Acest document are doar scop informativ şi nu produce efecte juridice. Instituţiile Uniunii nu își asumă răspunderea pentru conținutul său. Versiunile autentice ale actelor relevante, inclusiv preambulul acestora, sunt cele publicate în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene și disponibile pe site-ul EUR-Lex. Aceste texte oficiale pot fi consultate accesând linkurile integrate în prezentul document.

►B

REGULAMENTUL (UE) NR. 68/2013 AL COMISIEI

din 16 ianuarie 2013

privind Catalogul cu materii prime pentru furaje

(Text cu relevanţă pentru SEE)

(JO L 29, 30.1.2013, p. 1)

Astfel cum a fost modificat prin:

		Jurnalul Oficial		
		NR.	Pagina	Data
►M1	Regulamentul (UE) 2017/1017 al Comisiei din 15 iunie 2017	L 159	48	21.6.2017
►M2	Regulamentul (UE) 2019/145 al Comisiei din 30 ianuarie 2019	L 27	11	31.1.2019
►M3	Regulamentul (UE) 2020/764 al Comisiei din 10 iunie 2020	L 183	1	11.6.2020

rectificat prin:

►C1 Rectificare, JO L 98, 11.4.2017, p. 44 (68/2013)

▼B

REGULAMENTUL (UE) NR. 68/2013 AL COMISIEI

din 16 ianuarie 2013

privind Catalogul cu materii prime pentru furaje

(Text cu relevanță pentru SEE)

Articolul 1

Se creează Catalogul cu materii prime pentru furaje la care se face trimitere la articolul 24 din Regulamentul (CE) nr. 767/2009, astfel cum s-a stabilit în anexa la prezentul regulament.

Articolul 2

Regulamentul (UE) nr. 575/2011 se abrogă.

Trimiterile la regulamentul abrogat se interpretează ca trimiteri la prezentul regulament.

Articolul 3

Materiile prime pentru furaje care au fost etichetate în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 575/2011 înainte de 19 august 2013 pot fi, în continuare, introduse pe piață și utilizate până la epuizarea stocurilor.

Articolul 4

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

▼M1

ANEXĂ

CATALOGUL MATERIILOR PRIME DESTINATE HRANEI PENTRU ANIMALE

PARTEA A

Dispoziţii generale

(1) Utilizarea prezentului catalog de către operatorii din sectorul hranei pentru animale este voluntară. Cu toate acestea, denumirea unei materii prime destinate hranei pentru animale inclusă în partea C poate fi utilizată numai pentru o materie primă destinată hranei pentru animale care respectă cerinţele rubricii în cauză.

(2) Toate rubricile din lista materiilor prime destinate hranei pentru animale din partea C respectă restricţiile privind utilizarea materiilor prime destinate hranei pentru animale în conformitate cu legislaţia relevantă a Uniunii; o atenţie deosebită se acordă conformităţii cu Regulamentul (CE) nr. 1829/2003 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]) în cazul materiilor prime destinate hranei pentru animale care sunt, sau sunt produse din, organisme modificate genetic sau care sunt rezultatul unui proces de fermentaţie a unor microorganisme modificate genetic. Materiile prime destinate hranei pentru animale care constau din sau care conţin subproduse de origine animală îndeplinesc cerinţele Regulamentului (CE) nr. 1069/2009 al Parlamentului European și al Consiliului ([2]) și ale Regulamentului (UE) nr. 142/2011 al Comisiei ([3]), iar utilizarea lor poate face obiectul unor restricţii în temeiul Regulamentului (CE) nr. 999/2001 al Parlamentului European și al Consiliului ([4]). Operatorii din sectorul hranei pentru animale care utilizează o materie primă destinată hranei animalelor înregistrată în catalog se asigură că ea este în conformitate cu articolul 4 din Regulamentul (CE) nr. 767/2009.

(3) „Foste produse alimentare” înseamnă produse alimentare, altele decât deșeurile de catering, care au fost fabricate în vederea consumului uman, în deplină conformitate cu legislaţia UE în domeniul alimentar, dar care nu mai sunt destinate consumului uman din motive practice sau logistice sau din cauza unor probleme de fabricaţie sau a unor defecte de ambalare sau a altor defecte și care nu prezintă niciun risc pentru sănătate atunci când sunt utilizate ca hrană pentru animale. Stabilirea conţinuturilor maxime menţionate la punctul 1 din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 767/2009 nu se aplică fostelor produse alimentare și deșeurilor de catering. Stabilirea se aplică atunci când acestea sunt prelucrate ulterior pentru a se obţine hrană pentru animale.

(4) Conform bunelor practici menţionate la articolul 4 din Regulamentul (CE) nr. 183/2005 al Parlamentului European și al Consiliului ([5]), materiile prime destinate hranei pentru animale nu conţin impurităţi chimice rezultate din procesul de fabricaţie a lor și nici adjuvanţi tehnologici, cu excepţia cazului în care în catalog este stabilit un conţinut maxim specific. În hrana pentru animale nu sunt prezente substanţe a căror utilizare este interzisă, iar pentru substanţele respective nu se stabilesc astfel de conţinuturi maxime. Din motive de transparenţă, materiile prime destinate hranei pentru animale cu reziduuri tolerate sunt completate cu informaţii relevante furnizate de operatorii din sectorul hranei pentru animale în contextul tranzacţiilor comerciale obișnuite.

([1]) Regulamentul (CE) nr. 1829/2003 al Parlamentului European și al Consiliului din 22 septembrie 2003 privind produsele alimentare și furajele modificate genetic (JO L 268, 18.10.2003, p. 1).

([2]) Regulamentul (CE) nr. 1069/2009 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 octombrie 2009 de stabilire a unor norme sanitare privind subprodusele de origine animală și produsele derivate care nu sunt destinate consumului uman și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 1774/2002 (JO L 300, 14.11.2009, p. 1).

([3]) Regulamentul (UE) nr. 142/2011 al Comisiei din 25 februarie 2011 de punere în aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1069/2009 al Parlamentului European și al Consiliului de stabilire a unor norme sanitare privind subprodusele de origine animală și produsele derivate care nu sunt destinate consumului uman și de punere în aplicare a Directivei 97/78/CE a Consiliului în ceea ce privește anumite probe și produse care sunt scutite de la controalele sanitar-veterinare la frontieră în conformitate cu directiva menţionată (JO L 54, 26.2.2011, p. 1).

([4]) JO L 147, 31.5.2001, p. 1.

([5]) JO L 35, 8.2.2005, p. 1.

▼M1

(5) În conformitate cu bunele practici menţionate la articolul 4 din Regulamentul (CE) nr. 183/2005, cu aplicarea principiului ALARA ([1]) și fără a aduce atingere aplicării Regulamentului (CE) nr. 183/2005, a Directivei 2002/32/CE a Parlamentului European și a Consiliului ([2]), a Regulamentului (CE) nr. 396/2005 al Parlamentului European și al Consiliului ([3]) și a Regulamentului (CE) nr. 1831/2003 al Parlamentului European și al Consiliului ([4]), este adecvat să se precizeze în Catalogul materiilor prime destinate hranei pentru animale conţinuturile maxime pentru impurităţile chimice rezultate din procesul de fabricaţie sau din adjuvanţi tehnologici care sunt prezente la niveluri de cel puţin 0,1 %. Conţinuturile maxime pot fi, de asemenea, stabilite în Catalogul pentru impurităţi chimice și adjuvanţi tehnologici prezenţi la niveluri mai mici de 0,1 % dacă se consideră că acest lucru este adecvat pentru bunele practici comerciale. Cu excepţia cazului în care se specifică altfel în partea B sau C din prezenta anexă, orice conţinut maxim este exprimat sub forma unui raport greutate/greutate ([5]).

Conţinuturile maxime specifice pentru impurităţi chimice și adjuvanţi tehnologici sunt stabilite în descrierea procesului din partea B, în descrierea materiei prime destinate hranei pentru animale din partea C sau la sfârșitul unei categorii din partea C. Cu excepţia cazului în care în partea C este stabilit un conţinut maxim specific, orice conţinut maxim stabilit în partea B pentru un anumit proces este aplicabil oricărei materii prime destinate hranei pentru animale menţionate în partea C cu condiţia ca descrierea materiei prime destinate hranei pentru animale să facă trimitere la respectivul proces și în măsura în care procesul în cauză corespunde descrierii din partea B.

(6) Materiile prime destinate hranei pentru animale care nu sunt menţionate în capitolul 12 din partea C și care au fost fabricate prin fermentare și/sau în care sunt prezente în mod natural microorganisme pot fi introduse pe piaţă cu microorganisme vii atât timp cât utilizarea preconizată a materiilor prime destinate hranei pentru animale și a hranei combinate pentru animale care conţin astfel de substanţe nu este

(a) reprezentată de multiplicarea microorganismelor și

(b) nu este legată de o funcţie exercitată de microorganism(e) în conformitate cu anexa I la Regulamentul (CE) nr. 1831/2003.

Prezenţa microorganismelor, precum și oricărei funcţii aferente acesteia, nu se menţionează pe materiile prime destinate hranei pentru animale și pe hrana combinată pentru animale care le conţin.

(7) Puritatea botanică a unei materii prime destinate hranei pentru animale nu este mai mică de 95 %. Cu toate acestea, impurităţile botanice, cum ar fi reziduurile altor seminţe sau fructe oleaginoase derivate dintr-un proces de fabricaţie anterior, nu depășesc 0,5 % pentru fiecare tip de seminţe sau de fructe oleaginoase. Prin derogare de la aceste reguli generale, în lista materiilor prime destinate hranei pentru animale din partea C se stabilește un nivel specific.

(8) Denumirea comună/calificativul unuia sau mai multora din procesele menţionate în ultima coloană a glosarului de procese din partea B se adaugă ([6]) la denumirea materiei prime destinate hranei pentru animale pentru a indica faptul că a fost supusă procesului (proceselor) respectiv(e). O materie primă destinată hranei pentru animale a cărei denumire este o combinaţie între o denumire menţionată în partea C și denumirea comună sau calificativul unuia sau al mai multora dintre procesele enumerate în partea B este considerată ca fiind inclusă în catalog, iar eticheta sa

([1]) *As Low As Reasonably Achievable* – Cel mai mic nivel care se poate obţine în mod rezonabil.
([2]) JO L 140, 30.5.2002, p. 10.
([3]) JO L 70, 16.3.2005, p. 1.
([4]) JO L 268, 18.10.2003, p. 29.
([5]) Dispoziţiile referitoare la impurităţi chimice și adjuvanţi tehnologici stabilite în prezentul alineat nu se aplică materiilor prime destinate hranei pentru animale menţionate în Registrul cu materii prime destinate hranei pentru animale astfel cum se menţionează la articolul 24 alineatul (6) din Regulamentul (CE) nr. 767/2009.
([6]) Prin derogare de la această obligaţie, pentru procesul „uscare” se poate adăuga denumirea comună/calificativul.

▼M1

conține declarațiile obligatorii aplicabile acestei materii prime destinate hranei pentru animale, astfel cum se menționează în ultimele coloane din părțile B și C, după caz. Ori de câte ori este menționată în ultima coloană din partea B, metoda specifică utilizată pentru proces este specificată în denumirea materiei prime destinate hranei pentru animale.

(9) Dacă procesul de fabricație al unei materii prime destinate hranei pentru animale este diferit față de descrierea procesului vizat, astfel cum se menționează în glosarul proceselor din partea B, procesul de fabricație se menționează în descrierea materiei prime destinate hranei pentru animale în cauză.

(10) Pentru o serie de materii prime destinate hranei pentru animale se pot utiliza sinonime. Astfel de sinonime sunt incluse între paranteze drepte în coloana „denumire” a rubricii pentru materia primă destinată hranei pentru animale în cauză din lista materiilor prime destinate hranei pentru animale din partea C.

(11) În descrierea materiilor prime destinate hranei pentru animale din lista materiilor prime destinate hranei pentru animale din partea C, cuvântul „produs” este utilizat în locul cuvântului „subprodus” pentru a reflecta situația pieței și terminologia utilizată în practică de operatorii din sectorul hranei pentru animale pentru a evidenția valoarea comercială a materiilor prime destinate hranei pentru animale.

(12) Denumirea botanică a unei plante este consemnată numai în descrierea primei rubrici din lista materiilor prime destinate hranei pentru animale din partea C referitoare la planta respectivă.

(13) Principiul de bază pentru etichetarea obligatorie a constituenților analitici ai unei anumite materii prime destinate hranei pentru animale din catalog este menționarea faptului că un anumit produs conține concentrații mari dintr-un constituent specific sau că procesul de fabricație a schimbat caracteristicile nutriționale ale produsului.

(14) Articolul 15 litera (g) din Regulamentul (CE) nr. 767/2009, coroborat cu punctul 6 din anexa I la regulamentul respectiv, stabilește cerințe de etichetare privind conținutul de umiditate. Articolul 16 alineatul (1) litera (b) din regulamentul respectiv, coroborat cu anexa sa V, stabilește cerințe de etichetare privind alți constituenți analitici. În plus, punctul 5 din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 767/2009 solicită declararea nivelului de cenușă insolubilă în acid clorhidric dacă el depășește 2,2 % în general sau, pentru o anumită materie primă destinată hranei pentru animale, dacă depășește nivelul stabilit în secțiunea relevantă din anexa V la regulamentul respectiv. Totuși, anumite rubrici din lista materiilor prime destinate hranei pentru animale din partea C se abat de la aceste reguli, după cum urmează:

(a) declarațiile obligatorii privind constituenții analitici din lista materiilor prime destinate hranei pentru animale din partea C înlocuiesc declarațiile obligatorii astfel cum se menționează în secțiunea relevantă din anexa V la Regulamentul (CE) nr. 767/2009;

(b) dacă coloana referitoare la declarațiile obligatorii din lista materiilor prime destinate hranei pentru animale din partea C nu menționează niciunul dintre constituenții analitici care ar trebui declarați în conformitate cu secțiunea relevantă din anexa V la Regulamentul (CE) nr. 767/2009, niciunul din constituenții respectivi nu trebuie să fie menționați pe etichetă. Totuși, pentru cenușa insolubilă în acid clorhidric, atunci când nu este stabilit niciun nivel în lista materiilor prime destinate hranei pentru animale din partea C, nivelul se declară dacă depășește 2,2 %;

(c) când se menționează unul sau mai multe niveluri specifice de umiditate în coloana „declarații obligatorii” din lista materiilor prime destinate hranei pentru animale din partea C, nivelurile respective se aplică în locul nivelurilor de la punctul 6 din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 767/2009. Cu toate acestea, dacă conținutul de umiditate este mai mic de 14 %, nu este obligatoriu să fie declarat. În cazul în care în coloana respectivă nu este menționat niciun nivel specific de umiditate, se aplică punctul 6 din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 767/2009.

▼**M1**

(15) Un operator din sectorul hranei pentru animale care pretinde că o materie primă destinată hranei pentru animale are mai multe proprietăţi decât cele specificate în coloana „descriere” din lista materiilor prime destinate hranei pentru animale din partea C sau se referă la un proces menţionat în partea B care poate fi asimilat unei menţiuni (de exemplu, protecţie faţă de degradabilitatea ruminală) respectă articolul 13 din Regulamentul (CE) nr. 767/2009. În plus, materiile prime destinate hranei pentru animale pot viza un anumit scop nutriţional în conformitate cu articolele 9 și 10 din Regulamentul (CE) nr. 767/2009.

PARTEA B

Glosarul proceselor

	Proces	Definiţie	Denumire comună/calificativ
1	Fracţionarea cu aer	Separarea particulelor prin intermediul unui flux de aer	Supus fracţionării cu aer
2	Aspirare	Proces de eliminare a prafului, a particulelor fine și a altor particule fine de cereale în suspensie din boabele de cereale în vrac în cursul transportului prin intermediul unui flux de aer	Aspirat
3	Albire	Proces care constă în tratamentul termic al unei substanţe organice prin fierbere sau tratare cu aburi în scopul de a denatura enzimele naturale, de a înmuia ţesuturile și de a elimina aromele brute, urmat de imersiune în apă rece pentru a opri procesul de gătire	Albit
4	Decolorare	Îndepărtarea culorii naturale prin procese chimice sau fizice sau prin utilizarea de pământ decolorant	Decolorat
5	Răcire	Scădere a temperaturii sub cea ambiantă dar peste cea de congelare pentru a favoriza conservarea	Refrigerat
6	Tocare	Reducerea dimensiunii particulelor folosind unul sau mai multe cuţite	Tocat
7	Curăţare	Îndepărtarea obiectelor (contaminanţi, de exemplu pietre) sau a părţilor vegetative ale plantei, de exemplu particule mobile de paie, hoaspe sau buruieni	Curăţat/sortat
8	Concentrare ([1])	Îndepărtarea apei și/sau a altor constituenţi	Concentrat
9	Condensare	Tranziţia unei substanţe din fază gazoasă în fază lichidă	Condensat
10	Gătire	Aplicarea unui tratament termic pentru a modifica caracteristicile fizice și chimice ale materiilor prime destinate hranei pentru animale	Gătit

▼**M1**

	Proces	Definiție	Denumire comună/calificativ
11	Zdrobire	Reducerea dimensiunii particulelor folosind un concasor	Zdrobit
12	Cristalizare	Purificare prin formarea de cristale solide pornind de la o soluție lichidă. De obicei, impuritățile din lichid nu sunt încorporate în structura cristalului.	Cristalizat
13	Decorticare ([2])	Îndepărtarea parțială sau completă a învelișurilor exterioare ale grăunțelor, semințelor, fructelor, fructelor cu coajă tare și altele	Decorticat, parțial decorticat
14	Îndepărtarea învelișului/îndepărtarea hoaspelor	Îndepărtarea învelișurilor externe ale boabelor, grăunțelor și semințelor, de obicei prin mijloace fizice	Înveliș îndepărtat sau hoaspe îndepărtate ([3])
15	Depectinizare	Extracția pectinelor dintr-o materie primă destinată hranei pentru animale	Depectinizat
16	Desicare	Proces de extragere a umidității	Desicat
17	Îndepărtarea materiilor vâscoase	Proces folosit pentru a îndepărta stratul de materii vâscoase de pe o suprafață	Materii vâscoase îndepărtate
18	Dezaharisire	Îndepărtare parțială sau totală a mono- și a dizaharidelor din melasă sau din alte materii conținând zaharide prin mijloace chimice sau fizice	Dezaharisit, parțial dezaharisit
19	Detoxificare	Proces prin care contaminanții toxici sunt distruși sau li se reduce concentrația	Detoxificat
20	Distilare	Fracționarea lichidelor prin fierbere și colectarea vaporilor condensați într-un recipient separat	Distilat
21	Uscare	Deshidratare prin procese artificiale sau naturale	Uscat natural sau artificial, după caz
22	Însilozare	Depozitarea materiilor prime destinate hranei pentru animale într-un siloz, cu sau fără adăugare de conservanți sau în condiții anaerobe cu sau fără adăugare de aditivi de însilozare	Însilozat
23	Evaporare	Reducerea conținutului de apă	Evaporat
24	Expandare	Proces termic în cursul căruia vaporizarea bruscă a apei conținute în produs duce la expandarea acestuia	Expandat
25	Eliminare	Îndepărtarea, prin presare, a uleiurilor sau a grăsimilor	Turtă și uleiuri sau grăsimi

▼**M1**

	Proces	Definiţie	Denumire comună/calificativ
26	Extracţie	Îndepărtare prin solvenţi organici a grăsimilor sau a uleiurilor din anumite materii sau prin solvenţi apoşi a zaharidelor sau a altor componente hidrosolubile	Extras/făină şi uleiuri sau grăsimi, melasă sau pulpă şi zaharide sau alte componente hidrosolubile
27	Extrudare	Proces termic în cursul căruia vaporizarea bruscă a apei conţinute în produs duce la fărâmiţarea acestuia, combinat cu o modelare specifică a produsului prin trecere printr-un orificiu definit	Extrudat
28	Fermentare	Proces în care microorganisme precum bacterii, ciuperci sau drojdii sunt produse sau utilizate în materii pentru a le schimba compoziţia sau proprietăţile lor chimice	Fermentat
29	Filtrare	Procesul de trecere a unui lichid printr-un mediu poros sau printr-un filtru de tip membrană pentru a îndepărta particule solide	Filtrat
30	Producerea de fulgi	Rularea unei materii umede, tratată termic, pentru a genera bucăţi mici de material	Fulgi
31	Măcinare în făină	Reducerea dimensiunii particulelor grăunţelor uscate şi facilitarea separării în fracţii constituente (în principal făină, tărâţe şi urluială)	Făină, tărâţe, urluială ([4]) sau hrană pentru animale, după caz
32	Vinterizare	Răcirea uleiurilor separă părţile mai saturate ale uleiurilor de cele mai nesaturate. Părţile mai saturate ale uleiului se solidifică prin răcire, în timp ce părţile mai nesaturate ale uleiului sunt lichide şi pot fi, de exemplu, decantate. Produsul vinterizat este uleiul solidificat.	Vinterizat
33	Fragmentare	Proces de fracţionare a materiilor prime destinate hranei pentru animale în fragmente	Fragmentat
34	Prăjire	Proces de gătire a materiilor prime destinate hranei pentru animale în uleiuri sau în grăsimi	Prăjit
35	Gelificare	Proces de formare a unui gel, a unei materii prime solide, asemănătoare unui jeleu, care poate avea proprietăţi variind de la moale şi slab, la tare şi dur utilizând, de obicei, agenţi de gelificare	Gelificat
36	Granulare	Tratarea materiilor prime destinate hranei pentru animale cu scopul de a obţine particule cu dimensiuni şi consistenţe specifice	Granulat

▼**M1**

	Proces	Definiţie	Denumire comună/calificativ
37	Măcinare	Reducerea dimensiunii particulelor materiilor prime solide destinate hranei pentru animale în cadrul unui proces uscat sau umed	Măcinat
38	Încălzire	Tratamente termice efectuate în condiţii specifice, precum presiunea și umiditatea	Încălzit/tratat termic
39	Hidrogenare	Proces catalitic care vizează saturarea legăturilor duble din uleiuri/grăsimi/acizi graşi, realizat la temperatură înaltă, sub presiune de hidrogen, în scopul de a obţine trigliceride/acizi graşi saturate/saturaţi parţial sau total sau polioli prin reducerea grupărilor carbonil ale carbohidraţilor la grupări hidroxil	Hidrogenat, parţial hidrogenat
40	Hidroliză	Reducere a dimensiunii moleculare prin tratament corespunzător cu apă și căldură/presiune, enzime sau acizi/baze	Hidrolizat
41	Lichefiere	Tranziţia din fază solidă sau gazoasă în fază lichidă	Lichefiat
42	Macerare	Reducerea dimensiunii materiilor prime destinate hranei pentru animale utilizând mijloace mecanice, adesea în prezenţa apei sau a altor lichide	Macerat
43	Malţificare	Permiterea declanșării germinării unui grăunte pentru a activa enzime naturale capabile să descompună amidonul în carbohidraţi fermentabili și proteinele în aminoacizi și peptide	Malţificat
44	Topire	Tranziţia din fază solidă în fază lichidă prin aplicarea unui tratament termic	Topit
45	Micronizare	Proces de reducere a diametrului mediu a particulelor unei materii prime solide la scară micrometrică	Micronizat
46	Prefierbere	Proces de îmbibare în apă și supunere la un tratament termic prin care amidonul este pe deplin gelatinizat, urmat de un proces de uscare	Prefiert
47	Pasteurizare	Încălzire la o temperatură critică pentru o durată de timp specificată pentru a elimina microorganismele dăunătoare, urmată de răcire rapidă	Pasteurizat
48	Decojire	Îndepărtarea pieliţei/cojii fructelor și legumelor	Decojit
49	Peletizare	Fasonare prin comprimare cu ajutorul unei matriţe	Peletă, peletat
50	Șlefuirea boabelor de orez	Înlăturarea aproape totală sau parţială a tărâţelor și a embrionului din orezul decorticat	Șlefuit

▼M1

	Proces	Definiție	Denumire comună/calificativ
51	Pregelatinizare	Modificarea amidonului pentru a ameliora semnificativ capacitatea lui de a-și mări volumul în apă rece	Pregelatinizat ([5])
52	Presare ([6])	Îndepărtare fizică din solide a lichidelor precum grăsimi, uleiuri, apă sau suc	Turtă (în cazul materiilor prime care conţin uleiuri) Pulpă, tescovină (în cazul fructelor, etc.) Pulpă presată (în cazul sfeclei de zahăr)
53	Rafinare	Îndepărtare parţială sau totală a impurităţilor sau a componentelor nedorite prin tratament chimic/fizic	Rafinat, parţial rafinat
54	Coacere	Încălzire a materiilor prime destinate hranei pentru animale până la o stare uscată pentru a ameliora digestibilitatea, a intensifica culoarea și/sau a reduce factorii antinutritivi naturali	Copt
55	Rulare	Reducerea dimensiunii particulelor trecând materiile destinate hranei pentru animale, de exemplu grăunţele, printre perechi de role	Rulat
56	Protecţie faţă de degradabilitatea ruminală	Proces care, fie prin tratament fizic utilizând căldură, presiune, aburi și o combinaţie a unor astfel de condiţii și/sau prin acţiunea, de exemplu, a aldehidelor, a lignosulfonaţilor, a hidroxidului de sodiu sau a acizilor organici (cum ar fi acidul propionic sau tanic) vizează protecţia faţă de degradabilitatea ruminală Materiile prime destinate hranei pentru animale protejate faţă de degradabilitatea ruminală cu ajutorul aldehidelor pot conţine până la 0,12 % aldehide libere.	Protejat faţă de degradabilitatea ruminală prin acţiunea [se inseră după caz]
57	Strecurare/cernere	Separarea particulelor de diferite dimensiuni trecând materiile prime destinate hranei pentru animale printr-o sită (sau site) în timp ce sunt scuturate sau vărsate	Strecurat/cernut
58	Degresare	Separare prin mijloace mecanice a stratului care plutește la suprafaţa unui lichid, de exemplu grăsimi provenite din lapte	Degresat
59	Tranșare	Secţionarea materiilor prime destinate hranei pentru animale în bucăţi plate	Tranșat

▼M1

	Proces	Definiție	Denumire comună/calificativ
60	Îmbibare/cufundare	Umezire și înmuiere a materiilor prime destinate hranei pentru animale, de obicei seminţe, pentru a reduce timpul de gătire, a facilita eliminarea învelişului seminţei și absorbţia apei pentru a activa procesul de germinare sau pentru a reduce concentraţia de factori antinutritivi naturali	Cufundat
61	Uscare prin pulverizare	Reducerea conţinutului de umiditate al unui lichid prin pulverizarea sau vaporizarea unei materii prime destinate hranei pentru animale pentru a mări raportul dintre suprafaţă și masă, prin care este suflat aer cald	Uscat prin pulverizare
62	Tratare cu aburi	Proces care utilizează aburi sub presiune pentru a încălzi și a găti, în scopul de a mări digestibilitatea	Tratat cu aburi
63	Toastare	Încălzire cu căldură uscată, aplicată, de obicei, seminţelor oleaginoase, de exemplu pentru a reduce sau a înlătura factorii antinutritivi naturali	Toastat
64	Ultrafiltrare	Filtrarea lichidelor printr-o membrană fină care este permeabilă numai pentru moleculele mici	Ultrafiltrat
65	Degerminare	Proces de îndepărtare completă sau parţială a germenilor din boabele de cereale zdrobite	Degerminat
66	Micronizare cu infraroșii	Proces termic care utilizează căldură obţinută cu raze infraroșii pentru gătit și copt cereale, rădăcini, seminţe, tuberculi sau coproduse ale acestora, urmat, de obicei, de producerea de fulgi	Micronizat cu infraroșii
67	Separarea uleiurilor/grăsimilor și a uleiurilor/grăsimilor hidrogenate	Proces chimic de hidroliză a grăsimilor/uleiurilor. Reacţia grăsimilor/uleiurilor cu apa, realizată la temperaturi și presiuni mari, permite obţinerea acizilor graşi bruţi în faza hidrofobă și a apelor dulci (glicerol brut) în faza hidrofilă.	Separat
68	Ultrasonificare	Eliberare de compuși solubili prin tratare mecanică cu ultrasunete puternice și căldură în apă.	Sonificat
69	Îndepărtarea mecanică a ambalajelor alimentelor	Îndepărtarea mecanică a materialelor de ambalare	Despachetat mecanic

([1]) În limba germană „Konzentrieren” poate fi înlocuit cu „Eindicken”, acolo unde este cazul, calificativul comun fiind în această situaţie „eingedickt”.
([2]) „Decorticare” poate fi înlocuit cu „îndepărtarea învelișului” sau „îndepărtarea hoaspelor”, acolo unde este cazul, calificativul comun fiind în această situaţie „înveliș îndepărtat” sau „hoaspe îndepărtate”.
([3]) În cazul orezului, acest proces este denumit „decorticare”, iar calificativul comun este „decorticat”.
([4]) În limba franceză se poate folosi denumirea de „issues”.
([5]) În limba germană, se pot folosi calificativul „aufgeschlossen” și denumirea „Quellwasser” (referitor la amidon). În limba daneză, se pot folosi calificativul „Kvældning” și denumirea „Kvældet” (referitor la amidon).
([6]) În limba franceză, „Pressage” poate fi înlocuit cu „Extraction mécanique” acolo unde este cazul.

▼M1

PARTEA C

Lista materiilor prime destinate hranei pentru animale

1. *Boabe de cereale și produse derivate*

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
1.1.1	Orz	Boabe de *Hordeum vulgare* L. Pot fi protejate față de degradabilitatea ruminală	
1.1.2	Orz, expandat	Produs obținut din orz măcinat sau fragmentat printr-un tratament în condiții de umiditate și căldură și la o anumită presiune	Amidon
1.1.3	Orz, copt	Produs în urma procesului de coacere parțială a orzului, slab colorat	Amidon dacă > 10 % Proteină brută dacă > 15 %
1.1.4	Fulgi de orz	Produs obținut prin tratare cu aburi sau micronizare cu raze infraroșii și rulare a orzului decorticat. Poate conține o cantitate mică de hoaspe de orz. Poate fi protejat față de degradabilitatea ruminală.	Amidon
1.1.5	Fibre de orz	Produs rezultat la fabricarea amidonului din orz. Se compune din particule de endosperm și în principal din fibre.	Fibre brute Proteină brută dacă > 10 %
1.1.6	Învelișuri de orz	Produs rezultat din fabricarea etanolului din amidon în urma măcinării uscate, a cernerii și a îndepărtării învelișurilor boabelor de orz	Fibre brute Proteină brută dacă > 10 %
1.1.7	Urluială de orz	Produs obținut în timpul prelucrării orzului cernut și decorticat în orz măcinat, griș sau făină. Se compune în principal din particule de endosperm, cu fragmente fine de foițe externe și o oarecare cantitate de resturi de boabe.	Fibre brute Amidon
1.1.8	Proteine din orz	Produs din orz obținut după separarea amidonului de tărâțe. Se compune în principal din proteine.	Proteine brute
1.1.9	Hrană pentru animale constând în proteine din orz	Produs din orz obținut după separarea amidonului. Se compune în principal din proteine și particule de endosperm.	Umiditate dacă < 45 % sau > 60 % Dacă umiditatea < 45 %: — Proteine brute — Amidon
1.1.10	Produse solubile din orz	Produs din orz obținut după extracția umedă a proteinelor și a amidonului	Proteine brute

▼M1

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
1.1.11	Tărâţe din orz	Produs rezultat la fabricarea făinii, obţinut din boabe cernute de orz decorticat. Se compune în principal din fragmente de foiţe externe și din particule de boabe din care s-a îndepărtat majoritatea endospermului.	Fibre brute
1.1.12	Amidon lichid din orz	Fracţie secundară de amidon rezultată din producţia amidonului din orz	Dacă umiditatea < 50 %: — Amidon
1.1.13	Resturi de orz pentru bere	Produs obţinut din cernerea mecanică (fracţionare în funcţie de dimensiuni) constând din boabe de orz de dimensiuni reduse și fracţiuni de boabe de orz separate înainte de procesul de malţificare	Fibre brute Cenușă brută dacă > 2,2 %
1.1.14	Orz pentru bere și pulberi fine de malţ	Produs constând din fracţiuni de boabe de orz și malţ separate în timpul producţiei de malţ	Fibre brute
1.1.15	Hoaspe de orz pentru bere	Produs rezultat din curăţarea orzului pentru bere care se compune din fracţiuni de hoaspe de orz și din pulberi fine	Fibre brute
1.1.16	Borhot de distilerie din orz, umed	Produs rezultat la fabricarea etanolului din orz. Conţine fracţiuni solide de hrană pentru animale provenite în urma distilării.	Umiditate dacă < 65 % sau > 88 % Dacă umiditatea < 65 %: — Proteine brute
1.1.17	Produse solubile de distilerie din orz, umede	Produs rezultat la fabricarea etanolului din orz. Conţine fracţiuni solubile de hrană pentru animale provenite în urma distilării.	Umiditate dacă < 45 % sau > 70 % Dacă umiditatea < 45 %: — Proteine brute
1.1.18	Malţ ([1])	Produs rezultat din cereale germinate, uscate, măcinate și/sau supuse extracţiei	
1.1.19	Mlădiţe de malţ ([1])	Produs rezultat din germinarea cerealelor pentru bere și din curăţarea malţului, care se compune din mlădiţe, pulberi fine de cereale, hoaspe și boabe mici de cereale malţificate fragmentate. Poate fi măcinat.	
1.2.1	Porumb ([2])	Boabe de *Zea mays* L. *ssp. mays*. Poate fi protejat faţă de degradabilitatea ruminală.	
1.2.2	Fulgi de porumb ([2])	Produs obţinut prin tratare cu aburi sau prin micronizare cu raze infraroșii și rulare a porumbului decorticat. Poate conţine o cantitate mică de hoaspe de porumb.	Amidon

▼**M1**

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
1.2.3	Urluială de porumb (2)	Produs rezultat la fabricarea făinii sau a grișului din porumb. Se compune în principal din fragmente de foiţe externe și din particule de boabe din care s-a îndepărtat mai puţin endosperm decât din tărâţele de porumb. Poate conţine unele fragmente de germeni de porumb.	Fibre brute Amidon Grăsimi brute dacă > 5 %
1.2.4	Tărâţe de porumb (2)	Produs rezultat la fabricarea făinii sau a grișului din porumb. Se compune în principal din foiţe externe și o oarecare cantitate de fragmente de germeni de porumb și de particule de endosperm.	Fibre brute
1.2.5	Știuleți de porumb (2)	Partea centrală a unui spic de porumb. Poate include cantități mici de boabe de porumb și de pănuși, care este posibil să nu fi fost îndepărtate în timpul recoltării mecanice.	Fibre brute Amidon
1.2.6	Resturi de porumb (2)	Fracţiune de boabe de porumb separate prin procesul de cernere la intrarea produselor	
1.2.7	Fibre de porumb (2)	Produs rezultat la fabricarea amidonului din porumb. Se compune în principal din fibre.	Umiditate dacă < 50 % sau > 70 % Dacă umiditatea < 50 %: — Fibre brute
1.2.8	Gluten din porumb (2)	Produs rezultat la fabricarea amidonului din porumb. Se compune în principal din gluten obţinut la separarea amidonului.	Umiditate dacă < 70 % sau > 90 % Dacă umiditatea < 70 %: — Proteine brute
1.2.9	Hrană pentru animale constând în gluten din porumb (2)	Produs obţinut în timpul fabricării amidonului din porumb. Se compune din tărâţe și produse solubile de porumb. Produsul poate, de asemenea, să conţină porumb fragmentat și reziduuri de la extracţia uleiului din germeni de porumb. Se pot adăuga alte produse derivate din amidon și în urma rafinării sau a fermentării produselor din amidon.	Umiditate dacă < 40 % sau > 65 % Dacă umiditatea < 40 %: — Proteine brute — Fibre brute — Amidon
1.2.10	Germeni de porumb (2)	Produs rezultat la fabricarea grișului, a făinii sau a amidonului din porumb. Se compune predominant din germeni de porumb, foiţe externe și părţi de endosperm.	Umiditate dacă < 40 % sau > 60 % Dacă umiditatea < 40 %: — Proteine brute — Grăsimi brute

▼M1

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
1.2.11	Turtă din germeni de porumb (2)	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea germenilor de porumb prelucrați la care pot încă să mai adere părți de endosperm și de coajă	Proteine brute Grăsimi brute
1.2.12	Făină din germeni de porumb (2)	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin extracția germenilor de porumb prelucrați.	Proteine brute
1.2.13	Ulei brut din germeni de porumb (2)	Ulei obținut din germeni de porumb	Umiditate dacă > 1 %
1.2.14	Porumb, expandat (2)	Produs obținut din porumb măcinat sau fragmentat printr-un tratament în condiții de umiditate și căldură și la o anumită presiune	Amidon
1.2.15	Soluție de cufundare a porumbului (2)	Fracțiune lichidă concentrată rezultată în urma procesului de cufundare a porumbului	Umiditate dacă < 45 % sau > 65 % Dacă umiditatea < 45 %: — Proteine brute
1.2.16	Porumb dulce însilozat (2)	Subprodus al industriei de prelucrare a porumbului dulce, alcătuit din știuleți centrali, hoaspe, baza boabelor, tocate și strecurate sau presate. Obținut prin tocarea știuleților, a hoaspelor și a frunzelor porumbului dulce, fiind prezente câteva boabe de porumb dulce.	Fibre brute
1.2.17	Porumb degerminat zdrobit (2)	Produs obținut prin degerminarea porumbului zdrobit. Se compune în principal din fragmente de endosperm și poate conține câțiva germeni de porumb și particule de foițe externe.	Fibre brute Amidon
1.2.18	Crupe de porumb (2)	Porțiuni de porumb măcinat tari, dure, care conțin foarte puțin sau nu conțin deloc tărâțe sau germeni.	Fibre brute Amidon
1.3.1	Mei	Boabe de *Panicum miliaceum* L.	
1.4.1	Ovăz	Boabe de *Avena sativa* L. și de alți cultivari de ovăz	
1.4.2	Ovăz cu învelișuri îndepărtate	Boabe de ovăz cu învelișuri îndepărtate. Pot fi tratate cu aburi.	
1.4.3	Fulgi de ovăz	Produs obținut prin tratare cu aburi sau prin micronizare cu raze infraroșii și rulare a ovăzului decorticat. Poate conține o cantitate mică de hoaspe de ovăz.	Amidon

▼M1

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
1.4.4	Urluială de ovăz	Produs obținut în timpul prelucrării ovăzului cernut și decorticat în crupe de ovăz și făină. Se compune în principal din tărâțe de ovăz și o oarecare cantitate de endosperm.	Fibre brute Amidon
1.4.5	Tărâțe de ovăz	Produs rezultat la fabricarea făinii, obținut din boabe cernute de ovăz decorticat. Se compune în principal din fragmente de foițe externe și din particule de boabe din care s-a îndepărtat majoritatea endospermului.	Fibre brute
1.4.6	Învelișuri de ovăz	Produs obținut în cursul îndepărtării învelișurilor boabelor de ovăz	Fibre brute
1.4.7	Ovăz, expandat	Produs obținut din ovăz măcinat sau fragmentat printr-un tratament în condiții de umiditate și căldură și la o anumită presiune	Amidon
1.4.8	Crupe de ovăz	Ovăz curățat și cu învelișul îndepărtat	Fibre brute Amidon
1.4.9	Făină de ovăz	Produs obținut prin măcinarea boabelor de ovăz	Fibre brute Amidon
1.4.10	Făină de ovăz furajeră	Produs de ovăz cu conținut mare de amidon, după decorticare	Fibre brute
1.4.11	Hrană pentru animale din ovăz	Produs obținut în timpul prelucrării ovăzului cernut și decorticat în crupe de ovăz și făină. Se compune în principal din tărâțe de ovăz și o oarecare cantitate de endosperm.	Fibră brută
1.5.1	Semințe de quinoa, extrase	Semințe întregi curățate de quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) din care a fost îndepărtată saponina conținută în învelișul exterior al semințelor	
1.6.1	Spărturi de orez	Parte a bobului de orez *Oryza Sativa* L cu o lungime mai mică de trei sferturi dintr-un bob întreg. Este posibil ca orezul să fi fost prefiert.	Amidon
1.6.2	Orez șlefuit	Orez decorticat din care s-au îndepărtat în timpul șlefuirii orezului aproape toate tărâțele și embrionul. Este posibil ca orezul să fi fost prefiert.	Amidon
1.6.3	Orez pregelatinizat	Produs obținut prin pregelatinizarea orezului șlefuit sau a spărturii de orez	Amidon

▼**M1**

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
1.6.4	Orez extrudat	Produs obţinut prin extrudarea făinii de orez	Amidon
1.6.5	Fulgi de orez	Produs obţinut prin transformarea în fulgi a boabelor sau a spărturii de orez pregelatinizate	Amidon
1.6.6	Orez decorticat	Orez nedecorticat (*Oryza Sativa* L.) care a fost separat numai de hoaspe. Poate să fie prefiert. Procesele de decorticare și de manipulare pot duce la o oarecare pierdere de tărâţe.	Amidon Fibre brute
1.6.7	Orez furajer măcinat	Produs obţinut prin măcinarea furajului din orez, compus fie din boabe verzi, albicioase sau necoapte, cernut în timpul procesului de șlefuire a orezului decorticat, fie din boabe normale decorticate care sunt galbene sau pătate	Amidon
1.6.8	Făină de orez	Produs obţinut prin măcinarea orezului șlefuit. Este posibil ca orezul să fi fost prefiert.	Amidon
1.6.9	Orez decorticat, făină	Produs obţinut prin măcinarea orezului decorticat. Este posibil ca orezul să fi fost prefiert.	Amidon Fibre brute
1.6.10	Tărâţe de orez	Produs obţinut în timpul șlefuirii orezului, constând în principal din învelișurile exterioare ale boabei (pericarp, învelișul seminţei, nucleu, aleuron) și dintr-o parte a germenului. Este posibil ca orezul să fi fost prefiert sau extrudat.	Fibre brute
1.6.11	Tărâţe de orez cu carbonat de calciu	Produs obţinut în timpul șlefuirii orezului, constând în principal din învelișurile exterioare ale boabei (pericarp, învelișul seminţei, nucleu, aleuron) și dintr-o parte a germenului. Poate conţine până la 23 % carbonat de calciu utilizat ca adjuvant tehnologic. Este posibil ca orezul să fi fost prefiert.	Fibre brute Carbonat de calciu
1.6.12	Tărâţe de orez degresat	Tărâţe de orez rezultate în urma extracţiei uleiului. Poate fi protejat faţă de degradabilitatea ruminală	Fibre brute
1.6.13	Ulei de tărâţe de orez	Ulei extras din tărâţe de ulei stabilizate	

▼M1

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
1.6.14	Urluială de orez	Produs din făină de orez și din fabricarea amidonului, obţinut prin șlefuire uscată sau umedă și strecurare. Se compune în principal din amidon, proteine, grăsimi și fibre. Este posibil ca orezul să fi fost prefiert. Poate conţine până la 0,25 % sodiu și până la 0,25 % sulfat.	Amidon dacă > 20 % Proteină brută dacă > 10 % Grăsimi brute dacă > 5 % Fibre brute
1.6.15	Urluială de orez cu carbonat de calciu	Produs obţinut în timpul șlefuirii orezului, constând în principal din particule de strat de aleuron și endosperm. Poate conţine până la 23 % carbonat de calciu utilizat ca adjuvant tehnologic. Este posibil ca orezul să fi fost prefiert.	Amidon Proteine brute Grăsimi brute Fibre brute Carbonat de calciu
1.6.16	Orez	Boabe de *Oryza sativa* L. Poate fi protejat faţă de degradabilitatea ruminală	
1.6.17	Germeni de orez	Produs obţinut în timpul șlefuirii orezului, constând în principal din embrion	Grăsimi brute Proteine brute
1.6.18	Turtă din germeni de orez	Produs rămas după ce germenii de orez au fost zdrobiţi pentru a elimina uleiul	Proteine brute Grăsimi brute Fibre brute
1.6.20	Proteine de orez	Produs obţinut în urma fabricării amidonului din orez, obţinut prin șlefuire umedă, strecurare, separare, concentrare și uscare	Proteine brute
1.6.21	Hrană pentru animale din orez lichid	Produs lichid concentrat rezultat în urma șlefuirii umede și a strecurării orezului	Amidon
1.6.22	Orez, expandat	Produs obţinut prin expandarea boabelor sau a spărturii de orez	Amidon
1.6.23	Orez, fermentat	Produs obţinut prin fermentarea orezului	Amidon
1.6.24	Orez deformat, șlefuit/orez albicios, șlefuit	Produs obţinut în timpul șlefuirii orezului, constând în principal din boabe deformate și/sau albicioase și/sau deteriorate și/sau colorate în mod natural (verde, roșu și galben) și/sau normale decorticate, întregi sau sfărâmate. Poate să fie prefiert.	Amidon

▼M1

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
1.6.25	Orez necopt, șlefuit	Produs obținut în timpul șlefuirii orezului, constând în principal din boabe necoapte și/sau albicioase	Amidon
1.7.1	Secară	Boabe de *Secale cereale* L.	
1.7.2	Urluială de secară	Produs rezultat la fabricarea făinii, obținut din secară cernută. Se compune în principal din particule de endosperm, cu fragmente fine de foiță externe și diverse părți ale boabelor.	Amidon Fibre brute
1.7.3	Hrană pentru animale din secară	Produs rezultat la fabricarea făinii, obținut din secară cernută. Se compune în principal din fragmente de foiță externe și din particule de boabe din care s-a îndepărtat mai puțin endosperm decât din tărâțele de secară.	Amidon Fibre brute
1.7.4	Tărâță de secară	Produs rezultat la fabricarea făinii, obținut din secară cernută. Se compune în principal din fragmente de foiță externe și din particule de boabe din care s-a îndepărtat majoritatea endospermului	Amidon Fibre brute
1.8.1	Sorg; [Milo]	Boabe/semințe de *Sorghum bicolor* (L.) Moench	
1.8.2	Sorg alb	Boabe de cultivari specifici de sorg cu un înveliș alb al seminței.	
1.8.3	Hrană pentru animale din sorg	Produs uscat obținut în timpul separării amidonului din sorg. Se compune în principal din tărâțe. Produsul poate să conțină, de asemenea, reziduuri uscate de apă de macerare și ar putea să se adauge germeni	Proteine brute
1.9.1	Alac	Boabe de alac *Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum* Schrank, *Triticum monococcum*	
1.9.2	Tărâță de alac	Produs rezultat la fabricarea de făină din alac. Se compune în principal din foiță externe și o oarecare cantitate de fragmente de germeni de alac și de particule de endosperm.	Fibre brute
1.9.3	Învelișuri de alac	Produs obținut în cursul îndepărtării învelișurilor boabelor de alac	Fibre brute
1.9.4	Urluială de alac	Produs obținut în timpul prelucrării alacului cernut și cu învelișul îndepărtat în făină din alac. Se compune în principal din particule de endosperm, cu fragmente fine de foiță externe și o oarecare cantitate de resturi de boabe.	Fibre brute Amidon

▼**M1**

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
1.10.1	Triticală	Boabe de *Triticum* × *Secale cereale* L. Hybrid	
1.11.1	Grâu	Boabe de *Triticum aestivum* L., *Triticum durum* Desf. și de alți cultivari de grâu. Poate fi protejat față de degradabilitatea ruminală.	
1.11.2	Mlădiţe de grâu	Produs rezultat din germinarea grâului pentru bere și din curăţarea malţului, care se compune din mlădiţe, pulberi fine de cereale, hoaspe și boabe mici de grâu malţificate fragmentate	
1.11.3	Grâu, pregelatinizat	Produs obţinut din grâu măcinat sau fragmentat printr-un tratament în condiţii de umiditate, căldură și la o anumită presiune	Amidon
1.11.4	Urluială de grâu	Produs rezultat la fabricarea făinii, obţinut din boabe cernute de grâu sau de alac decorticat. Se compune în principal din particule de endosperm, cu fragmente fine de foiţe externe și o oarecare cantitate de resturi de boabe.	Fibre brute Amidon
1.11.5	Fulgi de grâu	Produs obţinut prin tratare cu aburi sau prin micronizare cu raze infraroșii și rulare a grâului decorticat. Poate conţine o cantitate mică de hoaspe de grâu. Poate fi protejat față de degradabilitatea ruminală.	Fibre brute Amidon
1.11.6	Hrană pentru animale din grâu	Produs rezultat la fabricarea făinii sau a malţului, obţinut din boabe cernute de grâu sau de alac decorticat. Se compune în principal din fragmente de foiţe externe și din particule de boabe din care s-a îndepărtat mai puţin endosperm decât din tărâţele de grâu.	Fibre brute
1.11.7	Tărâţe de grâu ([3])	Produs rezultat la fabricarea făinii sau a malţului, obţinut din boabe cernute de grâu sau de alac decorticat. Se compune în principal din fragmente de foiţe externe și din particule de boabe din care s-a îndepărtat majoritatea endospermului.	Fibre brute
1.11.8	Particule de grâu fermentat malţificat	Produs obţinut printr-un proces care combină malţificarea și fermentarea grâului și a tărâţelor de grâu. Produsul este apoi uscat și măcinat.	Amidon Fibre brute

▼**M1**

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
1.11.10	Fibre de grâu	Fibre extrase în timpul prelucrării grâului. Se compune în principal din fibre.	Umiditate dacă < 60 % sau > 80 % Dacă umiditatea < 60 %: — Fibre brute
1.11.11	Germeni de grâu	Produs rezultat din măcinarea făinii, compus în principal din germeni de grâu, rulaţi sau prelucraţi în alt mod, la care pot încă să mai adere fragmente de endosperm și de foiţe externe	Proteine brute Grăsimi brute
1.11.12	Germeni de grâu, fermentaţi	Produs al fermentării germenilor de grâu	Proteine brute Grăsimi brute
1.11.13	Turtă din germeni de grâu	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut prin presarea germenilor de grâu (*Triticum aestivum* L., *Triticum durum* Desf. și de alţi cultivari de grâu și de alac decorticat (*Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum* Schrank, *Triticum monococcum* L.) la care pot încă să mai adere părţi de endosperm și de coajă	Proteine brute
1.11.15	Proteine din grâu	Proteine din grâu extrase în timpul producţiei amidonului sau a etanolului, poate fi parţial hidrolizat	Proteine brute
1.11.16	Hrană pentru animale din gluten de grâu	Produs rezultat la fabricarea amidonului și a glutenului din grâu. Se compune din tărâţe, din care este posibil ca germenii să fi fost parţial înlăturaţi. Se pot adăuga produse solubile de grâu, grâu fragmentat și alte produse derivate din amidon și în urma rafinării sau a fermentării produselor din amidon.	Umiditate dacă < 45 % sau > 60 % Dacă umiditatea < 45 %: — Proteine brute — Amidon
1.11.18	Gluten vital de grâu	Proteine din grâu caracterizate printr-o vâscoelasticitate mare sub formă hidratată, cu cel puţin 80 % proteine (N × 6,25) și cel mult 2 % cenușă ca substanţă uscată	Proteine brute
1.11.19	Amidon de grâu lichid	Produs obţinut din producţia de amidon/glucoză și gluten din grâu	Umiditate dacă < 65 % sau > 85 % Dacă umiditatea < 65 %: — Amidon

▼M1

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
1.11.20	Amidon de grâu conţinând proteine, parţial dezaharisit	Produs obţinut în timpul fabricării amidonului din grâu, conţinând, în principal, amidon parţial zaharisit, proteine solubile și alte părţi solubile ale endospermului	Proteine brute Amidon Zaharide totale calculate ca zaharoză
1.11.21	Produse solubile de grâu	Produs din grâu obţinut după extracţia umedă a proteinelor și a amidonului. Poate fi hidrolizat	Umiditate dacă < 55 % sau > 85 % Dacă umiditatea < 55 %: — Proteine brute
1.11.22	Concentrat de drojdie de grâu	Subprodus umed care este eliberat după fermentarea amidonului de grâu pentru producţia de alcool	Umiditate dacă < 60 % sau > 80 % Dacă umiditatea < 60 %: — Proteine brute
1.11.23	Resturi de grâu pentru bere	Produs obţinut din cernerea mecanică (fracţionare în funcţie de dimensiuni) constând din boabe de grâu de dimensiuni reduse și fracţiuni de boabe de grâu separate înainte de procesul de malţificare	Fibre brute
1.11.24	Grâu pentru bere și particule fine de malţ	Produs constând din fracţiuni de boabe de grâu și malţ separate în timpul producţiei malţului	Fibre brute
1.11.25	Hoaspe de grâu pentru bere	Produs rezultat din curăţarea grâului pentru bere care se compune din fracţiuni de hoaspe de grâu și pulberi fine	Fibre brute
1.12.2	Făină de boabe ([1])	Făină rezultată din măcinarea boabelor	Amidon Fibre brute
1.12.3	Concentrat proteic din boabe ([1])	Produs concentrat și uscat obţinut din boabe după îndepărtarea amidonului prin fermentarea drojdiei	Proteine brute
1.12.4	Resturi de boabe de cereale ([1])	Produse obţinute din cernerea mecanică (fracţionare în funcţie de dimensiuni) constând din boabe mici și din fracţiuni de boabe, care pot fi germinate, separate înainte de prelucrarea suplimentară a boabelor. Produsele conţin mai multe fibre brute (de exemplu, învelișuri) decât cerealele nefracţionate.	Fibre brute

▼M1

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
1.12.5	Germeni de boabe ([1])	Produs rezultat din măcinarea făinii și din fabricarea amidonului, compus în principal din germeni de grâu, rulaţi sau prelucraţi în alt mod, la care pot încă să mai adere fragmente de endosperm și de foiţe externe	Proteine brute, Grăsimi brute
1.12.6	Sirop din lichidul de spălare a boabelor ([1])	Produs din boabe obţinut prin evaporarea concentratului lichidului de spălare obţinut din fermentarea și distilarea boabelor utilizate la producerea de alcool din boabe	Umiditate dacă < 45 % sau > 70 % Dacă umiditatea < 45 %: — Proteine brute
1.12.7	Boabe umede de distilerie ([1])	Produs umed care corespunde fracţiunii solide obţinute prin centrifugarea și/sau filtrarea lichidului de spălare din boabe fermentate și distilate utilizate la producerea de alcool din boabe	Umiditate dacă < 65 % sau > 88 % Dacă umiditatea < 65 %: — Proteine brute
1.12.8	Produse solubile concentrate de distilerie ([1])	Produs umed rezultat din producerea de alcool prin fermentarea și distilarea unui terci de grâu și a siropului de zahăr după separarea prealabilă a tărâţelor și a glutenului. Pat conţine celule moarte și/sau părţi ale microorganismelor de fermentare.	Umiditate dacă < 65 % sau > 88 % Dacă umiditatea < 65 %: — Proteină brută dacă > 10 %
1.12.9	Boabe și produse solubile de distilerie ([1])	Produs obţinut la producerea de alcool prin fermentarea și distilarea terciului de cereale și/sau a altor produse din amidon și care conţin zahăr. Pot conţine celule moarte și/sau părţi ale microorganismelor de fermentare. Poate conţine 2 % sulfat. Poate fi protejat faţă de degradabilitatea ruminală.	Umiditate dacă < 60 % sau > 80 % Dacă umiditatea < 60 %: — Proteine brute
1.12.10	Boabe uscate de distilerie	Produs rezultat în procesul de distilare a alcoolului obţinut prin uscarea reziduurilor solide de boabe fermentate. Poate fi protejat faţă de degradabilitatea ruminală.	Proteine brute
1.12.11	Boabe întunecate de distilerie ([1]); [Boabe uscate de distilerie și produse solubile] ([1])	Produs rezultat în procesul de distilare a alcoolului obţinut prin uscarea reziduurilor solide de boabe fermentate, la care s-a adăugat sirop rezidual sau lichid de spălare evaporat. Poate fi protejat faţă de degradabilitatea ruminală.	Proteine brute

▼M1

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
1.12.12	Borhot de bere ([1])	Produs rezultat în procesul de fabricare a berii alcătuit din cereale malţificate și nemalţificate și alte produse din amidon, care pot să conţină materii din hamei. Comercializat, de obicei, sub formă umedă, însă poate fi vândut și sub formă uscată. Poate conţine până la 0,3 % dimetilpolisiloxan, poate conţine până la 1,5 % enzime, poate conţine până la 1,8 % bentonită	Umiditate dacă < 65 % sau > 88 % Dacă umiditatea < 65 %: — Proteine brute
1.12.13	Borhot ([1])	Produs solid obţinut în producerea de whisky din cereale. Se compune din reziduuri ale extracţiei cu apă caldă a cerealelor malţificate. Comercializat, de obicei, sub formă umedă, după îndepărtarea extractului prin gravitaţie	Umiditate dacă < 65 % sau > 88 % Dacă umiditatea < 65 %: — Proteine brute
1.12.14	Boabe rezultate în urma filtrării terciului	Produs solid obţinut în producţia de bere, extragerea malţului și distilarea whisky-ului. Se compune din reziduuri ale extracţiei cu apă caldă a malţului măcinat, la care se pot adăuga alte produse bogate în zahăr sau în amidon. Comercializat, de obicei, sub formă umedă, după îndepărtarea extractului prin presare.	Umiditate dacă < 65 % sau > 88 % Dacă umiditatea < 65 %: — Proteine brute
1.12.15	Reziduuri de la distilarea whisky-ului	Produsul care rămâne în alambic în urma primei (spălări) distilări a unui malţ de distilerie	Proteină brută dacă > 10 %
1.12.16	Sirop rezidual de la distilarea whisky-ului	Produs în urma primei (spălări) distilări a unui malţ de distilerie, obţinut prin evaporarea reziduurilor de distilare care rămân în alambic	Umiditate dacă < 45 % sau > 70 % Dacă umiditatea < 45 %: Proteine brute

([1]) Această denumire poate fi completată cu specia de cereale.
([2]) A se remarca faptul că, în engleză, se pot folosi denumirile „*maize*” și „*corn*”
([3]) Dacă acest produs a fost supus unei măcinări mai fine, denumirii sale i se poate adăuga cuvântul „fin” sau denumirea poate fi înlocuită printr-o denumire corespunzătoare.

2. *Seminţe oleaginoase, fructe oleaginoase și produse derivate*

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
2.1.1	Turtă din babassu	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut prin presarea nucilor de palmier babassu (soiurile *Orbignya*)	Proteine brute Grăsimi brute Fibre brute
2.2.1	Seminţe de camelină	Seminţe de *Camelina sativa* L. Crantz	

▼**M1**

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
2.2.2	Camelină, turtă	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut prin presarea seminţelor de camelină	Proteine brute Grăsimi brute Fibre brute
2.2.3	Făină de camelină	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut prin extracţie și tratament termic corespunzător al turtei din seminţe de camelină	Proteine brute
2.3.1	Hoaspe de cacao	Foiţe ale boabelor uscate și coapte de *Theobroma cacao* L.	Fibre brute
2.3.2	Pelicule de cacao	Produs obţinut prin prelucrarea boabelor de *Theobroma cacao* L.	Fibre brute Proteine brute
2.3.3	Făină de boabe de cacao, parţial decorticate	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut prin extracţia boabelor uscate și coapte de cacao *Theobroma cacao* L. din care s-a îndepărtat o parte a hoaspelor	Proteine brute Fibre brute
2.4.1	Turtă din copră	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut prin presarea miezului uscat (endosperm) și a învelișului exterior (tegument) al seminţei de cocotier *Cocos nucifera* L.	Proteine brute Grăsimi brute Fibre brute
2.4.2	Copră, turtă hidrolizată	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut prin presarea și hidrolizarea enzimatică a miezului uscat (endosperm) și a învelișului exterior (tegument) ale seminţelor de cocotier *Cocos nucifera* L.	Proteine brute Grăsimi brute Fibre brute
2.4.3	Făină de copră	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut prin presarea miezului uscat (endosperm) și a învelișului exterior (tegument) al seminţei de cocotier *Cocos nucifera* L.	Proteine brute
2.5.1	Seminţe de bumbac	Seminţe de *Gossypium* spp. din care au fost îndepărtate fibrele. Poate fi protejat faţă de degradabilitatea ruminală.	
2.5.2	Făină de seminţe de bumbac, parţial decorticate	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut prin extracţia seminţelor de bumbac din care au fost îndepărtate fibrele și o parte a hoaspelor. (Conţinut maxim de fibre brute 22,5 % în materia uscată). Poate fi protejat faţă de degradabilitatea ruminală.	Proteine brute Fibre brute

▼**M1**

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
2.5.3	Turtă din seminţe de bumbac	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut prin presarea seminţelor de bumbac din care au fost îndepărtate fibrele	Proteine brute Fibre brute Grăsimi brute
2.6.1	Turtă din arahide, parţial decorticate	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut prin presarea arahidelor parţial decorticate din specia *Arachis hypogaea* L. și din alte specii de *Arachis* (Conţinut maxim de fibre brute 16 % în materia uscată)	Proteine brute Grăsimi brute Fibre brute
2.6.2	Făină de arahide, parţial decorticate	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut prin extracţia turtei din arahide parţial decorticate (Conţinut maxim de fibre brute 16 % în materia uscată)	Proteine brute Fibre brute
2.6.3	Turtă din arahide, decorticate	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut prin presarea arahidelor decorticate	Proteine brute Grăsimi brute Fibre brute
2.6.4	Făină de arahide, decorticate	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut prin extracţia turtei din arahide decorticate	Proteine brute Fibre brute
2.7.1	Turtă din capoc	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut prin presarea seminţelor de capoc (*Ceiba pentadra* L. Gaertn.)	Proteine brute Fibre brute
2.8.1	Seminţe de in	Seminţe de in *Linum usitatissimum* L. (puritate botanică minimă 93 %), întregi, aplatizate sau măcinate. Poate fi protejat faţă de degradabilitatea ruminală.	
2.8.2	Turtă din seminţe de in	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut prin presarea seminţelor de in.	Proteine brute Grăsimi brute Fibre brute
2.8.3	Făină din seminţe de in	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut prin extracţie și tratament termic corespunzător al turtei din seminţe de in. Poate fi protejat faţă de degradabilitatea ruminală.	Proteine brute

▼**M1**

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
2.8.4	Hrană pentru animale constând în turtă din seminţe de in	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut prin presarea seminţelor de in. Numai în cazul în care este produsă într-o unitate integrată de zdrobire și rafinare, produsul poate conţine până la: — 1 % din suma dintre pământul decolorant utilizat și auxiliarul de filtrare (de exemplu, diatomit, silicaţi amorfi și silice, filosilicaţi și fibre celulozice sau de lemn) — 1,3 % din lecitine brute — 2 % din paste de neutralizare	Proteine brute Grăsimi brute Fibre brute
2.8.5	Hrană pentru animale constând în făină din seminţe de in	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut prin extracţie și tratament termic corespunzător al turtei din seminţe de in. Numai în cazul în care se produce într-o unitate integrată de zdrobire și rafinare, produsul poate conţine până la — 1 % din suma dintre pământul decolorant utilizat și auxiliarul de filtrare (de exemplu, diatomit, silicaţi amorfi și silice, filosilicaţi și fibre celulozice sau de lemn) — 1,3 % lecitine brute — 2 % paste de neutralizare. Poate fi protejat faţă de degradabilitatea ruminală	Proteine brute
2.9.1	Tărâţe de muștar	Produs rezultat la fabricarea muștarului (*Brassica juncea* L.). Se compune din fragmente de foiţe externe și din particule de boabe.	Fibre brute
2.9.2	Făină din seminţe de muștar	Produs obţinut prin extracţia uleiului volatil de muștar din seminţe de muștar	Proteine brute
2.10.1	Seminţe de niger	Seminţe de niger *Guizotia abyssinica* (L.F.) Cass	
2.10.2	Turtă din seminţe de niger	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut prin presarea seminţelor de niger (Cenușă insolubilă în HCl: maxim 3,4 %)	Proteine brute Grăsimi brute Fibre brute
2.11.1	Pulpă de măsline	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut prin extracţia măslinelor presate *Olea europea* L. separate cât mai mult posibil de părţi din miez	Proteine brute Fibre brute Grăsimi brute

▼M1

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
2.11.2	Hrană pentru animale constând în făină de măsline degresate	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului de măsline, obţinut prin extracţia şi tratamentul termic corespunzător al turtei de pulpă de măsline separată cât mai mult posibil de părţi din miez. Numai în cazul în care se produce într-o unitate integrată de zdrobire şi rafinare, produsul poate conţine până la — 1 % din suma dintre pământul decolorant utilizat şi auxiliarul de filtrare (de exemplu, diatomit, silicaţi amorfi şi silice, filosilicaţi şi fibre celulozice sau de lemn) — 1,3 % lecitine brute. — 2 % paste de neutralizare.	Proteine brute Fibre brute
2.11.3	Făină de măsline degresate	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului de măsline, obţinut prin extracţia şi tratamentul termic corespunzător al turtei de pulpă de măsline separată cât mai mult posibil de părţi din miez.	Proteine brute Fibre brute
2.12.1	Turtă din miez de sâmburi de palmier	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut prin presarea miezului de sâmburi de palmier *Elaeis guineensis* Jacq., *Corozo oleifera* (HBK) L. H. Bailey (*Elaeis melanococca auct*.) din care s-a eliminat o parte cât mai mare a învelişului dur	Proteine brute Fibre brute Grăsimi brute
2.12.2	Făină din miez de sâmburi de palmier	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut prin extracţia miezului de sâmburi de palmier din care s-a eliminat o parte cât mai mare a învelişului dur	Proteine brute Fibre brute
2.13.1	Seminţe de dovleac şi de dovlecel	Seminţe de *Cucurbita pepo* L. şi de plante din genul *Cucurbita*	
2.13.2	Seminţe de dovleac şi de dovlecel, turtă	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut prin presarea seminţelor de *Cucurbita pepo* şi de plante din genul *Cucurbita*	Proteine brute Grăsimi brute
2.14.1	Seminţe de rapiţă ([1])	Seminţe de rapiţă *Brassica napus* L. ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk. Rapiţă indiană *Brassica napus* L. var. *glauca* (Roxb.) O.E. Schulz şi *Brassica rapa* ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk. Puritate botanică minimă 94 %. Poate fi protejat faţă de degradabilitatea ruminală.	
2.14.2	Seminţe de rapiţă, turtă	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut prin presarea seminţelor de rapiţă. Poate fi protejat faţă de degradabilitatea ruminală.	Proteine brute Grăsimi brute Fibre brute

▼**M1**

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
2.14.3	Făină din seminţe de rapiţă	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut prin extracţie și tratament termic corespunzător al turtei din seminţe de rapiţă. Poate fi protejat faţă de degradabilitatea ruminală.	Proteine brute
2.14.4	Seminţe de rapiţă, extrudate	Produs obţinut din seminţe întregi de rapiţă printr-un tratament în condiţii de umiditate și căldură și la o anumită presiune, care duce la creșterea gelatinizării amidonului. Poate fi protejat faţă de degradabilitatea ruminală.	Proteine brute Grăsimi brute
2.14.5	Concentrat proteic din seminţe de rapiţă	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut prin separarea fracţiei proteice a turtelor de seminţe de rapiţă sau a seminţelor de rapiţă	Proteine brute
2.14.6	Hrană pentru animale constând în turtă din seminţe de rapiţă	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut prin presarea seminţelor de rapiţă. Numai în cazul în care se produce într-o unitate integrată de zdrobire și rafinare, produsul poate conţine până la — 1 % din suma dintre pământul decolorant utilizat și auxiliarul de filtrare (de exemplu, diatomit, silicaţi amorfi și silice, filosilicaţi și fibre celulozice sau de lemn) — 1,3 % lecitine brute — 2 % paste de neutralizare. Poate fi protejat faţă de degradabilitatea ruminală.	Proteine brute Grăsimi brute Fibre brute
2.14.7	Hrană pentru animale constând în făină din seminţe de rapiţă	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut prin extracţie și tratament termic corespunzător al turtei din seminţe de rapiţă. Numai în cazul în care se produce într-o unitate integrată de zdrobire și rafinare, produsul poate conţine până la — 1 % din suma dintre pământul decolorant utilizat și auxiliarul de filtrare (de exemplu, diatomit, silicaţi amorfi și silice, filosilicaţi și fibre celulozice sau de lemn) — 1,3 % lecitine brute — 2 % paste de neutralizare. Poate fi protejat faţă de degradabilitatea ruminală.	Proteine brute

▼M1

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
2.15.1	Seminţe de șofrănaș	Seminţe de șofrănaș *Carthamus tinctorius* L.	
2.15.2	Făină din seminţe de șofrănaș, parţial decorticate	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut prin extracţia seminţelor de șofrănaș parţial decorticate.	Proteine brute Fibre brute
2.15.3	Învelișuri de șofrănaș	Produs obţinut în cursul îndepărtării învelișurilor seminţelor de șofrănaș	Fibre brute
2.16.1	Seminţe de susan	Seminţe de *Sesamum indicum* L.	
2.17.1	Seminţe de susan, cu învelișuri parţial îndepărtate	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut prin îndepărtarea parţială a hoaspelor	Proteine brute Fibre brute
2.17.2	Hoaspe de susan	Produs obţinut în cursul îndepărtării hoaspelor seminţelor de susan	Fibre brute
2.17.3	Turtă din seminţe de susan	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut prin presarea seminţelor de susan (Cenușă insolubilă în HCl: maxim 5 %).	Proteine brute Fibre brute Grăsimi brute
2.18.1	Soia toastată (boabe)	Boabe de soia (*Glycine max* L. Merr.) supuse unui tratament termic corespunzător. (Activitate ureazică maximă 0,4 mg N/g × min.). Poate fi protejat faţă de degradabilitatea ruminală.	
2.18.2	Turtă de soia (boabe)	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut prin presarea seminţelor de soia.	Proteine brute Grăsimi brute Fibre brute
2.18.3	Făină de soia (boabe)	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut din boabe de soia după extracţie și tratament termic corespunzător. (Activitate ureazică maximă 0,4 mg N/g × min.). Poate fi protejat faţă de degradabilitatea ruminală.	Proteine brute Fibre brute dacă > 8 % în materie uscată
2.18.4	Făină de soia (boabe), cu învelișuri îndepărtate	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut din boabe de soia cu învelișuri îndepărtate după extracţie și tratament termic corespunzător. (Activitate ureazică maximă 0,5 mg N/g × min.). Poate fi protejat faţă de degradabilitatea ruminală.	Proteine brute
2.18.5	Învelișuri de soia (boabe)	Produs obţinut în cursul îndepărtării învelișurilor boabelor de soia	Fibre brute

▼M1

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
2.18.6	Boabe de soia, extrudate	Produs obținut din boabe de soia printr-un tratament în condiții de umiditate și căldură și la o anumită presiune, care duce la creșterea gelatinizării amidonului. Poate fi protejat față de degradabilitatea ruminală.	Proteine brute Grăsimi brute
2.18.7	Concentrat proteic din soia (boabe)	Produs obținut din boabe degresate de soia cu învelișuri îndepărtate, după o a doua extracție sau al doilea tratament enzimatic pentru a reduce concentrația extractului lipsit de azot. Poate conține enzime inactivate.	Proteine brute
2.18.8	Pulpă din boabe de soia; [Pastă din boabe de soia]	Produs obținut în cursul extracției boabelor de soia pentru prepararea alimentelor	Proteine brute
2.18.9	Melasă din boabe de soia	Produs rezultat în timpul prelucrării boabelor de soia	Proteine brute Grăsimi brute
2.18.10	Subprodus rezultat di prepararea boabelor de soia	Produse obținute în cursul prelucrării boabelor de soia pentru a obține preparate alimentare pe bază de boabe de soia	Proteine brute
2.18.11	Soia (boabe)	Boabe de soia (*Glycine max* L. Merr.)	Activitate ureazică dacă > 0,4 mg N/g × min
2.18.12	Boabe de soia, fulgi	Produs obținut prin tratare cu aburi sau micronizare cu raze infraroșii și rulare a boabelor de soia cu învelișuri îndepărtate (Activitate ureazică maximă 0,4 mg N/g × min.)	Proteine brute
2.18.13	Hrană pentru animale care constă în făină de soia (boabe)	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut din boabe de soia după extracție și tratament termic corespunzător. (Activitate ureazică maximă 0,4 mg N/g × min.). Numai în cazul în care se produce într-o unitate integrată de zdrobire și rafinare, produsul poate conține până la — 1 % din suma dintre pământul decolorant utilizat și auxiliarul de filtrare (de exemplu, diatomit, silicați amorfi și silice, filosilicați și fibre celulozice sau de lemn) — 1,3 % lecitine brute — 1,5 % paste de neutralizare. Poate fi protejat față de degradabilitatea ruminală.	Proteine brute Fibre brute dacă > 8 % în materie uscată

▼M1

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
2.18.14	Hrană pentru animale care constă în făină de soia (boabe), cu învelișuri îndepărtate	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut din boabe de soia cu învelișuri îndepărtate după extracţie și tratament termic corespunzător. (Activitate ureazică maximă 0,5 mg N/g × min.). Numai în cazul în care se produce într-o unitate integrată de zdrobire și rafinare, produsul poate conţine până la — 1 % din suma dintre pământul decolorant utilizat și auxiliarul de filtrare (de exemplu, diatomit, silicaţi amorfi și silice, filosilicaţi și fibre celulozice sau de lemn) — 1,3 % lecitine brute — 1,5 % paste de neutralizare. Poate fi protejat faţă de degradabilitatea ruminală.	Proteine brute
2.18.15	Proteine (concentrate) fermentate din soia (boabe)	Produs obţinut din boabe degresate de soia cu învelișuri îndepărtate, după fermentare microbiană pentru a reduce concentraţia extractului lipsit de azot. Pot include, de asemenea, celule moarte și/sau părţi ale acestora provenite din microorganismele de fermentare utilizate.	Proteine brute
2.19.1	Seminţe de floarea-soarelui	Seminţe de floarea-soarelui *Helianthus annuus* L. Pot fi protejate faţă de degradabilitatea ruminală.	
2.19.2	Turtă din seminţe de floarea-soarelui	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut prin presarea seminţelor de floarea-soarelui.	Proteine brute Grăsimi brute Fibre brute
2.19.3	Făină din seminţe de floarea-soarelui	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut prin extracţie și tratament termic corespunzător al turtei din seminţe de floarea-soarelui. Poate fi protejat faţă de degradabilitatea ruminală.	Proteine brute Fibre brute
2.19.4	Făină din seminţe de floarea-soarelui, cu învelișuri îndepărtate	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut prin extracţie și tratament termic corespunzător al turtei din seminţe de floarea-soarelui din care hoaspele au fost îndepărtate parţial sau total. Conţinut maxim de fibre brute 27,5 % în materia uscată	Proteine brute Fibre brute
2.19.5	Învelișuri de seminţe de floarea-soarelui	Produs obţinut în cursul îndepărtării învelișurilor seminţelor de floarea-soarelui	Fibre brute

▼**M1**

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
2.19.6	Hrană pentru animale constând în făină din seminţe de floarea-soarelui	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut prin extracţie și tratament termic corespunzător al turtei din seminţe de floarea-soarelui. Numai în cazul în care se produce într-o unitate integrată de zdrobire și rafinare, produsul poate conţine până la — 1 % din suma dintre pământul decolorant utilizat și auxiliarul de filtrare (de exemplu, diatomit, silicaţi amorfi și silice, filosilicaţi și fibre celulozice sau de lemn) — 1,3 % lecitine brute — 2 % paste de neutralizare. Poate fi protejat faţă de degradabilitatea ruminală.	Proteine brute
2.19.7	Hrană pentru animale constând în făină din seminţe de floarea-soarelui, cu învelișuri îndepărtate	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut prin extracţie și tratament termic corespunzător al turtei din seminţe de floarea-soarelui din care hoaspele au fost îndepărtate parţial sau total. Numai în cazul în care se produce într-o unitate integrată de zdrobire și rafinare, produsul poate conţine până la — 1 % din suma dintre pământul decolorant utilizat și auxiliarul de filtrare (de exemplu, diatomit, silicaţi amorfi și silice, filosilicaţi și fibre celulozice sau de lemn) — 1,3 % lecitine brute — 2 % paste de neutralizare. Conţinut maxim de fibre brute: 27,5 % în materia uscată. Poate fi protejat faţă de degradabilitatea ruminală.	Proteine brute Fibre brute
2.19.8	Fracţie bogat proteică și slab celulozică de făină din floarea-soarelui	Produs rezultat din prelucrarea făinii de floarea-soarelui, obţinut prin măcinarea și fracţionarea (cernere și fracţionarea cu aer) făinii din seminţe de floarea-soarelui, cu învelișuri îndepărtate. Conţinut minim de proteine brute: 45 % în condiţii de umiditate de 8 % Conţinut maxim de fibre brute: 8 % în condiţii de umiditate de 8 % Poate fi protejat faţă de degradabilitatea ruminală.	Proteine brute Fibre brute

▼M1

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
2.19.9	Fracție bogat celulozică de făină din floarea-soarelui	Produs rezultat din prelucrarea făinii de floarea-soarelui, obținut prin măcinarea și fracționarea (cernere și fracționarea cu aer) făinii din semințe de floarea-soarelui, cu învelișuri îndepărtate. Conținut minim de fibre brute: 38 % în condiții de umiditate de 8 % Conținut minim de proteine brute: 17 % în condiții de umiditate de 8 % Poate fi protejat față de degradabilitatea ruminală.	Proteine brute Fibre brute
2.20.1	Uleiuri și grăsimi vegetale (2)	Uleiuri și grăsimi obținute din semințe și fructe oleaginoase (excluzând uleiul de ricin din planta de ricin); pot fi demucilaginate, rafinate și/sau hidrogenate.	Umiditate dacă > 1 %
2.20.2	Uleiuri vegetale uzate provenite din fabricile de alimente	Uleiuri vegetale care au fost utilizate de operatorii din sectorul alimentar în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 852/2004 pentru gătit și care nu au fost în contact cu carne, grăsimi animale, pește sau animale acvatice.	Umiditate dacă > 1 %
2.21.1	Lecitine brute	Produs obținut în cursul demucilaginării uleiului brut din semințele și fructele oleaginoase cu apă. Se poate adăuga acid citric, acid fosforic sau hidroxid de sodiu în timpul demucilaginării uleiului brut	
2.22.1	Semințe de cânepă	Semințe controlate din soiurile de *Cannabis sativa* L. cu un conținut maxim de tetrahidrocanabinol în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1782/2003.	
2.22.2	Turtă de cânepă	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea semințelor de cânepă	Proteine brute Fibre brute
2.22.3	Ulei de cânepă	Ulei obținut prin presarea plantelor și a semințelor de cânepă	Umiditate dacă > 1 %
2.23.1	Semințe de mac	Semințe de *Papaver somniferum* L.	
2.23.2	Făină de mac	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin extracția turtei din semințe de mac.	Proteine brute

(1) Dacă este cazul, se poate adăuga indicativul „sărac în glucozinolat”, astfel cum se indică în legislația Uniunii. Acest lucru este valabil pentru toate produsele din semințe de rapiță.

(2) Denumirea „uleiuri și grăsimi vegetale” poate fi înlocuită cu termenul „ulei vegetal” sau „grăsime vegetală”, după caz. Ea poate fi completată cu specia de plante și, dacă este cazul, cu partea din plantă. Se specifică dacă uleiul/uleiurile și/sau grăsimea/grăsimile este/sunt brut/brută/brute sau rafinat/rafinată/rafinate.

▼**M1**

3. *Seminţe de leguminoase și produse derivate*

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
3.1.1	Fasole, toastată	Seminţe de *Phaseolus* spp. sau *Vigna* spp. supuse unui tratament termic corespunzător. Poate fi protejat faţă de degradabilitatea ruminală.	
3.1.2	Concentrat proteic din fasole	Produs obţinut prin apa de fasole separată, în cursul fabricării amidonului	Proteine brute
3.2.1	Păstăi de roșcovă	Fructe uscate ale roșcovului *Ceratonia siliqua* L. care conţin boabe de roșcovă	Fibre brute
3.2.3	Roșcove zdrobite	Produs obţinut prin zdrobirea fructelor uscate (păstăi) ale roșcovului, din care boabele de roșcovă au fost îndepărtate	Fibre brute
3.2.4	Pulbere de roșcove; [făină de roșcove]	Produs obţinut prin micronizarea fructelor uscate (păstăi) ale roșcovului, din care boabele de roșcovă au fost îndepărtate	Fibre brute Zaharide totale, calculate ca zaharoză
3.2.5	Germeni de roșcove	Germeni de boabe de roșcove ale roșcovului	Proteine brute
3.2.6	Germeni de roșcove, turtă	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut prin presarea germenilor de roșcove	Proteine brute
3.2.7	Boabe de roșcove	Boabe (grăunţe) obţinute din păstăile de roșcovă și constând din endosperm, hoaspe și germeni	Fibre brute
3.2.8	Hoaspe de boabe de roșcove	Hoaspe de boabe de roșcove, obţinute prin decorticarea boabelor de roșcove	Fibre brute
3.3.1	Năut	Boabe de *Cicer arietinum* L.	
3.4.1	Linte bastardă	Boabe de *Ervum ervilia* L.	
3.5.1	Boabe de schinduf	Boabe de schinduf (*Trigonella foenum-graecum*)	
3.6.1	Făină de guar	Produs obţinut după extracţia mucilagiului din seminţele de boabe de guar *Cyamopsis tetragonoloba* (L.) Taub	Proteine brute
3.6.2	Făină de germeni de guar	Produs obţinut din extracţia mucilagiului din germenii seminţelor de boabe de guar.	Proteine brute
3.7.1	Bob	Seminţe de *Vicia faba* L. *ssp. faba* var. *equina* Pers. *și* var. *minuta* (Alef.) Mansf.	

▼M1

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
3.7.2	Fulgi de bob	Produs obţinut prin tratare cu aburi sau prin micronizare cu raze infraroșii și rulare a bobului decorticat.	Amidon Proteine brute
3.7.3	Foi de bob; [Învelișuri de bob]	Produs obţinut în timpul îndepărtării învelișurilor seminţelor de bob, care se compune în principal din învelișuri externe.	Fibre brute Proteine brute
3.7.4	Bob, decorticat	Produs obţinut în timpul îndepărtării învelișurilor seminţelor de bob, care se compune în principal din miez de bob.	Proteine brute Fibre brute
3.7.5	Proteine din bob	Produs obţinut prin măcinarea și fracţionarea cu ajutorul aerului a bobului.	Proteine brute
3.8.1	Linte	Seminţe de *Lens culinaris* a.o. Medik.	
3.8.2	Învelișuri de linte	Produs obţinut în cursul procesului de îndepărtare a învelișurilor seminţelor de linte.	Fibre brute
3.9.1	Lupin dulce	Seminţe de *Lupinus* spp. sărace în seminţe amare.	
3.9.2	Lupin dulce, cu învelișuri îndepărtate	Seminţe de lupin cu învelișuri îndepărtate.	Proteine brute
3.9.3	Foi de lupin; [învelișuri de lupin]	Produs obţinut în timpul îndepărtării învelișurilor seminţelor de lupin, care se compune în principal din învelișuri externe.	Proteine brute Fibre brute
3.9.4	Pulpă de lupin	Produs obţinut după extracţia componentelor lupinului.	Fibre brute
3.9.5	Urluială de lupin	Produs obţinut în timpul fabricării de făină de lupin din lupin. Se compune în principal din particule de cotiledon și, într-o măsură mai mică, din învelișuri.	Proteine brute Fibre brute
3.9.6	Proteine din lupin	Produs obţinut din apa separată în cursul prelucrării lupinului în vederea producerii amidonului sau după măcinare și fracţionare cu ajutorul aerului.	Proteine brute
3.9.7	Făină de proteine de lupin	Produs obţinut din prelucrarea lupinului pentru a produce făină cu conţinut mare de proteine.	Proteine brute
3.10.1	Fasole mung	Boabe de *Vigna radiata* L.	
3.11.1	Mazăre	Seminţe de *Pisum* spp. Pot fi protejate faţă de degradabilitatea ruminală.	

▼**M1**

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
3.11.2	Tărâţe din mazăre	Produs obţinut în procesul de fabricare a făinii de mazăre. Se compune în principal din învelișuri îndepărtate în cursul decorticării și curăţării mazării.	Fibre brute
3.11.3	Fulgi de mazăre	Produs obţinut prin tratare cu aburi sau prin micronizare cu raze infraroșii și rulare a seminţelor de mazăre decorticate.	Amidon
3.11.4	Făină de mazăre	Produs obţinut în timpul măcinării mazării.	Proteine brute
3.11.5	Învelișuri de mazăre	Produs obţinut în procesul de fabricare a făinii de mazăre din mazăre. Se compune în principal din învelișuri îndepărtate în cursul decorticării și curăţării și, într-o măsură mai mică, din endosperm.	Fibre brute
3.11.6	Mazăre, cu învelișuri îndepărtate	Seminţe de mazăre cu învelișuri îndepărtate.	Proteine brute Fibre brute
3.11.7	Urluială de mazăre	Produs obţinut în procesul de fabricare a făinii de mazăre. Se compune în principal din particule de cotiledon și, într-o măsură mai mică, din învelișuri.	Proteine brute Fibre brute
3.11.8	Resturi de mazăre	Produs obţinut din cernerea mecanică constând din fracţiuni de boabe de mazăre separate înainte de prelucrarea suplimentară.	Fibre brute
3.11.9	Proteine din mazăre	Produs obţinut din apa separată în cursul prelucrării mazării în vederea producerii amidonului sau după măcinare și fracţionare cu ajutorul aerului, poate fi parţial hidrolizat.	Proteine brute
3.11.10	Pulpă de mazăre	Produs obţinut prin extracţia umedă a amidonului și a proteinelor din mazăre. Se compune în principal din fibre interne și amidon.	Umiditate dacă < 70 % sau > 85 % Amidon Fibre brute Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
3.11.11	Produse solubile de mazăre	Produs obţinut prin extracţia umedă a amidonului și a proteinelor din mazăre. Se compune în principal din proteine solubile și din oligozaharide.	Umiditate dacă < 60 % sau > 85 % Zaharide totale, calculate ca zaharoză Proteine brute

▼**M1**

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
3.11.12	Fibre de mazăre	Produs obţinut prin extracţie după măcinarea și strecurarea mazării cu învelișuri îndepărtate.	Fibre brute
3.12.1	Măzăriche	Seminţe de *Vicia sativa* L. var sativa și de alte soiuri.	
3.13.1	Latir	Seminţe de *Lathyrus sativus* L. supuse unui tratament termic corespunzător.	Metoda tratamentului termic
3.14.1	Măzăriche Monantha	Seminţe de *Vicia monanthos* Desf.	

4. *Tuberculi, rădăcini și produse derivate*

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
4.1.1	Sfeclă de zahăr	Rădăcină de *Beta vulgaris* L. ssp. *vulgaris* var. *altissima* Doell.	
4.1.2	Colete și cozi de sfeclă de zahăr	Produs proaspăt rezultat din fabricarea zahărului, compus în principal din bucăţi de sfeclă de zahăr curăţate, cu sau fără bucăţi de frunze.	Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 % din materia uscată Umiditate dacă < 50 %
4.1.3	Zahăr (din sfeclă); [zaharoză]	Zahăr extras din sfecla de zahăr cu ajutorul apei.	
4.1.4	Melasă de sfeclă (de zahăr)	Produs siropos obţinut în cursul fabricării sau al rafinării zahărului din sfeclă de zahăr. Poate conţine maximum 0,5 % agenţi antispumanţi, 0,5 % agenţi antitartru, 2 % sulfat și 0,25 % sulfit.	Zaharide totale, calculate ca zaharoză Umiditate dacă > 28 %
4.1.5	Melasă de sfeclă (de zahăr), din care s-au extras parţial zahărul și/sau betaina	Produs obţinut în urma unei extracţii suplimentare cu ajutorul apei a zaharozei și/sau betainei din melasa de sfeclă de zahăr. Poate conţine până la 2 % sulfat și 0,25 % sulfit.	Zaharide totale, calculate ca zaharoză Umiditate dacă > 28 %
4.1.6	Melasă de izomaltuloză	Fracţiune necristalizată rezultată din fabricarea izomaltulozei prin conversie enzimatică a zaharozei provenite din sfecla de zahăr.	Umiditate dacă > 40 %
4.1.7	Pulpă de sfeclă (de zahăr) umedă	Produs rezultat din fabricarea zahărului constând în felii de sfeclă de zahăr din care zahărul a fost extras cu ajutorul apei. Conţinutul minim de umiditate: 82 %. Conţinutul de zahăr este mic și tinde către zero din cauza fermentării (acidului lactic).	Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 % din materia uscată Umiditate dacă < 82 % sau > 92 %

▼M1

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
4.1.8	Pulpă de sfeclă (de zahăr) presată	Produs rezultat din fabricarea zahărului constând în felii de sfeclă de zahăr din care zahărul a fost extras cu ajutorul apei și care au fost presate mecanic. Conţinutul maxim de umiditate: 82 %. Conţinutul de zahăr este mic și tinde către zero din cauza fermentării (acidului lactic). Poate conţine până la 1 % sulfat.	Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 % din materia uscată Umiditate dacă < 65 % sau > 82 %
4.1.9	Pulpă de sfeclă (de zahăr) presată, melasată	Produs rezultat din fabricarea zahărului constând în felii de sfeclă de zahăr din care zahărul a fost extras cu ajutorul apei și care au fost presate mecanic, la care s-a adăugat melasă. Conţinutul maxim de umiditate: 82 %. Conţinutul de zahăr se diminuează din cauza fermentării (acidului lactic). Poate conţine până la 1 % sulfat.	Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 % din materia uscată Umiditate dacă < 65 % sau > 82 %
4.1.10	Pulpă de sfeclă (de zahăr) uscată	Produs rezultat din fabricarea zahărului constând în felii de sfeclă de zahăr din care zahărul a fost extras cu ajutorul apei, presate mecanic și uscate. Poate conţine până la 2 % sulfat.	Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată Zaharide totale, calculate ca zaharoză, dacă > 10,5 %
4.1.11	Pulpă de sfeclă (de zahăr) uscată, melasată	Produs rezultat din fabricarea zahărului constând în felii de sfeclă de zahăr din care zahărul a fost extras cu ajutorul apei, presate mecanic și uscate, la care s-a adăugat melasă. Poate conţine până la 0,5 % agenţi antispumanţi și 2 % sulfat.	Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată Zaharide totale, calculate ca zaharoză
4.1.12	Sirop de zahăr	Produs obţinut prin prelucrarea zahărului și/sau a melasei. Poate conţine până la 0,5 % sulfat și 0,25 % sulfit.	Zaharide totale, calculate ca zaharoză Umiditate dacă > 35 %
4.1.13	Bucăţi de sfeclă (de zahăr), fierte	Produs rezultat din fabricarea siropului comestibil din sfecla de zahăr, care poate fi presat sau uscat.	Dacă este uscat: cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată Dacă este presat: cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 % din materia uscată Umiditate dacă < 50 %
4.1.14	Fructo-oligozaharide	Produs obţinut din zahărul din sfecla de zahăr printr-un proces enzimatic.	Umiditate dacă > 28 %

▼M1

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
4.1.15	Melasă de sfeclă (de zahăr), bogată în betaină lichidă/uscată ([1])	Produs obținut după extracția zahărului utilizând apă și filtrare suplimentară a melasei de sfeclă de zahăr. Produsul conține constituenții melasei și o cantitate mai mare de betaină prezente în stare naturală decât melasa standard. Poate fi uscat. Poate conține maximum 0,5 % agenți antispumanți, 0,5 % agenți antitartru, 2 % sulfat și 0,25 % sulfit.	Conține betaină Zaharide totale, calculate ca zaharoză Umiditate dacă > 14 %
4.1.16	Izomaltuloză	Izomaltuloză ca substanță monohidrat cristalină. Se obține prin conversie enzimatică a zaharozei provenite din sfecla de zahăr.	
4.2.1	Suc din rădăcină de sfeclă	Suc obținut prin presarea sfeclei roșii (*Beta vulgaris* convar. crassa var. conditiva), urmată de concentrare și pasteurizare, păstrând gustul și aroma tipice de legumă.	Umiditate dacă < 50 % sau > 60 % Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
4.3.1	Morcovi	Rădăcini de morcov galben sau roșu *Daucus carota* L.	
4.3.2	Coji de morcov, tratate cu abur	Produs umed rezultat din prelucrarea morcovului, constând în coji îndepărtate de pe rădăcina de morcov prin tratare cu aburi la care pot fi adăugate fluxuri auxiliare de amidon gelatinos de morcov. Conținutul maxim de umiditate: 97 %.	Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată Umiditate dacă > 97 %
4.3.3	Resturi de morcov	Produs obținut din separarea mecanică în cadrul prelucrării morcovilor și a resturilor de morcovi. Este posibil ca produsul să fi fost supus unui tratament termic. Conținutul maxim de umiditate: 97 %.	Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată Umiditate dacă > 97 %
4.3.4	Fulgi de morcov	Produs obținut prin transformarea în fulgi a rădăcinilor de morcov galben sau roșu, care sunt uscate ulterior.	
4.3.5	Morcovi, uscați	Rădăcini de morcov galben sau roșu, indiferent de forma lor de prezentare, care sunt uscate ulterior.	Fibre brute
4.3.6	Hrană pentru animale din morcovi, uscată	Produs constituit din pulpă internă și din învelișuri externe care sunt uscate.	Fibre brute
4.4.1	Rădăcini de cicoare	Rădăcini de *Cichorium intybus* L.	

▼**M1**

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
4.4.2	Colete și cozi de cicoare	Produs proaspăt rezultat din prelucrarea cicorii. Constă în principal în bucăți curățate de cicoare și din bucăți de frunze.	Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată Umiditate dacă < 50 %
4.4.3	Seminţe de cicoare	Seminţe de *Cichorium intybus* L.	
4.4.4	Pulpă de cicoare presată	Produs rezultat din fabricarea inulinei din rădăcini de *Cichorium intybus* L., constând în bucăți de cicoare obținute prin extracție și presate mecanic. Carbohidrații (solubili) din cicoare și apa au fost parțial extrase. Poate conține până la 1 % sulfat și 0,2 % sulfit.	Fibre brute Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată Umiditate dacă < 65 % sau > 82 %
4.4.5	Pulpă de cicoare uscată	Produs rezultat din fabricarea inulinei din rădăcini de *Cichorium intybus* L., constând în bucăți de cicoare obținute prin extracție, presate mecanic și ulterior uscate. Carbohidrații (solubili) din cicoare au fost parțial extrași. Poate conține până la 2 % sulfat și 0,5 % sulfit.	Fibre brute Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
4.4.6	Pulbere de rădăcini de cicoare	Produs obținut prin tocarea, uscarea și măcinarea rădăcinilor de cicoare. Poate conține până la 1 % agenți antiaglomeranți.	Fibre brute Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
4.4.7	Melasă de cicoare	Produs rezultat din prelucrarea cicorii, obținut în cursul fabricării inulinei și a oligofructozei. Melasa de cicoare se compune din materii vegetale și minerale organice. Poate conține până la 0,5 % agenți antispumanți.	Proteine brute Cenușă brută Umiditate dacă < 20 % sau > 30 %
4.4.8	Borhot de cicoare	Subprodus rezultat din prelucrarea cicorii, obținut după separarea inulinei și a oligofructozei și eluția schimbătorului de ioni. Borhotul de cicoare se compune din materii vegetale și minerale organice. Poate conține până la 1 % agenți antispumanți.	Proteine brute Cenușă brută Umiditate dacă < 30 % sau > 40 %
4.4.9	Inulină ([2])	Inulina este un fructan extras, de exemplu, din rădăcinile de *Cichorium intybus* L., *Inula helenium* sau *Helianthus tuberosus*; inulina brută poate conține până la 1 % sulfat și 0,5 % sulfit.	
4.4.10	Sirop de oligofructoză	Produs obținut prin hidroliza parțială a inulinei provenite din *Cichorium intybus* L.; siropul de oligofructoză brut poate conține până la 1 % sulfat și 0,5 % sulfit.	Umiditate dacă < 20 % sau > 30 %

▼M1

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
4.4.11	Oligofructoză, uscată	Produs obţinut prin hidroliza parţială a inulinei provenite din *Cichorium intybus* L. și prin uscare ulterioară.	
4.5.1	Usturoi, uscat	Pudră cu o culoare albă spre galbenă de usturoi pur măcinat, *Allium sativum* L.	
4.6.1	Manioc; [tapioca]; [cassava]	Rădăcini de *Manihot esculenta* Crantz, indiferent de forma lor de prezentare.	Umiditate dacă < 60 % sau > 70 %
4.6.2	Manioc, uscat; [tapioca, uscată]	Rădăcini de manioc, indiferent de forma lor de prezentare, care sunt ulterior uscate.	Amidon Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
4.7.1	Pulpă de ceapă	Produs umed rezultat în cursul prelucrării cepei (genul *Allium*), care este format atât din foiţe, cât și din cepe întregi. Dacă produsul provine din procesul de fabricare a uleiului de ceapă, el constă în principal în resturi de ceapă gătite.	Fibre brute Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
4.7.2	Ceapă, prăjită	Bucăţi de ceapă curăţate și mărunţite care sunt ulterior prăjite.	Fibre brute Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată Grăsimi brute
4.7.3	Soluţie de ceapă, uscată	Produs uscat obţinut în urma prelucrării cepei proaspete. Este obţinut prin extracţie alcoolică și/sau hidrică; apa sau fracţiunea alcoolică este separată și uscată prin pulverizare. Se compune în principal din carbohidraţi.	Fibre brute
4.8.1	Cartofi	Tuberculi de *Solanum tuberosum* L.	Umiditate dacă < 72 % sau > 88 %
4.8.2	Cartofi, decojiţi	Cartofi a căror coajă este îndepărtată prin tratare cu abur.	Amidon Fibre brute Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
4.8.3	Coji de cartofi, tratate cu abur	Produs umed rezultat din prelucrarea cartofilor, constând în coji îndepărtate de pe tuberculul de cartof prin tratare cu aburi la care pot fi adăugate fluxuri auxiliare de amidon de cartof gelatinos. Produsul poate fi sub formă de piure.	Umiditate dacă > 93 % Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată

▼M1

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
4.8.4	Bucăţi de cartofi, brute	Produs rezultat din cartofi în cursul preparării produselor din cartofi pentru consum uman, care pot fi decojiţi sau nu.	Umiditate dacă > 88 % Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
4.8.5	Resturi de cartofi	Produs obţinut din separarea mecanică în cadrul prelucrării cartofilor și din resturi de cartofi. Este posibil ca produsul să fi fost supus unui tratament termic.	Umiditate dacă > 93 % Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
4.8.6	Cartofi, piure	Produs din cartofi albiţi sau fierţi și ulterior transformaţi în piure.	Amidon Fibre brute Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
4.8.7	Fulgi de cartofi	Produs obţinut prin uscarea rotatorie a cartofilor spălaţi, decojiţi sau nedecojiţi și trataţi cu abur.	Amidon Fibre brute Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
4.8.8	Pulpă de cartofi	Produs rezultat din prelucrarea amidonului din cartofi constând în cartofi măcinaţi supuși extracţiei.	Umiditate dacă < 77 % sau > 88 %
4.8.9	Pulpă de cartof, uscată	Produs uscat rezultat din fabricarea amidonului din cartofi constând în extras de cartofi măcinaţi.	
4.8.10	Proteine din cartofi	Produs rezultat din fabricarea amidonului compus în principal din substanţe proteice obţinute după separarea amidonului.	Proteine brute
4.8.11	Proteine din cartofi, hidrolizate	Proteine obţinute prin hidroliza enzimatică controlată a proteinelor din cartofi.	Proteine brute
4.8.12	Proteine din cartofi, fermentate	Produs obţinut prin fermentarea proteinelor din cartofi, urmată de uscare prin pulverizare.	Proteine brute
4.8.13	Proteine din cartofi fermentate, lichide	Produs lichid obţinut prin fermentarea proteinelor din cartofi.	Proteine brute
4.8.14	Suc de cartofi, concentrat	Produs concentrat rezultat din prelucrarea amidonului din cartofi, constând în substanţa rămasă după îndepărtarea parţială a fibrelor, a proteinelor și a amidonului din pulpa de cartof întreagă, și din evaporarea parţială a apei.	Umiditate dacă < 50 % sau > 60 % Dacă umiditatea < 50 %: — Proteine brute — Cenușă brută

▼**M1**

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
4.8.15	Granule de cartofi	Cartofi după spălare, decojire, reducere a dimensiunii (tăiere, transformare în fulgi etc.) și uscare.	
4.9.1	Cartof dulce	Tuberculi de *Ipomoea batatas* L., indiferent de forma lor de prezentare.	Umiditate dacă < 57 % sau > 78 %
4.10.1	Anghinare Ierusalim; [Topinambur]	Tuberculi de *Helianthus tuberosus* L. indiferent de forma lor de prezentare.	Umiditate dacă < 75 % sau > 80 %

([1]) Expresiile diferă în principal în ceea ce privește conținutul lor de umiditate și se utilizează după caz.
([2]) Denumirea poate fi completată cu specia de plante.

5. *Alte semințe și fructe și produse derivate*

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
5.1.1	Ghindă de stejar	Fructe întregi de stejar pedunculat *Quercus robur* L., de gorun *Quercus petraea* (Matt.) Liebl., stejar de plută *Quercus suber* L., sau alte specii de stejar.	
5.1.2	Ghindă de stejar, decorticată	Produs obținut în cursul decorticării ghindei de stejar.	Proteine brute Fibre brute
5.2.1	Migdale	Fructe întregi sau bucăți de fruct de *Prunus dulcis*, cu sau fără coajă.	
5.2.2	Coji de migdale	Coji de migdale obținute din migdale decorticate prin separarea fizică de miez, urmată de măcinare.	Fibre brute
5.2.3	Turtă din miez de migdale	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea miezului de migdale.	Proteine brute Fibre brute
5.3.1	Semințe de anason	Semințe de *Pimpinella anisum*.	
5.4.1	Pulpă de măr, uscată; [tescovină de mere, uscată]	Produs obținut din producția de suc de *Malus domestica* sau din producția de cidru. Este constituit în principal din pulpă internă și din pelicule externe care sunt uscate. Poate fi depectinizat.	Fibre brute
5.4.2	Pulpă de măr, presată; [tescovină de mere, presată]	Produs umed obținut din producția de suc de mere sau din producția de cidru. Este constituit în principal din pulpă internă și din învelișuri externe care sunt presate. Poate fi depectinizat.	Fibre brute

▼M1

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
5.4.3	Melasă de mere	Produs obţinut după fabricarea de pectină din pulpa de măr. Poate fi depectinizat.	Proteine brute Fibre brute Uleiuri și grăsimi brute dacă > 10 %
5.5.1	Seminţe de sfeclă de zahăr	Seminţe de sfeclă de zahăr.	
5.6.1	Hrișcă	Seminţe de *Fagopyrum esculentum.*	
5.6.2	Învelișuri și tărâţe de hrișcă	Produs obţinut în cursul măcinării seminţelor de hrișcă.	Fibre brute
5.6.3	Urluială de hrișcă	Produs rezultat la fabricarea făinii, obţinut din hrișcă cernută. Se compune în principal din particule de endosperm, cu fragmente fine de foiţe externe și diverse părţi ale boabelor. Trebuie să conţină maxim 10 % fibre brute.	Fibre brute Amidon
5.7.1	Seminţe de varză roșie	Seminţe de *Brassica oleracea* var. *capitata* f. *Rubra*.	
5.8.1	Seminţe de iarba canarilor	Seminţe de *Phalaris canariensis.*	
5.9.1	Seminţe de chimen	Seminţe de *Carum carvi* L.	
5.12.1	Castane fragmentate	Produs rezultat din producţia de făină de castane, compus în principal din particule de endosperm, cu fragmente fine de învelișuri și câteva resturi de castane (*Castanea* spp.).	Proteine brute Fibre brute
5.13.1	Pulpă de citrice ([1])	Produs obţinut prin presarea citricelor *Citrus* (L.) spp. sau în cursul fabricării sucului de citrice. Poate fi depectinizat. Poate conţine în total până la 1 % metanol, etanol și 2-propanol, pe o bază anhidră.	Fibre brute
5.13.2	Pulpă de citrice, uscată ([1])	Produs obţinut prin presarea citricelor sau în cursul fabricării sucului de citrice, care este ulterior uscat. Poate fi depectinizat. Poate conţine în total până la 1 % metanol, etanol și 2-propanol, pe o bază anhidră.	Fibre brute
5.14.1	Seminţe de trifoi roșu	Seminţe de *Trifolium pratense* L.	
5.14.2	Seminţe de trifoi alb	Seminţe de *Trifolium repens* L.	

▼**M1**

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
5.15.1	Învelișuri de boabe de cafea	Produs obţinut din boabe decorticate ale plantei *Coffea*.	Fibre brute
5.16.1	Seminţe de albăstrea	Seminţe de *Centaurea cyanus* L.	
5.17.1	Seminţe de castravete	Seminţe de *Cucumis sativus* L.	
5.18.1	Seminţe de chiparos	Seminţe de *Cupressus* L.	
5.19.1	Curmale	Fructe de *Phoenix dactylifera* L. Pot fi uscate.	
5.19.2	Seminţe de curmal	Seminţe întregi de *Phoenix dactylifera* L.	Fibre brute
5.20.1	Seminţe de fenicul	Seminţe de *Foeniculum vulgare* Mill.	
5.21.1	Smochine	Fructe de *Ficus carica* L. Pot fi uscate.	
5.22.1	Miez de sâmburi de fructe (2)	Produs compus din seminţele interne comestibile ale unui fruct cu coajă lemnoasă sau ale unui fruct sâmburos.	
5.22.2	Pulpă de fructe (2)	Produs obţinut în cursul producţiei de suc de fructe și de piure de fructe. Poate fi depectinizat.	Fibre brute
5.22.3	Pulpă de fructe, uscată (2)	Produs obţinut în cursul producţiei de suc de fructe și de piure de fructe, care este ulterior uscat. Poate fi depectinizat.	Fibre brute
5.23.1	Creson de grădină	Seminţe de *Lepidium sativum* L.	Fibre brute
5.24.1	Seminţe de graminacee	Seminţe de graminoide din familiile Poaceae, Cyperaceae și Juncaceae.	
5.25.1	Sâmburi de strugure	Sâmburi de *Vitis* L. separaţi de pulpa de strugure, din care uleiul nu a fost îndepărtat.	Grăsimi brute Fibre brute
5.25.2	Făină de sâmburi de strugure	Produs obţinut în procesul de extracţie a uleiului din sâmburi de strugure.	Fibre brute
5.25.3	Pulpă de strugure [tescovină de struguri]	Pulpă de strugure uscată rapid după extracţia alcoolului din care s-a îndepărtat o parte cât mai mare de tulpini și sâmburi.	Fibre brute
5.25.4	Produs solubil din sâmburi de strugure	Produs obţinut din sâmburi de strugure după producerea sucului de struguri. Conţine în principal carbohidraţi. Poate fi concentrat.	Fibre brute

▼**M1**

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
5.26.1	Alune	Fructe întregi sau bucăți de *Corylus* (L.) spp., cu sau fără învelișuri.	
5.26.2	Turtă de alune	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea miezului de alune.	Proteine brute Fibre brute
5.27.1	Pectină	Pectina se obține prin extracție apoasă (din tulpini naturale) de materie vegetală corespunzătoare, de obicei citrice sau mere. Nu se utilizează niciun precipitant organic în afară de metanol, etanol și propan-2-ol. Poate conține în total până la 1 % metanol, etanol și 2-propanol, pe o bază anhidră. Pectina constă în principal din esteri metilici parțiali ai acidului poligalacturonic și sărurile lor de amoniu, sodiu, potasiu și calciu.	
5.28.1	Semințe de Perilla	Semințe de *Perilla frutescens* L. și produsele lor de măcinare.	
5.29.1	Semințe de pin	Semințe de *Pinus* (L.) spp.	
5.30.1	Fistic	Fruct de *Pistacia vera* L.	
5.31.1	Semințe de pătlagină	Semințe de *Plantago* (L.) spp.	
5.32.1	Semințe de ridiche	Semințe de *Raphanus sativus* L.	
5.33.1	Semințe de spanac	Semințe de *Spinacia oleracea* L.	
5.34.1	Semințe de armurariu	Semințe de *Carduus marianus* L.	
5.35.1	Pulpă de roșii [tescovină din roșii]	Produs obținut prin presarea roșiilor *Solanum lycopersicum* L. în cursul fabricării sucului de roșii. Se compune în principal din coji și semințe de roșii.	Fibre brute
5.36.1	Semințe de coada-șoricelului	Semințe de *Achillea millefolium* L.	
5.37.1	Turtă din miez de sâmburi de caise	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea miezului de sâmburi de caise (*Prunus armeniaca* L.). Poate conține acid cianhidric.	Proteine brute Fibre brute
5.38.1	Turtă de chimen negru	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea semințelor de chimen negru (*Bunium persicum* L.).	Proteine brute Fibre brute
5.39.1	Turtă de semințe de limba-mielului	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea semințelor de limba-mielului (*Borago officinalis* L.).	Proteine brute Fibre brute

▼**M1**

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
5.40.1	Turtă de luminiţă	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut prin presarea seminţelor de luminiţă (*Oenothera* L.).	Proteine brute Fibre brute
5.41.1	Turtă de rodie	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut prin presarea seminţelor de rodie (*Punica granatum* L.).	Proteine brute Fibre brute
5.42.1	Turtă din miez de nuci	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obţinut prin presarea miezului nucilor (*Juglans regia* L.).	Proteine brute Fibre brute

([1]) Denumirea se completează cu textul „depectinizat”., după caz.
([2]) Denumirea poate fi completată cu specia de plante.

6. *Furaje și furaje neprelucrate, precum și produse derivate*

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
6.1.1	Frunze de sfeclă	Frunze de *Beta* spp.	
6.2.1	Cereale ([1])	Plante întregi sau părţi de plante cerealiere. Pot fi uscate, proaspete sau însilozate.	
6.3.1	Paie de cereale ([1])	Paie de cereale.	
6.3.2	Paie de cereale, tratate ([1]) ([2])	Produs obţinut prin tratament corespunzător al paielor de cereale.	Sodiu, dacă sunt tratate cu NaOH
6.4.1	Făină de trifoi	Produs obţinut prin uscarea și măcinarea trifoiului *Trifolium* spp. Poate conţine până la 20 % lucernă (*Medicago sativa* L. și *Medicago* var. Martyn) sau alte plante furajere uscate și măcinate concomitent cu trifoiul.	Proteine brute Fibre brute Cenușă insolubilă, în HCl, dacă > 3,5 % de materie uscată
6.5.1	Iarbă uscată mărunţită ([3]); [făină de iarbă] ([3]); [făină de verde] ([3])	Produs obţinut prin uscarea, măcinarea și, în anumite cazuri, compactarea plantelor furajere.	Proteine brute Fibre brute Cenușă insolubilă, în HCl, dacă > 3,5 % de materie uscată
6.6.1	Iarbă, uscată pe câmp; [fân]	Orice specie de iarbă uscată pe câmp.	Cenușă insolubilă, în HCl, dacă > 3,5 % de materie uscată

▼M1

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
6.6.2	Iarbă, uscată la temperatură înaltă	Produs obținut din iarbă (orice soi) care a fost deshidratată artificial (sub orice formă).	Proteine brute Fibre Cenușă insolubilă, în HCl, dacă > 3,5 % de materie uscată
6.6.3	Iarbă; plante aromatice; leguminoase; [furaj verde]	Culturi arabile proaspete, însilozate sau uscate constând în iarbă, legume sau plante aromatice denumite în mod curent siloz, fâneață, fân sau furaj verde.	Cenușă insolubilă, în HCl, dacă > 3,5 % de materie uscată
6.7.1	Făină de cânepă	Făină obținută prin măcinarea frunzelor uscate de *Cannabis sativa* L.	Proteine brute
6.7.2	Fibră de cânepă	Produs obținut în cursul prelucrării cânepii, de culoare verde, uscat, fibros.	
6.8.1	Paie de bob	Semințe de bob (*Vicia faba* L. *ssp. faba* var. *equina* Pers. și de var. *minuta* (Alef.) Mansf.).	
6.9.1	Paie de in	Paie de in (*Linum usitatissimum* L.).	
6.10.1	Lucernă; [alfalfa]	Plante sau părți de plante de *Medicago sativa* L. și *Medicago* var. Martyn.	Cenușă insolubilă, în HCl, dacă > 3,5 % de materie uscată
6.10.2	Lucernă, uscată pe câmp; [alfalfa uscată pe câmp]	Lucernă, uscată pe câmp.	Cenușă insolubilă, în HCl, dacă > 3,5 % de materie uscată
6.10.3	Lucernă, uscată la temperatură înaltă; [alfalfa, uscată la temperatură înaltă]	Lucernă deshidratată artificial, în orice formă.	Proteine brute Fibre brute Cenușă insolubilă, în HCl, dacă > 3,5 % de materie uscată
6.10.4	Lucernă, extrudată; [alfalfa, extrudată]	Pelete de lucernă care au fost extrudate.	
6.10.5	Furaj din lucernă ([4]); [furaj din alfalfa] ([4])	Produs obținut prin uscarea și măcinarea lucernei. Poate conține până la 20 % trifoi sau alte plante furajere uscate și măcinate concomitent cu lucerna.	Proteine brute Fibre brute Cenușă insolubilă, în HCl, dacă > 3,5 % de materie uscată
6.10.6	Tescovină din lucernă; [tescovină din alfalfa]	Produs uscat obținut prin presarea sucului din lucernă.	Proteine brute Fibre brute

▼**M1**

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
6.10.7	Concentrat proteic din lucernă; [concentrat proteic din alfalfa]	Produs obţinut prin uscarea artificială a fracţiilor de suc de lucernă obţinut prin presare, care au fost separate prin centrifugate şi tratate termic pentru a precipita proteinele.	Proteine brute Caroten
6.10.8	Produse solubile de lucernă	Produs obţinut în urma extracţiei proteinelor din sucul de lucernă; poate fi uscat	Proteine brute
6.11.1	Porumb însilozat	Plante sau părţi de plante de *Zea mays* L. ssp. mays însilozate.	
6.12.1	Paie de mazăre	Paie de *Pisum* spp.	
6.13.1	Paie de rapiţă	Paie de *Brassica napus* L. ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk., de rapiţă indiană *Brassica napus* L. var. *glauca* (Roxb.) O.E. Schulz şi de rapiţă *Brassica rapa* ssp. *oleifera* (Metzg.)	

([1]) Denumirea poate fi completată cu specia de plante.
([2]) Denumirea trebuie completată cu o indicaţie privind natura tratamentului efectuat.
([3]) Specia de plantă furajeră poate fi adăugată la denumire.
([4]) Termenul „făină” poate fi înlocuit cu „pelete”. Metoda de uscare poate fi adăugată la denumire.

7. *Alte plante, alge şi produse derivate*

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
7.1.1	Alge ([1])	Alge, vii sau prelucrate, inclusiv alge proaspete, refrigerate sau congelate. Poate conţine până la 0,1 % agenţi antispumanţi.	Proteine brute Grăsimi brute Cenușă brută
7.1.2	Alge uscate ([1])	Produs obţinut prin uscarea algelor. Este posibil ca acest produs să fi fost spălat pentru a reduce conţinutul de iod, iar algele au fost inactivate. Poate conţine până la 0,1 % agenţi antispumanţi.	Proteine brute Grăsimi brute Cenușă brută
7.1.3	Făină de alge ([1])	Produs rezultat din fabricarea uleiului din alge, obţinut prin extracţia algelor. Algele au fost inactivate. Poate conţine până la 0,1 % agenţi antispumanţi.	Proteine brute Grăsimi brute Cenușă brută
7.1.4	Ulei de alge ([1])	Ulei obţinut prin extracţie din alge. Poate conţine până la 0,1 % agenţi antispumanţi.	Umiditate dacă > 1 %
7.1.5	Extract de alge ([1]); [fracţie de alge] ([1])	Extract apos sau alcoolic din alge care conţine în principal carbohidraţi. Poate conţine până la 0,1 % agenţi antispumanţi.	

▼**M1**

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
7.1.6	Făină de alge marine	Produs obținut prin uscarea și măcinarea macroalgelor, în special a algelor maronii. Este posibil ca acest produs să fi fost spălat pentru a reduce conținutul de iod. Poate conține până la 0,1 % agenți antispumanți.	Cenușă brută
7.3.1	Scoarță ([1])	Scoarță curățată și uscată de arbori sau arbuști.	Fibre brute
7.4.1	Flori ([1]), uscate	Toate părțile de flori uscate de plante consumabile și părțile componente ale acestora.	Fibre brute
7.5.1	Broccoli, uscat	Produs obținut prin uscarea plantei *Brassica oleracea* L. după spălare, reducere a dimensiunii (tăiere, transformare în fulgi etc.) și extragerea apei.	
7.6.1	Melasă de trestie (de zahăr)	Produs siropos obținut în cursul fabricării sau al rafinării zahărului din *Saccharum* L. Poate conține până la 0,5 % agenți antispumanți, 0,5 % agenți antitartru, 3,5 % sulfat și 0,25 % sulfit.	Zaharide totale, calculate ca zaharoză Umiditate dacă > 30 %
7.6.2	Melasă de trestie (de zahăr), parțial dezaharisită	Produs obținut în urma unei extracții suplimentare cu ajutorul apei a zaharozei din melasa de trestie de zahăr.	Zaharide totale, calculate ca zaharoză Umiditate dacă > 28 %
7.6.3	Zahăr (din trestie de zahăr) [zaharoză]	Zahăr extras din trestia de zahăr cu ajutorul apei.	
7.6.4	Resturi rezultate din prelucrarea trestiei de zahăr	Produs obținut în cursul extracției cu ajutorul apei a zahărului din trestia de zahăr. Se compune în principal din fibre.	Fibre brute
7.7.1	Frunze, uscate ([1])	Frunze uscate de plante consumabile și părți componente ale acestora.	Fibre brute
7.8.1	Lignoceluloză	Produs obținut prin intermediul prelucrării mecanice a lemnului natural brut uscat și constituit în principal din lignoceluloză. Conținutul natural de oligoelemente se ia în considerare	Fibre brute
7.8.2	Pudră de celuloză	Produs obținut prin descompunerea și separarea ligninei, urmate de curățarea suplimentară a celulozei din fibre vegetale provenite din lemn netratat și care este modificat doar prin prelucrare mecanică. Conținut de fibre obținute cu ajutorul unui detergent neutru (*neutral detergent fibre* – NDF) minimum 87 %	Fibre brute

▼**M1**

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
7.9.1	Rădăcină de lemn-dulce	Rădăcină de *Glycyrrhiza* L.	
7.10.1	Mentă	Produs obținut prin uscarea părților aeriene ale plantelor *Mentha apicata, Mentha piperit*a sau *Mentha viridis* (L.), indiferent de forma lor de prezentare.	
7.11.1	Spanac, uscat	Produs obținut prin uscarea plantei *Spinacia oleracea* L., indiferent de forma sa de prezentare.	
7.12.1	Mojave yucca	*Yucca schidigera* Roezl. pulverizată.	Fibre brute
7.12.2	Suc de Yucca Schidigera	Un produs obținut prin tăierea și presarea tulpinilor de *Yucca Schidigera*, compus în principal din carbohidrați	
7.13.1	Cărbune vegetal; [mangal]	Produs obținut prin carbonizarea materiei vegetale organice.	Fibre brute
7.14.1	Lemn ([1])	Lemn matur sau fibre de lemn matur netratat chimic.	Fibre brute
7.15.1	Făină de *Solanum glaucophyllum*	Produs obținut prin uscarea și măcinarea frunzelor de *Solanum glaucophyllum*,	Fibre brute Vitamină D_3

([1]) Denumirea se completează cu specia de plante sau de alge.

8. *Produse lactate și produse derivate*

Materiile prime destinate hranei pentru animale din prezentul capitol îndeplinesc cerințele din Regulamentul (CE) nr. 1069/2009 și din Regulamentul (UE) nr. 142/2011 și pot face obiectul unor restricții de utilizare în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 999/2001.

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
8.1.1	Unt și produse din unt	Unt și produse obținute din producția sau prelucrarea untului (de exemplu, zer), cu excepția cazului în care sunt menționate separat.	Proteine brute Grăsimi brute Lactoză Umiditate dacă > 6 %
8.2.1	Zară/zară-praf ([1])	Produs obținut prin baterea untului și separarea smântânii sau prin procedee similare. Se poate aplica concentrarea și/sau uscarea. Atunci când sunt pregătite special ca materii prime destinate hranei pentru animale, pot conține:	Proteine brute Grăsimi brute Lactoză Umiditate dacă > 6 %

▼**M1**

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
		— până la 0,5 % fosfați, de exemplu, polifosfați (de exemplu, hexametafosfat de sodiu), difosfați (de exemplu, pirofosfat tetrasodic), utilizați pentru a diminua vâscozitatea și pentru a stabiliza proteinele pe parcursul prelucrării; — până la 0,3 % acizi anorganici: acid sulfuric, acid clorhidric, acid fosforic, utilizați pentru ajustarea pH-ului în multe etape ale proceselor de producție; — până la 0,5 % baze, de exemplu, hidroxizi de sodiu, de potasiu, de calciu, de magneziu, utilizați pentru ajustarea pH-ului în multe etape ale proceselor de producție; — până la 2 % agenți antiaglutinanți, de exemplu, dioxid de siliciu, trifosfat pentasodic, fosfat tricalcic, utilizați pentru a îmbunătăți proprietățile de fluiditate ale pudrei.	
8.3.1	Cazeină	Produs obținut din lapte degresat sau din zară prin uscarea cazeinei precipitate cu ajutorul unui acid sau al chimozinei.	Proteine brute Umiditate dacă > 10 %
8.4.1	Cazeinat	Produs extras din caș sau cazeină prin utilizarea de substanțe neutralizante și prin uscare.	Proteine brute Umiditate dacă > 10 %
8.5.1	Brânză și brânzeturi	Brânză și produse pe bază de brânză și de lactate.	Proteine brute Grăsimi brute
8.6.1	Colostru/pudră de colostru ([1])	Fluid secretat de glandele mamare ale animalelor producătoare de lapte până la cinci zile după naștere. Se poate aplica concentrarea și/sau uscarea.	Proteine brute
8.7.1	Subproduse lactate	Produse obținute în fabricarea produselor lactate (inclusiv, dar fără a se limita la: produse lactate care nu mai sunt folosite ca produse alimentare, nămoluri rezultate în urma centrifugării sau a separării, apă albă, minerale din lapte). Atunci când sunt pregătite special ca materii prime destinate hranei pentru animale, pot conține:	Umiditate Proteine brute Grăsimi brute Zaharide totale, calculate ca zaharoză

▼**M1**

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
		— până la 0,5 % fosfați, de exemplu, polifosfați (de exemplu, hexametafosfat de sodiu), difosfați (de exemplu, pirofosfat tetrasodic), utilizați pentru a diminua vâscozitatea și pentru a stabiliza proteinele pe parcursul prelucrării; — până la 0,3 % acizi anorganici: acid sulfuric, acid clorhidric, acid fosforic, utilizați pentru ajustarea pH-ului în multe etape ale proceselor de producție; — până la 0,5 % baze, de exemplu, hidroxizi de sodiu, de potasiu, de calciu, de magneziu, utilizați pentru ajustarea pH-ului în multe etape ale proceselor de producție; — până la 2 % agenți antiaglutinanți, de exemplu, dioxid de siliciu, trifosfat pentasodic, fosfat tricalcic, utilizați pentru a îmbunătăți proprietățile de fluiditate ale pudrei.	
8.8.1	Produse lactate fermentate	Produse obținute prin fermentarea laptelui (de exemplu, iaurt etc.).	Proteine brute Grăsimi brute
8.9.1	Lactoză	Zaharid separat din lapte sau din zer prin purificare și uscare.	Umiditate dacă > 5 %
8.10.1	Lapte/Lapte-praf ([1])	Secreție mamară normală obținută din una sau din mai multe mulgeri. Se poate aplica concentrarea și/sau uscarea.	Proteine brute Grăsimi brute Umiditate dacă > 5 %
8.11.1	Lapte degresat/Lapte-praf degresat ([1])	Lapte al cărui conținut de grăsime a fost redus prin separare. Se poate aplica concentrarea și/sau uscarea.	Proteine brute Umiditate dacă > 5 %
8.12.1	Grăsimi din lapte	Produs obținut prin degresarea laptelui.	Grăsimi brute
8.13.1	Pudră proteică din lapte	Produs obținut prin uscarea compușilor proteici extrași din lapte prin tratamente chimice sau fizice.	Proteine brute Umiditate dacă > 8 %
8.14.1	Lapte condensat și evaporat și produse derivate	Lapte condensat și evaporat și produse obținute în fabricarea sau prelucrarea acestor produse.	Proteine brute Grăsimi brute Umiditate dacă > 5 %

▼**M1**

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
8.15.1	Permeat din lapte/Pudră de permeat din lapte ([1])	Produs obținut din faza lichidă (ultra, nano sau micro) a filtrării laptelui, din care este posibil ca lactoza să fi fost parțial înlăturată. Se poate aplica osmoza inversă și concentrarea și/sau uscarea.	Cenușă brută Proteine brute Lactoză Umiditate dacă > 8 %
8.16.1	Concentrat (retentat) din lapte/Pudră de concentrat (retentat) din lapte ([1])	Produs reținut pe membrană în procesul de filtrare (ultra, nano sau micro) a laptelui. Se poate aplica concentrarea și/sau uscarea.	Proteine brute Cenușă brută Lactoză Umiditate dacă > 8 %
8.17.1	Zer/Pudră de zer ([1])	Produs rezultat din fabricarea brânzei, a cremei de brânză proaspătă și a cazeinei sau din procese similare. Se poate aplica concentrarea și/sau uscarea. Atunci când sunt pregătite special ca materii prime destinate hranei pentru animale, pot conține: — până la 0,5 % fosfați, de exemplu, polifosfați (de exemplu, hexametafosfat de sodiu), difosfați (de exemplu, pirofosfat tetrasodic), utilizați pentru a diminua vâscozitatea și pentru a stabiliza proteinele pe parcursul prelucrării; — până la 0,3 % acizi anorganici: acid sulfuric, acid clorhidric, acid fosforic, utilizați pentru ajustarea pH-ului în multe etape ale proceselor de producție; — până la 0,5 % baze, de exemplu, hidroxizi de sodiu, de potasiu, de calciu, de magneziu, utilizați pentru ajustarea pH-ului în multe etape ale proceselor de producție; — până la 2 % agenți antiaglutinanți, de exemplu, dioxid de siliciu, trifosfat pentasodic, fosfat tricalcic, utilizați pentru a îmbunătăți proprietățile de fluiditate ale pudrei.	Proteine brute Lactoză Umiditate dacă > 8 % Cenușă brută
8.18.1	Zer delactozat/Pudră de zer delactozat ([1])	Zer din care lactoza a fost parțial înlăturată. Se poate aplica concentrarea și/sau uscarea. Atunci când sunt pregătite special ca materii prime destinate hranei pentru animale, pot conține:	Proteine brute Lactoză Umiditate dacă > 8 % Cenușă brută

▼M1

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
		— până la 0,5 % fosfați, de exemplu, polifosfați (de exemplu, hexametafosfat de sodiu), difosfați (de exemplu, pirofosfat tetrasodic), utilizați pentru a diminua vâscozitatea și pentru a stabiliza proteinele pe parcursul prelucrării; — până la 0,3 % acizi anorganici: acid sulfuric, acid clorhidric, acid fosforic, utilizați pentru ajustarea pH-ului în multe etape ale proceselor de producție; — până la 0,5 % baze, de exemplu, hidroxizi de sodiu, de potasiu, de calciu, de magneziu, utilizați pentru ajustarea pH-ului în multe etape ale proceselor de producție; — până la 2 % agenți antiaglutinanți, de exemplu, dioxid de siliciu, trifosfat pentasodic, fosfat tricalcic, utilizați pentru a îmbunătăți proprietățile de fluiditate ale pudrei.	
8.19.1	Proteine din zer/Pudră de proteine din zer [1]	Produs obținut prin uscarea compușilor proteici extrași din zer prin tratamente chimice sau fizice. Se poate aplica concentrarea și/sau uscarea. Atunci când sunt pregătite special ca materii prime destinate hranei pentru animale, pot conține: — până la 0,5 % fosfați, de exemplu, polifosfați (de exemplu, hexametafosfat de sodiu), difosfați (de exemplu, pirofosfat tetrasodic), utilizați pentru a diminua vâscozitatea și pentru a stabiliza proteinele pe parcursul prelucrării; — până la 0,3 % acizi anorganici: acid sulfuric, acid clorhidric, acid fosforic, utilizați pentru ajustarea pH-ului în multe etape ale proceselor de producție; — până la 0,5 % baze, de exemplu, hidroxizi de sodiu, de potasiu, de calciu, de magneziu, utilizați pentru ajustarea pH-ului în multe etape ale proceselor de producție; — până la 2 % agenți antiaglutinanți, de exemplu, dioxid de siliciu, trifosfat pentasodic, fosfat tricalcic, utilizați pentru a îmbunătăți proprietățile de fluiditate ale pudrei.	Proteine brute Umiditate dacă > 8 %

▼**M1**

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
8.20.1	Zer demineralizat, delactozat/Pudră de zer demineralizat, delactozat ([1])	Zer din care lactoza și mineralele au fost parțial înlăturate. Se poate aplica concentrarea și/sau uscarea. Atunci când sunt pregătite special ca materii prime destinate hranei pentru animale, pot conține: — până la 0,5 % fosfați, de exemplu, polifosfați (de exemplu, hexametafosfat de sodiu), difosfați (de exemplu, pirofosfat tetrasodic), utilizați pentru a diminua vâscozitatea și pentru a stabiliza proteinele pe parcursul prelucrării; — până la 0,3 % acizi anorganici: acid sulfuric, acid clorhidric, acid fosforic, utilizați pentru ajustarea pH-ului în multe etape ale proceselor de producție; — până la 0,5 % baze, de exemplu, hidroxizi de sodiu, de potasiu, de calciu, de magneziu, utilizați pentru ajustarea pH-ului în multe etape ale proceselor de producție; — până la 2 % agenți antiaglutinanți, de exemplu, dioxid de siliciu, trifosfat pentasodic, fosfat tricalcic, utilizați pentru a îmbunătăți proprietățile de fluiditate ale pudrei.	Proteine brute Lactoză Cenușă brută Umiditate dacă > 8 %
8.21.1	Permeat din zer/Pudră de permeat din zer ([1])	Produs obținut din faza lichidă (ultra, nano sau micro) a filtrării zerului, din care este posibil ca lactoza să fi fost parțial înlăturată. Se poate aplica osmoza inversă și concentrarea și/sau uscarea. Atunci când sunt pregătite special ca materii prime destinate hranei pentru animale, pot conține: — până la 0,5 % fosfați, de exemplu, polifosfați (de exemplu, hexametafosfat de sodiu), difosfați (de exemplu, pirofosfat tetrasodic), utilizați pentru a diminua vâscozitatea și pentru a stabiliza proteinele pe parcursul prelucrării; — până la 0,3 % acizi anorganici: acid sulfuric, acid clorhidric, acid fosforic, utilizați pentru ajustarea pH-ului în multe etape ale proceselor de producție; — până la 0,5 % baze, de exemplu, hidroxizi de sodiu, de potasiu, de calciu, de magneziu, utilizați pentru ajustarea pH-ului în multe etape ale proceselor de producție;	Cenușă brută Proteine brute Lactoză Umiditate dacă > 8 %

▼M1

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
		— până la 2 % agenți antiaglutinanți, de exemplu, dioxid de siliciu, trifosfat pentasodic, fosfat tricalcic, utilizați pentru a îmbunătăți proprietățile de fluiditate ale pudrei.	
8.22.1	Concentrat (retentat) din zer/Pudră de concentrat (retentat) din zer ([1])	Produs reținut pe membrană în procesul de filtrare (ultra, nano sau micro) a zerului. Se poate aplica concentrarea și/sau uscarea. Atunci când sunt pregătite special ca materii prime destinate hranei pentru animale, pot conține: — până la 0,5 % fosfați, de exemplu, polifosfați (de exemplu, hexametafosfat de sodiu), difosfați (de exemplu, pirofosfat tetrasodic), utilizați pentru a diminua vâscozitatea și pentru a stabiliza proteinele pe parcursul prelucrării; — până la 0,3 % acizi anorganici: acid sulfuric, acid clorhidric, acid fosforic, utilizați pentru ajustarea pH-ului în multe etape ale proceselor de producție; — până la 0,5 % baze, de exemplu, hidroxizi de sodiu, de potasiu, de calciu, de magneziu, utilizați pentru ajustarea pH-ului în multe etape ale proceselor de producție; — până la 2 % agenți antiaglutinanți, de exemplu, dioxid de siliciu, trifosfat pentasodic, fosfat tricalcic, utilizați pentru a îmbunătăți proprietățile de fluiditate ale pudrei.	Proteine brute Cenușă brută Lactoză Umiditate dacă > 8 %

([1]) Aceste expresii nu sunt sinonime și diferă în principal în ceea ce privește conținutul lor de umiditate. A se utiliza expresia adecvată după caz.

9. *Produse provenite de la animale terestre și produse derivate*

Materiile prime destinate hranei pentru animale din prezentul capitol îndeplinesc cerințele din Regulamentul (CE) nr. 1069/2009 și din Regulamentul (UE) nr. 142/2011 și pot face obiectul unor restricții de utilizare în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 999/2001

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
9.1.1	Subproduse de origine animală ([1])	Animale întregi sau părți de animale terestre cu sânge cald, proaspete, congelate, preparate, tratate în mediu acid sau uscate.	Proteine brute Grăsimi brute Umiditate dacă > 8 %

▼M1

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
9.2.1	Grăsime animală ([2])	Produs compus din grăsimi provenite de la animale terestre, inclusiv nevertebrate, altele decât speciile patogene pentru oameni și animale în toate etapele vieții lor. Dacă este extras cu solvenți, poate conține până la 0,1 % hexan.	Grăsimi brute Umiditate dacă > 1 %
9.3.1	Subproduse apicole	Miere, ceară de albine, lăptișor de matcă, propolis, polen, prelucrate sau neprelucrate	Zaharide totale, calculate ca zaharoză
9.4.1	Proteine animale prelucrate ([2])	Produs obținut prin încălzirea, uscarea și măcinarea animalelor terestre întregi sau a unor părți din acestea, inclusiv nevertebrate, altele decât speciile patogene pentru oameni și animale în toate etapele vieții lor, din care este posibil ca grăsimile să fi fost parțial extrase sau îndepărtate prin mijloace fizice. Dacă este extras cu solvenți, poate conține până la 0,1 % hexan.	Proteine brute Grăsimi brute Cenușă brută Umiditate dacă > 8 %
9.5.1	Proteine derivate din prelucrarea gelatinei ([2])	Proteine animale uscate derivate din fabricarea gelatinei obținute din materii prime în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 853/2004.	Proteine brute Grăsimi brute Cenușă brută Umiditate dacă > 8 %
9.6.1	Proteine animale hidrolizate ([2])	Polipeptide, peptide și aminoacizi, precum și amestecuri ale acestora, obținute prin hidroliza subproduselor de origine animală, care pot fi concentrate/concentrați prin uscare.	Proteine brute Umiditate dacă > 8 %
9.7.1	Făină de sânge ([2])	Produs derivat din tratarea termică a sângelui animalelor cu sânge cald sacrificate.	Proteine brute Umiditate dacă > 8 %
9.8.1	Produse din sânge ([1])	Produse derivate din sânge sau din componente ale sângelui animalelor cu sânge cald sacrificate; ele includ plasmă uscată/înghețată/lichidă, sânge integral uscat, eritrocite uscate/înghețate/lichide sau componente ale acestora și amestecuri.	Proteine brute Umiditate dacă > 8 %
9.9.1	Deșeuri de catering [reciclarea deșeurilor de catering]	Toate deșeurile alimentare conținând materii de origine animală, inclusiv uleiul alimentar uzat, provenite din restaurante, unități de catering și bucătării, inclusiv bucătării centrale și bucătării casnice.	Proteine brute Grăsimi brute Cenușă brută Umiditate dacă > 8 %

▼**M1**

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
9.10.1	Colagen ([2])	Produs pe bază de proteine derivat din oase, piei și tendoane de animale.	Proteine brute Umiditate dacă > 8 %
9.11.1	Făină de pene	Produs obținut prin uscarea și măcinarea penelor de animale sacrificate. Produsul poate fi hidrolizat.	Proteine brute Umiditate dacă > 8 %
9.12.1	Gelatină ([2])	Proteină naturală și solubilă, gelatinizată sau nu, obținută prin hidroliza parțială a colagenului produs din oase, piei, tendoane și ligamente de animale.	Proteine brute Umiditate dacă > 8 %
9.13.1	Jumări ([2])	Produs obținut din procesul de fabricare a seului, a unturii și a altor grăsimi de origine animală extrase sau îndepărtate prin mijloace fizice, proaspăt, congelat sau uscat. Dacă este extras cu solvenți, poate conține până la 0,1 % hexan.	Proteine brute Grăsimi brute Cenușă brută Umiditate dacă > 8 %
9.14.1	Produse de origine animală ([1])	Foste produse alimentare care conțin produse de origine animală; tratate sau nu, de exemplu, în stare proaspătă, congelată sau uscată.	Proteine brute Grăsimi brute Umiditate dacă > 8 %
9.15.1	Ouă	Ouă întregi de *Gallus gallus* L., cu sau fără coji.	
9.15.2	Albuș	Produs obținut din ouă după separarea cojilor și a gălbenușurilor, pasteurizat și, posibil, denaturat.	Proteine brute Metodă de denaturare, după caz
9.15.3	Produse din ouă, uscate	Produse compuse din ouă pasteurizate uscate, fără coji sau un amestec de albuș uscat și de gălbenuș uscat în diferite proporții.	Proteine brute Grăsimi brute Umiditate dacă > 5 %
9.15.4	Pudră de ouă, îndulcită	Ouă întregi sau părți de ouă, uscate.	Proteine brute Grăsimi brute Umiditate dacă > 5 % Zaharide totale, calculate ca zaharoză

▼M1

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
9.15.5	Coji de ouă, uscate	Produs obţinut din ouă de păsări de curte după îndepărtarea conţinutului (gălbenuș și albuș). Cojile sunt uscate.	Cenușă brută
9.16.1	Nevertebrate terestre, vii ([1])	Nevertebrate terestre vii, în toate etapele vieţii lor, altele decât speciile care au efecte adverse asupra sănătăţii umane, a animalelor și a plantelor.	
9.16.2	Nevertebrate terestre, moarte ([1])	Nevertebrate terestre moarte, altele decât speciile care au efecte adverse asupra sănătăţii umane, a animalelor și a plantelor, în toate etapele vieţii lor, cu sau fără tratament, dar nu prelucrate, astfel cum se menţionează în Regulamentul (CE) nr. 1069/2009.	Proteine brute Grăsimi brute Cenușă brută

([1]) Fără a aduce atingere cerinţelor obligatorii privind documentele comerciale și certificatele de sănătate pentru subprodusele de origine animală și produsele derivate, astfel cum se prevede în Regulamentul (UE) nr. 142/2011 al Comisiei (anexa VIII, capitolul III) și în cazul în care catalogul este utilizat în scopul etichetării, denumirea este
înlocuită, după caz, prin
— specia de animale și
— partea produsului de origine animală [de exemplu, ficat, carne (numai dacă este mușchi scheletic)] și/sau
— stadiul vieţii (de exemplu, larve) și/sau
— denumirea speciei de animale neutilizate având în vedere interdicţia privind reciclarea intraspecie (de exemplu, fără păsări)
sau completată după caz cu
— specia de animale și/sau
— partea produsului de origine animală [de exemplu, ficat, carne (numai dacă este mușchi scheletic)] și/sau
— stadiul vieţii (de exemplu, larve) și/sau
— denumirea speciei de animale neutilizate având în vedere interdicţia privind reciclarea intraspecie.

([2]) Fără a aduce atingere cerinţelor obligatorii privind documentele comerciale și certificatele de sănătate pentru subprodusele de origine animală și produsele derivate, astfel cum se prevede în Regulamentul (UE) nr. 142/2011 (anexa VIII, capitolul III) și în cazul în care catalogul este utilizat în scopul etichetării, denumirea este completată după caz cu
— specia de animale prelucrată (de exemplu, porcină, rumegătoare, aviară, insectă) și/sau
— stadiul vieţii (de exemplu, larve) și/sau
— materialul prelucrat (de exemplu, os) și/sau
— procesul utilizat (de exemplu, degresare, rafinare) și/sau
— denumirea speciei de animale neutilizată având în vedere interdicţia privind reciclarea intraspecie (de exemplu, fără păsări).

10. *Peşte, alte animale acvatice și produse derivate*

Materiile prime destinate hranei pentru animale din prezentul capitol îndeplinesc cerinţele din Regulamentul (CE) nr. 1069/2009 și din Regulamentul (UE) nr. 142/2011 și pot face obiectul unor restricţii de utilizare în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 999/2001

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
10.1.1	Nevertebrate acvatice ([1])	Nevertebrate marine sau de apă dulce întregi sau părţi din acestea, în toate etapele vieţii lor, altele decât speciile patogene pentru oameni și animale; tratate sau nu, de exemplu, în stare proaspătă, congelată sau uscată.	Proteine brute Grăsimi brute Cenușă brută
10.2.1	Subproduse de animale acvatice ([1])	Produse provenite din unităţi sau fabrici care pregătesc sau fabrică produse pentru consumul uman; tratate sau nu, de exemplu, în stare proaspătă, congelată sau uscată.	Proteine brute Grăsimi brute Cenușă brută

▼**M1**

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
10.3.1	Făină de crustacee (2)	Produs obținut prin tratament termic, presare și uscare a crustaceelor întregi sau a unor părți din acestea, inclusiv crevetele sălbatic și de crescătorie.	Calciu Cenușă insolubilă în HCl dacă > 5 %
10.4.1	Pește (2)	Pești întregi sau părți din aceștia: proaspeți, congelați, preparați, tratați în mediu acid sau uscați.	Proteine brute Umiditate dacă > 8 %
10.4.2	Făină de pește (2)	Produs obținut prin tratament termic, presare și uscare a peștilor întregi sau a unor părți din aceștia, cu sau fără readăugarea de emulsie de pește înainte de uscare.	Proteine brute Grăsimi brute Cenușă brută dacă > 20 % Umiditate dacă > 8 %
10.4.3	Emulsie de pește	Produs condensat obținut în cursul fabricării făinii de pește care a fost separat și stabilizat prin acidificare sau uscare.	Proteine brute Grăsimi brute Umiditate dacă > 5 %
10.4.4	Proteine din pește, hidrolizată	Produs obținut prin hidroliza peștilor întregi sau a unor părți din aceștia, care poate fi concentrat prin uscare	Proteine brute Grăsimi brute Cenușă brută dacă > 20 % Umiditate dacă > 8 %
10.4.5	Făină din oase de pește	Produs obținut prin tratament termic, presare și uscare a unor părți de pește. Se compune în principal din oase de pește.	Cenușă brută
10.4.6	Ulei de pește	Ulei obținut din pește sau din părți de pește, centrifugat ulterior pentru a extrage apa (poate include detalii specifice speciei, de exemplu ulei din ficat de cod).	Grăsimi brute Umiditate dacă > 1 %
10.4.7	Ulei de pește, hidrogenat	Ulei obținut prin hidrogenarea uleiului de pește	Umiditate dacă > 1 %
10.4.8	Stearină din ulei de pește [ulei de pește vinterizat]	Fracțiune de ulei de pește cu un conținut mare de grăsimi saturate obținut în cursul rafinării uleiului de pește brut în ulei de pește rafinat, prin intermediul procesului de vinterizare în care grăsimile saturate sunt solidificate și ulterior colectate.	Grăsimi brute Umiditate dacă > 1 %

▼**M1**

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
10.5.1	Ulei de krill	Ulei obținut din krill planctonic marin gătit și presat, centrifugat ulterior pentru a extrage apa.	Umiditate dacă > 1 %
10.5.2	Concentrat proteic de krill, hidrolizat	Produs obținut prin hidroliza enzimatică a krillului întreg sau a unor părți din acesta, concentrat adesea prin uscare.	Proteine brute Grăsimi brute Cenușă brută dacă > 20 % Umiditate dacă > 8 %
10.6.1	Făină de anelide marine	Produs obținut prin tratament termic și uscare a anelidelor marine întregi sau a unor părți din acestea, inclusiv *Nereis virens* M. Sars.	Grăsimi brute Cenușă dacă > 20 % Umiditate dacă > 8 %
10.7.1	Făină de zooplancton marin	Produs obținut prin tratament termic, presare și uscare a zooplanctonului marin, de exemplu krillul.	Proteine brute Grăsimi brute Cenușă brută dacă > 20 % Umiditate dacă > 8 %
10.7.2	Ulei de zooplancton marin	Ulei obținut din zooplancton marin preparat și presat, centrifugat ulterior pentru a îndepărta apa.	Umiditate dacă > 1 %
10.8.1	Făină de moluște	Produs obținut prin tratament termic și uscare a moluștelor întregi sau a unor părți din acestea, inclusiv calmarul și moluștele bivalve.	Proteine brute Grăsimi brute Cenușă brută dacă > 20 % Umiditate dacă > 8 %
10.9.1	Făină de calmar	Produs obținut prin tratament termic, presare și uscare a calmarului întreg sau a unor părți din calmar.	Proteine brute Grăsimi brute Cenușă brută dacă > 20 % Umiditate dacă > 8 %

▼**M1**

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
10.10.1	Făină de stele-de-mare	Produs obținut prin tratament termic, presare și uscare a organismelor întregi de *Asteroidea* sau a unor părți ale acestora.	Proteine brute Grăsimi brute Cenușă brută dacă > 20 % Umiditate dacă > 8 %

([1]) Denumirea va fi completată cu specia.
([2]) Denumirea va fi completată cu specia în cazul obținerii din pește/crustacee de crescătorie, după cum este relevant.

11. *Minerale și produse derivate*

Materiile prime destinate hranei pentru animale din prezentul capitol care conțin produse de origine animală îndeplinesc cerințele din Regulamentul (CE) nr. 1069/2009 și din Regulamentul (UE) nr. 142/2011 și pot face obiectul unor restricții de utilizare în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 999/2001

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
11.1.1	Carbonat de calciu ([1]); [calcar]	Produs obținut prin măcinarea surselor de carbonat de calciu ($CaCO_3$), de exemplu calcarul, sau prin precipitare din soluție acidă. Poate conține până la 0,25 % propilenglicol. Poate conține până la 0,1 % auxiliari de măcinare.	Calciu Cenușă insolubilă în HCl dacă > 5 %
11.1.2	Cochilii marine calcaroase	Produs de origine naturală obținut din cochilii marine, cum sunt cochiliile de stridii sau de scoici, măcinate sau granulate.	Calciu Cenușă insolubilă în HCl dacă > 5 %
11.1.3	Carbonat de calciu și magneziu	Amestec natural de carbonat de calciu ($CaCO_3$) și de carbonat de magneziu ($MgCO_3$). Poate conține până la 0,1 % auxiliari de măcinare.	Calciu Magneziu Cenușă insolubilă în HCl dacă > 5 %
11.1.4	Alge roșii coraliene (*Maerl*)	Produs de origine naturală obținut din alge marine calcaroase, măcinate sau granulate.	Calciu Cenușă insolubilă în HCl dacă > 5 %
11.1.5	Alge marine calcaroase [*Phymatolithon calcareum* (Pall.)]	Produs de origine naturală obținut din alge marine calcaroase [*Phymatolithon calcareum* (Pall.)], măcinate sau granulate.	Calciu Cenușă insolubilă în HCl dacă > 5 %
11.1.6	Clorură de calciu	Clorură de calciu ($CaCl_2$). Poate conține până la 0,2 % sulfat de bariu.	Calciu Cenușă insolubilă în HCl dacă > 5 %
11.1.7	Hidroxid de calciu	Hidroxid de calciu [$Ca(OH)_2$]. Poate conține până la 0,1 % auxiliari de măcinare.	Calciu Cenușă insolubilă în HCl dacă > 5 %

▼M1

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
11.1.8	Sulfat de calciu anhidru	Sulfat de calciu anhidru ($CaSO_4$) obținut prin măcinarea sulfatului de calciu anhidru sau prin deshidratarea sulfatului de calciu dihidrat.	Calciu Cenușă insolubilă în HCl dacă > 5 %
11.1.9	Sulfat de calciu hemihidrat	Sulfat de calciu hemihidrat ($CaSO_4 \times \frac{1}{2} H_2O$) obținut prin deshidratarea parțială a sulfatului de calciu dihidrat.	Calciu Cenușă insolubilă în HCl dacă > 5 %
11.1.10	Sulfat de calciu dihidrat	Sulfat de calciu dihidrat ($CaSO_4 \times 2H_2O$) obținut prin măcinarea sulfatului de calciu dihidrat sau prin hidratarea sulfatului de calciu hemihidrat.	Calciu Cenușă insolubilă în HCl dacă > 5 %
11.1.11	Săruri de calciu ale acizilor organici ([2])	Săruri de calciu ale acizilor organici comestibili conținând cel puțin 4 atomi de carbon.	Calciu Acid organic
11.1.12	Oxid de calciu	Oxid de calciu (CaO) obținut prin calcinarea calcarului natural. Poate conține până la 0,1 % auxiliari de măcinare.	Calciu Cenușă insolubilă în HCl dacă > 5 %
11.1.13	Gluconat de calciu	Sare de calciu a acidului gluconic exprimată în general ca $Ca(C_6H_{11}O_7)_2$ și formele sale hidratate.	Calciu Cenușă insolubilă în HCl dacă > 5 %
11.1.15	Sulfat/carbonat de calciu	Produs obținut în cursul fabricării carbonatului de sodiu.	Calciu Cenușă insolubilă în HCl dacă > 5 %
11.1.16	Pidolat de calciu	L-pidolat de calciu ($C_{10}H_{12}CaN_2O_6$). Poate conține până la 5 % acid glutamic.	Calciu Cenușă insolubilă în HCl dacă > 5 %
11.1.17	Carbonat de calciu-oxid de magneziu	Produs obținut prin încălzirea substanțelor care conțin calciu și magneziu în stare naturală, precum dolomita. Poate conține până la 0,1 % auxiliari de măcinare.	Calciu Magneziu
11.2.1	Oxid de magneziu	Oxid de magneziu calcinat (MgO) conținând cel puțin 70 % MgO.	Magneziu Cenușă insolubilă în HCl dacă > 15 %, Conținut de fier ca Fe_2O_3 dacă > 5 %.
11.2.2	Sulfat de magneziu heptahidrat	Sulfat de magneziu ($MgSO_4 \times 7\ H_2O$).	Magneziu Sulf Cenușă insolubilă în HCl dacă > 15 %
11.2.3	Sulfat de magneziu monohidrat	Sulfat de magneziu ($MgSO_4 \times H_2O$).	Magneziu Sulf Cenușă insolubilă în HCl dacă > 15 %

▼**M1**

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
11.2.4	Sulfat de magneziu anhidru	Sulfat de magneziu anhidru ($MgSO_4$).	Magneziu Sulf Cenușă insolubilă în HCl dacă > 10 %
11.2.5	Propionat de magneziu	Propionat de magneziu ($C_6H_{10}MgO_4$).	Magneziu
11.2.6	Clorură de magneziu	Clorură de magneziu ($MgCl_2$) sau soluție obținută prin concentrarea naturală a apei de mare după depunerea clorurii de sodiu.	Magneziu Clor Cenușă insolubilă în HCl dacă > 10 %
11.2.7	Carbonat de magneziu	Carbonat de magneziu natural ($MgCO_3$).	Magneziu Cenușă insolubilă în HCl dacă > 10 %
11.2.8	Hidroxid de magneziu	Hidroxid de magneziu [$Mg(OH)_2$].	Magneziu Cenușă insolubilă în HCl dacă > 10 %
11.2.9	Sulfat de magneziu și de potasiu	Sulfat de magneziu și de potasiu ($K_2Mg(SO_4)_2$ x n H_2O, n = 4,6).	Magneziu Potasiu Cenușă insolubilă în HCl dacă > 10 %
11.2.10	Săruri de magneziu ale acizilor organici ([2])	Săruri de magneziu ale acizilor organici comestibili conținând cel puțin 4 atomi de carbon.	Magneziu Acid organic
11.2.11	Gluconat de magneziu	Sare de magneziu a acidului gluconic exprimată în general ca $Mg(C_6H_{11}O_7)_2$ și formele sale hidratate.	Magneziu Cenușă insolubilă în HCl dacă > 5 %
11.2.13	Pidolat de magneziu	L-pidolat de magneziu ($C_{10}H_{12}MgN_2O_6$). Poate conține până la 5 % acid glutamic.	Magneziu Cenușă insolubilă în HCl dacă > 5 %
11.3.1	Fosfat dicalcic ([3]) ([4]); [hidrogenortofosfat de calciu]	Monohidrogenfosfat de calciu obținut din oase sau din surse anorganice ($CaHPO_4$ × n H_2O, n = 0 sau 2) Ca/P > 1,2 Poate conține până la 3 % clorură exprimată ca NaCl.	Calciu Fosfor total P insolubil în 2 % acid citric dacă > 10 % Cenușă insolubilă în HCl dacă > 5 %
11.3.2	Fosfat monodicalcic	Produs compus din fosfat dicalcic și fosfat monocalcic [$CaHPO_4$ × $Ca(H_2PO_4)_2$ × n H_2O, n = 0 sau 1] 0,8 < Ca/P < 1,3	Fosfor total, Calciu P insolubil în 2 % acid citric dacă > 10 %

▼**M1**

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
11.3.3	Fosfat monocalcic; [tetrahidrogendiorto-fosfat de calciu]	Calciu-bis dihidrogenfosfat [$Ca(H_2PO_4)_2 \times n\ H_2O$, n = 0 sau 1] Ca/P < 0,9	Fosfor total Calciu P insolubil în 2 % acid citric dacă > 10 %
11.3.4	Fosfat tricalcic (4); [ortofosfat tricalcic]	Fosfat tricalcic din oase sau din surse anorganice [$Ca_3(PO_4)_2 \times H_2O$] sau hidroxil apatită [$Ca_5(PO_4)_3OH$] Ca/P > 1,3	Calciu Fosfor total P insolubil în 2 % acid citric dacă > 10 % Cenușă insolubilă în HCl dacă > 5 %
11.3.5	Fosfat de calciu-magneziu	Fosfat de calciu-magneziu [$Ca_3Mg_3(PO_4)_4$].	Calciu Magneziu Fosfor total P insolubil în 2 % acid citric dacă > 10 %
11.3.6	Fosfat defluorinat	Produs obținut din surse anorganice, calcinat și supus ulterior unui tratament termic.	Fosfor total Calciu Sodiu P insolubil în 2 % acid citric dacă > 10 % Cenușă insolubilă în HCl dacă > 5 %
11.3.7	Pirofosfat dicalcic; [Difosfat dicalcic]	Pirofosfat dicalcic ($Ca_2P_2O_7$).	Fosfor total Calciu P insolubil în 2 % acid citric dacă > 10 %
11.3.8	Fosfat de magneziu	Produs constituit din fosfat de magneziu monobazic și/sau dibazic și/sau tribazic.	Fosfor total Magneziu P insolubil în 2 % acid citric dacă > 10 % Cenușă insolubilă în HCl dacă > 10 %
11.3.9	Fosfat de sodiu-calciu-magneziu	Produs compus din fosfat de sodiu-calciu-magneziu.	Fosfor total Magneziu Calciu Sodiu P insolubil în 2 % acid citric dacă > 10 %
11.3.10	Fosfat monosodic; [Dihidrogenortofosfat de sodiu]	Fosfat monosodic ($NaH_2PO_4 \times n\ H_2O$; n = 0, 1 sau 2)	Fosfor total Sodiu P insolubil în 2 % acid citric dacă > 10 %

▼**M1**

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
11.3.11	Fosfat disodic; [Hidrogenortofosfat disodic]	Fosfat disodic (Na_2HPO_4 × n H_2O; n = 0, 2, 7 sau 12)	Fosfor total Sodiu P insolubil în 2 % acid citric dacă > 10 %
11.3.12	Fosfat trisodic; [Ortofosfat trisodic]	Fosfat trisodic (Na_3PO_4 × nH_2O; n = 0, 1/2, 1, 6, 8 sau 12)	Fosfor total Sodiu P insolubil în 2 % acid citric dacă > 10 %
11.3.13	Pirofosfat de sodiu; [Difosfat tetrasodic]	Pirofosfat de sodiu ($Na_4P_2O_7$× n H_2O; n = 0 sau 10)	Fosfor total Sodiu P insolubil în 2 % acid citric dacă > 10 %
11.3.14	Fosfat monopotasic; [Dihidrogenortofosfat de potasiu]	Fosfat monopotasic (KH_2PO_4)	Fosfor total Potasiu P insolubil în 2 % acid citric dacă > 10 %
11.3.15	Fosfat dipotasic; [Hidrogenortofosfat dipotasic]	Fosfat dipotasic (K_2HPO_4 × n H_2O; n = 0, 3 sau 6)	Fosfor total Potasiu P insolubil în 2 % acid citric dacă > 10 %
11.3.16	Fosfat de calciu și sodiu	Fosfat de calciu și sodiu ($CaNaPO_4$)	Fosfor total Calciu Sodiu P insolubil în 2 % acid citric dacă > 10 %
11.3.17	Fosfat monoamoniu; [Dihidrogenortofosfat de amoniu]	Fosfat monoamoniu ($NH_4H_2PO_4$)	Azot total Fosfor total P insolubil în 2 % acid citric dacă > 10 %
11.3.18	Fosfat diamoniu; [Hidrogenortofosfat diamoniu]	Fosfat diamoniu [$(NH_4)_2HPO_4$]	Azot total Fosfor total P insolubil în 2 % acid citric dacă > 10 %
11.3.19	Tripolifosfat de sodiu; [Trifosfat pentasodic]	Tripolifosfat de sodiu ($Na_5P_3O_{10}$ × n H_2O; n = 0 sau 6)	Fosfor total Sodiu P insolubil în 2 % acid citric dacă > 10 %

▼M1

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
11.3.20	Fosfat de sodiu și magneziu	Fosfat de sodiu și magneziu ($MgNaPO_4$)	Fosfor total Magneziu Sodiu P insolubil în 2 % acid citric dacă > 10 %
11.3.21	Hipofosfit de magneziu	Hipofosfit de magneziu [$Mg(H_2PO_2)_2 \times 6\ H_2O$]	Magneziu Fosfor total P insolubil în 2 % acid citric dacă > 10 %
11.3.22	Făină de oase degelatinizate	Oase degelatinizate, sterilizate și măcinate, de pe care s-au îndepărtat grăsimile.	Fosfor total Calciu Cenușă insolubilă în HCl dacă > 10 %
11.3.23	Cenușă de oase	Reziduuri minerale rezultate din incinerarea, combustia sau gazificarea subproduselor de origine animală.	Fosfor total Calciu Cenușă insolubilă în HCl dacă > 10 %
11.3.24	Polifosfat de calciu	Amestecuri eterogene de săruri de calciu ale acizilor polifosforici condensați având formula generală $H_{(n+2)}PnO_{(3n+1)}$, unde „n” este de cel puțin 2.	Fosfor total Calciu P insolubil în 2 % acid citric dacă > 10 %
11.3.25	Dihidrogendifosfat de calciu	Dihidrogenpirofosfat monocalcic ($CaH_2P_2O_7$)	Fosfor total Calciu P insolubil în 2 % acid citric dacă > 10 %
11.3.26	Pirofosfat acid de magneziu	Pirofosfat acid de magneziu ($MgH_2P_2O_7$.) Produs din acid fosforic purificat și din hidroxid de magneziu sau oxid de magneziu purificat prin evaporarea apei și condensarea ortofosfatului în difosfat.	Fosfor total Magneziu P insolubil în 2 % acid citric dacă > 10 %
11.3.27	Difosfat dihidrogen disodic	Difosfat dihidrogen disodic ($Na_2H_2P_2O_7$)	Fosfor total Calciu P insolubil în 2 % acid citric dacă > 10 %
11.3.28	Difosfat trisodic	Difosfat monohidrogen trisodic (anhidru: $Na_3HP_2O_7$; monohidrat: $Na_3HP_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 sau 9)	Fosfor total Sodiu P insolubil în 2 % acid citric dacă > 10 %

▼M1

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
11.3.29	Polifosfat de sodiu; [Hexametafosfat de sodiu]	Amestecuri eterogene de săruri de sodiu ale acizilor polifosforici condensați liniari având formula generală $H_{(n + 2)}PnO_{(3n + 1)}$, unde „n” este de cel puțin 2.	Fosfor total Sodiu P insolubil în 2 % acid citric dacă > 10 %
11.3.30	Fosfat tripotasic	Monofosfat tripotasic (K_3PO_4 × n H_2O; n = 0, 1, 3, 7 sau 9)	Fosfor total Potasiu P insolubil în 2 % acid citric dacă > 10 %
11.3.31	Difosfat tetrapotasic	Pirofosfat tetrapotasic ($K_4P_2O_7$ × n H_2O; n = 0, 1 sau 3)	Fosfor total Potasiu P insolubil în 2 % acid citric dacă > 10 %
11.3.32	Trifosfat pentapotasic	Tripolifosfat pentapotasic ($K_5P_3O_{10}$)	Fosfor total Potasiu P insolubil în 2 % acid citric dacă > 10 %
11.3.33	Polifosfat de potasiu	Amestecuri eterogene de săruri de potasiu ale acizilor polifosforici condensați liniari având formula generală $H_{(n + 2)}PnO_{(3n + 1)}$ unde „n” este cel puțin 2.	Fosfor total Potasiu P insolubil în 2 % acid citric dacă > 10 %
11.3.34	Polifosfat de calciu și de sodiu	Polifosfat de calciu și de sodiu.	Fosfor total Sodiu Calciu P insolubil în 2 % acid citric dacă > 10 %
11.4.1	Clorură de sodiu ([1])	Clorură de sodiu (NaCl) sau produs obținut prin cristalizarea prin evaporare a apei sărate (saturată sau sărăcită prin alt proces) (sare sub vid) sau prin evaporarea apei de mare (sare marină și sare solară) sau prin măcinarea sării geme.	Sodiu Cenușă insolubilă în HCl dacă > 10 %
11.4.2	Bicarbonat de sodiu [hidrogencarbonat de sodiu]	Bicarbonat de sodiu ($NaHCO_3$)	Sodiu Cenușă insolubilă în HCl dacă > 10 %
11.4.3	(Bi)carbonat de sodiu/amoniu [(hidrogen)carbonat de sodiu/amoniu]	Produs obținut în cursul fabricării carbonatului de sodiu și a bicarbonatului de sodiu, conținând urme de bicarbonat de amoniu (bicarbonat de amoniu max. 5 %)	Sodiu Cenușă insolubilă în HCl dacă > 10 %

▼**M1**

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
11.4.4	Carbonat de sodiu	Carbonat de sodiu (Na_2CO_3)	Sodiu Cenușă insolubilă în HCl dacă > 10 %
11.4.5	Sescvicarbonat de sodiu [hidrogendicarbonat de trisodiu]	Sescvicarbonat de sodiu [$Na_3H(CO_3)_2$]	Sodiu Cenușă insolubilă în HCl dacă > 10 %
11.4.6	Sulfat de sodiu	Sulfat de sodiu (Na_2SO_4) Poate conține metionină până la 0,3 %	Sodiu Cenușă insolubilă în HCl dacă > 10 %
11.4.7	Săruri de sodiu ale acizilor organici ([2])	Săruri de sodiu ale acizilor organici comestibili conținând cel puțin 4 atomi de carbon	Sodiu Acid organic
11.5.1	Clorură de potasiu	Clorură de potasiu (KCl) sau produs obținut prin măcinarea surselor naturale de clorură de potasiu	Potasiu Cenușă insolubilă în HCl dacă > 10 %
11.5.2	Sulfat de potasiu	Sulfat de potasiu (K_2SO_4)	Potasiu Cenușă insolubilă în HCl dacă > 10 %
11.5.3	Carbonat de potasiu	Carbonat de potasiu (K_2CO_3)	Potasiu Cenușă insolubilă în HCl dacă > 10 %
11.5.4	Bicarbonat de potasiu [hidrogencarbonat de potasiu]	Bicarbonat de potasiu ($KHCO_3$)	Potasiu Cenușă insolubilă în HCl dacă > 10 %
11.5.5	Săruri de potasiu ale acizilor organici ([2])	Săruri de potasiu ale acizilor organici comestibili conținând cel puțin 4 atomi de carbon.	Potasiu Acid organic
11.5.6	Pidolat de potasiu	L-pidolat de potasiu ($C_5H_6KNO_3$). Poate conține până la 5 % acid glutamic.	Potasiu Cenușă insolubilă în HCl dacă > 5 %
11.6.1	Floare de sulf	Pulbere obținută din zăcăminte naturale ale acestui mineral. De asemenea, produs obținut din rafinarea petrolului, astfel cum este practicată de producătorii de sulf.	Sulf
11.7.1	Atapulgit	Mineral natural compus din magneziu, aluminiu și siliciu.	Magneziu
11.7.2	Cuarț	Mineral natural obținut prin măcinarea surselor de cuarț. Poate conține până la 0,1 % auxiliari de măcinare.	
11.7.3	Cristobalit	Dioxid de siliciu (SiO_2) obținut prin recristalizarea cuarțului. Poate conține până la 0,1 % auxiliari de măcinare.	

▼M1

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
11.8.1	Sulfat de amoniu	Sulfat de amoniu [$(NH_4)_2SO_4$] obţinut prin sinteză chimică. Poate fi prezentat sub formă de soluţie apoasă.	Azot exprimat ca proteine brute Sulf
11.8.3	Săruri de amoniu ale acizilor organici (2)	Săruri de amoniu ale acizilor organici comestibili conţinând cel puţin 4 atomi de carbon.	Azot exprimat ca proteine brute Acid organic
11.8.4	Lactat de amoniu	Lactat de amoniu ($CH_3CHOH-COONH_4$). Include lactat de amoniu produs prin fermentare cu *Lactobacillus delbrueckii ssp. Bulgaricus, Lactococcus lactis ssp., Leuconostoc mesenteroides, Streptococcus thermophilus, Lactobacillus* spp, *sau Bifidobacterium* spp., conţinând cel puţin 44 % azot exprimat ca proteine brute. Poate conţine până la 2 % fosfor, 2 % potasiu, 0,7 % magneziu, 2 % sodiu, 2 % sulfaţi, 0,5 % cloruri, 5 % zaharuri și 0,1 % silicon antispumant.	Azot exprimat ca proteine brute Cenușă brută Potasiu dacă > 1,5 % Magneziu dacă > 1,5 %, Sodiu dacă > 1,5 %
11.8.5	Acetat de amoniu	Acetat de amoniu (CH_3COONH_4) în soluţie apoasă, conţinând cel puţin 55 % acetat de amoniu.	Azot exprimat ca proteine brute
11.9.1	Pietriș fin [pipotă]	Produs obţinut prin zdrobirea mineralelor naturale sub formă de pietriș	Dimensiunea particulelor
11.9.2	Pietriș din argilă [pipotă]	Produs obţinut prin zdrobirea și măcinarea produselor derivate din arderea argilei	Dimensiunea particulelor Umiditate dacă > 2 %

(1) Natura sursei poate fi indicată suplimentar în denumire sau o poate înlocui.
(2) Denumirea se modifică sau se completează pentru a specifica acidul organic.
(3) Procesul de fabricaţie poate fi inclus în denumire.
(4) Denumirea se completează cu textul „din oase”, după caz.

12. *Produse și subproduse obţinute prin fermentare utilizând microorganisme, inactivate, rezultând absenţa microorganismelor vii*

Materiile prime destinate hranei pentru animale menţionate în prezentul capitol care sunt, sau care sunt produse din, organisme modificate genetic sau care rezultă dintr-un proces de fermentaţie implicând microorganisme modificate genetic sunt conforme cu Regulamentul (CE) nr. 1829/2003 privind produsele alimentare și furajele modificate genetic.

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
12.1.1	Produs obţinut din *Methylophilus methylotrophus* bogat în proteine (1) (2)	Produs de fermentare obţinut prin cultivarea *Methylophilus methylotrophus* (tulpina NCIMB 10.515) pe metanol, proteinele brute fiind de cel puţin 68 %, iar indicele de reflectanţă de cel puţin 50.	Proteine brute Cenușă brută Grăsimi brute Acid propionic dacă > 0,5 %

▼**M1**

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
12.1.2	Produs obţinut din *Methylococcus capsulatus (Bath), Alca ligenes acidovorans, Bacillus brevis* și *Bacillus firmus* bogat în proteine (1) (2)	Produs de fermentare obţinut prin cultivarea *Methylococcus capsulatus* (Bath) (tulpina NCIMB 11132), *Alcaligenes acidovorans* (tulpina NCIMB 13287), *Bacillus brevis* (tulpina NCIMB 13288) și *Bacillus firmus* (tulpina NCIMB 13289) pe gaz natural (aprox. 91 % metan, 5 % etan, 2 % propan, 0,5 % izobutan, 0,5 % n-butan), amoniac și săruri minerale, proteinele brute fiind de cel puţin 65 %.	Proteine brute Cenușă brută Grăsimi brute Acid propionic dacă > 0,5 %
12.1.3	Produs obţinut din *Escherichia coli* bogat în proteine (1) (2)	Subprodus de fermentare obţinut în producţia de aminoacizi prin cultivarea *Escherichia coli* K12 pe substraturi de origine vegetală sau chimică, amoniac sau săruri minerale; poate fi hidrolizat.	Proteine brute Acid propionic dacă > 0,5 %
12.1.4	Produs obţinut din *Corynebacterium glutamicum* bogat în proteine (1) (2)	Subprodus de fermentare obţinut în producţia de aminoacizi prin cultivarea *Corynebacterium glutamicum* pe substraturi de origine vegetală sau chimică, amoniac sau săruri minerale; poate fi hidrolizat.	Proteine brute Acid propionic dacă > 0,5 %
12.1.5	Drojdii [drojdie de bere] (1) (2)	Toate drojdiile obţinute din (4) *Saccharomyces cerevisiae, Saccharomyces carlsbergensis, Kluyveromyces lactis, Kluyveromyces fragilis, Torulaspora delbrueckii, Cyberlindnera jadinii,* (3) *Saccharomyces uvarum, Saccharomyces ludwigii* sau *Brettanomyces* ssp. pe substraturi în principal de origine vegetală, cum sunt melasa, siropul de zahăr, alcoolul, reziduurile de distilare, cerealele și produsele conţinând amidon, sucul din fructe, zerul, acidul lactic, zahărul, fibrele vegetale hidrolizate și nutrienţii de fermentare, cum sunt amoniacul sau sărurile minerale.	Umiditate dacă < 75 % sau > 97 % Dacă umiditatea < 75 %: Proteine brute Acid propionic dacă > 0,5 %
12.1.6	Miceliu însilozat rezultat din fabricarea penicilinei (1) (2)	Miceliu (compuși azotaţi), subprodus umed rezultat din fabricarea penicilinei prin cultivarea *Penicillium chrysogenum* (ATCC48271) pe diferite surse de hidraţi de carbon și hidrolizaţii lor, tratat termic și însilozat prin intermediul *Lactobacillus brevis*, *plantarum, sake, collinoides* și *Streptococcus lactis* pentru a inactiva penicilina, conţinând cel puţin 7 % azot exprimat în proteine brute.	Azot exprimat ca proteine brute Cenușă brută Acid propionic dacă > 0,5 %
12.1.7	Drojdii rezultate în producţia de biomotorină (1) (2)	Toate drojdiile și părţile acestora (6) obţinute din (4) *Yarrowia lipolytica* crescute pe uleiuri vegetale și fracţiuni de demucilaginare și de glicerol formate în cursul producerii de biomotorină.	Umiditate dacă < 75 % sau > 97 % Dacă umiditatea < 75 %: Proteine brute Acid propionic dacă > 0,5 %

▼**M1**

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
12.1.8	Produs obţinut din specii de *Lactobacillus* bogat în proteine (1) (2)	Produs de fermentare obţinut din cultură de *Lactobacillus* pe substraturi în principal de origine vegetală cum sunt melasa, siropul de zahăr, alcoolul, reziduurile de distilare, cerealele și produsele conţinând amidon, sucul din fructe, zerul, acidul lactic, zahărul, fibrele vegetale hidrolizate și nutrienţii de fermentare, cum sunt amoniacul sau sărurile minerale. Produsul poate fi uscat.	Proteine brute Cenușă brută Acid propionic dacă > 0,5 %
12.1.9	Produs obţinut din *Trichoderma viride* bogat în proteine (1) (2)	Produs de fermentare obţinut din cultură de *Trichoderma viride* pe substraturi în principal de origine vegetală cum sunt melasa, siropul de zahăr, alcoolul, reziduurile de distilare, cerealele și produsele conţinând amidon, sucul din fructe, zerul, acidul lactic, zahărul, fibrele vegetale hidrolizate și nutrienţii de fermentare, cum sunt amoniacul sau sărurile minerale. Produsul poate fi uscat	Proteine brute Cenușă brută Acid propionic dacă > 0,5 %
12.1.10	Produs obţinut din *Bacillus subtilis* bogat în proteine (1) (2)	Produs de fermentare obţinut din cultură de *Bacillus subtilis* pe substraturi în principal de origine vegetală cum sunt melasa, siropul de zahăr, alcoolul, reziduurile de distilare, cerealele și produsele conţinând amidon, sucul din fructe, zerul, acidul lactic, zahărul, fibrele vegetale hidrolizate și nutrienţii de fermentare, cum sunt amoniacul sau sărurile minerale. Produsul poate fi uscat	Proteine brute Cenușă brută Acid propionic dacă > 0,5 %
12.1.11	Produs obţinut din *Aspergillus oryzae* bogat în proteine (1) (2)	Produs de fermentare obţinut din cultură de *Aspergillus oryzae* pe substraturi în principal de origine vegetală cum sunt melasa, siropul de zahăr, alcoolul, reziduurile de distilare, cerealele și produsele conţinând amidon, sucul din fructe, zerul, acidul lactic, zahărul, fibrele vegetale hidrolizate și nutrienţii de fermentare, cum sunt amoniacul sau sărurile minerale. Produsul poate fi uscat.	Proteine brute Cenușă brută Acid propionic dacă > 0,5 %
12.1.12	Produse din drojdii (1) (2)	Toate părţile de drojdii (6) obţinute din (4) *Saccharomyces cerevisiae, Saccharomyces carlsbergensis, Kluyveromyces lactis, Kluyveromyces fragilis, Torulaspora delbrueckii, Cyberlindnera jadinii* (3)*, Saccharomyces uvarum, Saccharomyces ludwigii* sau *Brettanomyces* ssp. pe substraturi în principal de origine vegetală cum sunt melasa, siropul de zahăr, alcoolul, reziduurile de distilare, cerealele și produsele conţinând amidon, sucul din fructe, zerul, acidul lactic, zahărul, fibrele vegetale hidrolizate și nutrienţii de fermentare, cum sunt amoniacul sau sărurile minerale.	Umiditate dacă < 75 % sau > 97 % Dacă umiditatea < 75 %: Proteine brute Acid propionic dacă > 0,5 %

▼**M1**

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
12.2.1	Borhot [produs solubil din melasă condensată] ([2]) ([5])	Subproduse derivate din prelucrarea industrială a musturilor rezultate din procesele de fermentare microbiană, cum ar fi fabricarea alcoolului, a acizilor organici sau a drojdiilor. Sunt compuse din fracţiunea lichidă/păstoasă obţinută în urma separării musturilor de fermentare. Pot include, de asemenea, celule moarte și/sau părţi ([6]) ale acestora provenite din microorganismele de fermentare utilizate. Substraturile sunt în principal de origine vegetală, cum ar fi, melasa, siropul de zahăr, alcoolul, reziduurile de distilare, cerealele și produsele conţinând amidon, sucul din fructe, zerul, acidul lactic, zahărul, fibrele vegetale hidrolizate și nutrienţii de fermentare, cum sunt amoniacul sau sărurile minerale.	Proteine brute Substrat și indicare a procesului de producţie, după caz
12.2.2	Subproduse rezultate din fabricarea acidului L-glutamic ([2]) ([5])	Subproduse rezultate din fabricarea acidului L-glutamic prin fermentare cu *Corynebacterium melassecola* pe substrat compus din zaharoză, melasă, produse din amidon și hidrolizaţii acestora, săruri de amoniu și alţi compuși azotaţi.	Proteine brute
12.2.3	Subproduse rezultate din fabricarea L-lizinei-monohidroclorid cu *Brevibacterium lactofermentum* ([2]) ([5])	Subproduse rezultate din fabricarea L-lizinei monohidroclorid prin fermentare cu *Brevibacterium lactofermentum* pe substrat compus din zaharoză, melasă, produse din amidon și hidrolizaţii acestora, săruri de amoniu și alţi compuși azotaţi.	Proteine brute
12.2.4	Subproduse rezultate din fabricarea aminoacizilor cu *Corynebacterium glutamicum* ([2]) ([5])	Subproduse rezultate din fabricarea de aminoacizi prin fermentare cu *Corynebacterium glutamicum* pe substrat de origine vegetală sau chimică, amoniac sau săruri minerale.	Proteine brute Cenușă brută
12.2.5	Subproduse rezultate din fabricarea aminoacizilor cu *Escherichia coli* K12 ([2]) ([5])	Subproduse rezultate din fabricarea aminoacizilor prin fermentare cu *Escherichia coli K12* pe substrat de origine vegetală sau chimică, amoniac sau săruri minerale.	Proteine brute Cenușă brută
12.2.6	Subprodus rezultat din fabricarea enzimelor cu *Aspergillus niger* ([2]) ([5])	Subprodus rezultat din fermentarea *Aspergillus niger* pe grâu sau malţ pentru fabricarea enzimelor.	Proteine brute

▼**M1**

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
12.2.7	Polihydroxibutirat obţinut prin fermentare cu *Ralstonia eutropha* ([2])	Produs care conţine 3-hidroxibutirat și 3-hidroxivalerat, obţinute prin fermentaţie cu *Ralstonia eutropha* și făină proteică din bacterii neviabile rămase din bacteriile producătoare și din bulionul de fermentare.	

([1]) Produse obţinute din biomasa microorganismelor specifice cultivate pe anumite substraturi. Pot conţine maximum 0,3 % agenţi antispumanţi, 1,5 % agenţi de filtrare/clarificare și 2,9 % acid propionic.
([2]) Microorganismele utilizate în fermentaţie au fost inactivate, rezultatul fiind că niciun astfel de microorganism nu este viabil în materiile prime destinate hranei pentru animale.
([3]) Cultivarea pe n-alcani este interzisă [Regulamentul (UE) nr. 568/2010].
([4]) Denumirea utilizată a tulpinilor de drojdii poate fi diferită de taxonomia științifică. Prin urmare, pot fi utilizate și sinonime pentru tulpinile de drojdii menţionate.
([5]) Alte subproduse de fermentare. Pot conţine maximum 0,6 % agenţi antispumanţi, 0,5 % agenţi anti-tartru și 0,2 % sulfiţi.
([6]) Părţi înseamnă orice fracţiuni solubile și insolubile de drojdie, inclusiv din membrană sau din părţile interne ale celulei.

13. *Diverse*

Materiile prime destinate hranei pentru animale din prezentul capitol care conţin produse de origine animală îndeplinesc cerinţele din Regulamentul (CE) nr. 1069/2009 și din Regulamentul (UE) nr. 142/2011 și pot face obiectul unor restricţii de utilizare în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 999/2001

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
13.1.1	Produse de brutărie și din industria pastelor făinoase	Produse obţinute în cursul și ca urmare a fabricării pâinii, a biscuiţilor, a napolitanelor sau a pastelor. Pot fi uscate.	Amidon Zaharide totale, calculate ca zaharoză, Grăsimi brute dacă > 5 %
13.1.2	Produse de patiserie	Produse obţinute în cursul și ca urmare a fabricării produselor de patiserie și a prăjiturilor. Pot fi uscate.	Amidon Zaharide totale, calculate ca zaharoză, Grăsimi brute dacă > 5 %
13.1.3	Produse rezultate din fabricarea cerealelor pentru micul dejun	Substanţele sau produsele destinate consumului uman sau cu privire la care se preconizează în mod rezonabil că pot fi consumate de oameni sub formele lor prelucrate, parţial prelucrate sau neprelucrate. Pot fi uscate.	Proteină brută dacă > 10 % Fibre brute Grăsimi/uleiuri brute dacă > 10 %, Amidon dacă > 30 % Zaharide totale, calculate ca zaharoză, dacă > 10 %

▼M1

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
13.1.4	Produse rezultate din fabricarea produselor de cofetărie	Produse obţinute în cursul și ca urmare a fabricării dulciurilor, inclusiv a ciocolatei. Pot fi uscate.	Amidon Grăsimi brute dacă > 5 % Zaharide totale, calculate ca zaharoză
13.1.5	Produse rezultate din fabricarea îngheţatei	Produse obţinute în timpul fabricării îngheţatei. Pot fi uscate.	Amidon Zaharide totale, calculate ca zaharoză, Grăsimi brute
13.1.6	Produse și subproduse rezultate din prelucrarea fructelor și a legumelor proaspete ([1])	Produse obţinute în cursul prelucrării fructelor și a legumelor proaspete (inclusiv coaja, bucăţile întregi de fructe/legume și amestecuri ale acestora). Pot fi uscate sau congelate.	Amidon Fibre brute Grăsimi brute dacă > 5 % Cenușă insolubilă în HCl dacă > 3,5 %
13.1.7	Produse rezultate din prelucrarea plantelor ([1])	Produse obţinute din congelarea sau uscarea plantelor întregi sau a unor părţi din acestea.	Fibră brută
13.1.8	Produse rezultate din prelucrarea mirodeniilor și a condimentelor ([1])	Produse obţinute din congelarea sau uscarea mirodeniilor și a condimentelor sau a unor părţi din acestea.	Proteină brută dacă > 10 % Fibre brute Grăsimi/uleiuri brute dacă > 10 %, Amidon dacă > 30 % Zaharide totale, calculate ca zaharoză, dacă > 10 %
13.1.9	Produse rezultate din prelucrarea ierburilor aromatice ([1])	Produse obţinute din zdrobirea, măcinarea, congelarea sau uscarea ierburilor aromatice sau a unor părţi din acestea.	Fibră brută
13.1.10	Produse rezultate din prelucrarea cartofilor	Produse obţinute în cursul prelucrării cartofilor. Pot fi uscate sau congelate.	Amidon Fibre brute Grăsimi brute dacă > 5 % Cenușă insolubilă în HCl dacă > 3,5 %
13.1.11	Produse și subproduse rezultate din fabricarea sosurilor	Substanţele rezultate din fabricarea sosurilor destinate consumului uman sau cu privire la care se preconizează în mod rezonabil că pot fi consumate de oameni sub formele lor prelucrate, parţial prelucrate sau neprelucrate. Pot fi uscate.	Grăsimi brute

▼M1

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
13.1.12	Produse și subproduse rezultate din fabricarea gustărilor aromate	Produse și subproduse rezultate din fabricarea gustărilor aromate, obţinute în cursul și ca urmare a fabricării gustărilor aromate – chipsuri de cartofi, gustări pe bază de cartofi și/sau cereale (extrudate direct, pe bază de aluat și gustări sub formă de pelete) și fructe cu coajă lemnoasă.	Grăsimi brute
13.1.13	Produse rezultate din fabricarea produselor alimentare gata de consum	Produse obţinute în cursul fabricării produselor alimentare gata de consum. Pot fi uscate.	Grăsimi brute dacă > 5 %
13.1.14	Subproduse vegetale rezultate din fabricarea băuturilor spirtoase	Produse solide din plante (inclusiv bacele și seminţele, cum ar fi anasonul) obţinut după macerarea acestor plante într-o soluţie alcoolică sau după evaporare/distilare alcoolică sau ambele, în procesul de elaborare a aromelor pentru fabricarea băuturilor spirtoase. Aceste produse trebuie distilate pentru a se elimina reziduurile alcoolice.	Proteină brută dacă > 10 % Fibre brute Grăsimi/uleiuri brute dacă > 10 %
13.1.15	Hrană pentru animale pe bază de bere	Produs rezultat din procesul de fabricare a berii care nu poate fi vândut ca băutură pentru consumul uman.	Conţinut alcoolic Umiditate dacă < 75 %
13.1.16	Băuturi aromatizate dulci	Produse din industria băuturilor răcoritoare obţinute din producţia de băuturi răcoritoare aromatizate dulci sau de băuturi răcoritoare dulci-aromatizate neambalate și necomercializabile. Pot fi concentrate sau uscate.	Zaharide totale, calculate ca zaharoză. Umiditate dacă > 30 %
13.1.17	Sirop de fructe	Produse din industria siropului de fructe obţinute din fabricarea siropului de fructe destinat consumului uman	Zaharide totale, calculate ca zaharoză Umiditate dacă > 30 %
13.1.18	Sirop aromatizat dulce	Produse din industria siropului aromatizat dulce obţinute din producţia de sirop sau din sirop neambalat și necomercializabil. Pot fi concentrate sau uscate.	Zaharide totale, calculate ca zaharoză. Umiditate dacă > 30 %
13.2.1	Zaharuri caramelizate	Produs obţinut prin încălzirea controlată a oricărui tip de zahar.	Zaharide totale, calculate ca zaharoză
13.2.2	Dextroză	Dextroza este obţinută în urma hidrolizei amidonului și constă în glucoză purificată cristalizată, cu sau fără apă de cristalizare.	

▼M1

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
13.2.3	Fructoză	Fructoză sub formă de pudră cristalină purificată. Se obține din glucoza prezentă în siropul de glucoză prin utilizarea izomerazei glucozei și prin inversiunea zaharozei.	
13.2.4	Sirop de glucoză	Siropul de glucoză este o soluție apoasă purificată și concentrată de zaharide nutritive obținută prin hidroliză din amidon. Poate fi uscat	Umiditate dacă > 30 %
13.2.5	Melasă de glucoză	Produs obținut în cursul rafinării siropului de glucoză.	Zaharide totale, calculate ca zaharoză
13.2.6	Xiloză	Zaharid extras din lemn.	
13.2.7	Lactuloză	Dizaharidă semisintetică (4-O-D-galactopiranozil-D-fructoză) obținută din lactoză prin izomerizarea glucozei în fructoză. Este prezentă în lapte și în produsele lactate supuse unui tratament termic.	
13.2.8	Glucozamină (Chitozamină) ([6])	Zahar aminat (monozaharidă) făcând parte din structura polizaharidelor chitosan și chitină. Produs prin hidroliza exoscheletelor de crustacee și de alte artropode sau prin fermentarea unor boabe de cereale precum porumbul sau grâul.	Sodiu sau potasiu, după caz
13.2.9	Xilo-oligozaharide	Lanțuri de molecule de xiloză legată prin legături β1-4 cu grade de polimerizare cuprinse între 2 și 10 și produse din hidroliza enzimatică a unor diferite forme de hrană pentru animale bogată în hemiceluloză.	Umiditate dacă > 5 %
13.2.10	Gluco-oligozaharide	Produs obținut prin fermentare sau prin hidroliză și/sau tratament termic fizic al polimerilor de glucoză, glucozei, zaharozei și maltozei.	Umiditate dacă > 28 %
13.3.1	Amidon ([2])	Amidon.	Amidon
13.3.2	Amidon ([2]), pregelatinizat	Produs compus din amidon expandat prin tratament termic.	Amidon
13.3.3	Amestec de amidon ([2])	Produs compus din amidon alimentar nativ și/sau modificat obținut din diferite surse botanice.	Amidon
13.3.4	Turtă de hidrolizați de amidon ([2])	Produs de filtrare a lichiorului în procesul de hidroliză a amidonului care constă în următoarele: proteine, amidon, polizaharide, grăsimi, ulei și auxiliar de filtrare (de exemplu, diatomit, fibră de lemn).	Umiditate dacă < 25 % sau > 45 % Dacă umiditatea < 25 %: — Grăsimi brute — Proteine brute

▼**M1**

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
13.3.5	Dextrină	Dextrina este amidon parţial hidrolizat cu ajutorul unui acid.	
13.3.6	Maltodextrină	Maltodextrina este amidonul parţial hidrolizat	
13.4.1	Polidextroză	Polimer de glucoză în vrac cu legături aleatorii, produs prin polimerizarea termică a D-glucozei.	
13.5.1	Polioli	Produs obţinut prin hidrogenare sau fermentare și constând în monozaharide, dizaharide, oligozaharide sau polizaharide reduse.	
13.5.2	Izomalt	Alcool glucidic obţinut din zaharoză după conversie enzimatică și hidrogenare.	
13.5.3	Manitol	Produs obţinut prin hidrogenare sau fermentare și constând în glucoză și/sau fructoză reduse.	
13.5.4	Xilitol	Produs obţinut prin hidrogenarea și fermentarea xilozei.	
13.5.5	Sorbitol	Produs obţinut prin hidrogenarea glucozei	
13.6.1	Uleiuri acide rezultate din rafinarea chimică ([3])	Produs obţinut în cursul deacidificării uleiurilor și grăsimilor de origine vegetală sau animală prin intermediul bazelor, urmată de o acidulare cu separare ulterioară a fazei apoase, conţinând acizi graşi liberi, uleiuri sau grăsimi și componente naturale ale seminţelor, fructelor sau ţesuturilor animale precum mono- și digliceridele, lecitina și fibrele.	Grăsimi brute Umiditate dacă > 1 %
13.6.2	Acizi graşi esterificaţi cu glicerol ([4])	Gliceride obţinute prin esterificarea acizilor graşi cu glicerol. Poate conţine până la 50 ppm nichel rezultat din hidrogenare.	Umiditate dacă > 1 % Grăsimi brute Nichel dacă > 20 ppm
13.6.3	Mono-, di- și trigliceride ale acizilor graşi ([4])	Produs constând din amestecuri de mono-, di- și triesteri de glicerol cu acizi graşi. Ele pot conţine cantităţi mici de acizi graşi și glicerol în stare liberă. Poate conţine până la 50 ppm nichel rezultat din hidrogenare.	Grăsimi brute Nichel dacă > 20 ppm

▼**M1**

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
13.6.4	Săruri ale acizilor graşi ([4])	Produs obţinut prin reacţia acizilor graşi cu cel puţin patru atomi de carbon cu hidroxizi, oxizi sau săruri de calciu, magneziu, sodiu sau potasiu. Poate conţine până la 50 ppm nichel rezultat din hidrogenare.	Grăsimi brute (după hidroliză) Umiditate Ca sau Na sau K sau Mg (după caz) Nichel dacă > 20 ppm
13.6.5	Distilaţi de acizi graşi rezultaţi din rafinare fizică ([3])	Produs obţinut în cursul deacidificării uleiurilor şi grăsimilor de origine vegetală sau animală prin intermediul distilării, conţinând acizi graşi liberi, uleiuri sau grăsimi şi componente naturale ale seminţelor, fructelor sau ţesuturilor animale precum mono- şi digliceridele, sterolii şi tocoferolii.	Grăsimi brute Umiditate dacă > 1 %
13.6.6	Acizi graşi bruţi rezultaţi din separare ([3])	Produs obţinut prin separarea uleiurilor/grăsimilor. Prin definiţie se compune din acizi graşi bruţi C_6-C_{24}, alifatici, liniari, monocarboxilici, saturaţi şi nesaturaţi. Poate conţine până la 50 ppm nichel rezultat din hidrogenare.	Grăsimi brute Umiditate dacă > 1 % Nichel dacă > 20 ppm
13.6.7	Acizi graşi distilaţi puri rezultaţi din separare ([3])	Produs obţinut prin distilarea acizilor graşi bruţi din separarea uleiurilor/grăsimilor plus, posibil, hidrogenare. Prin definiţie se compune din acizi graşi distilaţi puri C_6-C_{24}, alifatici, liniari, monocarboxilici, saturaţi şi nesaturaţi. Poate conţine până la 50 ppm nichel din hidrogenare	Grăsimi brute Umiditate dacă > 1 % Nichel dacă > 20 ppm
13.6.8	Pastă de neutralizare ([3])	Produs obţinut în cursul deacidificării uleiurilor şi grăsimilor vegetale prin intermediul unei soluţii apoase de hidroxid de calciu, magneziu, sodiu sau potasiu conţinând săruri de acizi graşi, uleiuri sau grăsimi şi componente naturale ale seminţelor, fructelor sau ţesuturilor animale precum mono- şi digliceridele, lecitina şi fibrele.	Umiditate dacă < 40 şi > 50 % Ca sau Na sau K sau Mg, după caz
13.6.9	Mono- şi digliceride ale acizilor graşi esterificaţi cu acizi organici ([4]) ([5])	Mono- şi digliceride ale acizilor graşi cu cel puţin patru atomi de carbon, esterificaţi cu acizi organici.	Grăsimi brute
13.6.10	Esteri de zaharoză ai acizilor graşi ([4])	Esteri de zaharoză ai acizilor graşi.	Zaharide totale, calculate ca zaharoză Grăsimi brute

▼**M1**

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
13.6.11	Sucrogliceride ale acizilor graşi (4)	Amestec de esteri ai zaharozei şi mono- şi digliceride ale acizilor graşi.	Zaharide totale, calculate ca zaharoză Grăsimi brute
13.6.12	Palmitoilglucozamină	Compus organic lipidic prezent în rădăcinile multor plante şi în special în cele mai multe plante leguminoase. Este produs prin acilarea D-glucozaminei cu acid palmitic. Poate conţine până la 0,5 % acetonă.	Umiditate dacă > 2 %, grăsimi brute
13.6.13	Săruri de lactilaţi ale acizilor graşi	Esteri negliceridici ai acizilor graşi. Produsul poate fi o sare de calciu, magneziu, sodiu sau potasiu a acizilor graşi esterificaţi cu acid lactic. Poate conţine sărurile acizilor graşi liberi şi acid lactic.	Grăsimi brute Umiditate dacă > 1 % Nichel dacă > 20 ppm Ca sau Na sau K sau Mg după caz
13.8.1	Glicerină, brută [Glicerol, brut]	Subprodus obţinut din: — procesul oleochimic de separare a uleiurilor/grăsimilor pentru a obţine acizi graşi şi apă dulce, urmat de concentrarea apei dulci pentru a obţine glicerol brut sau de transesterificare (poate conţine până la 0,5 % metanol) a uleiurilor/grăsimilor naturale pentru a obţine esteri metilici ai acizilor graşi şi apă dulce, urmat de concentrarea apei dulci pentru a obţine glicerolul brut; — producerea biomotorinei (esteri metilici sau etilici ai acizilor graşi) prin transesterificarea uleiurilor şi grăsimilor de origine vegetală şi animală nespecificată. Glicerina poate să conţină încă săruri minerale şi organice (până la 7,5 %). Poate conţine până la 0,5 % metanol şi până la 4 % materie organică fără glicerol, compunându-se din esteri metilici ai acizilor graşi, esteri etilici ai acizilor graşi, acizi graşi liberi şi gliceride; — saponificarea uleiurilor/grăsimilor de origine vegetală sau animală, în mod normal cu baze/pământuri alcaline, pentru a obţine săpunuri. Poate conţine până la 50 ppm nichel rezultat din hidrogenare.	Glicerină Potasiu dacă > 1,5 % Sodiu dacă > 1,5 % Nichel dacă > 20 ppm

▼M1

Număr	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
13.8.2	Glicerină [Glicerol]	Produs obținut prin: — procesul oleochimic de a) separare a uleiurilor/grăsimilor urmat de concentrarea apelor dulci și rafinare prin distilare (a se vedea partea B, glosarul de procese, înregistrarea 20) sau un proces de schimb ionic; (b) transesterificarea uleiurilor/grăsimilor naturale pentru a obține esteri metilici ai acizilor grași și apă dulce brută, urmată de concentrarea apei dulci pentru a obține glicerol brut și rafinare prin distilare sau un proces de schimb ionic; — producerea biomotorinei (esteri metilici sau etilici ai acizilor grași) prin transesterificarea uleiurilor și grăsimilor de origine vegetală și animală nespecificată, cu rafinarea ulterioară a glicerinei. Conținut minim de glicerol: 99 % din materia uscată; — saponificarea uleiurilor/grăsimilor de origine vegetală sau animală, în mod normal cu baze/pământuri alcaline, pentru a obține săpunuri, urmată de rafinarea glicerolului brut și distilare. Poate conține până la 50 ppm nichel rezultat din hidrogenare.	Glicerol dacă < 99 % pe bază de materie uscată Sodiu dacă > 0,1 % Potasiu dacă > 0,1 % Nichel dacă > 20 ppm
13.9.1	Metilsulfonilmetan	Compus tioorganic [$(CH_3)_2SO_2$] obținut prin sinteză chimică care este identic cu sursa prezentă în mod natural în plante.	Sulf
13.10.1	Turbă	Produs rezultat din descompunerea naturală a plantelor (în principal mușchiul de turbă) în mediu anaerobic și oligotrof.	Fibră brută
13.10.2	Leonardit	Produs care este un complex mineral natural de hidrocarburi fenolice, cunoscut, de asemenea, sub denumirea de humat, care provine din descompunerea materiei organice de-a lungul a milioane de ani.	Fibră brută
13.11.1	Propilenglicol; [1,2-propandiol]; [propan-1,2-diol]	Compus organic (un diol sau dublu alcool) cu formula $C_3H_8O_2$. Este un lichid vâscos cu un gust ușor dulce, higroscopic și miscibil cu apa, acetona și cloroformul. Poate conține până la 0,3 % dipropilenglicol.	
13.11.2	Monoesteri de propilenglicol și acizi grași ([4])	Monoesteri de propilenglicol și acizi grași, singuri sau în amestecuri cu diesteri.	Propilenglicol Grăsimi brute

▼**M1**

Număr	Denumire	Descriere	Declaraţii obligatorii
13.12.1	Acid hialuronic	Glucozaminoglican (polizaharidă) cu unitate repetitivă compus dintr-un zahar aminat (N-acetil-D-glucozamină) și din acid D-glucuronic prezent în piele, în lichidul sinovial și în cordonul ombilical, produs, de exemplu, din ţesuturi animale sau prin fermentaţie bacteriană	Sodiu sau potasiu, după caz
13.12.2	Sulfat de condroitină	Produs obţinut prin extracţie din tendoane, oase și alte ţesuturi animale care conţin ţesuturi cartilaginoase și ţesuturi conjunctive moi.	Sodiu
13.12.3	Acid gluconic	Acidul gluconic ($C_6H_{12}O_7$), un acid organic solubil în apă cu o pKa de 3,7, este transparent spre maro. Produsul sub formă lichidă are un conţinut minim de acid gluconic de 50 %. Este produs prin fermentare microbiană a siropului de glucoză sau este un coprodus rezultat din producţia de glucono-delta-lactonă de calitate alimentară.	Acid gluconic

([1]) Specia de fructe, de legume, de plante, de mirodenii și de ierburi aromatice se adaugă la denumire, după caz.
([2]) Denumirea se completează prin indicarea originii botanice.
([3]) Denumirea se completează prin indicarea originii botanice sau animale.
([4]) Denumirea se modifică sau se completează pentru a specifica acizii grași utilizaţi.
([5]) Denumirea se modifică sau se completează pentru a specifica acidul organic.
([6]) Denumirea se completează cu textul „din ţesuturi animale” sau „din fermentaţie”, după caz