μερών τους, ενδεχομένως συμπυκνωμένες μέσω ξήρανσης.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστη τέφρα, εφόσον > 20 % Υγρασία, εφόσον > 8 %
10.4.5	Άλευρο οστών ψαριών	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω θέρμανσης, συμπίεσης και ξήρανσης μερών ψαριών. Αποτελείται κυρίως από οστά ψαριών.	Ακατέργαστη τέφρα
10.4.6	Ιχθυέλαιο	Έλαιο το οποίο λαμβάνεται από ψάρια ή μέρη ψαριών, με μετέπειτα φυγοκέντρηση για τον διαχωρισμό του ύδατος (δύναται να περιλαμβάνει ειδικές λεπτομέρειες για κάθε είδος, π.χ. μουρουνέλαιο).	Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Υγρασία, εφόσον > 1 %
10.4.7	Υδρογονωμένο ιχθυέλαιο	Έλαιο που λαμβάνεται από την υδρογόνωση ιχθυελαίου.	Υγρασία, εφόσον > 1 %
10.4.8	Στεατίνη ιχθυελαίου [απομαργαρινωμένο ιχθυέλαιο]	Κλάσμα ιχθυελαίου με υψηλή περιεκτικότητα σε κορεσμένα λίπη, που λαμβάνεται κατά τον εξευγενισμό ακατέργαστου ιχθυελαίου προς ραφιναρισμένο ιχθυέλαιο με τη μέθοδο της απομαργαρίνωσης, κατά την οποία τα κορεσμένα λίπη πήζουν και κατόπιν συλλέγονται.	Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Υγρασία, εφόσον > 1 %

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
10.5.1	Έλαιο κριλ	Έλαιο το οποίο λαμβάνεται από μαγειρεμένο και συμπιεσμένο θαλάσσιο πλαγκτονικό κριλ, με μετέπειτα φυγοκέντρηση για τον διαχωρισμό του ύδατος.	Υγρασία, εφόσον > 1 %
10.5.2	Υδρολυμένο συμπύκνωμα πρωτεΐνης κριλ	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω ενζυμικής υδρόλυσης ολόκληρου κριλ ή μερών του, συχνά συμπυκνωμένου μέσω ξήρανσης.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστη τέφρα, εφόσον > 20 % Υγρασία, εφόσον > 8 %
10.6.1	Άλευρο θαλάσσιων αννελιδών	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω θέρμανσης και ξήρανσης ολόκληρων αννελιδών ή μερών τους, περιλαμβανομένου και του είδους *Nereis virens* M. Sars.	Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Τέφρα, εφόσον > 20 % Υγρασία, εφόσον > 8 %
10.7.1	Άλευρο θαλάσσιου ζωοπλαγκτόν	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω θέρμανσης, συμπίεσης και ξήρανσης θαλάσσιου ζωοπλαγκτόν, π.χ. κριλ.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστη τέφρα, εφόσον > 20 % Υγρασία, εφόσον > 8 %
10.7.2	Έλαιο θαλάσσιου ζωοπλαγκτόν	Έλαιο το οποίο λαμβάνεται από μαγειρεμένο και συμπιεσμένο θαλάσσιο ζωοπλαγκτόν, με μετέπειτα φυγοκέντρηση για τον διαχωρισμό του ύδατος.	Υγρασία, εφόσον > 1 %
10.8.1	Άλευρο μαλακίων	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω θέρμανσης και ξήρανσης ολόκληρων μαλακίων ή μερών τους, περιλαμβανομένων καλαμαριών και δίθυρων μαλακίων.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστη τέφρα, εφόσον > 20 % Υγρασία, εφόσον > 8 %
10.9.1	Άλευρο καλαμαριών	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω θέρμανσης, συμπίεσης και ξήρανσης ολόκληρων καλαμαριών ή μερών αυτών.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστη τέφρα, εφόσον > 20 % Υγρασία, εφόσον > 8 %

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
10.10.1	Άλευρο αστερία	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω θέρμανσης, συμπίεσης και ξήρανσης ολόκληρων ατόμων *Asteroidea* ή μερών αυτών.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Ακατέργαστη τέφρα, εφόσον > 20 % Υγρασία, εφόσον > 8 %

([1]) Το είδος πρέπει να προστίθεται στην ονομασία.
([2]) Το είδος πρέπει να προστίθεται στην ονομασία όταν το προϊόν παράγεται από εκτρεφόμενα ψάρια ή καρκινοειδή, κατά περίπτωση.

11. *Ανόργανες ύλες και προϊόντα τους*

Οι πρώτες ύλες ζωοτροφών που αναφέρονται στο παρόν κεφάλαιο και περιέχουν ζωικά προϊόντα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1069/2009 και του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 142/2011, και η χρήση τους μπορεί να υπόκειται σε περιορισμούς, σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 999/2001.

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
11.1.1	Ανθρακικό ασβέστιο ([1]) [ασβεστόλιθος]	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με άλεση υλικών που αποτελούν πηγές ανθρακικού ασβεστίου ($CaCO_3$), όπως ο ασβεστόλιθος, ή με καθίζηση από όξινο διάλυμα. Δύναται να περιέχει έως και 0,25 % προπυλενογλυκόλη. Δύναται να περιέχει έως και 0,1 % βοηθήματα άλεσης.	Ασβέστιο Τέφρα αδιάλυτη στο HCl, εφόσον > 5 %
11.1.2	Ασβεστούχα θαλάσσια οστρακοειδή	Προϊόν φυσικής προέλευσης το οποίο λαμβάνεται από όστρακα θαλάσσιων οργανισμών, αλεσμένα ή κοκκοποιημένα, όπως όστρακα στρειδιών ή άλλα θαλάσσια όστρακα.	Ασβέστιο Τέφρα αδιάλυτη στο HCl, εφόσον > 5 %
11.1.3	Ανθρακικό ασβέστιο και μαγνήσιο	Φυσικό μείγμα ανθρακικού ασβεστίου ($CaCO_3$) και ανθρακικού μαγνησίου ($MgCO_3$). Δύναται να περιέχει έως και 0,1 % βοηθήματα άλεσης.	Ασβέστιο Μαγνήσιο Τέφρα αδιάλυτη στο HCl, εφόσον > 5 %
11.1.4	Ασβεστούχα θαλάσσια φύκη (maerl)	Προϊόν φυσικής προέλευσης, το οποίο λαμβάνεται από ασβεστούχα θαλάσσια φύκη που έχουν αλεστεί ή κοκκοποιηθεί.	Ασβέστιο Τέφρα αδιάλυτη στο HCl, εφόσον > 5 %
11.1.5	Λιθοθάμνιο	Προϊόν φυσικής προέλευσης, το οποίο λαμβάνεται από ασβεστούχα θαλάσσια φύκη [*Phymatolithon calcareum* (Pall.)] που έχουν αλεστεί ή κοκκοποιηθεί.	Ασβέστιο Τέφρα αδιάλυτη στο HCl, εφόσον > 5 %
11.1.6	Χλωριούχο ασβέστιο	Χλωριούχο ασβέστιο ($CaCl_2$). Δύναται να περιέχει έως και 0,2 % θειικό βάριο.	Ασβέστιο Τέφρα αδιάλυτη στο HCl, εφόσον > 5 %
11.1.7	Υδροξείδιο του ασβεστίου	Υδροξείδιο του ασβεστίου [$Ca(OH)_2$]. Δύναται να περιέχει έως και 0,1 % βοηθήματα άλεσης.	Ασβέστιο Τέφρα αδιάλυτη στο HCl, εφόσον > 5 %

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
11.1.8	Άνυδρο θειικό ασβέστιο	Άνυδρο θειικό ασβέστιο ($CaSO_4$) το οποίο λαμβάνεται με άλεση άνυδρου θειικού ασβεστίου ή αφυδάτωση διένυδρου θειικού ασβεστίου.	Ασβέστιο Τέφρα αδιάλυτη στο HCl, εφόσον > 5 %
11.1.9	Ημιένυδρο θειικό ασβέστιο	Ημιένυδρο θειικό ασβέστιο ($CaSO_4 \times \frac{1}{2} H_2O$) το οποίο λαμβάνεται με μερική αφυδάτωση διένυδρου θειικού ασβεστίου	Ασβέστιο Τέφρα αδιάλυτη στο HCl, εφόσον > 5 %
11.1.10	Διένυδρο θειικό ασβέστιο	Διένυδρο θειικό ασβέστιο ($CaSO_4 \times 2H_2O$) το οποίο λαμβάνεται με άλεση διένυδρου θειικού ασβεστίου ή ενυδάτωση ημιένυδρου θειικού ασβεστίου.	Ασβέστιο Τέφρα αδιάλυτη στο HCl, εφόσον > 5 %
11.1.11	Άλατα οργανικών οξέων με ασβέστιο ([2])	Άλατα, με ασβέστιο, εδώδιμων οργανικών οξέων με 4 άτομα άνθρακα τουλάχιστον.	Ασβέστιο Οργανικό οξύ
11.1.12	Οξείδιο του ασβεστίου	Οξείδιο του ασβεστίου (CaO) το οποίο λαμβάνεται με πύρωση φυσικού ασβεστόλιθου. Δύναται να περιέχει έως και 0,1 % βοηθήματα άλεσης.	Ασβέστιο Τέφρα αδιάλυτη στο HCl, εφόσον > 5 %
11.1.13	Γλυκονικό ασβέστιο	Άλας του γλυκονικού οξέος με ασβέστιο, το οποίο εκφράζεται κατά κανόνα ως $Ca(C_6H_{11}O_7)_2$, και οι ενυδατωμένες μορφές του.	Ασβέστιο Τέφρα αδιάλυτη στο HCl, εφόσον > 5 %
11.1.15	Θειικό/ανθρακικό ασβέστιο	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την παραγωγή ανθρακικού νατρίου.	Ασβέστιο Τέφρα αδιάλυτη στο HCl, εφόσον > 5 %
11.1.16	Πιδολικό ασβέστιο	L-πιδολικό ασβέστιο ($C_{10}H_{12}CaN_2O_6$). Δύναται να περιέχει έως και 5 % γλουταμινικό οξύ.	Ασβέστιο Τέφρα αδιάλυτη στο HCl, εφόσον > 5 %
11.1.17	Ανθρακικό ασβέστιο–οξείδιο του μαγνησίου	Προϊόν που λαμβάνεται με τη θέρμανση φυσικών ουσιών που περιέχουν ασβέστιο και μαγνήσιο, όπως ο δολομίτης. Δύναται να περιέχει έως και 0,1 % βοηθήματα άλεσης.	Ασβέστιο Μαγνήσιο
11.2.1	Οξείδιο του μαγνησίου	Φρυγμένο οξείδιο του μαγνησίου (MgO) με ποσοστό MgO τουλάχιστον 70 %.	Μαγνήσιο Τέφρα αδιάλυτη στο HCl, εφόσον > 15 % Περιεκτικότητα σε σίδηρο, ως Fe_2O_3, εάν > 5 %.
11.2.2	Επταένυδρο θειικό μαγνήσιο	Θειικό μαγνήσιο ($MgSO_4 \times 7\ H_2O$).	Μαγνήσιο Θείο Τέφρα αδιάλυτη στο HCl, εφόσον > 15 %
11.2.3	Μονοένυδρο θειικό μαγνήσιο	Θειικό μαγνήσιο ($MgSO_4 \times H_2O$).	Μαγνήσιο Θείο Τέφρα αδιάλυτη στο HCl, εφόσον > 15 %

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
11.2.4	Άνυδρο θειικό μαγνήσιο	Άνυδρο θειικό μαγνήσιο ($MgSO_4$).	Μαγνήσιο Θείο Τέφρα αδιάλυτη στο HCl, εφόσον > 10 %
11.2.5	Προπιονικό μαγνήσιο	Προπιονικό μαγνήσιο ($C_6H_{10}MgO_4$).	Μαγνήσιο
11.2.6	Χλωριούχο μαγνήσιο	Χλωριούχο μαγνήσιο ($MgCl_2$) ή διάλυμα το οποίο λαμβάνεται με φυσική συμπύκνωση θαλασσινού νερού μετά την καθίζηση του χλωριούχου νατρίου.	Μαγνήσιο Χλώριο Τέφρα αδιάλυτη στο HCl, εφόσον > 10 %
11.2.7	Ανθρακικό μαγνήσιο	Φυσικό ανθρακικό μαγνήσιο ($MgCO_3$).	Μαγνήσιο Τέφρα αδιάλυτη στο HCl, εφόσον > 10 %
11.2.8	Υδροξείδιο του μαγνησίου	Υδροξείδιο του μαγνησίου [$Mg(OH)_2$].	Μαγνήσιο Τέφρα αδιάλυτη στο HCl, εφόσον > 10 %
11.2.9	Θειικό καλιομαγνήσιο	Θειικό καλιομαγνήσιο ($K_2Mg(SO_4)_2 \times nH_2O$, n = 4, 6).	Μαγνήσιο Κάλιο Τέφρα αδιάλυτη στο HCl, εφόσον > 10 %
11.2.10	Άλατα οργανικών οξέων με μαγνήσιο ([2])	Άλατα, με μαγνήσιο, εδώδιμων οργανικών οξέων με 4 άτομα άνθρακα τουλάχιστον.	Μαγνήσιο Οργανικό οξύ
11.2.11	Γλυκονικό μαγνήσιο	Άλας του γλυκονικού οξέος με μαγνήσιο, το οποίο εκφράζεται κατά κανόνα ως $Mg(C_6H_{11}O_7)_2$, και οι ενυδατωμένες μορφές του.	Μαγνήσιο Τέφρα αδιάλυτη στο HCl, εφόσον > 5 %
11.2.13	Πιδολικό μαγνήσιο	L-πιδολικό μαγνήσιο ($C_{10}H_{12}MgN_2O_6$). Δύναται να περιέχει έως και 5 % γλουταμινικό οξύ.	Μαγνήσιο Τέφρα αδιάλυτη στο HCl, εφόσον > 5 %
11.3.1	Όξινο φωσφορικό ασβέστιο ([3]) ([4]) [όξινο ορθοφωσφορικό ασβέστιο]	Μονόξινο φωσφορικό ασβέστιο που λαμβάνεται από οστά ή ανόργανες πηγές ($CaHPO_4 \times nH_2O$, n = 0 ή 2) Ca/P > 1,2 Δύναται να περιέχει έως και 3 % χλωριούχο άλας εκφρασμένο ως NaCl.	Ασβέστιο Ολικός φωσφόρος P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 % Τέφρα αδιάλυτη στο HCl, εφόσον > 5 %
11.3.2	Μονο-δι-υδρογονοφωσφορικό ασβέστιο	Προϊόν που αποτελείται από μονόξινο και δισόξινο φωσφορικό ασβέστιο ($CaHPO_4 \times Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n = 0 ή 1) 0,8 < Ca/P < 1,3	Ολικός φωσφόρος Ασβέστιο P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
11.3.3	Δις(διυδρογονοφωσφορικό ασβέστιο) [τετράκις όξινο δισορθοφωσφορικό ασβέστιο]	Δις(δισόξινο φωσφορικό) ασβέστιο ($Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n = 0 ή 1) Ca/P > 0,9	Ολικός φωσφόρος Ασβέστιο P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %
11.3.4	Φωσφορικό ασβέστιο ([4]) [ορθοφωσφορικό ασβέστιο]	Φωσφορικό ασβέστιο από οστά ή ανόργανες πηγές ($Ca_3(PO_4)_2 \times H_2O$) ή υδροξυαπατίτη ($Ca_5(PO_4)_3OH$) Ca/P > 1,3	Ασβέστιο Ολικός φωσφόρος P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 % Τέφρα αδιάλυτη στο HCl, εφόσον > 5 %
11.3.5	Φωσφορικό άλας ασβεστίου-μαγνησίου	Φωσφορικό άλας ασβεστίου-μαγνησίου ($Ca_3Mg_3(PO_4)_4$).	Ασβέστιο Μαγνήσιο Ολικός φωσφόρος P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %
11.3.6	Αποφθοριωμένο φωσφορικό ορυκτό	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από ανόργανες πηγές, οποίο έχει φρυχθεί και έχει υποβληθεί σε περαιτέρω θερμική επεξεργασία.	Ολικός φωσφόρος Ασβέστιο Νάτριο P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 % Τέφρα αδιάλυτη στο HCl, εφόσον > 5 %
11.3.7	Πυροφωσφορικό ασβέστιο [διφωσφορικό ασβέστιο]	Πυροφωσφορικό ασβέστιο ($Ca_2P_2O_7$).	Ολικός φωσφόρος Ασβέστιο P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %
11.3.8	Φωσφορικό μαγνήσιο	Προϊόν το οποίο αποτελείται από μονοβασικό και/ή διβασικό και/ή τριβασικό φωσφορικό μαγνήσιο.	Ολικός φωσφόρος Μαγνήσιο P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 % Τέφρα αδιάλυτη στο HCl, εφόσον > 10 %
11.3.9	Φωσφορικό άλας νατρίου-ασβεστίου-μαγνησίου	Προϊόν το οποίο αποτελείται από φωσφορικό άλας νατρίου-ασβεστίου-μαγνησίου.	Ολικός φωσφόρος Μαγνήσιο Ασβέστιο Νάτριο P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %
11.3.10	Δισόξινο φωσφορικό νάτριο [δισόξινο ορθοφωσφορικό νάτριο]	Δισόξινο φωσφορικό νάτριο ($NaH_2PO_4 \times nH_2O$, n = 0, 1 ή 2)	Ολικός φωσφόρος Νάτριο P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
11.3.11	Όξινο φωσφορικό νάτριο [όξινο ορθοφωσφορικό νάτριο]	Όξινο φωσφορικό νάτριο ($Na_2HPO_4 \times nH_2O$, n = 0, 2, 7 ή 12)	Ολικός φωσφόρος Νάτριο P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %
11.3.12	Φωσφορικό νάτριο [ορθοφωσφορικό νάτριο]	Φωσφορικό νάτριο ($Na_3PO_4 \times nH_2O$, n = 0, $\frac{1}{2}$, 1, 6, 8 ή 12)	Ολικός φωσφόρος Νάτριο P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %
11.3.13	Πυροφωσφορικό νάτριο [διφωσφορικό νάτριο]	Πυροφωσφορικό νάτριο ($Na_4P_2O_7 \times nH_2O$, n = 0 ή 10)	Ολικός φωσφόρος Νάτριο P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %
11.3.14	Δισόξινο φωσφορικό κάλιο [δισόξινο ορθοφωσφορικό κάλιο]	Δισόξινο φωσφορικό κάλιο (KH_2PO_4)	Ολικός φωσφόρος Κάλιο P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %
11.3.15	Όξινο φωσφορικό κάλιο [όξινο ορθοφωσφορικό κάλιο]	Όξινο φωσφορικό κάλιο ($K_2HPO_4 \times nH_2O$, n = 0, 3 ή 6)	Ολικός φωσφόρος Κάλιο P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %
11.3.16	Φωσφορικό άλας ασβεστίου-νατρίου	Φωσφορικό άλας ασβεστίου-νατρίου ($CaNaPO_4$)	Ολικός φωσφόρος Ασβέστιο Νάτριο P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %
11.3.17	Δισόξινο φωσφορικό αμμώνιο [δισόξινο ορθοφωσφορικό αμμώνιο]	Δισόξινο φωσφορικό αμμώνιο ($NH_4H_2PO_4$)	Ολικό άζωτο Ολικός φωσφόρος P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %
11.3.18	Όξινο φωσφορικό αμμώνιο [όξινο ορθοφωσφορικό αμμώνιο]	Όξινο φωσφορικό αμμώνιο [$(NH_4)_2HPO_4$]	Ολικό άζωτο Ολικός φωσφόρος P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %
11.3.19	Τριπολυφωσφορικό νάτριο [τριφωσφορικό νάτριο]	Τριπολυφωσφορικό νάτριο ($Na_5P_3O_{10} \times nH_2O$, n = 0 ή 6)	Ολικός φωσφόρος Νάτριο P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
11.3.20	Φωσφορικό άλας νατρίου-μαγνησίου	Φωσφορικό άλας νατρίου-μαγνησίου ($MgNaPO_4$)	Ολικός φωσφόρος Μαγνήσιο Νάτριο P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %
11.3.21	Υποφωσφορώδες μαγνήσιο	Υποφωσφορώδες μαγνήσιο [$Mg(H_2PO_2)_2 \times 6H_2O$]	Μαγνήσιο Ολικός φωσφόρος P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %
11.3.22	Αποζελατινοποιημένο οστεάλευρο	Αποζελατινοποιημένα, αποστειρωμένα και αλεσμένα οστά από τα οποία έχει αφαιρεθεί το λίπος.	Ολικός φωσφόρος Ασβέστιο Τέφρα αδιάλυτη στο HCl, εφόσον > 10 %
11.3.23	Τέφρα οστών	Ανόργανα υπολείμματα από την αποτέφρωση, καύση ή αεριοποίηση ζωικών υποπροϊόντων.	Ολικός φωσφόρος Ασβέστιο Τέφρα αδιάλυτη στο HCl, εφόσον > 10 %
11.3.24	Πολυφωσφορικό ασβέστιο	Ετερογενή μείγματα αλάτων, με ασβέστιο, πολυμερών συμπύκνωσης του φωσφορικού οξέος με τον γενικό τύπο $H_{(n + 2)}P_nO_{(3n + 1)}$, όπου το n είναι τουλάχιστον 2.	Ολικός φωσφόρος Ασβέστιο P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %
11.3.25	Δισόξινο διφωσφορικό ασβέστιο	Δισόξινο πυροφωσφορικό ασβέστιο ($CaH_2P_2O_7$)	Ολικός φωσφόρος Ασβέστιο P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %
11.3.26	Όξινο πυροφωσφορικό μαγνήσιο	Όξινο πυροφωσφορικό μαγνήσιο ($MgH_2P_2O_7$). Παράγεται από κεκαθαρμένο φωσφορικό οξύ και κεκαθαρμένο υδροξείδιο ή οξείδιο του μαγνησίου με εξάτμιση του νερού και συμπύκνωση των ορθοφωσφορικών ιόντων προς διφωσφορικά.	Ολικός φωσφόρος Μαγνήσιο P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %
11.3.27	Δισόξινο διφωσφορικό νάτριο	Δισόξινο διφωσφορικό νάτριο ($Na_2H_2P_2O_7$)	Ολικός φωσφόρος Ασβέστιο P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %
11.3.28	Όξινο διφωσφορικό νάτριο	Όξινο διφωσφορικό νάτριο (άνυδρο: $Na_3HP_2O_7$, μονοένυδρο: $Na_3HP_2O_7 \times nH_2O$, n = 0, 1 ή 9)	Ολικός φωσφόρος Νάτριο P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
11.3.29	Πολυφωσφορικό νάτριο [εξαμεταφωσφορικό νάτριο]	Ετερογενή μείγματα αλάτων, με νάτριο, γραμμικών πολυμερών συμπύκνωσης του φωσφορικού οξέος με τον γενικό τύπο $H_{(n + 2)}P_nO_{(3n + 1)}$, όπου το n είναι τουλάχιστον 2.	Ολικός φωσφόρος Νάτριο P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %
11.3.30	Φωσφορικό κάλιο	Μονοφωσφορικό κάλιο ($K_3PO_4 \times nH_2O$, n = 0, 1, 3, 7 ή 9)	Ολικός φωσφόρος Κάλιο P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %
11.3.31	Διωσφορικό κάλιο	Πυροφωσφορικό κάλιο ($K_4P_2O_7 \times nH_2O$, n = 0, 1 ή 3)	Ολικός φωσφόρος Κάλιο P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %
11.3.32	Τριφωσφορικό κάλιο	Τριπολυφωσφορικό κάλιο ($K_5P_3O_{10}$)	Ολικός φωσφόρος Κάλιο P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %
11.3.33	Πολυφωσφορικό κάλιο	Ετερογενή μείγματα αλάτων, με κάλιο, γραμμικών πολυμερών συμπύκνωσης του φωσφορικού οξέος με τον γενικό τύπο $H_{(n + 2)}P_nO_{(3n + 1)}$, όπου το n είναι τουλάχιστον 2.	Ολικός φωσφόρος Κάλιο P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %
11.3.34	Πολυφωσφορικό ασβεστιονάτριο	Πολυφωσφορικό ασβεστιονάτριο.	Ολικός φωσφόρος Νάτριο Ασβέστιο P αδιάλυτος σε 2 % κιτρικό οξύ εφόσον > 10 %
11.4.1	Χλωριούχο νάτριο ([1])	Χλωριούχο νάτριο (NaCl) ή προϊόν το οποίο λαμβάνεται με εξατμιστική κρυστάλλωση άλμης (κορεσμένης ή εξαντλημένης σε άλλη διεργασία) (άλας παραγόμενο υπό κενό) ή εξάτμιση θαλασσινού νερού (θαλασσινό αλάτι) ή με άλεση ορυκτού αλατιού.	Νάτριο Τέφρα αδιάλυτη στο HCl, εφόσον > 10 %
11.4.2	Διττανθρακικό νάτριο [όξινο ανθρακικό νάτριο]	Διττανθρακικό νάτριο ($NaHCO_3$)	Νάτριο Τέφρα αδιάλυτη στο HCl, εφόσον > 10 %
11.4.3	(Διττ)ανθρακικό νάτριο/αμμώνιο [(όξινο) ανθρακικό νάτριο/αμμώνιο]	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την παραγωγή ανθρακικού και διττανθρακικού νατρίου, με ίχνη διττανθρακικού αμμωνίου (μέγιστη περιεκτικότητα σε διττανθρακικό αμμώνιο 5 %).	Νάτριο Τέφρα αδιάλυτη στο HCl, εφόσον > 10 %

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
11.4.4	Ανθρακικό νάτριο	Ανθρακικό νάτριο (Na_2CO_3)	Νάτριο Τέφρα αδιάλυτη στο HCl, εφόσον > 10 %
11.4.5	Σεσκιανθρακικό νάτριο [διπλό ουδέτερο και όξινο ανθρακικό άλας νατρίου]	Σεσκιανθρακικό νάτριο ($Na_3H(CO_3)_2$)	Νάτριο Τέφρα αδιάλυτη στο HCl, εφόσον > 10 %
11.4.6	Θειικό νάτριο	Θειικό νάτριο (Na_2SO_4) Δύναται να περιέχει έως και 0,3 % μεθειονίνη.	Νάτριο Τέφρα αδιάλυτη στο HCl, εφόσον > 10 %
11.4.7	Άλατα οργανικών οξέων με νάτριο ([2])	Άλατα, με νάτριο, εδώδιμων οργανικών οξέων με 4 άτομα άνθρακα τουλάχιστον.	Νάτριο Οργανικό οξύ
11.5.1	Χλωριούχο κάλιο	Χλωριούχο κάλιο (KCl) ή προϊόν το οποίο λαμβάνεται με άλεση φυσικών πηγών χλωριούχου καλίου.	Κάλιο Τέφρα αδιάλυτη στο HCl, εφόσον > 10 %
11.5.2	Θειικό κάλιο	Θειικό κάλιο (K_2SO_4)	Κάλιο Τέφρα αδιάλυτη στο HCl, εφόσον > 10 %
11.5.3	Ανθρακικό κάλιο	Ανθρακικό κάλιο (K_2CO_3)	Κάλιο Τέφρα αδιάλυτη στο HCl, εφόσον > 10 %
11.5.4	Διττανθρακικό κάλιο [όξινο ανθρακικό κάλιο]	Διττανθρακικό κάλιο ($KHCO_3$)	Κάλιο Τέφρα αδιάλυτη στο HCl, εφόσον > 10 %
11.5.5	Άλατα οργανικών οξέων με κάλιο ([2])	Άλατα, με κάλιο, εδώδιμων οργανικών οξέων με 4 άτομα άνθρακα τουλάχιστον.	Κάλιο Οργανικό οξύ
11.5.6	Πιδολικό κάλιο	L-πιδολικό κάλιο ($C_5H_6KNO_3$). Δύναται να περιέχει έως και 5 % γλουταμινικό οξύ.	Κάλιο Τέφρα αδιάλυτη στο HCl, εφόσον > 5 %
11.6.1	Άνθη θείου	Σκόνη η οποία λαμβάνεται από φυσικές αποθέσεις του εν λόγω στοιχείου. Επίσης, προϊόν το οποίο λαμβάνεται από την παραγωγή των διυλιστηρίων πετρελαίου με τεχνικές που εφαρμόζουν οι παραγωγοί θείου.	Θείο
11.7.1	Ατταπουλγίτης	Φυσικό ορυκτό μαγνησίου-αργιλίου-πυριτίου.	Μαγνήσιο
11.7.2	Χαλαζίας	Φυσική ανόργανη ουσία που λαμβάνεται με άλεση πηγών χαλαζία. Δύναται να περιέχει έως και 0,1 % βοηθήματα άλεσης.	
11.7.3	Χριστοβαλίτης	Διοξείδιο του πυριτίου (SiO_2) το οποίο προκύπτει από την ανακρυστάλλωση χαλαζία. Δύναται να περιέχει έως και 0,1 % βοηθήματα άλεσης.	

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
11.8.1	Θειικό αμμώνιο	Θειικό αμμώνιο [$(NH_4)_2SO_4$)] το οποίο λαμβάνεται με χημική σύνθεση. Δύναται να παρουσιάζεται σε μορφή υδατικού διαλύματος.	Άζωτο εκφρασμένο ως ακατέργαστη πρωτεΐνη Θείο
11.8.3	Αμμωνιακά άλατα οργανικών οξέων ([2])	Άλατα, με αμμώνιο, εδώδιμων οργανικών οξέων με 4 άτομα άνθρακα τουλάχιστον.	Άζωτο εκφρασμένο ως ακατέργαστη πρωτεΐνη Οργανικό οξύ
11.8.4	Γαλακτικό αμμώνιο	Γαλακτικό αμμώνιο ($CH_3CHOHCOONH_4$). Περιλαμβάνει γαλακτικό αμμώνιο παραγόμενο με ζύμωση με *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus*, *Lactococcus lactis* ssp., *Leuconostoc mesenteroides*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus* spp. ή *Bifidobacterium* spp., το οποίο περιέχει τουλάχιστον 44 % άζωτο εκφρασμένο ως ακατέργαστη πρωτεΐνη. Δύναται να περιέχει έως και 2 % φωσφόρο, 2 % κάλιο, 0,7 % μαγνήσιο, 2 % νάτριο, 2 % θειικά άλατα, 0,5 % χλωριούχα άλατα, 5 % σάκχαρα και 0,1 % αντιαφριστική σιλικόνη.	Άζωτο εκφρασμένο ως ακατέργαστη πρωτεΐνη Ακατέργαστη τέφρα Κάλιο εφόσον > 1,5 % Μαγνήσιο εφόσον > 1,5 % Νάτριο εφόσον > 1,5 %
11.8.5	Οξικό αμμώνιο	Οξικό αμμώνιο (CH_3COONH_4) σε μορφή υδατικού διαλύματος, το οποίο περιέχει τουλάχιστον 55 % οξικό αμμώνιο.	Άζωτο εκφρασμένο ως ακατέργαστη πρωτεΐνη
11.9.1	Χαλίκι πυριτόλιθου [μυώδους στομάχου πουλερικών]	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με σύνθλιψη φυσικού ορυκτού προς χαλίκι.	Μέγεθος σωματιδίων
11.9.2	Ερυθρός πηλός (Redstone) [μυώδους στομάχου πουλερικών]	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με σύνθλιψη και άλεση προϊόντων προερχόμενων από την καύση αργίλου.	Μέγεθος σωματιδίων Υγρασία, εφόσον > 2 %

([1]) Η φύση της πηγής δύναται να αντικαθιστά την ονομασία ή να τη συνοδεύει.
([2]) Η ονομασία πρέπει να τροποποιείται ή να συμπληρώνεται για να προσδιορίζει το οργανικό οξύ.
([3]) Η μέθοδος παρασκευής δύναται να περιλαμβάνεται στην ονομασία.
([4]) Η ονομασία πρέπει να συμπληρώνεται με τις λέξεις «από οστά», όπου χρειάζεται.

12. *Προϊόντα και υποπροϊόντα που λαμβάνονται μέσω ζύμωσης με χρήση μικροοργανισμών, οι οποίοι αδρανοποιούνται ώστε να μην υπάρχουν ζώντες μικροοργανισμοί*

Οι πρώτες ύλες ζωοτροφών που παρατίθενται στο παρόν κεφάλαιο και οι οποίες αποτελούνται ή παράγονται από γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς, ή προκύπτουν από διαδικασία ζύμωσης στην οποία συμμετέχουν γενετικώς τροποποιημένοι μικροοργανισμοί, πρέπει να συμμορφώνονται με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1829/2003 για τα γενετικώς τροποποιημένα τρόφιμα και ζωοτροφές.

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
12.1.1	Προϊόν του *Methylophilus methylotrophus*, πλούσιο σε πρωτεΐνη ([1]) ([2])	Πρωτεϊνικό προϊόν ζύμωσης το οποίο λαμβάνεται από καλλιέργεια του *Methylophilus methylotrophus* (στέλεχος NCIMB 10.515) σε μεθανόλη. Η ακατέργαστη πρωτεΐνη είναι τουλάχιστον 68 % και ο δείκτης ανάκλασης είναι τουλάχιστον 50.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστη τέφρα Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Προπιονικό οξύ εφόσον > 0,5 %

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
12.1.2	Προϊόν των *Methylococcus capsulatus (Bath), Alca ligenes acidovorans, Bacillus brevis* και *Bacillus firmus*, πλούσιο σε πρωτεΐνη (1) (2)	Προϊόν ζύμωσης που λαμβάνεται με καλλιέργεια *Methylococcus capsulatus* (Bath) (στέλεχος NCIMB 11132), *Alcaligenes acidovorans* (στέλεχος NCIMB 13287), *Bacillus brevis* (στέλεχος NCIMB 13288) και *Bacillus firmus* (στέλεχος NCIMB 13289) σε φυσικό αέριο (περίπου 91 % μεθάνιο, 5 % αιθάνιο, 2 % προπάνιο, 0,5 % ισοβουτάνιο, 0,5 % n-βουτάνιο), αμμωνία και ανόργανα άλατα. Η ακατέργαστη πρωτεΐνη είναι τουλάχιστον 65 %.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστη τέφρα Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Προπιονικό οξύ εφόσον > 0,5 %
12.1.3	Προϊόν της *Escherichia coli*, πλούσιο σε πρωτεΐνη (1) (2)	Υποπροϊόν ζύμωσης από την παραγωγή αμινοξέων μέσω καλλιέργειας με *Escherichia coli* K12 σε υποστρώματα φυτικής ή χημικής προέλευσης, αμμωνίας ή ανόργανων αλάτων. Δύναται να είναι υδρολυμένο.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Προπιονικό οξύ εφόσον > 0,5 %
12.1.4	Προϊόν του *Corynebacterium glutamicum*, πλούσιο σε πρωτεΐνη (1) (2)	Υποπροϊόν ζύμωσης από την παραγωγή αμινοξέων μέσω καλλιέργειας του *Corynebacterium glutamicum* σε υποστρώματα φυτικής ή χημικής προέλευσης, αμμωνίας ή ανόργανων αλάτων. Δύναται να είναι υδρολυμένο.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Προπιονικό οξύ εφόσον > 0,5 %
12.1.5	Ζύμες [ζύμη ζυθοποιίας] (1) (2)	Όλες οι ζύμες που λαμβάνονται από (4) *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces carlsbergiensis*, *Kluyveromyces lactis*, *Kluyveromyces fragilis*, *Torulaspora delbrueckii*, *Cyberlindnera jadinii* (3), *Saccharomyces uvarum*, *Saccharomyces ludwigii* ή *Brettanomyces* ssp. σε υποστρώματα κυρίως φυτικής προέλευσης όπως μελάσα, σιρόπι ζάχαρης, αλκοόλη, υπολείμματα απόσταξης, δημητριακά και αμυλώδη προϊόντα, χυμός φρούτων, τυρόγαλα, γαλακτικό οξύ, ζάχαρη, υδρολυμένες φυτικές ίνες και θρεπτικές ουσίες ζύμωσης όπως αμμωνία ή ανόργανα άλατα.	Υγρασία, εφόσον < 75 % ή > 97 % Εφόσον η υγρασία < 75 %: Ακατέργαστες πρωτεΐνες Προπιονικό οξύ εφόσον > 0,5 %
12.1.6	Ενσίρωμα μυκηλίου από την παραγωγή πενικιλίνης (1) (2)	Μυκήλιο (αζωτούχες ενώσεις), υγρό υποπροϊόν της παραγωγής πενικιλίνης από *Penicillium chrysogenum* (ATCC48271) σε διάφορες πηγές υδατανθράκων και στα προϊόντα υδρόλυσής τους, θερμικά επεξεργασμένο και ενσιρωμένο με τη βοήθεια *Lactobacillus brevis*, *plantarum, sake, collinoides* και *Streptococcus lactis* ώστε να αδρανοποιηθεί η πενικιλίνη. Η περιεκτικότητα σε άζωτο, εκφρασμένο ως ακατέργαστη πρωτεΐνη, είναι τουλάχιστον 7 %.	Άζωτο εκφρασμένο ως ακατέργαστη πρωτεΐνη Ακατέργαστη τέφρα Προπιονικό οξύ εφόσον > 0,5 %
12.1.7	Ζύμες από τη διεργασία βιοντίζελ (1) (2)	Όλες οι ζύμες και τα μέρη τους (6) που λαμβάνονται από (4) *Yarrowia lipolytica* που έχει αναπτυχθεί σε φυτικά έλαια και αποκομμίωση και τα κλάσματα γλυκερόλης που σχηματίζονται κατά την παραγωγή βιοκαυσίμων.	Υγρασία, εφόσον < 75 % ή > 97 % Εφόσον η υγρασία < 75 %: Ακατέργαστες πρωτεΐνες Προπιονικό οξύ εφόσον > 0,5 %

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
12.1.8	Προϊόν ειδών *Lactobacillus*, πλούσιο σε πρωτεΐνη (1) (2)	Προϊόν ζύμωσης που λαμβάνεται από καλλιέργεια *Lactobacillus* σε υποστρώματα κυρίως φυτικής προέλευσης όπως μελάσα, σιρόπι ζάχαρης, αλκοόλη, υπολείμματα απόσταξης, δημητριακά και αμυλώδη προϊόντα, χυμός φρούτων, τυρόγαλα, γαλακτικό οξύ, ζάχαρη, υδρολυμένες φυτικές ίνες και θρεπτικές ουσίες ζύμωσης όπως αμμωνία ή ανόργανα άλατα. Το προϊόν δύναται να είναι αποξηραμένο.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστη τέφρα Προπιονικό οξύ εφόσον > 0,5 %
12.1.9	Προϊόν του *Trichoderma viride*, πλούσιο σε πρωτεΐνη (1) (2)	Προϊόν ζύμωσης που λαμβάνεται από καλλιέργεια *Trichoderma viride* σε υποστρώματα κυρίως φυτικής προέλευσης όπως μελάσα, σιρόπι ζάχαρης, αλκοόλη, υπολείμματα απόσταξης, δημητριακά και αμυλώδη προϊόντα, χυμός φρούτων, τυρόγαλα, γαλακτικό οξύ, ζάχαρη, υδρολυμένες φυτικές ίνες και θρεπτικές ουσίες ζύμωσης όπως αμμωνία ή ανόργανα άλατα. Το προϊόν δύναται να είναι αποξηραμένο.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστη τέφρα Προπιονικό οξύ εφόσον > 0,5 %
12.1.10	Προϊόν του *Bacillus subtilis,* πλούσιο σε πρωτεΐνη (1) (2)	Προϊόν ζύμωσης που λαμβάνεται από καλλιέργεια *Bacillus subtilis* σε υποστρώματα κυρίως φυτικής προέλευσης όπως μελάσα, σιρόπι ζάχαρης, αλκοόλη, υπολείμματα απόσταξης, δημητριακά και αμυλώδη προϊόντα, χυμός φρούτων, τυρόγαλα, γαλακτικό οξύ, ζάχαρη, υδρολυμένες φυτικές ίνες και θρεπτικές ουσίες ζύμωσης όπως αμμωνία ή ανόργανα άλατα. Το προϊόν δύναται να είναι αποξηραμένο.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστη τέφρα Προπιονικό οξύ εφόσον > 0,5 %
12.1.11	Προϊόν του *Aspergillus oryzae*, πλούσιο σε πρωτεΐνη (1) (2)	Προϊόν ζύμωσης που λαμβάνεται από καλλιέργεια *Aspergillus oryzae* σε υποστρώματα κυρίως φυτικής προέλευσης όπως μελάσα, σιρόπι ζάχαρης, αλκοόλη, υπολείμματα απόσταξης, δημητριακά και αμυλώδη προϊόντα, χυμός φρούτων, τυρόγαλα, γαλακτικό οξύ, ζάχαρη, υδρολυμένες φυτικές ίνες και θρεπτικές ουσίες ζύμωσης όπως αμμωνία ή ανόργανα άλατα. Το προϊόν δύναται να είναι αποξηραμένο.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστη τέφρα Προπιονικό οξύ εφόσον > 0,5 %
12.1.12	Προϊόντα ζυμών (1) (2)	Όλα τα μέρη ζύμης που λαμβάνονται από (6) *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces carlsbergiensis*, *Kluyveromyces lactis*, *Kluyveromyces fragilis*, *Torulaspora delbrueckii*, *Cyberlindnera jadinii* (3), *Saccharomyces uvarum*, *Saccharomyces ludwigii* ή *Brettanomyces* ssp. σε υποστρώματα κυρίως φυτικής προέλευσης όπως μελάσα, σιρόπι ζάχαρης, αλκοόλη, υπολείμματα απόσταξης, δημητριακά και αμυλώδη προϊόντα, χυμός φρούτων, τυρόγαλα, γαλακτικό οξύ, ζάχαρη, υδρολυμένες φυτικές ίνες και θρεπτικές ουσίες ζύμωσης όπως αμμωνία ή ανόργανα άλατα.	Υγρασία, εφόσον < 75 % ή > 97 % Εφόσον η υγρασία < 75 %: Ακατέργαστες πρωτεΐνες Προπιονικό οξύ εφόσον > 0,5 %

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
12.2.1	Βινάσσα [συμπυκνωμένο διαλυτό συστατικό μελάσας] (2) (5)	Υποπροϊόντα της βιομηχανικής επεξεργασίας (ζυθο)γλεύκους που προκύπτει από διεργασίες μικροβιακής ζύμωσης, όπως η παρασκευή αλκοόλης, οργανικών οξέων ή ζύμης. Αποτελούνται από το υγρό/πολτώδες κλάσμα το οποίο λαμβάνεται μετά τον διαχωρισμό του (ζυθο)γλεύκους ζύμωσης. Δύνανται να περιλαμβάνουν, επίσης, νεκρά κύτταρα, και/ή μέρη αυτών (6) από τους μικροοργανισμούς που χρησιμοποιούνται στη ζύμωση. Τα υποστρώματα είναι κυρίως φυτικής προέλευσης όπως μελάσα, σιρόπι ζάχαρης, αλκοόλη, υπολείμματα απόσταξης, δημητριακά και αμυλώδη προϊόντα, χυμός φρούτων, τυρόγαλα, γαλακτικό οξύ, ζάχαρη, υδρολυμένες φυτικές ίνες και θρεπτικές ουσίες ζύμωσης όπως αμμωνία ή ανόργανα άλατα.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Το υπόστρωμα και η ένδειξη της διεργασίας παραγωγής κατά περίπτωση
12.2.2	Υποπροϊόντα της παραγωγής L-γλουταμινικού οξέος (2) (5)	Υποπροϊόντα της παραγωγής L-γλουταμινικού οξέος με ζύμωση με *Corynebacterium melassecola* σε υποστρώματα αποτελούμενα από σακχαρόζη, μελάσα, αμυλώδη προϊόντα και τα προϊόντα υδρόλυσής τους, άλατα αμμωνίου και άλλες αζωτούχες ενώσεις.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
12.2.3	Υποπροϊόντα της παραγωγής μονοϋδροχλωρικής L-λυσίνης με *Brevibacterium lactofermentum* (2) (5)	Υποπροϊόντα της παραγωγής μονοϋδροχλωρικής L-λυσίνης μέσω ζύμωσης με *Brevibacterium lactofermentum* σε υποστρώματα αποτελούμενα από σακχαρόζη, μελάσα, αμυλώδη προϊόντα και τα προϊόντα υδρόλυσής τους, άλατα αμμωνίου και άλλες αζωτούχες ενώσεις.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες
12.2.4	Υποπροϊόντα της παραγωγής αμινοξέων με *Corynebacterium glutamicum* (2) (5)	Υποπροϊόντα της παραγωγής αμινοξέων με ζύμωση με *Corynebacterium glutamicum* σε υποστρώματα φυτικής ή χημικής προέλευσης, αμμωνίας ή ανόργανων αλάτων.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστη τέφρα
12.2.5	Υποπροϊόντα της παραγωγής αμινοξέων με *Escherichia coli* K12 (2) (5)	Υποπροϊόντα της παραγωγής αμινοξέων με ζύμωση με *Escherichia coli* K12 σε υποστρώματα φυτικής ή χημικής προέλευσης, αμμωνίας ή ανόργανων αλάτων.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες Ακατέργαστη τέφρα
12.2.6	Υποπροϊόν της παραγωγής ενζύμων με *Aspergillus niger* (2) (5)	Υποπροϊόν της ζύμωσης σιταριού και βύνης με *Aspergillus niger* για την παρασκευή ενζύμων.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
12.2.7	Πολυυδροξυβουτυρικό από ζύμωση με *Ralstonia eutropha* (2)	Προϊόν που περιέχει 3-υδροξυβουτυρικό και 3-υδροξυβαλεριανικό, που παράγονται μέσω ζύμωσης από *Ralstonia eutropha*, και μη βιώσιμα βακτηριακά πρωτεϊνούχα άλευρα που απομένουν από τα παραγόμενα βακτήρια και τον ζωμό της ζύμωσης.	

(1) Προϊόντα τα οποία λαμβάνονται από τη βιομάζα συγκεκριμένων μικροοργανισμών που αναπτύσσονται σε ορισμένα υποστρώματα Δύνανται να περιέχουν έως και 0,3 % αντιαφριστικά, 1,5 % διηθητικά/διαυγαστικά μέσα και 2,9 % προπιονικό οξύ.

(2) Οι μικροοργανισμοί που χρησιμοποιούνται στη ζύμωση έχουν αδρανοποιηθεί έτσι ώστε να μην υπάρχουν βιώσιμοι τέτοιοι μικροοργανισμοί στις πρώτες ύλες ζωοτροφών.

(3) Απαγορεύεται η καλλιέργεια σε n-αλκάνια [κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 568/2010].

(4) Η χρησιμοποιούμενη ονομασία των στελεχών ζυμομυκήτων ενδέχεται να διαφέρει από την επιστημονική ταξινομική ονομασία. Ως εκ τούτου, μπορούν να χρησιμοποιούνται συνώνυμα των αναφερόμενων στελεχών ζυμομυκήτων.

(5) Άλλα υποπροϊόντα ζύμωσης. Δύνανται να περιέχουν έως και 0,6 % αντιαφριστικά, 0,5 % αντικαθαλατωτικά, και 0,2 % θειώδη άλατα.

(6) Ως «μέρη» νοούνται όλα τα διαλυτά και αδιάλυτα κλάσματα της ζύμης, συμπεριλαμβανομένων των κλασμάτων από τη μεμβράνη ή τα εσωτερικά συστατικά του κυττάρου.

13. *Διάφορα*

Οι πρώτες ύλες ζωοτροφών που αναφέρονται στο παρόν κεφάλαιο και περιέχουν ζωικά προϊόντα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1069/2009 και του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 142/2011, και η χρήση τους μπορεί να υπόκειται σε περιορισμούς, σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 999/2001.

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
13.1.1	Προϊόντα της αρτοποιίας και της βιομηχανίας ζυμαρικών	Προϊόντα τα οποία λαμβάνονται κατά την παραγωγή ψωμιού, μπισκότων, γκοφρετών ή ζυμαρικών. Δύνανται να είναι αποξηραμένα.	Άμυλο Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες, εφόσον > 5 %
13.1.2	Προϊόντα της βιομηχανίας φύλλου ζύμης/ζαχαροπλαστικής	Προϊόντα τα οποία λαμβάνονται κατά την παραγωγή φύλλου ζύμης και γλυκισμάτων. Δύνανται να είναι αποξηραμένα.	Άμυλο Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες, εφόσον > 5 %
13.1.3	Προϊόντα της παραγωγής δημητριακών για πρόγευμα	Ουσίες ή προϊόντα που προορίζονται ή αναμένεται λογικά να καταναλωθούν από τον άνθρωπο, επεξεργασμένα, μερικώς επεξεργασμένα ή ανεπεξέργαστα. Δύνανται να είναι αποξηραμένα.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες, εφόσον > 10 % Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Ακατέργαστα έλαια/λίπη, εφόσον > 10 % Άμυλο, εφόσον > 30 % Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη, εφόσον > 10 %

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
13.1.4	Προϊόντα της βιομηχανίας ζαχαρωδών προϊόντων/ζαχαροπλαστικής	Προϊόντα τα οποία λαμβάνονται κατά την παραγωγή γλυκών, περιλαμβανομένων των σοκολατοειδών. Δύνανται να είναι αποξηραμένα.	Άμυλο Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες, εφόσον > 5 % Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη
13.1.5	Προϊόντα της βιομηχανίας παγωτού	Προϊόντα τα οποία λαμβάνονται κατά την παραγωγή παγωτού. Δύνανται να είναι αποξηραμένα.	Άμυλο Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
13.1.6	Προϊόντα και υποπροϊόντα της επεξεργασίας νωπών φρούτων και λαχανικών ([1])	Προϊόντα τα οποία λαμβάνονται κατά την επεξεργασία νωπών φρούτων και λαχανικών (περιλαμβανομένων φλοιών, ολόκληρων φρούτων/λαχανικών και μειγμάτων τους). Δύνανται να είναι αποξηραμένα ή κατεψυγμένα.	Άμυλο Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες, εφόσον > 5 % Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 3,5 %
13.1.7	Προϊόντα της επεξεργασίας φυτών ([1])	Προϊόντα τα οποία λαμβάνονται από την κατάψυξη ή ξήρανση ολόκληρων φυτών ή μερών τους.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
13.1.8	Προϊόντα της επεξεργασίας μπαχαρικών και καρυκευμάτων ([1])	Προϊόντα τα οποία λαμβάνονται από την κατάψυξη ή ξήρανση μπαχαρικών και καρυκευμάτων ή μερών τους.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες, εφόσον > 10 % Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Ακατέργαστα έλαια/λίπη, εφόσον > 10 % Άμυλο, εφόσον > 30 % Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη, εφόσον > 10 %
13.1.9	Προϊόντα της επεξεργασίας βοτάνων ([1])	Προϊόντα τα οποία λαμβάνονται από τη σύνθλιψη, άλεση, κατάψυξη ή ξήρανση ολόκληρων βοτάνων ή μερών τους.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
13.1.10	Προϊόντα της βιομηχανίας επεξεργασίας γεωμήλων	Προϊόντα τα οποία λαμβάνονται κατά την επεξεργασία γεωμήλων. Δύναται να είναι αποξηραμένα ή κατεψυγμένα.	Άμυλο Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες, εφόσον > 5 % Τέφρα αδιάλυτη σε HCl, εφόσον > 3,5 %
13.1.11	Προϊόντα και υποπροϊόντα της παραγωγής σαλτσών	Ουσίες από την παραγωγή σαλτσών που προορίζονται ή αναμένεται λογικά να καταναλωθούν από τον άνθρωπο, επεξεργασμένες, μερικώς επεξεργασμένες ή ανεπεξέργαστες. Δύνανται να είναι αποξηραμένες.	Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
13.1.12	Προϊόντα και υποπροϊόντα της βιομηχανίας αλμυρών πρόχειρων τροφίμων	Προϊόντα και υποπροϊόντα της βιομηχανίας αλμυρών πρόχειρων τροφίμων τα οποία λαμβάνονται κατά –και από– την παραγωγή των τροφίμων αυτών — πατατάκια, πρόχειρα τρόφιμα από γεώμηλα και/ή δημητριακά (πρόχειρα τρόφιμα μορφοποιημένα με άμεση εξώθηση, με βάση φύλλο ζύμης και σε μορφή σφαιριδίων) και ξηροί καρποί.	Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
13.1.13	Προϊόντα της βιομηχανίας έτοιμων για κατανάλωση τροφίμων	Προϊόντα τα οποία λαμβάνονται κατά την παραγωγή έτοιμων για κατανάλωση τροφίμων. Δύνανται να είναι αποξηραμένα.	Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες, εφόσον > 5 %
13.1.14	Φυτικά υποπροϊόντα από την παραγωγή αλκοολούχων ποτών	Προϊόντα, σε στερεή μορφή, από φυτά (περιλαμβανομένων ραγών και σπόρων όπως το γλυκάνισο) τα οποία λαμβάνονται έπειτα από διαβροχή αυτών των φυτών με αλκοολούχο διάλυμα ή έπειτα από εξάτμιση/απόσταξη αλκοόλης, ή και τα δύο, κατά την επεξεργασία αρωματικών υλών για την παραγωγή αλκοολούχων ποτών. Τα προϊόντα αυτά πρέπει να υποβάλλονται σε απόσταξη για την αφαίρεση των αλκοολικών υπολειμμάτων.	Ακατέργαστες πρωτεΐνες, εφόσον > 10 % Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες Ακατέργαστα έλαια/λίπη, εφόσον > 10 %
13.1.15	Ζύθος ζωοτροφών	Προϊόν της ζυθοποιίας το οποίο δεν μπορεί να πωληθεί ως ποτό για ανθρώπινη κατανάλωση.	Περιεκτικότητα σε αλκοόλη Υγρασία, εφόσον < 75 %
13.1.16	Γλυκό αρωματισμένο ποτό	Προϊόντα της βιομηχανίας αναψυκτικών που λαμβάνονται από την παραγωγή γλυκών αρωματισμένων αναψυκτικών ή από μη συσκευασμένα μη εμπορεύσιμα αναψυκτικά με γλυκιά γεύση. Δύνανται να είναι συμπυκνωμένα ή αποξηραμένα.	Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη Υγρασία, εφόσον > 30 %
13.1.17	Σιρόπι φρούτων	Προϊόντα του κλάδου σιροπιών φρούτων που λαμβάνονται κατά την παραγωγή σιροπιού φρούτων για ανθρώπινη κατανάλωση.	Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη Υγρασία, εφόσον > 30 %
13.1.18	Γλυκό αρωματισμένο σιρόπι	Προϊόντα της βιομηχανίας γλυκών αρωματισμένων σιροπιών που λαμβάνονται από την παραγωγή σιροπιών ή από μη συσκευασμένα μη εμπορεύσιμα σιρόπια. Δύνανται να είναι συμπυκνωμένα ή αποξηραμένα.	Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη Υγρασία, εφόσον > 30 %
13.2.1	Καραμελωμένα σάκχαρα	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με ελεγχόμενη θέρμανση οποιουδήποτε σακχάρου.	Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη
13.2.2	Δεξτρόζη	Η δεξτρόζη λαμβάνεται έπειτα από υδρόλυση αμύλου και αποτελείται από καθαρισμένη κρυσταλλωμένη γλυκόζη, με ή χωρίς κρυσταλλικό νερό.	

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
13.2.3	Φρουκτόζη	Φρουκτόζη ως καθαρισμένη κρυσταλλική σκόνη. Λαμβάνεται από τη γλυκόζη σιροπιού γλυκόζης με τη χρήση ισομεράσης γλυκόζης και από την ιμβερτοποίηση σακχαρόζης.	
13.2.4	Σιρόπι γλυκόζης	Το σιρόπι γλυκόζης είναι καθαρισμένο και συμπυκνωμένο υδατικό διάλυμα θρεπτικών σακχαριτών οι οποίοι λαμβάνονται από άμυλο μέσω υδρόλυσης. Δύναται να είναι αποξηραμένο.	Υγρασία, εφόσον > 30 %
13.2.5	Μελάσα γλυκόζης	Προϊόν το οποίο παράγεται κατά τη διεργασία ραφιναρίσματος σιροπιών γλυκόζης.	Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη
13.2.6	Ξυλόζη	Σάκχαρο που λαμβάνεται από ξύλο.	
13.2.7	Λακτουλόζη	Ημισυνθετικός δισακχαρίτης (4-O-D-γαλακτοπυρανοζυλο-D-φρουκτόζη) ο οποίος λαμβάνεται από λακτόζη μέσω ισομερισμού της γλυκόζης προς φρουκτόζη. Περιέχεται σε γάλα και προϊόντα γάλακτος που έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία.	
13.2.8	Γλυκοζαμίνη (χιτοζαμίνη) ([6])	Αμινοσάκχαρο (μονοσακχαρίτης) που αποτελεί μέρος της δομής των πολυσακχαριτών χιτοζάνη και χιτίνη. Παράγεται με υδρόλυση κελυφών καρκινοειδών και άλλων αρθροπόδων ή με ζύμωση σιτηρών, όπως ο αραβόσιτος ή το σιτάρι.	Νάτριο ή κάλιο, κατά περίπτωση
13.2.9	Ξυλοολιγοσακχαρίτες	Αλυσίδες μορίων ξυλόζης που συνδέονται με δεσμούς β1–4, με βαθμό πολυμερισμού από 2 έως 10, οι οποίες παράγονται από την ενζυμική υδρόλυση διάφορων πρώτων υλών πλούσιων σε ημικυτταρίνη.	Υγρασία, εφόσον > 5 %
13.2.10	Γλυκοολιγοσακχαρίτες	Προϊόν που λαμβάνεται είτε με ζύμωση είτε με υδρόλυση και/ή φυσική θερμική κατεργασία γλυκόζης, σακχαρόζης, μαλτόζης και πολυμερών γλυκόζης.	Υγρασία, εφόσον > 28 %
13.3.1	Άμυλο ([2])	Άμυλο.	Άμυλο
13.3.2	Προζελατινοποιημένο άμυλο ([2])	Προϊόν το οποίο αποτελείται από άμυλο διογκωμένο με θερμική επεξεργασία.	Άμυλο
13.3.3	Μείγμα αμύλου ([2])	Προϊόν το οποίο αποτελείται από φυσικό και/ή τροποποιημένο άμυλο τροφίμων που λαμβάνεται από διάφορες φυτικές πηγές.	Άμυλο
13.3.4	Πίτα προϊόντων υδρόλυσης αμύλου ([2])	Προϊόν της διήθησης του υγρού υδρόλυσης αμύλου, το οποίο αποτελείται από τα εξής: πρωτεΐνες, άμυλο, πολυσακχαρίτες, λίπη, έλαια και διηθητικά βοηθήματα (π.χ. γη διατόμων, ίνες ξύλου).	Υγρασία, εφόσον < 25 % ή > 45 % Εφόσον η υγρασία < 25 %: — Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες — Ακατέργαστες πρωτεΐνες

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
13.3.5	Δεξτρίνη	Η δεξτρίνη είναι άμυλο μερικώς υδρολυμένο με οξύ.	
13.3.6	Μαλτοδεξτρίνη	Η μαλτοδεξτρίνη είναι άμυλο μερικώς υδρολυμένο.	
13.4.1	Πολυδεξτρόζη	Πολυμερές μάζας γλυκόζης με τυχαίους δεσμούς, παραγόμενο με θερμικό πολυμερισμό D-γλυκόζης	
13.5.1	Πολυόλες	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με υδρογόνωση ή ζύμωση και αποτελείται από ανηγμένους μονοσακχαρίτες, δισακχαρίτες, ολιγοσακχαρίτες ή πολυσακχαρίτες.	
13.5.2	Ισομαλτιτόλη	Αλκοολοσάκχαρο το οποίο λαμβάνεται από σακχαρόζη έπειτα από ενζυμική μετατροπή και υδρογόνωση.	
13.5.3	Μαννιτόλη	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με υδρογόνωση ή ζύμωση και αποτελείται από ανηγμένη γλυκόζη και/ή φρουκτόζη.	
13.5.4	Ξυλιτόλη	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με υδρογόνωση και ζύμωση ξυλόζης.	
13.5.5	Σορβιτόλη	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με υδρογόνωση γλυκόζης.	
13.6.1	Όξινα λιπαρά από χημικό ραφινάρισμα ([3])	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από έλαια και λίπη φυτικής ή ζωικής προέλευσης, κατά την αποξίνισή τους με χρήση αλκαλίων, ακολουθούμενη από οξίνιση και διαχωρισμό της υδατικής φάσης, και το οποίο περιέχει ελεύθερα λιπαρά οξέα, έλαια ή λίπη και φυσικά συστατικά σπόρων, καρπών ή ζωικών ιστών, όπως μονογλυκερίδια, διγλυκερίδια, ακατέργαστη λεκιθίνη και ινώδεις ουσίες.	Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Υγρασία, εφόσον > 1 %
13.6.2	Λιπαρά οξέα εστεροποιημένα με γλυκερόλη ([4])	Γλυκερίδια τα οποία λαμβάνονται με εστεροποίηση λιπαρών οξέων με γλυκερόλη. Δύνανται να περιέχουν έως και 50 ppm νικέλιο από υδρογόνωση.	Υγρασία, εφόσον > 1 % Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Νικέλιο εφόσον > 20 ppm
13.6.3	Μονογλυκερίδια, διγλυκερίδια και τριγλυκερίδια λιπαρών οξέων ([4])	Προϊόν το οποίο αποτελείται από μείγματα μονοεστέρων, διεστέρων και τριεστέρων γλυκερόλης με λιπαρά οξέα. Δύνανται να περιέχουν μικρές ποσότητες ελεύθερων λιπαρών οξέων και γλυκερόλης. Δύνανται να περιέχουν έως και 50 ppm νικέλιο από υδρογόνωση.	Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Νικέλιο εφόσον > 20 ppm

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
13.6.4	Άλατα λιπαρών οξέων ([4])	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με αντίδραση λιπαρών οξέων που περιέχουν τουλάχιστον τέσσερα άτομα άνθρακα με υδροξείδια, οξείδια ή άλατα του ασβεστίου, του μαγνησίου, του νατρίου ή του καλίου. Δύναται να περιέχει έως και 50 ppm νικέλιο από υδρογόνωση.	Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες (έπειτα από υδρόλυση) Υγρασία Ca ή Na ή K ή Mg (κατά περίπτωση) Νικέλιο εφόσον > 20 ppm
13.6.5	Αποστάγματα λιπαρών οξέων από φυσικό ραφινάρισμα ([3])	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από έλαια και λίπη φυτικής ή ζωικής προέλευσης, κατά την αποξίνισή τους με απόσταξη και περιέχει ελεύθερα λιπαρά οξέα, έλαια ή λίπη και φυσικά συστατικά σπόρων, καρπών ή ζωικών ιστών, όπως μονογλυκερίδια, διγλυκερίδια, στερόλες και τοκοφερόλες.	Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Υγρασία, εφόσον > 1 %
13.6.6	Ακατέργαστα λιπαρά οξέα από διαχωρισμό ([3])	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με διαχωρισμό ελαίων/λιπών. Εξ ορισμού αποτελείται από ακατέργαστα λιπαρά οξέα C_6-C_{24}, αλειφατικά, ευθύγραμμης αλυσίδας, μονοκαρβοξυλικά, κεκορεσμένα και ακόρεστα. Δύναται να περιέχει έως και 50 ppm νικέλιο από υδρογόνωση.	Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Υγρασία, εφόσον > 1 % Νικέλιο εφόσον > 20 ppm
13.6.7	Καθαρά αποσταγμένα λιπαρά οξέα από διαχωρισμό ([3])	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με απόσταξη των ακατέργαστων λιπαρών οξέων από διαχωρισμό ελαίων/λιπών και ενδεχομένως με υδρογόνωση. Εξ ορισμού αποτελείται από καθαρά αποσταγμένα λιπαρά οξέα C_6-C_{24}, αλειφατικά, ευθύγραμμης αλυσίδας, μονοκαρβοξυλικά, κεκορεσμένα και ακόρεστα. Δύναται να περιέχει έως και 50 ppm νικέλιο από υδρογόνωση.	Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Υγρασία, εφόσον > 1 % Νικέλιο εφόσον > 20 ppm
13.6.8	Λιπαρή πρώτη ύλη σαπωνοποιίας ([3])	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από φυτικά έλαια και λίπη κατά την αποξίνισή τους με χρήση υδατικού διαλύματος υδροξειδίου του ασβεστίου, μαγνησίου, νατρίου ή καλίου, το οποίο περιέχει άλατα λιπαρών οξέων, ελαίων ή λιπών και φυσικά συστατικά σπόρων, καρπών ή ζωικών ιστών, όπως μονογλυκερίδια, διγλυκερίδια, ακατέργαστη λεκιθίνη και ινώδεις ουσίες.	Υγρασία, εφόσον < 40 ή > 50 % Ca ή Na ή K ή Mg κατά περίπτωση
13.6.9	Μονογλυκερίδια και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων εστεροποιημένα με οργανικά οξέα ([4]) ([5])	Μονογλυκερίδια και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων με τέσσερα τουλάχιστον άτομα άνθρακα εστεροποιημένα με οργανικά οξέα.	Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
13.6.10	Εστέρες λιπαρών οξέων με σακχαρόζη ([4])	Εστέρες σακχαρόζης και λιπαρών οξέων.	Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
13.6.11	Σακχαρογλυκερίδια λιπαρών οξέων ([4])	Μείγμα εστέρων σακχαρόζης και μονογλυκεριδίων και διγλυκεριδίων λιπαρών οξέων.	Ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
13.6.12	Παλμιτοϋλογλυκοζαμίνη	Λιπιδική οργανική ένωση που περιέχεται στη ρίζα πολλών φυτών, ιδίως των περισσότερων ψυχανθών. Παράγεται με ακυλίωση της D-γλυκοζαμίνης με παλμιτικό οξύ. Δύναται να περιέχει έως και 0,5 % ακετόνη.	Υγρασία, εφόσον > 2 % Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες
13.6.13	Άλατα γαλακτικών εστέρων λιπαρών οξέων	Μη γλυκεριδικοί εστέρες λιπαρών οξέων. Το προϊόν μπορεί να είναι άλας ασβεστίου, μαγνησίου, νατρίου ή καλίου λιπαρών οξέων εστεροποιημένων με γαλακτικό οξύ. Δύναται να περιέχει άλατα ελεύθερων λιπαρών οξέων και γαλακτικού οξέος.	Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες Υγρασία, εφόσον > 1 % Νικέλιο εφόσον > 20 ppm Ca ή Na ή K ή Mg κατά περίπτωση
13.8.1	Ακατέργαστη γλυκερόλη [ακατέργαστη γλυκερίνη]	Υποπροϊόν το οποίο λαμβάνεται από: — την ελαιοχημική διεργασία διαχωρισμού ελαίων/λιπών για τη λήψη λιπαρών οξέων και γλυκού υγρού, ακολουθούμενη από συμπύκνωση του γλυκού υγρού ώστε να ληφθεί ακατέργαστη γλυκερόλη, ή από τη μετεστεροποίηση φυσικών ελαίων και λιπών (δύναται να περιέχει έως και 0,5 % μεθανόλη) για να ληφθούν μεθυλεστέρες λιπαρών οξέων και γλυκό υγρό, ακολουθούμενη από συμπύκνωση του γλυκού υγρού για τη λήψη ακατέργαστης γλυκερόλης, — την παραγωγή βιοντίζελ (μεθυλεστέρες ή αιθυλεστέρες λιπαρών οξέων) με μετεστεροποίηση ελαίων και λιπών μη προσδιοριζόμενης φυτικής ή ζωικής προέλευσης. Ενδέχεται να παραμένουν στη γλυκερόλη ανόργανα και οργανικά άλατα (έως και 7,5 %). Δύναται να περιέχει έως και 0,5 % μεθανόλη και έως και 4 % MONG (οργανικές ύλες εκτός γλυκερόλης), συμπεριλαμβανομένων μεθυλεστέρων λιπαρών οξέων, αιθυλεστέρων λιπαρών οξέων, ελεύθερων λιπαρών οξέων και γλυκεριδίων, — τη σαπωνοποίηση ελαίων/λιπών φυτικής ή ζωικής προέλευσης, συνήθως με αλκάλια/αλκαλικές γαίες, για τη λήψη σάπωνος. Δύναται να περιέχει έως και 50 ppm νικέλιο από υδρογόνωση.	Γλυκερόλη Κάλιο εφόσον > 1,5 % Νάτριο εφόσον > 1,5 % Νικέλιο εφόσον > 20 ppm

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
13.8.2	Γλυκερόλη [γλυκερίνη]	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από: — την ελαιοχημική διεργασία α) διαχωρισμού ελαίων/λιπών, τον οποίο ακολουθούν συμπύκνωση των γλυκών υγρών και ραφινάρισμα με απόσταξη (βλέπε μέρος Β, γλωσσάριο διεργασιών, λήμμα 20) ή ιοντοανταλλακτική διεργασία, β) μετεστεροποίησης φυσικών ελαίων/λιπών για τη λήψη μεθυλεστέρων λιπαρών οξέων και ακατέργαστου γλυκού νερού, την οποία ακολουθούν συμπύκνωση του γλυκού υγρού για τη λήψη ακατέργαστης γλυκερόλης και ραφινάρισμα με απόσταξη ή ιοντοανταλλακτική διεργασία, — την παραγωγή βιοντίζελ (μεθυλεστέρες ή αιθυλεστέρες λιπαρών οξέων) με μετεστεροποίηση ελαίων και λιπών μη προσδιοριζόμενης φυτικής και ζωικής προέλευσης και μετέπειτα ραφινάρισμα της γλυκερόλης. Ελάχιστη περιεκτικότητα σε γλυκερόλη: 99 % επί ξηράς ουσίας, — τη σαπωνοποίηση ελαίων/λιπών φυτικής ή ζωικής προέλευσης, συνήθως με αλκάλια/αλκαλικές γαίες, για τη λήψη σάπωνος, ακολουθούμενη από ραφινάρισμα της ακατέργαστης γλυκερόλης και απόσταξη. Δύναται να περιέχει έως και 50 ppm νικέλιο από υδρογόνωση.	Γλυκερόλη εφόσον < 99 % επί της ξηράς ουσίας Νάτριο εφόσον > 0,1 % Κάλιο εφόσον > 0,1 % Νικέλιο εφόσον > 20 ppm
13.9.1	Μεθυλοσουλφονυλομεθάνιο	Οργανική ένωση του θείου [$(CH_3)_2SO_2$] που λαμβάνεται με χημική σύνθεση και η οποία είναι πανομοιότυπη με εκείνη που απαντά σε φυτά στη φύση.	Θείο
13.10.1	Τύρφη	Προϊόν της φυσικής αποσύνθεσης φυτών (κυρίως σφάγνων) σε αναερόβιο και ολιγοτροφικό περιβάλλον.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
13.10.2	Λεοναρδίτης	Προϊόν που απαντά στη φύση ως ορυκτό σύμπλεγμα φαινολικών υδρογονανθράκων, αποκαλούμενο και χουμικό άλας, και το οποίο προέρχεται από την αποσύνθεση οργανικών υλών σε βάθος χρόνου εκατομμυρίων ετών.	Ακατέργαστες ινώδεις ουσίες
13.11.1	Προπυλενογλυκόλη [1,2-προπανοδιόλη] [προπανο-1,2-διόλη]	Οργανική ένωση (διόλη ή διπλή αλκοόλη) με τον τύπο $C_3H_8O_2$. Είναι παχύρρευστο υγρό με ελαφρώς γλυκιά γεύση, υγροσκοπικό και αναμίξιμο με νερό, την ακετόνη και το χλωροφόρμιο. Δύναται να περιέχει έως και 0,3 % διπροπυλενογλυκόλη.	
13.11.2	Μονοεστέρες προπυλενογλυκόλης και λιπαρών οξέων ([4])	Μονοεστέρες προπυλενογλυκόλης και λιπαρών οξέων, μόνοι ή σε μείγματα με διεστέρες.	Προπυλενογλυκόλη Ακατέργαστες λιπαρές ουσίες

▼**M1**

Αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή	Υποχρεωτικές δηλώσεις
13.12.1	Υαλουρονικό οξύ	Γλυκοζαμινογλυκάνη (πολυσακχαρίτης) με επαναλαμβανόμενη μονάδα αποτελούμενη από ένα αμινοσάκχαρο (N-ακετυλο-D-γλυκοζαμίνη) και D-γλυκουρονικό οξύ, η οποία υπάρχει στο δέρμα, στο αρθρικό υγρό και στον ομφάλιο λώρο και η οποία παράγεται, επί παραδείγματι, από ζωικό ιστό ή από βακτηριακή ζύμωση.	Νάτριο ή κάλιο, κατά περίπτωση
13.12.2	Θειική χονδροϊτίνη	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται μέσω εκχύλισης από τένοντες, οστά και άλλους ζωικούς ιστούς που περιέχουν χόνδρο και μαλακούς συνδετικούς ιστούς.	Νάτριο
13.12.3	Γλυκονικό οξύ	Γλυκονικό οξύ ($C_6H_{12}O_7$), υδατοδιαλυτό οργανικό οξύ με pKa 3,7 και διαυγές έως καφέ χρώμα. Η υγρή μορφή έχει ελάχιστη περιεκτικότητα σε γλυκονικό οξύ 50 %. Παράγεται με μικροβιακή ζύμωση σιροπιού γλυκόζης ή ως παραπροϊόν της παραγωγής γλυκονο-δ-λακτόνης κατάλληλης για τρόφιμα.	Γλυκονικό οξύ

([1]) Το είδος του φρούτου, του λαχανικού, του φυτού, του μπαχαρικού και του βότανου πρέπει να προστίθεται στην ονομασία κατά περίπτωση.
([2]) Η ονομασία πρέπει να συμπληρώνεται από ένδειξη της φυτικής προέλευσης.
([3]) Η ονομασία πρέπει να συμπληρώνεται από ένδειξη της φυτικής ή ζωικής προέλευσης.
([4]) Η ονομασία πρέπει να τροποποιείται ή να συμπληρώνεται για να προσδιορίζει τα χρησιμοποιούμενα λιπαρά οξέα.
([5]) Η ονομασία πρέπει να τροποποιείται ή να συμπληρώνεται για να προσδιορίζει το οργανικό οξύ.
([6]) Η ονομασία πρέπει να συμπληρώνεται με τις λέξεις «από ζωικούς ιστούς» ή «από ζύμωση», κατά περίπτωση.