Dokument ten służy wyłącznie do celów informacyjnych i nie ma mocy prawnej. Unijne instytucje nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za jego treść. Autentyczne wersje odpowiednich aktów prawnych, włącznie z ich preambułami, zostały opublikowane w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej i są dostępne na stronie EUR-Lex. Bezpośredni dostęp do tekstów urzędowych można uzyskać za pośrednictwem linków zawartych w dokumencie

►B

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 68/2013

z dnia 16 stycznia 2013 r.

w sprawie katalogu materiałów paszowych

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(Dz.U. L 29 z 30.1.2013, s. 1)

zmienione przez:

		Dziennik Urzędowy		
		nr	strona	data
►M1	Rozporządzenie Komisji (UE) 2017/1017 z dnia 15 czerwca 2017 r.	L 159	48	21.6.2017
►M2	Rozporządzenie Komisji (UE) 2019/145 z dnia 30 stycznia 2019 r.	L 27	11	31.1.2019

▼B

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 68/2013

z dnia 16 stycznia 2013 r.

w sprawie katalogu materiałów paszowych

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

Artykuł 1

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

Artykuł 2

Rozporządzenie (UE) nr 575/2011 traci moc.

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

Artykuł 3

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

Artykuł 4

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

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

▼M1

ZAŁĄCZNIK

KATALOG MATERIAŁÓW PASZOWYCH

CZĘŚĆ A

Przepisy ogólne

1. Stosowanie katalogu przez podmioty działające na rynku pasz jest dobrowolne. Nazwa materiału paszowego wymienionego w części C może być jednak stosowana wyłącznie w przypadku materiału paszowego spełniającego wymogi danej pozycji.

2. Wszystkie pozycje w wykazie materiałów paszowych w części C muszą być zgodne z ograniczeniami dotyczącymi stosowania materiałów paszowych zgodnie z odpowiednim prawodawstwem Unii; szczególną uwagę należy zwrócić na zgodność z rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady ([1]) w przypadku materiałów paszowych, które są organizmami zmodyfikowanymi genetycznie, zostały wytworzone z takich organizmów lub powstały w wyniku fermentacji z udziałem mikroorganizmów zmodyfikowanych genetycznie. Materiały paszowe składające się z produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego lub zawierające takie produkty muszą spełniać wymogi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 ([2]) i rozporządzenia Komisji (UE) nr 142/2011 ([3]), a ich stosowanie może podlegać ograniczeniom na podstawie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001 ([4]). Podmioty działające na rynku pasz stosujące materiał paszowy wpisany do katalogu zapewniają zgodność tego materiału z art. 4 rozporządzenia (WE) nr 767/2009.

3. „Wycofane środki spożywcze” oznaczają środki spożywcze inne niż odpady gastronomiczne, które zostały wyprodukowane zgodnie z unijnym prawem żywnościowym z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi, ale które nie są już przeznaczone do spożycia przez ludzi ze względów praktycznych lub logistycznych albo z powodu problemów spowodowanych błędami podczas wytwarzania, pakowania, lub innymi, i które nie stwarzają żadnego ryzyka dla zdrowia w przypadku stosowania jako pasza. Ustanowienie maksymalnej zawartości, o której mowa w pkt 1 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 767/2009, nie ma zastosowania do wycofanych środków spożywczych i odpadów gastronomicznych. Ma ono zastosowanie w przypadku dalszego przetwarzania jako paszy.

4. Zgodnie z dobrą praktyką, o której mowa w art. 4 rozporządzenia (WE) nr 183/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady ([5]), materiały paszowe muszą być wolne od zanieczyszczeń chemicznych wynikających z ich procesu produkcyjnego i od substancji pomocniczych w przetwórstwie, chyba że w katalogu została ustalona określona maksymalna zawartość. Substancje zabronione do stosowania w paszy nie są obecne; dla tych substancji nie ustanawia się maksymalnej zawartości. W interesie przejrzystości materiały paszowe zawierające tolerowane pozostałości są opatrywane odpowiednimi informacjami dostarczonymi przez podmioty działające na rynku pasz w kontekście zwykłych transakcji handlowych.

([1]) Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy (Dz.U. L 268 z 18.10.2003, s. 1).

([2]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, i uchylające rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (Dz.U. L 300 z 14.11.2009, s. 1).

([3]) Rozporządzenie Komisji (UE) nr 142/2011 z dnia 25 lutego 2011 r. w sprawie wykonania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 określającego przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, oraz w sprawie wykonania dyrektywy Rady 97/78/WE w odniesieniu do niektórych próbek i przedmiotów zwolnionych z kontroli weterynaryjnych na granicach w myśl tej dyrektywy (Dz.U. L 54 z 26.2.2011, s. 1).

([4]) Dz.U. L 147 z 31.5.2001, s. 1.

([5]) Dz.U. L 35 z 8.2.2005, s. 1.

▼M1

5. Zgodnie z dobrą praktyką, o której mowa w art. 4 rozporządzenia (WE) nr 183/2005, zasadą ALARA ([1]) oraz bez uszczerbku dla stosowania rozporządzenia (WE) nr 183/2005, dyrektywy 2002/32/WE Parlamentu Europejskiego i Rady ([2]), rozporządzenia (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady ([3]) oraz rozporządzenia (WE) nr 1831/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady ([4]) wskazane jest szczegółowe określenie w katalogu materiałów paszowych maksymalnej zawartości zanieczyszczeń chemicznych wynikających z procesu produkcyjnego lub ze stosowania substancji pomocniczych stosowanych w przetwórstwie, które są obecne na poziomie 0,1 % lub wyższym. W katalogu może także zostać ustanowiona maksymalna zawartość dla zanieczyszczeń chemicznych i substancji pomocniczych stosowanych w przetwórstwie obecnych na poziomie niższym niż 0,1 %, jeżeli uważa się to za słuszne z punktu widzenia dobrej praktyki handlowej. O ile w części B lub C niniejszego załącznika nie określono inaczej, maksymalna zawartość wyrażona jest w stosunku wagowym ([5]).

   Konkretna maksymalna zawartość dla zanieczyszczeń chemicznych i substancji pomocniczych stosowanych w przetwórstwie jest ustanowiona albo w opisie procesu w części B, albo w opisie materiału paszowego w części C, albo na końcu kategorii w części C. O ile w części C nie jest ustanowiona konkretna maksymalna zawartość, maksymalna zawartość ustanowiona w części B dla danego procesu ma zastosowanie do każdego materiału paszowego wymienionego w części C, o ile opis tego materiału paszowego zawiera odniesienie do tego procesu oraz o ile dany proces jest zgodny z opisem w części B.

6. Materiały paszowe niewymienione w części C rozdział 12, które zostały wyprodukowane w drodze fermentacji lub w których naturalnie występują mikroorganizmy, mogą być wprowadzane do obrotu z żywymi mikroorganizmami, o ile przeznaczeniem tych materiałów paszowych i zawierających je mieszanek paszowych:

   a) nie jest rozmnażanie tych mikroorganizmów ani

   b) nie jest zastosowanie związane z oddziaływaniem mikroorganizmów zgodnie z załącznikiem I do rozporządzenia (WE) nr 1831/2003.

   W odniesieniu do materiałów paszowych i mieszanek paszowych zawierających mikroorganizmy nie stosuje się oświadczeń dotyczących obecności mikroorganizmów ani oddziaływania wynikającego z tej obecności.

7. Czystość botaniczna materiału paszowego nie może być mniejsza niż 95 %. Jednakże ilość zanieczyszczeń botanicznych, takich jak pozostałości innych nasion oleistych lub owoców oleistych pochodzące z poprzedniego procesu produkcyjnego, nie może przekraczać 0,5 % dla każdego rodzaju nasion lub owoców oleistych. Na zasadzie odstępstwa od powyższych zasad ogólnych szczególny poziom ustanawia się w wykazie materiałów paszowych w części C.

8. Do nazwy materiału paszowego dodaje się ([6]) nazwę zwyczajową/kwalifikator jednego lub wielu procesów wymienionych w ostatniej kolumnie glosariusza procesów w części B w celu wskazania, że materiał ten poddano danemu procesowi lub procesom. Materiał paszowy, którego nazwa jest połączeniem nazwy wymienionej w części C z nazwą zwyczajową/kwalifikatorem jednego lub wielu procesów wymienionych w części B, uważany

([1]) Najniższa wartość, jaką można realnie osiągnąć.
([2]) Dz.U. L 140 z 30.5.2002, s. 10.
([3]) Dz.U. L 70 z 16.3.2005, s. 1.
([4]) Dz.U. L 268 z 18.10.2003, s. 29.
([5]) Przepisy dotyczące zanieczyszczeń chemicznych i substancji pomocniczych w przetwórstwie ustanowione w niniejszym akapicie nie mają zastosowania do materiałów paszowych wymienionych w rejestrze materiałów paszowych, o którym mowa w art. 24 ust. 6 rozporządzenia (WE) nr 767/2009.
([6]) Na zasadzie odstępstwa od tego obowiązku dla procesu „suszenie” nazwę zwyczajową/kwalifikator można dodać.

▼M1

jest za włączony do katalogu, a jego etykieta zawiera obowiązkowe deklaracje stosowane dla tego materiału paszowego, jak określono w ostatniej kolumnie w części B i C, zależnie od przypadku. Jeżeli w ostatniej kolumnie w części B ustanowiona jest szczególna metoda stosowana dla procesu, jest ona wymieniana w nazwie danego materiału paszowego.

9. Jeśli proces produkcyjny materiału paszowego różni się od opisu danego procesu zamieszczonego w glosariuszu procesów w części B, proces ten umieszcza się w opisie danego materiału paszowego.

10. W przypadku pewnej liczby materiałów paszowych można stosować synonimy. Synonimy te umieszcza się w nawiasach kwadratowych w kolumnie „nazwa" w pozycji dotyczącej danego materiału paszowego w wykazie materiałów paszowych w części C.

11. W opisie materiałów paszowych w wykazie materiałów paszowych w części C wyraz „produkt" stosuje się zamiast wyrazu „produkt uboczny", aby odzwierciedlić sytuację na rynku oraz język stosowany w praktyce przez podmioty działające na rynku pasz w celu podkreślenia wartości handlowej materiałów paszowych.

12. Nazwa botaniczna rośliny podawana jest jedynie w opisie pierwszej pozycji dotyczącej tej rośliny w wykazie materiałów paszowych w części C.

13. Jako podstawową zasadę obowiązkowego etykietowania składników analitycznych danego materiału paszowego w katalogu przyjmuje się to, czy dany produkt zawiera wysokie stężenie określonego składnika, lub to, czy dany proces produkcyjny zmienił właściwości odżywcze produktu.

14. W art. 15 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 767/2009 w związku z pkt 6 załącznika I do tego rozporządzenia ustanowiono wymogi dotyczące etykietowania w odniesieniu do zawartości wilgoci. W art. 16 ust. 1 lit. b) tego rozporządzenia w związku z załącznikiem V do tego rozporządzenia ustanowiono wymogi dotyczące etykietowania w odniesieniu do innych składników analitycznych. Ponadto pkt 5 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 767/-2009 zawiera wymóg zadeklarowania poziomu popiołu nierozpuszczalnego w kwasie chlorowodorowym, jeśli poziom ten przekracza ogółem 2,2 % lub w przypadku pewnych materiałów paszowych, jeśli przekracza poziom określony w odpowiedniej sekcji załącznika V do tego rozporządzenia. Niektóre pozycje w wykazie materiałów paszowych w części C odbiegają jednak od powyższych zasad pod następującymi względami:

a) obowiązkowe deklaracje dotyczące składników analitycznych w wykazie materiałów paszowych w części C zastępują obowiązkowe deklaracje określone w odpowiedniej sekcji załącznika V do rozporządzenia (WE) nr 767/2009;

b) jeśli kolumna dotycząca obowiązkowych deklaracji w wykazie materiałów paszowych w części C jest pusta w odniesieniu do składników analitycznych, które powinny być zadeklarowane zgodnie z odpowiednią sekcją załącznika V do rozporządzenia (WE) nr 767/2009, żaden z tych składników nie musi być etykietowany. Jeśli jednak w wykazie materiałów paszowych w części C nie określono poziomu popiołu nierozpuszczalnego w kwasie chlorowodorowym, poziom ten należy zadeklarować, w przypadku gdy przekracza 2,2 %;

c) w przypadku gdy w kolumnie „obowiązkowe deklaracje" w wykazie materiałów paszowych w części C podano jeden lub więcej określonych poziomów wilgotności, poziomy te mają zastosowanie zamiast poziomów określonych w pkt 6 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 767/2009. Jeśli jednak wilgotność wynosi poniżej 14 %, jej zadeklarowanie nie jest obowiązkowe. Jeśli w kolumnie tej nie podano określonego poziomu wilgotności, zastosowanie ma pkt 6 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 767/2009.

▼M1

15. Podmiot działający na rynku pasz, który twierdzi, że materiał paszowy posiada więcej właściwości niż określone w kolumnie „opis” wykazu materiałów paszowych w części C lub odnosi się do procesu wymienionego w części B, który można przyrównać do oświadczenia (np. ochrona przed degradacją w żwaczu), musi spełnić wymagania art. 13 rozporządzenia (WE) nr 767/2009. Ponadto materiały paszowe mogą spełniać szczególne potrzeby żywieniowe zgodnie z art. 9 i 10 rozporządzenia (WE) nr 767/2009.

CZĘŚĆ B

Glosariusz procesów

	Proces	Definicja	Nazwa zwyczajowa/ kwalifikator
1	Frakcjonowanie powietrzem	Separacja cząstek przy pomocy strumienia powietrza.	Frakcjonowany powietrzem
2	Aspiracja	Proces usuwania pyłu, drobnych cząstek i innych części zawierających zawieszone skrawki zbóż z masy ziarna podczas przenoszenia przy pomocy strumienia powietrza.	Aspirowany
3	Blanszowanie	Proces polegający na obróbce cieplnej substancji organicznej w drodze gotowania lub obróbki parą w celu denaturacji naturalnych enzymów, zmiękczenia tkanki i usunięcia surowych aromatów, a następnie zanurzenie w zimnej wodzie w celu zatrzymaniu procesu gotowania.	Blanszowany
4	Bielenie	Usunięcie naturalnego koloru w procesie chemicznym lub fizycznym lub w wyniku zastosowania ziemi bielącej.	Bielony
5	Schładzanie	Obniżenie temperatury poniżej temperatury otoczenia, ale powyżej punktu zamarzania, w celu konserwacji.	Schłodzony
6	Siekanie	Zmniejszenie wielkości cząstek przy pomocy noża lub noży.	Siekany
7	Oczyszczanie	Usunięcie przedmiotów (zanieczyszczeń, np. kamieni) lub części wegetatywnych rośliny, np. luźnych cząstek źdźbła, łusek lub chwastów.	Oczyszczony/Sortowany
8	Zatężanie ([1])	Usunięcie wody lub innych składników.	Koncentrat
9	Kondensacja	Przeprowadzenie substancji ze stanu gazowego do stanu ciekłego.	Skondensowany
10	Gotowanie	Zastosowanie ciepła do zmiany fizycznych i chemicznych właściwości materiałów paszowych.	Gotowany

▼M1

	Proces	Definicja	Nazwa zwyczajowa/ kwalifikator
11	Rozdrabnianie	Zmniejszenie wielkości cząstek przy pomocy rozdrabniarki.	Rozdrobniony
12	Krystalizacja	Oczyszczanie w drodze formowania stałych kryształów z ciekłego roztworu. Zanieczyszczenia w roztworze zwykle nie zostają włączone do struktury krystalicznej kryształu.	Skrystalizowany
13	Obłuszczanie ([2])	Całkowite lub częściowe usunięcie zewnętrznych warstw z ziarna, nasion, owoców, orzechów i innych.	Obłuszczony, częściowo obłuszczony
14	Łuszczenie/obłuskiwanie	Usunięcie zewnętrznej skórki fasoli, ziarna i nasion, zwykle metodami fizycznymi.	Łuszczony lub obłuskany ([3])
15	Depektynizacja	Ekstrakcja pektyn z materiału paszowego.	Poddany depektynizacji
16	Osuszanie	Proces ekstrakcji wilgoci.	Osuszony
17	Odszlamianie	Proces usuwania warstwy szlamu na powierzchni.	Odszlamiony
18	Odcukrzanie	Całkowite lub częściowe usunięcie mono- i disacharydów z melasy i innego materiału zawierającego cukier metodami chemicznymi lub fizycznymi.	Odcukrzony, częściowo odcukrzony
19	Detoksykacja	Proces niszczenia lub zmniejszania stężenia toksycznych zanieczyszczeń.	Poddany detoksykacji
20	Destylacja	Frakcjonowanie cieczy w drodze gotowania i zbierania skondensowanej pary do osobnego pojemnika.	Destylowany
21	Suszenie	Odwodnienie w drodze procesów sztucznych lub naturalnych.	Suszony naturalnie lub sztucznie, w zależności od przypadku
22	Kiszenie	Przechowywanie materiałów paszowych z dodatkiem środków konserwujących lub bez, lub w warunkach beztlenowych z dodatkami do kiszonek lub bez.	Zakiszony
23	Odparowanie	Zmniejszanie zawartości wody.	Odparowany
24	Ekspandowanie	Proces cieplny, podczas którego woda zawarta w produkcie gwałtownie przekształca się w parę powodując zwiększenie objętości (pęcznienie) lub rozerwanie produktu.	Ekspandowany lub spęczniony
25	Tłoczenie	Usunięcie oleju/tłuszczu przez wyciskanie.	Wytłok/makuch oraz olej/tłuszcz

▼**M1**

	Proces	Definicja	Nazwa zwyczajowa/ kwalifikator
26	Ekstrakcja	Usunięcie z niektórych materiałów tłuszczu lub oleju (rozpuszczalnikiem organicznym), lub cukru i innych rozpuszczalnych w wodzie składników (wodą).	Ekstrahowany/mączka i tłuszcz/olej, melasy/ pulpy i cukier lub inne rozpuszczalne w wodzie składniki
27	Ekstruzja	Proces cieplny, podczas którego nagłe odparowanie wody zawartej w produkcie prowadzi do rozpadu produktu, połączony ze specjalnym kształtowaniem produktu w drodze przeciskania przez otwory o określonym kształcie.	Ekstrudowany
28	Fermentacja	Proces, podczas którego mikroorganizmy, takie jak bakterie, grzyby lub drożdże, są wytwarzane albo stosowane w materiałach w celu zmiany ich składu chemicznego lub właściwości.	Sfermentowany
29	Filtracja	Proces polegający na przepuszczaniu płynu przez porowate medium lub filtr membranowy w celu usunięcia cząstek stałych.	Filtrowany
30	Płatkowanie	Walcowanie wilgotnego materiału poddanego obróbce cieplnej w celu uzyskania cienkich kawałków.	Płatki
31	Mielenie na drobno	Zmniejszenie wielkości cząstek suchego ziarna w celu ułatwienia rozdzielania na frakcje składowe (głównie mąkę, otręby i śrutę).	Mąka, otręby, śruta [4] lub pasza, w zależności od przypadku
32	Winteryzacja	W wyniku chłodzenia rozdzielają się od siebie bardziej nasycone i bardziej nienasycone cząstki olejów. Bardziej nasycone cząstki zestalają się w wyniku ochładzania, a bardziej nienasycone cząstki pozostają płynne i mogą zostać np. zdekantowane. Produkt po winteryzacji to olej zestalony.	Winteryzowany
33	Kruszenie	Proces rozdrabniania materiału paszowego na kawałki.	Kruszony
34	Smażenie	Proces ogrzewania materiału paszowego w oleju lub tłuszczu.	Smażony
35	Żelowanie	Proces formowania żelu, stałego materiału o konsystencji galarety, który może być miękki albo twardy, zwykle przy pomocy czynników żelujących.	Żelowany
36	Granulacja	Obróbka materiału paszowego w celu otrzymania cząstek o określonej wielkości i konsystencji.	Granulowany

▼**M1**

	Proces	Definicja	Nazwa zwyczajowa/ kwalifikator
37	Mielenie	Zmniejszanie wielkości cząstek stałych materiałów paszowych w procesie na sucho lub mokro.	Mielony
38	Ogrzewanie	Obróbka cieplna przeprowadzana w określonych warunkach, takich jak ciśnienie i wilgotność.	Ogrzewany/poddany obróbce cieplnej
39	Uwodornianie	Proces katalityczny, którego celem jest nasycenie podwójnych wiązań olejów/ tłuszczów/kwasów tłuszczowych, przeprowadzany w wysokiej temperaturze w atmosferze wodoru i pod ciśnieniem, aby otrzymać częściowo lub całkowicie nasycone trójglicerydy/kwasy tłuszczowe lub poliole w drodze redukcji węglowodanowych grup karbonylowych do grup hydroksylowych.	Utwardzony, częściowo utwardzony
40	Hydroliza	Zmniejszenie wielkości cząsteczek przez odpowiednią obróbkę wodą oraz albo temperaturą/ciśnieniem, enzymami, albo kwasami/zasadami.	Hydrolizowany
41	Upłynnianie	Przeprowadzenie ze stanu stałego lub gazowego do stanu ciekłego.	Upłynniony
42	Maceracja	Zmniejszenie wielkości cząstek materiałów paszowych metodami mechanicznymi, często w obecności wody lub innych cieczy.	Macerowany
43	Słodowanie	Umożliwienie kiełkowania ziarna w celu aktywowania naturalnie występujących enzymów, zdolnych do rozbicia skrobi na fermentowalne węglowodany, a białka na aminokwasy i peptydy.	Słodowany
44	Topienie	Przeprowadzenie z fazy stałej do fazy ciekłej przez zastosowanie ciepła.	Stopiony
45	Mikronizacja	Proces zmniejszania przeciętnej średnicy cząstek materiału stałego do wielkości mikrometrów.	Mikronizowany
46	Parzenie	Proces moczenia w wodzie i poddawania obróbce cieplnej w celu żelowania skrobi, a następnie suszenia.	Parzony
47	Pasteryzacja	Ogrzewanie do temperatury krytycznej przez określony czas w celu wyeliminowania szkodliwych mikroorganizmów, a następnie nagłe schłodzenie.	Pasteryzowany
48	Obieranie	Usuwanie skórki z owoców i warzyw.	Obrany
49	Granulowanie	Kształtowanie w drodze przeciskania przez matrycę.	Granulat, granulowany
50	Polerowanie ryżu	Usuwanie niemal wszystkich lub części otrąb oraz zarodków z ryżu łuskanego.	Polerowany

▼M1

	Proces	Definicja	Nazwa zwyczajowa/ kwalifikator
51	Wstępne żelowanie	Modyfikacja skrobi w celu znacznego poprawienia jej właściwości pęcznienia w zimnej wodzie.	Wstępnie żelowany ([5])
52	Wyciskanie ([6])	Fizyczne usunięcie cieczy, takich jak tłuszcze, oleje, woda lub sok, z materiałów stałych.	Wytłok/makuch (w przypadku materiałów zawierających olej) Pulpa, miazga (w przypadku owoców itd.) Wysłodki (w przypadku buraków cukrowych)
53	Rafinacja	Całkowite lub częściowe usunięcie zanieczyszczeń lub niepożądanych składników metodą obróbki chemicznej lub fizycznej.	Rafinowany, częściowo rafinowany
54	Prażenie	Ogrzewanie materiału paszowego w celu wysuszenia i poprawy jego strawności, zintensyfikowania koloru lub zmniejszenia naturalnie występujących substancji przeciwodżywczych.	Prażony
55	Walcowanie	Zmniejszenie wielkości cząstek w drodze przeciskania materiału, np. ziaren, między walcami.	Walcowany
56	Ochrona przed degradacją w żwaczu	Proces, którego celem jest ochrona składników odżywczych przed degradacją w żwaczu, w drodze obróbki fizycznej przy zastosowaniu ciepła, ciśnienia, pary lub ich kombinacji, albo w drodze działania np. aldehydami, lignosulfonianami, wodorotlenkiem sodu lub kwasami organicznymi (takimi jak kwas propionowy lub taninowy). Materiały paszowe chronione przed degradacją w żwaczu w drodze działania aldehydów mogą zawierać maksymalnie 0,12 % wolnych aldehydów.	Chroniony przed degradacją w żwaczu w drodze działania [uzupełnić właściwe]
57	Przesiewanie	Rozdzielanie cząstek o różnej wielkości przez przetrząsanie lub przelewanie materiału paszowego przez sito lub sita.	Przesiany
58	Odtłuszczanie	Rozdzielanie górnej warstwy cieczy metodami mechanicznymi, np. tłuszczu mlecznego.	Odtłuszczony
59	Krojenie	Cięcie materiału paszowego na cienkie plastry.	Krojony

▼M1

	Proces	Definicja	Nazwa zwyczajowa/ kwalifikator
60	Moczenie/rozmiękczanie	Zwilżenie i zmiękczenie materiału paszowego, zwykle nasion, w celu skrócenia czasu gotowania, ułatwienia usuwania osłonek nasion i wchłaniania wody, w celu aktywacji kiełkowania lub zmniejszenia stężenia naturalnie występujących substancji przeciwodżywczych.	Namoczony/rozmiękczony
61	Suszenie rozpyłowe	Zmniejszenie zawartości wilgoci w cieczy przez rozpylenie w celu zwiększenia stosunku powierzchni do masy materiału paszowego, na który nawiewane jest ciepłe powietrze.	Suszony rozpyłowo
62	Parowanie	Proces stosowania pary pod ciśnieniem do ogrzewania i gotowania w celu zwiększenia strawności.	Parowany
63	Toastowanie	Ogrzewanie, przy zastosowaniu suchego ciepła, zwykle nasion oleistych, np. w celu zmniejszenia lub usunięcia naturalnie występujących substancji przeciwodżywczych.	Toastowany
64	Ultrafiltracja	Przesączanie cieczy przez cienką membranę przepuszczającą tylko małe cząsteczki.	Poddany ultrafiltracji
65	Odkiełkowanie	Proces całkowitego lub częściowego usuwania zarodków z rozdrobnionych ziaren zbóż.	Odkiełkowany
66	Mikronizacja w podczerwieni	Proces cieplny z zastosowaniem ogrzewania w podczerwieni w celu gotowania i prażenia zboża, korzeni, nasion lub bulw, albo ich produktów pochodnych, po którym następuje zwykle płatkowanie.	Mikronizowany w podczerwieni
67	Hydroliza olejów/tłuszczów i uwodornionych olejów/tłuszczów	Proces chemiczny hydrolizy olejów/tłuszczów. Reakcja olejów/tłuszczów z wodą, przeprowadzana w wysokiej temperaturze i pod ciśnieniem, pozwala na uzyskanie surowych kwasów tłuszczowych w fazie hydrofobowej oraz słodkiej wody (surowy glicerol) w fazie hydrofilowej.	Poddany hydrolizie
68	Sonikacja ultradźwiękami	Uwalnianie rozpuszczalnych związków w drodze przetwarzania mechanicznego z użyciem silnych ultradźwięków i ciepła w wodzie.	Poddany sonikacji
69	Mechaniczne usunięcie opakowania z żywności	Mechaniczne usunięcie materiału opakowaniowego	Odpakowany mechanicznie

([1]) W języku niemieckim wyraz „konzentrieren” można w stosownych przypadkach zastąpić wyrazem „eindicken”, przy czym wspólnym kwalifikatorem powinien być wyraz „eingedickt”.
([2]) Wyraz „obłuszczanie” można w stosownych przypadkach zastąpić wyrazem „łuszczenie” lub „obłuskiwanie”; w takich przypadkach wspólnym kwalifikatorem powinien być wyraz „wyłuskany” lub „obłuszczony”.
([3]) W przypadku ryżu proces ten określa się jako „łuskanie”, a kwalifikator zwyczajowy to „łuskany”.
([4]) W języku francuskim można stosować wyraz „issues”.
([5]) W języku niemieckim można stosować kwalifikator „aufgeschlossen” i nazwę „Quellwasser” (w odniesieniu do skrobi). W języku duńskim można stosować kwalifikator „Kvældning” i nazwę „Kvældet” (w odniesieniu do skrobi).
([6]) W języku francuskim wyraz „pressage” można w stosownych przypadkach zastąpić wyrazami „extraction mécanique”.

▼M1

CZĘŚĆ C

Wykaz materiałów paszowych

1. *Ziarna zbóż i ich produkty pochodne*

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
1.1.1	Jęczmień	Ziarno *Hordeum vulgare* L. Może być chronione przed degradacją w żwaczu.	
1.1.2	Jęczmień spęczniony	Produkt uzyskiwany z grubo mielonego lub łamanego jęczmienia metodą obróbki w ciepłych i wilgotnych warunkach oraz pod ciśnieniem.	Skrobia
1.1.3	Jęczmień prażony	Produkt prażenia jęczmienia, który jest częściowo prażony i nabiera lekkiego zabarwienia.	Skrobia, jeżeli > 10 % Białko surowe, jeżeli > 15 %
1.1.4	Płatki jęczmienne	Produkt uzyskiwany przez parowanie lub mikronizację w podczerwieni i walcowanie łuszczonego jęczmienia. Może zawierać niewielkie ilości łusek jęczmienia. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Skrobia
1.1.5	Włókno jęczmienne	Produkt uzyskiwany podczas produkcji skrobi jęczmiennej. Zawiera cząstki bielma i głównie włókna.	Włókno surowe Białko surowe, jeżeli > 10 %
1.1.6	Łuski jęczmienne	Produkt uzyskiwany podczas produkcji etanolu ze skrobi po zmieleniu na sucho, przesianiu i łuszczeniu ziaren jęczmienia.	Włókno surowe Białko surowe, jeżeli > 10 %
1.1.7	Śruta jęczmienna	Produkt uzyskiwany podczas przetwarzania przesianego, łuszczonego jęczmienia na kaszę perłową, grysik lub mąkę. Zawiera głównie cząstki bielma z drobnymi fragmentami łuski zewnętrznej i ziarna z przesiewania.	Włókno surowe Skrobia
1.1.8	Białko jęczmienne	Produkt uzyskiwany z jęczmienia po oddzieleniu skrobi i otrąb. Zawiera głównie białko.	Białko surowe
1.1.9	Jęczmienne białko paszowe	Produkt uzyskiwany z jęczmienia po oddzieleniu skrobi. Zawiera głównie białko i cząstki bielma.	Wilgotność, jeżeli < 45 % lub > 60 % Jeżeli wilgotność < 45 %: — Białko surowe — Skrobia
1.1.10	Rozpuszczalne części jęczmienia	Produkt uzyskiwany z jęczmienia po ekstrakcji na mokro białka i skrobi.	Białko surowe

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
1.1.11	Otręby jęczmienne	Produkt wytwarzania mąki, uzyskiwany z przesiewanych ziaren łuszczonego jęczmienia. Zawiera głównie fragmenty łuski zewnętrznej i cząstki ziarna, z których usunięto większą część bielma.	Włókno surowe
1.1.12	Płynna skrobia jęczmienna	Wtórna frakcja skrobi uzyskiwana podczas produkcji skrobi z jęczmienia.	Jeżeli wilgotność < 50 %: — Skrobia
1.1.13	Przesiewy jęczmienia browarnego	Produkt mechanicznego przesiewania (frakcjonowanie pod względem wielkości), zawierający niewymiarowe ziarna jęczmienia i frakcje ziaren jęczmienia, oddzielone przed procesem słodowania.	Włókno surowe Popiół surowy, jeżeli > 2,2 %
1.1.14	Pył słodowy i jęczmienny	Produkt zawierający frakcje ziaren jęczmienia i słodu, rozdzielone podczas produkcji słodu.	Włókno surowe
1.1.15	Łuski jęczmienia browarnego	Produkt uzyskiwany z oczyszczania jęczmienia browarnego, zawierający fragmenty łuski i drobne fragmenty jęczmienia.	Włókno surowe
1.1.16	Wywar gorzelniany jęczmienny, wilgotny, frakcja stała	Produkt uzyskiwany podczas produkcji etanolu z jęczmienia. Zawiera stałą frakcję wywaru z destylacji.	Wilgotność, jeżeli < 65 % lub > 88 % Jeżeli wilgotność < 65 %: — Białko surowe
1.1.17	Wywar gorzelniany jęczmienny, wilgotny, frakcja rozpuszczalna	Produkt uzyskiwany podczas produkcji etanolu z jęczmienia. Zawiera rozpuszczalną frakcję wywaru z destylacji.	Wilgotność, jeżeli < 45 % lub > 70 % Jeżeli wilgotność < 45 %: — Białko surowe
1.1.18	Słód ([1])	Produkt uzyskiwany z kiełkujących zbóż, suszonych, grubo mielonych lub ekstrahowanych.	
1.1.19	Kiełki słodowe ([1])	Produkt uzyskiwany z kiełkujących zbóż browarnianych w wyniku oczyszczania słodu, zawierający kiełki, drobne fragmenty zboża, łuski i niewielkie łamane ziarna zbóż słodowanych. Może być grubo mielony.	
1.2.1	Kukurydza ([2])	Ziarno *Zea mays* L. ssp. *mays*. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	
1.2.2	Płatki kukurydziane ([2])	Produkt uzyskiwany przez parowanie lub mikronizację w podczerwieni i walcowanie łuszczonej kukurydzy. Może zawierać niewielkie ilości łuski kukurydzianej.	Skrobia

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
1.2.3	Śruta kukurydziana (2)	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania mąki lub grysiku z kukurydzy. Zawiera głównie fragmenty łuski zewnętrznej i cząstki ziarna, z którego usunięto mniej bielma niż z otrąb kukurydzianych. Może zawierać fragmenty zarodków kukurydzianych.	Włókno surowe Skrobia Tłuszcz surowy, jeżeli > 5 %
1.2.4	Otręby kukurydziane (2)	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania mąki lub grysiku z kukurydzy. Zawiera głównie łuskę zewnętrzną i niewielkie ilości fragmentów zarodków kukurydzianych oraz cząstek bielma.	Włókno surowe
1.2.5	Kolby kukurydzy (2)	Środkowy rdzeń kolby kukurydzy. Może zawierać niewielką ilość kukurydzy i liści przykwiatowych, których nie usunięto podczas zbioru mechanicznego.	Włókno surowe Skrobia
1.2.6	Przesiewy kukurydzy (2)	Frakcja ziaren kukurydzy, oddzielonych w drodze przesiewania przy przyjmowaniu produktu.	
1.2.7	Włókno kukurydziane (2)	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania skrobi kukurydzianej. Zawiera głównie włókno.	Wilgotność, jeżeli < 50 % lub > 70 % Jeżeli wilgotność < 50 %: — Włókno surowe
1.2.8	Gluten kukurydziany (2)	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania skrobi kukurydzianej. Zawiera głównie gluten uzyskiwany podczas oddzielania skrobi.	Wilgotność, jeżeli < 70 % lub > 90 % Jeżeli wilgotność < 70 %: — Białko surowe
1.2.9	Gluten paszowy kukurydziany (2)	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania skrobi kukurydzianej. Zawiera otręby kukurydziane i rozpuszczalne części kukurydzy. Produkt może także zawierać łamaną kukurydzę i pozostałości z ekstrakcji oleju z zarodków kukurydzy. Można dodać do niego inne pochodne produkty skrobi i produkty z rafinowania lub fermentacji produktów skrobiowych.	Wilgotność, jeżeli < 40 % lub > 65 % Jeżeli wilgotność < 40 %: — Białko surowe — Włókno surowe — Skrobia
1.2.10	Zarodki kukurydzy (2)	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania grysiku, mąki lub skrobi z kukurydzy. Zawiera głównie zarodki kukurydzy, łuskę zewnętrzną i części bielma.	Wilgotność, jeżeli < 40 % lub > 60 % Jeżeli wilgotność < 40 %: — Białko surowe — Tłuszcz surowy

▼M1

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
1.2.11	Makuch z zarodków kukurydzy (2)	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie przetworzonych zarodków kukurydzy, do których mogą jeszcze przylegać fragmenty bielma i łuski.	Białko surowe Tłuszcz surowy
1.2.12	Śruta poekstrakcyjna z zarodków kukurydzy (2)	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję przetworzonych zarodków kukurydzy.	Białko surowe
1.2.13	Surowy olej z zarodków kukurydzy (2)	Produkt uzyskiwany z zarodków kukurydzy.	Wilgotność, jeżeli > 1 %
1.2.14	Kukurydza, spęczniona (2)	Produkt uzyskiwany z grubo mielonej lub łamanej kukurydzy metodą obróbki w ciepłych i wilgotnych warunkach oraz pod ciśnieniem.	Skrobia
1.2.15	Roztwór z namoczonej kukurydzy [namok] (2)	Zagęszczona frakcja płynna z procesu rozmiękczania kukurydzy.	Wilgotność, jeżeli < 45 % lub > 65 % Jeżeli wilgotność < 45 %: — Białko surowe
1.2.16	Kiszonka z kukurydzy cukrowej (2)	Produkt uboczny przetwarzania kukurydzy cukrowej, zawierający rdzenie kolb, łuski, podstawę ziarna, krojone i suszone lub wyciskane. Uzyskiwany przez krojenie kolb kukurydzy cukrowej, jej łusek i liści, z dodatkiem ziaren kukurydzy cukrowej.	Włókno surowe
1.2.17	Rozdrobniona kukurydza, odkiełkowana (2)	Produkt uzyskiwany w drodze odkiełkowania rozdrobnionej kukurydzy. Zawiera głównie fragmenty bielma; może zawierać zarodki kukurydzy i cząstki łuski zewnętrznej.	Włókno surowe Skrobia
1.2.18	Grys kukurydziany (2)	Twarde części mielonej kukurydzy, ewentualnie z niewielką ilością otrębów lub zarodków.	Włókno surowe Skrobia
1.3.1	Proso	Ziarno *Panicum miliaceum* L.	
1.4.1	Owies zwyczajny	Ziarno *Avena sativa* L. i inne uprawne odmiany owsa.	
1.4.2	Owies, łuskany	Łuskane ziarna owsa. Mogą być poddawane obróbce parą.	
1.4.3	Płatki owsiane	Produkt uzyskiwany przez parowanie lub mikronizację w podczerwieni i walcowanie łuskanego owsa. Może zawierać niewielkie ilości łuski owsianej.	Skrobia

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
1.4.4	Śruta owsiana	Produkt uzyskiwany podczas przetwarzania przesianego, łuskanego owsa na kaszę i mąkę. Zawiera głównie otręby owsiane i niewielkie ilości bielma.	Włókno surowe Skrobia
1.4.5	Otręby owsiane	Produkt wytwarzania mąki, uzyskiwany z przesiewanego ziarna łuskanego owsa. Zawiera głównie fragmenty łuski zewnętrznej i cząstki ziarna, z których usunięto większą część bielma.	Włókno surowe
1.4.6	Łuski owsiane	Produkt uzyskiwany podczas łuszczenia ziaren owsa.	Włókno surowe
1.4.7	Owies, spęczniony	Produkt uzyskiwany z grubo mielonego lub łamanego owsa metodą obróbki w ciepłych i wilgotnych warunkach oraz pod ciśnieniem.	Skrobia
1.4.8	Kasza owsiana	Owies oczyszczony z usuniętą łuską.	Włókno surowe Skrobia
1.4.9	Mąka owsiana	Produkt uzyskiwany w drodze mielenia ziaren owsa.	Włókno surowe Skrobia
1.4.10	Mączka z owsa pastewnego	Produkt owsiany z wysoką zawartością skrobi, po łuszczeniu.	Włókno surowe
1.4.11	Pasza owsiana	Produkt uzyskiwany podczas przetwarzania przesianego, łuskanego owsa na kaszę i mąkę. Zawiera głównie otręby owsiane i niewielkie ilości bielma.	Włókno surowe
1.5.1	Nasiona komosy ryżowej, ekstrahowane	Oczyszczone całe nasiona komosy ryżowej (*Chenopodium quinoa* Willd.), z których usunięto saponiny zawarte w łusce zewnętrznej nasion.	
1.6.1	Ryż łamany	Część ziarna ryżu *Oryza sativa* L. o długości mniejszej niż trzy czwarte całego ziarna. Ryż może być parzony.	Skrobia
1.6.2	Ryż polerowany	Łuskany ryż, z którego podczas polerowania usunięto niemal całe otręby i zarodki. Ryż może być parzony.	Skrobia
1.6.3	Ryż, wstępnie żelowany	Produkt uzyskiwany z polerowanego lub łamanego ryżu w drodze wstępnego żelowania.	Skrobia

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
1.6.4	Ryż ekstrudowany	Produkt uzyskiwany przez ekstrudowanie mąki ryżowej.	Skrobia
1.6.5	Płatki ryżowe	Produkt uzyskiwany przez płatkowanie wstępne żelowanych lub łamanych ziaren ryżu.	Skrobia
1.6.6	Ryż, łuskany	Ryż niełuskany (*Oryza sativa* L.), z którego usunięto tylko łuskę. Może być parzony. Proces łuskania i obróbki może prowadzić do nieznacznej utraty otrąb.	Skrobia Włókno surowe
1.6.7	Grubo mielony ryż pastewny	Produkt uzyskiwany w drodze mielenia ryżu pastewnego, zawierający albo zielone, kredowe lub niedojrzałe ziarna, oddzielone podczas mielenia ryżu łuskanego, albo zwykłe łuskane ziarno, które jest żółte lub ma plamy.	Skrobia
1.6.8	Mąka ryżowa	Produkt uzyskiwany przez mielenie ryżu polerowanego. Ryż może być parzony.	Skrobia
1.6.9	Mąka z łuskanego ryżu	Produkt uzyskiwany przez mielenie ryżu łuskanego. Ryż może być parzony.	Skrobia Włókno surowe
1.6.10	Otręby ryżowe	Produkt uzyskiwany podczas polerowania ryżu, zawierający głównie zewnętrzne warstwy ziarna (owocnia, osłonka nasion, jądro, aleuron) z częścią zarodka. Ryż może być parzony lub ekstrudowany.	Włókno surowe
1.6.11	Otręby ryżowe z węglanem wapnia	Produkt uzyskiwany podczas polerowania ryżu, zawierający głównie zewnętrzne warstwy ziarna (owocnia, osłonka nasion, jądro, aleuron) z częścią zarodka. Może zawierać maksymalnie 23 % węglanu wapnia, stosowanego jako substancja pomocnicza w przetwórstwie. Ryż może być parzony.	Włókno surowe Węglan wapnia
1.6.12	Odtłuszczone otręby ryżowe	Otręby ryżowe uzyskane z ekstrakcji oleju. Mogą być chronione przed degradacją w żwaczu.	Włókno surowe
1.6.13	Olej z otrąb ryżowych	Olej ekstrahowany ze stabilizowanych otrąb ryżowych.	

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
1.6.14	Śruta ryżowa	Produkt wytwarzania mąki ryżowej i skrobi ryżowej, uzyskiwany w drodze mielenia na sucho lub mokro i przesiewania. Zawiera głównie skrobię, białko, tłuszcz i włókno. Ryż może być parzony. Może zawierać maksymalnie 0,25 % sodu i maksymalnie 0,25 % siarczanów.	Skrobia, jeżeli > 20 % Białko surowe, jeżeli > 10 % Tłuszcz surowy, jeżeli > 5 % Włókno surowe
1.6.15	Śruta ryżowa z węglanem wapnia	Produkt uzyskiwany podczas polerowania ryżu, zawierający głównie cząstki warstwy aleuronowej i bielma. Może zawierać maksymalnie 23 % węglanu wapnia, stosowanego jako substancja pomocnicza w przetwórstwie. Ryż może być parzony.	Skrobia Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe Węglan wapnia
1.6.16	Ryż	Ziarno *Oryza sativa* L. Może być chronione przed degradacją w żwaczu.	
1.6.17	Zarodki ryżowe	Produkt uzyskiwany podczas polerowania ryżu, zawierający głównie zarodki.	Tłuszcz surowy Białko surowe
1.6.18	Makuch z zarodków ryżowych	Produkt pozostały po rozdrobnieniu zarodków ryżu w celu wytłoczenia oleju.	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
1.6.20	Białko ryżowe	Produkt wytwarzania skrobi ryżowej, uzyskiwany przez mielenie na mokro i przesiewanie, rozdzielanie, zatężanie i suszenie.	Białko surowe
1.6.21	Płynna pasza z ryżu	Zatężony płynny produkt mielenia na mokro i przesiewania ryżu.	Skrobia
1.6.22	Ryż, spęczniony	Produkt uzyskiwany przez ekspandowanie ziaren ryżu lub łamanych ziaren ryżu.	Skrobia
1.6.23	Ryż, fermentowany	Produkt uzyskiwany w drodze fermentacji ryżu.	Skrobia
1.6.24	Ryż niewymiarowy, polerowany/Ryż kredowy, polerowany	Produkt uzyskiwany podczas polerowania ryżu, zawierający głównie ziarna niewymiarowe, kredowe, uszkodzone, naturalnie zabarwione (zielone, czerwone, żółte) lub zwykłe łuskane ziarno, całe lub łamane. Może być parzony.	Skrobia

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
1.6.25	Ryż niedojrzały, polerowany	Produkt uzyskiwany podczas polerowania ryżu, zawierający głównie niedojrzałe lub kredowe ziarna.	Skrobia
1.7.1	Żyto	Ziarno *Secale cereale* L.	
1.7.2	Śruta żytnia	Produkt wytwarzania mąki, uzyskiwany z przesiewanego żyta. Zawiera głównie cząstki bielma z drobnymi fragmentami łuski zewnętrznej i różnymi częściami ziarna.	Skrobia Włókno surowe
1.7.3	Pasza żytnia	Produkt wytwarzania mąki, uzyskiwany z przesiewanego żyta. Zawiera głównie fragmenty łuski zewnętrznej i cząstki ziarna, z którego usunięto mniej bielma niż z otrąb żytnich.	Skrobia Włókno surowe
1.7.4	Otręby żytnie	Produkt wytwarzania mąki, uzyskiwany z przesiewanego żyta. Zawiera głównie fragmenty łuski zewnętrznej i cząstki ziarna, z którego usunięto większą część bielma.	Skrobia Włókno surowe
1.8.1	Sorgo [proso]	Ziarno/nasiona *Sorghum bicolor* (L.) Moench.	
1.8.2	Sorgo białe	Ziarno szczególnych uprawnych odmian sorga z białą łupiną nasienną.	
1.8.3	Sorgo paszowe	Wysuszony produkt uzyskiwany podczas oddzielania skrobi sorga. Zawiera głównie otręby. Produkt może także zawierać wysuszone pozostałości z wody do maceracji; może mieć dodane zarodki.	Białko surowe
1.9.1	Orkisz	Ziarno orkiszu *Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum* Schrank, *Triticum monococcum*.	
1.9.2	Otręby orkiszowe	Produkt wytwarzania mąki orkiszowej. Zawiera głównie łuskę zewnętrzną i niewielkie ilości fragmentów zarodków orkiszowych oraz bielma.	Włókno surowe
1.9.3	Łuski orkiszowe	Produkt uzyskiwany podczas łuszczenia ziaren orkiszu.	Włókno surowe
1.9.4	Śruta orkiszowa	Produkt uzyskiwany podczas przetwarzania przesianego, łuskanego orkiszu na mąkę orkiszową. Zawiera głównie cząstki bielma z drobnymi fragmentami łuski zewnętrznej i ziarna z przesiewania.	Włókno surowe Skrobia

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
1.10.1	Pszenżyto	Ziarno *Triticum* × *Secale cereale* L. Hybrid.	
1.11.1	Pszenica	Ziarno *Triticum aestivum* L., *Triticum durum* Desf. i innych uprawnych odmian pszenicy. Może być chronione przed degradacją w żwaczu.	
1.11.2	Kiełki pszenicy	Produkt uzyskiwany z kiełkującej pszenicy słodowanej i w wyniku oczyszczania słodu, zawierający kiełki, drobne fragmenty zboża, łuskę i niewielkie łamane ziarna pszenicy browarnej.	
1.11.3	Pszenica, wstępnie żelowana	Produkt uzyskiwany z grubo mielonej lub łamanej pszenicy metodą obróbki w ciepłych i wilgotnych warunkach oraz pod ciśnieniem.	Skrobia
1.11.4	Śruta pszenna	Produkt wytwarzania mąki, uzyskiwany z przesiewanego ziarna pszenicy lub łuskanego orkiszu. Zawiera głównie cząstki bielma z drobnymi fragmentami łuski zewnętrznej i ziarna z przesiewania.	Włókno surowe Skrobia
1.11.5	Płatki pszenne	Produkt uzyskiwany przez parowanie lub mikronizację w podczerwieni i walcowanie łuskanej pszenicy. Może zawierać niewielkie ilości łuski pszennej. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Włókno surowe Skrobia
1.11.6	Pasza pszenna	Produkt wytwarzania mąki lub słodowania, uzyskiwany z przesiewanego ziarna pszenicy lub łuskanego orkiszu. Zawiera głównie fragmenty łuski zewnętrznej i cząstki ziarna, z którego usunięto mniej bielma niż z otrąb pszennych.	Włókno surowe
1.11.7	Otręby pszenne ([3])	Produkt wytwarzania mąki lub słodowania, uzyskiwany z przesiewanego ziarna pszenicy lub łuskanego orkiszu. Zawiera głównie fragmenty łuski zewnętrznej i cząstki ziarna, z których usunięto większą część bielma.	Włókno surowe
1.11.8	Cząstki fermentowanej, słodowanej pszenicy	Produkt uzyskiwany w połączonych procesach słodowania i fermentacji pszenicy i otrąb pszennych. Produkt jest następnie suszony i grubo mielony.	Skrobia Włókno surowe

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
1.11.10	Włókno pszenne	Włókno ekstrahowane podczas przetwarzania pszenicy. Zawiera głównie włókno.	Wilgotność, jeżeli < 60 % lub > 80 % Jeżeli wilgotność < 60 %: — Włókno surowe
1.11.11	Zarodki pszenicy	Produkt mielenia na drobno, zawierający głównie zarodki pszenicy, walcowane lub nie, do których mogą jeszcze przylegać fragmenty bielma i łuski zewnętrznej.	Białko surowe Tłuszcz surowy
1.11.12	Zarodki pszenicy, fermentowane	Produkt fermentacji zarodków pszenicy.	Białko surowe Tłuszcz surowy
1.11.13	Makuch z zarodków pszenicy	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany w drodze tłoczenia zarodków pszenicy (*Triticum aestivum* L., *Triticum durum* Desf. i innych uprawnych odmian pszenicy i łuskanego orkiszu (*Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum* Schrank, *Triticum monococcum* L.)), do których mogą jeszcze przylegać fragmenty bielma i łuski.	Białko surowe
1.11.15	Białko pszenne	Białko pszenne ekstrahowane podczas wytwarzania skrobi lub etanolu; może być częściowo hydrolizowane.	Białko surowe
1.11.16	Gluten paszowy pszenny	Produkt wytwarzania skrobi pszennej i glutenu. Zawiera otręby, z których zarodki mogły zostać częściowo usunięte. Można dodać rozpuszczalne części pszenicy, łamaną pszenicę i inne pochodne produkty skrobi i produkty pochodzące z rafinowania lub fermentacji produktów skrobi.	Wilgotność, jeżeli < 45 % lub > 60 % Jeżeli wilgotność < 45 %: — Białko surowe — Skrobia
1.11.18	Gluten pszenny witalny	Białko pszenicy charakteryzujące się wysoką wiskoelastycznością po uwodnieniu, przy minimalnej zawartości białka 80 % (N × 6,25) i maksymalnej zawartości popiołu w suchej masie 2 %.	Białko surowe
1.11.19	Płynna skrobia pszenna	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania skrobi/glukozy oraz glutenu z pszenicy.	Wilgotność, jeżeli < 65 % lub > 85 % Jeżeli wilgotność < 65 %: — Skrobia

▼M1

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
1.11.20	Skrobia pszenna zawierająca białko, częściowo odcukrzona	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania skrobi pszennej, zawierający głównie częściowo słodzoną skrobię, rozpuszczalne białko i inne rozpuszczalne części bielma.	Białko surowe Skrobia Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę
1.11.21	Rozpuszczalne części pszenicy	Produkt uzyskiwany z pszenicy po ekstrakcji na mokro białka i skrobi. Może być hydrolizowany.	Wilgotność, jeżeli < 55 % lub > 85 % Jeżeli wilgotność < 55 %: — Białko surowe
1.11.22	Koncentrat pszenny drożdżowy	Wilgotny produkt uboczny, uwalniany po fermentacji skrobi pszennej podczas wytwarzania alkoholu.	Wilgotność, jeżeli < 60 % lub > 80 % Jeżeli wilgotność < 60 %: — Białko surowe
1.11.23	Przesiewy pszenicy słodowanej	Produkt mechanicznego przesiewania (frakcjonowanie pod względem wielkości), zawierający małe ziarna pszenicy i frakcje ziaren pszenicy, oddzielone przed procesem słodowania.	Włókno surowe
1.11.24	Pył słodowy i pszenny	Produkt zawierający frakcje ziaren pszenicy i słodu, oddzielone podczas produkcji słodu.	Włókno surowe
1.11.25	Łuski pszenicy słodowanej	Produkt oczyszczania pszenicy słodowanej, zawierający fragmenty łuski i drobne fragmenty pszenicy.	Włókno surowe
1.12.2	Mąka z ziarna ([1])	Mąka z mielenia ziarna.	Skrobia Włókno surowe
1.12.3	Koncentrat białka z ziarna ([1])	Koncentrat i suszony produkt uzyskiwany z ziarna po usunięciu skrobi w drodze fermentacji drożdżowej.	Białko surowe
1.12.4	Przesiewy ziarna zbóż ([1])	Produkty mechanicznego przesiewania (frakcjonowanie pod względem wielkości), zawierające małe ziarna i frakcje ziaren zboża, także kiełkującego, oddzielone przed dalszym przetwarzaniem ziarna. Produkty zawierają więcej włókna surowego (np. łuski) niż zboża niefrakcjonowane.	Włókno surowe

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
1.12.5	Zarodki ziarna ([1])	Produkt mielenia na drobno i wytwarzania skrobi, zawierający głównie zarodki ziarna, walcowane lub nie, do których mogą jeszcze przylegać fragmenty bielma i łuski zewnętrznej.	Białko surowe Tłuszcz surowy
1.12.6	Sok surowy z ziaren ([1])	Produkt uzyskiwany z odparowania koncentratu soku surowego z fermentacji i destylacji ziarna wykorzystanego w produkcji alkoholu zbożowego.	Wilgotność, jeżeli < 45 % lub > 70 % Jeżeli wilgotność < 45 %: — Białko surowe
1.12.7	Wywar gorzelniany zbożowy wilgotny ([1])	Wilgotny produkt zawierający stałą frakcję uzyskaną w drodze odwirowania lub filtrowania soku surowego z fermentowanych i destylowanych ziaren wykorzystanych w produkcji alkoholu zbożowego.	Wilgotność, jeżeli < 65 % lub > 88 % Jeżeli wilgotność < 65 %: — Białko surowe
1.12.8	Zagęszczony wywar gorzelniany ([1])	Wilgotny produkt z wytwarzania alkoholu w drodze fermentacji i destylacji zacieru z pszenicy i syropu cukrowego po uprzednim oddzieleniu otrąb i glutenu. Może zawierać martwe komórki lub części mikroorganizmów fermentacyjnych.	Wilgotność, jeżeli < 65 % lub > 88 % Jeżeli wilgotność < 65 %: — Białko surowe, jeżeli > 10 %
1.12.9	Wywar gorzelniany zbożowy ([1])	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania alkoholu w drodze fermentacji i destylacji zacieru z ziarna zbóż lub innych produktów skrobiowych i zawierających cukier. Może zawierać martwe komórki lub części mikroorganizmów fermentacyjnych. Może zawierać 2 % siarczanów. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Wilgotność, jeżeli < 60 % lub > 80 % Jeżeli wilgotność < 60 %: — Białko surowe
1.12.10	Wywar gorzelniany zbożowy suszony (suszony wywar gorzelniany zbożowy z frakcją stałą)	Produkt destylacji alkoholu uzyskiwany w drodze suszenia stałych pozostałości sfermentowanego ziarna. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe
1.12.11	Wywar gorzelniany zbożowy ciemny ([1]) (suszony wywar gorzelniany zbożowy z frakcją stałą i ciekłą DDGS) ([1])	Produkt destylacji alkoholu uzyskiwany w drodze suszenia stałych pozostałości sfermentowanego ziarna, do których dodano syrop ciemny piwny lub odparowany sok surowy. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
1.12.12	Młóto browarniane ([1])	Produkt browarnictwa zawierający pozostałości słodowanych i niesłodowanych zbóż i innych produktów skrobiowych, które mogą zawierać chmiel. Zwykle wprowadzany do obrotu w stanie wilgotnym, ale może być sprzedawany także w postaci suchej. Może zawierać maksymalnie 0,3 % polisiloksanu dimetylu, może zawierać maksymalnie 1,5 % enzymów, może zawierać maksymalnie 1,8 % bentonitu.	Wilgotność, jeżeli < 65 % lub > 88 % Jeżeli wilgotność < 65 %: — Białko surowe
1.12.13	Młóto ([1])	Produkt stały uzyskiwany w procesie wytwarzania whisky zbożowej. Zawiera pozostałości po ekstrakcji zboża słodowanego gorącą wodą. Zwykle wprowadzany do obrotu w postaci wilgotnej po usunięciu ekstraktu przez grawitację.	Wilgotność, jeżeli < 65 % lub > 88 % Jeżeli wilgotność < 65 %: — Białko surowe
1.12.14	Przefiltrowane ziarna zacieru	Produkt stały uzyskiwany podczas wytwarzania piwa, ekstraktu słodowego i whisky. Zawiera pozostałości po ekstrakcji gorącą wodą grubo mielonego słodu i ewentualnie inne dodatki bogate w cukry lub skrobię. Zwykle wprowadzany do obrotu w postaci wilgotnej po usunięciu ekstraktu przez wyciskanie.	Wilgotność, jeżeli < 65 % lub > 88 % Jeżeli wilgotność < 65 %: — Białko surowe
1.12.15	Syrop piwny	Produkt pozostały w destylatorze po pierwszej (sok surowy) destylacji przefermentowanej brzeczki słodowej.	Białko surowe, jeżeli > 10 %
1.12.16	Syrop piwny ciemny	Produkt z pierwszej (sok surowy) destylacji przefermentowanej brzeczki słodowej, uzyskiwany przez odparowanie syropu piwnego pozostałego w destylatorze.	Wilgotność, jeżeli < 45 % lub > 70 % Jeżeli wilgotność < 45 %: Białko surowe

([1]) Nazwę tę można uzupełnić gatunkami zboża.
([2]) W języku angielskim kukurydza może być określana również mianem „corn”.
([3]) Jeśli ten produkt był poddany drobniejszemu mieleniu, do nazwy można dodać wyraz „miałki” lub nazwę można zastąpić przez odpowiednie określenie.

2. *Nasiona oleiste, owoce oleiste i ich produkty pochodne*

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
2.1.1	Makuch z babassu	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie orzechów palmy Babassu, odmiany *Orbignya*.	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.2.1	Nasiona lnianki siewnej	Nasiona *Camelina sativa* L. Crantz.	

▼**M1**

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

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
2.5.3	Makuch z nasion bawełny	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion bawełny, z których usunięto włókno.	Białko surowe Włókno surowe Tłuszcz surowy
2.6.1	Makuch z częściowo obłuszczonych orzechów ziemnych	Produkt wytwarzania oleju, uzyskany przez tłoczenie częściowo obłuszczonych orzechów ziemnych *Arachis hypogaea* L. i innych gatunków *Arachis*. (Maksymalna zawartość włókna surowego: 16 % w suchej masie).	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.6.2	Śruta poekstrakcyjna z częściowo obłuszczonych orzechów ziemnych	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję makucha z częściowo obłuszczonych orzechów ziemnych. (Maksymalna zawartość włókna surowego: 16 % w suchej masie).	Białko surowe Włókno surowe
2.6.3	Makuch z obłuszczonych orzechów ziemnych	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany z tłoczenia obłuszczonych orzechów ziemnych.	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.6.4	Śruta poekstrakcyjna z obłuszczonych orzechów ziemnych	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję makucha z obłuszczonych orzechów ziemnych.	Białko surowe Włókno surowe
2.7.1	Makuch z nasion drzewa kapokowego	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion drzewa kapokowego (*Ceiba pentadra* L. Gaertn.).	Białko surowe Włókno surowe
2.8.1	Siemię lniane	Nasiona lnu *Linum usitatissimum* L. (minimalna czystość botaniczna: 93 %) w postaci całych, spłaszczonych lub grubo mielonych nasion. Mogą być chronione przed degradacją w żwaczu.	
2.8.2	Makuch z siemienia lnianego	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion lnu.	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.8.3	Śruta poekstrakcyjna lniana	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makucha z siemienia lnianego. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
2.8.4	Makuch paszowy z siemienia lnianego	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion lnu. Jedynie w przypadku wytwarzania w zintegrowanym zakładzie tłoczenia i rafinacji produkt może zawierać maksymalnie: — 1 % łącznie wykorzystanej ziemi bielącej i pomocniczych materiałów filtracyjnych (np. ziemia okrzemkowa, bezpostaciowe krzemiany i krzem, krzemiany warstwowe oraz włókno celulozowe lub drzewne), — 1,3 % surowych lecytyn, — 2 % sopstoków.	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.8.5	Śruta poekstrakcyjna paszowa lniana	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makucha z siemienia lnianego. Jedynie w przypadku wytwarzania w zintegrowanym zakładzie tłoczenia i rafinacji produkt może zawierać maksymalnie: — 1 % łącznie wykorzystanej ziemi bielącej i pomocniczych materiałów filtracyjnych (np. ziemia okrzemkowa, bezpostaciowe krzemiany i krzem, krzemiany warstwowe oraz włókno celulozowe lub drzewne), — 1,3 % surowych lecytyn, — 2 % sopstoków. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe
2.9.1	Otręby z nasion gorczycy	Produkt wytwarzania gorczycy (*Brassica juncea* L.). Zawiera fragmenty łuski zewnętrznej i cząstki ziarna.	Włókno surowe
2.9.2	Śruta poekstrakcyjna z nasion gorczycy	Produkt uzyskiwany w drodze ekstrakcji lotnego oleju z nasion gorczycy.	Białko surowe
2.10.1	Nasiona nigru	Nasiona olejarki abisyńskiej *Guizotia abyssinica* (L. F.) Cass.	
2.10.2	Makuch z nasion nigru	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion nigru (maksymalna zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl: 3,4 %).	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.11.1	Pulpa z oliwek	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję tłoczonych oliwek *Olea europea* L., oddzielonych na tyle, na ile to możliwe, od cząstek pestek.	Białko surowe Włókno surowe Tłuszcz surowy

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
2.11.2	Odtłuszczona śruta poekstrakcyjna paszowa z oliwek	Produkt wytwarzania oliwy z oliwek, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makucha z pulpy z oliwek, oddzielonego na tyle, na ile to możliwe, od cząstek pestek. Jedynie w przypadku wytwarzania w zintegrowanym zakładzie tłoczenia i rafinacji produkt może zawierać maksymalnie: — 1 % łącznie wykorzystanej ziemi bielącej i pomocniczych materiałów filtracyjnych (np. ziemia okrzemkowa, bezpostaciowe krzemiany i krzem, krzemiany warstwowe oraz włókno celulozowe lub drzewne), — 1,3 % surowych lecytyn, — 2 % sopstoków.	Białko surowe Włókno surowe
2.11.3	Odtłuszczona śruta poekstrakcyjna z oliwek	Produkt wytwarzania oliwy z oliwek, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makucha z pulpy z oliwek, oddzielonego na tyle, na ile to możliwe, od cząstek pestek.	Białko surowe Włókno surowe
2.12.1	Makuch z rdzenia palmy	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie rdzeni palmowych olejowca gwinejskiego *Elaeis guineensis* Jacq., *Corozo oleifera* (HBK) L.H. Bailey (*Elaeis melanococca auct.*), z których usunięto możliwie jak najwięcej twardej łupiny zewnętrznej.	Białko surowe Włókno surowe Tłuszcz surowy
2.12.2	Śruta poekstrakcyjna palmowa	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję rdzeni palmowych, z których usunięto możliwie jak najwięcej twardej łupiny zewnętrznej.	Białko surowe Włókno surowe
2.13.1	Nasiona dyni i dyniowatych	Nasiona *Cucurbita pepo* L. i roślin z rodzaju *Cucurbita*.	
2.13.2	Makuch z nasion dyni i dyniowatych	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion *Cucurbita pepo* L. i nasion roślin z rodzaju *Cucurbita*.	Białko surowe Tłuszcz surowy
2.14.1	Nasiona rzepaku ([1])	Nasiona rzepaku *Brassica napus* L. ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk., Indian sarson *Brassica napus* L. var. *glauca* (Roxb.) O. E. Schulz oraz *Brassica rapa* ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk. Minimalna czystość botaniczna: 94 %. Mogą być chronione przed degradacją w żwaczu.	
2.14.2	Makuch z nasion rzepaku	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion rzepaku. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
2.14.3	Śruta poekstrakcyjna rzepakowa	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makucha z nasion rzepaku. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe
2.14.4	Nasiona rzepaku, ekstrudowane	Produkt uzyskiwany z całego rzepaku metodą obróbki w ciepłych i wilgotnych warunkach oraz pod ciśnieniem, co zwiększa żelowanie skrobi. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe Tłuszcz surowy
2.14.5	Białkowy koncentrat z nasion rzepaku	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany w drodze oddzielenia frakcji białkowej makucha z nasion rzepaku lub nasion rzepaku.	Białko surowe
2.14.6	Makuch paszowy z nasion rzepaku	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion rzepaku. Jedynie w przypadku wytwarzania w zintegrowanym zakładzie tłoczenia i rafinacji produkt może zawierać maksymalnie: — 1 % łącznie wykorzystanej ziemi bielącej i pomocniczych materiałów filtracyjnych (np. ziemia okrzemkowa, bezpostaciowe krzemiany i krzem, krzemiany warstwowe oraz włókno celulozowe lub drzewne), — 1,3 % surowych lecytyn, — 2 % sopstoków. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.14.7	Śruta poekstrakcyjna paszowa z nasion rzepaku	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makucha z nasion rzepaku. Jedynie w przypadku wytwarzania w zintegrowanym zakładzie tłoczenia i rafinacji produkt może zawierać maksymalnie: — 1 % łącznie wykorzystanej ziemi bielącej i pomocniczych materiałów filtracyjnych (np. ziemia okrzemkowa, bezpostaciowe krzemiany i krzem, krzemiany warstwowe oraz włókno celulozowe lub drzewne), — 1,3 % surowych lecytyn, — 2 % sopstoków. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
2.15.1	Nasiona krokoszu barwierskiego	Nasiona krokoszu barwierskiego *Carthamus tinctorius* L.	
2.15.2	Śruta poekstrakcyjna z częściowo obłuszczonych nasion krokoszu	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję częściowo obłuszczonych nasion krokoszu.	Białko surowe Włókno surowe
2.15.3	Łuski nasion krokoszu	Produkt uzyskiwany podczas obłuszczania nasion krokoszu.	Włókno surowe
2.16.1	Ziarna sezamu	Ziarno *Sesamum indicum* L.	
2.17.1	Ziarno sezamu, częściowo łuszczone	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez usunięcie części łuski.	Białko surowe Włókno surowe
2.17.2	Łuski ziarna sezamu	Produkt uzyskiwany podczas obłuszczania ziarna sezamu.	Włókno surowe
2.17.3	Makuch z ziarna sezamu	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie ziarna sezamu (maksymalna zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl: 5 %).	Białko surowe Włókno surowe Tłuszcz surowy
2.18.1	Nasiona soi toastowane	Nasiona soi (*Glycine max* L. Merr.) poddane odpowiedniej obróbce cieplnej. (Aktywność ureazy: maksymalnie 0,4 mg N/g × min). Mogą być chronione przed degradacją w żwaczu.	
2.18.2	Makuch z nasion soi	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion soi.	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.18.3	Poekstrakcyjna śruta sojowa	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany z nasion soi po ekstrakcji i odpowiedniej obróbce cieplnej. (Aktywność ureazy: maksymalnie 0,4 mg N/g × min). Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe Włókno surowe Jeżeli > 8 % w suchej masie
2.18.4	Poekstrakcyjna śruta sojowa, z obłuszczonych nasion soi	Produkt wytwarzania oleju uzyskiwany z obłuszczonych nasion soi po ekstrakcji i odpowiedniej obróbce cieplnej. (Aktywność ureazy: maksymalnie 0,5 mg N/g × min). Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe
2.18.5	Łuski nasion soi	Produkt uzyskiwany podczas obłuszczania nasion soi.	Włókno surowe

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
2.18.6	Nasiona soi, ekstrudowane	Produkt uzyskiwany z nasion soi metodą obróbki w ciepłych i wilgotnych warunkach oraz pod ciśnieniem, co zwiększa żelowanie skrobi. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe Tłuszcz surowy
2.18.7	Koncentrat białka sojowego	Produkt uzyskiwany z obłuszczonych nasion soi po ekstrakcji tłuszczu, poddanych powtórnej ekstrakcji lub obróbce enzymatycznej w celu obniżenia poziomu ekstraktu wolnego od azotu. Może zawierać inaktywowane enzymy.	Białko surowe
2.18.8	Pulpa z nasion soi [pasta z nasion soi]	Produkt uzyskiwany podczas ekstrakcji nasion soi do przygotowywania żywności.	Białko surowe
2.18.9	Nasiona soi melasowane	Produkt uzyskiwany podczas przetwarzania nasion soi.	Białko surowe Tłuszcz surowy
2.18.10	Produkt uboczny przygotowywania nasion soi	Produkt uzyskiwany podczas przetwarzania nasion soi w celu otrzymania przetworów żywnościowych.	Białko surowe
2.18.11	Nasiona soi	Nasiona soi (*Glycine max* L. Merr.)	Aktywność ureazy, jeżeli > 0,4 mg N/g × min
2.18.12	Płatki sojowe	Produkt uzyskiwany przez parowanie lub mikronizację w podczerwieni i walcowanie obłuskanej soi. (Aktywność ureazy: maksymalnie 0,4 mg N/g × min).	Białko surowe
2.18.13	Śruta poekstrakcyjna paszowa z nasion soi	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany z nasion soi po ekstrakcji i odpowiedniej obróbce cieplnej. (Aktywność ureazy: maksymalnie 0,4 mg N/g × min). Jedynie w przypadku wytwarzania w zintegrowanym zakładzie tłoczenia i rafinacji produkt może zawierać maksymalnie: — 1 % łącznie wykorzystanej ziemi bielącej i pomocniczych materiałów filtracyjnych (np. ziemia okrzemkowa, bezpostaciowe krzemiany i krzem, krzemiany warstwowe oraz włókno celulozowe lub drzewne), — 1,3 % surowych lecytyn, — 1,5 % sopstoków. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe Włókno surowe Jeżeli > 8 % w suchej masie

▼M1

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
2.18.14	Śruta poekstrakcyjna paszowa sojowa, z obłuszczonych nasion soi	Produkt wytwarzania oleju uzyskiwany z obłuszczonych nasion soi po ekstrakcji i odpowiedniej obróbce cieplnej. (Aktywność ureazy: maksymalnie 0,5 mg N/g × min). Jedynie w przypadku wytwarzania w zintegrowanym zakładzie tłoczenia i rafinacji produkt może zawierać maksymalnie: — 1 % łącznie wykorzystanej ziemi bielącej i pomocniczych materiałów filtracyjnych (np. ziemia okrzemkowa, bezpostaciowe krzemiany i krzem, krzemiany warstwowe oraz włókno celulozowe lub drzewne), — 1,3 % surowych lecytyn, — 1,5 % sopstoków. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe
2.18.15	Fermentowane białko sojowe (koncentrat)	Produkt uzyskiwany z obłuszczonych nasion soi po ekstrakcji tłuszczu, poddanych fermentacji mikrobiologicznej w celu obniżenia poziomu ekstraktu wolnego od azotu. Może również zawierać martwe komórki mikroorganizmów wykorzystanych do fermentacji lub ich części.	Białko surowe
2.19.1	Nasiona słonecznika	Nasiona *Helianthus annuus* L. Mogą być chronione przed degradacją w żwaczu.	
2.19.2	Makuch z nasion słonecznika	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion słonecznika.	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.19.3	Śruta poekstrakcyjna z nasion słonecznika	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makucha z nasion słonecznika. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe Włókno surowe
2.19.4	Śruta poekstrakcyjna słonecznikowa, z obłuszczonych nasion słonecznika	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makucha z nasion słonecznika, z których usunięto łuskę, całkowicie lub częściowo. Maksymalna zawartość włókna surowego: 27,5 % w suchej masie.	Białko surowe Włókno surowe
2.19.5	Łuski nasion słonecznika	Produkt uzyskiwany podczas obłuszczania nasion słonecznika.	Włókno surowe

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
2.19.6	Śruta poekstrakcyjna paszowa z nasion słonecznika	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makucha z nasion słonecznika. Jedynie w przypadku wytwarzania w zintegrowanym zakładzie tłoczenia i rafinacji produkt może zawierać maksymalnie: — 1 % łącznie wykorzystanej ziemi bielącej i pomocniczych materiałów filtracyjnych (np. ziemia okrzemkowa, bezpostaciowe krzemiany i krzem, krzemiany warstwowe oraz włókno celulozowe lub drzewne), — 1,3 % surowych lecytyn, — 2 % sopstoków. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe
2.19.7	Śruta poekstrakcyjna paszowa słonecznikowa, z obłuszczonych nasion słonecznika	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makucha z nasion słonecznika, z których usunięto łuskę, całkowicie lub częściowo. Jedynie w przypadku wytwarzania w zintegrowanym zakładzie tłoczenia i rafinacji produkt może zawierać maksymalnie: — 1 % łącznie wykorzystanej ziemi bielącej i pomocniczych materiałów filtracyjnych (np. ziemia okrzemkowa, bezpostaciowe krzemiany i krzem, krzemiany warstwowe oraz włókno celulozowe lub drzewne), — 1,3 % surowych lecytyn, — 2 % sopstoków. Maksymalna zawartość włókna surowego: 27,5 % w suchej masie. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe Włókno surowe
2.19.8	Wysokobiałkowa, uboga w celulozę frakcja śruty poekstrakcyjnej słonecznikowej	Produkt przetwarzania śruty poekstrakcyjnej słonecznikowej, uzyskiwany przez mielenie i frakcjonowanie (przesiewanie i frakcjonowanie powietrzem) śruty poekstrakcyjnej z obłuszczonych nasion słonecznika. Minimalna zawartość białka surowego: 45 % przy wilgotności 8 %. Maksymalna zawartość włókna surowego: 8 % przy wilgotności 8 %. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe Włókno surowe

▼M1

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
2.19.9	Bogata w celulozę frakcja śruty poekstrakcyjnej słonecznikowej	Produkt przetwarzania śruty poekstrakcyjnej słonecznikowej, uzyskiwany przez mielenie i frakcjonowanie (przesiewanie i frakcjonowanie powietrzem) śruty poekstrakcyjnej z obłuszczonych nasion słonecznika. Minimalna zawartość włókna surowego: 38 % przy wilgotności 8 %. Minimalna zawartość białka surowego: 17 % przy wilgotności 8 %. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe Włókno surowe
2.20.1	Oleje i tłuszcze roślinne ([2])	Oleje i tłuszcze uzyskiwane z nasion oleistych lub owoców oleistych (z wyjątkiem oleju rycynowego z rącznika pospolitego), mogą być odszlamowane, rafinowane lub utwardzone.	Wilgotność, jeżeli > 1 %
2.20.2	Zużyte oleje roślinne pochodzące z przemysłu spożywczego	Oleje roślinne, które zostały zużyte przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 do gotowania i które nie miały kontaktu z mięsem, tłuszczami zwierzęcymi, rybami ani zwierzętami wodnymi.	Wilgotność, jeżeli > 1 %
2.21.1	Lecytyna surowa	Produkt uzyskiwany podczas odszlamiania wodą oleju surowego z nasion oleistych i owoców oleistych. Podczas odszlamiania oleju surowego można dodać kwas cytrynowy, kwas fosforowy, wodorotlenek sodu lub enzymy.	
2.22.1	Nasiona konopi	Kontrolowane nasiona odmian *Cannabis sativa* L. o maksymalnej zawartości tetrahydrokanabinolu zgodnej z rozporządzeniem (WE) nr 1782/2003.	
2.22.2	Makuch z nasion konopi	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion konopi.	Białko surowe Włókno surowe
2.22.3	Olej z konopi	Olej uzyskiwany przez tłoczenie roślin i nasion konopi.	Wilgotność, jeżeli > 1 %
2.23.1	Nasiona maku	Nasiona *Papaver somniferum* L.	
2.23.2	Śruta poekstrakcyjna makowa	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję makucha z nasion maku.	Białko surowe

([1]) W stosownych przypadkach można dodać wskazanie „niska zawartość glukozynolanów” zgodnie z definicją w prawie Unii. Dotyczy to wszystkich produktów z nasion rzepaku.

([2]) W stosownych przypadkach nazwę „olej i tłuszcz roślinny” można zastąpić nazwą „olej roślinny” lub „tłuszcz roślinny”. Należy ją uzupełnić nazwą gatunku rośliny oraz, w stosownych przypadkach, nazwą części rośliny. Należy określić, czy dany olej lub tłuszcz jest surowy czy rafinowany.

▼**M1**

3. *Nasiona roślin strączkowych i ich produkty pochodne*

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
3.1.1	Fasola, toastowana	Nasiona *Phaseolus* spp. lub *Vigna* spp. poddane stosownej obróbce cieplnej. Mogą być chronione przed degradacją w żwaczu.	
3.1.2	Koncentrat białkowy fasoli	Produkt uzyskiwany z oddzielonej wody po namoczeniu fasoli, podczas wytwarzania skrobi.	Białko surowe
3.2.1	Strąki szarańczynu strąkowego	Suszone owoce szarańczynu strąkowego *Ceratonia siliqua* L. zawierające nasiona.	Włókno surowe
3.2.3	Śrutowane strąki szarańczynu strąkowego	Produkt uzyskiwany przez rozdrobnienie suszonych owoców (strąków) szarańczynu strąkowego, z których usunięto nasiona.	Włókno surowe
3.2.4	Sproszkowane strąki szarańczynu strąkowego [mączka ze strąków szarańczynu strąkowego]	Produkt uzyskiwany przez mikronizację suszonych owoców (strąków) szarańczynu strąkowego, z których usunięto nasiona.	Włókno surowe Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę
3.2.5	Zarodki szarańczynu strąkowego	Zarodki nasion szarańczynu strąkowego.	Białko surowe
3.2.6	Makuch z zarodków szarańczynu strąkowego	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie zarodków szarańczynu strąkowego.	Białko surowe
3.2.7	Nasiona szarańczynu strąkowego	Nasiona uzyskane ze strąków szarańczynu strąkowego zawierające bielmo, łuski i zarodki.	Włókno surowe
3.2.8	Łuski nasion szarańczynu strąkowego	Łuski nasion szarańczynu strąkowego, uzyskiwane przez obłuszczanie nasion szarańczynu strąkowego.	Włókno surowe
3.3.1	Ciecierzyca	Nasiona *Cicer arietinum* L.	
3.4.1	Wyka soczewicowata	Nasiona *Ervum ervilia* L.	
3.5.1	Nasiona kozieradki	Nasiona kozieradki pospolitej (*Trigonella foenum-graecum*).	
3.6.1	Mączka z ekstrahowanych nasion guar	Produkt uzyskiwany po ekstrakcji kleju roślinnego z nasion *Cyamopsis tetragonoloba* (L.) Taub.	Białko surowe
3.6.2	Śruta poekstrakcyjna z zarodków guar	Produkt ekstrakcji kleju roślinnego z zarodków nasion guar.	Białko surowe
3.7.1	Bobik	Nasiona *Vicia faba* L. ssp. *faba* var. *equina* Pers. i var. *minuta* (Alef.) Mansf.	

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
3.7.2	Płatki bobiku	Produkt uzyskiwany przez parowanie lub mikronizację w podczerwieni i walcowanie obłuszczonego bobiku.	Skrobia Białko surowe
3.7.3	Łuski bobiku	Produkt uzyskiwany podczas obłuszczania nasion bobiku, zawierający głównie łuski zewnętrzne.	Włókno surowe Białko surowe
3.7.4	Bobik, obłuszczony	Produkt uzyskiwany podczas obłuszczania nasion bobiku, zawierający głównie rdzenie nasion bobiku.	Białko surowe Włókno surowe
3.7.5	Białko bobiku	Produkt uzyskiwany przez mielenie i frakcjonowanie powietrzem bobiku.	Białko surowe
3.8.1	Soczewica	Nasiona *Lens culinaris* a.o. Medik.	
3.8.2	Łuski soczewicy	Produkt uzyskiwany podczas obłuszczania nasion soczewicy.	Włókno surowe
3.9.1	Łubiny słodkie	Nasiona *Lupinus* ssp. o niskiej zawartości gorzkich nasion.	
3.9.2	Łubiny słodkie, obłuszczone	Obłuszczone nasiona łubinu.	Białko surowe
3.9.3	Łuski łubinu	Produkt uzyskiwany podczas obłuszczania nasion łubinu, zawierający głównie łuski zewnętrzne.	Białko surowe Włókno surowe
3.9.4	Pulpa z łubinu	Produkt uzyskiwany po ekstrakcji składników łubinu.	Włókno surowe
3.9.5	Śruta z łubinu	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania mąki z łubinu. Zawiera głównie cząstki liścienia i małe ilości łuski.	Białko surowe Włókno surowe
3.9.6	Białko łubinu	Produkt uzyskiwany z oddzielonej wody po namoczeniu łubinu podczas wytwarzania skrobi lub po zmieleniu i frakcjonowaniu powietrzem.	Białko surowe
3.9.7	Mączka białkowa z łubinu	Produkt przetwarzania łubinu w celu wyprodukowania mączki o wysokiej zawartości białka.	Białko surowe
3.10.1	Fasola mung	Nasiona *Vigna radiata* L.	
3.11.1	Groch	Nasiona *Pisum* ssp. Mogą być chronione przed degradacją w żwaczu.	

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
3.11.2	Otręby grochowe	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania mączki grochowej. Zawiera głównie łuski usunięte podczas obłuszczania i oczyszczania grochu.	Włókno surowe
3.11.3	Płatki grochowe	Produkt uzyskiwany przez parowanie lub mikronizację w podczerwieni i walcowanie obłuszczonych nasion grochu.	Skrobia
3.11.4	Mąka grochowa	Produkt uzyskiwany podczas mielenia grochu.	Białko surowe
3.11.5	Łuski grochowe	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania mączki grochowej. Zawiera głównie łuski usunięte podczas obłuszczania i oczyszczania grochu oraz małe ilości bielma.	Włókno surowe
3.11.6	Groch, obłuszczony	Obłuszczone nasiona grochu.	Białko surowe Włókno surowe
3.11.7	Śruta grochowa	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania mąki grochowej. Zawiera głównie cząstki liścienia i małe ilości łuski.	Białko surowe Włókno surowe
3.11.8	Przesiewy grochu	Produkt mechanicznego przesiewania, zawierający frakcje ziaren grochu rozdzielone przed dalszym przetwarzaniem.	Włókno surowe
3.11.9	Białko grochu	Produkt uzyskiwany z oddzielonej wody po namoczeniu grochu podczas wytwarzania skrobi lub po mieleniu i frakcjonowaniu powietrzem, może być częściowo hydrolizowany.	Białko surowe
3.11.10	Pulpa grochowa	Produkt uzyskiwany z ekstrakcji na mokro skrobi i białka z grochu. Zawiera głównie włókno wewnętrzne i skrobię.	Wilgotność, jeżeli < 70 % lub > 85 % Skrobia Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
3.11.11	Rozpuszczalne części grochu	Produkt uzyskiwany z ekstrakcji na mokro skrobi i białka z grochu. Zawiera głównie rozpuszczalne białko i oligosacharydy.	Wilgotność, jeżeli < 60 % lub > 85 % Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Białko surowe

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
3.11.12	Włókno grochu	Produkt uzyskiwany przez ekstrakcję po mieleniu i przesiewaniu obłuszczonego grochu.	Włókno surowe
3.12.1	Wyka siewna	Nasiona *Vicia sativa* L. var. *sativa* i inne odmiany.	
3.13.1	Lędźwian siewny	Nasiona *Lathyrus sativus* L. poddane stosownej obróbce cieplnej.	Metoda obróbki cieplnej
3.14.1	Wyka jednokwiatowa	Nasiona *Vicia monanthos* Desf.	

4. *Rośliny bulwiaste, rośliny korzeniowe i ich produkty pochodne*

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
4.1.1	Burak cukrowy	Korzenie *Beta vulgaris* L. ssp. *vulgaris* var. *altissima* Doell.	
4.1.2	Liście i korzenie buraka cukrowego	Świeży produkt wytwarzania cukru zawierający głównie oczyszczone części buraka cukrowego z częściami liści lub bez.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 5 % w suchej masie Wilgotność, jeżeli < 50 %
4.1.3	Cukier (z buraków cukrowych) [sacharoza]	Cukier ekstrahowany z buraków cukrowych przy użyciu wody.	
4.1.4	Melasa buraczana (z buraków cukrowych)	Produkt o konsystencji syropu uzyskiwany podczas wytwarzania lub rafinowania cukru z buraków cukrowych. Może zawierać maksymalnie 0,5 % substancji przeciwpieniących, 0,5 % środków usuwających kamień, 2 % siarczanów i 0,25 % siarczynów.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Wilgotność, jeżeli > 28 %
4.1.5	Melasa buraczana (z buraków cukrowych), częściowo pozbawiona cukru lub pozbawiona betainy	Produkt uzyskiwany po dalszej ekstrakcji sacharozy lub betainy z melasy buraczanej przy użyciu wody. Może zawierać maksymalnie 2 % siarczanów i 0,25 % siarczynów.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Wilgotność, jeżeli > 28 %
4.1.6	Melasa zawierająca izomaltulozę	Niekrystaliczna frakcja z wytwarzania izomaltulozy w drodze enzymatycznego przekształcania sacharozy z buraków cukrowych.	Wilgotność, jeżeli > 40 %
4.1.7	Wysłodki buraczane mokre (z buraków cukrowych)	Produkt wytwarzania cukru, zawierający krajankę buraków cukrowych, z której wodą ekstrahowano cukier. Minimalna wilgotność: 82 %. Zawartość cukru jest niska i spada do zera w wyniku fermentacji (kwas mlekowy).	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 5 % w suchej masie Wilgotność, jeżeli < 82 % lub > 92 %

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
4.1.8	Wysłodki buraczane prasowane (z buraków cukrowych)	Produkt wytwarzania cukru, zawierający krajankę buraków cukrowych, z której wodą ekstrahowano cukier, mechanicznie wyciskany. Maksymalna wilgotność: 82 %. Zawartość cukru jest niska i spada do zera w wyniku fermentacji (kwas mlekowy). Może zawierać maksymalnie 1 % siarczanów.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 5 % w suchej masie Wilgotność, jeżeli < 65 % lub > 82 %
4.1.9	Wysłodki buraczane prasowane, melasowane (z buraków cukrowych)	Produkt wytwarzania cukru, zawierający krajankę buraka cukrowego, z której wodą ekstrahowano cukier, mechanicznie wyciskany, z dodatkiem melasy. Maksymalna wilgotność: 82 %. Zawartość cukru spada w wyniku fermentacji (kwas mlekowy). Może zawierać maksymalnie 1 % siarczanów.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 5 % w suchej masie Wilgotność, jeżeli < 65 % lub > 82 %
4.1.10	Wysłodki buraczane suszone (z buraków cukrowych)	Produkt wytwarzania cukru, zawierający krajankę buraków cukrowych, z której wodą ekstrahowano cukier, mechanicznie wyciskany i suszony. Może zawierać maksymalnie 2 % siarczanów.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę, jeżeli > 10,5 %
4.1.11	Wysłodki buraczane suszone, melasowane (z buraków cukrowych)	Produkt wytwarzania cukru, zawierający krajankę buraków cukrowych, z której wodą ekstrahowano cukier, mechanicznie wyciskany i suszony, z dodatkiem melasy. Może zawierać maksymalnie 0,5 % substancji przeciwpieniących i 2 % siarczanów.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę
4.1.12	Syrop cukrowy	Produkt uzyskiwany w drodze przetwarzania cukru lub melasy. Może zawierać maksymalnie 0,5 % siarczanów i 0,25 % siarczynów.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Wilgotność, jeżeli > 35 %
4.1.13	Części buraków (cukrowych), gotowane	Produkt wytwarzania spożywczego syropu z buraków cukrowych, który może być wyciskany lub suszony.	Jeżeli suszone: zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie Jeżeli wyciskane: zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 5 % w suchej masie Wilgotność, jeżeli < 50 %
4.1.14	Fruktooligosacharydy	Produkt uzyskiwany z cukru z buraków cukrowych w drodze procesu enzymatycznego.	Wilgotność, jeżeli > 28 %

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
4.1.15	Melasa buraczana (z buraków cukrowych), o wysokiej zawartości betainy, płynna lub suszona ([1])	Produkt uzyskiwany po ekstrakcji cukru przy użyciu wody i dalszej filtracji melasy buraczanej. Uzyskany produkt zawiera części składowe melasy i większą ilość naturalnie występującej betainy niż w przypadku standardowej melasy. Może być suszony. Może zawierać maksymalnie 0,5 % substancji przeciwpieniących, 0,5 % środków usuwających kamień, 2 % siarczanów i 0,25 % siarczynów.	Zawartość betainy Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Wilgotność, jeżeli > 14 %
4.1.16	Izomaltuloza	Izomaltuloza jako jednowodna substancja krystaliczna. Uzyskiwana w drodze enzymatycznego przekształcania sacharozy z buraków cukrowych.	
4.2.1	Sok z buraków	Sok wyciskany z czerwonych buraków (*Beta vulgaris* convar. *crassa* var. *conditiva*), następnie zagęszczany i pasteryzowany, zachowujący typowy warzywny smak i aromat.	Wilgotność, jeżeli < 50 % lub > 60 % Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
4.3.1	Marchew	Korzeń żółtej lub czerwonej marchwi *Daucus carota* L.	
4.3.2	Obierki marchwi, parowane	Wilgotny produkt przetwarzania marchwi zawierający obierki usunięte z korzenia marchwi w drodze obróbki parą, do których może być dodana pomocniczo żelatynująca skrobia z marchwi. Maksymalna wilgotność: 97 %.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie Wilgotność, jeżeli > 97 %
4.3.3	Skrawki marchwi	Wilgotny produkt uzyskiwany w wyniku mechanicznego rozdzielania podczas przetwarzania marchwi i pozostałości marchwi. Produkt mógł być poddany obróbce cieplnej. Maksymalna wilgotność: 97 %.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie Wilgotność, jeżeli > 97 %
4.3.4	Płatki marchwi	Produkt uzyskiwany w drodze płatkowania, a następnie suszenia korzenia żółtej lub czerwonej marchwi.	
4.3.5	Marchew, suszona	Korzeń żółtej lub czerwonej marchwi niezależnie od postaci, suszony.	Włókno surowe
4.3.6	Marchew paszowa, suszona	Produkt zawierający wewnętrzny miąższ i skórkę zewnętrzną poddane suszeniu.	Włókno surowe
4.4.1	Korzenie cykorii	Korzenie *Cichorium intybus* L.	

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
4.4.2	Liście i korzenie cykorii	Świeży produkt przetwarzania cykorii. Zawiera głównie oczyszczone części cykorii i części liści.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie Wilgotność, jeżeli < 50 %
4.4.3	Nasiona cykorii	Nasiona *Cichorium intybus* L.	
4.4.4	Prasowana pulpa z cykorii	Produkt wytwarzania inuliny z korzeni *Cichorium intybus* L. zawierający ekstrahowane i mechanicznie wyciskane plastry cykorii. (Rozpuszczalne) węglowodany cykorii i woda zostały częściowo usunięte. Może zawierać maksymalnie 1 % siarczanów i 0,2 % siarczynów.	Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie Wilgotność, jeżeli < 65 % lub > 82 %
4.4.5	Suszona pulpa z cykorii	Produkt wytwarzania inuliny z korzeni *Cichorium intybus* L. zawierający ekstrahowane i mechanicznie wyciskane, a następnie suszone plastry cykorii. (Rozpuszczalne) węglowodany cykorii zostały częściowo usunięte. Może zawierać maksymalnie 2 % siarczanów i 0,5 % siarczynów.	Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
4.4.6	Sproszkowany susz z korzenia cykorii	Produkt uzyskiwany w drodze krojenia, suszenia i mielenia korzeni cykorii. Może zawierać maksymalnie 1 % środków przeciwzbrylających.	Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
4.4.7	Melasa z cykorii	Produkt przetwarzania cykorii, uzyskiwany w drodze wytwarzania inuliny i oligofruktozy. Melasa z cykorii zawiera organiczne materiały roślinne i składniki mineralne. Może zawierać maksymalnie 0,5 % substancji przeciwpieniących.	Białko surowe Popiół surowy Wilgotność, jeżeli < 20 % lub > 30 %
4.4.8	Winaza z cykorii	Produkt uboczny przetwarzania cykorii, uzyskiwany po rozdzieleniu inuliny i oligofruktozy oraz wymywaniu jonowymiennym. Winaza z cykorii zawiera organiczne materiały roślinne i składniki mineralne. Może zawierać maksymalnie 1 % substancji przeciwpieniących.	Białko surowe Popiół surowy Wilgotność, jeżeli < 30 % lub > 40 %
4.4.9	Inulina ([2])	Inulina to fruktan ekstrahowany np. z korzenia *Cichorium intybus* L., *Inula helenium* lub *Helianthus tuberosus*; surowa inulina może zawierać maksymalnie 1 % siarczanów i 0,5 % siarczynów.	
4.4.10	Syrop oligofruktozowy	Produkt uzyskiwany w drodze częściowej hydrolizy inuliny z *Cichorium intybus* L.; surowy syrop oligofruktozowy może zawierać maksymalnie 1 % siarczanów i 0,5 % siarczynów.	Wilgotność, jeżeli < 20 % lub > 30 %

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
4.4.11	Oligofruktoza, suszona	Produkt uzyskiwany w drodze częściowej hydrolizy, a następnie suszenia inuliny z *Cichorium intybus* L.	
4.5.1	Czosnek, suszony	Biały lub żółty proszek z czystego, mielonego czosnku *Allium sativum* L.	
4.6.1	Maniok [tapioka] [kasawa]	Korzenie *Manihot esculenta* Crantz, niezależnie od postaci.	Wilgotność, jeżeli < 60 % lub > 70 %
4.6.2	Maniok, suszony [tapioka, suszona]	Korzenie manioku, niezależnie od postaci, suszone.	Skrobia Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
4.7.1	Pulpa z cebuli	Wilgotny produkt uzyskiwany podczas przetwarzania cebuli (z rodzaju *Allium*), zawierający zarówno łupiny, jak i całe cebule. Jeżeli uzyskiwany jest z procesu wytwarzania oleju z cebuli, wówczas zawiera głównie gotowane pozostałości cebuli.	Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
4.7.2	Cebule smażone	Pozbawione łupin, zgniecione, a następnie smażone części cebuli.	Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie Tłuszcz surowy
4.7.3	Rozpuszczalne frakcje cebuli, suszone	Suchy produkt uzyskiwany w wyniku przetwarzania świeżej cebuli. Uzyskiwany w drodze ekstrakcji alkoholem lub wodą, przy czym frakcja alkoholowa lub wodna są rozdzielane i suszone rozpyłowo. Zawiera głównie węglowodany.	Włókno surowe
4.8.1	Ziemniaki	Bulwy *Solanum tuberosum* L.	Wilgotność, jeżeli < 72 % lub > 88 %
4.8.2	Ziemniaki, obrane	Ziemniaki, z których usunięto skórkę w drodze obróbki parą.	Skrobia Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
4.8.3	Obierki ziemniaków, parowane	Wilgotny produkt przetwarzania ziemniaków zawierający obierki usunięte z bulw ziemniaków w drodze obróbki parą, do których może być dodana pomocniczo żelatynująca skrobia z ziemniaków. Mogą być tłuczone.	Wilgotność, jeżeli > 93 % Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
4.8.4	Ziemniaki surowe, krojone	Produkt uzyskiwany z ziemniaków podczas przygotowywania produktów z ziemniaków do spożycia przez ludzi, także obranych ze skórki.	Wilgotność, jeżeli > 88 % Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
4.8.5	Skrawki ziemniaków	Produkt uzyskiwany w wyniku mechanicznego rozdzielania podczas przetwarzania ziemniaków i pozostałości ziemniaków. Produkt mógł być poddany obróbce cieplnej.	Wilgotność, jeżeli > 93 % Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
4.8.6	Ziemniaki, tłuczone	Produkt z blanszowanych lub gotowanych, a następnie tłuczonych ziemniaków.	Skrobia Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
4.8.7	Płatki ziemniaczane	Produkt uzyskiwany w drodze suszenia bębnowego umytych, obranych lub nieobranych ziemniaków poddanych obróbce parą.	Skrobia Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
4.8.8	Pulpa ziemniaczana	Produkt wytwarzania skrobi ziemniaczanej, zawierający ekstrahowane mielone ziemniaki.	Wilgotność, jeżeli < 77 % lub > 88 %
4.8.9	Pulpa ziemniaczana, suszona	Suszony produkt wytwarzania skrobi ziemniaczanej, zawierający ekstrahowane mielone ziemniaki.	
4.8.10	Białko ziemniaczane	Produkt wytwarzania skrobi, zawierający głównie substancje białkowe, uzyskiwany po oddzieleniu skrobi.	Białko surowe
4.8.11	Białko ziemniaczane, hydrolizowane	Białko uzyskiwane w drodze kontrolowanej hydrolizy enzymatycznej białka ziemniaczanego.	Białko surowe
4.8.12	Białko ziemniaczane, fermentowane	Produkt uzyskiwany w drodze fermentacji, a następnie suszenia rozpyłowego białka ziemniaczanego.	Białko surowe
4.8.13	Białko ziemniaczane, fermentowane, płynne	Płynny produkt uzyskiwany w drodze fermentacji białka ziemniaczanego.	Białko surowe
4.8.14	Sok ziemniaczany, koncentrat	Skoncentrowany produkt wytwarzania skrobi ziemniaczanej, zawierający substancję pozostałą po częściowym usunięciu włókna, białka i skrobi z pulpy z całych ziemniaków oraz odparowaniu części wody.	Wilgotność, jeżeli < 50 % lub > 60 % Jeżeli wilgotność < 50 %: — Białko surowe — Popiół surowy

▼M1

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
4.8.15	Granulat ziemniaczany	Ziemniaki po umyciu, obraniu, zmniejszeniu wielkości (przez krojenie, płatkowanie itd.) i wysuszeniu.	
4.9.1	Batat	Bulwy *Ipomoea batatas* L., niezależnie od postaci.	Wilgotność, jeżeli < 57 % lub > 78 %
4.10.1	Słonecznik bulwiasty [topinambur]	Bulwy *Helianthus tuberosus* L., niezależnie od postaci.	Wilgotność, jeżeli < 75 % lub > 80 %

([1]) Wyrażenia różnią się głównie pod względem wilgotności, należy używać odpowiednich wyrażeń stosownie do przypadku.
([2]) Nazwę należy uzupełnić nazwą gatunku rośliny.

5. *Inne nasiona, owoce i ich produkty pochodne*

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

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
5.4.3	Melasa jabłkowa	Produkt uzyskiwany po produkcji pektyny z pulpy jabłkowej. Mógł być poddany depektynizacji.	Białko surowe Włókno surowe Oleje i tłuszcze surowe, jeżeli > 10 %
5.5.1	Nasiona buraków cukrowych	Nasiona buraka cukrowego.	
5.6.1	Gryka	Nasiona *Fagopyrum esculentum*.	
5.6.2	Łuski i otręby gryczane	Produkt uzyskiwany podczas mielenia ziaren gryki.	Włókno surowe
5.6.3	Śruta gryczana	Produkt wytwarzania mąki, uzyskiwany z przesiewanej gryki. Zawiera głównie cząstki bielma z drobnymi fragmentami warstwy zewnętrznej i różnymi częściami ziarna. Nie może zawierać więcej niż 10 % włókna surowego.	Włókno surowe Skrobia
5.7.1	Nasiona kapusty czerwonej	Nasiona *Brassica oleracea* var. *capitata* f. *Rubra*.	
5.8.1	Nasiona mozgi kanaryjskiej	Nasiona *Phalaris canariensis*.	
5.9.1	Nasiona kminku	Nasiona *Carum carvi* L.	
5.12.1	Kasztany, łamane	Produkt wytwarzania mąki kasztanowej, zawierający głównie cząstki bielma, z drobnymi fragmentami skórki i nielicznymi pozostałościami kasztanów (*Castanea* spp.).	Białko surowe Włókno surowe
5.13.1	Pulpa cytrusowa ([1])	Produkt uzyskiwany w drodze wyciskania owoców cytrusowych *Citrus* (L.) spp. lub podczas produkcji soków cytrusowych. Mógł być poddany depektynizacji. Może zawierać łącznie maksymalnie 1 % metanolu, etanolu i 2-propanolu, w przeliczeniu na substancję bezwodną.	Włókno surowe
5.13.2	Pulpa cytrusowa, suszona ([1])	Produkt uzyskiwany w drodze wyciskania owoców cytrusowych lub podczas produkcji soków cytrusowych, a następnie suszony. Mógł być poddany depektynizacji. Może zawierać łącznie maksymalnie 1 % metanolu, etanolu i 2-propanolu, w przeliczeniu na substancję bezwodną.	Włókno surowe
5.14.1	Nasiona koniczyny łąkowej czerwonej	Nasiona *Trifolium pratense* L.	
5.14.2	Nasiona koniczyny białej	Nasiona *Trifolium repens* L.	

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
5.15.1	Łupiny kawy	Produkt uzyskiwany z obłuskanych nasion rośliny *Coffea*.	Włókno surowe
5.16.1	Nasiona chabra bławatka	Nasiona *Centaurea cyanus* L.	
5.17.1	Nasiona ogórka	Nasiona *Cucumis sativus* L.	
5.18.1	Nasiona cyprysu	Nasiona *Cupressus* L.	
5.19.1	Owoce daktylowca	Owoce *Phoenix dactylifera* L. Mogą być suszone.	
5.19.2	Nasiona daktylowca	Całe nasiona *Phoenix dactylifera* L.	Włókno surowe
5.20.1	Nasiona kopru włoskiego	Nasiona *Foeniculum vulgare* Mill.	
5.21.1	Owoce figowca	Owoce *Ficus carica* L. Mogą być suszone.	
5.22.1	Rdzenie owoców ([2])	Produkt zawierający wewnętrzne, jadalne nasiona orzechów lub pestki owoców.	
5.22.2	Pulpa owocowa ([2])	Produkt uzyskiwany podczas produkcji soku i przecieru owocowego. Mógł być poddany depektynizacji.	Włókno surowe
5.22.3	Pulpa owocowa, suszona ([2])	Produkt uzyskiwany podczas produkcji soku i przecieru owocowego, a następnie suszony. Mógł być poddany depektynizacji.	Włókno surowe
5.23.1	Rzeżucha ogrodowa	Nasiona *Lepidium sativum* L.	Włókno surowe
5.24.1	Nasiona roślin trawiastych	Nasiona traw z rodziny Poaceae, Cyperaceae i Juncaceae.	
5.25.1	Pestki winogronowe	Pestki *Vitis* L. oddzielone od pulpy winogronowej, z których nie usunięto oleju.	Tłuszcz surowy Włókno surowe
5.25.2	Śruta poekstrakcyjna z pestek winogron	Produkt uzyskiwany podczas ekstrakcji oleju z pestek winogron.	Włókno surowe
5.25.3	Pulpa winogronowa [wytłok z winogron]	Pulpa winogronowa poddana szybkiemu suszeniu po ekstrakcji alkoholu, z której usunięto możliwie jak najwięcej szypułek i pestek.	Włókno surowe
5.25.4	Rozpuszczalne frakcje pestek winogron	Produkt uzyskiwany z pestek winogron po wytworzeniu soku z winogron. Zawiera głównie węglowodany. Może być zatężany.	Włókno surowe

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
5.26.1	Orzechy laskowe	Całe lub łamane owoce *Corylus* (L.) spp., z łupinami lub bez.	
5.26.2	Makuch z orzechów laskowych	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez wyciskanie orzechów laskowych.	Białko surowe Włókno surowe
5.27.1	Pektyna	Pektyna jest uzyskiwana w drodze ekstrakcji wodnej (naturalnych odmian) odpowiedniego materiału roślinnego, zwykle owoców cytrusowych lub jabłek. Nie stosuje się innych organicznych środków strącających niż metanol, etanol i 2-propanol. Może zawierać łącznie maksymalnie 1 % metanolu, etanolu i 2-propanolu w przeliczeniu na substancję bezwodną. Pektyna składa się głównie z częściowych estrów metylowych kwasu poligalakturonowego oraz ich soli amonowych, sodowych, potasowych i wapniowych.	
5.28.1	Nasiona pachnotki zwyczajnej	Nasiona *Perilla frutescens* L. i produkty jej zmielenia.	
5.29.1	Orzeszki sosnowe	Nasiona *Pinus* (L.) spp.	
5.30.1	Pistacje	Owoce *Pistacia* vera L.	
5.31.1	Nasiona babki	Nasiona *Plantago* (L.) spp.	
5.32.1	Nasiona rzodkiewki	Nasiona *Raphanus sativus* L.	
5.33.1	Nasiona szpinaku	Nasiona *Spinacia oleracea* L.	
5.34.1	Nasiona ostropestu plamistego	Nasiona *Carduus marianus* L.	
5.35.1	Pulpa pomidorowa [miazga pomidorowa]	Produkt uzyskiwany przez wyciskanie pomidorów *Solanum lycopersicum* L. podczas produkcji soku pomidorowego. Zawiera głównie skórkę i nasiona pomidorów.	Włókno surowe
5.36.1	Nasiona krwawnika pospolitego	Nasiona *Achillea millefolium* L.	
5.37.1	Makuch z pestek moreli	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie pestek moreli (*Prunus armeniaca* L.). Może zawierać kwas cyjanowodorowy.	Białko surowe Włókno surowe
5.38.1	Makuch z kminu czarnego	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion kminu czarnego (*Bunium persicum* L.)	Białko surowe Włókno surowe
5.39.1	Makuch z nasion ogórecznika	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion ogórecznika (*Borago officinalis* L.).	Białko surowe Włókno surowe

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
5.40.1	Makuch z wiesiołka dwuletniego	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion wiesiołka dwuletniego (*Oenohera* L.).	Białko surowe Włókno surowe
5.41.1	Makuch z owocu granatu	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion owocu granatu (*Punica granatum* L.).	Białko surowe Włókno surowe
5.42.1	Makuch z nasion orzecha włoskiego	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion orzecha włoskiego (*Juglans regia* L.).	Białko surowe Włókno surowe

([1]) W stosownych przypadkach nazwę należy uzupełnić określeniem „poddany depektynizacji”.
([2]) Nazwę należy uzupełnić nazwą gatunku rośliny.

6. *Pasze objętościowe i włókniste i ich produkty pochodne*

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
6.1.1	Boćwina	Liście *Beta* spp.	
6.2.1	Rośliny zbożowe ([1])	Całe rośliny zbóż lub ich części. Mogą być suszone, świeże lub zakiszone.	
6.3.1	Słoma zbóż ([1])	Słoma zbóż.	
6.3.2	Słoma zbóż, poddana obróbce ([1]) ([2])	Produkt uzyskiwany w drodze odpowiedniej obróbki słomy zbóż.	Sód, jeżeli do obróbki użyto NaOH
6.4.1	Mączka z koniczyny	Produkt uzyskiwany w drodze suszenia i mielenia koniczyny *Trifolium* spp. Może zawierać do 20 % lucerny (*Medicago sativa* L. i *Medicago* var. *Martyn*) lub innych roślin pastewnych suszonych i mielonych jednocześnie z koniczyną.	Białko surowe Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
6.5.1	Mączka z roślin pastewnych ([3]); [mączka z traw] ([3]); [mączka z roślin zielonych] ([3])	Produkt uzyskiwany w drodze suszenia i mielenia, a w niektórych przypadkach prasowania roślin pastewnych.	Białko surowe Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
6.6.1	Trawa, suszona na polu [siano]	Dowolne gatunki traw, suszone na polu.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
6.6.2	Trawa, suszona w wysokiej temperaturze [susz z traw]	Produkt uzyskiwany z trawy (dowolnej odmiany), która została sztucznie odwodniona (w dowolnej formie).	Białko surowe Włókno Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
6.6.3	Trawa, zioła, rośliny strączkowe [zielonka]	Świeże, zakiszone lub suszone rośliny uprawne obejmujące trawę, rośliny strączkowe lub zioła, powszechnie określane jako kiszonka, sianokiszonka, siano lub zielonka.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
6.7.1	Mąka konopna	Mąka grubo mielona z suszonych liści *Cannabis sativa* L.	Białko surowe
6.7.2	Włókno konopne	Produkt uzyskiwany podczas przetwarzania konopi, zabarwiony na zielono, suszony, włóknisty.	
6.8.1	Słoma bobikowa	Słoma bobiku (*Vicia faba* L. ssp. *faba* var. *equina* Pers. i var. *minuta* (Alef.) Mansf.).	
6.9.1	Słoma lniana	Słoma lnu (*Linum usitatissimum* L.).	
6.10.1	Lucerna [alfalfa]	*Medicago sativa* L. i *Medicago* var. Martyn lub ich części.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
6.10.2	Lucerna, suszona na polu [alfalfa, suszona na polu]	Lucerna, suszona na polu.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
6.10.3	Lucerna, suszona w wysokiej temperaturze [alfalfa, suszona w wysokiej temperaturze]	Lucerna sztucznie odwodniona, w dowolnej formie.	Białko surowe Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
6.10.4	Lucerna, ekstrudowana [alfalfa, ekstrudowana]	Granulat lucerny, ekstrudowany.	
6.10.5	Mączka z lucerny ([4]) [alfalfa, mączka] ([4])	Produkt uzyskiwany w drodze suszenia i mielenia lucerny. Może zawierać do 20 % koniczyny lub innych roślin pastewnych suszonych i mielonych jednocześnie z lucerną.	Białko surowe Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
6.10.6	Miazga z lucerny [alfalfa, miazga]	Suszony produkt uzyskiwany w drodze wyciskania soku z lucerny.	Białko surowe Włókno surowe

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
6.10.7	Koncentrat białkowy z lucerny [alfalfa, koncentrat białkowy]	Produkt uzyskiwany w drodze sztucznego suszenia frakcji soku wyciśniętego z lucerny, które oddzielono przez odwirowanie i poddano obróbce cieplnej w celu wytrącenia białka.	Białko surowe Karoten
6.10.8	Rozpuszczalne części lucerny	Produkt uzyskiwany po ekstrakcji białka z soku z lucerny, może być suszony.	Białko surowe
6.11.1	Kiszonka z kukurydzy	Zakiszone rośliny *Zea mays* L. ssp. *mays* lub ich części.	
6.12.1	Słoma grochowa	Słoma *Pisum* ssp.	
6.13.1	Słoma rzepakowa	Słoma *Brassica napus* L. ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk., Indian sarson *Brassica napus* L. var. *glauca* (Roxb.) O.E. Schulz i rzepaku *Brassica rapa* ssp. *oleifera* (Metzg.)	

([1]) Nazwę należy uzupełnić nazwą gatunku rośliny.
([2]) Nazwę należy uzupełnić wskazaniem rodzaju przeprowadzanej obróbki.
([3]) Do nazwy można dodać gatunek rośliny pastewnej.
([4]) Wyraz „mączka” można zastąpić wyrazem „granulat”. Do nazwy może być dodana metoda suszenia.

7. *Inne rośliny, algi i ich produkty pochodne*

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

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
7.1.6	Mączka z wodorostów morskich	Produkt uzyskiwany w drodze suszenia i rozdrabniania makroalg, w szczególności brunatnic. Produkt ten mógł być płukany w celu zmniejszenia zawartości jodu. Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji przeciwpieniących.	Popiół surowy
7.3.1	Kora ([1])	Oczyszczona i suszona kora drzew lub krzewów.	Włókno surowe
7.4.1	Kwiaty ([1]), suszone	Wszystkie części suszonych kwiatów roślin jadalnych i ich frakcje.	Włókno surowe
7.5.1	Brokuły, suszone	Produkt uzyskiwany przez suszenie rośliny *Brassica oleracea* L. po płukaniu, zmniejszeniu wielkości (przez krojenie, płatkowanie itp.) i usunięciu zawartości wody.	
7.6.1	Melasa z trzciny cukrowej	Produkt o konsystencji syropu uzyskiwany podczas wytwarzania lub rafinowania cukru z *Saccharum* L. Może zawierać maksymalnie 0,5 % substancji przeciwpieniących, 0,5 % środków usuwających kamień, 3,5 % siarczanów i 0,25 % siarczynów.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Wilgotność, jeżeli > 30 %
7.6.2	Melasa z trzciny cukrowej, częściowo odcukrzona	Produkt uzyskiwany po dalszej ekstrakcji sacharozy z melasy z trzciny cukrowej przy użyciu wody.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Wilgotność, jeżeli > 28 %
7.6.3	Cukier z trzciny cukrowej [sacharoza]	Cukier ekstrahowany z trzciny cukrowej przy użyciu wody.	
7.6.4	Bagassa [wytłoczyny] z trzciny cukrowej	Produkt uzyskiwany podczas ekstrakcji cukru z trzciny cukrowej przy użyciu wody. Zawiera głównie włókno.	Włókno surowe
7.7.1	Liście, suszone ([1])	Suszone liście roślin jadalnych i ich frakcje.	Włókno surowe
7.8.1	Lignoceluloza	Produkt uzyskiwany w drodze mechanicznego przetwarzania surowego naturalnie suszonego drewna, zawierający głównie lignocelulozę. Należy uwzględnić naturalną zawartość pierwiastków śladowych.	Włókno surowe
7.8.2	Celuloza sproszkowana	Produkt uzyskiwany przez rozłożenie, oddzielenie ligniny oraz dalsze oczyszczanie jako celulozy z włókna roślinnego drewna niepoddanego obróbce, modyfikowany jedynie w drodze przetwarzania mechanicznego. Włókna nierozpuszczalne w naturalnych detergentach (NDF): co najmniej 87 %	Włókno surowe

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
7.9.1	Korzeń lukrecji	Korzeń *Glycyrrhiza* L.	
7.10.1	Mięta	Produkt uzyskiwany w wyniku suszenia nadziemnych części roślin *Mentha apicata*, *Mentha piperita* lub *Mentha viridis* (L.), niezależnie od postaci.	
7.11.1	Szpinak, suszony [susz ze szpinaku]	Produkt uzyskiwany w wyniku suszenia rośliny *Spinacia oleracea* L., niezależnie od postaci.	
7.12.1	Jukka Mojave	Sproszkowana *Yucca schidigera* Roezl.	Włókno surowe
7.12.2	Sok z juki schidigera	Produkt uzyskiwany przez krojenie i wyciskanie łodyg juki schidigera, zawierający głównie węglowodany.	
7.13.1	Węgiel roślinny [węgiel drzewny]	Produkt uzyskiwany przez karbonizację organicznego materiału roślinnego.	Włókno surowe
7.14.1	Drewno ([1])	Drewno lub włókna drzewne niepoddane obróbce chemicznej.	Włókno surowe
7.15.1	Mączka z *Solanum glaucophyllum*	Produkt uzyskiwany przez suszenie i mielenie liści *Solanum glaucophyllum*.	Włókno surowe Witamina D_3

([1]) Nazwę należy uzupełnić nazwą gatunku rośliny lub algi.

8. *Przetwory mleczne i ich produkty pochodne*

Materiały paszowe w niniejszym rozdziale muszą spełniać wymagania rozporządzenia (WE) nr 1069/2009 i rozporządzenia (UE) nr 142/2011 oraz mogą podlegać ograniczeniom stosowania zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 999/2001.

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
8.1.1	Masło i produkty z masła	Masło i produkty uzyskiwane w drodze produkcji lub przetwarzania masła (np. serwatka maślana), o ile nie zostały wymienione osobno.	Białko surowe Tłuszcz surowy Laktoza Wilgotność, jeżeli > 6 %
8.2.1	Maślanka, maślanka w proszku ([1])	Produkt uzyskiwany w wyniku oddzielenia masła ze śmietany lub podobnego procesu. Można stosować zatężanie lub suszenie. W przypadku przygotowywania specjalnie jako materiał paszowy może zawierać:	Białko surowe Tłuszcz surowy Laktoza Wilgotność, jeżeli > 6 %

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
		— maksymalnie 0,5 % fosforanów, np. polifosforanów (np. metafosforan sześciosodowy), dwufosforanów (np. pirofosforan czterosodowy), stosowanych do zmniejszenia lepkości i stabilizacji białka podczas przetwarzania, — maksymalnie 0,3 % kwasów nieorganicznych: kwasu siarkowego, kwasu chlorowodorowego, kwasu fosforowego, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji, — maksymalnie 0,5 % zasad, np. wodorotlenku sodu, potasu, wapnia, magnezu, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji, — maksymalnie 2 % substancji sypkich, np. dwutlenku krzemu, trójfosforanu pięciosodowego, fosforanu trójwapniowego, stosowanych do poprawy sypkości.	
8.3.1	Kazeina	Produkt uzyskiwany z odtłuszczonego mleka lub maślanki przez suszenie kazeiny wytrąconej przy użyciu kwasów lub podpuszczki.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 10 %
8.4.1	Kazeinian	Produkt ekstrahowany ze skrzepu lub kazeiny poprzez zastosowanie substancji neutralizujących i suszenie.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 10 %
8.5.1	Ser i produkty z sera	Ser i produkty wytworzone z sera i produktów na bazie mleka.	Białko surowe Tłuszcz surowy
8.6.1	Siara/siara w proszku ([1])	Płyn wydzielany przez gruczoły mleczne ssaków do pięciu dni po porodzie. Można stosować zatężanie lub suszenie.	Białko surowe
8.7.1	Uboczne produkty mleczne	Produkty uzyskiwane podczas wytwarzania przetworów mlecznych (między innymi: wycofane mleczne środki spożywcze, osad z wirówek lub separatorów, biała woda, minerały mleka). W przypadku przygotowywania specjalnie jako materiał paszowy może zawierać:	Wilgotność Białko surowe Tłuszcz surowy Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
		— maksymalnie 0,5 % fosforanów, np. polifosforanów (np. metafosforan sześciosodowy), dwufosforanów (np. pirofosforan czterosodowy), stosowanych do zmniejszenia lepkości i stabilizacji białka podczas przetwarzania, — maksymalnie 0,3 % kwasów nieorganicznych: kwasu siarkowego, kwasu chlorowodorowego, kwasu fosforowego, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji, — maksymalnie 0,5 % zasad, np. wodorotlenku sodu, potasu, wapnia, magnezu, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji, — maksymalnie 2 % substancji sypkich, np. dwutlenku krzemu, trójfosforanu pięciosodowego, fosforanu trójwapniowego, stosowanych do poprawy sypkości.	
8.8.1	Fermentowane przetwory mleczne	Produkty uzyskiwane w drodze fermentacji mleka (np. jogurt).	Białko surowe Tłuszcz surowy
8.9.1	Laktoza	Cukier oddzielony z mleka lub serwatki przez oczyszczanie i suszenie.	Wilgotność, jeżeli > 5 %
8.10.1	Mleko/mleko w proszku ([1])	Zwykła wydzielina gruczołów mlecznych uzyskiwana z jednego lub wielu dojeń. Można stosować zatężanie lub suszenie.	Białko surowe Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 5 %
8.11.1	Odtłuszczone mleko/ odtłuszczone mleko w proszku ([1])	Mleko o zawartości tłuszczu zmniejszonej przez rozdzielenie. Można stosować zatężanie lub suszenie.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 5 %
8.12.1	Tłuszcz mleczny	Produkt uzyskiwany w drodze odtłuszczania mleka.	Tłuszcz surowy
8.13.1	Białko mleka w proszku	Produkt uzyskiwany w drodze suszenia związków białka ekstrahowanych z mleka w drodze obróbki chemicznej lub fizycznej.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 8 %
8.14.1	Skondensowane i odparowane mleko oraz jego produkty	Skondensowane i odparowane mleko oraz produkty uzyskiwane w wyniku produkcji lub przetwarzania tych produktów.	Białko surowe Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 5 %

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
8.15.1	Filtrat mleka/filtrat mleka w proszku (1)	Produkt uzyskiwany z cieczy po filtracji (ultra-, nano- lub mikro-) mleka, z którego mogła zostać częściowo usunięta laktoza. Można stosować odwróconą osmozę, zatężanie lub suszenie.	Popiół surowy Białko surowe Laktoza Wilgotność, jeżeli > 8 %
8.16.1	Retentat mleka/retentat mleka w proszku (1)	Produkt zatrzymany przez membranę w wyniku filtracji (ultra-, nano- lub mikro-) mleka. Można stosować zatężanie lub suszenie.	Białko surowe Popiół surowy Laktoza Wilgotność, jeżeli > 8 %
8.17.1	Serwatka/serwatka w proszku (1)	Produkt uzyskiwany w wyniku wytwarzania sera, twarogu, kazeiny lub podobnych procesów. Można stosować zatężanie lub suszenie. W przypadku przygotowywania specjalnie jako materiał paszowy może zawierać: — maksymalnie 0,5 % fosforanów, np. polifosforanów (np. metafosforan sześciosodowy), dwufosforanów (np. pirofosforan czterosodowy), stosowanych do zmniejszenia lepkości i stabilizacji białka podczas przetwarzania, — maksymalnie 0,3 % kwasów nieorganicznych: kwasu siarkowego, kwasu chlorowodorowego, kwasu fosforowego, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji, — maksymalnie 0,5 % zasad, np. wodorotlenku sodu, potasu, wapnia, magnezu, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji, — maksymalnie 2 % substancji sypkich, np. dwutlenku krzemu, trójfosforanu pięciosodowego, fosforanu trójwapniowego, stosowanych do poprawy sypkości.	Białko surowe Laktoza Wilgotność, jeżeli > 8 % Popiół surowy
8.18.1	Serwatka odlaktozowana/serwatka odlaktozowana w proszku (1)	Serwatka, z której częściowo usunięto laktozę. Można stosować zatężanie lub suszenie. W przypadku przygotowywania specjalnie jako materiał paszowy może zawierać:	Białko surowe Laktoza Wilgotność, jeżeli > 8 % Popiół surowy

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
		— maksymalnie 0,5 % fosforanów, np. polifosforanów (np. metafosforan sześciosodowy), dwufosforanów (np. pirofosforan czterosodowy), stosowanych do zmniejszenia lepkości i stabilizacji białka podczas przetwarzania, — maksymalnie 0,3 % kwasów nieorganicznych: kwasu siarkowego, kwasu chlorowodorowego, kwasu fosforowego, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji, — maksymalnie 0,5 % zasad, np. wodorotlenku sodu, potasu, wapnia, magnezu, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji, — maksymalnie 2 % substancji sypkich, np. dwutlenku krzemu, trójfosforanu pięciosodowego, fosforanu trójwapniowego, stosowanych do poprawy sypkości.	
8.19.1	Białko serwatki/ białko serwatki w proszku [1]	Produkt uzyskiwany w drodze suszenia związków białka serwatki ekstrahowanych z serwatki w drodze obróbki chemicznej lub fizycznej. Można stosować zatężanie lub suszenie. W przypadku przygotowywania specjalnie jako materiał paszowy może zawierać: — maksymalnie 0,5 % fosforanów, np. polifosforanów (np. metafosforan sześciosodowy), dwufosforanów (np. pirofosforan czterosodowy), stosowanych do zmniejszenia lepkości i stabilizacji białka podczas przetwarzania, — maksymalnie 0,3 % kwasów nieorganicznych: kwasu siarkowego, kwasu chlorowodorowego, kwasu fosforowego, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji, — maksymalnie 0,5 % zasad, np. wodorotlenku sodu, potasu, wapnia, magnezu, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji, — maksymalnie 2 % substancji sypkich, np. dwutlenku krzemu, trójfosforanu pięciosodowego, fosforanu trójwapniowego, stosowanych do poprawy sypkości.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 8 %

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
8.20.1	Demineralizowana, odlaktozowana serwatka/demineralizowana, odlaktozowana serwatka w proszku ([1])	Serwatka, z której częściowo usunięto laktozę i minerały. Można stosować zatężanie lub suszenie. W przypadku przygotowywania specjalnie jako materiał paszowy może zawierać: — maksymalnie 0,5 % fosforanów, np. polifosforanów (np. metafosforan sześciosodowy), dwufosforanów (np. pirofosforan czterosodowy), stosowanych do zmniejszenia lepkości i stabilizacji białka podczas przetwarzania, — maksymalnie 0,3 % kwasów nieorganicznych: kwasu siarkowego, kwasu chlorowodorowego, kwasu fosforowego, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji, — maksymalnie 0,5 % zasad, np. wodorotlenku sodu, potasu, wapnia, magnezu, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji, — maksymalnie 2 % substancji sypkich, np. dwutlenku krzemu, trójfosforanu pięciosodowego, fosforanu trójwapniowego, stosowanych do poprawy sypkości.	Białko surowe Laktoza Popiół surowy Wilgotność, jeżeli > 8 %
8.21.1	Filtrat serwatki/filtrat serwatki w proszku ([1])	Produkt uzyskiwany z cieczy po (ultra-, nano- lub mikro-) filtracji serwatki, z którego mogła zostać częściowo usunięta laktoza. Można stosować odwróconą osmozę oraz zatężanie lub suszenie. W przypadku przygotowywania specjalnie jako materiał paszowy może zawierać: — maksymalnie 0,5 % fosforanów, np. polifosforanów (np. metafosforan sześciosodowy), dwufosforanów (np. pirofosforan czterosodowy), stosowanych do zmniejszenia lepkości i stabilizacji białka podczas przetwarzania, — maksymalnie 0,3 % kwasów nieorganicznych: kwasu siarkowego, kwasu chlorowodorowego, kwasu fosforowego, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji, — maksymalnie 0,5 % zasad, np. wodorotlenku sodu, potasu, wapnia, magnezu, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji,	Popiół surowy Białko surowe Laktoza Wilgotność, jeżeli > 8 %

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
		— maksymalnie 2 % substancji sypkich, np. dwutlenku krzemu, trójfosforanu pięciosodowego, fosforanu trójwapniowego, stosowanych do poprawy sypkości.	
8.22.1	Retentat serwatki/retentat serwatki w proszku (1)	Produkt zatrzymany przez membranę w wyniku filtracji (ultra-, nano- lub mikro-) serwatki. Można stosować zatężanie lub suszenie. W przypadku przygotowywania specjalnie jako materiał paszowy może zawierać: — maksymalnie 0,5 % fosforanów, np. polifosforanów (np. metafosforan sześciosodowy), dwufosforanów (np. pirofosforan czterosodowy), stosowanych do zmniejszenia lepkości i stabilizacji białka podczas przetwarzania, — maksymalnie 0,3 % kwasów nieorganicznych: kwasu siarkowego, kwasu chlorowodorowego, kwasu fosforowego, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji, — maksymalnie 0,5 % zasad, np. wodorotlenku sodu, potasu, wapnia, magnezu, stosowanych do regulowania pH na wielu etapach procesu produkcji, — maksymalnie 2 % substancji sypkich, np. dwutlenku krzemu, trójfosforanu pięciosodowego, fosforanu trójwapniowego, stosowanych do poprawy sypkości.	Białko surowe Popiół surowy Laktoza Wilgotność, jeżeli > 8 %

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

9. *Produkty zwierzęce ze zwierząt lądowych i ich produkty pochodne*

Materiały paszowe w niniejszym rozdziale muszą spełniać wymagania rozporządzenia (WE) nr 1069/2009 i rozporządzenia (UE) nr 142/2011 oraz mogą podlegać ograniczeniom stosowania zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 999/2001.

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
9.1.1	Produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego (1)	Całe stałocieplne zwierzęta lądowe lub ich części, świeże, mrożone, gotowane, poddane obróbce kwasem lub suszone.	Białko surowe Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 8 %

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
9.2.1	Tłuszcz zwierzęcy (2)	Produkt zawierający tłuszcz zwierząt lądowych, w tym bezkręgowców innych niż gatunki chorobotwórcze dla ludzi i zwierząt, na wszystkich etapach życia. Może zawierać maksymalnie 0,1 % heksanu, jeżeli był ekstrahowany rozpuszczalnikami.	Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 1 %
9.3.1	Pszczele produkty uboczne	Miód, wosk pszczeli, mleczko pszczele, propolis, pyłek, przetworzone lub nieprzetworzone.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę
9.4.1	Przetworzone białko zwierzęce (2)	Produkt uzyskiwany przez ogrzewanie, suszenie i mielenie całych zwierząt lądowych lub ich części, w tym bezkręgowców innych niż gatunki chorobotwórcze dla ludzi i zwierząt, na wszystkich etapach życia, z których tłuszcz mógł zostać częściowo wyekstrahowany lub usunięty fizycznie. Może zawierać maksymalnie 0,1 % heksanu, jeżeli był ekstrahowany rozpuszczalnikami.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.5.1	Białka pochodzące z produkcji żelatyny (2)	Suszone białko zwierzęce pochodzące z produkcji żelatyny, uzyskane z surowców zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 853/2004.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.6.1	Białko zwierzęce, hydrolizowane (2)	Polipeptydy, peptydy i aminokwasy oraz ich mieszaniny, uzyskane w wyniku hydrolizy produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, które mogą być zatężane przez suszenie.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.7.1	Mączka z krwi (2)	Produkt pochodzący z obróbki cieplnej krwi stałocieplnych zwierząt poddanych ubojowi.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.8.1	Produkty z krwi (1)	Produkty pochodzące z krwi lub frakcji krwi stałocieplnych zwierząt poddanych ubojowi; obejmują osocze suszone/mrożone/płynne, suszoną pełną krew, krwinki czerwone suszone/mrożone/płynne lub ich frakcje i mieszaniny.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.9.1	Odpady gastronomiczne	Wszystkie odpady żywnościowe zawierające materiał pochodzenia zwierzęcego, w tym zużyty olej kuchenny, pochodzące z restauracji, obiektów gastronomicznych i kuchni, łącznie z kuchniami zbiorowymi i domowymi.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy Wilgotność, jeżeli > 8 %

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
9.10.1	Kolagen ([2])	Produkt na bazie białka pochodzący z kości, skór, skórek oraz ścięgien zwierząt.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.11.1	Mączka z piór	Produkt uzyskiwany przez suszenie i mielenie piór zwierząt poddanych ubojowi, może być hydrolizowany.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.12.1	Żelatyna ([2])	Naturalne rozpuszczalne białko, żelujące lub nieżelujące, uzyskane w wyniku częściowej hydrolizy kolagenu pochodzącego z kości, skór i skórek oraz ścięgien zwierząt.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.13.1	Skwarki ([2])	Produkt uzyskiwany przy wytwarzaniu łoju wołowego, smalcu lub innych ekstrahowanych lub oddzielanych fizycznie tłuszczów pochodzenia zwierzęcego, świeży, mrożony lub suszony. Może zawierać maksymalnie 0,1 % heksanu, jeżeli był ekstrahowany rozpuszczalnikami.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.14.1	Produkty pochodzenia zwierzęcego ([1])	Wycofane środki spożywcze zawierające produkty pochodzenia zwierzęcego; poddane obróbce lub nie, świeże, mrożone lub suszone.	Białko surowe Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.15.1	Jaja	Całe jaja *Gallus gallus* L., w skorupkach lub bez.	
9.15.2	Białko jaj	Produkt uzyskiwany z jaj po oddzieleniu skorupek i żółtka, pasteryzowany i ewentualnie denaturowany.	Białko surowe Metoda denaturacji, jeżeli dotyczy
9.15.3	Produkty jajeczne, suszone	Produkty składające się z pasteryzowanych suszonych jaj, bez skorupek, lub z mieszanki suszonego białka i suszonego żółtka jaja w różnych proporcjach.	Białko surowe Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 5 %
9.15.4	Proszek jajeczny, słodzony	Suszone całe jaja lub ich części.	Białko surowe Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 5 % Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę

▼M1

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
9.15.5	Skorupki jaj, suszone	Produkt uzyskiwany z jaj drobiowych po usunięciu zawartości (żółtka i białka). Skorupki są suszone.	Popiół surowy
9.16.1	Bezkręgowce lądowe, żywe ([1])	Żywe bezkręgowce lądowe, na wszystkich etapach życia, inne niż gatunki mające szkodliwy wpływ na zdrowie roślin, zwierząt i ludzi.	
9.16.2	Bezkręgowce lądowe, martwe ([1])	Martwe bezkręgowce lądowe, inne niż gatunki mające szkodliwy wpływ na zdrowie roślin, zwierząt i ludzi, na wszystkich etapach życia, poddane lub niepoddane obróbce, ale nieprzetworzone, jak określono w rozporządzeniu (WE) nr 1069/2009.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy

([1]) Bez uszczerbku dla obowiązkowych wymogów dotyczących dokumentów handlowych i świadectw zdrowia dla produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego oraz produktów pochodnych, ustanowionych w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 142/2011 (załącznik VIII rozdział III), jeżeli katalog jest stosowany do celów etykietowania, nazwy
są zastępowanie, odpowiednio:
— nazwą gatunku zwierzęcia, oraz
— nazwą części produktu pochodzenia zwierzęcego (np. wątroba, mięso (tylko w przypadku mięśni szkieletowych)), lub
— etapem życia (np. larwy), lub
— nazwą gatunku zwierzęcia niestosowanego w związku z zakazem powtórnego przetwarzania wewnątrzgatunkowego (np. niezawierający drobiu),
lub są uzupełniane, odpowiednio:
— nazwą gatunku zwierzęcia, lub
— nazwą części produktu pochodzenia zwierzęcego (np. wątroba, mięso (tylko w przypadku mięśni szkieletowych)), lub
— etapem życia (np. larwy), lub
— nazwą gatunku zwierzęcia niestosowanego w związku z zakazem powtórnego przetwarzania wewnątrzgatunkowego.

([2]) Bez uszczerbku dla obowiązkowych wymogów dotyczących dokumentów handlowych i świadectw zdrowia dla produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego oraz produktów pochodnych, ustanowionych w rozporządzeniu (UE) nr 142/2011 (załącznik VIII rozdział III), jeżeli katalog jest stosowany do celów etykietowania, nazwy są uzupełniane, odpowiednio:
— nazwą gatunku przetwarzanego zwierzęcia (np. świnia, przeżuwacz, drób, owady), lub
— etapem życia (np. larwy), lub
— nazwą przetwarzanego materiału (np. kości), lub
— nazwą stosowanego procesu (np. odtłuszczony, rafinowany), lub
— nazwą gatunku zwierzęcia nieprzetwarzanego w związku z zakazem powtórnego przetwarzania wewnątrzgatunkowego (np. niezawierający drobiu).

10. *Ryby, inne zwierzęta wodne i ich produkty pochodne*

Materiały paszowe w niniejszym rozdziale muszą spełniać wymagania rozporządzenia (WE) nr 1069/2009 i rozporządzenia (UE) nr 142/2011 oraz mogą podlegać ograniczeniom stosowania zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 999/2001.

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
10.1.1	Bezkręgowce wodne ([1])	Całe bezkręgowce morskie lub słodkowodne lub ich części, na wszystkich etapach życia, inne niż gatunki chorobotwórcze dla zwierząt i ludzi; poddane lub niepoddane obróbce, świeże, mrożone lub suszone.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy
10.2.1	Produkty uboczne ze zwierząt wodnych ([1])	Pochodzące z zakładów lub wytwórni przygotowujących lub wytwarzających produkty przeznaczone do spożycia przez ludzi; poddane lub niepoddane obróbce, świeże, mrożone lub suszone.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
10.3.1	Mączka ze skorupiaków (2)	Produkt uzyskiwany w drodze ogrzewania, wyciskania i suszenia całych skorupiaków lub ich części, w tym krewetek dzikich i hodowlanych.	Wapń Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
10.4.1	Ryby (2)	Całe ryby lub ich części: świeże, mrożone, gotowane, poddane obróbce kwasem lub suszone.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 8 %
10.4.2	Mączka rybna (2)	Produkt uzyskiwany przez ogrzewanie, wyciskanie i suszenie całych ryb lub ich części, do którego przed suszeniem mogły zostać ponownie dodane rozpuszczalne frakcje ryb.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy, jeżeli > 20 % Wilgotność, jeżeli > 8 %
10.4.3	Rozpuszczalne frakcje ryb	Skondensowany produkt uzyskiwany podczas wytwarzania mączki rybnej, który został oddzielony i był stabilizowany przez zakwaszanie lub suszenie.	Białko surowe Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 5 %
10.4.4	Białko rybne, hydrolizowane	Białko uzyskiwane w wyniku hydrolizy całych ryb lub ich części, może być zatężane przez suszenie.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy, jeżeli > 20 % Wilgotność, jeżeli > 8 %
10.4.5	Mączka z ości	Produkt uzyskiwany przez ogrzewanie, wyciskanie i suszenie części ryb. Zawiera głównie ości.	Popiół surowy
10.4.6	Olej z ryb	Olej uzyskiwany z ryb lub ich części, poddawany następnie odwirowaniu w celu usunięcia wody (może obejmować szczegóły charakterystyczne dla danego gatunku, np. olej z wątroby dorsza).	Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 1 %
10.4.7	Olej z ryb, utwardzony	Olej uzyskiwany z uwodornienia oleju z ryb.	Wilgotność, jeżeli > 1 %
10.4.8	Stearyna oleju z ryb [winteryzowany olej z ryb]	Frakcja oleju z ryb o wysokiej zawartości tłuszczów nasyconych uzyskiwana podczas rafinacji surowego oleju z ryb w celu uzyskania oleju z ryb z zastosowaniem procesu winteryzacji, w którym tłuszcze nasycone są zestalane i następnie zbierane.	Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 1 %

▼**M1**

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

▼M1

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
10.10.1	Mączka z rozgwiazd	Produkt uzyskiwany przez ogrzewanie, wyciskanie i suszenie całych *Asteroidea* lub ich części.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy, jeżeli > 20 % Wilgotność, jeżeli > 8 %

([1]) Nazwę należy uzupełnić nazwą gatunku.
([2]) Nazwę należy uzupełnić nazwą gatunku w przypadku produktu wytwarzanego z ryb/skorupiaków utrzymywanych w gospodarstwie rybackim.

11. *Minerały i ich produkty pochodne*

Materiały paszowe w niniejszym rozdziale zawierające produkty zwierzęce muszą spełniać wymagania rozporządzenia (WE) nr 1069/2009 i rozporządzenia (UE) nr 142/2011 oraz mogą podlegać ograniczeniom stosowania zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 999/2001.

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
11.1.1	Węglan wapnia ([1]) [wapień]	Produkt uzyskiwany w drodze mielenia materiałów będących źródłem węglanu wapnia ($CaCO_3$), takich jak wapień, lub przez wytrącanie z kwaśnego roztworu. Może zawierać maksymalnie 0,25 % glikolu propylenowego. Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji pomocniczych stosowanych przy mieleniu.	Wapń Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.2	Wapienne muszle morskie	Produkt pochodzenia naturalnego, uzyskiwany z muszli morskich, mielonych lub poddanych granulacji, takich jak muszle ostryg lub muszle morskie.	Wapń Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.3	Węglan wapniowo-magnezowy	Naturalna mieszanina węglanu wapnia ($CaCO_3$) i węglanu magnezu ($MgCO_3$). Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji pomocniczych stosowanych przy mieleniu.	Wapń Magnez Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.4	Kwaśny węglan wapnia z alg morskich (maerl)	Produkt pochodzenia naturalnego uzyskiwany z wapiennych alg morskich, mielonych na grubo lub poddawanych granulacji.	Wapń Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.5	Czerwone wapienne algi (lithothamne)	Produkt pochodzenia naturalnego uzyskiwany z wapiennych alg morskich (*Phymatolithon calcareum* (Pall.)), mielonych na grubo lub poddawanych granulacji.	Wapń Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.6	Chlorek wapnia	Chlorek wapnia ($CaCl_2$). Może zawierać maksymalnie 0,2 % siarczanu baru.	Wapń Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.7	Wodorotlenek wapnia	Wodorotlenek wapnia ($Ca(OH)_2$). Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji pomocniczych stosowanych przy mieleniu.	Wapń Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
11.1.8	Siarczan wapnia, bezwodny	Siarczan wapnia, bezwodny ($CaSO_4$), uzyskiwany przez mielenie bezwodnego siarczanu wapnia lub odwodnienie dwuwodnego siarczanu wapnia.	Wapń Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.9	Siarczan wapnia, półwodny	Półwodny siarczan wapnia ($CaSO_4 \times \frac{1}{2} H_2O$) uzyskiwany przez częściowe odwodnienie dwuwodnego siarczanu wapnia.	Wapń Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.10	Siarczan wapnia, dwuwodny	Dwuwodny siarczan wapnia ($CaSO_4 \times 2H_2O$) uzyskiwany przez mielenie dwuwodnego siarczanu wapnia lub uwodnienie półwodnego siarczanu wapnia.	Wapń Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.11	Sole wapniowe kwasów organicznych ([2])	Sole wapniowe jadalnych kwasów organicznych z co najmniej 4 atomami węgla.	Wapń Kwas organiczny
11.1.12	Tlenek wapnia	Tlenek wapnia (CaO) uzyskiwany w wyniku kalcynacji występującego naturalnie wapienia. Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji pomocniczych stosowanych przy mieleniu.	Wapń Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.13	Glukonian wapnia	Sól wapniowa kwasu glukonowego, zwykle wyrażana jako $Ca(C_6H_{11}O_7)_2$ i jej postacie uwodnione.	Wapń Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.15	Siarczan/węglan wapnia	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania węglanu sodu.	Wapń Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.16	Pidolan wapnia	L-pidolan wania ($C_{10}H_{12}CaN_2O_6$). Może zawierać maksymalnie 5 % kwasu glutaminowego.	Wapń Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.17	Węglan wapnia-tlenek magnezu	Produkt uzyskiwany przez ogrzewanie występujących naturalnie substancji zawierających wapń i magnez, np. dolomitu. Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji pomocniczych stosowanych przy mieleniu.	Wapń Magnez
11.2.1	Tlenek magnezu	Kalcynowany tlenek magnezu (MgO), o zawartości MgO co najmniej 70 %.	Magnez Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 15 % Zawartość żelaza jako Fe_2O_3, jeżeli > 5 %
11.2.2	Siarczan magnezu siedmiowodny	Siarczan magnezu ($MgSO_4 \times 7\ H_2O$).	Magnez Siarka Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 15 %
11.2.3	Siarczan magnezu jednowodny	Siarczan magnezu ($MgSO_4 \times H_2O$).	Magnez Siarka Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 15 %

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
11.2.4	Siarczan magnezu, bezwodny	Bezwodny siarczan magnezu ($MgSO_4$).	Magnez Siarka Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.2.5	Propionian magnezu	Propionian magnezu ($C_6H_{10}MgO_4$).	Magnez
11.2.6	Chlorek magnezu	Chlorek magnezu ($MgCl_2$) lub roztwór uzyskiwany przez naturalne zatężanie wody morskiej po osadzeniu się chlorku sodu.	Magnez Chlor Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.2.7	Węglan magnezu	Naturalny węglan magnezu ($MgCO_3$).	Magnez Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.2.8	Wodorotlenek magnezu	Wodorotlenek magnezu ($Mg(OH)_2$).	Magnez Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.2.9	Siarczan magnezowo-potasowy	Siarczan magnezowo-potasowy ($K_2Mg(SO_4)_2 \times nH_2O$, n = 4,6).	Magnez Potas Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.2.10	Sole magnezowe kwasów organicznych [2]	Sole magnezowe jadalnych kwasów organicznych z co najmniej 4 atomami węgla.	Magnez Kwas organiczny
11.2.11	Glukonian magnezu	Sól magnezowa kwasu glukonowego, zwykle wyrażana jako $Mg(C_6H_{11}O_7)_2$ i jej postacie uwodnione.	Magnez Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.2.13	Pidolan magnezu	L-pidolan magnezu ($C_{10}H_{12}MgN_2O_6$). Może zawierać maksymalnie 5 % kwasu glutaminowego.	Magnez Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.3.1	Fosforan dwuwapniowy [3] [4] [wodoroortofosforan wapnia]	Wodorofosforan wapnia uzyskiwany z kości lub źródeł nieorganicznych ($CaHPO_4 \times nH_2O$, n = 0 lub 2). Ca/P > 1,2 Może zawierać maksymalnie 3 % chlorku, wyrażonego jako NaCl.	Wapń Fosfor całkowity P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 % Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.3.2	Fosforan jedno-, dwuwapniowy	Produkt złożony z fosforanu dwuwapniowego i jednowapniowego ($CaHPO_4 \times Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n = 0 lub 1). 0,8< Ca/P < 1,3	Fosfor całkowity Wapń P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
11.3.3	Fosforan jednowapniowy [czterowodoro-dwuortofosforan wapnia]	Bis-dwuwodorofosforan wapnia ($Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n = 0 lub 1). Ca/P < 0,9	Fosfor całkowity Wapń P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.4	Fosforan trójwapniowy (4) [ortofosforan trójwapniowy]	Fosforan trójwapniowy z kości lub źródeł nieorganicznych ($Ca_3(PO_4)_2 \times H_2O$) lub apatyt hydroksylowy ($Ca_5(PO_4)_3OH$). Ca/P > 1,3	Wapń Fosfor całkowity P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 % Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.3.5	Fosforan wapniowo-magnezowy	Fosforan wapniowo-magnezowy ($Ca_3Mg_3(PO_4)_4$).	Wapń Magnez Fosfor całkowity P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.6	Fosforan odfluorowany	Produkt uzyskiwany ze źródeł nieorganicznych, kalcynowany i poddany dalszej obróbce cieplnej.	Fosfor całkowity Wapń Sód P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 % Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.3.7	Pirofosforan dwuwapniowy [difosforan dwuwapniowy]	Pirofosforan dwuwapniowy ($Ca_2P_2O_7$).	Fosfor całkowity Wapń P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.8	Fosforan magnezu	Produkt składający się z jedno-, dwu- lub trójzasadowego fosforanu magnezu.	Fosfor całkowity Magnez P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 % Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.3.9	Fosforan sodowo-wapniowo-magnezowy	Produkt składający się z fosforanu sodowo-wapniowo-magnezowego.	Fosfor całkowity Magnez Wapń Sód P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.10	Fosforan sodu [dwuwodoroortofosforan sodu]	Fosforan jednosodowy ($NaH_2PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1 lub 2).	Fosfor całkowity Sód P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
11.3.11	Fosforan dwusodowy [wodoroortofosforan dwusodowy]	Fosforan dwusodowy ($Na_2HPO_4 \times nH_2O$; n = 0, 2, 7 lub 12).	Fosfor całkowity Sód P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.12	Fosforan trójsodowy [ortofosforan trójsodowy]	Fosforan trójsodowy ($Na_3PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1/2, 1, 6, 8 lub 12).	Fosfor całkowity Sód P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.13	Pirofosforan czterosodowy [dwufosforan czterosodowy]	Pirofosforan czterosodowy ($Na_4P_2O_7 \times nH_2O$; n = 0 lub 10).	Fosfor całkowity Sód P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.14	Fosforan jednopotasowy [dwuwodoroortofosforan potasu]	Fosforan jednopotasowy (KH_2PO_4).	Fosfor całkowity Potas P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.15	Fosforan dwupotasowy [wodoroortofosforan dwupotasowy]	Fosforan dwupotasowy ($K_2HPO_4 \times nH_2O$; n = 0, 3 lub 6).	Fosfor całkowity Potas P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.16	Fosforan wapniowo-sodowy	Fosforan wapniowo-sodowy ($CaNaPO_4$)	Fosfor całkowity Wapń Sód P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.17	Fosforan jednoamonowy [dwuwodoroortofosforan amonu]	Fosforan jednoamonowy ($NH_4H_2PO_4$).	Azot całkowity Fosfor całkowity P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.18	Fosforan dwuamonowy [wodoroortofosforan dwuamonowy]	Fosforan dwuamonowy ($(NH_4)_2HPO_4$).	Azot całkowity Fosfor całkowity P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.19	Trójpolifosforan sodu [trójfosforan pięciosodowy]	Trójpolifosforan sodu ($Na_5P_3O_{10} \times nH_2O$; n = 0 lub 6).	Fosfor całkowity Sód P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
11.3.20	Fosforan sodowo-magnezowy	Fosforan sodowo-magnezowy ($MgNaPO_4$).	Fosfor całkowity Magnez Sód P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.21	Podfosforyn magnezu	Podfosforyn magnezu ($Mg(H_2PO_2)_2 \times 6H_2O$).	Magnez Fosfor całkowity P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.22	Odżelowana mączka kostna	Odżelowane, sterylizowane i mielone kości, z których usunięto tłuszcz.	Fosfor całkowity Wapń Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.3.23	Popiół kostny	Mineralne pozostałości po spopielaniu, spalaniu lub gazyfikacji ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego.	Fosfor całkowity Wapń Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.3.24	Polifosforan wapnia	Niejednorodne mieszaniny soli wapnia skondensowanych kwasów polifosforowych o ogólnym wzorze $H_{(n+2)}PnO_{(3n+1)}$, gdzie „n” wynosi nie mniej niż 2.	Fosfor całkowity Wapń P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.25	Dwuwodorodwufosforan wapnia	Dwuwodoropirofosforan jednowapniowy ($CaH_2P_2O_7$).	Fosfor całkowity Wapń P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.26	Kwaśny pirofosforan magnezu	Kwaśny pirofosforan magnezu ($MgH_2P_2O_7$). Wytwarzany z oczyszczonego kwasu fosforowego i oczyszczonego wodorotlenku magnezu lub tlenku magnezu przez odparowanie wody i kondensację ortofosforanu do dwufosforanu.	Fosfor całkowity Magnez P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.27	Dwuwodorodwufosforan dwusodowy	Dwuwodorodwufosforan dwusodowy ($Na_2H_2P_2O_7$).	Fosfor całkowity Wapń P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.28	Dwufosforan trójsodowy	Jednowodorodwufosforan trójsodowy (bezwodny: $Na_3HP_2O_7$; jednowodny: $Na_3HP_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 lub 9).	Fosfor całkowity Sód P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
11.3.29	Polifosforan sodu [heksametafosforan sodu]	Niejednorodne mieszaniny soli sodowych liniowo skondensowanych kwasów polifosforowych o ogólnym wzorze $H_{(n + 2)}PnO_{(3n + 1)}$, gdzie „n” jest nie mniejsze niż 2.	Fosfor całkowity Sód P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.30	Fosforan trójpotasowy	Jednofosforan trójpotasowy ($K_3PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1, 3, 7 lub 9).	Fosfor całkowity Potas P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.31	Dwufosforan czteropotasowy	Pirofosforan czteropotasowy ($K_4P_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 lub 3).	Fosfor całkowity Potas P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.32	Trójfosforan pięciopotasowy	Trójpolifosforan pięciopotasowy ($K_5P_3O_{10}$).	Fosfor całkowity Potas P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.33	Polifosforan potasu	Niejednorodne mieszaniny soli potasowych liniowo skondensowanych kwasów polifosforowych o ogólnym wzorze $H_{(n + 2)}PnO_{(3n + 1)}$, gdzie „n” jest nie mniejsze od 2.	Fosfor całkowity Potas P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.34	Polifosforan sodowo-wapniowy	Polifosforan sodowo-wapniowy.	Fosfor całkowity Sód Wapń P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.4.1	Chlorek sodu ([1])	Chlorek sodu (NaCl) lub produkt uzyskiwany z solanki (nasyconej lub zubożonej w innym procesie) w wyniku krystalizacji przez odparowanie (sól próżniowa), odparowania wody morskiej (sól morska) lub mielenia soli kamiennej.	Sód Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.4.2	Dwuwęglan sodu [wodorowęglan sodu]	Dwuwęglan sodu ($NaHCO_3$).	Sód Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.4.3	(Dwu)węglan sodu/amonu [(wodoro)węglan sodu/amonu]	Produkt uzyskiwany podczas produkcji węglanu sodu i dwuwęglanu sodu, ze śladowymi ilościami dwuwęglanu amonu (maksymalnie 5 % dwuwęglanu amonu).	Sód Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
11.4.4	Węglan sodu	Węglan sodu (Na_2CO_3).	Sód Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.4.5	Półtorawęglan sodu	Półtorawęglan sodu ($Na_3H(CO_3)_2$).	Sód Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.4.6	Siarczan sodu	Siarczan sodu (Na_2SO_4). Może zawierać maksymalnie 0,3 % metioniny.	Sód Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.4.7	Sole sodowe kwasów organicznych ([2])	Sole sodowe jadalnych kwasów organicznych z co najmniej 4 atomami węgla.	Sód Kwas organiczny
11.5.1	Chlorek potasu	Chlorek potasu (KCl) lub produkt uzyskiwany przez mielenie chlorku potasu ze źródeł naturalnych.	Potas Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.5.2	Siarczan potasu	Siarczan potasu (K_2SO_4).	Potas Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.5.3	Węglan potasu	Węglan potasu (K_2CO_3).	Potas Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.5.4	Dwuwęglan potasu [wodorowęglan potasu]	Dwuwęglan potasu ($KHCO_3$).	Potas Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.5.5	Sole potasowe kwasów organicznych ([2])	Sole potasowe jadalnych kwasów organicznych z co najmniej 4 atomami węgla.	Potas Kwas organiczny
11.5.6	Pidolan potasu	L-pidolan potasu ($C_5H_6KNO_3$). Może zawierać maksymalnie 5 % kwasu glutaminowego.	Potas Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.6.1	Kwiat siarczany	Proszek uzyskiwany z naturalnych złóż tego minerału. Również produkt uzyskiwany w wyniku rafinacji ropy naftowej stosowanej przez producentów siarki.	Siarka
11.7.1	Attapulgit [pałygorskit]	Naturalny minerał zawierający magnez, glin i krzem.	Magnez
11.7.2	Kwarc	Minerał występujący naturalnie, uzyskiwany przez mielenie źródeł kwarcu. Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji pomocniczych stosowanych przy mieleniu.	
11.7.3	Krystobalit	Dwutlenek krzemu (SiO_2) uzyskiwany z ponownej krystalizacji kwarcu. Może zawierać maksymalnie 0,1 % substancji pomocniczych stosowanych przy mieleniu.	

▼M1

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
11.8.1	Siarczan amonu	Siarczan amonu ($(NH_4)_2SO_4$) uzyskiwany w drodze syntezy chemicznej. Może mieć postać roztworu wodnego.	Azot wyrażony jako białko surowe Siarka
11.8.3	Sole amonowe kwasów organicznych (2)	Sole amonowe jadalnych kwasów organicznych z co najmniej 4 atomami węgla.	Azot wyrażony jako białko surowe Kwas organiczny
11.8.4	Mleczan amonu	Mleczan amonu ($CH_3CHOHCOONH_4$). Obejmuje mleczan amonu wytwarzany w drodze fermentacji przez *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *Bulgaricus*, *Lactococcus lactis* ssp., *Leuconostoc mesenteroides*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus* spp. lub *Bifidobacterium* spp., zawierający co najmniej 44 % azotu wyrażonego jako białko surowe. Może zawierać maksymalnie 2 % fosforu, 2 % potasu, 0,7 % magnezu, 2 % sodu, 2 % siarczanów, 0,5 % chlorków, 5 % cukrów i 0,1 % krzemowych substancji przeciwpieniących.	Azot wyrażony jako białko surowe Popiół surowy Potas, jeżeli > 1,5 % Magnez, jeżeli > 1,5 %, Sód, jeżeli > 1,5 %
11.8.5	Octan amonu	Octan amonu (CH_3COONH_4) w roztworze wodnym, zawierający nie mniej niż 55 % octanu amonu.	Azot wyrażony jako białko surowe
11.9.1	Piasek kwarcowy	Produkt uzyskiwany przez rozdrabnianie naturalnie występującego minerału w postaci żwiru.	Wielkość cząstek
11.9.2	Czerwony kamień [Redstone]	Produkt uzyskiwany przez rozdrabnianie i mielenie produktów otrzymanych w wyniku wypalania gliny.	Wielkość cząstek Wilgotność, jeżeli > 2 %

(1) Rodzaj źródła może być wskazany dodatkowo lub zamiast nazwy.
(2) Nazwę należy zmienić lub uzupełnić w celu określenia kwasu organicznego.
(3) W nazwie może być zawarte określenie procesu produkcji.
(4) W stosownych przypadkach nazwę należy uzupełnić określeniem „z kości”.

12. *Produkty i produkty uboczne uzyskiwane w wyniku fermentacji z wykorzystaniem mikroorganizmów inaktywowanych tak, by produkty te nie zawierały żywych mikroorganizmów*

Materiały paszowe wymienione w niniejszym rozdziale, które są organizmami zmodyfikowanymi genetycznie, zostały wyprodukowane z takich organizmów lub powstały w wyniku fermentacji z wykorzystaniem mikroorganizmów zmodyfikowanych genetycznie, muszą być zgodne z rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003 w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy.

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
12.1.1	Produkt wytwarzany przez *Methylophilus methylotrophus*, bogaty w białko (1) (2)	Produkt fermentacji uzyskiwany w wyniku hodowli *Methylophilus methylotrophus* (NCIMB szczep 10.515) na metanolu, zawartość białka surowego: co najmniej 68 %, współczynnik odbicia: co najmniej 50.	Białko surowe Popiół surowy Tłuszcz surowy Kwas propionowy, jeżeli > 0,5 %

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
12.1.2	Produkt wytwarzany przez *Methylococcus capsulatus* (Bath), *Alca ligenes acidovorans*, *Bacillus brevis* i *Bacillus firmus*, bogaty w białko (1) (2)	Produkt fermentacji uzyskiwany w wyniku hodowli *Methylococcus capsulatus* (Bath) (NCIMB szczep 11132), *Alcaligenes acidovorans* (NCIMB szczep 13287), *Bacillus brevis* (NCIMB szczep 13288) i *Bacillus firmus* (NCIMB szczep 13289) na gazie ziemnym (około 91 % metanu, 5 % etanu, 2 % propanu, 0,5 % izobutanu, 0,5 % n-butanu), amoniaku i solach mineralnych, zawartość białka surowego: co najmniej 65 %.	Białko surowe Popiół surowy Tłuszcz surowy Kwas propionowy, jeżeli > 0,5 %
12.1.3	Produkt wytwarzany przez *Escherichia coli*, bogaty w białko (1) (2)	Uboczny produkt fermentacji uzyskiwany w wyniku wytwarzania aminokwasów przez kulturę *Escherichia coli* K12 na podłożach pochodzenia roślinnego lub chemicznego, amoniaku lub solach mineralnych; może być hydrolizowany.	Białko surowe Kwas propionowy, jeżeli > 0,5 %
12.1.4	Produkt wytwarzany przez *Corynebacterium glutamicum*, bogaty w białko (1) (2)	Uboczny produkt fermentacji uzyskiwany w wyniku wytwarzania aminokwasów przez kulturę *Corynebacterium glutamicum* na substratach pochodzenia roślinnego lub chemicznego, amoniaku lub solach mineralnych; może być hydrolizowany.	Białko surowe Kwas propionowy, jeżeli > 0,5 %
12.1.5	Drożdże [drożdże piwne] (1) (2)	Wszystkie drożdże uzyskiwane z (4) *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces carlsbergensis*, *Kluyveromyces lactis*, *Kluyveromyces fragilis*, *Torulaspora delbrueckii*, *Cyberlindnera jadinii* (3), *Saccharomyces uvarum*, *Saccharomyces ludwigii* lub *Brettanomyces* ssp. na podłożach głównie pochodzenia roślinnego, takich jak melasa, syrop cukrowy, alkohol, pozostałości gorzelnicze, zboża oraz produkty zawierające skrobię, soki owocowe, serwatkę, kwas mlekowy, cukier, hydrolizowane włókna roślinne i składniki odżywcze procesu fermentacji, takie jak amoniak czy sole mineralne.	Wilgotność, jeżeli < 75 % lub > 97 % Jeżeli wilgotność < 75 %: Białko surowe Kwas propionowy, jeżeli > 0,5 %
12.1.6	Kiszonka z grzybni po produkcji penicyliny (1) (2)	Grzybnia (związki azotu), wilgotny produkt uboczny produkcji penicyliny przez *Penicillium chrysogenum* (ATCC48271) na różnych źródłach węglowodanów i ich hydrolizatów, poddana obróbce cieplnej i zakiszona przy użyciu *Lactobacillus brevis*, *plantarum*, *sake*, *collinoides* i *Streptococcus lactis* w celu inaktywowania penicyliny; azot wyrażony jako białko surowe: co najmniej 7 %.	Azot wyrażony jako białko surowe Popiół surowy Kwas propionowy, jeżeli > 0,5 %
12.1.7	Drożdże z procesu produkcji biodiesla (1) (2)	Wszystkie drożdże i ich części (6), uzyskiwane z (4) *Yarrowia lipolytica* hodowanego na olejach roślinnych i odszlamiane, przy czym frakcje glicerolu powstają podczas produkcji biopaliwa.	Wilgotność, jeżeli < 75 % lub > 97 % Jeżeli wilgotność < 75 %: Białko surowe Kwas propionowy, jeżeli > 0,5 %

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
12.1.8	Produkt wytwarzany przez gatunki *Lactobacillus*, bogaty w białko (1) (2)	Produkt fermentacji uzyskiwany w wyniku hodowli *Lactobacillus* na podłożach głównie pochodzenia roślinnego, takich jak melasa, syrop cukrowy, alkohol, pozostałości gorzelnicze, zboża oraz produkty zawierające skrobię, soki owocowe, serwatkę, kwas mlekowy, cukier, hydrolizowane włókna roślinne i składniki odżywcze procesu fermentacji, takie jak amoniak czy sole mineralne. Produkt może być suszony	Białko surowe Popiół surowy Kwas propionowy, jeżeli > 0,5 %
12.1.9	Produkt wytwarzany przez *Trichoderma viride*, bogaty w białko (1) (2)	Produkt fermentacji uzyskiwany w wyniku hodowli *Trichoderma viride* na podłożach głównie pochodzenia roślinnego, takich jak melasa, syrop cukrowy, alkohol, pozostałości gorzelnicze, zboża oraz produkty zawierające skrobię, soki owocowe, serwatkę, kwas mlekowy, cukier, hydrolizowane włókna roślinne i składniki odżywcze procesu fermentacji, takie jak amoniak czy sole mineralne. Produkt może być suszony.	Białko surowe Popiół surowy Kwas propionowy, jeżeli > 0,5 %
12.1.10	Produkt wytwarzany przez *Bacillus subtilis*, bogaty w białko (1) (2)	Produkt fermentacji uzyskiwany w wyniku hodowli *Bacillus subtilis* na podłożach głównie pochodzenia roślinnego, takich jak melasa, syrop cukrowy, alkohol, pozostałości gorzelnicze, zboża oraz produkty zawierające skrobię, soki owocowe, serwatkę, kwas mlekowy, cukier, hydrolizowane włókna roślinne i składniki odżywcze procesu fermentacji, takie jak amoniak czy sole mineralne. Produkt może być suszony.	Białko surowe Popiół surowy Kwas propionowy, jeżeli > 0,5 %
12.1.11	Produkt wytwarzany przez *Aspergillus oryzae*, bogaty w białko (1) (2)	Produkt fermentacji uzyskiwany w wyniku hodowli *Aspergillus oryzae* na podłożach głównie pochodzenia roślinnego, takich jak melasa, syrop cukrowy, alkohol, pozostałości gorzelnicze, zboża oraz produkty zawierające skrobię, soki owocowe, serwatkę, kwas mlekowy, cukier, hydrolizowane włókna roślinne i składniki odżywcze procesu fermentacji, takie jak amoniak czy sole mineralne. Produkt może być suszony.	Białko surowe Popiół surowy Kwas propionowy, jeżeli > 0,5 %
12.1.12	Produkty drożdży (1) (2)	Wszystkie części drożdży (6) uzyskiwane z hodowli (4) *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces carlsbergensis*, *Kluyveromyces lactis*, *Kluyveromyces fragilis*, *Torulaspora delbrueckii*, *Cyberlindnera jadinii* (3), *Saccharomyces uvarum*, *Saccharomyces ludwigii* lub *Brettanomyces* ssp. na podłożach głównie pochodzenia roślinnego, takich jak melasa, syrop cukrowy, alkohol, pozostałości gorzelnicze, zboża oraz produkty zawierające skrobię, soki owocowe, serwatkę, kwas mlekowy, cukier, hydrolizowane włókna roślinne i składniki odżywcze procesu fermentacji, takie jak amoniak czy sole mineralne.	Wilgotność, jeżeli < 75 % lub > 97 % Jeżeli wilgotność < 75 %: Białko surowe Kwas propionowy, jeżeli > 0,5 %

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
12.2.1	Winaza [skondensowana rozpuszczalna melasa] (2) (5)	Produkty uboczne pochodzące z przemysłowego przetwarzania moszczu/brzeczki powstałych na skutek procesu fermentacji mikrobiologicznej, np. podczas produkcji alkoholu, kwasów organicznych lub drożdży. Składają się z frakcji płynu/pasty uzyskanej po oddzieleniu moszczu/brzeczki z procesu fermentacji. Mogą również zawierać martwe komórki mikroorganizmów wykorzystanych do fermentacji lub ich części (6). Podłoża są głównie pochodzenia roślinnego, np. melasa, syrop cukrowy, alkohol, pozostałości gorzelnicze, zboża oraz produkty zawierające skrobię, soki owocowe, serwatkę, kwas mlekowy, cukier, hydrolizowane włókna roślinne i składniki odżywcze procesu fermentacji, takie jak amoniak czy sole mineralne.	Białko surowe Substrat i nazwa procesu produkcji stosownie do przypadku
12.2.2	Produkty uboczne wytwarzania kwasu L-glutaminowego (2) (5)	Produkty uboczne wytwarzania kwasu L-glutaminowego w drodze fermentacji przez *Corynebacterium melassecola* na podłożu złożonym z sacharozy, melasy, produktów skrobiowych i ich hydrolizatów, soli amonu i innych związków azotu.	Białko surowe
12.2.3	Produkty uboczne wytwarzania chlorowodorku L-lizyny przez *Brevibacterium lactofermentum* (2) (5)	Produkty uboczne wytwarzania chlorowodorku L-lizyny w drodze fermentacji przez *Brevibacterium lactofermentum* na podłożu złożonym z sacharozy, melasy, produktów skrobiowych i ich hydrolizatów, soli amonu i innych związków azotu.	Białko surowe
12.2.4	Produkty uboczne wytwarzania aminokwasów przez *Corynebacterium glutamicum* (2) (5)	Produkty uboczne wytwarzania aminokwasów w drodze fermentacji przez *Corynebacterium glutamicum* na podłożu pochodzenia roślinnego lub chemicznego, amoniaku lub solach mineralnych.	Białko surowe Popiół surowy
12.2.5	Produkty uboczne wytwarzania aminokwasów przez *Escherichia coli* K12 (2) (5)	Produkty uboczne wytwarzania aminokwasów w drodze fermentacji przez *Escherichia coli* K12 na podłożu pochodzenia roślinnego lub chemicznego, amoniaku lub solach mineralnych.	Białko surowe Popiół surowy
12.2.6	Produkt uboczny wytwarzania enzymów przez *Aspergillus niger* (2) (5)	Produkt uboczny fermentacji przez *Aspergillus niger* na pszenicy i słodzie prowadzonej w celu produkcji enzymu.	Białko surowe

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
12.2.7	Polihydroksymaślan z fermentacji przez *Ralstonia eutropha* ([2])	Produkt zawierający 3-hydroksymaślan i 3-hydroksywalerianian, wyprodukowane w drodze fermentacji przez *Ralstonia eutropha*, oraz mączkę białkową uzyskaną z nieżywych bakterii obecnych w środowisku brzeczki fermentacyjnej.	

([1]) Produkty uzyskiwane z biomasy określonych mikroorganizmów hodowanych na określonych podłożach. Mogą zawierać maksymalnie 0,3 % substancji przeciwpieniących, 1,5 % substancji filtracyjnych/środków klarujących i 2,9 % kwasu propionowego.
([2]) Mikroorganizmy wykorzystane do fermentacji zostały inaktywowane, tak aby w materiałach paszowych żadne takie organizmy nie były żywotne.
([3]) Hodowla na n-alkanach jest zabroniona (rozporządzenie (UE) nr 568/2010).
([4]) Nazwa użytkowa szczepów drożdży może się różnić w zależności od taksonomii naukowej, dlatego można stosować również synonimy nazw wymienionych szczepów.
([5]) Inne produkty uboczne fermentacji. Mogą zawierać maksymalnie 0,6 % substancji przeciwpieniących, 0,5 % środków usuwających kamień i 0,2 % siarczynów.
([6]) Części oznaczają wszystkie rozpuszczalne i nierozpuszczalne frakcje drożdży, w tym błonę komórkową i wewnętrzne części komórki.

13. *Różne*

Materiały paszowe w niniejszym rozdziale zawierające produkty zwierzęce muszą spełniać wymagania rozporządzenia (WE) nr 1069/2009 i rozporządzenia (UE) nr 142/2011 oraz mogą podlegać ograniczeniom stosowania zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 999/2001.

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
13.1.1	Produkty przemysłu piekarniczego i zakładów wytwarzających makarony	Produkty uzyskiwane podczas i w wyniku wytwarzania chleba, herbatników, wafli lub makaronów. Mogą być suszone.	Skrobia Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Tłuszcz surowy, jeżeli > 5 %
13.1.2	Produkty przemysłu ciastkarskiego	Produkty uzyskiwane podczas i w wyniku wytwarzania ciast cukierniczych i ciastek. Mogą być suszone.	Skrobia Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Tłuszcz surowy, jeżeli > 5 %
13.1.3	Produkty wytwarzania płatków śniadaniowych	Substancje lub produkty przeznaczone, w formie przetworzonej, częściowo przetworzonej lub nieprzetworzonej, do spożycia przez ludzi lub co do których istnieje uzasadnione przypuszczenie, że mogą być spożywane przez ludzi. Mogą być suszone.	Białko surowe, jeżeli > 10 % Włókno surowe Oleje/tłuszcze surowe, jeżeli > 10 % Skrobia, jeżeli > 30 % Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę, jeżeli > 10 %

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
13.1.4	Produkty przemysłu cukierniczego	Produkty uzyskiwane podczas i w wyniku wytwarzania słodyczy, w tym wyrobów czekoladowych. Mogą być suszone.	Skrobia Tłuszcz surowy, jeżeli > 5 % Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę
13.1.5	Produkty zakładów wytwarzających lody	Produkty uzyskiwane podczas produkcji lodów. Mogą być suszone.	Skrobia Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Tłuszcz surowy
13.1.6	Produkty i produkty uboczne przetwarzania świeżych owoców i warzyw ([1])	Produkty uzyskiwane w procesie przetwarzania świeżych owoców i warzyw (w tym skórka, całe cząstki owoców/warzyw i ich mieszanki). Mogły być wcześniej suszone lub mrożone.	Skrobia Włókno surowe Tłuszcz surowy, jeżeli > 5 % Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 3,5 %
13.1.7	Produkty przetwarzania roślin ([1])	Produkty uzyskiwane w wyniku mrożenia lub suszenia całych roślin lub ich części.	Włókno surowe
13.1.8	Produkty przetwarzania przypraw korzennych i ziołowych ([1])	Produkty uzyskiwane w wyniku mrożenia lub suszenia przypraw korzennych i ziołowych lub ich części.	Białko surowe, jeżeli > 10 % Włókno surowe Oleje/tłuszcze surowe, jeżeli > 10 % Skrobia, jeżeli > 30 % Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę, jeżeli > 10 %
13.1.9	Produkty przetwarzania ziół ([1])	Produkty uzyskiwane w wyniku rozdrabniania, mielenia, mrożenia lub suszenia ziół lub ich części.	Włókno surowe
13.1.10	Produkty przetwórstwa ziemniaków	Produkty uzyskiwane podczas przetwarzania ziemniaków. Mogły być wcześniej suszone lub mrożone.	Skrobia Włókno surowe Tłuszcz surowy, jeżeli > 5 % Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 3,5 %
13.1.11	Produkty i produkty uboczne produkcji sosów	Substancje pochodzące z produkcji sosów przeznaczone, w formie przetworzonej, częściowo przetworzonej lub nieprzetworzonej, do spożycia przez ludzi lub co do których istnieje uzasadnione przypuszczenie, że mogą być spożywane przez ludzi. Mogą być suszone.	Tłuszcz surowy

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
13.1.12	Produkty i produkty uboczne przemysłu wytwarzającego przekąski	Produkty i produkty uboczne przemysłu wytwarzającego przekąski, uzyskiwane podczas i w wyniku produkcji przekąsek – chipsów ziemniaczanych, przekąsek na bazie ziemniaków lub zbóż (przekąsek bezpośrednio ekstrudowanych, na bazie ciasta i granulowanych) oraz orzechów.	Tłuszcz surowy
13.1.13	Produkty przemysłu wytwarzającego żywność gotową do spożycia	Produkty uzyskiwane podczas produkcji żywności gotowej do spożycia. Mogą być suszone.	Tłuszcz surowy, jeżeli > 5 %
13.1.14	Roślinne produkty uboczne produkcji napojów spirytusowych	Stałe produkty uzyskiwane z roślin (w tym jagód i nasion, takich jak anyż) po ich maceracji w roztworze alkoholowym lub po odparowaniu/destylacji alkoholowej, lub po obu tych procesach, podczas wydobywania aromatu w produkcji napojów spirytusowych. Produkty te muszą być destylowane w celu wyeliminowania pozostałości alkoholu.	Białko surowe, jeżeli > 10 % Włókno surowe Oleje/tłuszcze surowe, jeżeli > 10 %
13.1.15	Piwo paszowe	Produkt browarniany, którego nie można sprzedawać jako napoju dla ludzi.	Zawartość alkoholu Wilgotność, jeżeli < 75 %
13.1.16	Napoje słodzone	Produkty przemysłu napojów bezalkoholowych uzyskiwane w wyniku produkcji słodzonych napojów bezalkoholowych lub nieopakowanych, nienadających się do sprzedaży słodzonych napojów bezalkoholowych. Mogą być zatężane lub suszone.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Wilgotność, jeżeli > 30 %
13.1.17	Syrop owocowy	Produkty przemysłu syropów owocowych, uzyskiwane w wyniku produkcji syropu owocowego przeznaczonego do spożycia przez ludzi.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Wilgotność, jeżeli > 30 %
13.1.18	Syrop słodzony	Produkty przemysłu syropów słodzonych, uzyskiwane w wyniku produkcji syropu lub nieopakowanego, nienadającego się do sprzedaży syropu. Mogą być zatężane lub suszone.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Wilgotność, jeżeli > 30 %
13.2.1	Cukier karmelizowany	Produkt uzyskiwany przez kontrolowane ogrzewanie dowolnego cukru.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę
13.2.2	Dekstroza	Dekstrozę uzyskuje się w wyniku hydrolizy skrobi; składa się z oczyszczonej, skrystalizowanej glukozy, z wodą krystalizacyjną lub bez.	

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
13.2.3	Fruktoza	Fruktoza jako oczyszczony krystaliczny proszek. Uzyskuje się ją z glukozy w syropie glukozowym z wykorzystaniem izomerazy glukozy oraz w wyniku inwersji sacharozy.	
13.2.4	Syrop glukozowy	Syrop glukozowy jest oczyszczonym i zatężonym wodnym roztworem sacharydów odżywczych uzyskiwanych w wyniku hydrolizy ze skrobi. Może być suszony.	Wilgotność, jeżeli > 30 %
13.2.5	Melasa glukozowa	Produkt wytwarzany podczas procesu rafinowania syropów glukozowych.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę
13.2.6	Ksyloza	Cukier ekstrahowany z drewna.	
13.2.7	Laktuloza	Półsyntetyczny dwucukier (4-O-D-galaktopiranozylo-D-fruktoza) uzyskiwany z laktozy poprzez izomeryzację glukozy do fruktozy. Występuje w poddanym obróbce termicznej mleku i przetworach mlecznych.	
13.2.8	Glukozamina (chitozamina) ([6])	Aminocukier (monosacharyd) będący częścią struktury polisacharydów chitozanu i chityny. Wytwarzany w drodze hydrolizy szkieletów zewnętrznych skorupiaków i innych stawonogów lub fermentacji ziarna, np. kukurydzy czy pszenicy.	Sód lub potas, zależnie od przypadku
13.2.9	Ksylooligosacharydy	Łańcuchy cząsteczek ksylozy połączonych wiązaniami β1–4 o stopniu polimeryzacji od 2 do 10, wytwarzane w wyniku enzymatycznej hydrolizy różnych substratów bogatych w hemicelulozę.	Wilgotność, jeżeli > 5 %
13.2.10	Glukooligoacharydy	Produkt uzyskiwany w drodze fermentacji albo hydrolizy lub fizycznej obróbki cieplnej polimerów glukozy, glukozy, sacharozy i maltozy.	Wilgotność, jeżeli > 28 %
13.3.1	Skrobia ([2])	Skrobia.	Skrobia
13.3.2	Skrobia ([2]), wstępnie żelowana	Produkt składający się ze skrobi ekspandowanej w wyniku obróbki cieplnej.	Skrobia
13.3.3	Mieszanka skrobi ([2])	Produkt składający się z występującej naturalnie lub modyfikowanej skrobi spożywczej uzyskiwanej z różnych źródeł botanicznych.	Skrobia
13.3.4	Makuch z hydrolizatów skrobi ([2])	Produkt filtracji roztworu z hydrolizy skrobi, zawierający: białko, skrobię, polisacharydy, tłuszcze, oleje i pomocnicze materiały filtracyjne (np. ziemia okrzemkowa, włókno drzewne).	Wilgotność, jeżeli < 25 % lub > 45 % Jeżeli wilgotność < 25 %: — Tłuszcz surowy — Białko surowe

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
13.3.5	Dekstryna	Dekstryna to skrobia poddana częściowej hydrolizie kwasowej.	
13.3.6	Maltodekstryna	Maltodekstryna to skrobia poddana częściowej hydrolizie.	
13.4.1	Polidekstroza	Przypadkowo powiązany polimer blokowy glukozy wytwarzany w wyniku termicznej polimeryzacji D-glukozy.	
13.5.1	Alkohole polihydroksylowe [poliole]	Produkt uzyskiwany w drodze uwodornienia lub fermentacji, składający się ze zredukowanych mono-, dwu- lub oligosacharydów, lub polisacharydów.	
13.5.2	Izomalt	Alkohol cukrowy uzyskiwany z sacharozy po enzymatycznej konwersji i uwodornieniu.	
13.5.3	Mannitol	Produkt uzyskiwany w drodze uwodornienia lub fermentacji, składający się ze zredukowanej glukozy lub fruktozy.	
13.5.4	Ksylitol	Produkt uzyskiwany w drodze uwodornienia i fermentacji ksylozy.	
13.5.5	Sorbitol	Produkt uzyskiwany w drodze uwodornienia glukozy.	
13.6.1	Kwaśne oleje z rafinacji chemicznej ([3])	Produkt uzyskiwany podczas usuwania kwasów z olejów lub tłuszczów pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego przy pomocy zasad, a następnie zakwaszania poprzez rozdzielanie fazy wodnej, zawierający wolne kwasy tłuszczowe, oleje lub tłuszcze oraz naturalne składniki ziaren, owoców lub tkanek zwierzęcych, takie jak mono- i dwuglicerydy, surowa lecytyna i włókno.	Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 1 %
13.6.2	Kwasy tłuszczowe estryfikowane glicerolem ([4])	Glicerydy uzyskiwane w drodze estryfikacji kwasów tłuszczowych glicerolem. Mogą zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania.	Wilgotność, jeżeli > 1 % Tłuszcz surowy Nikiel, jeżeli > 20 ppm
13.6.3	Mono-, dwu- i trójglicerydy kwasów tłuszczowych ([4])	Produkt zawierający mieszaninę mono-, dwu- i trójestrów glicerolu i kwasów tłuszczowych. Może zawierać niewielkie ilości wolnych kwasów tłuszczowych i glicerolu. Może zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania.	Tłuszcz surowy Nikiel, jeżeli > 20 ppm

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
13.6.4	Sole kwasów tłuszczowych ([4])	Produkt uzyskiwany w drodze reakcji kwasów tłuszczowych zawierających co najmniej cztery atomy węgla z wodorotlenkami, tlenkami lub solami wapnia, magnezu, sodu lub potasu. Może zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania.	Tłuszcz surowy (po hydrolizie) Wilgotność Ca lub Na lub K lub Mg (stosownie do przypadku) Nikiel, jeżeli > 20 ppm
13.6.5	Destylaty kwasów tłuszczowych z rafinacji fizycznej ([3])	Produkt uzyskiwany podczas usuwania kwasów z olejów lub tłuszczów pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego w drodze destylacji, zawierający wolne kwasy tłuszczowe, oleje lub tłuszcze oraz naturalne składniki ziaren, owoców lub tkanek zwierzęcych, takie jak mono- i dwuglicerydy, sterole i tokoferole.	Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 1 %
13.6.6	Surowe kwasy tłuszczowe z hydrolizy ([3])	Produkt uzyskiwany w drodze hydrolizy olejów/tłuszczów. Z definicji zawiera surowe kwasy tłuszczowe C_6–C_{24}, alifatyczne, liniowe, monokarboksylowe, nasycone i nienasycone. Może zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania.	Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 1 % Nikiel, jeżeli > 20 ppm
13.6.7	Czyste, destylowane kwasy tłuszczowe z hydrolizy ([3])	Produkt uzyskiwany w drodze destylacji surowych kwasów tłuszczowych z hydrolizy olejów/tłuszczów, ewentualnie z uwodornianiem. Z definicji zawiera czyste, destylowane kwasy tłuszczowe C_6–C_{24}, alifatyczne, liniowe, monokarboksylowe, nasycone i nienasycone. Może zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania.	Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 1 % Nikiel, jeżeli > 20 ppm
13.6.8	Sopstok ([3])	Produkt uzyskiwany podczas usuwania kwasów z olejów lub tłuszczów roślinnych przez zastosowanie wodnego roztworu wodorotlenku wapnia, magnezu, sodu lub potasu, zawierający sole kwasów tłuszczowych, oleje lub tłuszcze oraz naturalne składniki ziaren, owoców lub tkanek zwierzęcych, takie jak mono- i dwuglicerydy, surowa lecytyna i włókno.	Wilgotność, jeżeli < 40 oraz > 50 % Ca lub Na lub K lub Mg, stosownie do przypadku
13.6.9	Mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasami organicznymi ([4]) ([5])	Mono- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych zawierających co najmniej cztery atomy węgla, estryfikowane kwasami organicznymi.	Tłuszcz surowy
13.6.10	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych ([4])	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Tłuszcz surowy

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
13.6.11	Sacharoglicerydy kwasów tłuszczowych ([4])	Mieszanina estrów sacharozy oraz mono- i dwuglicerydów kwasów tłuszczowych.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Tłuszcz surowy
13.6.12	Palmitoiloglukozamina	Lipidowy związek organiczny występujący w korzeniach wielu roślin, w szczególności w korzeniach większości roślin strączkowych. Jest on wytwarzany w drodze acylacji D-glukozaminy kwasem palmitynowym. Może zawierać maksymalnie 0,5 % acetonu.	Wilgotność, jeżeli > 2 %, tłuszcz surowy
13.6.13	Sole mleczanów kwasów tłuszczowych	Nieglicerydowe estry kwasów tłuszczowych. Produktem może być wapniowa, magnezowa, sodowa lub potasowa sól kwasów tłuszczowych estryfikowanych kwasem mlekowym. Może zawierać sole wolnych kwasów tłuszczowych i kwas mlekowy.	Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 1 % Nikiel, jeżeli > 20 ppm Ca lub Na lub K lub Mg, stosownie do przypadku
13.8.1	Gliceryna, surowa [glicerol, surowy]	Produkt uboczny uzyskiwany: — w drodze oleochemicznego rozszczepiania olejów/tłuszczów w celu otrzymania kwasów tłuszczowych i słodkiej wody, a następnie zatężania słodkiej wody w celu otrzymania surowego glicerolu lub transestryfikacji (może zawierać maksymalnie 0,5 % metanolu) naturalnych olejów/tłuszczów w celu otrzymania estrów metylowych kwasu tłuszczowego i słodkiej wody, a następnie zatężania słodkiej wody w celu otrzymania surowego glicerolu, — w procesie wytwarzania biodiesla (metylowych lub etylowych estrów kwasów tłuszczowych), w drodze transestryfikacji olejów i tłuszczów nieokreślonego pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. W glicerynie mogą pozostać sole mineralne i organiczne (maksymalnie 7,5 %). Może zawierać maksymalnie 0,5 % metanolu i maksymalnie 4 % substancji organicznych niezawierających glicerolu, obejmujących estry metylowe kwasów tłuszczowych, estry etylowe kwasów tłuszczowych, wolne kwasy tłuszczowe i glicerydy, — w drodze zmydlania olejów/tłuszczów pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego, zwykle zasadami/ziemią alkaliczną, w celu otrzymania mydła. Może zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania.	Glicerol Potas, jeżeli > 1,5 % Sód, jeżeli > 1,5 % Nikiel, jeżeli > 20 ppm

▼M1

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
13.8.2	Gliceryna [glicerol]	Produkt uzyskiwany: — w drodze oleochemicznego procesu a) rozszczepiania olejów/tłuszczów, a następnie zatężania słodkiej wody i rafinacji przez destylację (zob. część B glosariusza procesów, pozycja 20) lub w procesie wymiany jonowej; b) transestryfikacji naturalnych olejów/tłuszczów w celu otrzymania estrów metylowych kwasów tłuszczowych i surowej słodkiej wody, a następnie zatężania słodkiej wody w celu otrzymania surowego glicerolu i rafinacji przez destylację lub w procesie wymiany jonowej, — w procesie wytwarzania biodiesla (metylowych lub etylowych estrów kwasów tłuszczowych), w drodze transestryfikacji olejów i tłuszczów nieokreślonego pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, a następnie rafinacji gliceryny. Minimalna zawartość glicerolu: 99 % w suchej masie, — w drodze zmydlania olejów/tłuszczów pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego, zwykle zasadami/ziemią alkaliczną, w celu otrzymania mydła, a następnie rafinacji surowego glicerolu i destylacji. Może zawierać maksymalnie 50 ppm niklu z uwodorniania.	Glicerol, jeżeli < 99 % w suchej masie Sód, jeżeli > 0,1 % Potas, jeżeli > 0,1 % Nikiel, jeżeli > 20 ppm
13.9.1	Dimetylosulfon	Organiczny związek siarki ($(CH_3)_2SO_2$) uzyskiwany w drodze syntezy chemicznej, identyczny z naturalnie występującym źródłem w roślinach.	Siarka
13.10.1	Torf	Produkt naturalnego rozkładu roślin (głównie torfowców) w środowisku beztlenowym i oligotroficznym.	Włókno surowe
13.10.2	Leonardyt	Produkt będący naturalnie występującym kompleksem mineralnym węglowodorów fenolowych, zwany również humatem, pochodzący z rozkładu materii organicznej na przestrzeni milionów lat.	Włókno surowe
13.11.1	Glikol propylenowy [1,2-propanodiol] [propano-1,2,-diol]	Związek organiczny (diol lub podwójny alkohol) o wzorze $C_3H_8O_2$. Lepki słodkawy płyn, higroskopijny i mieszalny z wodą, acetonem i chloroformem. Może zawierać maksymalnie 0,3 % glikolu propylenowego.	
13.11.2	Monoestry glikolu propylenowego i kwasów tłuszczowych ([4])	Monoestry glikolu propylenowego i kwasów tłuszczowych, same lub w mieszaninie z diestrami.	Glikol propylenowy Tłuszcz surowy

▼**M1**

Numer	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
13.12.1	Kwas hialuronowy	Glukozaminoglukan (polisacharyd) z powtarzającymi się jednostkami składającymi się z jednego aminocukru (N-acetylo-D-glukozaminy) oraz kwasu D-glukuronowego, obecny w skórze, mazi stawowej i pępowinie, produkowany na przykład z tkanek zwierzęcych lub poprzez fermentację bakteryjną.	Sód lub potas, zależnie od przypadku
13.12.2	Siarczan chondroityny	Produkt uzyskiwany w drodze ekstrakcji ze ścięgien, kości i innych tkanek zwierzęcych zawierających chrząstki i miękkie tkanki łączne.	Sód
13.12.3	Kwas glukonowy	Kwas glukonowy ($C_6H_{12}O_7$), rozpuszczalny w wodzie kwas organiczny o pKa 3,7, o barwie jasnej przechodzącej w brązową. W postaci ciekłej minimalna zawartość kwasu glukonowego wynosi 50 %. Wytwarzany w drodze fermentacji mikrobiologicznej syropu glukozowego lub jako produkt uboczny wytwarzania spożywczego laktonu kwasu glukonowego.	Kwas glukonowy

([1]) Nazwę należy uzupełnić nazwą owocu, warzywa, rośliny, przyprawy korzennej lub ziołowej stosownie do przypadku.
([2]) Nazwę należy uzupełnić wskazaniem pochodzenia botanicznego.
([3]) Nazwę należy uzupełnić wskazaniem pochodzenia botanicznego lub zwierzęcego.
([4]) Nazwę należy zmienić lub uzupełnić w celu określenia zastosowanych kwasów tłuszczowych.
([5]) Nazwę należy zmienić lub uzupełnić w celu określenia kwasu organicznego.
([6]) Nazwę należy uzupełnić określeniem „z tkanek zwierzęcych” lub „z fermentacji” stosownie do przypadku.