Tento text slúži výlučne ako dokumentačný nástroj a nemá žiadny právny účinok. Inštitúcie Únie nenesú nijakú zodpovednosť za jeho obsah. Autentické verzie príslušných aktov vrátane ich preambúl sú tie, ktoré boli uverejnené v Úradnom vestníku Európskej únie a ktoré sú dostupné na portáli EUR-Lex. Tieto úradné znenia sú priamo dostupné prostredníctvom odkazov v tomto dokumente

►B

NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 68/2013

zo 16. januára 2013

o Katalógu kŕmnych surovín

(Text s významom pre EHP)

(Ú. v. EÚ L 29, 30.1.2013, s. 1)

Zmenené a doplnené:

		Úradný vestník		
		Č.	Strana	Dátum
►M1	Nariadenie Komisie (EÚ) 2017/1017 z 15. júna 2017	L 159	48	21.6.2017
►M2	Nariadenie Komisie (EÚ) 2019/145 z 30. januára 2019	L 27	11	31.1.2019
►M3	Nariadenie Komisie (EÚ) 2020/764 z 10. júna 2020	L 183	1	11.6.2020

▼B

NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 68/2013

zo 16. januára 2013

o Katalógu kŕmnych surovín

(Text s významom pre EHP)

Článok 1

Zriaďuje sa Katalóg kŕmnych surovín uvedený v článku 24 nariadenia (ES) č. 767/2009, ako sa stanovuje v prílohe k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Nariadenie (EÚ) č. 575/2011 sa zrušuje.

Odkazy na zrušené nariadenie sa považujú za odkazy na toto nariadenie.

Článok 3

Kŕmne suroviny, ktoré boli označené v súlade s nariadením (EÚ) č. 575/2011 pred 19. augustom 2013, sa môžu naďalej uvádzať na trh a používať do vyčerpania zásob.

Článok 4

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

▼M1

PRÍLOHA

KATALÓG KŔMNYCH SUROVÍN

ČASŤ A

Všeobecné ustanovenia

1. Používanie tohto katalógu prevádzkovateľmi krmivárskych podnikov je dobrovoľné. Názov kŕmnej suroviny uvedenej v časti C sa však môže použiť len v prípade kŕmnej suroviny, ktorá spĺňa požiadavky príslušnej položky.

2. Všetky položky v zozname kŕmnych surovín v časti C musia byť v súlade s obmedzeniami týkajúcimi sa používania kŕmnych surovín v súlade s príslušnými právnymi predpismi Únie; pozornosť treba venovať najmä dodržiavaniu ustanovení nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1829/2003 ([1]), pokiaľ ide o kŕmne suroviny, ktoré sú geneticky modifikované organizmy alebo sú z nich vyrobené, alebo sú výsledkom procesu fermentácie, ktorý zahŕňa geneticky modifikované mikroorganizmy. Kŕmne suroviny, ktoré pozostávajú z vedľajších živočíšnych produktov alebo ich obsahujú, musia spĺňať požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1069/2009 ([2]) a nariadenia Komisie (EÚ) č. 142/20011 ([3]) a ich používanie môže podliehať obmedzeniam podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 999/2001 ([4]). Prevádzkovatelia krmivárskych podnikov, ktorí používajú kŕmnu surovinu uvedenú v katalógu, musia zabezpečiť, aby spĺňala požiadavky článku 4 nariadenia (ES) č. 767/2009.

3. „Bývalé potraviny“ sú potraviny iné ako zvyšky zo stravovania, ktoré boli vyrobené na ľudskú spotrebu v plnom súlade s potravinovým právom EÚ, no už nie sú určené na ľudskú spotrebu z praktických alebo logistických dôvodov alebo z dôvodu výrobných alebo baliacich nedostatkov alebo iných nedostatkov, a ktoré pri použití ako krmivo nepredstavujú žiadne riziko pre zdravie. Stanovenie maximálnych obsahov, ako sa uvádza v bode 1 prílohy I k nariadeniu (ES) č. 767/2009, sa neuplatňuje na bývalé potraviny a zvyšky zo stravovania. Uplatňuje sa vtedy, ak sa ďalej spracúvajú ako krmivo.

4. V súlade s osvedčeným postupom podľa článku 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady(ES) č. 183/2005 ([5]) kŕmne suroviny neobsahujú chemické nečistoty, ktoré pochádzajú z výrobného procesu, ani pomocné látky, pokiaľ v katalógu nie je stanovený špecifický maximálny obsah. Látky, ktorých používanie v krmive je zakázané, nesmú byť prítomné, a v ich prípade sa takéto maximálne obsahy nestanovujú. V záujme transparentnosti sú kŕmne suroviny s tolerovanými rezíduami doplnené o relevantné informácie, ktoré poskytli prevádzkovatelia krmivárskych podnikov v kontexte bežných obchodných transakcií.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1829/2003 z 22. septembra 2003 o geneticky modifikovaných potravinách a krmivách (Ú. v. EÚ L 268, 18.10.2003, s. 1).

([2]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) No 1069/2009 z 21. októbra 2009, ktorým sa ustanovujú zdravotné predpisy týkajúce sa vedľajších živočíšnych produktov a odvodených produktov neurčených na ľudskú spotrebu a ktorým sa zrušuje nariadenie (ES) č. 1774/2002 (Ú. v. EÚ L 300, 14.11.2009, s. 1).

([3]) Nariadenie Komisie (EÚ) č. 142/2011 z 25. februára 2011, ktorým sa vykonáva nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1069/2009, ktorým sa ustanovujú zdravotné predpisy týkajúce sa vedľajších živočíšnych produktov a odvodených produktov neurčených na ľudskú spotrebu, a ktorým sa vykonáva smernica Rady 97/78/ES, pokiaľ ide o určité vzorky a predmety vyňaté spod povinnosti veterinárnych kontrol na hraniciach podľa danej smernice (Ú. v. EÚ L 54, 26.2.2011, s. 1).

([4]) Ú. v. ES L 147, 31.5.2001, s. 1.

([5]) Ú. v. EÚ L 35, 8.2.2005, s. 1.

▼M1

5. V súlade s osvedčeným postupom, ako sa uvádza v článku 4 nariadenia (ES) č. 183/2005, s uplatňovaním zásady ALARA ([1]) a bez toho, aby bolo dotknuté uplatňovanie nariadenia (ES) č. 183/2005, smernice Európskeho parlamentu a Rady 2002/32/ES ([2]), nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 396/2005 ([3]) a nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1831/2003 ([4]), je vhodné v Katalógu kŕmnych surovín špecifikovať maximálne obsahy chemických nečistôt pochádzajúcich z výrobného procesu alebo pomocných látok, ktoré sú prítomné v množstvách najmenej 0,1 %. V Katalógu kŕmnych surovín sa môžu stanoviť aj maximálne obsahy chemických nečistôt a pomocných látok prítomných v množstvách nižších ako 0,1 %, ak sa pokladajú za vhodné na účely dobrých obchodných praktík. Pokiaľ sa v časti B alebo C tejto prílohy nestanovuje inak, maximálne obsahy sa vyjadrujú v hmotnostných percentách ([5]).

   Špecifické maximálne obsahy chemických nečistôt a pomocných látok sú stanovené buď v opise procesu v časti B, v opise kŕmnej suroviny v časti C alebo na konci jednotlivých kategórií v časti C. Pokiaľ nie je stanovený špecifický maximálny obsah v časti C, uplatňuje sa akýkoľvek maximálny obsah stanovený v časti B pre daný proces na akúkoľvek kŕmnu surovinu uvedenú v časti C, pokiaľ sa opis uvedenej kŕmnej suroviny odvoláva na tento proces a pokiaľ predmetný proces zodpovedá opisu uvedenému v časti B.

6. Kŕmne suroviny, ktoré nie sú uvedené v kapitole 12 časti C a ktoré boli vyrobené fermentáciou a/alebo sa vyznačujú prirodzenou prítomnosťou mikroorganizmov, sa môžu uvádzať na trh so živými mikroorganizmami, pokiaľ zamýšľané použitie kŕmnych surovín a kŕmnych zmesí, ktoré ich obsahujú,

   a) nie je množenie mikroorganizmov a

   b) nie je spojené s funkciou, ktorú mikroorganizmus(-y) plní(-ia) podľa prílohy I k nariadeniu (ES) č. 1831/2003.

   Prítomnosť mikroorganizmov, ani žiadna funkcia, ktorá z tejto prítomnosti vyplýva, sa neuvádza pri kŕmnych surovinách ani kŕmnych zmesiach, ktoré ich obsahujú.

7. Botanická čistota kŕmnej suroviny je minimálne 95 %. Botanické nečistoty, ako sú rezíduá iných olejnatých semien alebo olejnatých plodov pochádzajúce z predchádzajúceho spracovateľského procesu, však predstavujú maximálne 0,5 % pri každom type olejnatých semien alebo olejnatých plodov. Odchylne od týchto všeobecných pravidiel sa v zozname kŕmnych surovín v časti C stanovuje špecifická hodnota.

8. K názvu kŕmnej suroviny sa na účely označenia, že kŕmna surovina prešla príslušným procesom alebo procesmi, pridáva spoločný názov/pojem jedného alebo viacerých procesov, ako sa uvádza v poslednom stĺpci slovníka procesov v časti B ([6]). Kŕmna surovina, ktorej názov je kombináciou názvu uvedeného v časti C a spoločného názvu/pojmu jedného alebo viacerých procesov uvedených v časti B, sa pokladá za kŕmnu surovinu zahrnutú v katalógu a jej označenie zahŕňa v príslušnom prípade povinné údaje vzťahujúce sa na túto kŕmnu surovinu, ako sa stanovuje v posledných

([1]) Na najnižšej rozumne dosiahnuteľnej úrovni.
([2]) Ú. v. ES L 140, 30.5.2002, s. 10.
([3]) Ú. v. EÚ L 70, 16.3.2005, s. 1.
([4]) Ú. v. EÚ L 268, 18.10.2003, s. 29.
([5]) Ustanovenia týkajúce sa chemických nečistôt a pomocných látok uvedené v tomto odseku sa nevzťahujú na kŕmne suroviny uvedené v registri kŕmnych surovín podľa v článku 24 ods. 6 nariadenia (ES) č. 767/2009.
([6]) Odchylne od tejto povinnosti sa môže pridať v prípade procesu „sušenie“ doplniť spoločný názov/pojem.

▼M1

stĺpcoch častí B a C. Ak sa špecifická metóda použitá pri danom procese uvádza v poslednom stĺpci časti B, špecifikuje sa v názve kŕmnej suroviny.

9. Ak sa výrobný proces pre kŕmnu surovinu odlišuje od opisu príslušného procesu uvedeného v slovníku procesov v časti B, výrobný proces sa uvádza v opise príslušnej kŕmnej suroviny.

10. Pre viacero kŕmnych surovín sa môžu použiť synonymá. Takéto synonymá sa uvádzajú v hranatých zátvorkách v stĺpci „názov“ položky pre príslušnú kŕmnu surovinu v zozname kŕmnych surovín v časti C.

11. V opise kŕmnych surovín v zozname kŕmnych surovín v časti C sa namiesto slova „vedľajší produkt“ používa slovo „produkt“, aby sa vystihla situácia na trhu a jazyk, ktorý používajú prevádzkovatelia krmivárskych podnikov v praxi s cieľom podčiarknuť komerčnú hodnotu kŕmnych surovín.

12. Botanický názov rastliny sa uvádza len v opise prvej položky v zozname kŕmnych surovín v časti C týkajúcej sa danej rastliny.

13. Základným princípom povinného označovania analytických zložiek určitej kŕmnej suroviny v katalógu je to, či určitý produkt obsahuje vysoké koncentrácie špecifických zložiek, alebo či výrobný proces zmenil nutričné vlastnosti daného produktu.

14. V článku 15 písm. g) nariadenia (ES) č. 767/2009 v spojení s bodom 6 prílohy I k uvedenému nariadeniu sa stanovujú požiadavky na označovanie, pokiaľ ide o obsah vlhkosti. V článku 16 ods. 1 písm. b) uvedeného nariadenia v spojení s jeho prílohou V sa stanovujú požiadavky na označovanie, pokiaľ ide o ďalšie analytické zložky. Okrem toho sa v bode 5 prílohy I k nariadeniu (ES) č. 767/2009 vyžaduje uvedenie obsahu popola nerozpustného v kyseline chlorovodíkovej, ak prekračuje 2,2 % vo všeobecnosti, alebo ak v prípade určitej kŕmnej suroviny prekračuje obsah stanovený v príslušnom oddiele prílohy V k uvedenému nariadeniu. Niektoré položky v zozname kŕmnych surovín v časti C sa však odchyľujú od uvedených pravidiel, a to takto:

a) povinné údaje týkajúce sa analytických zložiek v zozname kŕmnych surovín v časti C nahrádzajú povinné údaje stanovené v príslušnom oddiele prílohy V k nariadeniu (ES) č. 767/2009;

b) ak je stĺpec týkajúci sa povinných údajov v zozname kŕmnych surovín v časti C prázdny, pokiaľ ide o analytické zložky, ktoré by sa mali uvádzať v súlade s príslušným oddielom prílohy V k nariadeniu (ES) č. 767/2009, nie je potrebné označiť žiadnu z týchto zložiek. V prípade popola nerozpustného v kyseline chlorovodíkovej, pre ktorý v zozname kŕmnych surovín v časti C nie je stanovený obsah, sa však obsah uvádza vtedy, ak prekročí 2,2 %;

c) ak je v zozname kŕmnych surovín v časti C v stĺpci „povinné údaje“ uvedená jedna hodnota alebo viac hodnôt pre špecifický obsah vlhkosti, uplatňujú sa tieto hodnoty namiesto hodnôt uvedených v bode 6 prílohy I k nariadeniu (ES) č. 767/2009. Ak je však obsah vlhkosti menej ako 14 %, jeho uvedenie nie je povinné. Ak v uvedenom stĺpci nie je stanovená hodnota špecifického obsahu vlhkosti, uplatňuje sa bod 6 prílohy I k nariadeniu (ES) č. 767/2009.

▼M1

15. Prevádzkovateľ krmivárskeho podniku, ktorý tvrdí, že kŕmna surovina má viac vlastností, než sa špecifikuje v stĺpci „opis“ zoznamu kŕmnych surovín v časti C, alebo odkazuje na proces uvedený v časti B, ktorý sa môže chápať ako tvrdenie (napr. ochrana v bachore), musí spĺňať požiadavky článku 13 nariadenia (ES) č. 767/2009. Okrem toho môžu kŕmne suroviny spĺňať aj určitý nutričný účel v súlade s článkami 9 a 10 nariadenia (ES) č.767/2009.

ČASť B

Slovník procesov

	Proces	Definícia	Spoločný názov/pojem
1	Frakcionácia vzduchom	oddeľovanie častíc pomocou prúdenia vzduchu	frakcionovaný vzduchom
2	Aspirácia	proces odstraňovania prachu, jemných častíc a iných častíc so suspendovanými jemnými podielmi obilnín z voľne loženého zrna pomocou prúdu vzduchu počas premiestňovania	aspirovaný
3	Blanšírovanie	proces pozostávajúci z tepelného ošetrenia organickej látky varením alebo parou na účely denaturácie prírodných enzýmov, zmäkčenia tkaniva a odstránenia pachutí, po ktorom nasleduje ponorenie do studenej vody, aby sa proces varenia zastavil	blanšírovaný
4	Bielenie	odstraňovanie prirodzene sa vyskytujúcej farby chemickými alebo fyzikálnymi procesmi alebo použitím bieliacej hlinky	bielený
5	Chladenie	znižovanie teploty pod teplotu prostredia, no nad bod mrazu na uľahčenie konzervácie	chladený
6	Rezanie	zmenšovanie veľkosti častíc použitím jedného alebo viacerých nožov	narezaný
7	Čistenie	odstraňovanie predmetov (kontaminantov, napr. kameňov) alebo vegetatívnych častí rastlín, napr. oddelených častíc slamy, šupiek alebo buriny	vyčistený/vytriedený
8	Koncentrácia ([1])	odstraňovanie vody a/alebo iných zložiek	koncentrát
9	Kondenzácia	premena látky z plynnej fázy na kvapalnú	kondenzovaný
10	Varenie	aplikácia tepla s cieľom zmeniť fyzikálne a chemické vlastnosti kŕmnych surovín	varený

▼**M1**

	Proces	Definícia	Spoločný názov/pojem
11	Šrotovanie	zmenšovanie častíc použitím šrotovníka (drviča)	šrotovaný
12	Kryštalizácia	purifikácia vytvorením tuhých kryštálov z kvapalného roztoku. Nečistoty v kvapaline zvyčajne nie sú zabudované do mriežkovej štruktúry kryštálu	kryštalizovaný
13	Odkôrňovanie ([2])	úplné alebo čiastočné odstraňovanie vonkajších vrstiev zo zŕn, semien, plodov, orechov a iných produktov	odkôrnený, čiastočne odkôrnený
14	Lúpanie/šúpanie	odstraňovanie vonkajších obalov bôbov, zŕn a semien obvykle fyzickým spôsobom	lúpaný alebo šúpaný ([3])
15	Depektinizácia	extrakcia pektínov z kŕmnej suroviny	depektinizovaný
16	Desikácia	proces extrakcie vlhkosti	desikovaný
17	Odslizovanie	proces na odstránenie vrstvy slizu na povrchu	odslizený
18	Odcukrenie	úplné alebo čiastočné odstránenie monosacharidov a disacharidov z melasy a iného materiálu obsahujúceho cukor chemickými alebo fyzikálnymi prostriedkami	odcukrený, čiastočne odcukrený
19	Detoxifikácia	proces, ktorým sa ničia toxické kontaminanty, alebo sa znižuje ich koncentrácia	detoxifikovaný
20	Destilácia	frakcionácia kvapalín varením a odoberaním kondenzovanej pary do oddelenej nádoby	destilovaný
21	Sušenie	dehydratácia umelými alebo prirodzenými postupmi	prirodzene alebo umelo sušený, podľa vhodnosti
22	Silážovanie	uskladnenie kŕmnych surovín s pridaním alebo bez pridania konzervačných látok, alebo s použitím anaeróbnych podmienok s doplnkovými látkami do siláže alebo bez nich	silážovaný
23	Odparovanie	znižovanie obsahu vody	odparený
24	Expanzia	tepelný proces, počas ktorého prudká premena vnútorného obsahu vody v produkte na paru vedie k rozpadu produktu	expandovaný alebo napučiavaný
25	Lisovanie	odstraňovanie oleja/tuku mechanickým stláčaním	výlisky a olej/tuk

▼**M1**

	Proces	Definícia	Spoločný názov/pojem
26	Extrakcia	odstraňovanie tuku/oleja z určitých materiálov pomocou organického rozpúšťadla alebo odstraňovanie cukrov či iných vo vode rozpustných zložiek vodným rozpúšťadlom	extrahovaný/múčka a tuk/olej, melasa/dužina a cukor alebo iné vo vode rozpustné zložky
27	Extrúzia	tepelný proces, počas ktorého sa vnútorný obsah vody v produkte rýchlo odparuje, čo vedie k rozpadu produktu, v kombinácii so špecifickým tvarovaním produktu jeho pretláčaním cez vymedzené otvory	extrudovaný
28	Fermentácia	proces, pri ktorom dochádza k produkcii mikroorganizmov, ako sú baktérie, huby alebo kvasinky, alebo k ich použitiu na materiáloch s cieľom zmeniť ich chemické zloženie alebo vlastnosti	fermentovaný
29	Filtrácia	proces, pri ktorom prechádza kvapalina cez pórovité prostredie alebo membránový filter, aby sa odstránili pevné častice	filtrovaný
30	Vločkovanie	valcovanie vlhkého tepelne upraveného materiálu, pri ktorom sa tvoria tenké kúsky materiálu	vločky
31	Mletie zrna	zmenšovanie veľkosti častíc suchého zrna a uľahčovanie rozdeľovania do jednotlivých frakcií (v zásade múka, otruby a mlynské zvyšky)	múka, otruby, mlynské zvyšky ([4]) alebo krmivo, podľa vhodnosti
32	Winterizácia	chladením olejov sa oddeľujú nasýtené časti olejov od nenasýtených častí oleja. Nasýtené časti oleja chladením stuhnú, zatiaľ čo nenasýtené časti oleja sú kvapalné a môžu sa napr. dekantovať. Winterizovaný produkt je stuhnutý olej	winterizovaný
33	Fragmentácia	proces lámania kŕmnej suroviny na fragmenty	fragmentovaný
34	Smaženie	proces varenia kŕmnych surovín v oleji alebo tuku	smažený
35	Želírovanie	proces, ktorým sa vytvára gélový, tuhý, rôsolu podobný materiál, ktorý môže byť mäkký a slabý až tvrdý a hutný, obvykle použitím želírovacích látok	želírovaný
36	Granulovanie	ošetrenie kŕmnych surovín, ktorého cieľom je dosiahnuť špecifickú veľkosť a konzistenciu častíc	granulovaný

▼M1

	Proces	Definícia	Spoločný názov/pojem
37	Drvenie/mletie	zmenšovanie veľkosti častíc tuhých kŕmnych surovín suchým alebo mokrým procesom	mletý alebo drvený
38	Zahrievanie/tepelná úprava	tepelná úprava vykonávaná za špecifických podmienok, ako sú tlak a vlhkosť	zahriaty/tepelne upravený
39	Hydrogenácia/stužovanie	katalytický proces, ktorého cieľom je nasýtenie dvojitých väzieb olejov/tukov/mastných kyselín, vykonávaný pri vysokej teplote pod tlakom vodíka s cieľom získať čiastočne alebo úplne nasýtené triglyceridy/mastné kyseliny alebo polyoly redukciou karbonylových skupín uhľohydrátov na hydroxylové skupiny	stužený/čiastočne stužený
40	Hydrolýza	zmenšovanie veľkostí molekúl vhodnou úpravou pomocou vody a buď tepla/tlaku, enzýmov alebo kyselín/zásad	hydrolyzovaný
41	Skvapalnenie	premena tuhej alebo plynnej fázy na kvapalnú	kvapalný/tekutý
42	Macerácia	zmenšovanie veľkosti kŕmnych surovín použitím mechanických prostriedkov často za prítomnosti vody alebo iných kvapalín	macerovaný
43	Sladovanie	vytvorenie podmienok na klíčenie zŕn s cieľom aktivovať prirodzene sa vyskytujúce enzýmy, ktoré dokážu rozštiepiť škrob na fermentovateľné uhľohydráty a bielkoviny na aminokyseliny a peptidy	sladovaný
44	Rozpúšťanie/roztápanie	premena tuhej fázy na kvapalnú fázu aplikáciou tepla	rozpustený/roztopený
45	Mikronizácia	proces zmenšovania stredného priemeru častíc tuhého materiálu na veľkosti rádu mikrometrov	mikronizovaný
46	Predvarenie	proces namáčania do vody a podrobenia tepelnej úprave s cieľom úplnej želatinizácie škrobu, po ktorom nasleduje proces sušenia	predvarený
47	Pasterizácia	zohrievanie na kritickú teplotu počas špecifikovaného času s cieľom eliminovať škodlivé mikroorganizmy, po ktorom nasleduje rýchle schladenie	pasterizovaný
48	Olúpanie/ošúpanie	odstránenie šupky/kôry z ovocia a zeleniny	olúpaný/ošúpaný
49	Granulovanie/peletovanie	tvarovanie pretláčaním cez otvory lisovacích zariadení	granuly, granulovaný/peletovaný
50	Brúsenie ryže	takmer úplné alebo čiastočné odstraňovanie otrúb a embrya z olúpanej ryže	brúsený

▼**M1**

	Proces	Definícia	Spoločný názov/pojem
51	Predželatinizácia	modifikovanie škrobu s cieľom výrazne zlepšiť jeho schopnosti napučiavania v studenej vode	predželatínovaný ([5])
52	Lisovanie ([6])	fyzické odstraňovanie tekutín, ako je tuk, olej, voda alebo šťava z tuhých látok	výlisky (v prípade látok obsahujúcich olej) dužina, ovocné výlisky (v prípade ovocia atď.) lisované rezky (v prípade cukrovej repy)
53	Rafinácia	úplné alebo čiastočné odstraňovanie nečistôt alebo nežiaducich zložiek chemickým/fyzikálnym spracovaním	rafinovaný, čiastočne rafinovaný
54	Praženie	zahrievanie kŕmnych surovín na suchý stav s cieľom zlepšiť stráviteľnosť, zvýrazniť farbu a/alebo znížiť prirodzene sa vyskytujúce antinutričné faktory	pražený
55	Valcovanie	zmenšovanie veľkosti častíc prechodom materiálu (napr. zŕn) medzi valcami	valcovaný
56	Ochrana v bachore	proces, ktorého cieľom je buď fyzikálnou úpravou s použitím tepla, tlaku, pary a kombinácie uvedených podmienok, ako aj/alebo pôsobením napr. aldehydov, lignosulfonátov, hydroxidu sodného alebo organických kyselín (ako kyselina propiónová alebo kyselina tanínová) chrániť živiny pred rozkladom v bachore. Kŕmne suroviny, ktoré sú chránené v bachore aldehydmi, môžu obsahovať až do 0,12 % voľných aldehydov	chránený v bachore pôsobením [doplňte podľa vhodnosti]
57	Preosievanie	oddeľovanie častíc rôznej veľkosti prechodom kŕmnych surovín cez sito(-á) za súčasného pretriasania alebo preosievania	preosiaty
58	Odstreďovanie	oddeľovanie vrchnej plávajúcej vrstvy tekutiny, napr. mliečneho tuku, mechanickými prostriedkami	odstredený
59	Krájanie na ploché kúsky	krájanie kŕmnych surovín na ploché kúsky	krájaný

▼M1

	Proces	Definícia	Spoločný názov/pojem
60	Máčanie	navlhčenie a zmäkčenie kŕmnych surovín, zvyčajne semien, s cieľom skrátiť čas varenia, uľahčiť odstránenie obalu semien a umožniť nasiaknutie vodou, čím sa aktivuje proces klíčenia alebo znižuje koncentrácia prirodzene sa vyskytujúcich antinutričných faktorov	máčaný
61	Sušenie rozprašovaním	znižovanie obsahu vlhkosti tekutiny preháňaním teplého vzduchu cez kŕmnu surovinu s cieľom zväčšiť pomer plochy povrchu kŕmnej suroviny k jej hmotnosti rozprašovaním alebo premenou na hmlovitú konzistenciu	sprejovo sušený
62	Naparovanie	proces, pri ktorom sa používa stlačená para na zahriatie a varenie s cieľom zvýšiť stráviteľnosť	naparený
63	Toastovanie	zohrievanie s použitím suchého tepla, ktoré sa obvykle aplikuje na olejniny, napr. s cieľom znížiť alebo odstrániť prirodzene sa vyskytujúce antinutričné faktory	toastovaný
64	Ultrafiltrácia	filtrácia kvapalín cez jemnú membránu priepustnú len pre malé molekuly	ultrafiltrovaný
65	Odklíčkovanie	proces úplného alebo čiastočného odstraňovania klíčkov z drvených zŕn obilnín	odklíčkovaný
66	Mikronizácia použitím infračerveného žiarenia	tepelný proces s použitím infračerveného žiarenia na varenie a praženie obilnín, koreňov, semien alebo hľúz alebo ich vedľajších produktov, po ktorom zvyčajne nasleduje vločkovanie	mikronizovaný použitím infračerveného žiarenia
67	Štiepenie olejov/tukov a stužených olejov/tukov	chemický proces hydrolýzy tukov/olejov. Reakcia tukov/olejov s vodou, ktorá prebieha pri vysokých teplotách a tlakoch, umožňuje získať surové mastné kyseliny v hydrofóbnej fáze a sladké vody (surový glycerol) v hydrofilnej fáze	štiepený
68	Ultrazvuková sonikácia	uvoľnenie rozpustných zlúčenín mechanickým spracovaním pomocou vysokovýkonného ultrazvuku a tepla vo vode	sonikovaný
69	Mechanické odstraňovanie balenia potravín	mechanické odstraňovanie baliaceho materiálu	mechanicky odbalený

([1]) V nemčine sa výraz „Konzentrieren“ môže, ak je to vhodné, nahradiť výrazom „Eindicken“, v takom prípade by mal byť spoločný pojem „eingedickt“.
([2]) „Odkôrňovanie“ sa môže, ak je to vhodné, nahradiť „lúpaním“ alebo „šúpaním“, v takom prípade by mal byť spoločný pojem „lúpaný“ alebo „ošúpaný“.
([3]) V prípade ryže sa tento proces uvádza ako „lúpanie“ a spoločný pojem „lúpaný“.
([4]) Vo francúzštine sa môže použiť názov „issues“.
([5]) V nemčine sa môže použiť pojem „aufgeschlossen“ a názov „Quellwasser“ (vo vzťahu ku škrobu). V dánčine sa môže použiť pojem „Kvældning“ a názov „Kvældet“ (vo vzťahu ku škrobu).
([6]) Vo francúzštine sa výraz „Pressage“ môže, ak je to vhodné, nahradiť výrazom „Extraction mécanique“.

▼M1

ČASŤ C

Zoznam kŕmnych surovín

1. *Zrná obilnín a produkty z nich získané*

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
1.1.1	Jačmeň	zrná *Hordeum vulgare* L. Produkt môže byť chránený v bachore	
1.1.2	Jačmeň, napučiavaný	produkt získaný z mletého alebo zlomkového jačmeňa úpravou vo vlhkých, teplých podmienkach a pod tlakom	škrob
1.1.3	Jačmeň, pražený	produkt získaný čiastočným pražením jačmeňa na nízku intenzitu farby	škrob, ak > 10 % dusíkaté látky, ak > 15 %
1.1.4	Jačmenné vločky	produkt získaný naparovaním alebo mikronizáciou použitím infračerveného žiarenia a valcovaním olúpaného jačmeňa. Môže obsahovať malé množstvo jačmenných šupiek. Produkt môže byť chránený v bachore	škrob
1.1.5	Jačmenná vláknina	produkt z výroby jačmenného škrobu. Pozostáva z častíc endospermu a prevažne z vlákniny.	vláknina dusíkaté látky, ak > 10 %
1.1.6	Jačmenné šupky	produkt z výroby etanolu a škrobu po suchom mletí, preosiatí a olúpaní jačmenných zŕn	vláknina dusíkaté látky, ak > 10 %
1.1.7	Jačmenné mlynské zvyšky	produkt získaný počas spracovania preosiateho, olúpaného jačmeňa na krúpy, krupicu alebo múku. Pozostáva hlavne z častíc endospermu s jemnými zlomkami vonkajších obalov a s malým množstvom zvyškov po preosiatí zŕn	vláknina škrob
1.1.8	Jačmenná bielkovina	produkt z jačmeňa získaný po oddelení škrobu a otrúb. Pozostáva hlavne z bielkoviny.	dusíkaté látky
1.1.9	Bielkovinové krmivo z jačmeňa	produkt z jačmeňa získaný po oddelení škrobu. Pozostáva hlavne z bielkoviny a častíc endospermu	vlhkosť, ak < 45 % alebo > 60 % ak vlhkosť < 45 %: — dusíkaté látky — škrob
1.1.10	Jačmenné šťavy	produkt z jačmeňa získaný po mokrej extrakcii bielkoviny a škrobu	dusíkaté látky

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
1.1.11	Jačmenné otruby	produkt z výroby múky získaný z preosiatych zŕn olúpaného jačmeňa. Pozostáva hlavne zo zlomkov vonkajších obalov a z častíc zŕn, z ktorých bola odstránená väčšina endospermu	vláknina
1.1.12	Tekutý jačmenný škrob	druhotná škrobová frakcia z výroby škrobu z jačmeňa	ak vlhkosť < 50 %: — škrob
1.1.13	Zvyšky po preosiatí sladovníckeho jačmeňa	produkt z mechanického preosiatia (frakcionácia podľa veľkosti) pozostávajúci z malých jačmenných zŕn a frakcií jačmenných zŕn oddelených pred procesom sladovania	vláknina popol, ak > 2,2 %
1.1.14	Jemné podiely sladovníckeho jačmeňa a sladu	produkt pozostávajúci z frakcií jačmenných zŕn a sladu oddelených počas výroby sladu	vláknina
1.1.15	Šupky sladovníckeho jačmeňa	produkt čistenia sladovníckeho jačmeňa pozostávajúci z frakcií šupiek a jemných podielov	vláknina
1.1.16	Jačmenné liehovarnícke mláto, mokré	produkt z jačmeňa získaný pri výrobe etanolu. Obsahuje tuhú kŕmnu frakciu z destilácie	vlhkosť, ak < 65 % alebo > 88 % ak vlhkosť < 65 %: — dusíkaté látky
1.1.17	Jačmenné liehovarnícke výpalky, tekuté	produkt z jačmeňa získaný pri výrobe etanolu. Obsahuje tekutú kŕmnu frakciu z destilácie.	vlhkosť, ak < 45 % alebo > 70 % ak vlhkosť < 45 %: — dusíkaté látky
1.1.18	Slad ([1])	produkt z naklíčených obilnín, sušený, mletý a/alebo extrahovaný	
1.1.19	Sladové korienky ([1])	produkt z klíčenia sladovníckych obilnín a čistenia sladu, ktorý pozostáva z korienkov, jemných podielov obilnín, šupiek a malých zlomkových zŕn sladovaných obilnín. Môže byť mletý.	
1.2.1	Kukurica ([2])	zrná *Zea mays* L. ssp. *mays*. Produkt môže byť chránený v bachore	
1.2.2	Kukuričné vločky ([2])	produkt získaný naparovaním alebo mikronizáciou použitím infračerveného žiarenia a valcovaním olúpanej kukurice. Môže obsahovať malé množstvo kukuričných šupiek	škrob

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
1.2.3	Kukuričné mlynské zvyšky ([2])	produkt z kukurice získaný pri výrobe múky alebo krupice. Pozostáva hlavne zo zlomkov vonkajších obalov a z častíc zŕn, z ktorých bolo odstráneného menej endospermu ako z kukuričných otrúb. Môže obsahovať nejaké zlomky kukuričných klíčkov.	vláknina škrob tuk, ak > 5 %
1.2.4	Kukuričné otruby ([2])	produkt z kukurice získaný pri výrobe múky alebo krupice. Pozostáva hlavne z vonkajších obalov a z malého množstva zlomkov kukuričných klíčkov, s malým množstvom častíc endospermu	vláknina
1.2.5	Kukuričné klasy ([2])	stredné jadro kukuričného klasu. Môže zahŕňať malé množstvá kukurice a častí rastliny, ktoré sa nemuseli odstrániť počas mechanického zberu.	vláknina škrob
1.2.6	Zvyšky po preosiatí kukurice ([2])	frakcie kukuričných zŕn oddelené procesom preosievania pri príjme produktu	
1.2.7	Kukuričná vláknina ([2])	produkt z výroby kukuričného škrobu. Pozostáva najmä z vlákniny	vlhkosť, ak < 50 % alebo > 70 % ak vlhkosť < 50 %: — vláknina
1.2.8	Kukuričný glutén ([2])	produkt z výroby kukuričného škrobu. Pozostáva hlavne z gluténu získaného počas separácie škrobu	vlhkosť, ak < 70 % alebo > 90 % ak vlhkosť < 70 %: — dusíkaté látky
1.2.9	Kukuričné gluténové krmivo ([2])	produkt získaný počas výroby kukuričného škrobu. Pozostáva z otrúb a kukuričnej šťavy. Produkt môže takisto obsahovať zlomkovú kukuricu a zvyšky z extrakcie oleja z kukuričných klíčkov. Môžu byť pridané iné produkty získané zo škrobu a rafinácie alebo fermentácie škrobových produktov	vlhkosť, ak < 40 % alebo > 65 % ak vlhkosť < 40 %: — dusíkaté látky — vláknina — škrob
1.2.10	Kukuričné klíčky ([2])	produkt z kukurice získaný pri výrobe krupice, múky alebo škrobu. Pozostáva hlavne z kukuričných klíčkov, vonkajších obalov a častí endospermu.	vlhkosť, ak < 40 % alebo > 60 % ak vlhkosť < 40 %: — dusíkaté látky — tuk

▼M1

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
1.2.11	Výlisky kukuričných klíčkov (2)	produkt z výroby oleja získaný lisovaním spracovaných kukuričných klíčkov, ku ktorým môžu byť ešte prilepené časti endospermu a vonkajších obalov semien	dusíkaté látky tuk
1.2.12	Múčka z kukuričných klíčkov (2)	produkt z výroby oleja získaný extrakciou spracovaných kukuričných klíčkov	dusíkaté látky
1.2.13	Surový olej z kukuričných klíčkov (2)	olej získaný z kukuričných klíčkov	vlhkosť, ak > 1 %
1.2.14	Kukurica, napučiavaná (2)	produkt získaný z mletej alebo zlomkovej kukurice úpravou vo vlhkých, teplých podmienkach a pod tlakom	škrob
1.2.15	Kukuričný výluh (2)	koncentrovaná tekutá frakcia z namáčania kukurice	vlhkosť, ak < 45 % alebo > 65 % ak vlhkosť < 45 %: — dusíkaté látky
1.2.16	Siláž zo sladkej kukurice (2)	vedľajší produkt spracovateľského priemyslu sladkej kukurice, ktorý pozostáva zo sekaných a odvodnených alebo vylisovaných centrálnych klasov, šúpolia a základu zŕn. Vzniká sekaním klasov sladkej kukurice, šúpolia a listov za prítomnosti zŕn sladkej kukurice	vláknina
1.2.17	Odklíčkovaný kukuričný šrot (2)	produkt získaný odklíčkovaním drvenej kukurice. Pozostáva hlavne zo zlomkov endospermu a môže obsahovať malé množstvo častíc kukuričných klíčkov a vonkajších obalov	vláknina škrob
1.2.18	Kukuričný šrot (2)	tvrdé na hrubo zomleté zrná kukurice s malým alebo žiadnym obsahom otrúb alebo klíčkov	vláknina škrob
1.3.1	Proso	zrná *Panicum miliaceum* L.	
1.4.1	Ovos	zrná *Avena sativa* L. a iných kultivarov ovsa	
1.4.2	Lúpaný ovos	lúpané zrná ovsa. Môže byť ošetrený parou	
1.4.3	Ovsené vločky	produkt získaný naparovaním alebo mikronizáciou použitím infračerveného žiarenia a valcovaním olúpaného ovsa. Môže obsahovať malé množstvo ovsených šupiek	škrob

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
1.4.4	Ovsené mlynské zvyšky	produkt získaný počas spracovania preosiateho, olúpaného ovsa na ovsené krúpy a múku. Pozostáva hlavne z ovsených otrúb a malého množstva endospermu	vláknina škrob
1.4.5	Ovsené otruby	produkt z výroby múky získaný z preosiatych zŕn lúpaného ovsa. Pozostáva hlavne zo zlomkov vonkajších obalov a z častíc zŕn, z ktorých bola odstránená väčšina endospermu	vláknina
1.4.6	Ovsené šupky	produkt získaný počas lúpania ovsených zŕn	vláknina
1.4.7	Ovos, napučiavaný	produkt získaný z mletého alebo zlomkového ovsa úpravou vo vlhkých, teplých podmienkach a pod tlakom	škrob
1.4.8	Ovsené krúpy	vyčistený ovos bez šupiek	vláknina škrob
1.4.9	Ovsená múka	produkt získaný mletím ovsených zŕn	vláknina škrob
1.4.10	Kŕmna ovsená múka	ovsený produkt s vysokým obsahom škrobu, po olúpaní	vláknina
1.4.11	Ovsené krmivo	produkt získaný počas spracovania preosiateho, olúpaného ovsa na ovsené krúpy a múku. Pozostáva hlavne z ovsených otrúb a malého množstva endospermu	vláknina
1.5.1	Semeno mrlíka bieleho, extrahované	vyčistené celé semeno rastliny mrlíka bieleho (*Chenopodium quinoa* Willd.), z ktorého bol odstránený saponín obsiahnutý vo vonkajšej vrstve semien	
1.6.1	Zlomková ryža	časť ryžového zrna *Oryza sativa* L. s dĺžkou menej ako tri štvrtiny celého zrna. Ryža mohla byť predvarená	škrob
1.6.2	Zbrúsená ryža	lúpaná ryža, z ktorej boli počas brúsenia odstránené takmer všetky otruby a embryá. Ryža mohla byť predvarená	škrob
1.6.3	Predželatínovaná ryža	produkt získaný predželatinizáciou z brúsenej alebo zlomkovej ryže	škrob

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
1.6.4	Extrudovaná ryža	produkt získaný extrúziou ryžovej múky	škrob
1.6.5	Ryžové vločky	produkt získaný vločkovaním predželatínovaných zŕn ryže alebo zlomkových zŕn	škrob
1.6.6	Lúpaná ryža	ryža nelúpaná (*Oryza sativa* L.), z ktorej boli odstránené len šupky. Môže byť predvarená. Proces lúpania a manipulovania s ryžou môže spôsobiť stratu otrúb	škrob vláknina
1.6.7	Kŕmna ryža šrotovaná	produkt získaný šrotovaním kŕmnej ryže pozostávajúci buď zo zelených, zvápenatených alebo nezrelých zŕn vytriedených preosievaním počas brúsenia olúpanej ryže, alebo z normálnych olúpaných zŕn, ktoré sú žlté alebo škvrnité	škrob
1.6.8	Ryžová múka	produkt získaný mletím zbrúsenej ryže. Ryža mohla byť predvarená	škrob
1.6.9	Lúpaná ryža, múka	produkt získaný mletím lúpanej ryže. Ryža mohla byť predvarená	škrob vláknina
1.6.10	Ryžové otruby	produkt získaný počas brúsenia ryže, ktorý pozostáva najmä z vonkajších vrstiev zrna (oplodie, obal semena, zárodočné jadro, aleurón) s časťou klíčka. Ryža mohla byť predvarená alebo extrudovaná	vláknina
1.6.11	Ryžové otruby s uhličitanom vápenatým	produkt získaný počas brúsenia ryže, ktorý pozostáva najmä z vonkajších vrstiev zrna (oplodie, obal semena, zárodočné jadro, aleurón) s časťou klíčka. Môže obsahovať až do 23 % uhličitanu vápenatého použitého ako pomocná látka. Ryža mohla byť predvarená	vláknina uhličitan vápenatý
1.6.12	Odtučnené ryžové otruby	ryžové otruby, ktoré sú výsledkom extrakcie oleja. Produkt môže byť chránený v bachore	vláknina
1.6.13	Olej z ryžových otrúb	olej extrahovaný zo stabilizovaných ryžových otrúb	

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
1.6.14	Ryžové mlynské zvyšky	produkt z výroby ryžovej múky a škrobu získaný suchým alebo mokrým mletím a osievaním. Pozostáva najmä zo škrobu, bielkoviny, tuku a vlákniny. Ryža mohla byť predvarená. Môže obsahovať až do 0,25 % sodíka a až do 0,25 % sulfátu	škrob, ak > 20 % dusíkaté látky, ak > 10 % tuk, ak > 5 % vláknina
1.6.15	Ryžové mlynské zvyšky s uhličitanom vápenatým	produkt získaný počas brúsenia ryže, ktorý pozostáva najmä z častíc aleurónovej vrstvy a endospermu. Môže obsahovať až do 23 % uhličitanu vápenatého použitého ako pomocná látka. Ryža mohla byť predvarená	škrob dusíkaté látky tuk vláknina uhličitan vápenatý
1.6.16	Ryža	zrná *Oryza sativa* L. Produkt môže byť chránený v bachore	
1.6.17	Ryžové klíčky	produkt získaný počas brúsenia ryže, ktorý pozostáva najmä z embrya	tuk dusíkaté látky
1.6.18	Výlisky z ryžových klíčkov	produkt, ktorý zostal po vylisovaní oleja z rozdrvených ryžových klíčkov	dusíkaté látky tuk vláknina
1.6.20	Ryžová bielkovina	produkt z výroby ryžového škrobu získaný mokrým mletím osievaním, oddeľovaním, koncentráciou a sušením	dusíkaté látky
1.6.21	Tekuté krmivo z ryže	koncentrovaný tekutý produkt z mokrého mletia a preosievania ryže	škrob
1.6.22	Ryža, napučiavaná	produkt získaný expandovaním ryžových zŕn alebo zlomkových zŕn	škrob
1.6.23	Ryža, fermentovaná	produkt získaný fermentovaním ryže	škrob
1.6.24	Zdeformovaná ryža, brúsená/zvápenatená ryža, brúsená	produkt získaný počas brúsenia ryže, ktorý pozostáva najmä z deformovaných zŕn a/alebo zo zvápenatených zŕn a/alebo z poškodených zŕn, a/alebo prirodzene sfarbených zŕn (zelených, červených, žltých) a/alebo normálnych olúpaných zŕn, celých alebo zlomkových. Môže byť predvarená.	škrob

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
1.6.25	Nezrelá ryža, brúsená	produkt získaný počas brúsenia ryže, ktorý pozostáva najmä z nezrelého a/alebo zvápenateného zrna	škrob
1.7.1	Raž	zrná of *Secale cereale* L.	
1.7.2	Ražné mlynské zvyšky	produkt z výroby múky získaný z preosiatej raže. Pozostáva hlavne z častíc endospermu s jemnými zlomkami vonkajších obalov a s malým množstvom rôznych častí zŕn	škrob vláknina
1.7.3	Ražné krmivo	produkt z výroby múky získaný z preosiatej raže. Pozostáva najmä z fragmentov vonkajších obalov a z častíc zŕn, z ktorých bolo odstráneného menej endospermu ako z ražných otrúb	škrob vláknina
1.7.4	Ražné otruby	produkt z výroby múky získaný z preosiatej raže. Pozostáva hlavne z fragmentov vonkajších obalov a z častíc zŕn, z ktorých bola odstránená väčšina endospermu	škrob vláknina
1.8.1	Cirok; [Milo]	zrná/smená *Sorghum bicolor* (L.) Moench	
1.8.2	Biely cirok	zrná špecifických kultivarov ciroku s bielym obalom semena	
1.8.3	Cirokové krmivo	sušený produkt získaný počas oddeľovania cirokového škrobu. Pozostáva najmä z otrúb. Produkt môže takisto obsahovať sušené zvyšky maceračnej vody a môžu byť pridané klíčky	dusíkaté látky
1.9.1	Pšenica špaldová	zrná pšenice *Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum* Schrank, *Triticum monococcum*	
1.9.2	Otruby z pšenice špaldovej	produkt z výroby špaldovej múky. Pozostáva hlavne z vonkajších obalov a z malého množstva zlomkov špaldových klíčkov, s malým množstvom častíc endospermu	vláknina
1.9.3	Špaldové šupky	produkt získaný počas lúpania zŕn pšenice špaldovej	vláknina
1.9.4	Mlynské zvyšky z pšenice špaldovej	produkt získaný počas spracovania preosiatej, olúpanej pšenice špaldovej na špaldovú múku. Pozostáva hlavne z častíc endospermu s jemnými zlomkami vonkajších obalov a s malým množstvom zvyškov po preosiatí zŕn	vláknina škrob

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
1.10.1	Tritikale	zrná hybridu *Triticum* × *Secale cereale* L.	
1.11.1	Pšenica	zrná *Triticum aestivum* L., *Triticum durum* Desf. a iných kultivarov pšenice. Produkt môže byť chránený v bachore	
1.11.2	Pšeničné korienky	produkt z klíčenia sladovníckej pšenice a čistenia sladu, ktorý pozostáva z korienkov, jemných podielov obilnín, šupiek a malých zlomkových zŕn sladovanej pšenice	
1.11.3	Pšenica, predželatínovaná	produkt získaný z lúpanej alebo zlomkovej pšenice úpravou vo vlhkých, teplých podmienkach a pod tlakom	škrob
1.11.4	Pšeničné mlynské zvyšky	produkt z výroby múky získaný z preosiatych zŕn pšenice alebo z olúpanej špaldovej pšenice. Pozostáva hlavne z častíc endospermu s jemnými zlomkami vonkajších obalov a s malým množstvom zvyškov po preosiatí zŕn	vláknina škrob
1.11.5	Pšeničné vločky	produkt získaný naparovaním alebo mikronizáciou použitím infračerveného žiarenia a valcovaním olúpanej pšenice. Môže obsahovať malé množstvo pšeničných šupiek. Produkt môže byť chránený v bachore	vláknina škrob
1.11.6	Pšeničné krmivo	produkt z výroby múky alebo sladovania získaný z preosiatych zŕn pšenice alebo z olúpanej pšenice špaldovej. Pozostáva hlavne z fragmentov vonkajších obalov a z častíc zŕn, z ktorých bolo odstráneného menej endospermu ako v pšeničných otrubách	vláknina
1.11.7	Pšeničné otruby ([3])	produkt z výroby múky alebo sladovania získaný z preosiatych zŕn pšenice alebo z olúpanej špaldovej pšenice. Pozostáva hlavne zo zlomkov vonkajších obalov a z častíc zŕn, z ktorých bola odstránená väčšina endospermu	vláknina
1.11.8	Sladované fermentované častice pšenice	produkt získaný kombináciou sladovania a fermentácie pšenice a pšeničných otrúb. Produkt sa potom vysuší a pomelie	škrob vláknina

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
1.11.10	Pšeničná vláknina	vláknina extrahovaná pri spracovaní pšenice. Pozostáva najmä z vlákniny	vlhkosť, ak < 60 % alebo > 80 % ak vlhkosť < 60 %: — vláknina
1.11.11	Pšeničné klíčky	produkt mletia múky pozostávajúci hlavne z pšeničných klíčkov, valcovaných alebo iným spôsobom spracovaných, ku ktorým môžu byť ešte prilepené zlomky endospermu a vonkajších obalov	dusíkaté látky tuk
1.11.12	Pšeničné klíčky, fermentované	produkt fermentácie pšeničných klíčkov	dusíkaté látky tuk
1.11.13	Výlisky zo pšeničných klíčkov	Produkt výroby oleja získaný lisovaním pšeničných klíčkov *Triticum aestivum* L., *Triticum durum* Desf. a iných kultivarov pšenice a olúpanej pšenice špaldovej (*Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum* Schrank, *Triticum monococcum* L.), ku ktorým môžu byť ešte prilepené úlomky endospermu a vonkajších obalov semien	dusíkaté látky
1.11.15	Pšeničná bielkovina	pšeničná bielkovina extrahovaná počas výroby škrobu alebo etanolu, môže byť čiastočne hydrolyzovaná	dusíkaté látky
1.11.16	Pšeničné gluténové krmivo	produkt z výroby pšeničného škrobu a gluténu. Pozostáva z otrúb, z ktorých môžu byť čiastočne odstránené klíčky. Môže byť pridaná pšeničná šťava, zlomková pšenica a iné produkty získané zo škrobu a z rafinácie alebo fermentácie škrobových produktov	vlhkosť, ak < 45 % alebo > 60 % ak vlhkosť < 45 %: — dusíkaté látky — škrob
1.11.18	Vitálny pšeničný glutén	pšeničná bielkovina, ktorá sa vyznačuje vysokou viskoelasticitou v hydratovanom stave s minimálne 80 % bielkovín (N × 6,25) a maximálne 2 % popola v sušine	dusíkaté látky
1.11.19	Tekutý pšeničný škrob	produkt získaný z výroby škrobu/glukózy a gluténu z pšenice	vlhkosť, ak < 65 % alebo > 85 % ak vlhkosť < 65 %: — škrob

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
1.11.20	Pšeničný škrob obsahujúci bielkovinu, čiastočne odcukrený	produkt získaný počas výroby pšeničného škrobu obsahujúci hlavne čiastočne ocukrený škrob, rozpustné bielkoviny a iné rozpustné časti endospermu	dusíkaté látky škrob celkový obsah cukru vyjadrený ako sacharóza
1.11.21	Pšeničná šťava	produkt zo pšenice získaný po mokrej extrakcii bielkoviny a škrobu. Môže byť hydrolyzovaný	vlhkosť, ak < 55 % alebo > 85 % ak vlhkosť < 55 %: — dusíkaté látky
1.11.22	Koncentrát pšeničných kvasníc	mokrý vedľajší produkt, ktorý vzniká pri fermentácii pšeničného škrobu na výrobu alkoholu	vlhkosť, ak < 60 % alebo > 80 % ak vlhkosť < 60 %: — dusíkaté látky
1.11.23	Zvyšky po preosiatí sladovníckej pšenice	produkt z mechanického preosiatia (frakcionácia podľa veľkosti) pozostávajúci z malých pšeničných zŕn a frakcií pšeničných zŕn oddelených pred sladovaním	vláknina
1.11.24	Jemné podiely sladovníckej pšenice a sladu	produkt pozostávajúci z frakcií pšeničných zŕn a sladu oddelených počas výroby sladu	vláknina
1.11.25	Šupky sladovníckej pšenice	produkt čistenia sladovníckej pšenice pozostávajúci z frakcií šupiek a jemných podielov	vláknina
1.12.2	Obilná múka ([1])	múka z mletia obilia	škrob vláknina
1.12.3	Koncentrát obilnej bielkoviny ([1])	koncentrát a sušený produkt získaný z obilia po odstránení škrobu fermentáciou kvasnicami	dusíkaté látky
1.12.4	Zvyšky po preosiatí obilnín ([1])	produkty z mechanického preosiatia (frakcionácia podľa veľkosti) pozostávajúce z malých zŕn a frakcií jadier zŕn, ktoré môžu byť naklíčené, oddelené pred ďalšou úpravou zrna. Produkty obsahujú viac surovej vlákniny (napr. šupky) ako nefrakcionované obilniny	vláknina

▼M1

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
1.12.5	Obilné klíčky ([1])	produkt mletia múky a výroby škrobu pozostávajúci hlavne z obilných klíčkov, valcovaných alebo iným spôsobom spracovaných, ku ktorým môžu byť ešte prilepené zlomky endospermu a vonkajších obalov	dusíkaté látky, tuk
1.12.6	Sirup z obilných výpalkov ([1])	produkt z obilia získaný odparením koncentrátu z výpalkov z fermentácie a destilácie obilia použitého pri výrobe obilných destilátov	vlhkosť, ak < 45 % alebo > 70 % ak vlhkosť < 45 %: — dusíkaté látky
1.12.7	Liehovarské mláto vlhké ([1])	vlhký produkt vyrobený ako tuhá frakcia odstreďovaním a/alebo filtráciou výpalkov z fermentovaného a destilovaného obilia použitého pri výrobe obilných destilátov	vlhkosť, ak < 65 % alebo > 88 % ak vlhkosť < 65 %: — dusíkaté látky
1.12.8	Koncentrované liehovarské výpalky ([1])	vlhký produkt z výroby alkoholu fermentáciou a destiláciou rozomletej pšeničnej hmoty a cukrového sirupu po predchádzajúcom oddelení otrúb a gluténu. Môže obsahovať mŕtve bunky a/alebo časti mikroorganizmov použitých pri fermentácii.	vlhkosť, ak < 65 % alebo > 88 % ak vlhkosť < 65 %: — dusíkaté látky, ak > 10 %
1.12.9	Liehovarské mláto s výpalkami ([1])	produkt získaný pri výrobe alkoholu fermentáciou a destiláciou rozomletej obilnej hmoty a/alebo iných produktov obsahujúcich škrob a cukor. Môžu obsahovať mŕtve bunky a/alebo časti mikroorganizmov použitých pri fermentácii. Môže obsahovať 2 % sulfátu. Produkt môže byť chránený v bachore	vlhkosť, ak < 60 % alebo > 80 % ak vlhkosť < 60 %: — dusíkaté látky
1.12.10	Liehovarské mláto sušené	produkt destilácie alkoholu získaný sušením tuhých zvyškov fermentovaných zŕn. Produkt môže byť chránený v bachore	dusíkaté látky
1.12.11	Liehovarské mláto tmavé ([1]); [Liehovarské mláto s výpalkami sušené] ([1])	produkt destilácie alkoholu získaný sušením tuhých zvyškov fermentovaných zŕn, ku ktorému bol pridaný sirup „Pot ale“ alebo odparené výpalky. Produkt môže byť chránený v bachore	dusíkaté látky

▼M1

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
1.12.12	Pivovarské mláto ([1])	pivovarský produkt zložený zo zvyškov sladovaných a nesladovaných obilnín a iných škrobových produktov, ktoré môžu obsahovať chmeľ. V typickom prípade sa uvádza na trh vo vlhkom stave, ale môže sa predávať aj v sušenej forme. Môže obsahovať až do 0,3 % dimetylpolysiloxánu, môže obsahovať až do 1,5 % enzýmov, môže obsahovať až do 1,8 % bentonitu	vlhkosť, ak < 65 % alebo > 88 % ak vlhkosť < 65 %: — dusíkaté látky
1.12.13	Draff ([1])	pevný produkt z výroby obilninovej whisky. Pozostáva zo zvyškov sladových obilnín po extrakcii horúcou vodou. V typickom prípade sa uvádza na trh vo vlhkej forme po odstránení extraktu usadzovaním	vlhkosť, ak < 65 % alebo > 88 % ak vlhkosť < 65 %: — dusíkaté látky
1.12.14	Mash Filter Grains	pevný produkt získaný z výroby piva, sladového extraktu a whisky. Pozostáva zo zvyškov mletého sladu a prípadne aj iných prídavkov bohatých na cukor alebo škrob po extrakcii horúcou vodou. V typickom prípade sa uvádza na trh vo vlhkej forme po odstránení extraktu lisovaním.	vlhkosť, ak < 65 % alebo > 88 % ak vlhkosť < 65 %: — dusíkaté látky
1.12.15	Pot ale	produkt, ktorý zostal v destilačnom prístroji z prvej destilácie (sfermentovaného sladu) v sladovníckom liehovare	dusíkaté látky, ak > 10 %
1.12.16	Sirup Pot ale	produkt z prvej destilácie (sfermentovaného sladu) v sladovníckom liehovare vyrobený odparením výpalkov, ktoré zostali v destilačnom prístroji	vlhkosť, ak < 45 % alebo > 70 % ak vlhkosť < 45 %: dusíkaté látky

([1]) K tomuto názvu sa môže doplniť označenie druhu obilnín.
([2]) V angličtine sa používa výraz „maize“ alebo „corn“.
([3]) Ak sa tento produkt podrobil jemnejšiemu mletiu, k názvu sa môže pridať slovo „jemné“ alebo sa názov môže nahradiť zodpovedajúcim pomenovaním.

2. *Semená olejnín, olejnaté plody a z nich získané produkty*

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
2.1.1	Výlisky z Babassu	produkt z výroby oleja získaný lisovaním palmových orechov Babassu odrôd *Orbignya*	dusíkaté látky tuk vláknina
2.2.1	Semeno ľaničníka siateho	semená *Camelina sativa* L. Crantz	

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
2.2.2	Výlisky z ľaničníka siateho	produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien ľaničníka siateho	dusíkaté látky tuk vláknina
2.2.3	Múčka z ľaničníka siateho	produkt z výroby oleja získaný extrakciou a primeranou tepelnou úpravou výliskov semien ľaničníka siateho	dusíkaté látky
2.3.1	Kakaové škrupiny	tegumenty sušených a pražených bôbov *Theobroma cacao* L.	vláknina
2.3.2	Kakaové šupky	produkt získaný spracovaním bôbov *Theobroma cacao* L.	vláknina dusíkaté látky
2.3.3	Kakaový extrahovaný šrot z čiastočne lúpaných semien	produkt z výroby oleja získaný extrakciou suchých a pražených kakaových bôbov *Theobroma cacao* L., z ktorých bola odstránená časť šupiek	dusíkaté látky vláknina
2.4.1	Kokosové výlisky	produkt z výroby oleja získaný lisovaním vysušeného jadra (endospermu) a vonkajšieho obalu (tegumentu) semena kokosovej palmy *Cocos nucifera* L.	dusíkaté látky tuk vláknina
2.4.2	Kokosové výlisky hydrolyzované	produkt z výroby oleja získaný lisovaním a enzymatickou hydrolýzou vysušeného jadra (endospermu) a vonkajšieho obalu (tegumentu) semena kokosovej palmy *Cocos nucifera* L.	dusíkaté látky tuk vláknina
2.4.3	Kokosová múčka	produkt z výroby oleja získaný extrakciou vysušeného jadra (endospermu) a vonkajšieho obalu (tegumentu) semena kokosovej palmy *Cocos nucifera* L.	dusíkaté látky
2.5.1	Bavlníkové semená	semená bavlníka *Gossypium* spp., z ktorých bola odstránená vláknina. Produkt môže byť chránený v bachore	
2.5.2	Bavlníkový extrahovaný šrot z čiastočne lúpaných semien	produkt z výroby oleja získaný extrakciou semien bavlníka, z ktorých bola odstránená vláknina a časť šupiek. (Maximálny obsah vlákniny 22,5 % v sušine). Produkt môže byť chránený v bachore	dusíkaté látky vláknina

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
2.5.3	Bavlníkové výlisky	produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien bavlníka, z ktorých bola odstránená vláknina	dusíkaté látky vláknina tuk
2.6.1	Podzemnicové výlisky z čiastočne lúpaných semien	produkt z výroby oleja získaný lisovaním čiastočne olúpanej podzemnice olejnej *Arachis hypogaea* L. a iných druhov *Arachis*. (Maximálny obsah vlákniny 16 % v sušine)	dusíkaté látky tuk vláknina
2.6.2	Podzemnicový extrahovaný šrot z čiastočne lúpaných semien	produkt z výroby oleja získaný extrakciou výliskov čiastočne olúpanej podzemnice olejnej (maximálny obsah vlákniny 16 % v sušine)	dusíkaté látky vláknina
2.6.3	Podzemnicové výlisky z lúpaných semien	produkt z výroby oleja získaný lisovaním olúpaných semien podzemnice olejnej	dusíkaté látky tuk vláknina
2.6.4	Podzemnicový extrahovaný šrot z lúpaných semien	produkt z výroby oleja získaný extrakciou výliskov olúpaných semien podzemnice olejnej	dusíkaté látky vláknina
2.7.1	Kapokové výlisky	produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien kapoka (*Ceiba pentadra* L. Gaertn.)	dusíkaté látky vláknina
2.8.1	Ľanové semená	semená ľanu *Linum usitatissimum* L. (minimálna botanická čistota 93 %) celé, vyhladené alebo pomleté. Produkt môže byť chránený v bachore	
2.8.2	Ľanové výlisky	produkt z výroby oleja získaný lisovaním ľanových semien	dusíkaté látky tuk vláknina
2.8.3	Ľanový extrahovaný šrot	produkt z výroby oleja získaný extrakciou a primeranou tepelnou úpravou ľanových výliskov. Produkt môže byť chránený v bachore	dusíkaté látky

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
2.8.4	Krmivo z ľanových výliskov	produkt z výroby oleja získaný lisovaním ľanových semien. Len ak sa vyrába v integrovaných zariadeniach na šrotovanie a rafináciu, môže obsahovať až do: — 1 % sumy použitej bieliacej hlinky a filtračnej pomocnej látky (napr. kremelina, amorfné kremičitany a oxid kremičitý, fylosilikáty a celulózové alebo drevné vlákna) — 1,3 % lecitínov — 2 % mydlového roztoku	dusíkaté látky tuk vláknina
2.8.5	Krmivo z ľanového extrahovaného šrotu	produkt z výroby oleja získaný extrakciou a primeranou tepelnou úpravou ľanových výliskov. Len ak sa vyrába v integrovaných zariadeniach na šrotovanie a rafináciu, môže obsahovať až do — 1 % sumy použitej bieliacej hlinky a filtračnej pomocnej látky (napr. kremelina, amorfné kremičitany a oxid kremičitý, fylosilikáty a celulózové alebo drevné vlákna) — 1,3 % lecitínov — 2 % mydlového roztoku. Produkt môže byť chránený v bachore	dusíkaté látky
2.9.1	Horčicové otruby	produkt z výroby horčice (*Brassica juncea* L.). Pozostáva z fragmentov vonkajších obalov a čiastočiek zrna	vláknina
2.9.2	Extrahovaný šrot z horčicových semien	Produkt získaný extrakciou prchavého horčicového oleja z horčicových semien	dusíkaté látky
2.10.1	Nigerové semená	semená rastliny niger *Guizotia abyssinica* (L. F.) Cass	
2.10.2	Nigerové výlisky	produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien rastliny niger (popol nerozpustný v HCl: maximálne 3,4 %)	dusíkaté látky tuk vláknina
2.11.1	Olivový extrahovaný šrot	produkt z výroby oleja získaný extrakciou lisovaných olív *Olea europea* L., podľa možnosti čo najviac oddelený od častí jadier	dusíkaté látky vláknina tuk

▼M1

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
2.11.2	Krmivo z odtučnenej olivovej múčky	produkt z výroby oleja získaný extrakciou a primeranou tepelnou úpravou výliskov olivového extrahovaného šrotu, podľa možnosti čo najviac oddelený od častí jadier. Len ak sa vyrába v integrovaných zariadeniach na šrotovanie a rafináciu, môže obsahovať až do — 1 % sumy použitej bieliacej hlinky a filtračnej pomocnej látky (napr. kremelina, amorfné kremičitany a oxid kremičitý, fylosilikáty a celulózové alebo drevné vlákna) — 1,3 % lecitínov — 2 % mydlového roztoku	dusíkaté látky vláknina
2.11.3	Odtučnená olivová múčka	produkt z výroby oleja získaný extrakciou a primeranou tepelnou úpravou výliskov olivového extrahovaného šrotu, podľa možnosti čo najviac oddelený od častí jadier.	dusíkaté látky vláknina
2.12.1	Palmojadrové výlisky	produkt z výroby oleja získaný lisovaním palmových jadier *Elaeis guineensis* Jacq., *Corozo oleifera* (HBK) L. H. Bailey (*Elaeis melanococca auct.*), z ktorých bola v najväčšej možnej miere odstránená tvrdá šupka	dusíkaté látky vláknina tuk
2.12.2	Palmojadrový extrahovaný šrot	produkt z výroby oleja získaný extrakciou palmových jadier, z ktorých bola v najväčšej možnej miere odstránená tvrdá šupka	dusíkaté látky vláknina
2.13.1	Tekvicové a dyňové semená	semená *Cucurbita pepo* L. a rastlín rodu *Cucurbita*	
2.13.2	Tekvicové a dyňové výlisky	produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien *Cucurbita pepo* a rastlín rodu *Cucurbita*	dusíkaté látky tuk
2.14.1	Repkové semeno ([1])	semená repky *Brassica napus* L. ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk. indického sarsonu *Brassica napus* L. var. *glauca* (Roxb.) O.E. Schulz a *Brassica rapa* ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk. Minimálna botanická čistota 94 %. Produkt môže byť chránený v bachore	
2.14.2	Repkové výlisky	produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien repky. Produkt môže byť chránený v bachore	dusíkaté látky tuk vláknina

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
2.14.3	Repkový extrahovaný šrot	produkt z výroby oleja získaný extrakciou a primeranou tepelnou úpravou výliskov repkových semien. Produkt môže byť chránený v bachore	dusíkaté látky
2.14.4	Repkové semeno, extrudované	produkt získaný z celej repky úpravou vo vlhkých, teplých podmienkach a pod tlakom zvyšujúcim želatinizáciu škrobu. Produkt môže byť chránený v bachore	dusíkaté látky tuk
2.14.5	Bielkovinový koncentrát z repkového semena	produkt z výroby oleja získaný oddelením bielkovinovej frakcie repkového semena alebo výliskov z repkového semena	dusíkaté látky
2.14.6	Krmivo z repkových výliskov	produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien repky. Len ak sa vyrába v integrovaných zariadeniach na šrotovanie a rafináciu, môže obsahovať až do — 1 % sumy použitej bieliacej hlinky a filtračnej pomocnej látky (napr. kremelina, amorfné kremičitany a oxid kremičitý, fylosilikáty a celulózové alebo drevné vlákna) — 1,3 % lecitínov — 2 % mydlového roztoku. Produkt môže byť chránený v bachore	dusíkaté látky tuk vláknina
2.14.7	Krmivo z repkového extrahovaného šrotu	produkt z výroby oleja získaný extrakciou a primeranou tepelnou úpravou výliskov repkových semien. Len ak sa vyrába v integrovaných zariadeniach na šrotovanie a rafináciu, môže obsahovať až do — 1 % sumy použitej bieliacej hlinky a filtračnej pomocnej látky (napr. kremelina, amorfné kremičitany a oxid kremičitý, fylosilikáty a celulózové alebo drevné vlákna) — 1,3 % lecitínov — 2 % mydlového roztoku. Produkt môže byť chránený v bachore	dusíkaté látky

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
2.15.1	Požltové semeno	Semeno požltu *Carthamus tinctorius* L.	
2.15.2	Požltový extrahovaný šrot z čiastočne lúpaných semien	produkt z výroby oleja získaný extrakciou čiastočne olúpaných požltových semien	dusíkaté látky vláknina
2.15.3	Požltové šupky	produkt získaný počas lúpania požltových semien	vláknina
2.16.1	Sezamové semeno	Semená *Sesamum indicum* L.	
2.17.1	Sezamové semeno, čiastočne olúpané	produkt z výroby oleja získaný odstránením časti šupiek	dusíkaté látky vláknina
2.17.2	Sezamové šupky	produkt získaný počas lúpania sezamových semien	vláknina
2.17.3	Sezamové výlisky	produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien rastliny sezamu (popol nerozpustný v HCl: maximálne 5 %)	dusíkaté látky vláknina tuk
2.18.1	Toastované sójové bôby	sójové bôby (*Glycine max* L. Merr.) podrobené primeranej tepelnej úprave (ureázová aktivita maximálne 0,4 mg N/g × min.). Produkt môže byť chránený v bachore	
2.18.2	Sójové výlisky	produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien sóje	dusíkaté látky tuk vláknina
2.18.3	Sójový extrahovaný šrot	produkt z výroby oleja získaný zo sójových bôbov po extrakcii a primeranej tepelnej úprave (ureázová aktivita maximálne 0,4 mg N/g × min.). Produkt môže byť chránený v bachore	dusíkaté látky vláknina ak > 8 % v sušine
2.18.4	Extrahovaný šrot z lúpanej sóje	produkt z výroby oleja získaný z lúpaných sójových bôbov po extrakcii a primeranej tepelnej úprave (ureázová aktivita maximálne 0,5 mg N/g × min.). Produkt môže byť chránený v bachore	dusíkaté látky
2.18.5	Sójové šupky	produkt získaný počas lúpania sójových bôbov	vláknina

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
2.18.6	Sójové bôby, extrudované	produkt získaný zo sójových bôbov úpravou vo vlhkých, teplých podmienkach a pod tlakom zvyšujúcim želatinizáciu škrobu. Produkt môže byť chránený v bachore	dusíkaté látky tuk
2.18.7	Sójový bielkovinový koncentrát	produkt získaný z olúpaných, odtučnených sójových bôbov po druhej extrakcii alebo enzymatickom ošetrení s cieľom znížiť obsah bezdusíkatého extraktu. Môže obsahovať inaktivované enzýmy	dusíkaté látky
2.18.8	Sójová pasta; [sójová pasta]	produkt získaný počas extrakcie sójových bôbov na prípravu jedla	dusíkaté látky
2.18.9	Melasa zo sójových bôbov	produkt získaný počas spracúvania sójových bôbov	dusíkaté látky tuk
2.18.10	Vedľajší produkt zo spracovania sójových bôbov	produkty získané pri spracúvaní sójových bôbov s cieľom získať potravinové prípravky zo sójových bôbov	dusíkaté látky
2.18.11	Sója (bôby)	sójové bôby (*Glycine max* L. Merr.)	ureázová aktivita, ak > 0,4 mg N/g × min.
2.18.12	Sója, vločky	produkt získaný naparovaním alebo mikronizáciou použitím infračerveného žiarenia a valcovaním vylúpaných sójových bôbov (ureázová aktivita maximálne 0,4 mg N/g × min.).	dusíkaté látky
2.18.13	Krmivo zo sójového extrahovaného šrotu	produkt z výroby oleja získaný zo sójových bôbov po extrakcii a primeranej tepelnej úprave (ureázová aktivita maximálne 0,4 mg N/g × min.). Len ak sa vyrába v integrovaných zariadeniach na šrotovanie a rafináciu, môže obsahovať až do — 1 % sumy použitej bieliacej hlinky a filtračnej pomocnej látky (napr. kremelina, amorfné kremičitany a oxid kremičitý, fylosilikáty a celulózové alebo drevné vlákna) — 1,3 % lecitínov — 1,5 % mydlového roztoku. Produkt môže byť chránený v bachore	dusíkaté látky vláknina ak > 8 % v sušine

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
2.18.14	Krmivo z extrahovaného šrotu lúpanej sóje	produkt z výroby oleja získaný z lúpaných sójových bôbov po extrakcii a primeranej tepelnej úprave (ureázová aktivita maximálne 0,5 mg N/g × min.). Len ak sa vyrába v integrovaných zariadeniach na šrotovanie a rafináciu, môže obsahovať až do — 1 % sumy použitej bieliacej hlinky a filtračnej pomocnej látky (napr. kremelina, amorfné kremičitany a oxid kremičitý, fylosilikáty a celulózové alebo drevné vlákna), — 1,3 % lecitínov — 1,5 % mydlového roztoku. Produkt môže byť chránený v bachore	dusíkaté látky
2.18.15	Sójová bielkovina, fermentovaná (koncentrát)	produkt získaný z olúpaných, odtučnených sójových bôbov po mikrobiálnej fermentácii s cieľom znížiť obsah bezdusíkatého extraktu. Môže obsahovať aj mŕtve bunky a/alebo ich časti mikroorganizmov použitých pri fermentácii	dusíkaté látky
2.19.1	Slnečnicové semeno	semená slnečnice *Helianthus annuus* L. Produkt môže byť chránený v bachore	
2.19.2	Slnečnicové výlisky	produkt z výroby oleja získaný lisovaním slnečnicových semien	dusíkaté látky tuk vláknina
2.19.3	Extrahovaný šrot zo slnečnicového semena	produkt z výroby oleja získaný extrakciou a primeranou tepelnou úpravou výliskov slnečnicových semien. Produkt môže byť chránený v bachore	dusíkaté látky vláknina
2.19.4	Extrahovaný šrot z lúpaného slnečnicového semena	produkt z výroby oleja získaný extrakciou a primeranou tepelnou úpravou výliskov slnečnicových semien, z ktorých bola odstránená časť šupiek alebo celé šupky (maximálny obsah vlákniny 27,5 % v sušine)	dusíkaté látky vláknina
2.19.5	Šupky zo slnečnicového semena	produkt získaný počas lúpania slnečnicových semien	vláknina

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
2.19.6	Krmivo z extrahovaného šrotu zo slnečnicového semena	produkt z výroby oleja získaný extrakciou a primeranou tepelnou úpravou výliskov slnečnicových semien. Len ak sa vyrába v integrovaných zariadeniach na šrotovanie a rafináciu, môže obsahovať až do — 1 % sumy použitej bieliacej hlinky a filtračnej pomocnej látky (napr. kremelina, amorfné kremičitany a oxid kremičitý, fylosilikáty a celulózové alebo drevné vlákna), — 1,3 % lecitínov — 2 % mydlového roztoku. Produkt môže byť chránený v bachore	dusíkaté látky
2.19.7	Krmivo z extrahovaného šrotu lúpaného slnečnicového semena	produkt z výroby oleja získaný extrakciou a primeranou tepelnou úpravou výliskov slnečnicových semien, z ktorých bola odstránená časť šupiek alebo celé šupky Len ak sa vyrába v integrovaných zariadeniach na šrotovanie a rafináciu, môže obsahovať až do — 1 % sumy použitej bieliacej hlinky a filtračnej pomocnej látky (napr. kremelina, amorfné kremičitany a oxid kremičitý, fylosilikáty a celulózové alebo drevné vlákna), — 1,3 % lecitínov — 2 % mydlového roztoku. Maximálny obsah vlákniny: 27,5 % sušiny. Produkt môže byť chránený v bachore	dusíkaté látky vláknina
2.19.8	Frakcia s vysokým obsahom bielkovín a nízkym obsahom celulózy z extrahovaného slnečnicového šrotu	produkt zo spracovania extrahovaného slnečnicového šrotu získaný mletím a frakcionáciou (preosievaním a frakcionáciou vzduchom) extrahovaného šrotu z lúpaného slnečnicového semena minimálny obsah dusíkatých látok: 45 % pri 8 % vlhkosti. Maximálny obsah vlákniny: 8 % pri 8 % vlhkosti. Produkt môže byť chránený v bachore	dusíkaté látky vláknina

▼M1

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
2.19.9	Frakcia s vysokým obsahom celulózy z extrahovaného slnečnicového šrotu	produkt zo spracovania extrahovaného slnečnicového šrotu získaný mletím a frakcionáciou (preosievaním a frakcionáciou vzduchom) extrahovaného šrotu z lúpaného slnečnicového semena Maximálny obsah vlákniny: 38 % pri 8 % vlhkosti. Minimálny obsah dusíkatých látok: 17 % pri 8 % vlhkosti. Produkt môže byť chránený v bachore	dusíkaté látky vláknina
2.20.1	Rastlinný olej a tuk ([2])	olej a tuk získaný z olejnín alebo olejnatých plodov (okrem ricínového oleja z ricínovníka), môže byť odglejený, rafinovaný a/alebo stužený	vlhkosť, ak > 1 %
2.20.2	Použité rastlinné oleje z potravinárskeho priemyslu	rastlinné oleje, ktoré použili prevádzkovatelia potravinárskych podnikov v súlade s nariadením (ES) č. 852/2004 na účely varenia a ktoré neboli v kontakte s mäsom, so živočíšnymi tukmi, s rybami ani s vodnými živočíchmi	vlhkosť, ak > 1 %
2.21.1	Lecitíny	produkt získaný počas odstraňovania glejovitých látok zo surového oleja z olejnatých semien a olejnatých plodov vodou. Počas odstraňovania glejovitých látok zo surového oleja sa môže sa pridať kyselina citrónová, kyselina fosforečná, hydroxid sodný alebo enzýmy	
2.22.1	Semeno konopy	kontrolované semená odrôd *Cannabis sativa* L. s maximálnym obsahom tetrahydrokanabinolu podľa nariadenia (ES) č. 1782/2003	
2.22.2	Výlisky z konopy	produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien konopy	dusíkaté látky vláknina
2.22.3	Olej z konopy	olej získaný lisovaním rastlín a semien konopy	vlhkosť, ak > 1 %
2.23.1	Semeno maku	semená *Papaver somniferum* L.	
2.23.2	Makový extrahovaný šrot	produkt z výroby oleja získaný extrakciou výliskov semena maku	dusíkaté látky

([1]) V prípade potreby sa môže pridať označenie „s nízkym obsahom glukozinolátu“, ako sa definuje v právnych predpisoch Únie. To platí pre všetky produkty z repkového semena.

([2]) Názov „rastlinný olej a tuk“ možno podľa potreby nahradiť výrazom „rastlinný olej“ alebo „rastlinný tuk“. Doplní sa k nemu druh rastliny a prípadne časť rastliny. Uvedie sa, či olej(-e) a/alebo tuk(-y) je/sú surový(-é) alebo rafinovaný(-é).

▼**M1**

3. *Semená strukovín a z nich získané produkty*

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
3.1.1	Fazuľa, toastovaná	semená *Phaseolus* spp. alebo *Vigna* spp. podrobené primeranej tepelnej úprave. Produkt môže byť chránený v bachore	
3.1.2	Fazuľový bielkovinový koncentrát	produkt získaný z oddelenej vody z plodov fazule pri výrobe škrobu	dusíkaté látky
3.2.1	Struky svätojánskeho chleba	sušené plody stromu svätojánskeho chleba *Ceratonia siliqua* L. s obsahom semena svätojánskeho chleba	vláknina
3.2.3	Šrotovaný svätojánsky chlieb	produkt získaný šrotovaním suchých plodov (bôbov) stromu svätojánskeho chleba, z ktorých boli odstránené semená svätojánskeho chleba	vláknina
3.2.4	Múčka zo svätojánskeho chleba [múka zo svätojánskeho chleba]	produkt získaný mikronizáciou suchých plodov (bôbov) stromu svätojánskeho chleba, z ktorých boli odstránené semená	vláknina celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza
3.2.5	Klíčky svätojánskeho chleba	klíčky zo semien svätojánskeho chleba	dusíkaté látky
3.2.6	Výlisky z klíčkov svätojánskeho chleba	produkt z výroby oleja získaný lisovaním klíčkov svätojánskeho chleba	dusíkaté látky
3.2.7	Semená svätojánskeho chleba	semená získané zo strukov svätojánskeho chleba, ktoré pozostávajú z endospermu, šupiek a klíčkov	vláknina
3.2.8	Šupky zo semien svätojánskeho chleba	šupky zo semien svätojánskeho chleba získané vylúpaním semien svätojánskeho chleba	vláknina
3.3.1	Cícer baraní	semená *Cicer arietinum* L.	
3.4.1	Vika šošovicová	semená *Ervum ervilia* L.	
3.5.1	Semeno senovky gréckej	semeno senovky gréckej (*Trigonella foenum-graecum*)	
3.6.1	Guarová múčka	produkt získaný po extrakcii rastlinného slizu zo semien guarových bôbov *Cyamopsis tetragonoloba* (L.) Taub.	dusíkaté látky
3.6.2	Múčka z guarových klíčkov	produkt extrakcie rastlinného slizu z klíčkov semien guarových bôbov	dusíkaté látky
3.7.1	Bôb konský	semená *Vicia faba* L. ssp. *faba* var. *equina* Pers. a var. *minuta* (Alef.) Mansf.	

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
3.7.2	Vločky z bôbu konského	produkt získaný naparovaním alebo mikronizáciou použitím infračerveného žiarenia a valcovaním olúpaného bôbu konského	škrob dusíkaté látky
3.7.3	Šupky bôbu konského; [šupky bôbu obyčajného]	produkt získaný počas lúpania semien bôbu konského pozostávajúci najmä z vonkajších obalov	vláknina dusíkaté látky
3.7.4	Bôb konský, lúpaný	produkt získaný počas lúpania semien bôbu konského pozostávajúci najmä jadier bôbov bôbu konského	dusíkaté látky vláknina
3.7.5	Bielkovina z bôbu konského	produkt získaný mletím a frakcionáciou bôbu konského vzduchom	dusíkaté látky
3.8.1	Šošovica	semená *Lens culinaris* a.o. Medik	
3.8.2	Šupky šošovice	produkt získaný počas lúpania šošovicových semien	vláknina
3.9.1	Lupina sladká	semená *Lupinus* spp. s nízkym obsahom horkých semien	
3.9.2	Lupina sladká, lúpaná	lúpané semená lupiny	dusíkaté látky
3.9.3	Šupky lupiny; [šupky lupiny]	produkt získaný počas lúpania semien lupiny pozostávajúci najmä z vonkajších obalov	dusíkaté látky vláknina
3.9.4	Extrahovaná lupina	produkt získaný po extrakcii zložiek lupiny	vláknina
3.9.5	Mlynské zvyšky lupiny	produkt získaný počas výroby lupinovej múky z lupiny. Pozostáva najmä z častíc kotyledonu a v menšej miere zo šupiek	dusíkaté látky vláknina
3.9.6	Lupinová bielkovina	produkt získaný z oddelenej vody z plodov lupiny pri výrobe škrobu alebo po mletí a frakcionácii vzduchom	dusíkaté látky
3.9.7	Múčka z lupinovej bielkoviny	produkt spracovania lupiny na výrobu múčky s vysokým obsahom proteínu	dusíkaté látky
3.10.1	Fazuľa mungo	bôby *Vigna radiata* L.	
3.11.1	Hrach	semená *Pisum* spp. Produkt môže byť chránený v bachore	

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
3.11.2	Hrachové otruby	produkt získaný počas výroby hrachovej múčky. Pozostáva najmä zo šupiek odstránených počas lúpania a čistenia hrachu	vláknina
3.11.3	Hrachové vločky	produkt získaný naparovaním alebo mikronizáciou použitím infračerveného žiarenia a valcovaním vylúpaných semien hrachu	škrob
3.11.4	Hrachová múka	produkt získaný počas mletia hrachu	dusíkaté látky
3.11.5	Hrachové šupky	produkt získaný počas výroby hrachovej múčky z hrachu. Pozostáva najmä zo šupiek odstránených počas lúpania a čistenia a v menšej miere z endospermu	vláknina
3.11.6	Hrach, lúpaný	vylúpané semená hrachu	dusíkaté látky vláknina
3.11.7	Hrachové mlynské zvyšky	produkt získaný počas výroby hrachovej múky. Pozostáva najmä z častíc kotyledonu a v menšej miere zo šupiek	dusíkaté látky vláknina
3.11.8	Zvyšky po preosiatí hrachu	produkt z mechanického preosiatia, ktorý pozostáva z frakcií hrachových jadier oddelených pred ďalšou úpravou	vláknina
3.11.9	Hrachová bielkovina	produkt získaný z oddelenej vody z plodov hrachu pri výrobe škrobu alebo po mletí a frakcionácii vzduchom, môže byť čiastočne hydrolyzovaný.	dusíkaté látky
3.11.10	Extrahovaný hrach	produkt získaný mokrou extrakciou škrobu a bielkoviny z hrachu. Pozostáva najmä z vnútornej vlákniny a škrobu	vlhkosť, ak < 70 % alebo > 85 % škrob vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
3.11.11	Hrachová šťava	produkt získaný mokrou extrakciou škrobu a bielkoviny z hrachu. Pozostáva najmä z rozpustných bielkovín a oligosacharidov	vlhkosť, ak < 60 % alebo > 85 % celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza dusíkaté látky

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
3.11.12	Hrachová vláknina	produkt získaný extrakciou po pomletí a preosiatí lúpaného hrachu	vláknina
3.12.1	Vika	semená *Vicia sativa* L. var. *sativa* a iné odrody	
3.13.1	Hrachor siaty	semená *Lathyrus sativus* L. podrobené primeranej tepelnej úprave.	metóda tepelnej úpravy
3.14.1	Vika monantha	semená *Vicia monanthos* Desf.	

4. *Hľuzy, korene a z nich získané produkty*

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
4.1.1	Cukrová repa	koreň *Beta vulgaris* L. ssp. *vulgaris* var. *altissima* Doell.	
4.1.2	Skrojky cukrovej repy	čerstvý produkt z výroby cukru pozostávajúci najmä z očistených častí cukrovej repy a prípadne s časťami jej listov	popol nerozpustný v HCl, ak > 5 % sušiny vlhkosť, ak < 50 %
4.1.3	(Repný) cukor; [sacharóza]	cukor extrahovaný z cukrovej repy s použitím vody	
4.1.4	Melasa z (cukrovej) repy	sirupovitý produkt získaný počas výroby alebo rafinácie cukru z cukrovej repy. Môže obsahovať až do 0,5 protipeniacich činidiel, 0,5 % činidiel proti vytváraniu povlaku, 2 % sulfátu a 0,25 % sulfitu	celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza vlhkosť, ak > 28 %
4.1.5	Melasa z (cukrovej) repy, čiastočne odcukrená a/alebo zbavená betaínu	produkt získaný po ďalšej extrakcii sacharózy a/alebo betaínu z melasy z cukrovej repy s použitím vody. Môže obsahovať až do 2 % sulfátu a 0,25 % sulfitu	celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza vlhkosť, ak > 28 %
4.1.6	Melasa z izomaltulózy	nekryštalizovaná frakcia z výroby izomaltulózy enzymatickou premenou sacharózy z cukrovej repy	vlhkosť, ak > 40 %
4.1.7	Cukrovarské rezky mokré	produkt z výroby cukru pozostávajúci z plátkov cukrovej repy, z ktorých bol cukor extrahovaný použitím vody. Minimálny obsah vlhkosti: 82 %. Obsah cukru je nízky a blíži sa k nule v dôsledku (mliečnej) fermentácie	popol nerozpustný v HCl, ak > 5 % sušiny vlhkosť, ak < 82 % alebo > 92 %

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
4.1.8	Cukrovarské rezky lisované	produkt z výroby cukru pozostávajúci z plátkov cukrovej repy, z ktorých bol cukor extrahovaný použitím vody a ktoré boli mechanicky lisované Maximálny obsah vlhkosti: 82 %. Obsah cukru je nízky a blíži sa k nule v dôsledku (mliečnej) fermentácie. Môže obsahovať až do 1 % sulfátu	popol nerozpustný v HCl, ak > 5 % sušiny vlhkosť, ak < 65 % alebo > 82 %
4.1.9	Cukrovarské rezky lisované, melasované	produkt z výroby cukru pozostávajúci z plátkov cukrovej repy, z ktorých bol cukor extrahovaný použitím vody, ktoré boli mechanicky lisované a ku ktorým bola pridaná melasa. Maximálny obsah vlhkosti: 82 %. Obsah cukru sa znižuje v dôsledku (mliečnej) fermentácie. Môže obsahovať až do 1 % sulfátu	popol nerozpustný v HCl, ak > 5 % sušiny vlhkosť, ak < 65 % alebo > 82 %
4.1.10	Cukrovarské rezky sušené	produkt z výroby cukru pozostávajúci z plátkov cukrovej repy, z ktorých bol cukor extrahovaný použitím vody a ktoré boli mechanicky lisované a vysušené. Môže obsahovať až do 2 % sulfátu	popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza, ak > 10,5 %
4.1.11	Cukrovarské rezky sušené, melasované	produkt z výroby cukru pozostávajúci z plátkov cukrovej repy, z ktorých bol cukor extrahovaný použitím vody, ktoré boli mechanicky lisované a sušené a ku ktorým bola pridaná melasa. Môže obsahovať až do 0,5 % protipeniacich činidiel a 2 % sulfátu	popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza
4.1.12	Cukrový sirup	produkt získaný spracovaním cukru a/alebo melasy. Môže obsahovať až do 0,5 % sulfátu a 0,25 % sulfitu	celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza vlhkosť, ak > 35 %
4.1.13	Cukrové rezky, varené	produkt z výroby jedlého sirupu z cukrovej repy, ktorý môže byť lisovaný alebo sušený	ak sušený: popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny ak lisovaný: popol nerozpustný v HCl, ak > 5 % sušiny vlhkosť, ak < 50 %
4.1.14	Fruktooligosacharidy	produkt získaný z cukrovej repy enzymatickým procesom	vlhkosť, ak > 28 %

▼M1

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
4.1.15	Melasa z (cukrovej) repy, bohatá na betaín, kvapalná/ suchá ([1])	produkt získaný po extrakcii cukru s použitím vody a po ďalšej filtrácii melasy z cukrovej repy. Takýto produkt obsahuje zložky melasy a väčšie množstvo prirodzene sa vyskytujúceho betaínu než bežná melasa. Môže byť sušený. Môže obsahovať až do 0,5 protipeniacich činidiel, 0,5 % činidiel proti vytváraniu povlaku, 2 % sulfátu a 0,25 % sulfitu	obsah betaínu celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza vlhkosť, ak > 14 %
4.1.16	Izomaltulóza	izomaltulóza ako kryštalická monohydrátová látka. Získava sa enzymatickou premenou sacharózy z cukrovej repy	
4.2.1	Šťava z cukrovej repy	šťava z lisovania červenej repy (*Beta vulgaris* convar. *crassa* var. *conditiva*) s následnou koncentráciou a pasterizáciou, ktorá si zachová typickú zeleninovú chuť a arómu.	vlhkosť, ak < 50 % alebo > 60 % popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
4.3.1	Mrkva	koreň žltej alebo červenej mrkvy *Daucus carota* L.	
4.3.2	Mrkvové šupky, naparené	vlhký produkt z odvetvia spracovania mrkvy pozostávajúci zo šupiek odstránených z koreňov mrkvy naparením, ku ktorému môže byť pridaný odtečený rôsolovitý mrkvový škrob. Maximálny obsah vlhkosti: 97 %	popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny vlhkosť, ak > 97 %
4.3.3	Mrkvové oškrabky	vlhký produkt získaný mechanickým oddeľovaním pri spracúvaní mrkvy a zvyškov mrkvy. Produkt môže byť podrobený tepelnej úprave. Maximálny obsah vlhkosti: 97 %	popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny vlhkosť, ak > 97 %
4.3.4	Mrkvové vločky	produkt získaný vločkovaním koreňov žltej alebo červenej mrkvy, ktorý je následne vysušený	
4.3.5	Mrkva sušená	korene žltej alebo červenej mrkvy bez ohľadu na spôsob spracovania, ktoré sú následne vysušené	vláknina
4.3.6	Krmivo z mrkvy, sušené	produkt zložený z vnútornej dužiny a vonkajších obalov, ktoré sú vysušené	vláknina
4.4.1	Korene čakanky	korene *Cichorium intybus* L.	

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
4.4.2	Skrojky čakanky	čerstvý produkt zo spracovania čakanky. Pozostáva prevažne z očistených častí čakanky a častí listov	popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny vlhkosť, ak < 50 %
4.4.3	Semeno čakanky	semeno *Cichorium intybus* L.	
4.4.4	Dužina čakanky, lisovaná	produkt z výroby inulínu z koreňov *Cichorium intybus* L. pozostávajúci z extrahovaných a mechanicky lisovaných plátkov čakanky. (Rozpustné) čakankové uhľohydráty a voda boli čiastočne odstránené. Môže obsahovať až do 1 % sulfátu a 0,2 % sulfitu	vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny vlhkosť, ak < 65 % alebo > 82 %
4.4.5	Rezky z čakanky, sušené	produkt z výroby inulínu z koreňov *Cichorium intybus* L. pozostávajúci z extrahovaných a mechanicky lisovaných plátkov čakanky a následne vysušený. (Rozpustné) čakankové uhľohydráty boli čiastočne extrahované. Môže obsahovať až do 2 % sulfátu a 0,5 % sulfitu	vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
4.4.6	Múčka z koreňov čakanky	produkt získaný rezaním, sušením a mletím koreňov čakanky. Môže obsahovať až do 1 % protispekavých látok	vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
4.4.7	Melasa čakanky	produkt zo spracovania čakanky získaný počas výroby inulínu a oligofruktózy. Melasa z čakanky pozostáva z organického rastlinného materiálu a minerálov. Môže obsahovať až do 0,5 % protipeniacich činidiel.	dusíkaté látky popol vlhkosť, ak < 20 % alebo > 30 %
4.4.8	Vinas z čakanky	vedľajší produkt zo spracovania čakanky získaný po oddelení inulínu a oligofruktózy a po ionovýmennej elúcii. Vinas z čakanky pozostáva z organického rastlinného materiálu a minerálov. Môže obsahovať až do 1 % protipeniacich činidiel	dusíkaté látky popol vlhkosť, ak < 30 % alebo > 40 %
4.4.9	Inulín ([2])	inulín je fruktán extrahovaný z koreňov *Cichorium intybus* L., *Inula helenium* alebo *Helianthus tuberosus*; surový inulín môže obsahovať až do 1 % sulfátu a 0,5 % sulfitu	
4.4.10	Oligofruktózový sirup	produkt získaný čiastočnou hydrolýzou inulínu z *Cichorium intybus* L.; surový oligofruktózový sirup môže obsahovať až do 1 % sulfátu a 0,5 % sulfitu	vlhkosť, ak < 20 % alebo > 30 %

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
4.4.11	Oligofruktóza, sušená	produkt získaný čiastočnou hydrolýzou inulínu z *Cichorium intybus* L. a následným sušením	
4.5.1	Cesnak, sušený	biely až žltý prášok čistého mletého cesnaku *Allium sativum* L.	
4.6.1	Maniok; [tapioka]; [kassava]	korene *Manihot esculenta* Crantz bez ohľadu na spôsob ich spracovania	vlhkosť, ak < 60 % alebo > 70 %
4.6.2	Maniok, sušený; [tapioka, sušená]	korene manioku bez ohľadu na spôsob ich spracovania, ktoré sú následne vysušené.	škrob popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
4.7.1	Cibuľové výlisky	vlhký produkt získaný počas spracúvania cibule (rodu *Allium*) a pozostáva zo šupiek a celých cibúľ. Ak je získaný z procesu výroby cibuľového oleja, pozostáva väčšinou z varených zvyškov cibule	vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
4.7.2	Cibuľa, smažená	ošúpané a obalené kúsky cibule, ktoré sú potom smažené	vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny tuk
4.7.3	Cibuľová šťava, sušená	suchý produkt, ktorý sa získava zo spracúvania cibule. Získava sa extrakciou alkoholom a/alebo vodou; frakcia vody alebo alkoholu sa oddeľuje a suší rozprašovaním. Pozostáva najmä z uhľohydrátov	vláknina
4.8.1	Zemiaky	hľuzy *Solanum tuberosum* L.	vlhkosť, ak < 72 % alebo > 88 %
4.8.2	Zemiaky, ošúpané	zemiaky, z ktorých je odstránená šupa pomocou pary	škrob vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
4.8.3	Zemiakové šupky, naparené	vlhký produkt z odvetvia spracovania zemiakov pozostávajúci zo šupiek odstránených z hľúz zemiaka pomocou pary, ku ktorému môže byť pridaný odtečený rôsolovitý zemiakový škrob. Môže byť vo forme kaše	vlhkosť, ak > 93 % popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
4.8.4	Odrezky zo zemiakov, surové	produkt získaný počas prípravy zemiakových produktov určených na ľudskú spotrebu zo zemiakov, ktoré boli ošúpané	vlhkosť, ak > 88 % popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
4.8.5	Zemiakové oškrabky	produkt získaný mechanickým oddeľovaním pri spracúvaní zemiakov a zvyškov zemiakov. Produkt môže byť podrobený tepelnej úprave	Vlhkosť, ak > 93 %; popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
4.8.6	Zemiaková kaša	blanšírovaný alebo prevarený a potom roztlačený zemiakový výrobok	škrob vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
4.8.7	Zemiakové vločky	produkt získaný valcovým sušením umytých, ošúpaných alebo neošúpaných naparených zemiakov	škrob vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
4.8.8	Zemiaková dužina	produkt z výroby zemiakového škrobu pozostávajúci z extrahovaných mletých zemiakov	vlhkosť, ak < 77 % alebo > 88 %
4.8.9	Zemiaková dužina, sušená	sušený produkt z výroby zemiakového škrobu pozostávajúci z extrahovaných mletých zemiakov	
4.8.10	Zemiaková bielkovina	produkt z výroby škrobu pozostávajúci hlavne z bielkovinových látok získaných po oddelení škrobu	dusíkaté látky
4.8.11	Zemiaková bielkovina, hydrolyzovaná	bielkovina získaná kontrolovanou enzymatickou hydrolýzou zemiakových bielkovín	dusíkaté látky
4.8.12	Zemiaková bielkovina, fermentovaná	produkt získaný fermentáciou zemiakovej bielkoviny a následným sušením rozprašovaním	dusíkaté látky
4.8.13	Zemiaková bielkovina fermentovaná, tekutá	tekutý produkt získaný fermentáciou zemiakovej bielkoviny	dusíkaté látky
4.8.14	Zemiaková šťava, koncentrovaná	koncentrovaný produkt z výroby zemiakového škrobu pozostávajúci zo zvyškov po čiastočnom odstránení vlákniny, bielkovín a škrobov z celej zemiakovej dužiny a odparení časti vody	vlhkosť, ak < 50 % alebo > 60 % ak vlhkosť < 50 %: — dusíkaté látky — popol

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
4.8.15	Zemiakové granule	zemiaky po umytí, ošúpaní, zmenšení ich veľkosti (krájaním, vločkovaním atď.) a sušení	
4.9.1	Sladký zemiak	hľuzy *Ipomoea batatas* L. bez ohľadu na spôsob ich spracovania	vlhkosť, ak < 57 % alebo > 78 %
4.10.1	Jeruzalemské artičoky; [topinambur]	hľuzy *Helianthus tuberosus* L. bez ohľadu na spôsob ich spracovania	vlhkosť, ak < 75 % alebo > 80 %

([1]) Výrazy sa líšia najmä z hľadiska obsahu vlhkosti a majú sa používať tak, ako je to vhodné.
([2]) K názvu sa doplní označenie druhu rastlín.

5. *Iné semená a plody a z nich získané produkty*

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
5.1.1	Žaluď	Celé plody duba letného *Quercus robur* L., duba zimného *Quercus petraea* (Matt.) Liebl., duba korkového *Quercus suber* L. alebo iných druhov duba	
5.1.2	Žaluď, lúpaný	produkt získaný počas lúpania žaluďa	dusíkaté látky vláknina
5.2.1	Mandľa	celé alebo zlomkové plody *Prunus dulcis* so šupkami alebo bez nich	
5.2.2	Mandľové šupky	mandľové šupky získané z olúpaných mandľových semien fyzikálnym oddeľovaním od jadier a mleté	vláknina
5.2.3	Výlisky z mandľových jadier	produkt z výroby oleja získaný lisovaním mandľových jadier	dusíkaté látky vláknina
5.3.1	Semeno anízu	semená *Pimpinella anisum*.	
5.4.1	Jablková dužina, sušená; [jablkové výlisky, sušené]	produkt získaný z výroby šťavy z *Malus domestica* alebo cidru. Pozostáva hlavne z vnútornej dužiny a vonkajších obalov, ktoré sú vysušené. Môže byť depektinizovaný	vláknina
5.4.2	Jablková dužina, lisovaná; [Jablkové výlisky, lisované]	vlhký produkt získaný z výroby jablkovej šťavy alebo cidru. Pozostáva hlavne z vnútornej dužiny a vonkajších obalov, ktoré sú lisované. Môže byť depektinizovaný	vláknina

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
5.4.3	Jablková melasa	produkt získaný po výrobe pektínu z jablkovej dužiny. Môže byť depektinizovaný	dusíkaté látky vláknina oleje a tuky, ak > 10 %
5.5.1	Semeno cukrovej repy	semená cukrovej repy	
5.6.1	Pohánka	semená *Fagopyrum esculentum*	
5.6.2	Pohánkové šupky a otruby	produkt získaný počas mletia pohánkových zŕn	vláknina
5.6.3	Pohánkové mlynské zvyšky	produkt z výroby múky získaný z preosiatej pohánky. Pozostáva hlavne z častíc endospermu s jemnými zlomkami vonkajších obalov a s malým množstvom rôznych častí zŕn. Nesmie obsahovať viac ako 10 % vlákniny	vláknina škrob
5.7.1	Semeno červenej kapusty	semená *Brassica oleracea* var. *capitata* f. *Rubra*	
5.8.1	Semeno lesknice kanárskej	semená *Phalaris canariensis*	
5.9.1	Semená rasce	semená *Carum carvi* L.	
5.12.1	Zlomky gaštanov	produkt z výroby gaštanovej múky pozostávajúci hlavne z častíc endospermu s jemnými fragmentmi obalov a malým množstvom zvyškov gaštanu (*Castanea* spp.)	dusíkaté látky vláknina
5.13.1	Citrusové výlisky ([1])	produkt získaný lisovaním citrusových plodov *Citrus* (L.) spp. alebo počas výroby citrusovej šťavy. Môže byť depektinizovaný. Môže obsahovať súhrnne až do 1 % metanolu, etanolu a propán-2-olu v prepočte na sušinu	vláknina
5.13.2	Citrusové výlisky, sušené ([1])	produkt získaný lisovaním citrusových plodov alebo počas výroby citrusovej šťavy, ktorý je následne vysušený. Môže byť depektinizovaný. Môže obsahovať súhrnne až do 1 % metanolu, etanolu a propán-2-olu v prepočte na sušinu	vláknina
5.14.1	Semeno ďateliny lúčnej	semená *Trifolium pratense* L.	
5.14.2	Semeno ďateliny plazivej	semená *Trifolium repens* L.	

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
5.15.1	Kávové šupky	produkt získaný z olúpaných semien rastliny *Coffea*	vláknina
5.16.1	Semeno nevädze poľnej	semená *Centaurea cyanus* L.	
5.17.1	Semeno uhorky siatej	semená *Cucumis sativus* L.	
5.18.1	Semeno cyprusu	semená *Cupressus* L.	
5.19.1	Plody datle	plody *Phoenix dactylifera* L. Môžu byť sušené	
5.19.2	Semeno datle	celé semená *Phoenix dactylifera* L.	vláknina
5.20.1	Semeno feniklu	semená *Foeniculum vulgare* Mill.	
5.21.1	Plody figy	plody *Ficus carica* L. Môžu byť sušené	
5.22.1	Ovocné jadierka ([2])	produkt pozostávajúci z vnútorných jedlých semien orechov alebo ovocných kôstok	
5.22.2	Ovocná dužina ([2])	produkt získaný počas výroby ovocnej šťavy a ovocného pyré. Môže byť depektinizovaný.	vláknina
5.22.3	Ovocná dužina, sušená ([2])	produkt získaný počas výroby ovocnej šťavy a ovocného pyré, ktorý je následne vysušený. Môže byť depektinizovaný	vláknina
5.23.1	Žerucha siata	semená *Lepidium sativum* L.	vláknina
5.24.1	Trávové semená	semená tráv čeľadí *Poaceae*, *Cyperaceae* a *Juncaceae*	
5.25.1	Hroznové jadierka	jadierka *Vitis* L. oddelené od hroznovej dužiny, z ktorých nebol odstránený olej	tuk vláknina
5.25.2	Múčka z hroznových jadierok	produkt získaný počas extrakcie oleja z hroznových jadierok	vláknina
5.25.3	Hroznové výlisky [matoliny]	hroznová dužina, rýchlo vysušená po extrakcii alkoholu, z ktorej bolo odstránených podľa možnosti čo najviac stopiek a jadierok	vláknina
5.25.4	Šťava z hroznových jadierok	produkt získaný z hroznových jadierok po výrobe hroznovej šťavy. Pozostáva najmä z uhľohydrátov. Môže byť koncentrovaný	vláknina

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
5.26.1	Lieskové orechy	celé alebo zlomkové plody *Corylus* (L.) spp. so šupkami alebo bez nich	
5.26.2	Výlisky z lieskových orechov	produkt z výroby oleja získaný lisovaním jadier lieskových orechov	dusíkaté látky vláknina
5.27.1	Pektín	pektín sa získava vodnou extrakciou (prírodných druhov) vhodného rastlinného materiálu, zvyčajne citrusových plodov alebo jabĺk. Ako organické zrážadlo sa použije iba metanol, etanol a propán-2-ol. Môže obsahovať súhrnne až do 1 % metanolu, etanolu a propán-2-olu v prepočte na sušinu. Pektín pozostáva hlavne z čiastočných metylových esterov kyseliny polygalakturónovej a ich amónnych, sodných, draselných a vápenatých solí	
5.28.1	Semená perily	semená *Perilla frutescens* L. a produkty z jej mletia	
5.29.1	Píniové orechy	semená *Pinus* (L.) spp.	
5.30.1	Pistáciové orechy	plody *Pistacia vera* L.	
5.31.1	Semeno skorocelu	semená *Plantago* (L.) spp.	
5.32.1	Reďkovkové semeno	semená *Raphanus sativus* L.	
5.33.1	Špenátové semeno	semená *Spinacia oleracea* L.	
5.34.1	Semeno bodliaka	semená *Carduus marianus* L.	
5.35.1	Paradajková dužina [paradajkové výlisky]	produkt získaný lisovaním paradajok *Solanum lycopersicum* L. počas výroby paradajkovej šťavy. Pozostáva hlavne z paradajkovej šupky a semien	vláknina
5.36.1	Semená rebríčka obyčajného	semená *Achillea millefolium* L.	
5.37.1	Výlisky z marhuľových jadier	produkt z výroby oleja získaný lisovaním marhuľových jadier (*Prunus armeniaca* L.). Môže obsahovať kyanovodík	dusíkaté látky vláknina
5.38.1	Výlisky z čiernej rasce	produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien čiernej rasce (*Bunium persicum* L.)	dusíkaté látky vláknina
5.39.1	Výlisky z boráka lekárskeho	produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien boráka lekárskeho (*Borago officinalis* L.).	dusíkaté látky vláknina

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
5.40.1	Výlisky z prvosienky obyčajnej	produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien prvosienky obyčajnej (*Oenothera* L.)	dusíkaté látky vláknina
5.41.1	Výlisky z granátovníka púnskeho	produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien granátovníka púnskeho (*Punica granatum* L.)	dusíkaté látky vláknina
5.42.1	Výlisky z jadier vlašských orechov	produkt z výroby oleja získaný lisovaním jadier vlašských orechov (*Juglans regia* L.).	dusíkaté látky vláknina

([1]) K názvu sa v prípade potreby doplní slovo „depektinizovaný“.
([2]) K názvu sa doplní označenie rastlinného druhu

6. *Úsušky a objemové krmivá a produkty z nich získané*

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
6.1.1	Listy repy	listy *Beta* spp.	
6.2.1	Obilniny ([1])	celé rastliny alebo časti daného druhu. Môžu byť sušené, čerstvé alebo silážované	
6.3.1	Slama z obilnín ([1])	slama z obilnín	
6.3.2	Slama z obilnín upravená ([1]) ([2])	produkt získaný vhodnou úpravou slamy z obilia	sodík, pri úprave pomocou NaOH
6.4.1	Ďatelinová múčka	produkt získaný sušením a mletím ďateliny *Trifolium* spp. Môže obsahovať až do 20 % lucerny (*Medicago sativa* L. a *Medicago* var. *Martyn*) alebo iné objemové krmivo sušené a pomleté súčasne s ďatelinou	dusíkaté látky vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
6.5.1	Múčka z objemového krmiva ([3]); [trávna múčka] ([3]); [zelená múčka] ([3])	produkt získaný sušením a mletím a v niektorých prípadoch stláčaním objemového krmiva	dusíkaté látky vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
6.6.1	Tráva, sušená na poli; [seno]	druh akejkoľvek trávy, vysušenej na poli	popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
6.6.2	Tráva, sušená pri vysokej teplote	produkt získaný z trávy (akejkoľvek odrody), ktorá bola umelo dehydrovaná (v akejkoľvek forme)	dusíkaté látky vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
6.6.3	Tráva; byliny; strukoviny; [zelené objemové krmivá]	čerstvé, silážované alebo sušené plodiny pozostávajúce z trávy, strukovín alebo bylín všeobecne opísané ako siláž, senáž, seno alebo zelené objemové krmivá	popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
6.7.1	Konopná múka	múka mletá zo sušených listov *Cannabis sativa* L.	dusíkaté látky
6.7.2	Konopná vláknina	produkt získaný počas spracovania konopy, sfarbený na zeleno, vysušený, vláknitý	
6.8.1	Slama z bôbu konského	slama z bôbu konského [*Vicia faba* L. ssp. *faba* var. *equina* Pers. a var. *minuta* (Alef.) Mansf.]	
6.9.1	Ľanová slama	Slama z ľanu (*Linum usitatissimum* L.).	
6.10.1	Lucerna; [alfalfa]	rastliny *Medicago sativa* L. a *Medicago* var. Martyn alebo ich časti	popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
6.10.2	Lucerna sušená na poli; [alfalfa sušená na poli]	lucerna sušená na poli	popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
6.10.3	Lucerna, sušená pri vysokej teplote; [alfalfa, sušená pri vysokej teplote]	lucerna umelo dehydrovaná, v akejkoľvek forme	dusíkaté látky vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
6.10.4	Lucerna, extrudovaná; [alfalfa, extrudovaná]	pelety alfalfa, ktoré boli extrudované	
6.10.5	Lucernová múčka ([4]); [múčka z alfalfa] ([4])	produkt získaný sušením a mletím lucerny. Môže obsahovať až do 20 % ďateliny alebo iných objemových krmív vysušených a pomletých zároveň s lucernou	dusíkaté látky vláknina popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny
6.10.6	Lucernové výlisky; [výlisky alfalfa]	sušený produkt získaný lisovaním šťavy z lucerny	dusíkaté látky vláknina

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
6.10.7	Lucernový bielkovinový koncentrát; [bielkovinový koncentrát alfalfa]	produkt získaný umelým sušením frakcií lucernovej vylisovanej šťavy, ktoré boli oddelené odstredením a tepelne upravené s cieľom vyzrážať bielkoviny	dusíkaté látky karotén
6.10.8	Lucernová tekutá frakcia	produkt získaný po extrakcii bielkovín z lucernovej šťavy, môže byť sušený	dusíkaté látky
6.11.1	Kukuričná siláž	silážované rastliny *Zea mays* L. ssp. *mays* alebo ich časti	
6.12.1	Hrachová slama	slama *Pisum* spp.	
6.13.1	Repková slama	slama *Brassica napus* L. ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk., kapusty poľnej trojdielnej *Brassica napus* L. var. *glauca* (Roxb.) O.E. Schulz a repky *Brassica rapa* ssp. *oleifera* (Metzg.)	

([1]) K názvu sa doplní označenie druhu rastlín.
([2]) K názvu sa musí doplniť uvedenie spôsobu vykonanej úpravy.
([3]) K názvu sa môže doplniť druh objemového krmiva.
([4]) Výraz „múčka“ možno nahradiť výrazom „pelety“. K názvu možno doplniť metódu sušenia.

7. *Iné rastliny, riasy a z nich získané produkty*

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
7.1.1	Riasy ([1])	riasy, živé alebo spracované vrátane čerstvých, chladených alebo mrazených rias. Môže obsahovať až do 0,1 % protipeniacich činidiel	dusíkaté látky tuk popol
7.1.2	Sušené riasy ([1])	produkt získaný sušením rias. Tento produkt môže byť premytý s cieľom znížiť obsah jódu a riasy môžu byť inaktivované. Môže obsahovať až do 0,1 % protipeniacich činidiel	dusíkaté látky tuk popol
7.1.3	Múčka z rias ([1])	produkt z výroby oleja z rias získaný extrakciou rias. Riasy boli inaktivované. Môže obsahovať až do 0,1 % protipeniacich činidiel	dusíkaté látky tuk popol
7.1.4	Olej z rias ([1])	Olej získaný extrakciou z rias. Môže obsahovať až do 0,1 % protipeniacich činidiel	vlhkosť, ak > 1 %
7.1.5	Extrakt z rias ([1]); [frakcia z rias] ([1])	vodný alebo alkoholový extrakt rias, ktorý obsahuje prevažne uhľohydráty. Môže obsahovať až do 0,1 % protipeniacich činidiel	

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
7.1.6	Múčka z morských rias	produkt získaný sušením a drvením makrorias, konkrétne hnedých morských rias. Tento produkt môže byť premytý s cieľom znížiť obsah jódu. Môže obsahovať až do 0,1 % protipeniacich činidiel	popol
7.3.1	Kôra ([1])	vyčistená a usušená kôra stromov alebo kríkov	vláknina
7.4.1	Kvety ([1]), sušené	všetky časti sušených kvetov jedlých rastlín a ich frakcie	vláknina
7.5.1	Brokolica, sušená	produkt získaný sušením rastliny *Brassica oleracea* L. po umytí, zmenšení veľkosti (krájaním, vločkovaním atď.) a odstránení obsahu vody.	
7.6.1	Melasa z (cukrovej) trstiny	sirupovitý produkt získaný počas výroby alebo rafinácie cukru zo *Saccharum* L. Môže obsahovať až do 0,5 % protipeniacich činidiel, 0,5 % činidiel proti vytváraniu povlaku, 3,5 % sulfátu a 0,25 % sulfitu.	celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza vlhkosť, ak > 30 %
7.6.2	Melasa z (cukrovej) trstiny, čiastočne odcukrená	produkt získaný po ďalšej extrakcii sacharózy z melasy z cukrovej trstiny s použitím vody.	celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza vlhkosť, ak > 28 %
7.6.3	(Trstinový) cukor [sacharóza]	cukor extrahovaný z cukrovej trstiny s použitím vody	
7.6.4	Trstinová bagasa	produkt získaný počas extrakcie cukru z cukrovej trstiny s použitím vody. Pozostáva najmä z vlákniny	vláknina
7.7.1	Listy, sušené ([1])	sušené listy jedlých rastlín a ich frakcie	vláknina
7.8.1	Lignocelulóza	produkt získaný mechanickým spracovaním surového prírodného sušeného dreva, ktorý pozostáva najmä z lignocelulózy. Zohľadňuje sa prirodzený obsah stopových prvkov	vláknina
7.8.2	Celulózový prášok	produkt získaný rozkladom, oddelením lignínu a ďalším čistením celulózy z rastlinných vlákien neošetreného dreva a modifikovaný len mechanickým spracovaním. vlákno neutrálneho detergentu (NDF) minimálne 87 %	vláknina

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
7.9.1	Koreň sladkého drievka	koreň *Glycyrrhiza* L.	
7.10.1	Mäta	produkt získaný sušením nadzemných častí rastlín *Mentha apicata, Mentha piperita* alebo *Mentha viridis* (L.) bez ohľadu na spôsob ich spracovania	
7.11.1	Špenát, sušený	produkt získaný zo sušenia rastliny *Spinacia oleracea* L. bez ohľadu na spôsob jej spracovania	
7.12.1	Juka, mohave	*Yucca schidigera* Roezl. rozomletá na prášok	vláknina
7.12.2	Šťava z *Yucca schidigera*	produkt získaný rezaním a lisovaním *Yucca Schidigera* pozostávajúci hlavne z uhľohydrátov	
7.13.1	Rastlinné uhlie; [drevné uhlie]	produkt získaný zuhoľnatením organického rastlinného materiálu	vláknina
7.14.1	Drevo ([1])	chemicky nespracované drevo alebo drevné vlákna	vláknina
7.15.1	Múčka z ľuľka sivolistého	produkt získaný sušením a mletím listov *Solanum glaucophyllum*,	vláknina vitamín D_3

([1]) K názvu sa doplní označenie druhu rastlín.

8. *Mliečne výrobky a z nich získané produkty*

Kŕmne suroviny v tejto kapitole musia spĺňať požiadavky nariadenia (ES) č. 1069/2009 a nariadenia (EÚ) č. 142/2011 a ich používanie môže podliehať obmedzeniam podľa nariadenia (ES) č. 999/2001.

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
8.1.1	Maslo a výrobky z masla	maslo a výrobky získané výrobou alebo spracovaním masla (napr. maslové sérum), pokiaľ sa neuvádzajú samostatne	dusíkaté látky tuk laktóza vlhkosť, ak > 6 %
8.2.1	Cmar/sušený cmar ([1])	produkt získaný pri mútení masla zo smotany alebo podobnými procesmi. Môže sa upraviť koncentráciou a/alebo sušením. Ak sa pripravuje osobitne ako kŕmna surovina, môže obsahovať:	dusíkaté látky tuk laktóza vlhkosť, ak > 6 %

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
		— až do 0,5 % fosfátov, napr. polyfosfátov (napr. hexametafosforečnan sodný), difosfátov (napr. difosforečnan tetrasodný), používaných na zníženie viskozity a na stabilizáciu bielkovín počas úpravy, — až do 0,3 % anorganických kyselín: kyselina sírová, kyselina chlorovodíková, kyselina fosforečná, ktoré sa používajú na úpravu pH v mnohých štádiách výrobných procesov, — až do 0,5 % zásad, napr. hydroxid sodný, hydroxid draselný, hydroxid vápenatý, hydroxid horečnatý, používaných na úpravu pH v mnohých štádiách výrobných procesov, — až do 2 % látok na zvýšenie sypkosti, napr. oxid kremičitý, trifosforečnan pentasodný, fosforečnan vápenatý, používaných na zlepšenie sypkosti	
8.3.1	Kazeín	produkt získaný z odstredeného mlieka alebo z cmaru sušením kazeínu vyzrážaného pomocou kyselín alebo syridla	dusíkaté látky vlhkosť, ak > 10 %
8.4.1	Kazeinát	produkt extrahovaný zo syroviny alebo kazeínu použitím neutralizujúcich látok a sušením	dusíkaté látky vlhkosť, ak > 10 %
8.5.1	Syr a výrobky zo syra	syr a výrobky vyrobené zo syra a produktov na báze mlieka	dusíkaté látky tuk
8.6.1	Mledzivo/sušené mledzivo ([1])	tekutina vylučovaná mliečnymi žľazami zvierat produkujúcich mlieko do piatich dní po pôrode. Môže sa upraviť koncentráciou a/alebo sušením.	dusíkaté látky
8.7.1	Vedľajšie mliečne produkty	produkty získané pri výrobe mliečnych výrobkov (vrátane, ale nie výhradne na: mliečne výrobky, ktoré sa už nepoužívajú ako potraviny, kal z odstrediviek alebo separátorov, preplachovaciu vodu, mliečne minerálne látky). Ak sa pripravuje osobitne ako kŕmna surovina, môže obsahovať:	vlhkosť dusíkaté látky tuk Celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
		— až do 0,5 % fosfátov, napr. polyfosfátov (napr. hexametafosforečnan sodný), difosfátov (napr. difosforečnan tetrasodný), používaných na zníženie viskozity a na stabilizáciu bielkovín počas úpravy, — až do 0,3 % anorganických kyselín: kyselina sírová, kyselina chlorovodíková, kyselina fosforečná, ktoré sa používajú na úpravu pH v mnohých štádiách výrobných procesov, — až do 0,5 % zásad, napr. hydroxid sodný, hydroxid draselný, hydroxid vápenatý, hydroxid horečnatý, používaných na úpravu pH v mnohých štádiách výrobných procesov, — až do 2 % látok na zvýšenie sypkosti, napr. oxid kremičitý, trifosforečnan pentasodný, fosforečnan vápenatý, používaných na zlepšenie sypkosti	
8.8.1	Fermentované mliečne výrobky	produkty získané fermentáciou mlieka (napr. jogurt atď.)	dusíkaté látky tuk
8.9.1	Laktóza	cukor oddelený z mlieka alebo zo srvátky purifikáciou a sušením	vlhkosť, ak > 5 %
8.10.1	Mlieko/sušené mlieko ([1])	bežná tekutina vylučovaná mliečnymi žľazami získaná z jedného dojenia alebo viacerých dojení. Môže sa upraviť koncentráciou a/alebo sušením.	dusíkaté látky tuk vlhkosť, ak > 5 %
8.11.1	Odstredené mlieko/ sušené odstredené mlieko ([1])	mlieko, ktorého obsah tuku bol znížený jeho oddelením. Môže sa upraviť koncentráciou a/alebo sušením	dusíkaté látky vlhkosť, ak > 5 %
8.12.1	Mliečny tuk	produkt získaný odstreďovaním mlieka	tuk
8.13.1	Sušená mliečna bielkovina	produkt získaný sušením bielkovinových zložiek extrahovaných z mlieka chemickou alebo fyzikálnou úpravou	dusíkaté látky vlhkosť, ak > 8 %
8.14.1	Kondenzované a odparené mlieko a produkty z nich	kondenzované a odparené mlieko a produkty získané výrobou alebo spracovaním týchto produktov	dusíkaté látky tuk vlhkosť, ak > 5 %

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
8.15.1	Mliečny permeát/ sušený mliečny permeát ([1])	produkt získaný filtráciou (ultrafiltráciou, nanofiltráciou alebo mikrofiltráciou) z kvapalnej fázy mlieka, z ktorého mohla byť čiastočne odstránená laktóza. Môže sa upraviť reverznou osmózou, koncentráciou a/alebo sušením	popol dusíkaté látky laktóza vlhkosť, ak > 8 %
8.16.1	Mliečny bielkovinový koncentrát/ sušený mliečny bielkovinový koncentrát ([1])	produkt, ktorý ostane na membráne po filtrácii (ultrafiltrácii, nanofiltrácii alebo mikrofiltrácii) mlieka. Môže sa upraviť koncentráciou a/alebo sušením	dusíkaté látky popol laktóza vlhkosť, ak > 8 %
8.17.1	Srvátka/sušená srvátka ([1])	produkt z výroby syra, tvarohu alebo kazeínu alebo z podobných procesov. Môže sa upraviť koncentráciou a/alebo sušením Ak sa pripravuje osobitne ako kŕmna surovina, môže obsahovať: — až do 0,5 % fosfátov, napr. polyfosfátov (napr. hexametafosforečnan sodný), difosfátov (napr. difosforečnan tetrasodný), používaných na zníženie viskozity a na stabilizáciu bielkovín počas úpravy, — až do 0,3 % anorganických kyselín: kyselina sírová, kyselina chlorovodíková, kyselina fosforečná, ktoré sa používajú na úpravu pH v mnohých štádiách výrobných procesov, — až do 0,5 % zásad, napr. hydroxid sodný, hydroxid draselný, hydroxid vápenatý, hydroxid horečnatý, používaných na úpravu pH v mnohých štádiách výrobných procesov, — až do 2 % látok na zvýšenie sypkosti, napr. oxid kremičitý, trifosforečnan pentasodný, fosforečnan vápenatý, používaných na zlepšenie sypkosti	dusíkaté látky laktóza vlhkosť, ak > 8 % popol
8.18.1	Delaktózovaná srvátka/delaktózovaná sušená srvátka ([1])	srvátka, z ktorej bola čiastočne odstránená laktóza. Môže sa upraviť koncentráciou a/alebo sušením Ak sa pripravuje osobitne ako kŕmna surovina, môže obsahovať:	dusíkaté látky laktóza vlhkosť, ak > 8 % popol

▼M1

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
		— až do 0,5 % fosfátov, napr. polyfosfátov (napr. hexametafosforečnan sodný), difosfátov (napr. difosforečnan tetrasodný), používaných na zníženie viskozity a na stabilizáciu bielkovín počas úpravy, — až do 0,3 % anorganických kyselín: kyselina sírová, kyselina chlorovodíková, kyselina fosforečná, ktoré sa používajú na úpravu pH v mnohých štádiách výrobných procesov, — až do 0,5 % zásad, napr. hydroxid sodný, hydroxid draselný, hydroxid vápenatý, hydroxid horečnatý, používaných na úpravu pH v mnohých štádiách výrobných procesov, — až do 2 % látok na zvýšenie sypkosti, napr. oxid kremičitý, trifosforečnan pentasodný, fosforečnan vápenatý, používaných na zlepšenie sypkosti	
8.19.1	Srvátková bielkovina/sušená srvátková bielkovina ([1])	produkt získaný sušením zložiek srvátkovej bielkoviny extrahovaných zo srvátky chemickou alebo fyzikálnou úpravou. Môže sa upraviť koncentráciou a/alebo sušením Ak sa pripravuje osobitne ako kŕmna surovina, môže obsahovať: — až do 0,5 % fosfátov, napr. polyfosfátov (napr. hexametafosforečnan sodný), difosfátov (napr. difosforečnan tetrasodný), používaných na zníženie viskozity a na stabilizáciu bielkovín počas úpravy, — až do 0,3 % anorganických kyselín: kyselina sírová, kyselina chlorovodíková, kyselina fosforečná, ktoré sa používajú na úpravu pH v mnohých štádiách výrobných procesov, — až do 0,5 % zásad, napr. hydroxid sodný, hydroxid draselný, hydroxid vápenatý, hydroxid horečnatý, používaných na úpravu pH v mnohých štádiách výrobných procesov, — až do 2 % látok na zvýšenie sypkosti, napr. oxid kremičitý, trifosforečnan pentasodný, fosforečnan vápenatý, používaných na zlepšenie sypkosti	dusíkaté látky vlhkosť, ak > 8 %

▼M1

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
8.20.1	Demineralizovaná delaktózovaná srvátka/sušená demineralizovaná delaktózovaná srvátka ([1])	srvátka, z ktorej bola čiastočne odstránená laktóza a minerálne látky. Môže sa upraviť koncentráciou a/alebo sušením Ak sa pripravuje osobitne ako kŕmna surovina, môže obsahovať: — až do 0,5 % fosfátov, napr. polyfosfátov (napr. hexametafosforečnan sodný), difosfátov (napr. difosforečnan tetrasodný), používaných na zníženie viskozity a na stabilizáciu bielkovín počas úpravy, — až do 0,3 % anorganických kyselín: kyselina sírová, kyselina chlorovodíková, kyselina fosforečná, ktoré sa používajú na úpravu pH v mnohých štádiách výrobných procesov, — až do 0,5 % zásad, napr. hydroxid sodný, hydroxid draselný, hydroxid vápenatý, hydroxid horečnatý, používaných na úpravu pH v mnohých štádiách výrobných procesov, — až do 2 % látok na zvýšenie sypkosti, napr. oxid kremičitý, trifosforečnan pentasodný, fosforečnan vápenatý, používaných na zlepšenie sypkosti	dusíkaté látky laktóza popol vlhkosť, ak > 8 %
8.21.1	Srvátkový permeát/ sušený srvátkový permeát ([1])	produkt získaný filtráciou (ultrafiltráciou, nanofiltráciou alebo mikrofiltráciou) z kvapalnej fázy srvátky, z ktorej mohla byť čiastočne odstránená laktóza. Môže sa upraviť reverznou osmózou, koncentráciou a/alebo sušením. Ak sa pripravuje osobitne ako kŕmna surovina, môže obsahovať: — až do 0,5 % fosfátov, napr. polyfosfátov (napr. hexametafosforečnan sodný), difosfátov (napr. difosforečnan tetrasodný), používaných na zníženie viskozity a na stabilizáciu bielkovín počas úpravy, — až do 0,3 % anorganických kyselín: kyselina sírová, kyselina chlorovodíková, kyselina fosforečná, ktoré sa používajú na úpravu pH v mnohých štádiách výrobných procesov, — až do 0,5 % zásad, napr. hydroxid sodný, hydroxid draselný, hydroxid vápenatý, hydroxid horečnatý, používaných na úpravu pH v mnohých štádiách výrobných procesov,	popol dusíkaté látky laktóza vlhkosť, ak > 8 %

▼M1

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
		— až do 2 % látok na zvýšenie sypkosti, napr. oxid kremičitý, trifosforečnan pentasodný, fosforečnan vápenatý, používaných na zlepšenie sypkosti	
8.22.1	Srvátkový bielkovinový koncentrát/ sušený srvátkový bielkovinový koncentrát ([1])	produkt ktorý ostane na membráne po filtrácii (ultrafiltrácii, nanofiltrácii alebo mikrofiltrácii) srvátky. Môže sa upraviť koncentráciou a/alebo sušením Ak sa pripravuje osobitne ako kŕmna surovina, môže obsahovať: — až do 0,5 % fosfátov, napr. polyfosfátov (napr. hexametafosforečnan sodný), difosfátov (napr. difosforečnan tetrasodný), používaných na zníženie viskozity a na stabilizáciu bielkovín počas úpravy, — až do 0,3 % anorganických kyselín: kyselina sírová, kyselina chlorovodíková, kyselina fosforečná, ktoré sa používajú na úpravu pH v mnohých štádiách výrobných procesov, — až do 0,5 % zásad, napr. hydroxid sodný, hydroxid draselný, hydroxid vápenatý, hydroxid horečnatý, používaných na úpravu pH v mnohých štádiách výrobných procesov, — až do 2 % látok na zvýšenie sypkosti, napr. oxid kremičitý, trifosforečnan pentasodný, fosforečnan vápenatý, používaných na zlepšenie sypkosti	dusíkaté látky popol laktóza vlhkosť, ak > 8 %

([1]) Výrazy nie sú synonymá a líšia sa najmä obsahom vlhkosti; v príslušnom prípade sa musí použiť zodpovedajúci výraz.

9. *Produkty zo suchozemských zvierat a z nich získané produkty*

Kŕmne suroviny v tejto kapitole musia spĺňať požiadavky nariadenia (ES) č. 1069/2009 a nariadenia (EÚ) č. 142/2011 a ich používanie môže podliehať obmedzeniam podľa nariadenia (ES) č. 999/2001.

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
9.1.1	Vedľajšie živočíšne produkty ([1])	celé telá alebo časti teplokrvných suchozemských zvierat, čerstvé, mrazené, varené, ošetrené kyselinou alebo sušené	dusíkaté látky tuk vlhkosť, ak > 8 %

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
9.2.1	Živočíšny tuk ([2])	produkt pozostávajúci z tuku suchozemských zvierat vrátane bezstavovcov okrem druhov patogénnych pre ľudí a zvieratá vo všetkých životných štádiách. Ak je extrahovaný rozpúšťadlami, môže obsahovať až do 0,1 % hexánu	tuk vlhkosť, ak > 1 %
9.3.1	Vedľajšie včelárske produkty	med, včelí vosk, materská kašička, propolis, peľ, spracované alebo nespracované	celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza
9.4.1	Spracovaná živočíšna bielkovina ([2])	produkt získaný tepelnou úpravou, sušením a mletím celých tiel suchozemských zvierat alebo ich častí vrátane bezstavovcov okrem druhov patogénnych pre ľudí a zvieratá, vo všetkých životných štádiách, z ktorého môže byť čiastočne extrahovaný alebo fyzicky odstránený tuk. Ak je extrahovaný rozpúšťadlami, môže obsahovať až do 0,1 % hexánu	dusíkaté látky tuk popol vlhkosť, ak > 8 %
9.5.1	Bielkoviny z výroby želatíny ([2])	sušené živočíšne bielkoviny získané z výroby želatíny odvodené zo surovín podľa nariadenia (ES) č. 853/2004	dusíkaté látky tuk popol vlhkosť, ak > 8 %
9.6.1	Hydrolyzované živočíšne bielkoviny ([2])	polypeptidy, peptidy a aminokyseliny a ich zmesi získané hydrolýzou živočíšnych bielkovín, ktoré môžu byť koncentrované sušením	dusíkaté látky vlhkosť, ak > 8 %
9.7.1	Krvná múčka ([2])	produkt získaný tepelnou úpravou krvi zabitých teplokrvných zvierat	dusíkaté látky vlhkosť, ak > 8 %
9.8.1	Krvné produkty ([1])	produkty získané z krvi alebo frakcií krvi zabitých teplokrvných zvierat; zahŕňajú sušenú/mrazenú/tekutú krvnú plazmu, sušenú celú krv, sušené/mrazené/tekuté červené krvinky alebo ich frakcie a zmesi	dusíkaté látky vlhkosť, ak > 8 %
9.9.1	Zvyšky zo stravovania [recyklát zo stravovania]	všetok potravinársky odpad obsahujúci materiál živočíšneho pôvodu vrátane použitého kuchynského oleja s pôvodom v reštauráciách, stravovacích zariadeniach a kuchyniach vrátane centrálnych kuchýň a kuchýň v domácnostiach	dusíkaté látky tuk popol vlhkosť, ak > 8 %

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
9.10.1	Kolagén ([2])	produkt na báze bielkovín získaný zo živočíšnych kostí, koží, kožiek a šliach	dusíkaté látky vlhkosť, ak > 8 %
9.11.1	Perová múčka	produkt získaný sušením a mletím peria zabitých zvierat, môže byť hydrolyzovaný	dusíkaté látky vlhkosť, ak > 8 %
9.12.1	Želatína ([2])	prírodná rozpustná bielkovina, želírujúca alebo neželírujúca, získaná čiastočnou hydrolýzou kolagénu vyrobeného z kostí, koží a kožiek a šliach zvierat	dusíkaté látky vlhkosť, ak > 8 %
9.13.1	Škvarky ([2])	produkt získaný z výroby loja, sadla a iných extrahovaných alebo fyzicky odstránených tukov živočíšneho pôvodu, čerstvý, mrazený alebo sušený. Ak je extrahovaný rozpúšťadlami, môže obsahovať až do 0,1 % hexánu	dusíkaté látky tuk popol vlhkosť, ak > 8 %
9.14.1	Produkty živočíšneho pôvodu ([1])	bývalé potraviny s obsahom živočíšnych produktov; spracované alebo nespracované, napr. čerstvé, mrazené, sušené	dusíkaté látky tuk vlhkosť, ak > 8 %
9.15.1	Vajcia	Celé vajcia *Gallus gallus* L. so škrupinami alebo bez škrupín	
9.15.2	Albumín	produkt získaný z vajec po oddelení škrupín a žĺtkov, pasterizovaný a prípadne denaturovaný	dusíkaté látky prípadne metóda denaturácie
9.15.3	Produkty z vajec, sušené	produkty pozostávajúce z pasterizovaných sušených vajec, bez škrupín alebo zmesi rôznych podielov sušeného albumínu a sušeného vaječného žĺtka	dusíkaté látky tuk vlhkosť, ak > 5 %
9.15.4	Sušené vajcia pocukrované	sušené celé vajcia alebo ich časti	dusíkaté látky tuk vlhkosť, ak > 5 % celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza

▼M1

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
9.15.5	Vaječné škrupiny, sušené	produkt získaný z hydinových vajec po tom, ako z nich bol odstránený obsah (žĺtok a albumín). Škrupiny sú vysušené	popol
9.16.1	Suchozemské bezstavovce, živé ([1])	živé suchozemské bezstavovce vo všetkých životných štádiách okrem druhov, ktoré majú nežiaduce účinky na zdravie rastlín, zvierat a ľudí	
9.16.2	Suchozemské bezstavovce, mŕtve ([1])	mŕtve suchozemských bezstavovce okrem druhov, ktoré majú nežiaduce účinky na zdravie rastlín, zvierat a ľudí, vo všetkých životných štádiách, ošetrené alebo neošetrené, ale nespracované podľa nariadenia (ES) č. 1069/2009	dusíkaté látky tuk popol

([1]) Bez toho, aby boli dotknuté povinné požiadavky týkajúce sa obchodných dokladov a zdravotných osvedčení pre vedľajšie živočíšne produkty a odvodené produkty, ako sú stanovené v nariadení Komisie (EÚ) č. 142/2011 (kapitola III prílohy VIII), ak sa katalóg používa na účely označovania, názov:
sa podľa vhodnosti nahrádza
— živočíšnym druhom a
— časťou živočíšneho produktu [napr. pečeň, mäso (len v prípade kostrového svalu)] a/alebo
— životným štádiom (napr. larva) a/alebo
— uvedením názvu živočíšneho druhu, ktorý nebol použitý vzhľadom na zákaz vnútrodruhovej recyklácie (napr. bez obsahu hydiny)
alebo sa k názvu podľa vhodnosti dopĺňa:
— živočíšny druh a/alebo
— časťou živočíšneho produktu [napr. pečeň, mäso (len v prípade kostrového svalu)] a/alebo
— životným štádiom (napr. larva) a/alebo
— názov živočíšneho druhu, ktorý nebol použitý vzhľadom na zákaz vnútrodruhovej recyklácie.

([2]) Bez toho, aby boli dotknuté povinné požiadavky týkajúce sa obchodných dokladov a zdravotných osvedčení pre vedľajšie živočíšne produkty a odvodené produkty, ako sú stanovené v nariadení (EÚ) č. 142/2011 (kapitola III prílohy VIII), a ak sa katalóg používa na účely označovania, k názvu sa podľa vhodnosti dopĺňa:
— spracovaný živočíšny druh (napr. ošípané, prežúvavce, vtáky, hmyz) a/alebo
— životným štádiom (napr. larva) a/alebo
— spracovaný materiál (napr. kosť) a/alebo
— aplikovaný proces (napr. odtučnený, rafinovaný) a/alebo
— názov živočíšneho druhu, ktorý nebol použitý vzhľadom na zákaz vnútrodruhovej recyklácie (napr. neobsahuje hydinu).

10. *Ryby, iné vodné živočíchy a z nich získané produkty*

Kŕmne suroviny v tejto kapitole musia spĺňať požiadavky nariadenia (ES) č. 1069/2009 a nariadenia (EÚ) č. 142/2011 a ich používanie môže podliehať obmedzeniam podľa nariadenia (ES) č. 999/2001.

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
10.1.1	Vodné bezstavovce ([1])	celé telá alebo časti morských alebo sladkovodných bezstavovcov vo všetkých životných štádiách okrem druhov patogénnych pre ľudí a zvieratá; spracované alebo nespracované, napr. čerstvé, mrazené, sušené	dusíkaté látky tuk popol
10.2.1	Vedľajšie produkty z vodných živočíchov ([1])	pochádzajúce z prevádzkarní alebo závodov spracúvajúcich alebo vyrábajúcich produkty na ľudskú spotrebu; spracované alebo nespracované, napr. čerstvé, mrazené, sušené	dusíkaté látky tuk popol

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
10.3.1	Múčka z kôrovcov ([2])	produkt získaný zahriatím, lisovaním a vysušením celých tiel alebo častí kôrovcov vrátane voľne žijúcich a chovaných kreviet	vápnik popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
10.4.1	Ryby ([2])	celé ryby alebo ich časti; čerstvé, mrazené, varené, ošetrené kyselinou alebo sušené	dusíkaté látky vlhkosť, ak > 8 %
10.4.2	Rybia múčka ([2])	produkt získaný zahriatím, lisovaním a sušením celých rýb alebo ich častí, do ktorého môžu byť pred sušením znovu pridané rybie šťavy	dusíkaté látky tuk popol, ak > 20 % vlhkosť, ak > 8 %
10.4.3	Rybie šťavy	kondenzovaný produkt získaný počas výroby rybej múčky, ktorý bol oddelený a stabilizovaný acidifikáciou alebo sušením	dusíkaté látky tuk vlhkosť, ak > 5 %
10.4.4	Rybia bielkovina, hydrolyzovaná	produkt získaný hydrolýzou celých rýb alebo ich častí, ktorý môže byť koncentrovaný sušením	dusíkaté látky tuk popol, ak > 20 % vlhkosť, ak > 8 %
10.4.5	Múčka z rybích kostí	produkt získaný zahriatím, lisovaním a sušením častí rýb. Pozostáva najmä z rybích kostí	popol
10.4.6	Rybí olej	olej získaný z rýb alebo ich častí, následne upravený odstredením s cieľom odstrániť vodu (môže obsahovať údaje špecifické pre daný druh, napr. olej z pečene tresky)	tuk vlhkosť, ak > 1 %
10.4.7	Rybí olej, stužený	olej získaný hydrogenáciou rybieho oleja	vlhkosť, ak > 1 %
10.4.8	Stearín z rybieho oleja [winterizovaný rybí olej]	frakcia rybieho oleja s vysokým obsahom nasýtených tukov získaná počas rafinácie surového rybieho oleja na rafinovaný rybí olej použitím procesu winterizácie, v ktorej nasýtené tuky tuhnú a následne sa zbierajú	tuk vlhkosť, ak > 1 %

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
10.5.1	Olej z krilu	olej získaný z varenej a lisovanej planktonickej pancierovky, následne upravený odstredením s cieľom odstrániť vodu	vlhkosť, ak > 1 %
10.5.2	Bielkovinový koncentrát z pancierovky (bielkovina z krilu), hydrolyzovaný	produkt získaný enzymatickou hydrolýzou celých pancieroviek alebo ich častí, často koncentrovaný sušením	dusíkaté látky tuk popol, ak > 20 % vlhkosť, ak > 8 %
10.6.1	Múčka z morských špirálovcov	produkt získaný zahriatím a sušením celých morských špirálovcov alebo ich častí vrátane *Nereis virens* M. Sars.	tuk popol, ak > 20 %, vlhkosť, ak > 8 %
10.7.1	Múčka z morského zooplanktónu	produkt získaný zahriatím, lisovaním a sušením morského zooplanktónu, napr. pancierovky	dusíkaté látky tuk popol, ak > 20 % vlhkosť, ak > 8 %
10.7.2	Olej z morského zooplanktónu	olej získaný z vareného a lisovaného morského zooplanktónu, následne upravený odstredením s cieľom odstrániť vodu	vlhkosť, ak > 1 %
10.8.1	Múčka z mäkkýšov	produkt získaný zahriatím a sušením celých mäkkýšov alebo ich častí vrátane kalamárov a lastúrnikov	dusíkaté látky tuk popol, ak > 20 % vlhkosť, ak > 8 %
10.9.1	Múčka z kalamárov	produkt získaný zahriatím, lisovaním a sušením celých kalamárov alebo ich častí	dusíkaté látky tuk popol, ak > 20 % vlhkosť, ak > 8 %

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
10.10.1	Múčka z hviezdíc [múčka z morských hviezdíc]	produkt získaný zahriatím, lisovaním a sušením celých *Asteroidea* alebo ich častí	dusíkaté látky tuk popol, ak > 20 % vlhkosť, ak > 8 %

([1]) K názvu sa doplní označenie druhu.
([2]) V prípade výroby z rýb z farmových chovov/kôrovcov sa k názvu doplní druh.

11. *Minerálne látky a produkty z nich získané*

Kŕmne suroviny, ktoré sa uvádzajú v tejto kapitole a ktoré obsahujú živočíšne produkty, musia spĺňať požiadavky nariadenia (ES) č. 1069/2009 a nariadenia (EÚ) č. 142/20011 a ich používanie môže podliehať obmedzeniam podľa nariadenia (ES) č. 999/2001.

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
11.1.1	Uhličitan vápenatý ([1]); [vápenec]	produkt získaný mletím zdrojov uhličitanu vápenatého ($CaCO_3$), ako je vápenec, alebo vyzrážaním z kyselinového roztoku. Môže obsahovať až do 0,25 % propylénglykolu. Môže obsahovať až do 0,1 % pomocných látok pri mletí	vápnik popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.1.2	Zvápenatené morské ulity	produkt prírodného pôvodu získaný z morských ulít pomletých alebo granulovaných, ako sú ulity ustríc alebo morských mušlí	vápnik popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.1.3	Uhličitan horečnato-vápenatý	prírodná zmes uhličitanu vápenatého ($CaCO_3$) a uhličitanu horečnatého ($MgCO_3$). Môže obsahovať až do 0,1 % pomocných látok pri mletí	vápnik horčík popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.1.4	Maerl	produkt prírodného pôvodu získaný zo zvápenatených morských rias, pomletý alebo granulovaný	vápnik popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.1.5	Lithothamn	produkt prírodného pôvodu získaný zo zvápenatených morských rias [*Phymatolithon calcareum* (Pall.)], mletý alebo granulovaný	vápnik popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.1.6	Chlorid vápenatý	chlorid vápenatý ($CaCl_2$). Môže obsahovať až do 0,2 % síranu bárnatého	vápnik popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.1.7	Hydroxid vápenatý	hydroxid vápenatý [$Ca(OH)_2$]. Môže obsahovať až do 0,1 % pomocných látok pri mletí	vápnik popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
11.1.8	Síran vápenatý, bezvodý	bezvodý síran vápenatý ($CaSO_4$) získaný mletím bezvodého síranu vápenatého alebo dehydratáciou dihydrátu síranu vápenatého	vápnik popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.1.9	Síran vápenatý, hemihydrát	hemihydrát síranu vápenatého ($CaSO_4 \times \frac{1}{2} H_2O$) získaný čiastočnou dehydratáciou dihydrátu síranu vápenatého	vápnik popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.1.10	Síran vápenatý, dihydrát	dihydrát síranu vápenatého ($CaSO_4 \times 2H_2O$) získaný mletím dihydrátu síranu vápenatého alebo hydratáciou hemihydrátu síranu vápenatého	vápnik popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.1.11	Vápenaté soli organických kyselín ([2])	Vápenaté soli jedlých organických kyselín minimálne so 4 atómami uhlíka	vápnik organické kyseliny
11.1.12	Oxid vápenatý	oxid vápenatý (CaO) získaný kalcináciou prirodzene sa vyskytujúceho vápenca. Môže obsahovať až do 0,1 % pomocných látok pri mletí	vápnik popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.1.13	Glukonát vápenatý	vápenatá soľ kyseliny glukónovej všeobecne vyjadrená ako $Ca(C_6H_{11}O_7)_2$ a jej hydratované formy	vápnik popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.1.15	Síran/uhličitan vápenatý	produkt získaný počas výroby uhličitanu sodného	vápnik popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.1.16	Pidolát vápenatý	L-pidolát vápenatý ($C_{10}H_{12}CaN_2O_6$). Môže obsahovať až do 5 % kyseliny glutámovej.	vápnik popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.1.17	Uhličitan vápenatý-oxid horečnatý	produkt získaný zahriatím látok s obsahom prírodného vápnika a horčíka ako dolomit. Môže obsahovať až do 0,1 % pomocných látok pri mletí	vápnik horčík
11.2.1	Oxid horečnatý	kalcinovaný oxid horečnatý (MgO), nie menej ako 70 % MgO	horčík popol nerozpustný v HCl, ak > 15 % obsah železa ako Fe_2O_3, ak > 5 %
11.2.2	Síran horečnatý, heptahydrát	síran horečnatý ($MgSO_4 \times 7 H_2O$)	horčík síra popol nerozpustný v HCl, ak > 15 %
11.2.3	Síran horečnatý, monohydrát	síran horečnatý ($MgSO_4 \times H_2O$)	horčík síra popol nerozpustný v HCl, ak > 15 %

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
11.2.4	Síran horečnatý, bezvodý	bezvodý síran horečnatý ($MgSO_4$)	horčík síra popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.2.5	Propionát horečnatý	propionát horečnatý ($C_6H_{10}MgO_4$)	horčík
11.2.6	Chlorid horečnatý	chlorid horečnatý ($MgCl_2$) alebo roztok získaný prirodzeným skoncentrovaním morskej vody po vyťažení chloridu sodného	horčík chlór popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.2.7	Uhličitan horečnatý	prírodný uhličitan horečnatý ($MgCO_3$)	horčík popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.2.8	Hydroxid horečnatý	hydroxid horečnatý [$Mg(OH)_2$].	horčík popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.2.9	Síran draselno-horečnatý	hydrát síranu draselno-horečnatého [$K_2Mg(SO_4)_2 \times nH_2O$, n = 4,6].	horčík draslík popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.2.10	Horečnaté soli organických kyselín ([2])	horečnaté soli jedlých organických kyselín minimálne so 4 atómami uhlíka	horčík organické kyseliny
11.2.11	Glukonát horečnatý	horečnatá soľ kyseliny glukónovej všeobecne vyjadrená ako $Mg(C_6H_{11}O_7)_2$ a jej hydratované formy	horčík popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.2.13	Pidolát horečnatý	L-pidolát horečnatý ($C_{10}H_{12}MgN_2O_6$). Môže obsahovať až do 5 % kyseliny glutámovej.	horčík popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.3.1	Hydrogenfosforečnan vápenatý ([3]) ([4]); [hydrogenfosforečnan vápenatý]	hydrogenfosforečnan vápenatý získaný z kostí alebo anorganických zdrojov ($CaHPO_4 \times nH_2O$, n = 0 alebo 2). Ca/P > 1,2 Môže obsahovať až do 3 % chloridu vyjadreného ako NaCl	vápnik celkový fosfor P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 % popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.3.2	Monodikalciumfosfát	produkt zložený z hydrogenfosforečnanu vápenatého a dihydrogenfosforečnanu vápenatého ($CaHPO_4 \times Ca(H_2PO_4)_2 \times n\ H_2O$, n = 0 alebo 1) 0,8 < Ca/P < 1,3	celkový fosfor vápnik P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
11.3.3	Dihydrogenfosforečnan vápenatý; [dihydrogenfosforečnan vápenatý]	dihydrogenfosforečnan vápenatý $[Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n = 0 alebo 1] Ca/P < 0,9	celkový fosfor vápnik P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.4	Fosforečnan vápenatý [4]; [fosforečnan vápenatý]	fosforečnan vápenatý z kostí alebo anorganických zdrojov $[Ca_3(PO_4)_2 \times H_2O]$ alebo hydroxylapatit $[Ca_5(PO_4)_3OH]$ Ca/P > 1,3	vápnik celkový fosfor P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 % popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.3.5	Fosforečnan horečnato-vápenatý	fosforečnan horečnato-vápenatý $[Ca_3Mg_3(PO_4)_4]$	vápnik horčík celkový fosfor P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.6	Odfluórovaný fosfát	produkt získaný z anorganických zdrojov, kalcinovaný a ďalej tepelne upravený	celkový fosfor vápnik sodík P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 % popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.3.7	Pyrofosforečnan vápenatý; [dikalciumdifosfát]	pyrofosforečnan/difosforečnan vápenatý $(Ca_2P_2O_7)$.	celkový fosfor vápnik P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.8	Fosforečnan horečnatý	produkt pozostávajúci z dihydrogenfosforečnanu, hydrogenfosforečnanu a fosforečnanu horečnatého	celkový fosfor horčík P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 % popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.3.9	Fosforečnan horečnato-sodno-vápenatý	produkt pozostávajúci z fosforečnanu horečnato-sodno-vápenatého	celkový fosfor horčík vápnik sodík P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.10	Dihydrogenfosforečnan sodný; [dihydrogenfosforečnan sodný]	dihydrogenfosforečnan sodný $(NaH_2PO_4 \times n\ H_2O$; n = 0, 1 alebo 2)	celkový fosfor sodík P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
11.3.11	Hydrogenosforečnan sodný; [hydrogenfosforečnan sodný]	hydrogenfosforečnan sodný ($Na_2HPO_4 \times nH_2O$; n = 0, 2, 7 alebo 12)	celkový fosfor sodík P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.12	Fosforečnan sodný; [fosforečnan sodný]	fosforečnan sodný ($Na_3PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1/2, 1, 6, 8 alebo 12)	celkový fosfor sodík P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.13	Pyrofosforečnan sodný; [difosforečnan tetrasodný]	pyrofosforečnan/difosforečnan sodný ($Na_4P_2O_7 \times n\ H_2O$; n = 0 alebo 10)	celkový fosfor sodík P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.14	Dihydrogenfosforečnan draselný; [dihydrogenortofosforečnan monodraselný]	dihydrogenfosforečnan draselný (KH_2PO_4)	celkový fosfor draslík P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.15	Hydrogenfosforečnan draselný; [hydrogenortofosforečnan didraselný]	hydrogenfosforečnan draselný ($K_2HPO_4 \times nH_2O$; n = 0, 3 alebo 6)	celkový fosfor draslík P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.16	Fosforečnan sodno-vápenatý	fosforečnan sodno-vápenatý ($CaNaPO_4$)	celkový fosfor vápnik sodík P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.17	Dihydrogenfosforečnan amónny; [dihydrogenfosforečnan amónny]	dihydrogenfosforečnan amónny ($NH_4H_2PO_4$)	celkový dusík celkový fosfor P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.18	Fosforečnan dvojamónny; [hydrogenfosforečnan amónny]	fosforečnan dvojamónny [$(NH_4)_2HPO_4$]	celkový dusík celkový fosfor P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.19	Trifosforečnan pentasodný; [polyfosfát fosforečnan sodný]	trifosforečnan pentasodný ($Na_5P_3O_{10} \times nH_2O$; n = 0 alebo 6)	celkový fosfor sodík P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
11.3.20	Fosforečnan horečnato-sodný	fosforečnan horečnato-sodný ($MgNaPO_4$)	celkový fosfor horčík sodík P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.21	Fosfornan horečnatý	Fosfornan horečnatý [$Mg(H_2PO_2)_2 \times 6 H_2O$]	horčík celkový fosfor P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.22	Kostná múčka odglejená	odglejené, sterilizované a pomleté kosti, z ktorých bol odstránený tuk	celkový fosfor vápnik popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.3.23	Popol z kostí	minerálne zvyšky z horenia, spaľovania alebo splyňovania vedľajších živočíšnych produktov	celkový fosfor vápnik popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.3.24	Polyfosforečnan vápenatý	heterogénne zmesi vápenatých solí kondenzovaných kyselín polyfosforečných všeobecného vzorca $H_{(n+2)}PnO_{(3n+1)}$, kde „n“ je najmenej 2.	celkový fosfor vápnik P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.25	Dihydrogendifosforečnan vápenatý	dihydrogéndifosforečnan/pyrofosforečnan vápenatý ($CaH_2P_2O_7$)	celkový fosfor vápnik P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.26	Horečnatá soľ kyseliny pyrofosforečnej	dihydrogénpyrofosforečnan/dihydrogéndifosforečnan horečnatý ($MgH_2P_2O_7$) produkt vyrobený z purifikovanej kyseliny fosforečnej apurifikovaného hydroxidu horečnatého alebo oxidu horečnatého odparovaním vody a kondenzáciou ortofosforečnanu na difosforečnan	celkový fosfor horčík P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.27	Dihydrogendifosforečnan sodný	dihydrogendifosforečnan sodný ($Na_2H_2P_2O_7$)	celkový fosfor vápnik P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.28	Difosforečnan trisodný	hydrogéndifosforečnan sodný (bezvodý: $Na_3HP_2O_7$; monohydrát: $Na_3HP_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 alebo 9)	celkový fosfor sodík P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
11.3.29	Polyfosforečnan sodný; [hexametafosforečnan sodný]	heterogénne zmesi sodných solí lineárnych kondenzovaných polyfosforečných kyselín všeobecného vzorca $H_{(n+2)}PnO_{(3n+1)}$, kde „n“ je najmenej 2.	celkový fosfor sodík P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.30	Fosforečnan tridraselný	monofosforečnan tri-draselný ($K_3PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1, 3, 7 alebo 9)	celkový fosfor draslík P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.31	Difosforečnan draselný	pyrofosforečnan/difosforečnan draselný ($K_4P_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 alebo 3)	celkový fosfor draslík P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.32	Trifosforečnan pentadraselný	trifosforečnan pentadraselný ($K_5P_3O_{10}$)	celkový fosfor draslík P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.33	Polyfosforečnan draselný	heterogénne zmesi draselných solí lineárnych kondenzovaných polyfosforečných kyselín všeobecného vzorca $H_{(n+2)}PnO_{(3n+1)}$, kde „n“ je najmenej 2	celkový fosfor draslík P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.3.34	Polyfosforečnan sodno-vápenatý	polyfosforečnan sodno-vápenatý	celkový fosfor sodík vápnik P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %
11.4.1	Chlorid sodný ([1])	chlorid sodný (NaCl) alebo produkt získaný kryštalizáciou odparovaním vody zo soľného roztoku (nasýteného alebo ochudobneného v inom procese) (vákuová soľ) alebo odparením morskej vody (morská soľ) alebo mletím kamennej soli	sodík popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.4.2	Bikarbonát sodný [hydrogenuhličitan sodný]	hydrogenuhličitan sodný ($NaHCO_3$)	sodík popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.4.3	(Bi)karbonát sodný/amónny [(hydrogen)uhličitan sodný/amónny]	produkt získaný počas výroby uhličitanu sodného a hydrogenuhličitanu sodného so stopami hydrogenuhličitanu amónneho (hydrogenuhličitan amónny max. 5 %)	sodík popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
11.4.4	Uhličitan sodný	uhličitan sodný (Na_2CO_3)	sodík popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.4.5	Seskviuhličitan sodný [monohydrogenbis(uhličitan) sodný]	seskviuhličitan sodný [$Na_3H(CO_3)_2$]	sodík popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.4.6	Síran sodný	síran sodný (Na_2SO_4). Môže obsahovať až do 0,3 % metionínu	sodík popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.4.7	Sodné soli organických kyselín (2)	sodné soli jedlých organických kyselín minimálne so 4 atómami uhlíka	sodík organické kyseliny
11.5.1	Chlorid draselný	chlorid draselný (KCl) alebo produkt získaný mletím prírodných zdrojov chloridu draselného	draslík popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.5.2	Síran draselný	síran draselný (K_2SO_4)	draslík popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.5.3	Uhličitan draselný	uhličitan draselný (K_2CO_3)	draslík popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.5.4	Hydrogenuhličitan draselný	hydrogenuhličitan draselný ($KHCO_3$)	draslík popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %
11.5.5	Draselné soli organických kyselín (2)	draselné soli jedlých organických kyselín minimálne so 4 atómami uhlíka	draslík organické kyseliny
11.5.6	Pidolát draselný	L-pidolát draselný ($C_5H_6KNO_3$). Môže obsahovať až do 5 % kyseliny glutámovej.	draslík popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %
11.6.1	Sírny kvet	prášok získaný z prírodných ložísk minerálu. Tiež produkt získaný z rafinácie ropy podľa postupov výrobcov síry	síra
11.7.1	Atapulgit	prírodný minerál obsahujúci horčík, hliník a kremík	horčík
11.7.2	Kremeň	prirodzene sa vyskytujúci minerál získaný mletím zdrojov kremeňa. Môže obsahovať až do 0,1 % pomocných látok pri mletí	
11.7.3	Kristobalit	oxid kremičitý(SiO_2) získaný z rekryštalizácie kremeňa. Môže obsahovať až do 0,1 % pomocných látok pri mletí	

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
11.8.1	Síran amónny	síran amónny $[(NH_4)_2SO_4]$ získaný chemickou syntézou. Môže byť prítomný vo forme vodného roztoku	dusík vyjadrený ako dusíkaté látky síra
11.8.3	Amónne soli organických kyselín (2)	amónne soli jedlých organických kyselín minimálne so 4 atómami uhlíka	dusík vyjadrený ako dusíkaté látky organické kyseliny
11.8.4	Laktát amónny (mliečnan amónny)	laktát amónny $NH_4(CH_3CHOHCOO)$. Zahŕňa laktát amónny produkovaný fermentáciou pomocou *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *Bulgaricus, Lactococcus lactis* ssp., *Leuconostoc mesenteroides, Streptococcus thermophilus, Lactobacillus* spp., alebo *Bifidobacterium* spp., s obsahom aspoň 44 % dusíka vyjadreného ako dusíkaté látky. Môže obsahovať až do 2 % fosforu, 2 % draslíka, 0,7 % horčíka, 2 % sodíka, 2 % sulfátov, 0,5 % chloridov, 5 % cukrov a 0,1 % silikónového protipeniaceho činidla	dusík vyjadrený ako dusíkaté látky popol draslík, ak > 1,5 % horčík, ak > 1,5 %, sodík, ak > 1,5 %
11.8.5	Octan amónny	octan amónny $NH_4(CH_3COO)$ vo vodnom roztoku obsahujúci najmenej 55 % octanu amónneho	dusík vyjadrený ako dusíkaté látky
11.9.1	Minerálny grit	produkt získaný drvením prirodzene sa vyskytujúceho minerálu vo forme štrku	veľkosť častíc
11.9.2	Tehlový grit	produkt získaný drvením a mletím produktov získaných z pálenia hliny	veľkosť častíc vlhkosť, ak > 2 %

(1) Názov možno zameniť za pôvod zdroja alebo možno pôvod zdroja doplniť do názvu.
(2) Názov sa zmení tak, aby sa v ňom špecifikovala organická kyselina, alebo sa doplní o jej špecifikáciu.
(3) Výrobný proces sa môže uviesť v názve.
(4) K názvu sa doplní „z kostí“, ak je to vhodné.

12. *Produkty a vedľajšie produkty získané fermentáciou s použitím mikroorganizmov, ktorých inaktivácia spôsobila neprítomnosť živých mikroorganizmov*

Kŕmne suroviny uvedené v tejto kapitole, ktoré sú geneticky modifikovanými organizmami alebo sú z nich vyprodukované, alebo sú výsledkom fermentačného procesu, ktorý zahŕňa geneticky modifikované mikroorganizmy, musia byť v súlade s nariadením (ES) č. 1829/2003 o geneticky modifikovaných potravinách a krmivách.

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
12.1.1	Produkt z *Methylophilus methylotrophus* bohatý na bielkoviny (1) (2)	produkt fermentácie získaný pomocou kultúry *Methylophilus methylotrophus* (NCIMB kmeň 10.515) na metanole, obsah dusíkatých látok je aspoň 68 % a koeficient odrazu aspoň 50	dusíkaté látky popol tuk kyselina propiónová, ak > 0,5 %

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
12.1.2	Produkt z *Methylococcus capsulatus* (Bath), *Alca ligenes acidovorans, Bacillus brevis* a *Bacillus firmus* bohatý na bielkoviny (1) (2)	produkt fermentácie získaný pomocou kultúry *Methylococcus capsulatus* (Bath) (NCIMB kmeň 11132), *Alcaligenes acidovorans* (NCIMB kmeň 13287), *Bacillus brevis* (NCIMB kmeň 13288) a *Bacillus firmus* (NCIMB kmeň 13289) na zemnom plyne (pribl. 91 % metánu, 5 % etánu, 2 % propánu, 0,5 % izobutánu, 0,5 % n-butánu), amoniaku a minerálnych soliach, obsah dusíkatých látok je najmenej 65 %	dusíkaté látky popol tuk kyselina propiónová, ak > 0,5 %
12.1.3	Produkt z *Escherichia coli* bohatý na bielkoviny (1) (2)	vedľajší produkt fermentácie z výroby aminokyselín kultúrou *Escherichia coli* K12 na substrátoch rastlinného alebo chemického pôvodu, amoniaku alebo minerálnych soliach; môže byť hydrolyzovaný	dusíkaté látky kyselina propiónová, ak > 0,5 %
12.1.4	Produkt z *Corynebacterium glutamicum* bohatý na bielkoviny (1) (2)	vedľajší produkt fermentácie z výroby aminokyselín kultúrou *Corynebacterium glutamicum* na substrátoch rastlinného alebo chemického pôvodu, amoniaku alebo minerálnych soliach; môže byť hydrolyzovaný	dusíkaté látky kyselina propiónová, ak > 0,5 %
12.1.5	Kvasnice [pivovarské kvasnice] (1) (2)	všetky kvasnice získané z (4) *Saccharomyces cerevisiae, Saccharomyces carlsbergensis, Kluyveromyces lactis, Kluyveromyces fragilis, Torulaspora delbrueckii, Cyberlindnera jadinii* (3), *Saccharomyces uvarum, Saccharomyces ludwigii* alebo *Brettanomyces* ssp. na substrátoch väčšinou rastlinného pôvodu, ako sú melasa, cukrový sirup, alkohol, destilačné zvyšky, obilniny a produkty obsahujúce škrob, ovocné šťavy, srvátka, kyselina mliečna, cukor, hydrolyzované rastlinné vlákna, a fermentačné živiny ako amoniak alebo minerálne soli	vlhkosť, ak < 75 % alebo > 97 % ak vlhkosť < 75 %: dusíkaté látky kyselina propiónová, ak > 0,5 %
12.1.6	Mycéliová siláž z výroby penicilínu (1) (2)	mycelium (dusíkaté zlúčeniny), vlhký vedľajší produkt výroby penicilínu pomocou *Penicillium chrysogenum* (ATCC 48271) na rôznych zdrojoch uhľohydrátov a ich hydrolyzátov, tepelne upravený a silážovaný pomocou *Lactobacillus brevis*, *plantarum, sake, collinoides* a *Streptococcus lactis* na inaktiváciu penicilínu, dusík vyjadrený ako dusíkaté látky je aspoň 7 %	dusík vyjadrený ako dusíkaté látky popol kyselina propiónová, ak > 0,5 %
12.1.7	Kvasnice z procesu bionafty (1) (2)	všetky kvasinky a ich časti (6) získané z (4) *Yarrowia lipolytica* kultivované na rastlinných olejoch a odstránením glejovitých látok a glycerolových frakcií tvorených počas výroby bionafty	vlhkosť, ak < 75 % alebo > 97 % ak vlhkosť < 75 %: dusíkaté látky kyselina propiónová, ak > 0,5 %

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
12.1.8	Produkt z druhov *Lactobacillus* bohatý na bielkoviny (1) (2)	produkt fermentácie získaný z kultúry *Lactobacillus* na substrátoch väčšinou rastlinného pôvodu, ako je melasa, cukrový sirup, alkohol, destilačné zvyšky, obilniny a produkty obsahujúce škrob, ovocné šťavy, srvátka, kyselina mliečna, cukor, hydrolyzované rastlinné vlákna, a fermentačné živiny ako amoniak alebo minerálne soli. Produkt môže byť sušený	dusíkaté látky popol kyselina propiónová, ak > 0,5 %
12.1.9	Produkt z *Trichoderma viride* bohatý na bielkoviny (1) (2)	produkt fermentácie získaný z kultúry *Trichoderma viride* na substrátoch väčšinou rastlinného pôvodu, ako je melasa, cukrový sirup, alkohol, destilačné zvyšky, obilniny a produkty obsahujúce škrob, ovocné šťavy, srvátka, kyselina mliečna, cukor, hydrolyzované rastlinné vlákna, a fermentačné živiny ako amoniak alebo minerálne soli. Produkt môže byť sušený	dusíkaté látky popol kyselina propiónová, ak > 0,5 %
12.1.10	Produkt z *Bacillus subtilis* bohatý na bielkoviny (1) (2)	produkt fermentácie získaný z kultúry *Bacillus subtilis* na substrátoch väčšinou rastlinného pôvodu, ako je melasa, cukrový sirup, alkohol, destilačné zvyšky, obilniny a produkty obsahujúce škrob, ovocné šťavy, srvátka, kyselina mliečna, cukor, hydrolyzované rastlinné vlákna, a fermentačné živiny ako amoniak alebo minerálne soli. Produkt môže byť sušený	dusíkaté látky popol kyselina propiónová, ak > 0,5 %
12.1.11	Produkt z *Aspergillus oryzae* bohatý na bielkoviny (1) (2)	produkt fermentácie získaný z kultúry *Aspergillus oryzae* na substrátoch väčšinou rastlinného pôvodu, ako je melasa, cukrový sirup, alkohol, destilačné zvyšky, obilniny a produkty obsahujúce škrob, ovocné šťavy, srvátka, kyselina mliečna, cukor, hydrolyzované rastlinné vlákna, a fermentačné živiny ako amoniak alebo minerálne soli. Produkt môže byť sušený	dusíkaté látky popol kyselina propiónová, ak > 0,5 %
12.1.12	Kvasnicové produkty (1) (2)	všetky časti kvasníc (6) získané zo (4) *Saccharomyces cerevisiae, Saccharomyces carlsbergensis, Kluyveromyces lactis, Kluyveromyces fragilis, Torulaspora delbrueckii, Cyberlindnera jadinii* (3), *Saccharomyces uvarum, Saccharomyces ludwigii* alebo *Brettanomyces* ssp. na substrátoch väčšinou rastlinného pôvodu, ako je melasa, cukrový sirup, alkohol, destilačné zvyšky, obilniny a produkty obsahujúce škrob, ovocné šťavy, srvátka, kyselina mliečna, cukor, hydrolyzované rastlinné vlákna, a fermentačné živiny ako amoniak alebo minerálne soli	vlhkosť, ak < 75 % alebo > 97 % ak vlhkosť < 75 %: dusíkaté látky kyselina propiónová, ak > 0,5 %

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
12.2.1	Vinas [kondenzované melasové šťavy] (2) (5)	vedľajšie produkty získané priemyselným spracovaním muštov/kvasnej kvapaliny z procesov mikrobiálnej fermentácie, ako je výroba alkoholu, organických kyselín alebo kvasníc. Sú zložené z kvapalnej/pastovej frakcie získanej po oddelení fermentačných muštov/kvasnej kvapaliny. Môžu obsahovať aj mŕtve bunky mikroorganizmov použitých pri fermentácii a/alebo ich časti (6). Substráty sú väčšinou rastlinného pôvodu, ako je melasa, cukrový sirup, alkohol, destilačné zvyšky, obilniny a produkty obsahujúce škrob, ovocné šťavy, srvátka, kyselina mliečna, cukor, hydrolyzované rastlinné vlákniny, a fermentačné živiny ako amoniak alebo minerálne soli	dusíkaté látky substrát a prípadne uvedenie výrobného procesu
12.2.2	Vedľajšie produkty z výroby kyseliny L-glutámovej (2) (5)	vedľajšie produkty z výroby kyseliny L-glutámovej fermentáciou pomocou *Corynebacterium melassecola* na substráte zloženom zo sacharózy, z melasy, zo škrobových produktov a ich hydrolyzátov, z amónnych solí a iných dusíkatých zlúčenín	dusíkaté látky
12.2.3	Vedľajšie produkty z výroby L-lyzín monohydrochloridu pomocou *Brevibacterium lactofermentum* (2) (5)	vedľajšie produkty z výroby L-lyzín monohydrochloridu fermentáciou pomocou *Brevibacterium lactofermentum* na substráte zloženom zo sacharózy, z melasy, zo škrobových produktov a ich hydrolyzátov, z amónnych solí a iných dusíkatých zlúčenín	dusíkaté látky
12.2.4	Vedľajšie produkty z výroby aminokyselín s *Corynebacterium glutamicum* (2) (5)	vedľajšie produkty z výroby aminokyselín fermentáciou *Corynebacterium glutamicum* na substráte rastlinného alebo chemického pôvodu, z amoniaku alebo minerálnych solí	dusíkaté látky popol
12.2.5	Vedľajšie produkty z výroby aminokyselín s *Escherichia coli* K12 (2) (5)	vedľajšie produkty z výroby aminokyselín fermentáciou s *Escherichia coli* K12 na substráte rastlinného alebo chemického pôvodu, z amoniaku alebo minerálnych solí	dusíkaté látky popol
12.2.6	Vedľajší produkt výroby enzýmov s *Aspergillus niger* (2) (5)	vedľajší produkt fermentácie pomocou *Aspergillus niger* na pšenici a slade na účely výroby enzýmov	dusíkaté látky

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
12.2.7	Polyhydroxybutyrát z fermentácie s *Ralstonia eutropha* ([2])	produkt obsahujúci 3-hydroxybutyrát a 3-hydroxyvalerát, vyrobený fermentáciou s *Ralstonia eutropha*, a múčky z neživej bakteriálnej bielkoviny, ktorá zostala z produkcie bakteriálneho a fermentačného luhu.	

([1]) Produkty získané z biomasy špecifických mikroorganizmov kultivovaných na určitých substrátoch. Môžu obsahovať až do 0,3 % protipeniacich činidiel, 1,5 % filtračných/číriacich prípravkov a 2,9 % kyseliny propiónovej.
([2]) Mikroorganizmy použité vo fermentácii boli inaktivované, že žiadne takéto mikroorganizmy nie sú živé v kŕmnych surovinách.
([3]) Kultivácia na n-alkánoch je zakázaná [nariadenie (EÚ) č. 568/2010].
([4]) Použitý názov kmeňov kvasníc sa môže odlišovať od vedeckého názvoslovia. Preto mohli byť použité i synonymá uvedených kmeňov kvasníc.
([5]) Iné vedľajšie produkty fermentácie. Môžu obsahovať až do 0,6 % protipeniacich činidiel, 0,5 % činidiel proti vytváraniu povlaku a 0,2 % sulfitu.
([6]) Časti sú rozpustné a nerozpustné frakcie kvasníc vrátané častí z membrány alebo vnútorných častí bunky.

13. *Rôzne*

Kŕmne suroviny, ktoré sa uvádzajú v tejto kapitole a ktoré obsahujú živočíšne produkty, musia spĺňať požiadavky nariadenia (ES) č. 1069/2009 a nariadenia (EÚ) č. 142/20011 a ich používanie môže podliehať obmedzeniam podľa nariadenia (ES) č. 999/2001.

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
13.1.1	Produkty z pekární a z výroby cestovín	produkty získané počas výroby chleba, sušienok, oplátok alebo cestovín a z nich. Môžu byť sušené.	škrob celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza tuk, ak > 5 %
13.1.2	Produkty z výroby múčnikov	produkty získané počas výroby múčnikov a koláčov a z nich. Môžu byť sušené.	škrob celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza tuk, ak > 5 %
13.1.3	Produkty z výroby raňajkových cereálií	látky alebo produkty, ktoré sú určené na ľudskú spotrebu, alebo je vhodné očakávať, že ich ľudia môžu konzumovať, a to v spracovanej, čiastočnej spracovanej alebo nespracovanej forme. Môžu byť sušené	dusíkaté látky, ak > 10 % vláknina oleje/tuky, ak > 10 % škrob, ak > 30 % celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza, ak > 10 %

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
13.1.4	Produkty z výroby cukroviniek	produkty získané počas výroby cukroviniek vrátane výrobkov z čokolády a z nich. Môžu byť sušené	škrob tuk, ak > 5 % celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza
13.1.5	Produkty z výroby zmrzliny	produkty získané počas výroby zmrzliny. Môžu byť sušené	škrob celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza tuk
13.1.6	Produkty a vedľajšie produkty zo spracovania čerstvého ovocia a zeleniny (1)	produkty získané pri spracovaní čerstvého ovocia a zeleniny (vrátane šupiek, celých častí ovocia/zeleniny a ich zmesí). Môžu byť sušené alebo mrazené	škrob vláknina tuk, ak > 5 % popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 %
13.1.7	Produkty zo spracovania rastlín (1)	produkty získané zo zmrazovania alebo sušenia celých rastlín alebo ich častí	vláknina
13.1.8	Produkty zo spracovania korenín a chuťových prísad (1)	produkty získané zo zmrazovania alebo sušenia korenín a chuťových prísad alebo ich častí	dusíkaté látky, ak > 10 % vláknina oleje/tuky, ak > 10 % škrob, ak > 30 % celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza, ak > 10 %
13.1.9	Produkty zo spracovania bylín (1)	produkty získané roztĺkaním, mletím, mrazením alebo sušením bylín alebo ich častí	vláknina
13.1.10	Produkty z priemyslu spracúvania zemiakov	podukty získané pri spracúvaní zemiakov. Môžu byť sušené alebo mrazené	škrob vláknina tuk, ak > 5 % popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 %
13.1.11	Produkty a vedľajšie produkty z výroby omáčok	látky z výroby omáčok, ktoré sú určené na ľudskú spotrebu, alebo je vhodné očakávať, že ich ľudia môžu konzumovať, a to v spracovanej, čiastočnej spracovanej alebo nespracovanej forme. Môžu byť sušené	tuk

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
13.1.12	Produkty a vedľajšie produkty z odvetvia výroby ochutených snackov	produkty a vedľajšie produkty odvetvia výroby ochutených snackov získané počas výroby a z výroby ochutených snackov – zemiakových lupienkov, snackov na báze zemiakov a/alebo obilnín (priamo extrudované, na báze cesta a granulované) a orechov	tuk
13.1.13	Produkty z odvetvia výroby potravín určených na priamu spotrebu	produkty získané počas výroby potravín určených na priamu spotrebu. Môžu byť sušené	tuk, ak > 5 %
13.1.14	Vedľajšie rastlinné produkty z výroby liehovín	pevné produkty z rastlín (vrátane bobúľ a semien, ako je aníz) získané po macerácii týchto rastlín v alkoholovom roztoku alebo po odparení/destilácii alkoholu alebo oboch procesoch, pri príprave aróm na výrobu liehovín. Tieto produkty musia byť destilované, aby sa odstránili zvyšky alkoholu	dusíkaté látky, ak > 10 % vláknina oleje/tuky, ak > 10 %
13.1.15	Kŕmne pivo	produkt z výroby piva, ktorý nie je predajný ako nápoj určený na ľudskú spotrebu	obsah alkoholu vlhkosť, ak < 75 %
13.1.16	Sladký ochutený nápoj	produkty z odvetvia výroby nealkoholických nápojov získané z výroby sladkých ochutených nealkoholických nápojov alebo nebalených nepredajných nápojov so sladkou príchuťou. Môžu byť koncentrované alebo sušené	celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza vlhkosť, ak > 30 %
13.1.17	Ovocný sirup	produkty z odvetvia výroby ovocných sirupov získané z výroby ovocného sirupu určeného na ľudskú spotrebu	celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza vlhkosť, ak > 30 %
13.1.18	Sladký ochutený sirup	produkty z odvetvia výroby sladkých ochutených sirupov získané z výroby sirupu alebo z nebaleného nepredajného sirupu. Môžu byť koncentrované alebo sušené	celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza vlhkosť, ak > 30 %
13.2.1	Karamelizované cukry	produkt získaný kontrolovaným zahrievaním akéhokoľvek cukru	celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza
13.2.2	Dextróza	dextróza je získaná po hydrolýze škrobu a pozostáva z purifikovanej a kryštalizovanej glukózy s kryštálovou vodou alebo bez nej	

▼M1

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
13.2.3	Fruktóza	fruktóza ako purifikovaný kryštalický prášok. Získava sa z glukózy v glukózovom sirupe použitím glukózovej izomerázy z inverzie sacharózy	
13.2.4	Glukózový sirup	glukózový sirup je purifikovaný a koncentrovaný vodný roztok výživných sacharidov získaných hydrolýzou zo škrobu. Môže byť sušený	vlhkosť, ak > 30 %
13.2.5	Glukózová melasa	produkt vyrobený počas rafinácie glukózových sirupov	celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza
13.2.6	Xylóza	cukor extrahovaný z dreva	
13.2.7	Laktulóza	polosyntetický disacharid (4-O-D-galaktopyranozyl-D-fruktóza) získaný z laktózy izomerizáciou glukózy na fruktózu. Vyskytuje sa v tepelne spracovanom mlieku a mliečnych výrobkoch	
13.2.8	Glukozamín (chitozamín) (6)	aminocukor (monosacharid), ktorý je súčasťou štruktúry polysacharidov chitosanu a chitínu. Vyrobený hydrolýzou exoskeletov kôrovcov a iných článkonožcov alebo fermentáciou zrna, ako je kukurica alebo pšenica	sodík alebo draslík, podľa vhodnosti
13.2.9	Xylo-oligosacharid	reťazce molekúl xylózy viazané väzbami β1–4 so stupňom polymerizácie v rozmedzí od 2 do 10 a vyrobené enzymatickou hydrolýzou rôznych surovín bohatých na hemicelulózu	vlhkosť, ak > 5 %
13.2.10	Gluko-oligosacharid	produkt získaný buď fermentáciou alebo hydrolýzou a/alebo fyzikálnym tepelným ošetrením glukózových polymérov, glukózy, sacharózy a maltózy	vlhkosť, ak > 28 %
13.3.1	Škrob (2)	škrob	škrob
13.3.2	Škrob (2), predželatinovaný	produkt pozostávajúci zo škrobu expandovaného tepelnou úpravou	škrob
13.3.3	Zmes škrobov (2)	produkt pozostávajúci z prírodného a/alebo modifikovaného potravinárskeho škrobu získaného z rôznych botanických zdrojov	škrob
13.3.4	Koláč z hydrolyzovaného škrobu (2)	produkt z filtrácie hydrolyzačného roztoku škrobu, ktorý pozostáva z: bielkoviny, škrobu, polysacharidov, tuku, oleja a filtračnej pomocnej látky (napr. kremeliny, drevného vlákna)	vlhkosť, ak < 25 % alebo > 45 % ak vlhkosť < 25 %: — tuk — dusíkaté látky

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
13.3.5	Dextrín	dextrín je čiastočne okyslený hydrolyzovaný škrob	
13.3.6	Maltodextrín	maltodextrín je čiastočne hydrolyzovaný škrob	
13.4.1	Polydextróza	polymér glukózy s náhodnými väzbami vyrobený tepelnou polymerizáciou D-glukózy	
13.5.1	Polyoly	produkt získaný hydrogenáciou alebo fermentáciou a pozostávajúci z redukovaných monosacharidov, disacharidov alebo oligosacharidov či polysacharidov	
13.5.2	Izomalt	cukrový alkohol získaný zo sacharózy po enzymatickej premene a hydrogenácii	
13.5.3	Manitol	produkt získaný hydrogenáciou alebo fermentáciou a pozostávajúci z redukovanej glukózy a/alebo fruktózy	
13.5.4	Xylitol	produkt získaný hydrogenáciou a fermentáciou xylózy	
13.5.5	Sorbitol	Produkt získaný hydrogenáciou glukózy	
13.6.1	Kyslé oleje z chemickej rafinácie ([3])	produkt získaný počas odkysľovania olejov a tukov rastlinného alebo živočíšneho pôvodu pomocou zásad, po ktorom nasleduje acidulácia s následným oddelením vodnej fázy obsahujúcej voľné mastné kyseliny, oleje alebo tuky a prírodné zložky semien, ovocia alebo živočíšnych tkanív ako monoglyceridy a diglyceridy, surový leicitín a vlákninu	tuk vlhkosť, ak > 1 %
13.6.2	Mastné kyseliny esterifikované glycerolom ([4])	glyceridy získané esterifikáciou mastných kyselín s glycerolom. Môžu obsahovať až do 50 ppm niklu z hydrogenácie	vlhkosť, ak > 1 % tuk nikel, ak > 20 ppm
13.6.3	Monoglyceridy, diglyceridy a triglyceridy mastných kyselín ([4])	produkt pozostávajúci zo zmesí monoesterov, diesterov a triesterov glycerolu s mastnými kyselinami. Môžu obsahovať malé množstvá voľných mastných kyselín a glycerolu. Môžu obsahovať až do 50 ppm niklu z hydrogenácie	tuk nikel, ak > 20 ppm

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
13.6.4	Soli mastných kyselín ([4])	produkt získaný reakciou mastných kyselín, ktoré majú aspoň štyri atómy uhlíka, s hydroxidmi, oxidmi alebo soľami vápnika, horčíka, sodíka alebo draslíka. Môžu obsahovať až do 50 ppm niklu z hydrogenácie	tuk (po hydrolýze) vlhkosť Ca alebo Na alebo K alebo Mg (podľa vhodnosti) nikel, ak > 20 ppm
13.6.5	Destiláty mastných kyselín z fyzikálnej rafinácie ([3])	produkt získaný počas odkyslovania olejov a tukov rastlinného alebo živočíšneho pôvodu pomocou destilácie s obsahom voľných mastných kyselín, olejov alebo tukov a prírodných zložiek semien, ovocia alebo živočíšnych tkanív ako monoglyceridy a diglyceridy, streroly a tokoferoly	tuk vlhkosť, ak > 1 %
13.6.6	Mastné kyseliny zo štiepenia ([3])	produkt získaný štiepením olejov/tukov. Podľa vymedzenia pozostáva z mastných kyselín C_6 – C_{24}, alifatických, lineárnych, monokarboxylových, nasýtených a nenasýtených. Môže obsahovať až do 50 ppm niklu z hydrogenácie	tuk vlhkosť, ak > 1 % nikel, ak > 20 ppm
13.6.7	Čisté destilované mastné kyseliny zo štiepenia ([3])	produkt získaný destiláciou mastných kyselín zo štiepenia olejov/tukov, môže byť podrobený hydrogenácii. Podľa vymedzenia pozostáva z čistých destilovaných mastných kyselín C_6 – C_{24}, alifatických, lineárnych, monokarboxylových, nasýtených a nenasýtených. Môže obsahovať až do 50 ppm niklu z hydrogenácie	tuk vlhkosť, ak > 1 % nikel, ak > 20 ppm
13.6.8	Mydlový roztok ([3])	produkt získaný počas odkysľovania rastlinných olejov a tukov pomocou vodného roztoku hydroxidu vápenatého, horečnatého, sodného alebo draselného s obsahom solí mastných kyselín, olejov alebo tukov a prírodných zložiek semien, plodov alebo živočíšnych tkanív, ako sú monoglyceridy a diglyceridy, surový licitín a vláknina	vlhkosť, ak < 40 % a > 50 %, Ca alebo Na alebo K alebo Mg podľa vhodnosti
13.6.9	Monoglyceridy a diglyceridy mastných kyselín esterifikované organickými kyselinami ([4]) ([5])	monoglyceridy a diglyceridy mastných kyselín aspoň so štyrmi atómami uhlíka esterifikované organickými kyselinami	tuk
13.6.10	Sacharózové estery mastných kyselín ([4])	estery sacharózy a mastných kyselín	celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza tuk

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
13.6.11	Sacharózoglyceroly mastných kyselín ([4])	zmes esterov sacharózy a monoglyceridov a diglyceridov mastných kyselín	celkový obsah cukrov vyjadrený ako sacharóza tuk
13.6.12	Palmitoylglukozamín	tuková organická zlúčenina prítomná v koreňoch mnohých rastlín, obzvlášť vo väčšine strukovín. Je produkovaná acyláciou D-glukozamínu s kyselinou palmitovou. Môže obsahovať až do 0,5 % acetónu	vlhkosť, ak > 2 %, tuk
13.6.13	Soli laktylovaných mastných kyselín	neglyceridové estery mastných kyselín. Produkt môže byť vápenatá, horečnatá, sodná alebo draselná soľ mastných kyselín esterifikovaných s kyselinou mliečnou. Môže obsahovať soli voľných mastných kyselín a kyseliny mliečnej	tuk vlhkosť, ak > 1 % nikel, ak > 20 ppm Ca alebo Na alebo K alebo Mg podľa vhodnosti
13.8.1	Glycerín, surový [glycerol, surový]	Vedľajší produkt získaný z/zo: — oleochemického procesu štiepenia olejov/tukov s cieľom získať mastné kyseliny a sladkú vodu, po ktorom nasleduje koncentrácia sladkej vody na účely získania surového glycerolu alebo transesterifikácia (môže obsahovať až do 0,5 % metanolu) prírodných olejov/tukov s cieľom získať metylové estery mastných kyselín a sladkú vodu, po ktorej nasleduje koncentrácia sladkej vody s cieľom získať surový glycerol, — produkcie bionafty (metylestery alebo etylestery mastných kyselín) transesterifikáciou olejov a tukov nešpecifikovaného rastlinného a živočíšneho pôvodu. V glyceríne môžu zostať minerálne a organické soli (až do 7,5 %). Môže obsahovať až do 0,5 % metanolu a až do 4 % organickej hmoty bez obsahu glycerolu (Matter Organic Non Glycerol, MONG) pozostávajúcej z metylesterov mastných kyselín, etylesterov mastných kyselín, voľných mastných kyselín a glyceridov, — zmydelňovania olejov/tukov rastlinného alebo živočíšneho pôvodu za normálnych okolností s alkáliami/alkalickými zeminami na účely získania mydla. Môže obsahovať až do 50 ppm niklu z hydrogenácie	glycerol draslík, ak > 1,5 %, sodík, ak > 1,5 %, nikel, ak > 20 ppm

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
13.8.2	Glycerín [glycerol]	produkt získaný z/zo: — oleochemického procesu a) štiepenia olejov/tukov, po ktorom nasleduje koncentrácia sladkých vôd a rafinácia destiláciou (pozri položku 20 v časti B slovníka procesov) alebo ionovýmenným procesom; b) transesterifikácie prírodných olejov/tukov s cieľom získať metylestery mastných kyselín a surovú sladkú vodu, po ktorej nasleduje koncentrácia sladkej vody s cieľom získať surový glycerol a proces rafinácie destiláciou alebo ionovýmenným procesom, — výroby bionafty (metylestery alebo etylestery mastných kyselín) transesterifikáciou olejov a tukov nešpecifikovaného rastlinného a živočíšneho pôvodu s následnou rafináciou glycerínu. Obsah glycerolu: 99 % sušiny, — zmydelňovania olejov/tukov rastlinného alebo živočíšneho pôvodu za normálnych okolností s alkáliami/alkalickými zeminami na účely získania mydiel, po ktorých nasleduje rafinácia surového glycerolu a destilácia. Môže obsahovať až do 50 ppm niklu z hydrogenácie	glycerol, ak < 99 % na báze sušiny sodík, ak > 0,1 %, draslík, ak > 0,1 %, nikel, ak > 20 ppm
13.9.1	Metylsulfonylmetán	organická zlúčenina síry [$(CH_3)_2SO_2$] získaná chemickou syntézou, ktorá je totožná s prirodzene sa vyskytujúcim zdrojom v rastlinách	síra
13.10.1	Rašelina	produkt z prírodného rozkladu rastliny (hlavne *sphagnum*) v anaeróbnom a oligotrofickom prostredí	vláknina
13.10.2	Leonardit	produkt, ktorý je prirodzene sa vyskytujúci minerálny komplex fenolových uhľovodíkov, tiež známy ako humát, ktorý pochádza z rozkladu organického materiálu trvajúceho milióny rokov	vláknina
13.11.1	Propylénglykol; [propán-1,2-diol]; [propán-1,2-diol]	organická zlúčenina (diol alebo dvojitý alkohol) so vzorcom $C_3H_8O_2$. Ide o viskóznu kvapalinu s jemne sladkou chuťou, hygroskopickú a miešateľnú s vodou, acetónom a chloroformom. Môže obsahovať až do 0,3 % propylénglykolu	
13.11.2	Monoestery propylénglykolu a mastných kyselín ([4])	mono-estery propylénglykolu a mastných kyselín, samostatné alebo v zmesiach s diestermi	propylénglykol tuk

▼**M1**

Číslo	Názov	Opis	Povinné údaje
13.12.1	Kyselina hyalurónová	glukózamínglukán (polysacharid) s opakujúcou sa jednotkou, ktorá sa skladá z aminocukru (N-acetyl-D-glukózamín) a kyseliny D-glukurónovej prítomnej v koži, synoviálnej tekutine a pupočnej šnúre, vyrábaný napríklad zo živočíšneho tkaniva alebo bakteriálnou fermentáciou	sodík alebo draslík, podľa vhodnosti
13.12.2	Chondroitín sulfát	produkt získaný extrakciou zo šliach, kostí a iných zvieracích tkanív obsahujúcich chrupavku a mäkké spojivové tkanivá	sodík
13.12.3	Kyselina glukónová	kyselina glukónová ($C_6H_{12}O_7$), vo vode rozpustná organická kyselina s hodnotou pKa 3,7, má priezračnú až hnedú farbu. Tekutá forma má minimálny obsah kyseliny glukónovej 50 %. Je vyrobená mikrobiálnou fermentáciou glukózového sirupu alebo ako vedľajší produkt výroby glukono-delta-laktónu potravinovej akostnej triedy	kyselina glukónová

([1]) K názvu sa prípadne doplní druh ovocia, zeleniny, rastliny, korenia a bylín.
([2]) K názvu sa doplní označenie botanického pôvodu.
([3]) K názvu sa doplní označenie botanického alebo živočíšneho pôvodu.
([4]) Názov sa zmení tak, aby sa v ňom špecifikovali použité mastné kyseliny, alebo sa doplní o ich špecifikáciu.
([5]) Názov sa zmení tak, aby sa v ňom špecifikovala organická kyselina, alebo sa doplní o jej špecifikáciu.
([6]) K názvu sa prípadne doplnia slová „zo živočíšnych tkanív“ alebo „z fermentácie“.