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

►B

REGULAMENTUL (UE) NR. 68/2013 AL COMISIEI

din 16 ianuarie 2013

privind Catalogul cu materii prime pentru furaje

(Text cu relevanță pentru SEE)

(JO L 29, 30.1.2013, p. 1)

rectificat prin:

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

▼B

REGULAMENTUL (UE) NR. 68/2013 AL COMISIEI

din 16 ianuarie 2013

privind Catalogul cu materii prime pentru furaje

(Text cu relevanță pentru SEE)

Articolul 1

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

Articolul 2

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

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

Articolul 3

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

Articolul 4

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

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

▼B

ANEXĂ

CATALOG CU MATERII PRIME PENTRU FURAJE

PARTEA A

Dispoziții generale

1. Utilizarea prezentului catalog de către operatorii din sectorul hranei pentru animale este facultativă. Cu toate acestea, denumirea unei materii prime pentru furaje enumerate în partea C poate fi utilizată numai pentru o materie primă pentru furaje care respectă cerințele înregistrării vizate.

2. Toate înregistrările din lista materiilor prime pentru furaje din partea C respectă restricțiile privind utilizarea materiilor prime pentru furaje în conformitate cu legislația relevantă a Uniunii. Operatorii din sectorul furajelor care utilizează o materie primă pentru furaje înregistrată în catalog se asigură că aceasta este în conformitate cu articolul 4 din Regulamentul (CE) nr. 767/2009.

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

4. Conform bunelor practici menționate la articolul 4 din Regulamentul (CE) nr. 183/2005 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), materiile prime pentru furaje nu conțin impurități chimice rezultate din procesul de producție a acestora și din adjuvanți tehnologici, cu excepția cazului în care este stabilit prin catalog un conținut maxim specific. Nu sunt prezente substanțe a căror utilizare este interzisă în furaje, iar pentru substanțele respective nu sunt fixate astfel de conținuturi maxime. Din motive de transparență, materiile prime pentru furaje cu reziduuri tolerate sunt completate cu informații relevante furnizate de operatorii din sectorul furajelor în contextul tranzacțiilor comerciale obișnuite.

5. În conformitate cu bunele practici menționate la articolul 4 din Regulamentul (CE) nr. 183/2005, cu aplicarea principiului ALARA ([2]) și fără a aduce atingere aplicării Regulamentului (CE) nr. 183/2005, a Directivei 2002/32/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 7 mai 2002 privind substanțele nedorite din furaje ([3]), a Regulamentului (CE) nr. 396/2005 al Parlamentului European și al Consiliului din 23 februarie 2005 privind conținuturile maxime aplicabile reziduurilor de pesticide din sau de pe produse alimentare și hrana de origine vegetală și animală pentru animale și de modificare a Directivei 91/414/CEE a Consiliului ([4]) și a Regulamentului (CE) nr. 1831/2003 al Parlamentului European și al Consiliului din 22 septembrie 2003 privind aditivii din hrana animalelor ([5]), este adecvat să se precizeze în Catalogul cu materii prime pentru furaje conținuturile maxime pentru impuritățile chimice rezultate din procesul de producție sau din adjuvanți tehnologici care sunt prezenți la niveluri de cel puțin 0,1 %. Conținuturile maxime pot fi, de asemenea, stabilite în Catalogul pentru impurități chimice și adjuvanți tehnologici prezenți la niveluri mai mici de 0,1 %, dacă se consideră că acest lucru este adecvat pentru bunele practici comerciale. Cu excepția cazului în care se specifică altfel în partea B sau C din prezenta anexă, orice conținut maxim este exprimat pe baza raportului greutate/greutate.

([1]) JO L 35, 8.2.2005, p. 1.
([2]) *As Low As Reasonably Achievable*, cel mai scăzut nivel rezonabil posibil.
([3]) JO L 140, 30.5.2002, p. 10.
([4]) JO L 70, 16.3.2005, p. 1.
([5]) JO L 268, 18.10.2003, p. 29.

▼B

6. Conținuturile maxime specifice pentru impurități chimice și adjuvanți tehnologici sunt stabilite în descrierea procesului din partea B, în descrierea materiei prime pentru furaje din partea C sau la sfârșitul unei categorii din partea C. Cu excepția cazului în care este stabilit în partea C un conținut maxim specific, orice conținut maxim stabilit în partea B pentru un anumit proces este aplicabil oricărei materii prime pentru furaje enumerate în partea C cu condiția ca descrierea materiei prime pentru furaje să facă trimitere la acel proces și la descrierea sa și cu condiția ca procesul respectiv să îndeplinească descrierea din partea B.

7. Puritatea botanică a unei materii prime pentru furaje nu este mai mică de 95 %. Cu toate acestea, impuritățile botanice cum ar fi reziduurile altor semințe sau fructe oleaginoase derivate dintr-un proces de producție anterior nu depășesc 0,5 % pentru fiecare tip de semințe sau fructe oleaginoase. În lista materiilor prime pentru furaje din partea C se stabilește un nivel specific, prin derogare de la aceste reguli generale.

8. Denumirea comună/calificativul uneia sau mai multora din procedurile enumerate în ultima coloană a glosarului de proceduri din partea B se adaugă ([1]) la denumirea materiei prime pentru furaje pentru a indica că a fost supusă procedurii (procedurilor) respective. O materie primă pentru furaje a cărei denumire este o combinație între denumirea enumerată în partea C și denumirea sau calificativul comun al unuia sau mai multora dintre procedurile enumerate în partea B este considerată ca fiind inclusă în catalog, iar eticheta sa conține declarațiile obligatorii aplicabile acestei materii prime pentru furaje, astfel cum este stabilit în ultimele coloane din părțile B și C, după caz. Ori de câte ori este stabilită în ultima coloană din partea B, metoda specifică utilizată pentru procedură este precizată în denumirea materiei prime pentru furaje.

9. Dacă procesul de producție al unei materii prime pentru furaje este diferit față de descrierea procedurii vizate, astfel cum s-a stabilit în glosarul procedurilor din partea B, procesul de producție se stabilește în descrierea materiei prime pentru furaje vizate.

10. Pentru o serie de materii prime pentru furaje, se pot utiliza sinonime. Astfel de sinonime sunt incluse în paranteze drepte în coloana „denumire” a înregistrării pentru materia primă pentru furaje vizată din lista materiilor prime pentru furaje din partea C.

11. În descrierea materiilor prime pentru furaje din lista materiilor prime pentru furaje din partea C, cuvântul „produs” este utilizat în locul cuvântului „subprodus” pentru a reflecta situația pieței și limbajul utilizat în practică de operatorii din sectorul hranei pentru animale pentru a sublinia valoarea comercială a materiilor prime pentru furaje.

12. Denumirea botanică a unei plante este dată numai în descrierea primei înregistrări din lista materiilor prime pentru furaje din partea C referitoare la planta respectivă.

13. Principiul de bază pentru etichetarea obligatorie a constituenților analitici ai unei anumite materii prime pentru furaje din catalog este dacă un anumit produs conține concentrații ridicate dintr-un constituent specific sau dacă procesul de producție a schimbat caracteristicile nutriționale ale produsului.

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

([1]) Prin derogare de la această obligație, se poate adăuga pentru procedura „uscare”.

▼B

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

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

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

15. Un operator din sectorul hranei pentru animale, care pretinde că o materie primă pentru furaje are mai multe proprietăți decât cele specificate în coloana „descriere" din lista materiilor prime pentru furaje din partea C sau se referă la o procedură enumerată în partea B care poate fi asimilată unei plângeri (de exemplu, protecția contra degradării în rumen) trebuie să respecte articolul 13 din Regulamentul (CE) nr. 767/2009. În plus, materiile prime pentru furaje pot îndeplini un anumit scop nutrițional în conformitate cu articolele 9 și 10 din Regulamentul (CE) nr. 767/2009.

PARTEA B

Glosarul procedurilor

	Proces	Definiție	Denumire comună/ calificativ
1	**Fracționarea aerului**	Separarea particulelor prin intermediul unui curent de aer.	Supus fracționării aerului
2	**Aspirare**	Procedeu de eliminare a prafului, a particulelor fine și a altor părți care conțin pulberi fine de cereale în suspensie dintr-un vrac de cereale în curs de transfer prin intermediul unui flux de aer	Aspirat
3	**Albire**	Procedeu care constă în tratamentul termic al unei substanțe organice prin fierbere sau tratare cu aburi în scopul de a denatura enzimele naturale, de a înmuia țesuturile și de a elimina aromele brute, urmat de imersiunea în apă rece pentru a opri procesul de gătire.	Albit
4	**Albirea**	Eliminarea culorii naturale	Albite
5	**Răcire**	Scădere a temperaturii sub cea ambiantă dar peste cea de congelare pentru a favoriza conservarea.	Refrigerată
6	**Tocare**	Reducerea dimensiunii particulelor folosind unul sau mai multe cuțite.	Tocat

▼B

	Proces	Definiție	Denumire comună/ calificativ
7	**Curățare**	Eliminarea obiectelor (contaminanți, de exemplu pietre) sau a părților vegetative ale plantei, de exemplu particule mobile de paie, pleavă sau buruieni.	Spălat/Sortat
8	**Concentrare** ([1])	Creșterea concentrației anumitor constituenți prin îndepărtarea apei și/sau a altor constituenți.	Concentrat
9	**Condensare**	Tranziția unei substanțe din fază gazoasă în fază lichidă.	Condensat
10	**Gătire**	Aplicarea căldurii pentru a modifica caracteristicile fizice și chimice ale materiilor prime pentru furaje.	Gătit
11	**Zdrobire**	Reducerea dimensiunii particulelor folosind un concasor.	Zdrobit, zdrobire
12	**Cristalizare**	Purificare prin formarea de cristale solide pornind de la o soluție lichidă. De obicei, impuritățile din lichid nu sunt încorporate în structura cristalului.	Cristalizat
13	**Decorticare** ([2])	Îndepărtarea parțială sau completă a învelișurilor exterioare ale grăunțelor, semințelor, fructelor, fructelor cu coajă tare și ale altor materii.	Decorticat, parțial decorticat
14	**Îndepărtarea învelișului/îndepărtarea cojilor**	Îndepărtarea foițelor externe ale boabelor, grăunțelor și semințelor, de obicei prin mijloace fizice.	Cu înveliș sau coji îndepărtate ([3])
15	**Depectinizare**	Extracția pectinelor dintr-o materie primă pentru furaje.	Depectinizat
16	**Desicare**	Procedeu de extragere a umidității	Desicat
17	**Îndepărtarea materiilor vâscoase**	Procedeu folosit pentru a îndepărta stratul de materii vâscoase de la suprafață.	Cu materii vâscoase îndepărtate
18	**Dezaharisire**	Îndepărtare parțială sau totală a mono- și dizaharidelor din melase sau din alte materii conținând zaharide prin mijloace chimice sau fizice.	Dezaharisit, parțial dezaharisit
19	**Detoxificare**	Procedeu prin care contaminanții toxici sunt distruși sau li se reduce concentrația.	Detoxificat
20	**Distilare**	Fracționarea lichidelor prin fierbere și colectarea aburilor condensați într-un recipient separat.	Distilat
21	**Uscare**	Deshidratare prin procese naturale sau artificiale.	Uscat (solar sau artificial)

▼B

	Proces	Definiție	Denumire comună/ calificativ
22	**Însilozare**	Depozitarea materiilor prime pentru furaje într-un siloz, cu adăugare posibilă de conservanți sau în condiții anaerobe, cu adăugare posibilă de aditivi de însilozare	Însilozat
23	**Evaporare**	Reducerea conținutului de apă.	Evaporat
24	**Expandare**	Procedeu termic în cursul căruia vaporizarea bruscă a apei conținute în produs duce la expandarea acestuia.	Expandat sau pufos
25	**Eliminare**	Îndepărtarea, prin presare, a uleiurilor sau a grăsimilor.	Turtă și uleiuri sau grăsimi
26	**Extracție**	Îndepărtare prin solvenți organici a grăsimilor sau uleiurilor din anumite materii sau prin solvenți apoși a zaharidelor sau a altor componente hidrosolubile.	Extras sau șrot și uleiuri sau grăsimi, melase sau pulpă și zahăr sau alte componente hidrosolubile
27	**Extrudare**	Procedeu termic în cursul căruia vaporizarea bruscă a apei conținute în produs duce la distrugerea acestuia, combinat cu o modelare specială ca urmare a trecerii printr-un orificiu.	Extrudat
28	**Fermentare**	Procedeu în care microorganisme precum bacterii, ciuperci sau drojdii sunt produse sau utilizate pentru a acționa asupra materiilor prime pentru a facilita o schimbare a compoziției sau proprietăților chimice ale acestora.	Fermentat
29	**Filtrare**	Separare a unui amestec de materii prime lichide și solide trecând lichidul printr-un mediu sau membrană poros (poroasă).	Filtrat
30	**Producerea de fulgi**	Rularea de materie umedă, tratată termic.	Fulgi
31	**Măcinare făină**	Reducerea dimensiunii particulelor grăunțelor uscate și facilitarea separării în fracții constituente (în principal făină, tărâțe și urluială).	Făină, tărâțe, urluială ([4]), furaje
32	**Fracționare**	Separarea fragmentelor de materii prime pentru furaje prin strecurare și/sau tratare cu un curent de aer care îndepărtează bucățile de înveliș ușoare.	Fracționat
33	**Fragmentare**	Procedeu de rupere a materiilor prime pentru furaje în fragmente.	Fragmentat
34	**Frigere**	Procedeu de gătire a materiilor prime pentru furaje în uleiuri sau în grăsimi.	Fript
35	**Gelatinizare**	Procedeu de formare a unui gel, a unei materii prime solide, asemănătoare unui jeleu, care poate varia între moale și slab și rigid și solid utilizând, de obicei, agenți gelatinizanți	Gelatinizat

▼B

	Proces	Definiție	Denumire comună/ calificativ
36	**Granulare**	Tratarea materiilor prime pentru a obține anumite dimensiuni și consistențe ale particulelor	Granulat
37	**Măcinare/strivire**	Reducerea dimensiunii particulelor materiilor prime solide pentru furaje în cadrul unui procedeu uscat sau umed.	Măcinat sau strivit
38	**Încălzire**	Tratamente termice efectuate în condiții specifice	Tratat termic
39	**Hidrogenare**	Procedeu catalitic care vizează saturarea legăturilor duble de uleiuri/grăsimi/acizi grași, realizat la temperatură înaltă, sub presiune de hidrogen, în scopul de a obține trigliceride/acizi grași saturați parțial sau în întregime sau care vizează obținerea unor polioli prin reducerea grupurilor carbonilice de carbohidrați la grupuri hidroxile.	Hidrogenat, parțial hidrogenat
40	**Hidroliză**	Reducere a dimensiunii moleculare prin tratament corespunzător cu apă și căldură/ presiune, enzime sau acizi/baze.	Hidrolizat
41	**Lichefiere**	Tranziția din fază solidă sau gazoasă în fază lichidă.	Lichefiate
42	**Macerare**	Reducerea dimensiunii materiilor prime pentru furaje utilizând mijloace mecanice, adesea în prezența apei sau a altor lichide.	Macerat
43	**Malțificare**	Declanșarea germinării unei cereale pentru a activa enzime naturale capabile să descompună amidonul în carbohidrați fermentabili și proteinele în aminoacizi și peptide.	Malțificat
44	**Topire**	Tranziția din fază solidă în fază lichidă prin aplicarea de căldură.	Topit
45	**Micronizare**	Procedeu de reducere a diametrului mediu a particulelor unei materii prime solide la scară micrometrică.	Micronizat
46	**Prefierbere**	Proces de îmbibare în apă și supunere la un tratament termic prin care amidonul este pe deplin gelatinizat, urmat de un proces de uscare	Opărit
47	**Pasteurizare**	Încălzire la o temperatură critică pentru o durată de timp specificată pentru a elimina microorganismele dăunătoare, urmată de răcire rapidă.	Pasteurizat
48	**Decojire**	Îndepărtarea pieliței/cojii fructelor și legumelor.	Decojit

▼B

	Proces	Definiție	Denumire comună/ calificativ
49	**Peletizare**	Fasonare prin comprimare cu ajutorul unei matrițe	Peletă, peletat
50	**Albirea orezului**	Înlăturarea aproape totală sau parțială a tărâțelor și a embrionului din orezul decorticat.	Albit
51	**Pregelatinizare**	Modificarea amidonului pentru a ameliora semnificativ capacitatea lui de a-și mări volumul în apă rece.	Pregelatinizat ([5])
52	**Presare** ([6])	Îndepărtare fizică din solide a lichidelor precum grăsimi, uleiuri, apă sau suc.	Turtă (în cazul materiilor prime care conțin uleiuri) Pulpă, tescovină (în cazul fructelor, etc.) Pulpă presată (în cazul sfeclei de zahăr)
53	**Rafinare**	Îndepărtare parțială sau totală a impurităților sau a componentelor nedorite prin tratament chimic/fizic.	Rafinat, parțial rafinat
54	**Prăjire**	Încălzire a materiilor prime pentru furaje în stare uscată pentru a ameliora digestibilitatea, a intensifica culoarea și/sau a reduce factorii antinutritivi naturali.	Prăjite
55	**Rulare**	Reducerea dimensiunii particulelor trecând materiile prime pentru furaje, de exemplu grăunțe, între două rulouri.	Rulat
56	**Protecție contra degradării în rumen**	Procedeu care, fie prin tratament fizic, utilizând căldură, presiune, aburi și o combinație a acestor condiții și/sau prin acțiunea, de exemplu, a aldehidelor, lignosulfonaților, hidroxidului de sodiu sau acizilor organici (cum ar fi acidul propionic sau tanic) are drept scop protecția nutrienților contra degradării în rumen. Materiile prime pentru furaje protejate contra degradării în rumen de către aldehide pot conține până la 0,12 % de aldehide libere	Protejat contra degradării în rumen prin acțiunea [de introdus după caz]”
57	**Strecurare/cernere**	Separarea particulelor de diferite dimensiuni trecând materiile prime pentru furaje prin sită (site) în timp ce sunt scuturate sau turnate.	Strecurat/cernut
58	**Degresare**	Separare, prin mijloace mecanice, a stratului care plutește la suprafața unui lichid, de exemplu grăsimi provenite din lapte.	Degresat
59	**Tranșare**	Decuparea materiilor prime pentru furaje în bucăți plate	Tranșat

▼B

	Proces	Definiție	Denumire comună/ calificativ
60	**Îmbibare/ cufundare**	Umezire și înmuiere a materiilor prime pentru furaje, de obicei semințe, pentru a reduce timpul de gătire, a facilita eliminarea învelișului seminței și absorbția apei pentru a activa procesul de germinare sau pentru a reduce concentrația de factori antinutritivi naturali.	Cufundat
61	**Uscare prin pulverizare**	Reducerea conținutului de umiditate al unui lichid prin crearea unei pulverizări sau vaporizări a materiei prime pentru furaje pentru a mări raportul dintre suprafață și masă, prin care trece aerul cald.	Uscat prin pulverizare
62	**Tratare cu aburi**	Procedeu care utilizează aburi sub presiune pentru a încălzi și a găti, în scopul de a mări digestibilitatea.	Tratat cu aburi
63	**Prăjire**	Încălzire cu căldură uscată, aplicată, de obicei, semințelor oleaginoase, de exemplu, pentru a reduce sau a înlătura factorii antinutritivi naturali.	Prăjit
64	**Ultrafiltrare**	Filtrarea lichidelor printr-o membrană permeabilă numai pentru moleculele mici.	Ultrafiltrat
65	**Degerminare**	Proces de îndepărtare completă sau parțială a germenilor din boabele de cereale zdrobite.	Degerminat
66	**Micronizare prin raze infraroșii**	Procedeu termic care utilizează căldură prin raze infraroșii pentru gătit și prăjit cereale, rădăcini, semințe, tuberculi sau coproduse ale acestora, urmat, de obicei, de transformarea în fulgi	Micronizat prin raze infraroșii
67	**Divizarea uleiurilor/grăsimilor și a uleiurilor/ grăsimilor hidrogenate**	Procedeu chimic de hidroliză a grăsimilor/ uleiurilor. Reacția grăsimilor/uleiurilor cu apa, realizată la temperaturi și presiuni ridicate, permite obținerea acizilor grași bruți în faza hidrofobă și a apelor dulci (glicerol brut) în faza hidrofilă.	Divizat

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

▼B

PARTEA C

Lista materiilor prime pentru furaje

1. **Boabe de cereale și produse derivate**

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
1.1.1	**Orz**	Boabe de *Hordeum vulgare* L. Poate fi protejat contra degradării în rumen.	
1.1.2	**Orz, expandat**	Produs obținut din orz strivit sau fragmentat printr-un tratament în condiții umede și calde și sub presiune.	Amidon
1.1.3	**Orz, prăjit**	Produs în urma procesului de prăjire parțială a orzului, slab colorat.	Amidon, dacă > 10 % Proteină brută, dacă > 15 %
1.1.4	**Fulgi de orz**	Produs obținut prin tratare cu aburi sau micronizare prin raze infraroșii și rulare a orzului decorticat. Poate conține o cantitate mică de pleavă de orz. Poate fi protejat contra degradării în rumen.	Amidon
1.1.5	**Fibre de orz**	Produs rezultat din fabricarea amidonului de orz. Se compune din particule de endosperm și în principal din fibre.	Fibră brută Proteină brută, dacă > 10 %
1.1.6	**Învelișuri de orz**	Produs rezultat din fabricarea amidonului din etanol în urma strivirii uscate, a cernerii și a îndepărtării învelișurilor boabelor de orz.	Fibră brută Proteină brută, dacă > 10 %
1.1.7	**Urluială de orz**	Produs obținut în timpul prelucrării orzului triat și decorticat în orz măcinat, griș sau făină. Se compune în principal din particule de endosperm, cu fragmente fine de foițe externe și o oarecare cantitate de resturi de boabe.	Fibră brută Amidon
1.1.8	**Proteine din orz**	Produs din orz obținut după separarea amidonului de tărâțe. Se compune în principal din proteine.	Proteină brută
1.1.9	**Furaje de proteine din orz**	Produs din orz obținut după separarea amidonului. Se compune în principal din proteine și particule de endosperm.	Umiditate, dacă < 45 % sau > 60 % Dacă umiditatea < 45 %: — proteină brută — amidon
1.1.10	**Produse solubile din orz**	Produs din orz obținut după extracția umedă a proteinelor și a amidonului.	Proteină brută
1.1.11	**Tărâțe de orz**	Produs rezultat la fabricarea făinii, obținut din boabe cernute de orz decorticat. Se compune în principal din fragmente de foițe externe și din particule de boabe din care s-a îndepărtat majoritatea endospermului.	Fibră brută

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
1.1.12	**Amidon de orz lichid**	Fracționare secundară a amidonului ca rezultat al producerii amidonului din orz.	Dacă umiditatea < 50 %: — amidon
1.1.13	**Resturi de orz pentru bere**	Produs obținut din cernerea mecanică (fracționare în funcție de mărime) constând din boabe de orz de dimensiuni reduse și fracțiuni de boabe de orz separate înainte de procesul de malțificare.	Fibră brută Cenușă brută, dacă > 2,2 %
1.1.14	**Pulberi fine de orz pentru bere și de malț**	Produs constând din fracțiuni de boabe de orz și malț separate în timpul producției de malț.	Fibră brută
1.1.15	**Pleavă de orz pentru bere**	Produs rezultat din curățarea orzului pentru bere care se compune din fracțiuni de pleavă de orz și pulberi fine.	Fibră brută
1.1.16	**Borhot de orz de distilerie, umed**	Produs rezultat din fabricarea etanolului din orz. Conține fracțiuni solide de furaje provenite în urma distilării.	Umiditate, dacă < 65 % sau > 88 % Dacă umiditatea < 65 %: — proteină brută
1.1.17	**Produse solubile din orz de distilerie, umede**	Produs rezultat din fabricarea etanolului din orz. Conține fracțiuni solubile de furaje provenite în urma distilării.	Umiditate, dacă < 45 % sau > 70 % Dacă umiditatea < 45 % — proteină brută
1.1.18	**Malț** ([1])	Produs rezultat din germinarea, uscarea, strivirea și/sau extragerea cerealelor.	
1.1.19	**Mlădițe de malț** ([1])	Produs rezultat din germinarea cerealelor pentru bere și din curățarea malțului, care se compune din mlădițe, pulberi fine de cereale, pleavă și boabe mici de cereale malțificate fragmentate. Se poate strivi.	
1.2.1	**Porumb** ([2])	Boabe de *Zea mays* L. *ssp. mays*. Pot fi protejate contra degradării în rumen.	
1.2.2	**Fulgi de porumb**	Produs obținut prin tratare cu aburi sau micronizare prin raze infraroșii și rulare a porumbului decorticat. Poate conține o cantitate mică de pleavă de porumb.	Amidon
1.2.3	**Urluială de porumb**	Produs rezultat la fabricarea făinii sau grișului din porumb. Se compune în principal din fragmente de foițe externe și din particule de boabe din care s-a îndepărtat mai puțin endosperm decât din tărâțele de porumb. Poate conține unele fragmente de germeni de porumb.	Fibră brută Amidon
1.2.4	**Tărâțe de porumb**	Produs rezultat la fabricarea făinii sau grișului din porumb. Se compune în principal din foițe externe și o oarecare cantitate de fragmente de germeni de porumb și de particule de endosperm.	Fibră brută

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
1.2.5	**Știuleți de porumb**	Partea centrală a unui spic de porumb. Cuprinde axele centrale ale spicului, boabe și frunze, neseparate.	Fibră brută Amidon
1.2.6	**Resturi de porumb**	Fracțiune de boabe de porumb separate prin procesul de cernere la intrarea produselor.	
1.2.7	**Fibre de porumb**	Produs rezultat la fabricarea de amidon din porumb. Se compune în principal din fibre.	Umiditate, dacă < 50 % sau > 70 % Dacă umiditatea < 50 %: — fibră brută
1.2.8	**Gluten de porumb**	Produs rezultat la fabricarea de amidon din porumb. Se compune în principal din gluten obținut la separarea amidonului.	Umiditate, dacă < 70 % sau > 90 % Dacă umiditatea < 70 %: — proteină brută
1.2.9	**Furaj din gluten de porumb**	Produs rezultat în timpul fabricării de amidon din porumb. Se compune din tărâțe și produse solubile de porumb. Produsul poate, de asemenea, să conțină porumb fragmentat și reziduuri de la extracția uleiului din germeni de porumb. Se pot adăuga alte produse derivate din amidon și în urma rafinării sau fermentării produselor din amidon.	Umiditate, dacă < 40 % sau > 65 % Dacă umiditatea < 40 %: — proteină brută — fibră brută — amidon
1.2.10	**Germeni de porumb**	Produs rezultat la fabricarea grișului, făinii sau amidonului din porumb. Se compune predominant din germeni de porumb, foițe externe și părți de endosperm.	Umiditate, dacă < 40 % sau > 60 % Dacă umiditatea < 40 %: — proteină brută — grăsimi brute
1.2.11	**Turtă din germeni de porumb**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea germenilor de porumb prelucrați la care pot încă să mai adere părți de endosperm și de coajă.	Proteină brută Grăsimi brute
1.2.12	**Făină de germeni de porumb**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin extracția germenilor de porumb prelucrați.	Proteină brută
1.2.13	**Ulei neprelucrat de germeni de porumb**	Produs obținut din germeni de porumb.	Grăsimi brute
1.2.14	**Porumb, expandat**	Produs obținut din porumb strivit sau fragmentat printr-un tratament în condiții umede și calde și sub presiune.	Amidon
1.2.15	**Soluție de înmuiere a porumbului**	Fracțiune lichidă concentrată rezultată în urma procesului de cufundare a porumbului.	Umiditate, dacă < 45 % sau > 65 % Dacă umiditatea < 45 %: — proteină brută

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
1.2.16	**Porumb dulce însilozat**	Subprodus al industriei de prelucrare a porumbului dulce, alcătuit din ştiuleți centrali, pleavă, baza boabelor, tocate şi strecurate sau presate. Obținut prin tocarea ştiuleților, a plevei şi a frunzelor porumbului dulce, cu câteva boabe de porumb dulce.	Fibră brută
1.2.17	**Porumb degerminat zdrobit**	Produs obținut prin degerminarea porumbului zdrobit. Se compune în principal din fragmente de endosperm şi poate conține nişte germeni de porumb şi particule de foițe externe.	Fibră brută Amidon
1.3.1	**Mei**	Boabe de *Panicum miliaceum* L.	
1.4.1	**Ovăz**	Boabe de *Avena sativa* L. şi alți cultivari de ovăz.	
1.4.2	**Ovăz cu învelişuri îndepărtate**	Boabe de ovăz cu învelişuri îndepărtate. Se poate trata cu aburi.	
1.4.3	**Fulgi de ovăz**	Produs obținut prin tratare cu aburi sau micronizare prin raze infraroşii şi rulare a ovăzului decorticat. Poate conține o cantitate mică de pleavă de ovăz.	Amidon
1.4.4	**Urluială de ovăz**	Produs obținut în timpul prelucrării ovăzului triat şi decorticat în crupe de ovăz şi făină. Se compune în principal din tărâțe de ovăz şi o oarecare cantitate de endosperm.	Fibră brută Amidon
1.4.5	**Tărâțe de ovăz**	Produs rezultat la fabricarea făinii, obținut din boabe cernute de ovăz decorticat. Se compune în principal din fragmente de foițe externe şi din particule de boabe din care s-a îndepărtat majoritatea endospermului.	Fibră brută
1.4.6	**Învelişuri de ovăz**	Produs obținut în cursul îndepărtării învelişurilor boabelor de ovăz.	Fibră brută
1.4.7	**Ovăz, expandat**	Produs obținut din ovăz strivit sau fragmentat printr-un tratament în condiții umede şi calde şi sub presiune.	Amidon
1.4.8	**Crupe de ovăz**	Ovăz curățat şi cu învelişul îndepărtat.	Fibră brută Amidon
1.4.9	**Făină de ovăz**	Produs obținut prin strivirea boabelor de ovăz.	Fibră brută Amidon
1.4.10	**Făină de ovăz furajeră**	Produs de ovăz cu conținut ridicat de amidon, după decorticare.	Fibră brută
1.4.11	**Furaj de ovăz**	Produs obținut în timpul prelucrării ovăzului triat şi decorticat în crupe de ovăz şi făină. Se compune în principal din tărâțe de ovăz şi o oarecare cantitate de endosperm.	Fibră brută

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
1.5.1	**Semințe de quinoa, extrase**	Semințe întregi și curățate de quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) din care a fost îndepărtată saponina conținută în învelișul exterior al semințelor.	
1.6.1	**Brizură de orez**	Parte a boabei de orez *Oryza Sativa L* cu o lungime mai mică de trei sferturi dintr-o boabă întreagă. Este posibil ca orezul să fi fost prefiert.	Amidon
1.6.2	**Orez albit**	Orez decorticat din care s-au îndepărtat în timpul albirii orezului aproape toate tărâțele și embrionul. Este posibil ca orezul să fi fost prefiert.	Amidon
1.6.3	**Orez pregelatinizat**	Produs obținut prin pregelatinizarea orezului albit sau a brizurii de orez.	Amidon
1.6.4	**Orez extrudat**	Produs obținut prin extrudarea făinii de orez.	Amidon
1.6.5	**Fulgi de orez**	Produs obținut prin transformarea în fulgi a boabelor sau a brizurii de orez pregelatinizate.	Amidon
1.6.6	**Orez decorticat**	Orez nedecorticat (*Oryza Sativa* L.) care a fost separat numai de pleavă. Poate să fie prefiert. Procesele de decorticare și manipulare pot duce la o oarecare pierdere de tărâțe.	Amidon Fibră brută
1.6.7	**Furaj din orez, măcinat**	Produs obținut prin măcinarea furajului din orez, compus fie din boabe verzi, albicioase sau necoapte, cernut în timpul procesului de albire a orezului decorticat, fie din boabe decorticate normale care sunt galbene sau pătate.	Amidon
1.6.8	**Făină de orez**	Produs obținut prin măcinarea orezului albit. Este posibil ca orezul să fi fost prefiert.	Amidon
1.6.9	**Orez decorticat, făină**	Produs obținut prin măcinarea orezului decorticat. Este posibil ca orezul să fi fost prefiert.	Amidon Fibră brută
1.6.10	**Tărâțe de orez**	Produs obținut în timpul albirii orezului, constând în principal din învelișurile exterioare ale boabei (pericarp, învelișul seminței, nucleu, aleuron) și dintr-o parte a germenului. Este posibil ca orezul să fi fost prefiert sau extrudat.	Fibră brută
1.6.11	**Tărâțe de orez cu carbonat de calciu**	Produs obținut în timpul albirii orezului, constând în principal din învelișurile exterioare ale boabei (pericarp, învelișul seminței, nucleu, aleuron) și dintr-o parte a germenului. Poate conține până la 23 % de carbonat de calciu utilizat ca adjuvant tehnologic. Este posibil ca orezul să fi fost prefiert.	Fibră brută Carbonat de calciu

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
1.6.12	**Tărâțe de orez degresat**	Tărâțe de orez rezultate în urma extracției uleiului. Pot fi protejate contra degradării în rumen.	Fibră brută
1.6.13	**Ulei de tărâțe de orez**	Ulei extras din tărâțe de ulei stabilizate.	Grăsimi brute
1.6.14	**Urluială de orez**	Produs din făină de orez și fabricarea de amidon, obținut prin albire uscată sau umedă și strecurare. Se compune în principal din amidon, proteine, grăsimi și fibre. Este posibil ca orezul să fi fost prefiert. Poate conține până la 0,25 % sodiu și până la 0,25 % sulfat.	Amidon, dacă > 20 % Proteină brută, dacă > 10 % Grăsimi brute, dacă > 5 % Fibră brută
1.6.15	**Urluială de orez cu carbonat de calciu**	Produs obținut în timpul albirii orezului, constând în principal din particule de strat de aleuron și endosperm. Poate conține până la 23 % de carbonat de calciu utilizat ca adjuvant tehnologic. Este posibil ca orezul să fi fost prefiert.	Amidon Proteină brută Grăsimi brute Fibră brută Carbonat de calciu
1.6.17	**Germeni de orez**	Produs obținut în timpul albirii orezului, constând în principal din embrion.	Grăsimi brute Proteină brută
1.6.18	**Turtă din germeni de orez**	Produs rămas după ce germenii de orez au fost zdrobiți pentru a elimina uleiul.	Proteină brută Grăsimi brute Fibră brută
1.6.20	**Proteine de orez**	Produs obținut în urma fabricării amidonului de orez, obținut prin albire umedă, strecurare, separare, concentrare și uscare.	Proteină brută
1.6.21	**Furaj de orez lichid**	Produs lichid concentrat rezultat în urma albirii umede și a strecurării orezului.	Amidon
1.6.22	**Orez, expandat**	Produs obținut prin expandarea boabelor sau a brizurii de orez.	Amidon
1.6.23	**Orez, fermentat**	Produs obținut prin fermentarea orezului.	Amidon
1.6.24	**Orez deformat, albit/Orez albicios, albit**	Produs obținut în timpul albirii orezului, constând în principal din boabe deformate și/sau albicioase și/sau deteriorate, întregi sau sfărâmate. Poate să fie prefiert.	Amidon
1.6.25	**Orez necopt, albit**	Produs obținut în timpul strivirii orezului, constând în principal din boabe necoapte și/sau albicioase.	Amidon
1.7.1	**Secară**	Boabe de *Secale cereale* L.	

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
1.7.2	**Urluială de secară**	Produs rezultat la fabricarea făinii, obținut din secară cernută. Se compune în principal din particule de endosperm, cu fragmente fine de foițe externe și diverse părți ale boabelor.	Amidon Fibră brută
1.7.3	**Furaj din secară**	Produs rezultat la fabricarea făinii, obținut din secară cernută. Se compune în principal din fragmente de foițe externe și din particule de boabe din care s-a îndepărtat mai puțin endosperm decât din tărâțele de secară.	Amidon Fibră brută
1.7.4	**Tărâțe de secară**	Produs rezultat la fabricarea făinii, obținut din secară cernută. Se compune în principal din fragmente de foițe externe și din particule de boabe din care s-a îndepărtat majoritatea endospermului.	Amidon Fibră brută
1.8.1	**Sorg; [Milo]**	Boabe/semințe de *Sorghum bicolor* (L.) Moench	
1.8.2	**Sorg alb**	Boabe de sorg alb	
1.8.3	**Furaj din gluten de sorg**	Produs uscat obținut în timpul separării amidonului din sorg. Se compune în principal din tărâțe și o cantitate redusă de gluten. Produsul poate să conțină, de asemenea, reziduuri uscate de apă de macerare și ar putea să se adauge germeni.	Proteină brută
1.9.1	**Alac**	Boabe de alac *Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum* Schrank, *Triticum monococcum.*	
1.9.2	**Tărâțe de alac**	Produs rezultat la fabricarea de făină de alac. Se compune în principal din foițe externe și o oarecare cantitate de fragmente de germeni de alac și de particule de endosperm.	Fibră brută
1.9.3	**Învelișuri de alac**	Produs obținut în cursul îndepărtării învelișurilor boabelor de alac.	Fibră brută
1.9.4	**Urluială de alac**	Produs obținut în timpul prelucrării alacului triat și cu învelișul îndepărtat în făină de alac. Se compune în principal din particule de endosperm, cu fragmente fine de foițe externe și o oarecare cantitate de resturi de boabe.	Fibră brută Amidon
1.10.1	**Triticale**	Boabe de *Triticum* × *Secale cereale* L. Hybrid.	
1.11.1	**Grâu**	Boabe de *Triticum aestivum* L., *Triticum durum* Desf. și de alți cultivari de grâu. Pot fi protejate contra degradării în rumen.	

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
1.11.2	**Mlădițe de grâu**	Produs rezultat din germinarea grâului pentru bere și din curățarea malțului, care se compune din mlădițe, pulberi fine de cereale, pleavă și boabe mici de grâu malțificate fragmentate.	
1.11.3	**Grâu, pregelatinizat**	Produs obținut din grâu strivit sau fragmentat printr-un tratament în condiții umede și calde și sub presiune.	Amidon
1.11.4	**Urluială de grâu**	Produs rezultat la fabricarea făinii, obținut din boabe cernute de grâu sau de alac decorticat. Se compune în principal din particule de endosperm, cu fragmente fine de foițe externe și o oarecare cantitate de resturi de boabe.	Fibră brută Amidon
1.11.5	**Fulgi de grâu**	Produs obținut prin tratare cu aburi sau micronizare prin raze infraroșii și rulare a grâului decorticat. Poate conține o cantitate mică de pleavă de grâu. Pot fi protejate contra degradării în rumen.	Fibră brută Amidon
1.11.6	**Furaj din grâu**	Produs rezultat la fabricarea făinii sau malțificării, obținut din boabe cernute de grâu sau de alac decorticat. Se compune în principal din fragmente de foițe externe și din particule de boabe din care s-a îndepărtat mai puțin endosperm decât din tărâțele de grâu.	Fibră brută
1.11.7	**Tărâțe de grâu** ([3])	Produs rezultat la fabricarea făinii sau malțificării, obținut din boabe cernute de grâu sau de alac decorticat. Se compune în principal din fragmente de foițe externe și din particule de boabe din care s-a îndepărtat majoritatea endospermului.	Fibră brută
1.11.8	**Particule de grâu fermentat malțificat**	Produs obținut printr-un proces care combină malțificarea și fermentarea grâului și a tărâțelor de grâu. Produsul este apoi uscat și măcinat.	Amidon Fibră brută
1.11.10	**Fibre de grâu**	Fibre extrase în timpul prelucrării grâului. Se compune în principal din fibre.	Umiditate, dacă < 60 % sau > 80 % Dacă umiditatea < 60 %: — fibră brută
1.11.11	**Germeni de grâu**	Produs rezultat din măcinarea făinii, compus în principal din germeni de grâu, rulați sau prelucrați în alt mod, la care pot încă să mai adere fragmente de endosperm și de foițe externe.	Proteină brută Grăsimi brute

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
1.11.12	**Germeni de grâu, fermentați**	Produs al fermentării germenilor de grâu, cu microorganisme inactivate.	Proteină brută Grăsimi brute
1.11.13	**Turtă din germeni de grâu**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea germenilor de grâu [*Triticum aestivum* L., *Triticum durum Desf.* și alți cultivari de grâu și alac decorticat (*Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum Schrank*, *Triticum monococcum* L.)] la care pot încă să mai adere părți de endosperm și de coajă.	Proteină brută
1.11.15	**Proteine de grâu**	Proteine de grâu extrase în timpul producției de amidon sau de etanol, probabil parțial hidrolizat	Proteină brută
1.11.16	**Furaj din gluten de grâu**	Produs rezultat la fabricarea de amidon și gluten de grâu. Se compune din tărâțe, din care este posibil ca germenii să fi fost parțial înlăturați. Se pot adăuga produse solubile de grâu, grâu fragmentat și alte produse derivate din amidon și în urma rafinării sau fermentării produselor din amidon.	Umiditate, dacă < 45 % sau > 60 % Dacă umiditatea < 45 %: — proteină brută — amidon
1.11.18	**Gluten vital de grâu**	Proteină de grâu caracterizată printr-o viscoelasticitate ridicată sub formă hidratată, cu cel puțin 80 % proteine (N × 6,25) și cel mult 2 % cenușă din substanța uscată.	Proteină brută
1.11.19	**Amidon de grâu lichid**	Produs obținut din producția de amidon/glucoză și gluten din grâu.	Umiditate, dacă < 65 % sau > 85 % Dacă umiditatea < 65 %: — amidon
1.11.20	**Amidon de grâu proteic, parțial dezaharisit**	Produs obținut în timpul producerii de amidon de grâu, cuprinzând, în principal, amidon parțial zaharisit, proteine solubile și alte părți solubile ale endospermului.	Proteină brută Amidon Zaharide totale calculate ca zaharoză
1.11.21	**Produse solubile de grâu**	Produs din grâu obținut după extracția umedă a proteinelor și a amidonului. Poate fi hidrolizat.	Umiditate, dacă < 55 % sau > 85 % Dacă umiditatea < 55 %: — proteină brută
1.11.22	**Concentrat de drojdie de grâu**	Subprodus umed care este eliberat după fermentarea amidonului de grâu pentru producția de alcool.	Umiditate, dacă < 60 % sau > 80 % Dacă umiditatea < 60 %: — proteină brută

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
1.11.23	**Resturi de grâu pentru bere**	Produs obținut din cernerea mecanică (fracționare în funcție de mărime) constând din boabe de grâu de dimensiuni reduse și fracțiuni de boabe de grâu separate înainte de procesul de malțificare.	Fibră brută
1.11.24	**Pulberi fine de grâu pentru bere și de malț**	Produs constând din fracțiuni de boabe de grâu și malț separate în timpul producției de malț.	Fibră brută
1.11.25	**Pleavă de grâu pentru bere**	Produs rezultat din curățarea grâului pentru bere care se compune din fracțiuni de pleavă de grâu și pulberi fine.	Fibră brută
1.12.2	**Făină de boabe** ([4])	Făină rezultată din strivirea cerealelor.	Amidon Fibră brută
1.12.3	**Concentrat de proteine de boabe** ([4])	Produs concentrat și uscat obținut din boabe după îndepărtarea amidonului prin fermentarea drojdiei.	Proteină brută
1.12.4	**Resturi de boabe de cereale** ([4])	Produse obținute din cernerea mecanică (fracționare în funcție de mărime) constând din boabe mici și fracțiuni de boabe, care pot fi germinate, separate înainte de prelucrarea ulterioară a boabelor. Produsele conțin mai multe fibre brute (de exemplu, coji) decât cerealele nefracționate	Fibră brută
1.12.5	**Germeni de boabe** ([4])	Produs rezultat din măcinarea făinii și din fabricarea amidonului, compus în principal din germeni de grâu, rulați sau prelucrați în alt mod, la care pot încă să mai adere fragmente de endosperm și de foițe externe.	Proteină brută, Grăsimi brute
1.12.6	**Sirop din lichidul de spălare a cerealelor** ([4])	Produs cerealier obținut prin evaporarea concentratului lichidului de spălare obținut din fermentarea și distilarea cerealelor utilizate la producerea de alcool din cereale.	Umiditate, dacă < 45 % sau > 70 % Dacă umiditatea < 45 %: — proteină brută
1.12.7	**Cereale umede de distilerie** ([4])	Produs umed care corespunde fracțiunii solide prin centrifugarea și/sau filtrarea lichidului de spălare din cereale fermentate și distilate utilizate la producerea de alcool din cereale.	Umiditate, dacă < 65 % sau > 88 % Dacă umiditatea < 65 %: — proteină brută
1.12.8	**Produse solubile de distilerie concentrate** ([4])	Produs umed rezultat din producerea de alcool prin fermentarea și distilarea unui must de grâu și sirop de zahăr după separarea prealabilă a tărâțelor și a glutenului. Pot conține celule moarte și/sau părți ale microorganismelor de fermentare.	Umiditate, dacă < 65 % sau > 88 % Dacă umiditatea < 65 %: — proteină brută, dacă > 10 %

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
1.12.9	**Cereale și produse solubile de distilerie** (4)	Produs obținut la producerea de alcool prin fermentarea și distilarea mustului de cereale și/sau alte produse din amidon și care conțin zahăr. Pot conține celule moarte și/sau părți ale microorganismelor de fermentare. Pot conține 2 % sulfat. Pot fi protejate contra degradării în rumen.	Umiditate, dacă < 60 % sau > 80 % Dacă umiditatea < 60 %: — proteină brută
1.12.10	**Boabe uscate de distilerie**	Produs rezultat în procesul de distilare a alcoolului obținut prin uscarea reziduurilor solide de boabe fermentate. Pot fi protejate contra degradării în rumen.	Proteină brută
1.12.11	**Boabe întunecate de distilerie** (4); **[Boabe uscate și produse solubile de distilerie]** (4)	Produs rezultat în procesul de distilare a alcoolului obținut prin uscarea reziduurilor solide de boabe fermentate, la care s-a adăugat sirop rezidual de la distilarea whisky-ului sau lichid de spălare supus evaporării. Pot fi protejate contra degradării în rumen.	Proteină brută
1.12.12	**Borhot de bere** (4)	Produs rezultat în procesul de fabricare a berii alcătuit din reziduuri de cereale malțificate și nemalțificate și alte produse din amidon, care pot să conțină materii prime care includ hamei. Comercializat, de obicei, sub formă umedă, însă poate fi vândut și sub formă uscată. Poate conține până la 0,3 % dimetilpolisiloxan, poate conține până la 1,5 % enzime, poate conține până la 1,8 % bentonită.	Umiditate, dacă < 65 % sau > 88 % Dacă umiditatea < 65 %: — proteină brută
1.12.13	**Borhot** (4)	Produs solid obținut prin producerea de whisky din cereale. Se compune din reziduuri ale extracției de cereale malțificate cu apă caldă. ►C1 Comercializat, de obicei, sub formă umedă, după îndepărtarea extractului prin gravitație. ◄	Umiditate, dacă < 65 % sau > 88 % Dacă umiditatea < 65 %: — proteină brută
1.12.14	**Boabe rezultate în urma filtrării mustului**	Produs solid obținut prin producerea de bere, extragerea malțului și distilarea whisky-ului. Se compune din reziduuri ale extracției de malț măcinat cu apă caldă, la care se pot adăuga alte produse bogate în zahăr sau în amidon. Comercializat, de obicei, sub formă umedă, după îndepărtarea extractului prin presare.	Umiditate, dacă < 65 % sau > 88 % Dacă umiditatea < 65 %: — proteină brută
1.12.15	**Reziduuri de la distilarea whisky-ului**	Produsul care rămâne în alambic în urma primei (spălări) distilări a unui malț de distilerie.	Proteină brută, dacă > 10 %

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
1.12.16	**Sirop rezidual de la distilarea whisky-ului**	Produs în urma primei (spălări) distilări a unui malț de distilerie, obținut prin evaporarea reziduurilor de la distilarea whisky-ului care rămân în alambic.	Umiditate, dacă < 45 % sau > 70 % Dacă umiditatea < 45 %: — proteină brută

([1]) Această denumire poate fi completată cu specia de cereale.
([2]) A se remarca faptul că, în engleză, se pot folosi denumirile „maize” și „corn”. Acest lucru este valabil pentru toate produsele din porumb.
([3]) Dacă acest produs a fost supus unei măcinări mai fine, numelui i se poate adăuga cuvântul „fine” sau numele poate fi înlocuit printr-o denumire corespunzătoare.
([4]) Această denumire poate fi completată cu specia de bob.

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

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
2.1.1	**Turtă din babassu**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea nucilor de palmier babassu (soiurile *Orbignya*).	Proteină brută Grăsimi brute Fibră brută
2.2.1	**Semințe de camelină**	Semințe de *Camelina sativa* L. *Crantz.*	
2.2.2	**Camelină, turtă**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea semințelor de camelină.	Proteină brută Grăsimi brute Fibră brută
2.2.3	**Făină de camelină**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin extracție și tratament termic corespunzător al turtei din semințe de camelină.	Proteină brută
2.3.1	**Coji de cacao**	Tegumente ale boabelor uscate și prăjite de *Theobroma cacao* L.	Fibră brută
2.3.2	**Pelicule de cacao**	Produs obținut prin prelucrarea boabelor de cacao.	Fibră brută Proteină brută
2.3.3	**Făină de boabe de cacao, parțial decorticate**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin extracția boabelor uscate și prăjite de cacao *Theobroma cacao* L. din care s-a îndepărtat o parte a cojilor	Proteină brută Fibră brută
2.4.1	**Turtă din copră**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea miezului uscat (endosperm) și învelișului exterior (tegument) al seminței de cocotier *Cocos nucifera* L.	Proteină brută Grăsimi brute Fibră brută
2.4.2	**Copră, turtă hidrolizată**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea și hidrolizarea enzimatică a miezului uscat (endosperm) și învelișului exterior (tegument) ale seminței de cocotier *Cocos nucifera* L.	Proteină brută Grăsimi brute Fibră brută

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
2.4.3	**Făină de copră**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin extracția miezului uscat (endosperm) și învelișului exterior (tegument) al seminței de cocotier.	Proteină brută
2.5.1	**Semințe de bumbac**	Semințe de *Gossypium* spp. din care au fost îndepărtate fibrele. Pot fi protejate contra degradării în rumen.	
2.5.2	**Făină de semințe de bumbac, parțial decorticate**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin extracția semințelor de bumbac din care au fost îndepărtate fibrele și o parte a cojilor. (Conținut maxim de fibre brute 22,5 % în materia uscată). Pot fi protejate contra degradării în rumen.	Proteină brută Fibră brută
2.5.3	**Turtă din semințe de bumbac**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea semințelor de bumbac din care au fost îndepărtate fibrele.	Proteină brută Fibră brută Grăsimi brute
2.6.1	**Turtă din arahide, parțial decorticate**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea arahidelor *Arachis hypogaea* L. parțial decorticate și a altor specii de *Arachis*. (Conținut maxim de fibre brute 16 % în materia uscată)	Proteină brută Grăsimi brute Fibră brută
2.6.2	**Făină de arahide, parțial decorticate**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin extracția turtei din arahide parțial decorticate. (Conținut maxim de fibre brute 16 % în materia uscată)	Proteină brută Fibră brută
2.6.3	**Turtă din arahide, decorticate**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea arahidelor decorticate.	Proteină brută Grăsimi brute Fibră brută
2.6.4	**Făină de arahide, decorticate**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin extracția turtei din arahide decorticate.	Proteină brută Fibră brută
2.7.1	**Turtă din capoc**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea semințelor de capoc (*Ceiba pentadra* L. *Gaertn*.).	Proteină brută Fibră brută
2.8.1	**Semințe de in**	Semințe de in *Linum usitatissimum* L. (puritate botanică minimă 93 %), întregi, aplatizate sau măcinate. Pot fi protejate contra degradării în rumen.	
2.8.2	**Turtă din semințe de in**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea semințelor de in. (Puritate botanică minimă 93 %).	Proteină brută Grăsimi brute Fibră brută
2.8.3	**Făină de semințe de in**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin extracție și tratament termic corespunzător al turtei din semințe de in. Pot fi protejate contra degradării în rumen.	Proteină brută

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
2.8.4	**Turtă din semințe de in utilizată ca furaj**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea semințelor de in. (Puritate botanică minimă 93 %). Poate conține până la 1 % pământ decolorant utilizat, ajutor de filtrare (de exemplu, diatomit, silicați și silice amorfe, filosilicați și fibre celulozice sau de lemn) și lecitine brute provenind din instalații integrate de zdrobire și rafinare.	Proteină brută Grăsimi brute Fibră brută
2.8.5	**Făină din semințe de in utilizată ca furaj**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin extracție și tratament termic corespunzător al turtei din semințe de in. Poate conține până la 1 % pământ decolorant utilizat, ajutor de filtrare (de exemplu, diatomit, silicați și silice amorfe, filosilicați și fibre celulozice sau de lemn) și lecitine brute provenind din instalații integrate de zdrobire și rafinare. Poate fi protejat contra degradării în rumen.	Proteină brută
2.9.1	**Tărâțe de muștar**	Produs rezultat la fabricarea muștarului (*Brassica juncea* L.). Se compune din fragmente de foițe externe și din particule de boabe.	Fibră brută
2.9.2	**Făină din semințe de muștar**	Produs obținut prin extracția uleiului volatil de muștar din semințe de muștar	Proteină brută
2.10.1	**Semințe de niger**	Semințe de niger *Guizotia abyssinica* (L.*F.) Cass.*	
2.10.2	**Turtă din semințe de niger**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea semințelor de niger. (Cenușă insolubilă în HCl: maxim 3,4 %)	Proteină brută Grăsimi brute Fibră brută
2.11.1	**Pulpă de măsline**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin extracția măslinelor presate *Olea europea* L. separate cât mai mult posibil de părți din sâmbure.	Proteină brută Fibră brută Grăsimi brute
2.11.2	**Făină de măsline degresate utilizată ca furaj**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului de măsline, obținut prin extracția și tratamentul termic corespunzător al turtei de pulpă de măsline separată cât mai mult posibil de părți din sâmbure. Poate conține până la 1 % pământ decolorant utilizat, ajutor de filtrare (de exemplu, diatomit, silicați și silice amorfe, filosilicați și fibre celulozice sau de lemn) și lecitine brute provenind din instalații integrate de zdrobire și rafinare.	Proteină brută Fibră brută

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
2.11.3	**Făină de măsline degresate**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului de măsline, obținut prin extracția și tratamentul termic corespunzător al turtei de pulpă de măsline separată cât mai mult posibil de părți din sâmbure.	Proteină brută Fibră brută
2.12.1	**Turtă din sâmburi de palmier**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea sâmburilor de palmier *Elaeis guineensis Jacq*., *Corozo oleifera* (HBK) L. H. Bailey (*Elaeis melanococca auct*.) din care s-a eliminat o parte cât mai mare a învelișului dur.	Proteină brută Fibră brută Grăsimi brute
2.12.2	**Făină de sâmburi de palmier**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin extracția sâmburilor de palmier din care s-a eliminat o parte cât mai mare a învelișului dur.	Proteină brută Fibră brută
2.13.1	**Semințe de dovleac și de dovlecel**	Semințe de *Cucurbita pepo* L. și plante de genul *Cucurbita*.	
2.13.2	**Semințe de dovleac și de dovlecel, turtă**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea semințelor de *Cucurbita pepo* și a plantelor de genul *Cucurbita.*	Proteină brută Grăsimi brute
2.14.1	**Semințe de rapiță** ([1])	Semințe de rapiță *Brassica napus* L. *ssp. oleifera* (Metzg.) Sinsk., de rapiță indiană *Brassica napus* L. *var. glauca* (Roxb.) O.E. Schulz și de rapiță *Brassica rapa ssp. oleifera* (Metzg.) Sinsk. Puritate botanică minimă 94 %. Pot fi protejate contra degradării în rumen.	
2.14.2	**Semințe de rapiță, turtă**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea semințelor de rapiță. Pot fi protejate contra degradării în rumen.	Proteină brută Grăsimi brute Fibră brută
2.14.3	**Făină din semințe de rapiță**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin extracție și tratament termic corespunzător al turtei din semințe de rapiță. Pot fi protejate contra degradării în rumen.	Proteină brută
2.14.4	**Semințe de rapiță, extrudate**	Produs obținut din semințe integrale de rapiță printr-un tratament în condiții umede și calde și sub presiune, care duce la creșterea gelatinizării amidonului. Pot fi protejate contra degradării în rumen.	Proteină brută Grăsimi brute
2.14.5	**Concentrat de proteine de semințe de rapiță**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin separarea fracționării proteice a turtelor de semințe de rapiță sau a semințelor de rapiță.	Proteină brută

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
2.14.6	**Turtă din semințe de rapiță utilizată ca furaj**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea semințelor de rapiță. Poate conține până la 1 % pământ decolorant utilizat, ajutor de filtrare (de exemplu, diatomit, silicați și silice amorfe, filosilicați și fibre celulozice sau de lemn) și lecitine brute provenind din instalații integrate de zdrobire și rafinare. Poate fi protejat contra degradării în rumen.	Proteină brută Grăsimi brute Fibră brută
2.14.7	**Făină din semințe de rapiță utilizată ca furaj**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin extracție și tratament termic corespunzător al turtei din semințe de rapiță. Poate conține până la 1 % pământ decolorant utilizat, ajutor de filtrare (de exemplu, diatomit, silicați și silice amorfe, filosilicați și fibre celulozice sau de lemn) și lecitine brute provenind din instalații integrate de zdrobire și rafinare. Poate fi protejat contra degradării în rumen.	Proteină brută
2.15.1	**Semințe de șofrănaș**	Semințe de șofrănaș *Carthamus tinctorius* L.	
2.15.2	**Făină de semințe de șofrănaș, parțial decorticate**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin extracția semințelor de sofrănaș parțial decorticate.	Proteină brută Fibră brută
2.15.3	**Învelișuri de șofrănaș**	Produs obținut în cursul îndepărtării învelișurilor semințelor de șofrănaș.	Fibră brută
2.16.1	**Semințe de susan**	Semințe de *Sesamum indicum* L.	
2.17.1	**Semințe de susan, cu învelișuri parțial îndepărtate**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin îndepărtarea parțială a cojilor.	Proteină brută Fibră brută
2.17.2	**Învelișuri de susan**	Produs obținut în cursul îndepărtării învelișurilor semințelor de susan.	Fibră brută
2.17.3	**Turtă din semințe de susan**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea semințelor de susan (Cenușă insolubilă în HCl: maxim 5 %)	Proteină brută Fibră brută Grăsimi brute
2.18.1	**Soia prăjită (boabe)**	Boabe de soia (*Glycine max.* L. *Merr.*) supuse unui tratament termic corespunzător (Activitate ureazică maximă 0,4 mg N/g × min.). Pot fi protejate contra degradării în rumen.	
2.18.2	**Turtă de soia (boabe)**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea semințelor de soia	Proteină brută Grăsimi brute Fibră brută

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
2.18.3	**Făină de soia (boabe)**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut din boabe de soia după extracție și tratament termic corespunzător. (Activitate ureazică maximă 0,4 mg N/g × min.). Pot fi protejate contra degradării în rumen.	Proteină brută Fibră brută dacă > 8 % în materia uscată
2.18.4	**Făină de soia (boabe), cu învelișuri îndepărtate**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut din boabe de soia cu învelișuri îndepărtate după extracție și tratament termic corespunzător. (Activitate ureazică maximă 0,5 mg N/g × min.). Pot fi protejate contra degradării în rumen.	Proteină brută
2.18.5	**Învelișuri de soia (boabe)**	Produs obținut în cursul îndepărtării învelișurilor boabelor de soia.	Fibră brută
2.18.6	**Boabe de soia, extrudate**	Produs obținut din boabe de soia printr-un tratament în condiții umede și calde și sub presiune, care duce la creșterea gelatinizării amidonului. Pot fi protejate contra degradării în rumen.	Proteină brută Grăsimi brute
2.18.7	**Concentrat proteic din soia (boabe)**	Produs obținut din boabe de soia cu învelișuri îndepărtate, degresate, după fermentare sau a doua extracție pentru a reduce concentrația extrasului lipsit de azot.	Proteină brută
2.18.8	**Pulpă de boabe de soia; [Pastă de boabe de soia]**	Produs obținut în cursul extracției boabelor de soia pentru prepararea alimentelor.	Proteină brută
2.18.9	**Melase de boabe de soia**	Produs rezultat în timpul prelucrării boabelor de soia.	Proteină brută Grăsimi brute
2.18.10	**Subprodus al preparării boabelor de soia**	Produse obținute când se prelucrează boabe de soia pentru a obține preparate alimentare pe bază de boabe de soia.	Proteină brută
2.18.11	**Soia (boabe)**	Boabe de soia (*Glycine max*. L. *Merr.*)	Activitate ureazică dacă > 0,4 mg N/g × min
2.18.12	**Boabe de soia, fulgi**	Produs obținut prin tratare cu aburi sau micronizare prin raze infraroșii și rulare a boabelor de soia cu învelișuri îndepărtate. (Activitate ureazică maximă 0,4 mg N/g × min.).	Proteină brută
2.18.13	**Făină de soia (boabe) utilizată ca furaj**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut din boabe de soia după extracție și tratament termic corespunzător. (Activitate ureazică maximă 0,4 mg N/g × min.). Poate conține până la 1 % pământ decolorant utilizat, ajutor de filtrare (de exemplu, diatomit, silicați și silice amorfe, filosilicați și fibre celulozice sau de lemn) și lecitine brute provenind din instalații integrate de zdrobire și rafinare. Poate fi protejat contra degradării în rumen.	Proteină brută Fibră brută dacă > 8 % în materia uscată

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
2.18.14	**Făină de soia (boabe) utilizată ca furaj, cu învelișuri îndepărtate**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut din boabe de soia cu învelișuri îndepărtate după extracție și tratament termic corespunzător. (Activitate ureazică maximă 0,5 mg N/g × min.). Poate conține până la 1 % pământ decolorant utilizat, ajutor de filtrare (de exemplu, diatomit, silicați și silice amorfe, filosilicați și fibre celulozice sau de lemn) și lecitine brute provenind din instalații integrate de zdrobire și rafinare. Poate fi protejat contra degradării în rumen.	Proteină brută
2.19.1	**Semințe de floarea-soarelui**	Semințe de floarea-soarelui *Helianthus annuus* L. Pot fi protejate contra degradării în rumen.	
2.19.2	**Turtă de semințe de floarea-soarelui**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea semințelor de floarea-soarelui.	Proteină brută Grăsimi brute Fibră brută
2.19.3	**Făină de semințe de floarea-soarelui**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin extracție și tratament termic corespunzător al turtei de semințe de floarea-soarelui. Poate fi protejată contra degradării în rumen.	Proteină brută
2.19.4	**Făină de semințe de floarea-soarelui, cu învelișuri îndepărtate**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin extracție și tratament termic corespunzător al turtei de semințe de floarea-soarelui din care au fost îndepărtate o parte a cojilor sau toate cojile. Conținut maxim de fibre brute 27,5 % în materia uscată	Proteină brută Fibră brută
2.19.5	**Învelișuri de semințe de floarea-soarelui**	Produs obținut în cursul îndepărtării învelișurilor semințelor de floarea-soarelui.	Fibră brută
2.19.6	**Făină de semințe de floarea-soarelui utilizată ca furaj**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin extracție și tratament termic corespunzător al turtei de semințe de floarea-soarelui. Poate conține până la 1 % pământ decolorant utilizat, ajutor de filtrare (de exemplu, diatomit, silicați și silice amorfe, filosilicați și fibre celulozice sau de lemn) și lecitine brute provenind din instalații integrate de zdrobire și rafinare. Poate fi protejat contra degradării în rumen.	Proteină brută

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
2.19.7	**Făină de semințe de floarea-soarelui utilizată ca furaj, cu învelișuri îndepărtate**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin extracție și tratament termic corespunzător al turtei de semințe de floarea-soarelui din care au fost îndepărtate o parte a cojilor sau toate cojile. Poate conține până la 1 % pământ decolorant utilizat, ajutor de filtrare (de exemplu, diatomit, silicați și silice amorfe, filosilicați și fibre celulozice sau de lemn) și lecitine brute provenind din instalații integrate de zdrobire și rafinare. Conținut maxim de fibre brute 27,5 % în materia uscată.	Proteină brută Fibră brută
2.20.1	**Uleiuri și grăsimi vegetale** (2)	Uleiuri și grăsimi obținute din plante (excluzând uleiul de ricin din planta de ricin); pot fi demucilaginate, rafinate și/sau hidrogenate	Umiditate, dacă > 1 %
2.21.1	**Lecitine brute**	Produs obținut în cursul demucilaginării uleiului brut din semințe oleaginoase și fructe oleaginoase cu apă. Se poate adăuga acid citric, acid fosforic sau hidroxid de sodiu în timpul demucilaginării uleiului brut.	
2.22.1	**Semințe de cânepă**	Semințe de cânepă controlate *Cannabis sativa* L. cu un conținut maxim de THC în conformitate cu legislația UE.	
2.22.2	**Turtă de cânepă**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea semințelor de cânepă.	Proteină brută Fibră brută
2.22.3	**Ulei de cânepă**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea plantelor și semințelor de cânepă.	Proteină brută Grăsimi brute Fibră brută
2.23.1	**Semințe de mac**	Semințe de *Papaver somniferum* L.	
2.23.2	**Făină de mac**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin extracția turtei din semințe de mac.	Proteină brută

(1) Acolo unde este cazul, se poate adăuga indicativul „sărac în glucozinolat”, astfel cum este definit în legislația comunitară. Acest lucru este valabil pentru toate produsele din semințe de rapiță.
(2) Această denumire poate fi completată cu specia de plante.

3. **Semințe de leguminoase și produse derivate**

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
3.1.1	**Fasole, prăjită**	Semințe de *Phaseolus* spp. sau *Vigna* spp. supuse unui tratament termic corespunzător. Pot fi protejate contra degradării în rumen.	

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
3.1.2	**Concentrat proteic din fasole**	Produs obținut prin separare umedă pornind de la fasole, când se produce amidon.	Proteină brută
3.2.1	**Roșcove, uscate**	Fructe uscate ale roșcovului *Ceratonia siliqua* L.	Fibră brută
3.2.3	**Păstăi de roșcovă, uscate**	Produs obținut prin zdrobirea fructelor uscate (păstăi) ale roșcovului, din care au fost îndepărtate boabele de roșcovă.	Fibră brută
3.2.4	**Făină de păstăi de roșcovă uscate, micronizată**	Produs obținut prin micronizarea fructelor uscate ale roșcovului, din care au fost îndepărtate boabele de roșcovă.	Fibră brută Zaharide totale, calculate ca zaharoză
3.2.5	**Germeni de roșcove**	Germeni de boabe de roșcove.	Proteină brută
3.2.6	**Germeni de roșcove, turtă**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea germenilor de roșcove.	Proteină brută
3.2.7	**Boabe de roșcove (semințe)**	Boabele roșcovului.	Fibră brută
3.3.1	**Năut**	Semințe de *Cicer arietinum* L.	
3.4.1	**Linte bastardă**	Semințe de *Ervum ervilia* L.	
3.5.1	**Semințe de schinduf**	Semințe de schinduf (*Trigonella foenum-graecum*).	
3.6.1	**Făină de guar**	Produs obținut după extracția mucilagiului din semințele de boabe de guar *Cyamopsis tetragonoloba* (L.) Taub.	Proteină brută
3.6.2	**Făină de germeni de guar**	Produs obținut din extracția mucilagiului din germenii semințelor de boabe de guar.	Proteină brută
3.7.1	**Bob**	Semințe de *Vicia faba* L. *ssp. faba var. equina Pers.* și *var. minuta (Alef.) Mansf.*	
3.7.2	**Fulgi de bob**	Produs obținut prin tratare cu aburi sau micronizare prin raze infraroșii și rulare a bobului decorticat.	Amidon Proteină brută
3.7.3	**Foi de bob; [Învelișuri de bob]**	Produs obținut în timpul îndepărtării învelișurilor semințelor de bob, care se compune în principal din învelișuri externe.	Fibră brută Proteină brută
3.7.4	**Bob, decorticat**	Produs obținut în timpul îndepărtării învelișurilor semințelor de bob, care se compune în principal din sâmburi ai bobului.	Proteină brută Fibră brută
3.7.5	**Proteine de bob**	Produs obținut prin măcinarea și fracționarea aerului bobului.	Proteină brută
3.8.1	**Linte**	Semințe de *Lens culinaris a.o. Medik.*	
3.8.2	**Învelișuri de linte**	Produs obținut în cursul procesului de îndepărtare a învelișurilor semințelor de linte.	Fibră brută

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
3.9.1	**Lupin dulce**	Semințe de *Lupinus* spp. sărace în semințe amare.	
3.9.2	**Lupin dulce, cu învelișuri îndepărtate**	Semințe de lupin cu învelișuri îndepărtate.	Proteină brută
3.9.3	**Foi de lupin; [învelișuri de lupin]**	Produs obținut în timpul îndepărtării învelișurilor semințelor de lupin, care se compune în principal din învelișuri externe.	Proteină brută Fibră brută
3.9.4	**Pulpă de lupin**	Produs obținut după extracția componentelor lupinului.	Fibră brută
3.9.5	**Urluială de lupin**	Produs obținut în timpul fabricării de făină de lupin din lupin. Se compune în principal din particule de cotiledon și, într-o măsură mai mică, din învelișuri.	Proteină brută Fibră brută
3.9.6	**Proteine de lupin**	Produs obținut prin separare umedă pornind de la lupin, când se produce amidon sau după măcinare și fracționarea aerului.	Proteină brută
3.9.7	**Făină de proteine de lupin**	Produs al prelucrării lupinului pentru a produce făină cu conținut ridicat de proteine.	Proteină brută
3.10.1	**Fasole mung**	Boabe de *Vigna radiata* L.	
3.11.1	**Mazăre**	Semințe de *Pisum* spp. Poate fi protejat contra degradării în rumen.	
3.11.2	**Tărâțe din mazăre**	Produs obținut în procesul de fabricare a făinii de mazăre. Se compune în principal din învelișuri îndepărtate în cursul decorticării și curățării mazării.	Fibră brută
3.11.3	**Fulgi de mazăre**	Produs obținut prin tratare cu aburi sau micronizare prin raze infraroșii și rulare a semințelor de mazăre decorticate.	Amidon
3.11.4	**Făină de mazăre**	Produs obținut în timpul măcinării mazării.	Proteină brută
3.11.5	**Învelișuri de mazăre**	Produs obținut în procesul de fabricare a făinii de mazăre din mazăre. Se compune în principal din învelișuri îndepărtate în cursul decorticării și curățării și, într-o măsură mai mică, din endosperm.	Fibră brută
3.11.6	**Mazăre, cu învelișuri îndepărtate**	Semințe de mazăre cu învelișuri îndepărtate.	Proteină brută Fibră brută
3.11.7	**Urluială de mazăre**	Produs obținut în procesul de fabricare a făinii de mazăre. Se compune în principal din particule de cotiledon și, într-o măsură mai mică, din învelișuri.	Proteină brută Fibră brută
3.11.8	**Resturi de mazăre**	Produs obținut din cernerea mecanică constând din fracțiuni de boabe de mazăre separate înainte de prelucrarea ulterioară.	Fibră brută

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
3.11.9	**Proteine din mazăre**	Produs obținut prin separare umedă pornind de la mazăre, când se produce amidon sau după măcinare și fracționarea aerului, probabil parțial hidrolizat.	Proteină brută
3.11.10	**Pulpă de mazăre**	Produs obținut din mazăre prin extracția umedă a proteinelor și a amidonului. Se compune în principal din fibre interne și amidon.	Umiditate, dacă < 70 % sau > 85 % Amidon Fibră brută Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
3.11.11	**Produse solubile de mazăre**	Produs obținut din mazăre prin extracția umedă a proteinelor și a amidonului. Se compune în principal din proteine solubile și oligozaharide.	Umiditate, dacă < 60 % sau > 85 % Zaharuri totale Proteină brută
3.11.12	**Fibre de mazăre**	Produs obținut prin extracție după măcinarea și strecurarea mazării cu învelișuri îndepărtate.	Fibră brută
3.12.1	**Măzărichi**	Semințe de *Vicia sativa* L. *var sativa* și alte soiuri.	
3.13.1	**Latir**	Semințe de *Lathyrus sativus* L. supuse unui tratament termic corespunzător.	Metoda tratamentului termic
3.14.1	**Măzăriche Monantha**	Semințe de *Vicia monanthos* Desf.	

4. **Tuberculi, rădăcini și produse derivate**

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
4.1.1	**Sfeclă de zahăr**	Rădăcină de *Beta vulgaris* L. *ssp. vulgaris var. altissima Doell*.	
4.1.2	**Colete și cozi de sfeclă de zahăr**	Produs proaspăt rezultat din fabricarea zahărului, compus în principal din bucăți de sfeclă de zahăr curățate, cu sau fără bucăți de frunze.	Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 % din materia uscată Umiditate, dacă < 50 %
4.1.3	**Zahăr (de sfeclă); [zaharoză]**	Zahăr extras din sfecla de zahăr cu ajutorul apei.	Zaharoză
4.1.4	**Melasă de sfeclă (de zahăr)**	Produs siropos obținut în cursul fabricării sau al rafinării zahărului din sfecla de zahăr. Poate conține până la 0,5 % agenți antispumanți. Poate conține până la 0,5 % agenți anti-tartru. Poate conține până la 2 % sulfat. Poate conține până la 0,25 % sulfit.	Zaharide totale, calculate ca zaharoză Umiditate, dacă > 28 %

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
4.1.5	**Melasă de sfeclă (de zahăr), din care s-au extras parțial zahărul și/sau betaina**	Produs obținut în urma unei extracții complementare cu ajutorul apei a zaharozei și/sau betainei din melasa de sfeclă de zahăr. Poate conține până la 2 % sulfat. Poate conține până la 0,25 % sulfit.	Zaharide totale, calculate ca zaharoză Umiditate, dacă > 28 %
4.1.6	**Melasă de izomaltuloză**	Fracțiune necristalizată rezultată din fabricarea izomaltulozei prin conversie enzimatică a zaharozei provenite din sfecla de zahăr.	Umiditate, dacă > 40 %
4.1.7	**Pulpă de sfeclă (de zahăr) umedă**	Produs rezultat din fabricarea zahărului constând în felii de sfeclă de zahăr din care zahărul a fost extras hidric. Conținutul minim de umiditate: 82 %. Conținutul de zahăr este scăzut și tinde către zero din cauza fermentării (acid lactic).	Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 % din materia uscată Umiditate, dacă < 82 % sau > 92 %
4.1.8	**Pulpă de sfeclă (de zahăr) presată**	Produs rezultat din fabricarea zahărului constând în felii de sfeclă de zahăr din care zahărul a fost extras hidric și care au fost presate mecanic. Conținutul maxim de umiditate: 82 %. Conținutul de zahăr este scăzut și tinde către zero din cauza fermentării (acid lactic). Poate conține până la 1 % sulfat.	Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 % din materia uscată Umiditate, dacă < 65 % sau > 82 %
4.1.9	**Pulpă de sfeclă (de zahăr) presată, melasată**	Produs rezultat din fabricarea zahărului constând în felii de sfeclă de zahăr din care zahărul a fost extras hidric și care au fost presate mecanic, la care s-a adăugat melasă. Conținutul maxim de umiditate: 82 %. Conținutul de zahăr se diminuează din cauza fermentării (acid lactic). Poate conține până la 1 % sulfat.	Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 % din materia uscată Umiditate, dacă < 65 % sau > 82 %
4.1.10	**Pulpă de sfeclă (de zahăr) uscată**	Produs rezultat din fabricarea zahărului constând în felii de sfeclă de zahăr din care zahărul a fost extras hidric, presate mecanic și uscate. Poate conține până la 2 % sulfat.	Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată Zaharide totale, calculate ca zaharoză, dacă > 10,5 %
4.1.11	**Pulpă de sfeclă (de zahăr) uscată, melasată**	Produs rezultat din fabricarea zahărului constând în felii de sfeclă de zahăr din care zahărul a fost extras hidric, presate mecanic și uscate, la care s-a adăugat melasă. Poate conține până la 0,5 % agenți antispumanți. Poate conține până la 2 % sulfat.	Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată Zaharide totale, calculate ca zaharoză
4.1.12	**Sirop de zahăr**	Produs obținut prin prelucrarea zahărului și/sau a melasei. Poate conține până la 0,5 % sulfat. Poate conține până la 0,25 % sulfit.	Zaharide totale, calculate ca zaharoză Umiditate, dacă > 35 %

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
4.1.13	**Bucăți de sfeclă (de zahăr), fierte**	Produs rezultat din fabricarea siropului comestibil din sfecla de zahăr, care poate fi presat sau uscat.	Produs uscat: cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată Produs presat: cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 % din materia uscată Umiditate, dacă < 50 %
4.1.14	**Fructo-oligozaharide**	Produs obținut din zahărul din sfecla de zahăr printr-un procedeu enzimatic.	Umiditate, dacă > 28 %
4.2.1	**Suc de sfeclă**	Suc obținut prin presarea sfeclei roșii (*Beta vulgaris convar. crassa var. conditiva*), urmată de concentrare și pasteurizare, păstrând gustul și aroma tipice de legumă.	Umiditate, dacă < 50 % sau > 60 % Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
4.3.1	**Morcovi**	Rădăcini de morcov galben sau roșu *Daucus carota* L.	
4.3.2	**Coji de morcov, tratate cu abur**	Produs umed rezultat din prelucrarea morcovului, constând în coji îndepărtate de pe rădăcina de morcov prin tratare cu aburi la care pot fi adăugate fluxuri auxiliare de amidon de morcov gelatinos. Conținutul maxim de umiditate: 97 %.	Amidon Fibră brută Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată Umiditate, dacă < 87 % sau > 97 %
4.3.3	**Resturi de morcov**	Produs umed rezultat prin intermediul separării mecanice în cadrul prelucrării morcovilor și care constă, în principal, din morcovi uscați și resturi de morcov. Este posibil ca produsul să fi fost supus unui tratament termic. Conținutul maxim de umiditate: 97 %.	Amidon Fibră brută Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată Umiditate, dacă < 87 % sau > 97 %
4.3.4	**Fulgi de morcov**	Produs obținut prin transformarea în fulgi a rădăcinilor de morcov galben sau roșu, care sunt uscate ulterior.	
4.3.5	**Morcovi, uscați**	Rădăcini de morcov galben sau roșu, indiferent de forma lor de prezentare, care sunt uscate ulterior.	Fibră brută
4.3.6	**Aliment pentru hrana animalelor pe bază de morcovi uscați**	Produs constituit din pulpă internă și din pelicule externe care sunt uscate.	Fibră brută
4.4.1	**Rădăcini de cicoare**	Rădăcini de *Cichorium intybus* L.	
4.4.2	**Colete și cozi de cicoare**	Produs proaspăt rezultat din prelucrarea cicorii. Acesta constă în principal în bucăți curățate de cicoare și bucăți de frunze.	Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată Umiditate, dacă < 50 %

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
4.4.3	**Semințe de cicoare**	Semințe de *Cichorium intybus* L.	
4.4.4	**Pulpă de cicoare presată**	Produs rezultat din fabricarea inulinei din rădăcini de *Cichorium intybus* L., constând în bucăți de cicoare obținute prin extracție și presate mecanic. Carbohidrații (solubili) de cicoare și apa au fost parțial extrase. Poate conține până la 1 % sulfat și poate conține până la 0,2 % sulfit.	Fibră brută Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată Umiditate, dacă < 65 % sau > 82 %
4.4.5	**Pulpă de cicoare uscată**	Produs rezultat din fabricarea inulinei din rădăcini de *Cichorium intybus* L., constând în bucăți de cicoare obținute prin extracție, presate mecanic și ulterior uscate. Carbohidrații (solubili) de cicoare au fost parțial extrași. Poate conține până la 2 % sulfat și poate conține până la 0,5 % sulfit.	Fibră brută Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
4.4.6	**Pulbere de rădăcini de cicoare**	Produs obținut prin tocarea, uscarea și măcinarea rădăcinilor de cicoare. Poate conține până la 1 % agenți antiaglomeranți.	Fibră brută Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
4.4.7	**Melasă de cicoare**	Produs rezultat din prelucrarea cicorii, obținut în cursul fabricării de inulină și oligofructoză. Melasa de cicoare se compune din materii vegetale și minerale organice. Poate conține până la 0,5 % agenți antispumanți.	Proteină brută Cenușă brută Umiditate, dacă < 20 % sau > 30 %
4.4.8	**Borhot de cicoare**	Subprodus rezultat din prelucrarea cicorii, obținut după separarea inulinei și a oligofructozei și eluția schimbătorului de ioni. Borhotul de cicoare se compune din materii vegetale și minerale organice. Poate conține până la 1 % agenți antispumanți.	Proteină brută Cenușă brută Umiditate, dacă < 30 % sau > 40 %
4.4.9	**Inulină de cicoare**	Inulina este un fructan extras din rădăcinile de *Cichorium intybus* L.; inulina de cicoare brută poate conține până la 1 % sulfat și poate conține până la 0,5 % sulfit.	
4.4.10	**Sirop de oligofructoză**	Produs obținut prin hidroliza parțială a inulinei provenite din *Cichorium intybus* L.; siropul de oligofructoză brută poate conține până la 1 % sulfat și poate conține până la 0,5 % sulfit.	Umiditate, dacă < 20 % sau > 30 %
4.4.11	**Oligofructoză uscată**	Produs obținut prin hidroliza parțială a inulinei provenite din *Cichorium intybus* L. și prin uscare ulterioară.	
4.5.1	**Usturoi, uscat**	Pudră cu o culoare albă spre galbenă de usturoi pur măcinat, *Allium sativum* L.	
4.6.1	**Manioc; [tapioca]; [cassava]**	Rădăcini de *Manihot esculenta Crantz*, indiferent de forma lor de prezentare	Umiditate, dacă < 60 % sau > 70 %

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
4.6.2	**Manioc, uscat**	Rădăcini de manioc, indiferent de forma lor de prezentare, care sunt ulterior uscate.	Amidon Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
4.7.1	**Pulpă de ceapă**	Produs umed rezultat în cursul prelucrării cepei (genul *Allium*), care este format atât din foi, cât și din cepe întregi. Dacă produsul provine din procedeul de fabricare a uleiului de ceapă, el constă în principal în resturi de ceapă gătite.	Fibră brută Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
4.7.2	**Ceapă, prăjită**	Bucăți de ceapă curățate și mărunțite care sunt ulterior prăjite.	Fibră brută Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată Grăsimi brute
4.7.3	**Ceapă, produse solubile**	Produs uscat care este eliberat în timpul prelucrării cepei proaspete. Este obținut prin extracție alcoolică și/sau hidrică; apa sau fracțiunea de alcooli este separată și uscată prin pulverizare. Se compune în principal din carbohidrați.	Fibră brută
4.8.1	**Cartofi**	Tuberculi de *Solanum tuberosum* L.	Umiditate, dacă < 72 % sau > 88 %
4.8.2	**Cartofi, decojiți**	Cartofi a căror coajă este îndepărtată prin tratare cu abur.	Amidon Fibră brută Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
4.8.3	**Coji de cartofi, tratate cu abur**	Produs umed rezultat din prelucrarea cartofilor, constând în coji îndepărtate de pe tuberculul de cartof prin tratare cu aburi la care pot fi adăugate fluxuri auxiliare de amidon de cartof gelatinos. Produsul se poate zdrobi.	Umiditate, dacă < 82 % sau > 93 % Amidon Fibră brută Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
4.8.4	**Bucăți de cartofi, neprelucrate**	Produs rezultat din cartofi în cursul preparării produselor din cartofi pentru consumul uman, pe bază de cartofi decojiți sau nu.	Umiditate, dacă < 72 % sau > 88 % Amidon Fibră brută Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
4.8.5	**Resturi de cartofi**	Produs rezultat prin intermediul separării mecanice în cadrul prelucrării cartofilor și care constă, în principal, din cartofi uscați și resturi de cartofi. Este posibil ca produsul să fi fost supus unui tratament termic.	Umiditate, dacă < 82 % sau > 93 % Amidon Fibră brută Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
4.8.6	**Piure de cartofi**	Produs pe bază de cartofi albiți sau fierți și ulterior zdrobiți.	Amidon Fibră brută Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
4.8.7	**Fulgi de cartofi**	Produs obținut prin uscarea rotatorie a cartofilor spălați, decojiți sau nedecojiți și tratați la abur.	Amidon Fibră brută Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
4.8.8	**Pulpă de cartofi**	Produs rezultat din prelucrarea amidonului din cartofi constând în turtă de extracție de cartofi măcinați.	Umiditate, dacă < 77 % sau > 88 %
4.8.9	**Pulpă de cartof, uscată**	Produs uscat rezultat din prelucrarea amidonului din cartofi constând în turtă de extracție de cartofi măcinați.	
4.8.10	**Proteine de cartofi**	Produs rezultat din fabricarea amidonului compus în principal din substanțe proteice obținute după separarea amidonului.	Proteină brută
4.8.11	**Proteină din cartofi, hidrolizată**	Proteină obținută prin hidroliza enzimatică controlată a proteinelor din cartofi.	Proteină brută
4.8.12	**Proteină din cartofi, fermentată**	Produs obținut prin fermentarea proteinei din cartofi, urmată de uscare prin pulverizare.	Proteină brută
4.8.13	**Proteină din cartofi fermentată, lichidă**	Produs lichid obținut prin fermentarea proteinei din cartofi.	Proteină brută
4.8.14	**Suc de cartofi, concentrat**	Produs concentrat rezultat din prelucrarea amidonului din cartofi, constând în substanța rămasă după îndepărtarea parțială a fibrelor, a proteinelor și a amidonului din pulpa de cartof întreagă și evaporarea parțială a apei.	Umiditate, dacă < 50 % sau > 60 % Dacă umiditatea < 50 %: — Proteină brută — Cenușă brută
4.8.15	**Granule de cartofi**	Cartofi uscați (cartofi după spălare, decojire, reducere a dimensiunii – tăiere, transformare în fulgi etc. din care s-a extras apa).	
4.9.1	**Cartof dulce**	Tuberculi de *Ipomoea batatas* L., indiferent de forma lor de prezentare.	Umiditate, dacă < 57 % sau > 78 %
4.10.1	**Topinamburi; [Topinambur]**	Tuberculi de *Helianthus tuberosus* L. indiferent de forma lor de prezentare.	Umiditate, dacă < 75 % sau > 80 %

▼B

5. **Alte semințe și fructe și produse derivate**

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
5.1.1	**Ghindă de stejar**	Fructe întregi de stejar pedunculat *Quercus robur* L., gorun *Quercus petraea (Matt.) Liebl*., stejar de plută *Quercus suber* L. sau alte specii de stejar.	
5.1.2	**Ghindă de stejar, decorticată**	Produs obținut în cursul decorticării ghindei de stejar.	Proteină brută Fibră brută
5.2.1	**Migdale**	Fructe întregi sau bucăți de fruct de *Prunus dulcis*, cu sau fără coajă.	
5.2.2	**Coji de migdale**	Coji de migdale obținute din sâmburi de migdale decorticați prin separarea fizică de miez, urmată de măcinare.	Fibră brută
5.2.3	**Turtă din sâmburi de migdale**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea sâmburilor de migdale	Proteină brută Fibră brută
5.3.1	**Semințe de anason**	Semințe de *Pimpinella anisum*.	
5.4.1	**Pulpă de măr, uscată; [Tescovină de mere, uscată]**	Produs obținut din producția de suc de *Malus domestica* sau din producția de cidru. Este constituit în principal din pulpă internă și din pelicule externe care sunt uscate. Este posibil să fi fost depectinizat.	Fibră brută
5.4.2	**Pulpă de măr, presată; [Tescovină de mere, presată]**	Produs umed obținut din producția de suc de mere sau din producția de cidru. Este constituit în principal din pulpă internă și din pelicule externe care sunt presate. Este posibil să fi fost depectinizat.	Fibră brută
5.4.3	**Melasă de mere**	Produs obținut după fabricarea de pectină din pulpa de măr. Este posibil să fi fost depectinizat.	Proteină brută Fibră brută Grăsimi și uleiuri brute, dacă > 10 %
5.5.1	**Semințe de sfeclă de zahăr**	Semințe de sfeclă de zahăr	
5.6.1	**Hrișcă**	Semințe de *Fagopyrum esculentum*	
5.6.2	**Pleavă și tărâțe de hrișcă**	Produs obținut în cursul măcinării semințelor de hrișcă.	Fibră brută
5.6.3	**Urluială de hrișcă**	Produs rezultat la fabricarea făinii, obținut din hrișcă cernută. Se compune în principal din particule de endosperm, cu fragmente fine de foițe externe și diverse părți ale boabelor. Trebuie să conțină maxim 10 % fibră brută.	Fibră brută Amidon
5.7.1	**Semințe de varză roșie**	Semințe de *Brassica oleracea* var. *capitata f. Rubra.*	
5.8.1	**Semințe de iarba-cănărașului**	Semințe de *Phalaris canariensis*.	

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
5.9.1	**Semințe de chimen**	Semințe de *Carum carvi* L.	
5.12.1	**Castane fărâmițate**	Produs rezultat din producția de făină de castane, compus în principal din particule de endosperm, cu fragmente fine de înveliș și câteva resturi de castane (*Castanea* spp.)	Proteină brută Fibră brută
5.13.1	**Pulpă de citrice**	Produs obținut prin presarea citricelor *Citrus* (L.) spp. sau în cursul fabricării sucului de citrice. Este posibil să fi fost depectinizat.	Fibră brută
5.13.2	**Pulpă de citrice, uscată**	Produs obținut prin presarea citricelor sau în cursul fabricării sucului de citrice, care este ulterior uscat. Este posibil să fi fost depectinizat.	Fibră brută
5.14.1	**Semințe de trifoi roșu**	Semințe de *Trifolium pratense* L.	
5.14.2	**Semințe de trifoi alb**	Semințe de *Trifolium repens* L.	
5.15.1	**Învelișuri de boabe de cafea**	Produs obținut din boabe decorticate ale plantei *Coffea*.	Fibră brută
5.16.1	**Semințe de albăstrea**	Semințe de *Centaurea cyanus* L.	
5.17.1	**Semințe de castravete**	Semințe de *Cucumis sativus* L.	
5.18.1	**Semințe de chiparos**	Semințe de *Cupressus* L.	
5.19.1	**Curmale**	Fructe de *Phoenix dactylifera* L. Pot fi uscate.	
5.19.2	**Semințe de curmal**	Semințe întregi de curmal.	Fibră brută
5.20.1	**Semințe de fenicul**	Semințe de *Foeniculum vulgare Mill*.	
5.21.1	**Smochine**	Fructe de *Ficus carica* L. *Pot fi uscate*.	
5.22.1	**Sâmburi de fructe** ([1])	Produs compus din semințele interne comestibile ale unui fruct cu coajă lemnoasă sau ale unui fruct semințos.	
5.22.2	**Pulpă de fructe** ([1])	Produs obținut în cursul producției de suc de fructe și piure de fructe. Este posibil să fi fost depectinizat.	Fibră brută
5.22.3	**Pulpă de fructe, uscată** ([1])	Produs obținut în cursul producției de suc de fructe și piure de fructe, care este ulterior uscat. Este posibil să fi fost depectinizat.	Fibră brută
5.23.1	**Creson de grădină**	Semințe de *Lepidium sativum* L.	Fibră brută
5.24.1	**Semințe de graminacee**	Semințe de graminacee din familiile *Poaceae, Cyperaceae* și *Juncaceae*.	

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
5.25.1	**Sâmburi de strugure**	Sâmburi de la *vitis* L. separați de pulpa de strugure, din care uleiul nu a fost îndepărtat.	Grăsimi brute Fibră brută
5.25.2	**Făină de sâmburi de strugure**	Produs obținut în procesul de extracție a uleiului din sâmburi de strugure.	Fibră brută
5.25.3	**Pulpă de strugure [tescovină de struguri]**	Pulpă de strugure uscată rapid după extracția alcoolului din care s-a îndepărtat o parte cât mai mare de tulpini și sâmburi.	Fibră brută
5.25.4	**Produs solubil din sâmburi de strugure**	Produs obținut din sâmburi de strugure după producerea sucului de struguri. Acesta conține în principal carbohidrați. Poate fi concentrat.	Fibră brută
5.26.1	**Alune**	Fructe întregi sau bucăți de fruct de *Corylus* (L.) spp., cu sau fără coajă.	
5.26.2	**Turtă de alune**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea sâmburilor de alune	Proteină brută Fibră brută
5.27.1	**Pectină**	Pectina se obține prin extracție apoasă (din tulpini naturale) de materie vegetală corespunzătoare, de obicei citrice sau mere. Nu se utilizează niciun precipitant organic altul decât metanol, etanol și 2-propanol. Poate conține până la 1 % metanol, etanol și 2-propanol individual sau în combinație, pe o bază anhidră. Pectina constă în principal din esteri metilici parțiali ai acidului poligalacturonic și sărurile de amoniu, sodiu, potasiu și calciu ale acestora.	
5.28.1	**Semințe de Perilla**	Semințe de *Perilla frutescens* L. și produsele lor de măcinare.	
5.29.1	**Semințe de pin**	Semințe de *Pinus* (L.) spp.	
5.30.1	**Fistic**	Fruct de *Pistacia vera* L.	
5.31.1	**Semințe de pătlagină**	Semințe de *Plantago* (L.) spp.	
5.32.1	**Semințe de ridiche**	Semințe de *Raphanus sativus* L.	
5.33.1	**Semințe de spanac**	Semințe de *Spinacia oleracea* L.	
5.34.1	**Semințe de armurariu**	Semințe de *Carduus marianus* L.	
5.35.1	**Pulpă de roșii [turtă din roșii]**	Produs obținut prin presarea roșiilor *Solanum lycopersicum* L. în cursul fabricării sucului de roșii. Se compune în principal din coji de roșii și semințe.	Fibră brută
5.36.1	**Semințe de coada-șoricelului**	Semințe de *Achillea millefolium* L.	

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
5.37.1	**Turtă din sâmburi de caise**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea sâmburilor de caise (*Prunus armeniaca* L.). Acesta poate conține acid cianhidric	Proteină brută Fibră brută
5.38.1	**Turtă de chimen negru**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea semințelor de chimen negru (*Bunium persicum* L.)	Proteină brută Fibră brută
5.39.1	**Turtă de semințe de limba-mielului**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea semințelor de limba-mielului (*Borago officinalis* L.)	Proteină brută Fibră brută
5.40.1	**Turtă de luminiță**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea semințelor de luminiță (*Oenothera L.*)	Proteină brută Fibră brută
5.41.1	**Turtă de rodie**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea semințelor de rodie (*Punica granatum* L.)	Proteină brută Fibră brută
5.42.1	**Turtă din sâmburi de nuci**	Produs rezultat în procesul de fabricare a uleiului, obținut prin presarea sâmburilor de nuci (*Juglans regia* L.)	Proteină brută Fibră brută

([1]) Această denumire poate fi completată cu specia de plante.

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

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

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
6.6.2	**Iarbă, uscată la temperatură înaltă**	Produs obținut din iarbă (orice varietate) care a fost deshidratată artificial (sub orice formă).	Proteină brută Fibră Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
6.6.3	**Iarbă, ierburi, leguminoase, [furaj verde]**	Culturi arabile proaspete, însilozate sau uscate constând în iarbă, legume sau ierburi denumite în mod curent siloz, fâneață, fân sau furaj verde.	Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
6.7.1	**Făină de cânepă**	Făină obținută prin măcinarea frunzelor uscate de *Cannabis sativa L.*	Proteină brută
6.7.2	**Fibră de cânepă**	Produs obținut în cursul prelucrării cânepii, de culoare verde, uscat, fibros.	
6.8.1	**Paie de bob**	Paie de bob.	
6.9.1	**Paie de in**	Paie de in (*Linum usitatissimum* L.)	
6.10.1	**Lucernă [Alfalfa]**	Plante sau părți de plante de *Medicago sativa* L. și *Medicago* var. Martyn.	Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
6.10.2	**Lucernă, uscată pe câmp; Alfalfa uscată pe câmp**	Lucernă, uscată pe câmp.	Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
6.10.3	**Lucernă, uscată la temperatură înaltă; Alfalfa, uscată la temperatură înaltă**	Lucernă deshidratată artificial, în orice formă.	Proteină brută Fibră brută Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
6.10.4	**Lucernă, extrudată; Alfalfa, extrudată**	Pelete de lucernă care au fost extrudate.	
6.10.5	**Făină de lucernă** ([4]); **[Făină de alfalfa]** ([4])	Produs obținut prin uscarea și măcinarea lucernei. Poate conține până la 20 % trifoi sau alte plante furajere uscate și măcinate concomitent cu lucerna.	Proteină brută Fibră brută Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 % din materia uscată
6.10.6	**Turtă din lucernă; Turtă din alfalfa**	Produs uscat obținut după eliminarea prin presare a sucului din lucernă.	Proteină brută Fibră brută
6.10.7	**Concentrat proteic din lucernă [Concentrat proteic din alfalfa]**	Produs obținut prin uscarea artificială a fracțiilor de suc de lucernă rezultat prin presare, care au fost separate prin centrifugate și tratate termic pentru a precipita proteinele.	Proteină brută Caroten
6.10.8	**Produse solubile de lucernă**	Produs obținut în urma extracției proteinelor din sucul de lucernă, care poate fi uscat	Proteină brută

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
6.11.1	**Porumb însilozat**	Plante sau părți de plante de *Zea mays* L. *ssp. mays* însilozate.	
6.12.1	**Paie de mazăre**	Paie de *Pisum* spp.	

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

7. **Alte plante, alge și produse derivate**

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
7.1.1	**Alge** ([1])	Alge, vii sau prelucrate, inclusiv alge proaspete, refrigerate sau congelate. Poate conține până la 0,1 % agenți antispumanți.	Proteină brută Grăsimi brute Cenușă brută
7.1.2	**Alge uscate** ([1])	Produs obținut prin uscarea algelor. Acest produs poate fi spălat pentru a reduce conținutul de iod. Poate conține până la 0,1 % agenți antispumanți.	Proteină brută Grăsimi brute Cenușă brută
7.1.3	**Făină de alge** ([1])	Produs rezultat din fabricarea uleiului de alge, obținut prin extracția algelor. Poate conține până la 0,1 % agenți antispumanți.	Proteină brută Grăsimi brute Cenușă brută
7.1.4	**Ulei de alge** ([1])	Produs rezultat din fabricarea uleiului din alge, obținut prin extracție. Poate conține până la 0,1 % agenți antispumanți.	Grăsimi brute Umiditate, dacă > 1 %
7.1.5	**Extract de alge** ([1]); **[Fracțiuni de alge]** ([1])	Extract apos sau alcoolic de alge care conține în principal carbohidrați. Poate conține până la 0,1 % agenți antispumanți.	
7.2.6	**Făină din alge marine**	Produs obținut prin uscarea și măcinarea macroalgelor, în special a algelor marine maronii. Acest produs poate fi spălat pentru a reduce conținutul de iod. Poate conține până la 0,1 % agenți antispumanți.	Cenușă brută
7.3.1	**Scoarță** ([2])	Scoarță curățată și uscată de arbori sau arbuști.	Fibră brută
7.4.1	**Flori** ([2]), **uscate**	Toate părțile de flori uscate de plante consumabile și părțile componente ale acestora.	Fibră brută
7.5.1	**Broccoli, uscat**	Produs obținut prin uscarea plantei *Brassica oleracea* L. după spălare, reducere a dimensiunii (tăiere, transformare în fulgi etc.) și extragerea apei.	

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
7.6.1	**Melasă de trestie (de zahăr)**	Produs siropos obținut în cursul fabricării sau al rafinării zahărului din *Saccharum* L. Poate conține până la 0,5 % agenți antispumanți. Poate conține până la 0,5 % agenți anti-tartru. Poate conține până la 3,5 % sulfat. Poate conține până la 0,25 % sulfit.	Zaharide totale, calculate ca zaharoză Umiditate, dacă > 30 %
7.6.2	**Trestie (de zahăr) Melasă, parțial dezaharisită**	Produs obținut în urma unei extracții complementare cu ajutorul apei a zaharozei din melasa de trestie de zahăr.	Zaharide totale, calculate ca zaharoză Umiditate, dacă > 28 %
7.6.3	**Zahăr (din trestie de zahăr) [Zaharoză]**	Zahăr extras din trestia de zahăr cu ajutorul apei.	Zaharoză
7.6.4	**Resturi rezultate din prelucrarea trestiei de zahăr**	Produs obținut în cursul extracției cu ajutorul apei a zahărului din trestia de zahăr. Se compune în principal din fibre.	Fibră brută
7.7.1	**Frunze, uscate** ([2])	Frunze uscate de plante consumabile și părțile componente ale acestora.	Fibră brută
7.8.1	**Lignoceluloză** ([2])	Produs obținut prin intermediul prelucrării mecanice a lemnului natural brut uscat și constituit în principal din lignoceluloză.	Fibră brută
7.9.1	**Rădăcină de lemn-dulce**	Rădăcină de *Glycyrrhiza L*.	
7.10.1	**Mentă**	Produs obținut din uscarea părților aeriene ale plantelor *Mentha apicata*, *Mentha piperita* sau *Mentha viridis* (L.), indiferent de forma lor de prezentare.	
7.11.1	**Spanac, uscat**	Produs obținut din uscarea plantei *Spinacia oleracea* L., indiferent de forma sa de prezentare.	
7.12.1	**Mojave yucca**	*Yucca schidigera Roezl*. pulverizată.	Fibră brută
7.13.1	**Cărbune vegetal; [mangal]**	Produs obținut prin carbonizarea de materie vegetală organică.	Fibră brută
7.14.1	**Lemn** ([2])	Lemn matur sau fibre de lemn matur netratat chimic.	Fibră brută

([1]) Specia se adaugă la denumire.
([2]) Această denumire poate fi completată cu specia de plante.

8. **Produse lactate și produse derivate**

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
8.1.1	**Unt și produse din unt**	Unt și produse obținute din producția sau prelucrarea untului (de exemplu, zer), cu excepția cazului în care sunt menționate separat.	Proteină brută Grăsimi brute Lactoză Umiditate, dacă > 6 %

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
8.2.1	**Zară/zară praf** ([1])	Produs obținut prin baterea untului și separarea smântânii sau prin procedee similare. Se poate aplica concentrarea și/sau uscarea. Atunci când sunt pregătite special ca materii prime pentru furaje, pot conține: — până la 0,5 % fosfați, de exemplu, polifosfați (de exemplu, hexametafosfat de sodiu), difosfați (de exemplu, pirofosfat tetrasodic), utilizați pentru a diminua vâscozitatea și pentru a stabiliza proteinele pe parcursul prelucrării; — până la 0,3 % acizi, de exemplu, acizi organici: acid citric, acid formic, acid propionic, acizi anorganici: acid sulfuric, acid clorhidric, acid fosforic, utilizați pentru ajustarea pH-ului în multe părți ale proceselor de producție; — până la 0,5 % baze, de exemplu, sodiu, potasiu, calciu, hidroxizi de magneziu, utilizați pentru ajustarea pH-ului în multe părți ale proceselor de producție; — până la 2 % agenți care asigură o bună fluiditate, de exemplu, dioxid de siliciu, trifosfat pentasodic, fosfat tricalcic, utilizați pentru a îmbunătăți proprietățile de fluiditate ale pudrei; — până la 0,4 % emulgator (lecitină).	Proteină brută Grăsimi brute Lactoză Umiditate, dacă > 6 %
8.3.1	**Cazeină**	Produs obținut din lapte degresat sau din zară prin uscarea cazeinei precipitate cu ajutorul unui acid sau al chimozinei.	Proteină brută Umiditate, dacă > 10 %
8.4.1	**Cazeinat**	Produs extras din caș sau cazeină prin utilizarea de substanțe neutralizante și prin uscare.	Proteină brută Umiditate, dacă > 10 %
8.5.1	**Brânză și brânzeturi**	Brânză și produse pe bază de brânză și de produse pe bază de lapte.	Proteină brută Grăsimi brute
8.6.1	**Colostru/Pudră de colostru**	Fluid secretat de glandele mamare ale animalelor producătoare de lapte până la cinci zile după naștere. Se poate aplica concentrarea și/sau uscarea.	Proteină brută

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
8.7.1	**Subproduse lactate**	Produse obținute din fabricarea produselor lactate (inclusiv, dar fără a se limita la: produse lactate care nu mai sunt folosite ca produse alimentare, nămoluri rezultate în urma centrifugării sau separării, apă albă, substanțe minerale din lapte). Atunci când sunt pregătite special ca materii prime pentru furaje, pot conține: — până la 0,5 % fosfați, de exemplu, polifosfați (de exemplu, hexametafosfat de sodiu), difosfați (de exemplu, pirofosfat tetrasodic), utilizați pentru a diminua vâscozitatea și pentru a stabiliza proteinele pe parcursul prelucrării; — până la 0,3 % acizi, de exemplu, acizi organici: acid citric, acid formic, acid propionic, acizi anorganici: acid sulfuric, acid clorhidric, acid fosforic, utilizați pentru ajustarea pH-ului în multe părți ale proceselor de producție; — până la 0,5 % baze, de exemplu, sodiu, potasiu, calciu, hidroxizi de magneziu, utilizați pentru ajustarea pH-ului în multe părți ale proceselor de producție; — până la 2 % agenți care asigură o bună fluiditate, de exemplu, dioxid de siliciu, trifosfat pentasodic, fosfat tricalcic, utilizați pentru a îmbunătăți proprietățile de fluiditate ale pudrei; — până la 0,4 % emulgator (lecitină).	Umiditate Proteină brută Grăsimi brute Zaharuri totale
8.8.1	**Produse lactate fermentate**	Produse obținute prin fermentarea laptelui (de exemplu, iaurt etc.)	Proteină brută Grăsimi brute
8.9.1	**Lactoză**	Zaharid extras din lapte sau din zer, prin purificare și uscare.	Lactoză Umiditate, dacă > 5 %
8.10.1	**Lapte/Lapte praf** [1]	Secreție mamară normală, obținută prin una sau mai multe mulgeri. Se poate aplica concentrarea și/sau uscarea.	Proteină brută Grăsimi brute Umiditate, dacă > 5 %
8.11.1	**Lapte degresat/ Lapte praf degresat** [1]	Lapte al cărui conținut de grăsime a fost redus prin separare. Se poate aplica concentrarea și/sau uscarea.	Proteină brută Umiditate, dacă > 5 %
8.12.1	**Grăsimi provenite din lapte**	Produs obținut prin degresarea laptelui.	Grăsimi brute

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
8.13.1	**Proteine din lapte sub formă de praf**	Produs obținut prin uscarea compușilor proteici extrași din lapte prin tratamente chimice sau fizice.	Proteină brută Umiditate, dacă > 8 %
8.14.1	**Lapte condensat și evaporat și produse derivate**	Lapte condensat și evaporat și produse obținute prin fabricarea sau prelucrarea acestor produse.	Proteină brută Grăsimi brute Umiditate, dacă > 5 %
8.15.1	**Permeat din lapte/ Permeat din lapte sub formă de praf** (1)	Produs obținut prin filtrarea (ultra, nano sau micro) a laptelui (traversând membrana), din care lactoza este posibil să fi fost parțial extrasă. Se poate aplica osmoza inversă și concentrarea și/sau uscarea.	Cenușă brută Proteină brută Lactoză Umiditate, dacă > 8 %
8.16.1	**Concentrat (retentat) din lapte/Concentrat (retentat) din lapte sub formă de praf** (1)	Produs obținut prin filtrarea (ultra, nano sau micro) a laptelui (reținut de membrană). Se poate aplica concentrarea și/sau uscarea.	Proteină brută Cenușă brută Lactoză Umiditate, dacă > 8 %
8.17.1	**Zer/Zer sub formă de praf** (1)	Produs rezultat din fabricarea brânzei, a cremei de brânză proaspătă și a cazeinei sau din procedee similare. Se poate aplica concentrarea și/sau uscarea. Atunci când sunt pregătite special ca materii prime pentru furaje, pot conține: — până la 0,5 % fosfați, de exemplu, polifosfați (de exemplu, hexametafosfat de sodiu), difosfați (de exemplu, pirofosfat tetrasodic), utilizați pentru a diminua vâscozitatea și pentru a stabiliza proteinele pe parcursul prelucrării; — până la 0,3 % acizi, de exemplu, acizi organici: acid citric, acid formic, acid propionic, acizi anorganici: acid sulfuric, acid clorhidric, acid fosforic, utilizați pentru ajustarea pH-ului în multe părți ale proceselor de producție; — până la 0,5 % baze, de exemplu, sodiu, potasiu, calciu, hidroxizi de magneziu, utilizați pentru ajustarea pH-ului în multe părți ale proceselor de producție; — până la 2 % agenți care asigură o bună fluiditate, de exemplu, dioxid de siliciu, trifosfat pentasodic, fosfat tricalcic, utilizați pentru a îmbunătăți proprietățile de fluiditate ale pudrei; — până la 0,4 % emulgator (lecitină).	Proteină brută Lactoză Umiditate, dacă > 8 % Cenușă brută

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
8.18.1	**Zer delactozat/Zer delactozat sub formă de praf** ([1])	Zer din care lactoza a fost parțial extrasă. Se poate aplica concentrarea și/sau uscarea. Atunci când sunt pregătite special ca materii prime pentru furaje, pot conține: — până la 0,5 % fosfați, de exemplu, polifosfați (de exemplu, hexametafosfat de sodiu), difosfați (de exemplu, pirofosfat tetrasodic), utilizați pentru a diminua vâscozitatea și pentru a stabiliza proteinele pe parcursul prelucrării; — până la 0,3 % acizi, de exemplu, acizi organici: acid citric, acid formic, acid propionic, acizi anorganici: acid sulfuric, acid clorhidric, acid fosforic, utilizați pentru ajustarea pH-ului în multe părți ale proceselor de producție; — până la 0,5 % baze, de exemplu, sodiu, potasiu, calciu, hidroxizi de magneziu, utilizați pentru ajustarea pH-ului în multe părți ale proceselor de producție; — până la 2 % agenți care asigură o bună fluiditate, de exemplu, dioxid de siliciu, trifosfat pentasodic, fosfat tricalcic, utilizați pentru a îmbunătăți proprietățile de fluiditate ale pudrei; — până la 0,4 % emulgator (lecitină).	Proteină brută Lactoză Umiditate, dacă > 8 % Cenușă brută
8.19.1	**Proteină de zer/ Proteină de zer sub formă de praf** ([1])	Produs obținut prin uscarea compușilor proteici extrași din zer prin tratamente chimice sau fizice. Se poate aplica concentrarea și/sau uscarea. Atunci când sunt pregătite special ca materii prime pentru furaje, pot conține: — până la 0,5 % fosfați, de exemplu, polifosfați (de exemplu, hexametafosfat de sodiu), difosfați (de exemplu, pirofosfat tetrasodic), utilizați pentru a diminua vâscozitatea și pentru a stabiliza proteinele pe parcursul prelucrării; — până la 0,3 % acizi, de exemplu, acizi organici: acid citric, acid formic, acid propionic, acizi anorganici: acid sulfuric, acid clorhidric, acid fosforic, utilizați pentru ajustarea pH-ului în multe părți ale proceselor de producție;	Proteină brută Umiditate, dacă > 8 %

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
		— până la 0,5 % baze, de exemplu, sodiu, potasiu, calciu, hidroxizi de magneziu, utilizați pentru ajustarea pH-ului în multe părți ale proceselor de producție; — până la 2 % agenți care asigură o bună fluiditate, de exemplu, dioxid de siliciu, trifosfat pentasodic, fosfat tricalcic, utilizați pentru a îmbunătăți proprietățile de fluiditate ale pudrei; — până la 0,4 % emulgator (lecitină).	
8.20.1	**Zer demineralizat, delactozat/Zer demineralizat, delactozat sub formă de praf** (1)	Zer din care lactoza și mineralele au fost parțial extrase. Se poate aplica concentrarea și/sau uscarea. Atunci când sunt pregătite special ca materii prime pentru furaje, pot conține: — până la 0,5 % fosfați, de exemplu, polifosfați (de exemplu, hexametafosfat de sodiu), difosfați (de exemplu, pirofosfat tetrasodic), utilizați pentru a diminua vâscozitatea și pentru a stabiliza proteinele pe parcursul prelucrării; — până la 0,3 % acizi, de exemplu, acizi organici: acid citric, acid formic, acid propionic, acizi anorganici: acid sulfuric, acid clorhidric, acid fosforic, utilizați pentru ajustarea pH-ului în multe părți ale proceselor de producție; — până la 0,5 % baze, de exemplu, sodiu, potasiu, calciu, hidroxizi de magneziu, utilizați pentru ajustarea pH-ului în multe părți ale proceselor de producție; — până la 2 % agenți care asigură o bună fluiditate, de exemplu, dioxid de siliciu, trifosfat pentasodic, fosfat tricalcic, utilizați pentru a îmbunătăți proprietățile de fluiditate ale pudrei; — până la 0,4 % emulgator (lecitină).	Proteină brută Lactoză Cenușă brută Umiditate, dacă > 8 %
8.21.1	**Permeat din zer/ Permeat din zer sub formă de praf** (1)	Produs obținut prin filtrarea (ultra, nano sau micro) a zerului (traversând membrana), din care lactoza este posibil să fi fost parțial extrasă. Se poate aplica osmoza inversă și concentrarea și/sau uscarea.	Cenușă brută Proteină brută Lactoză Umiditate, dacă > 8 %

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
		Atunci când sunt pregătite special ca materii prime pentru furaje, pot conține: — până la 0,5 % fosfați, de exemplu, polifosfați (de exemplu, hexametafosfat de sodiu), difosfați (de exemplu, pirofosfat tetrasodic), utilizați pentru a diminua vâscozitatea și pentru a stabiliza proteinele pe parcursul prelucrării; — până la 0,3 % acizi, de exemplu, acizi organici: acid citric, acid formic, acid propionic, acizi anorganici: acid sulfuric, acid clorhidric, acid fosforic, utilizați pentru ajustarea pH-ului în multe părți ale proceselor de producție; — până la 0,5 % baze, de exemplu, sodiu, potasiu, calciu, hidroxizi de magneziu, utilizați pentru ajustarea pH-ului în multe părți ale proceselor de producție; — până la 2 % agenți care asigură o bună fluiditate, de exemplu, dioxid de siliciu, trifosfat pentasodic, fosfat tricalcic, utilizați pentru a îmbunătăți proprietățile de fluiditate ale pudrei; — până la 0,4 % emulgator (lecitină).	
8.22.1	**Concentrat (retentat) din zer/ Concentrat (retentat) din zer sub formă de praf** ([1])	Produs obținut prin filtrarea (ultra, nano sau micro) a zerului (reținut de membrană). Se poate aplica concentrarea și/sau uscarea. Atunci când sunt pregătite special ca materii prime pentru furaje, pot conține: — până la 0,5 % fosfați, de exemplu, polifosfați (de exemplu, hexametafosfat de sodiu), difosfați (de exemplu, pirofosfat tetrasodic), utilizați pentru a diminua vâscozitatea și pentru a stabiliza proteinele pe parcursul prelucrării; — până la 0,3 % acizi, de exemplu, acizi organici: acid citric, acid formic, acid propionic, acizi anorganici: acid sulfuric, acid clorhidric, acid fosforic, utilizați pentru ajustarea pH-ului în multe părți ale proceselor de producție; — până la 0,5 % baze, de exemplu, sodiu, potasiu, calciu, hidroxizi de magneziu, utilizați pentru ajustarea pH-ului în multe părți ale proceselor de producție;	Proteină brută Cenușă brută Lactoză Umiditate, dacă > 8 %

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
		— până la 2 % agenți care asigură o bună fluiditate, de exemplu, dioxid de siliciu, trifosfat pentasodic, fosfat tricalcic, utilizați pentru a îmbunătăți proprietățile de fluiditate ale pudrei; — până la 0,4 % emulgator (lecitină).	

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

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

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
9.1.1	**Subproduse de origine animală** ([1])	Animale sau părți de animale terestre cu sânge cald, proaspete, congelate, preparate, tratate în mediu acid sau uscate.	Proteină brută Grăsimi brute Umiditate, dacă > 8 %
9.2.1	**Grăsime animală** ([2])	Produs compus din grăsimi provenite de la animale terestre cu sânge cald. Dacă este extras cu solvenți, poate conține până la 0,1 % hexan.	Grăsimi brute Umiditate, dacă > 1 %
9.3.1	**Subproduse apicole**	Miere, ceară de albine, lăptișor de matcă, propolis, polen, prelucrate sau neprelucrate.	Zaharide totale calculate ca zaharoză
9.4.1	**Proteine animale prelucrate** ([2])	Produs obținut prin încălzirea, uscarea și măcinarea animalelor terestre cu sânge cald întregi sau a unor părți din acestea, cu sau fără extragerea parțială sau îndepărtarea prin mijloace fizice a grăsimilor. Dacă este extras cu solvenți, poate conține până la 0,1 % hexan.	Proteină brută Grăsimi brute Cenușă brută Umiditate, dacă > 8 %
9.5.1	**Proteine derivate din prelucrarea gelatinei** ([2])	Proteine animale uscate, de calitate alimentară, derivate din fabricarea gelatinei.	Proteină brută Grăsimi brute Cenușă brută Umiditate, dacă > 8 %
9.6.1	**Proteine animale hidrolizate** ([2])	Proteine hidrolizate obținute prin căldură și/sau presiune, hidroliza chimică, microbiologică sau enzimatică a proteinelor animale.	Proteină brută Umiditate, dacă > 8 %
9.7.1	**Făină de sânge** ([2])	Produs derivat din tratarea termică a sângelui animalelor cu sânge cald sacrificate.	Proteină brută Umiditate, dacă > 8 %
9.8.1	**Produse din sânge** ([1])	Produse derivate din sângele sau componente ale sângelui animalelor cu sânge cald sacrificate; acestea includ plasmă uscată/înghețată/lichidă, sânge integral uscat, eritrocite uscate/înghețate/lichide sau componente ale acestora și amestecuri.	Proteină brută Umiditate, dacă > 8 %

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
9.9.1	**Reciclarea deșeurilor de la unitățile alimentare de deservire a populației**	Toate deșeurile alimentare conținând materii de origine animală, inclusiv uleiul alimentar uzat provenit din restaurante, unități de deservire a populației și bucătării, inclusiv bucătării centrale și bucătării casnice.	Proteină brută Grăsimi brute Cenușă brută Umiditate, dacă > 8 %
9.10.1	**Colagen** ([2])	Produs pe bază de proteine derivat din oase, piei și tendoane de animale.	Proteină brută Umiditate, dacă > 8 %
9.11.1	**Făină de pene**	Produs obținut prin uscarea și măcinarea penelor de animale sacrificate. Produsul poate fi hidrolizat.	Proteină brută Umiditate, dacă > 8 %
9.12.1	**Gelatină** ([2])	Proteină naturală și solubilă, gelatinizată sau nu, obținută prin hidroliza parțială a colagenului produs din oase, piei, tendoane și nervi de animale.	Proteină brută Umiditate, dacă > 8 %
9.13.1	**Jumări** ([2])	Produs obținut din procesul de fabricare a seului, unturii și a altor grăsimi de origine animală extrase sau îndepărtate prin mijloace fizice, proaspăt, congelat sau uscat. Dacă este extras cu solvenți, poate conține până la 0,1 % hexan.	Proteină brută Grăsimi brute Cenușă brută Umiditate, dacă > 8 %
9.14.1	**Produse de origine animală** ([1])	Foste produse alimentare care conțin produse de origine animală; tratate sau nu, de exemplu, în stare proaspătă, congelată sau uscată.	Proteină brută Grăsimi brute Umiditate, dacă > 8 %
9.15.1	**Ouă**	Ouă întregi de *Gallus gallus L.*, cu sau fără coji.	
9.15.2	**Albuș**	Produs obținut din ouă după separarea cojilor și a gălbenușurilor, pasteurizat și eventual denaturat.	Proteină brută Metodă de denaturare, după caz
9.15.3	**Produse din ouă, uscate**	Produse compuse din ouă uscate pasteurizate, fără coji sau un amestec de albuș uscat și de gălbenuș uscat în proporție variabilă.	Proteină brută Grăsimi brute Umiditate, dacă > 5 %
9.15.4	**Praf de ouă îndulcit**	Ouă îndulcite întregi sau părți de ouă îndulcite, uscate.	Proteină brută Grăsimi brute Umiditate, dacă > 5 %
9.15.5	**Coji de ouă, uscate**	Produs obținut din ouă de pasăre după îndepărtarea conținutului (gălbenuș și albuș). Cojile sunt uscate.	Cenușă brută
9.16.1	**Nevertebrate terestre** ([1])	Nevertebrate terestre întregi sau părți din acestea, în toate etapele vieții lor, altele decât speciile patogene pentru oameni și animale; tratate sau nu, de exemplu, în stare proaspătă, congelată sau uscată.	

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
9.17.1	**Sulfat de condroitină**	Produs obținut prin extracție din tendoane, oase și alte țesuturi animale care conțin cartilagiu și țesuturi conjunctive moi.	Sodiu

([1]) Fără a aduce atingere cerințelor obligatorii privind documentele comerciale și certificatele de sănătate pentru subprodusele de origine animală și produsele derivate, astfel cum este prevăzut în Regulamentul (CE) nr. 142/2011 al Comisiei (anexa VIII, capitolul III) (JO L 54, 26.2.2011, p. 1), în cazul în care catalogul este utilizat în scopul etichetării, denumirea este înlocuită, după caz, prin:
— specia de animale; și
— partea produsului de origine animală [de exemplu, ficat, carne (numai dacă este mușchi scheletic)]; și/sau
— denumirea speciei de animale neutilizate având în vedere interdicția privind reciclarea intraspecifică (de exemplu, fără păsări);
sau completată, după caz, de:
— specia de animale; și/sau
— partea produsului de origine animală [de exemplu, ficat, carne (numai dacă este mușchi scheletic)]; și/sau

([2]) Fără a aduce atingere cerințelor obligatorii privind documentele comerciale și certificatele de sănătate pentru subprodusele de origine animală și produsele derivate, astfel cum este prevăzut în Regulamentul (UE) nr. 142/2011 (anexa VIII, capitolul III), în cazul în care catalogul este utilizat în scopul etichetării, denumirea este completată după caz de
— denumirea speciei de animale neutilizate având în vedere interdicția privind reciclarea intraspecifică.
— specia de animale prelucrată (de exemplu, porcine, rumegătoare, păsări); și/sau
— materialul prelucrat (de exemplu, os); și/sau
— procedeul utilizat (de exemplu, degresare, rafinare); și/sau
— denumirea speciei de animale neutilizate având în vedere interdicția privind reciclarea intraspecifică (de exemplu, fără păsări).

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

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
10.1.1	**Nevertebrate acvatice** ([1])	Nevertebrate marine sau de apă dulce întregi sau părți din acestea, în toate etapele vieții lor, altele decât speciile patogene pentru oameni și animale; tratate sau nu, de exemplu, în stare proaspătă, congelată sau uscată.	
10.2.1	**Subproduse de animale acvatice** ([1])	Produse provenite din unități sau instalații care pregătesc sau fabrică produse pentru consumul uman; tratate sau nu, de exemplu, în stare proaspătă, congelată sau uscată.	Proteină brută Grăsimi brute Cenușă brută
10.3.1	**Făină de crustacee**	Produs obținut prin tratament termic, presare și uscare a crustaceelor sau a unor părți din acestea, inclusiv crevetele sălbatic și de crescătorie.	Proteină brută Grăsimi brute Cenușă brută, dacă > 20 % Umiditate, dacă > 8 %
10.4.1	**Pește** ([2])	Pești întregi sau părți din aceștia: proaspeți, congelați, preparați, tratați în mediu acid sau uscați.	Proteină brută Umiditate, dacă > 8 %
10.4.2	**Făină de pește** ([2])	Produs obținut prin tratament termic, presare și uscare a peștilor întregi sau a unor părți din aceștia, cu sau fără readăugarea de emulsie de pește înainte de uscare.	Proteină brută Grăsimi brute Cenușă brută, dacă > 20 % Umiditate, dacă > 8 %

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
10.4.3	**Emulsie de pește**	Produs condensat obținut în cursul fabricării făinii de pește care a fost separat și stabilizat prin acidificare sau uscare.	Proteină brută Grăsimi brute Umiditate, dacă > 5 %
10.4.4	**Proteină din pește, hidrolizată**	Produs obținut prin hidroliza acidă a peștilor întregi sau a unor părți din aceștia, concentrat adesea prin uscare.	Proteină brută Grăsimi brute Cenușă brută, dacă > 20 % Umiditate, dacă > 8 %
10.4.5	**Făină din oase de pește**	Produs obținut prin tratament termic, presare și uscare a unor părți de pește. Se compune în principal din oase de pește.	Cenușă brută
10.4.6	**Ulei de pește**	Ulei obținut din pește sau din părți de pește, centrifugat ulterior pentru a extrage apa (poate include detalii specifice speciei, de exemplu ulei din ficat de cod)	Grăsimi brute Umiditate, dacă > 1 %
10.4.7	**Ulei de pește, hidrogenat**	Ulei obținut prin hidrogenarea uleiului de pește.	Umiditate, dacă > 1 %
10.5.1	**Ulei de krill**	Ulei obținut din krill planctonic marin preparat și presat, centrifugat ulterior pentru a extrage apa.	Umiditate, dacă > 1 %
10.5.2	**Concentrat proteic de krill, hidrolizat**	Produs obținut prin hidroliza enzimatică a krillului întreg sau a unor părți din acesta, concentrat adesea prin uscare.	Proteină brută Grăsimi brute Cenușă brută, dacă > 20 % Umiditate, dacă > 8 %
10.6.1	**Făină de anelide marine**	Produs obținut prin tratament termic și uscare a anelidelor marine sau a unor părți din acestea, inclusiv *Nereis virens.M. Sars*.	Grăsime Cenușă, dacă > 20 % Umiditate, dacă > 8 %
10.7.1	**Făină de zooplancton marin**	Produs obținut prin tratament termic, presare și uscare a zooplanctonului marin, de exemplu, krill.	Proteină brută Grăsimi brute Cenușă brută, dacă > 20 % Umiditate, dacă > 8 %
10.7.2	**Ulei de zooplancton marin**	Ulei obținut din zooplancton marin preparat și presat, centrifugat ulterior pentru a extrage apa.	Umiditate, dacă > 1 %
10.8.1	**Făină de moluște**	Produs obținut prin tratament termic și uscare a moluștelor sau a unor părți din acestea, inclusiv calmar și moluște bivalve.	Proteină brută Grăsimi brute Cenușă brută, dacă > 20 % Umiditate, dacă > 8 %

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
10.9.1	**Făină de calmar**	Produs obținut prin tratament termic, presare și uscare a calmarului întreg sau a unor părți de calmar.	Proteină brută Grăsimi brute Cenușă brută, dacă > 20 % Umiditate, dacă > 8 %

([1]) Specia se adaugă la denumire.
([2]) Specia se adaugă la denumire în cazul în care produsul este obținut din pește de crescătorie.

11. **Minerale și produse derivate**

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
11.1.1	**Carbonat de calciu** ([1]); **[Calcar]**	Produs obținut prin măcinarea surselor de carbonat de calciu ($CaCO_3$), de exemplu calcarul, sau prin precipitare din soluție acidă. Poate conține până la 0,25 % propilenglicol. Poate conține până la 0,1 % auxiliari de măcinare.	Calciu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 %
11.1.2	**Cochilii marine calcaroase**	Produs de origine naturală, obținut din cochilii marine, cum sunt cochiliile de stridii sau scoici, măcinate sau granulate.	Calciu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 %
11.1.3	**Carbonat de calciu și magneziu**	Amestec natural de carbonat de calciu ($CaCO_3$) și carbonat de magneziu ($MgCO_3$). Poate conține până la 0,1 % auxiliari de măcinare.	Calciu, magneziu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 %
11.1.4	**Alge roșii coraliene**	Produs de origine naturală obținut din alge marine calcaroase, măcinate sau granulate.	Calciu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 %
11.1.5	**Alge marine calcaroase [Phymatolithon calcareum (Pall.)]**	Produs de origine naturală obținut din alge marine calcaroase [*Phymatolithon calcareum* (Pall.)], măcinate sau granulate.	Calciu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 %
11.1.6	**Clorură de calciu**	Clorură de calciu ($CaCl_2$). Poate conține până la 0,2 % sulfat de bariu.	Calciu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 %
11.1.7	**Hidroxid de calciu**	Hidroxid de calciu [$Ca(OH)_2$]. Poate conține până la 0,1 % auxiliari de măcinare.	Calciu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 %
11.1.8	**Sulfat de calciu anhidru**	Sulfat de calciu anhidru ($CaSO_4$) obținut prin măcinarea sulfatului de calciu anhidru sau deshidratarea sulfatului de calciu dihidrat.	Calciu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 %

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
11.1.9	**Sulfat de calciu hemihidrat**	Sulfat de calciu hemihidrat ($CaSO_4 \times ½ H_2O$) obținut prin deshidratarea parțială a sulfatului de calciu dihidrat.	Calciu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 %
11.1.10	**Sulfat de calciu dihidrat**	Sulfat de calciu dihidrat ($CaSO_4 \times 2H_2O$) obținut prin măcinarea sulfatului de calciu dihidrat sau hidratarea sulfatului de calciu hemihidrat.	Calciu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 %
11.1.11	**Săruri de calciu ale acizilor organici** ([2])	Săruri de calciu ale acizilor organici comestibili conținând cel puțin 4 atomi de carbon.	Calciu, acid organic
11.1.12	**Oxid de calciu**	Oxid de calciu (CaO) obținut prin calcinarea calcarului natural. Poate conține până la 0,1 % auxiliari de măcinare.	Calciu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 %
11.1.13	**Gluconat de calciu**	Sare de calciu a acidului gluconic exprimată în general în $Ca(C_6H_{11}O_7)_2$ și formele sale hidratate.	Calciu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 %
11.1.15	**Sulfat/carbonat de calciu**	Produs obținut în cursul fabricării carbonatului de sodiu.	Calciu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 %
11.1.16	**Pidolat de calciu**	L-pidolat de calciu ($C_5H_6CaNO_3$). Poate conține până la 1,5 % acid glutamic și substanțe înrudite.	Calciu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 %
11.1.17	**Carbonat de calciu-oxid de magneziu**	Produs obținut prin încălzirea substanțelor care conțin calciu și magneziu în stare naturală, precum dolomita. Poate conține până la 0,1 % auxiliari de măcinare.	Calciu, magneziu
11.2.1	**Oxid de magneziu**	Oxid de magneziu calcinat (MgO) conținând cel puțin 70 % MgO.	Magneziu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 15 %
11.2.2	**Sulfat de magneziu heptahidrat**	Sulfat de magneziu ($MgSO_4 \times 7 H_2O$).	Magneziu, sulf, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 15 %
11.2.3	**Sulfat de magneziu monohidrat**	Sulfat de magneziu ($MgSO_4 \times H_2O$).	Magneziu, sulf, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 15 %
11.2.4	**Sulfat de magneziu anhidru**	Sulfat de magneziu anhidru ($MgSO_4$).	Magneziu, sulf, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 10 %
11.2.5	**Propionat de magneziu**	Propionat de magneziu ($C_6H_{10}MgO_4$).	Magneziu
11.2.6	**Clorură de magneziu**	Clorură de magneziu ($MgCl_2$) sau soluție obținută prin concentrarea naturală a apei de mare după depunerea clorurii de sodiu.	Magneziu, clor, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 10 %

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
11.2.7	**Carbonat de magneziu**	Carbonat de magneziu natural ($MgCO_3$).	Magneziu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 10 %
11.2.8	**Hidroxid de magneziu**	Hidroxid de magneziu [$Mg(OH)_2$].	Magneziu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 10 %
11.2.9	**Sulfat de magneziu și de potasiu**	Sulfat de magneziu și de potasiu.	Magneziu, potasiu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 10 %
11.2.10	**Săruri de magneziu ale acizilor organici** ([2])	Săruri de magneziu ale acizilor organici comestibili conținând cel puțin 4 atomi de carbon.	Magneziu, acid organic
11.3.1	**Fosfat dicalcic** ([3]); **[Hidrogenortofosfat de calciu]**	Monohidrogenfosfat de calciu obținut din oase sau surse anorganice ($CaHPO_4 \times H_2O$) Ca/P > 1,2 Poate conține până la 3 % clorură exprimată în NaCl	Calciu, fosfor total, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 %
11.3.2	**Fosfat mono-dicalcic**	Produs obținut chimic și compus din fosfat dicalcic și fosfat monocalcic [$CaHPO_4 . Ca(H_2PO_4)_2 \times H_2O$] 0,8< Ca/P < 1,3	Fosfor total, calciu, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.3	**Fosfat monocalcic; [Tetrahidrogendiortofosfat de calciu]**	Calciu-bis dihidrogenfosfat [$Ca(H_2PO_4)_2 \times H_2O$] Ca/P < 0,9	Fosfor total, calciu, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.4	**Fosfat tricalcic; [Ortofosfat tricalcic]**	Fosfat tricalcic din oase sau surse anorganice [$Ca_3 (PO_4)_2 \times H_2O$] Ca/P > 1,3	Calciu, fosfor total, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.5	**Fosfat de calciu-magneziu**	Fosfat de calciu-magneziu.	Calciu, magneziu, fosfor total, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.6	**Fosfat defluorinat**	Fosfat natural, calcinat și supus ulterior unui tratament termic pentru eliminarea impurităților.	Fosfor total, Calciu, sodiu, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 5 %

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
11.3.7	**Pirofosfat dicalcic; [Difosfat dicalcic]**	Pirofosfat dicalcic.	Fosfor total, calciu, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.8	**Fosfat de magneziu**	Produs constituit din fosfat de magneziu monobazic și/sau dibazic și/sau tribazic.	Fosfor total, magneziu, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 10 %
11.3.9	**Fosfat de sodiu-calciu-magneziu**	Produs compus din fosfat de sodiu-calciu-magneziu.	Fosfor total, magneziu, calciu, sodiu, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.10	**Fosfat monosodic; [Dihidrogenortofosfat de sodiu]**	Fosfat monosodic ($NaH_2PO_4 \times H_2O$)	Fosfor total, sodiu, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.11	**Fosfat disodic; [Hidrogenortofosfat disodic]**	Fosfat disodic ($Na_2HPO_4 \times H_2O$)	Fosfor total, sodiu, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.12	**Fosfat trisodic; [Ortofosfat trisodic]**	Fosfat trisodic (Na_3PO_4)	Fosfor total, sodiu, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.13	**Pirofosfat de sodiu; [Difosfat tetrasodic]**	Pirofosfat de sodiu ($Na_4P_2O_7$).	Fosfor total, sodiu, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.14	**Fosfat monopotasic; [Dihidrogenortofosfat de potasiu]**	Fosfat monopotasic ($KH_2PO_4 \times H_2O$)	Fosfor total, potasiu, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.15	**Fosfat dipotasic; [Dihidrogenortofosfat dipotasic]**	Fosfat dipotasic ($K_2HPO_4 \times H_2O$)	Fosfor total, potasiu, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.16	**Fosfat de calciu și de sodiu**	Fosfat de calciu și de sodiu ($CaNaPO_4$).	Fosfor total, calciu, sodiu, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
11.3.17	**Fosfat monoamoniu; [Dihidrogenortofosfat de amoniu]**	Fosfat monoamoniu ($NH_4H_2PO_4$)	Azot total, fosfor total, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.18	**Fosfat diamoniu; [Hidrogenortofosfat diamonic]**	Fosfat diamoniu [$(NH_4)_2HPO_4$]	Azot total Fosfor total P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.19	**Tripolifosfat de sodiu; [Trifosfat pentasodic]**	Tripolifosfat de sodiu ($Na_5P_3O_9$).	Fosfor total, sodiu, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.20	**Fosfat de sodiu și de magneziu**	Fosfat de sodiu și de magneziu ($MgNaPO_4$).	Fosfor total, magneziu, sodiu, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.21	**Hipofosfit de magneziu**	Hipofosfit de magneziu [$Mg(H_2PO_2)_2 \times 6H_2O$]	Magneziu Fosfor total P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.22	**Făină de oase degelatinizată**	Oase degelatinizate, sterilizate și măcinate, de pe care s-au îndepărtat grăsimile.	Fosfor total, calciu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 10 %
11.3.23	**Cenușă de oase**	Reziduuri minerale rezultate din incinerarea, combustia sau gazificarea subproduselor de origine animală.	Fosfor total, calciu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 10 %
11.3.24	**Polifosfat de calciu**	Amestecuri eterogene de săruri de calciu ale acizilor polifosforici condensați având formula generală H(n + 2)PnO(3n + 1), unde „n” este de cel puțin 2	Fosfor total, calciu, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.25	**Difosfat dihidrogen de calciu**	Pirofosfat dihidrogen monocalcic ($CaH_2P_2O_7$).	Fosfor total, calciu, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.26	**Pirofosfat acid de magneziu**	Pirofosfat acid de magneziu ($MgH_2P_2O_7$.) Produs din acid fosforic purificat și hidroxid de magneziu sau oxid de magneziu purificat prin evaporarea apei și condensarea ortofosfatului în difosfat.	Fosfor total, magneziu, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.27	**Difosfat dihidrogen disodic**	Difosfat dihidrogen disodic ($Na_2H_2P_7O_7$).	Fosfor total, calciu, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
11.3.28	**Difosfat trisodic**	Difosfat monohidrogen trisodic (anhidru: $Na_3HP_2O_7$; monohidrat: $Na_3HP_2O_7 \times H_2O$)	Fosfor total, sodiu, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.29	**Polifosfat de sodiu; [Hexametafosfat de sodiu]**	Amestecuri eterogene de săruri de sodiu ale acizilor polifosforici condensați lineari având formula generală H(n + 2)PnO(3n + 1), unde „n” este de cel puțin 2	Fosfor total, sodiu, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.30	**Fosfat tripotasic**	Monofosfat tripotasic [anhidru: K_3PO_4; hidratat: $K_3PO_4 \times n\ H_2O$ (n = 1 sau 3)].	Fosfor total, potasiu, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.31	**Difosfat tetrapotasic**	Pirofosfat tetrapotasic $K_4P_2O_7$)	Fosfor total, potasiu, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.32	**Trifosfat pentapotasic**	Tripolifosfat pentapotasic ($K_5P_3O_{10}$)	Fosfor total, potasiu, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.33	**Polifosfat de potasiu**	Amestecuri eterogene de săruri de potasiu ale acizilor polifosforici condensați lineari având formula generală H(n + 2)PnO(3n + 1), unde „n” este de cel puțin 2	Fosfor total, potasiu, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.3.34	**Polifosfat de calciu și sodiu**	Polifosfat de calciu și sodiu.	Fosfor total, sodiu, calciu, P insolubil în 2 % acid citric, dacă > 10 %
11.4.1	**Clorură de sodiu** ([1])	Clorură de sodiu (NaCl) sau produs obținut prin cristalizarea prin evaporare a apei sărate (sare sub vid) sau evaporarea apei de mare (sare marină) sau măcinarea sării geme.	Sodiu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 10 %
11.4.2	**Bicarbonat de sodiu [Hidrogencarbonat de sodiu]**	Bicarbonat de sodiu ($NaHCO_3$)	Sodiu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 10 %
11.4.3	**(Bi)carbonat de sodiu/amoniu [(Hidrogen)carbonat de sodiu/amoniu]**	Produs obținut în cursul fabricării de carbonat de sodiu și de bicarbonat de sodiu, conținând urme de bicarbonat de amoniu (bicarbonat de amoniu max. 5 %).	Sodiu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 10 %
11.4.4	**Carbonat de sodiu**	Carbonat de sodiu (Na_2CO_3)	Sodiu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 10 %

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
11.4.5	**Sescvicarbonat de sodiu [Hidrogendicarbonat de trisodiu]**	Sescvicarbonat de sodiu ($Na_3H(CO_3)_2$)	Sodiu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 10 %
11.4.6	**Sulfat de sodiu**	Sulfat de sodiu (Na_2SO_4). Poate conține până la 0,3 % metionină	Sodiu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 10 %
11.4.7	**Săruri de sodiu ale acizilor organici** (2)	Săruri de sodiu ale acizilor organici comestibili conținând cel puțin 4 atomi de carbon.	Sodiu, acid organic
11.5.1	**Clorură de potasiu**	Clorură de potasiu (KCl) sau produs obținut prin măcinarea surselor naturale de clorură de potasiu.	Potasiu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 10 %
11.5.2	**Sulfat de potasiu**	Sulfat de potasiu (K_2SO_4)	Potasiu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 10 %
11.5.3	**Carbonat de potasiu**	Carbonat de potasiu (K_2CO_3).	Potasiu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 10 %
11.5.4	**Bicarbonat de potasiu [Hidrogencarbonat de potasiu]**	Bicarbonat de potasiu ($KHCO_3$).	Potasiu, cenușă insolubilă în HCl, dacă > 10 %
11.5.5	**Săruri de potasiu ale acizilor organici** (2)	Săruri de potasiu ale acizilor organici comestibili conținând cel puțin 4 atomi de carbon.	Potasiu, acid organic
11.6.1	**Floare de sulf**	Pulbere obținută din zăcămintele naturale ale acestui mineral. De asemenea, produs obținut din rafinarea petrolului, astfel cum este practicată de producătorii de sulf.	Sulf
11.7.1	**Atapulgit**	Mineral natural compus din magneziu, aluminiu și siliciu.	Magneziu
11.7.2	**Cuarț**	Mineral natural obținut prin măcinarea surselor de cuarț. Poate conține până la 0,1 % auxiliari de măcinare.	
11.7.3	**Cristobalit**	Dioxid de siliciu (SiO_2) obținut prin recristalizarea cuarțului. Poate conține până la 0,1 % auxiliari de măcinare.	
11.8.1	**Sulfat de amoniu**	Sulfat de amoniu [$(NH_4)_2SO_4$] obținut prin sinteză chimică.	Azot exprimat în proteină brută, sulf
11.8.2	**Soluție de sulfat de amoniu**	Sulfat de amoniu în soluție apoasă, conținând cel puțin 35 % de sulfat de amoniu.	Azot exprimat în proteină brută

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
11.8.3	**Săruri de amoniu ale acizilor organici** ([2])	Săruri de amoniu ale acizilor organici comestibili conținând cel puțin 4 atomi de carbon.	Azot exprimat în proteină brută, acid organic
11.8.4	**Lactat de amoniu**	Lactat de amoniu ($CH_3CHOHCOONH_4$). Include lactatul de amoniu produs prin fermentare cu *Lactobacillus delbrueckii ssp. Bulgaricus, Lactococcus lactis ssp., Leuconostoc mesenteroides, Streptococcus thermophilus, Lactobacillus* spp. *sau Bifîdobacterium* spp., care conține cel puțin 44 % azot exprimat în proteină brută. Poate conține până la 0,8 % fosfor, 0,9 % potasiu, 0,7 % magneziu, 0,3 % sodiu, 0,3 % sulfați, 0,1 % cloruri, 5 % zaharuri și 0,1 % silicon antispumant.	Azot exprimat în proteină brută, cenușă brută
11.8.5	**Acetat de amoniu**	Acetat de amoniu (CH_3COONH_4) în soluție apoasă, conținând cel puțin 55 % de acetat de amoniu.	Azot exprimat în proteină brută

([1]) Natura sursei poate fi indicată suplimentar în denumire sau o poate înlocui.
([2]) Denumirea se modifică sau se completează pentru a specifica acidul organic.
([3]) Procedeul de fabricație poate fi inclus în denumire.

12. **(Sub)produse de fermentare din microorganisme**

Numărul	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
12.1	**Produse obținute din biomasa microorganismelor specifice cultivate pe anumite substraturi**	Poate conține până la 0,3 % agenți antispumanți. Poate conține până la 1,5 % agenți de filtrare/de limpezire. Poate conține până la 2,9 % acid propionic.	Acid propionic dacă > 0,5 %
12.1.1	**Proteină obținută din *Methylophilus methylotrophus***	Produs proteic de fermentare obținut prin cultura de *Methylophilus methylotrophus* (sușa NCIMB 10.515) ([1]) pe metanol, conținând cel puțin 68 % proteină brută și prezentând un indice de reflectanță de cel puțin 50.	Proteină brută Cenușă brută Grăsimi brute
12.1.2	**Proteină obținută din *Methylococcus capsulatus (Bath), Alca ligenes acidovorans, Bacillus brevis* și *Bacillus firmus***	Produs proteic de fermentare cu *Methylococcus capsulatus (Bath)* (sușa NCIMB 11132), *Alcaligenes acidovorans* (sușa NCIMB 12387), *Bacillus brevis* (sușa NCIMB 13288) și *Bacillus firmus* (sușa NCIMB 13280) ([1]) pe gaz natural (aproximativ 91 % metan, 5 % etan, 2 % propan, 0,5 % izobutan, 0,5 % n-butan), amoniac și săruri minerale, conținând cel puțin 65 % proteină brută.	Proteină brută Cenușă brută Grăsimi brute

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
12.1.3	**Proteină bacteriană obținută din *Escherichia coli***	Produs proteic, subprodus rezultat din fabricarea de aminoacizi prin cultura de *Escherichia coli K12* (1) pe substraturi de origine vegetală sau chimică, amoniac sau săruri minerale; poate fi hidrolizat.	Proteină brută
12.1.4	**Proteină bacteriană obținută din *Corynebacterium glutamicum***	Produs proteic, subprodus rezultat din fabricarea de aminoacizi prin cultura de *Corynebacterium glutamicum* (1) pe substraturi de origine vegetală sau chimică, amoniac sau săruri minerale; poate fi hidrolizat.	Proteină brută
12.1.5	**Drojdii și părți ale acestora [Drojdie de bere] [Produs din drojdie]**	Toate drojdiile și părțile acestora obținute din *Saccharomyces cerevisiae, Saccharomyces carlsbergiensis, Kluyveromyces lactis, Kluyveromyces fragilis, Torulaspora delbrueckii, Candida utilis/Pichia jadinii, Saccharomyces uvarum, Saccharomyces ludwigii* sau *Brettanomyces ssp.* (1) (2) pe substraturi în principal de origine vegetală, cum sunt melasa, siropul de zahăr, alcoolul, reziduurile de distilare, cerealele și produsele conținând amidon, sucul din fructe, zerul, acidul lactic, zahărul, fibrele vegetale hidrolizate și nutrienții de fermentare, cum sunt amoniacul sau sărurile minerale.	Umiditate, dacă < 75 % sau > 97 % Dacă umiditatea < 75 %: Proteină brută
12.1.6	**Miceliu însilozat rezultat din fabricarea penicilinei**	Miceliu (compuși azotați), subprodus umed rezultat din fabricarea penicilinei prin cultura de *Penicillium chrysogenum* (ATCC48271) (1) pe diferite surse de hidrați de carbon și hidrolizații lor, tratat termic și însilozat prin intermediul *Lactobacillus brevis, plantarum, sake, collinoides* și *Streptococcus lactis* pentru a inactiva penicilina, conținând cel puțin 7 % azot exprimat în proteină brută.	Azot exprimat în proteină brută Cenușă brută
12.1.7	**Drojdii din procesul de producere de biomotorină**	Toate drojdiile și părțile acestora obținute din *Yarrowia lipolytica* (1) (2) crescute pe uleiuri vegetale și fracțiuni de demucilaginare și glicerol formate în timpul producerii de biomotorină	Umiditate, dacă < 75 % sau > 97 % Dacă umiditatea < 75 %: Proteină brută
12.2	**Alte subproduse de fermentare**	Poate conține până la 0,6 % agenți antispumanți. Poate conține până la 0,5 % agenți anti-tartru. Poate conține până la 0,2 % sulfiți	

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarații obligatorii
12.2.1	**Borhot [solubil de melasă condensată]**	Subproduse derivate din prelucrarea industrială a musturilor rezultate din procedeele de fermentare, cum ar fi fabricarea alcoolului, a acizilor organici și a drojdiilor. Sunt compuse din fracțiunea lichidă/păstoasă obținută în urma separării musturilor de fermentare. Pot include, de asemenea, celule moarte și/sau părți ale acestora provenite din microorganismele de fermentare utilizate. Substraturile sunt în principal de origine vegetală, cum ar fi, melasa, siropul de zahăr, alcoolul, reziduurile de distilare, cerealele și produsele conținând amidon, sucul din fructe, zerul, acidul lactic, zahărul, fibrele vegetale hidrolizate și nutrienții de fermentare, cum sunt amoniacul sau sărurile minerale.	Proteină brută Substrat și indicare a procedeului de producție, după caz.
12.2.2	**Subproduse rezultate din fabricarea acidului L-glutamic**	Subproduse rezultate din fabricarea acidului L-glutamic prin fermentare cu *Corynebacterium melassecola* (1) pe substrat compus din zaharoză, melasă, produse din amidon și hidrolizații acestora, săruri de amoniu și alți compuși azotați.	Proteină brută
12.2.3	**Subproduse rezultate din fabricarea L-lizinei monohidroclorid cu *Brevibacterium lactofermentum***	Subproduse rezultate din fabricarea L-lizinei monohidroclorid prin fermentare cu *Brevibacterium lactofermentum* (1) pe substrat compus din zaharoză, melasă, produse din amidon și hidrolizații acestora, săruri de amoniu și alți compuși azotați.	Proteină brută
12.2.4	**Subproduse rezultate din fabricarea aminoacizilor cu *Corynebacterium glutamicum***	Subproduse rezultate din fabricarea de aminoacizi prin fermentare cu *Corynebacterium glutamicum* (1) pe substrat de origine vegetală sau chimică, amoniac sau săruri minerale.	Proteină brută Cenușă brută
12.2.5	**Subproduse rezultate din fabricarea aminoacizilor cu *Escherichia coli* K12**	Subproduse rezultate din fabricarea de aminoacizi prin fermentare cu *Escherichia coli* K12 (1) pe substrat de origine vegetală sau chimică, amoniac sau săruri minerale.	Proteină brută Cenușă brută
12.2.6	**Subprodus rezultat din fabricarea de enzime cu *Aspergillus niger***	Subprodus rezultat din fermentarea *Aspergillus niger* (1) pe grâu sau malț pentru fabricarea enzimelor.	Proteină brută

(1) Celulele microorganismelor au fost inactivate sau ucise.
(2) Denumirea uzuală a suşelor de drojdie se poate îndepărta de taxonomia ştiinţifică, prin urmare, pot fi folosite, de asemenea, sinonime pentru suşele enumerate.

▼B

13. **Diverse**

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
13.1.1	**Produse de brutărie și din industria pastelor făinoase**	Produse obținute în cursul și ca urmare a fabricării pâinii, a biscuiților, a napolitanelor sau a pastelor. Pot fi uscate.	Amidon Zaharide totale, calculate ca zaharoză Grăsimi brute, dacă > 5 %
13.1.2	**Produse de patiserie**	Produse obținute în cursul și ca urmare a fabricării produselor de patiserie și a prăjiturilor. Pot fi uscate.	Amidon Zaharide totale, calculate ca zaharoză Grăsimi brute, dacă > 5 %
13.1.3	**Produse rezultate din fabricarea cerealelor pentru micul dejun**	Substanțele sau produsele destinate consumului uman sau cu privire la care se preconizează în mod rezonabil că pot fi consumate de oameni sub formele lor prelucrate, parțial prelucrate sau neprelucrate. Pot fi uscate.	Proteină brută, dacă > 10 % Fibră brută Grăsimi/uleiuri brute, dacă > 10 % Amidon, dacă > 30 % Zaharide totale, calculate ca zaharoză, dacă > 10 %
13.1.4	**Produse de cofetărie**	Produse obținute în cursul și ca urmare a fabricării dulciurilor, inclusiv a ciocolatei. Pot fi uscate.	Amidon Grăsimi brute, dacă > 5 % Zaharide totale, calculate ca zaharoză
13.1.5	**Produse rezultate din fabricarea înghețatei**	Produse obținute în cursul fabricării înghețatei. Pot fi uscate.	Amidon Zaharide totale, calculate ca zaharoză Grăsimi brute
13.1.6	**Produse și subproduse rezultate din prelucrarea fructelor și a legumelor proaspete** ([1])	Produse obținute în cursul prelucrării fructelor și a legumelor proaspete (inclusiv coaja, bucăți întregi de fructe/legume și amestecuri ale acestora). Pot fi uscate sau congelate.	Amidon Fibră brută Grăsimi brute, dacă > 5 % Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 %
13.1.7	**Produse rezultate din prelucrarea plantelor** ([1])	Produse obținute din congelarea sau uscarea plantelor întregi sau a unor părți din acestea.	Fibră brută
13.1.8	**Produse rezultate din prelucrarea mirodeniilor și a condimentelor** ([1])	Produse obținute din congelarea sau uscarea mirodeniilor și a condimentelor sau a unor părți din acestea.	Proteină brută, dacă > 10 % Fibră brută Grăsimi/uleiuri brute, dacă > 10 % Amidon, dacă > 30 % Zaharide totale, calculate ca zaharoză, dacă > 10 %

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
13.1.9	**Produse rezultate din prelucrarea ierburilor aromatice** ([1])	Produse obținute din zdrobirea, măcinarea, congelarea sau uscarea ierburilor aromatice sau a unor părți din acestea.	Fibră brută
13.1.10	**Produse rezultate din prelucrarea cartofilor**	Produse obținute în cursul prelucrării cartofilor. Pot fi uscate sau congelate.	Amidon Fibră brută Grăsimi brute, dacă > 5 % Cenușă insolubilă în HCl, dacă > 3,5 %
13.1.11	**Produse și subproduse rezultate din fabricarea sosurilor**	Substanțele rezultate din fabricarea sosurilor destinate consumului uman sau cu privire la care se preconizează în mod rezonabil că pot fi consumate de oameni sub formele lor prelucrate, parțial prelucrate sau neprelucrate. Pot fi uscate.	Grăsimi brute
13.1.12	**Produse și subproduse rezultate din fabricarea snackurilor aromate**	Produse și subproduse rezultate din fabricarea snackurilor aromate, obținute în cursul și ca urmare a fabricării snackurilor aromate – chipsuri de cartofi, snackuri pe bază de cartofi și/sau cereale (extrudate direct, pe bază de aluat și snackuri sub formă de pelete) și fructe cu coajă lemnoasă.	Grăsimi brute
13.1.13	**Produse rezultate din fabricarea produselor alimentare gata pentru consum**	Produse obținute în cursul fabricării produselor alimentare gata pentru consum. Pot fi uscate.	Grăsimi brute, dacă > 5 %
13.1.14	**Subproduse vegetale rezultate din fabricarea de băuturi alcoolice**	Produse solide din plante (inclusiv bacele și semințele, cum ar fi anasonul) obținut după macerarea acestor plante într-o soluție alcoolică sau după evaporarea alcoolică/ distilare sau ambele, în procesul de elaborare a aromelor pentru fabricarea băuturilor alcoolice. Aceste produse trebuie distilate pentru a se elimina reziduurile alcoolice.	Proteină brută, dacă > 10 % Fibră brută Grăsimi/uleiuri brute, dacă > 10 %
13.1.15	**Furaj pe bază de bere**	Produs rezultat din procesul de fabricare a berii care este inutilizabil ca băutură pentru consumul uman.	Concentrație alcoolică
13.2.1	**Zahăr caramelizat**	Produs obținut prin încălzirea controlată a oricărui tip de zahăr.	Zaharide totale, calculate ca zaharoză
13.2.2	**Dextroză**	Dextroza este obținută în urma hidrolizei amidonului și constă în glucoză purificată cristalizată, cu sau fără apă de cristalizare.	Zaharide totale, calculate ca zaharoză
13.2.3	**Fructoză**	Fructoză sub formă de pudră cristalină purificată. Se obține din glucoza prezentă în siropul de glucoză prin utilizarea glucozei-izomerază și din inversiunea zaharozei.	Zaharide totale, calculate ca zaharoză

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
13.2.4	**Sirop de glucoză**	Siropul de glucoză este o soluție apoasă purificată și concentrată de glucide nutritive obținută prin hidroliză din amidon.	Zaharuri totale Umiditate, dacă > 30 %
13.2.5	**Melasă de glucoză**	Produs obținut în cursul rafinării siropului de glucoză.	Zaharuri totale
13.2.6	**Xiloză**	Zaharoză extrasă din lemn.	
13.2.7	**Lactuloză**	Dizaharidă semisintetică (4-O-D-galactopiranosil-D-fructoză) obținută din lactoză prin izomerizarea glucozei în fructoză. Este prezentă în lapte și în produsele lactate supuse unui tratament termic.	Lactuloză
13.2.8	**Glucozamină (Chitozamină)**	Zahăr aminat (monozaharidă) făcând parte din structura polizaharidelor chitosan și chitină. Produs prin hidroliza exoscheletelor de crustacee și de alte artropode sau prin fermentarea unei cereale precum porumbul sau grâul.	Sodiu sau potasiu, după caz „de la animale acvatice” sau „din fermentație”, după caz
13.3.1	**Amidon** ([2])	Amidon.	Amidon
13.3.2	**Amidon** ([2]), **pregelatinizat**	Produs compus din amidon expandat prin tratament termic.	Amidon
13.3.3	**Amidon** ([2])**amestec**	Produs compus din amidon alimentar nativ și/sau modificat obținut din diferite surse botanice.	Amidon
13.3.4	**Turtă de hidrolizați de amidon** ([2])	Produs de filtrare al lichiorului de hidroliză a amidonului care constă în următoarele: proteine, amidon, polizaharide, grăsimi, ulei și ajutor de filtrare (de exemplu, diatomit, fibră de lemn).	Umiditate, dacă < 25 % sau > 45 % Dacă umiditatea < 25 %: — Grăsimi brute — Proteină brută
13.3.5	**Dextrină**	Dextrina este amidon parțial hidrolizat cu ajutorul unui acid.	
13.3.6	**Maltodextrină**	Maltodextrina este amidonul parțial hidrolizat.	
13.4.1	**Polidextroză**	Polimer în masă cu legături aleatorii de glucoză produs prin polimerizarea termică a D-glucozei.	
13.5.1	**Polioli**	Produs obținut prin hidrogenare sau fermentare și constând în monozaharide, dizaharide, oligozaharide sau polizaharide reduse.	

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
13.5.2	**Izomalt**	Zahăr alcool obținut din sucroză după conversie enzimatică și hidrogenare.	
13.5.3	**Manitol**	Produs obținut prin hidrogenare sau fermentare și constând în glucoză și/sau fructoză reduse.	
13.5.4	**Xilitol**	Produs obținut prin hidrogenarea și fermentarea xilozei.	
13.5.5	**Sorbitol**	Produs obținut prin hidrogenarea glucozei.	
13.6.1	**Uleiuri acide rezultate din rafinarea chimică** ([3])	Produs obținut în cursul deacidificării uleiurilor și grăsimilor de origine vegetală sau animală prin intermediul bazelor, urmată de o acidulare cu separare ulterioară a fazei apoase, conținând acizi grași liberi, uleiuri sau grăsimi și componente naturale ale semințelor, fructelor sau țesuturilor animale precum mono- și digliceridele, lecitina și fibrele.	Grăsimi brute Umiditate, dacă > 1 %
13.6.2	**Acizi grași esterificați cu glicerol** ([4])	Gliceride obținute prin esterificarea glicerolului cu acizi grași. Poate conține până la 50 ppm nichel obținut din hidrogenare.	Umiditate, dacă > 1 % Grăsimi brute Nichel dacă > 20 ppm
13.6.3	**Mono-, di- și trigliceride ale acizilor grași** ([4])	Produs constând din amestecuri de mono-, di- și triesteri de glicerol cu acizi grași. Ele pot conține cantități mici de acizi grași și glicerol în stare liberă. Poate conține până la 50 ppm nichel obținut din hidrogenare.	Grăsimi brute Nichel dacă > 20 ppm
13.6.4	**Săruri ale acizilor grași** ([4])	Produs obținut prin reacția acizilor grași cu cel puțin patru atomi de carbon cu hidroxizi, oxizi sau săruri de calciu, magneziu, sodiu sau potasiu. Poate conține până la 50 ppm nichel obținut din hidrogenare.	Grăsimi brute (după hidroliză) Umiditate Ca sau Na sau K sau Mg (după caz) Nichel dacă > 20 ppm
13.6.5	**Distilați de acizi grași rezultați din rafinare fizică** ([3])	Produs obținut în cursul deacidificării uleiurilor și grăsimilor de origine vegetală sau animală prin intermediul distilării, conținând acizi grași liberi, uleiuri sau grăsimi și componente naturale ale semințelor, fructelor sau țesuturilor animale precum mono- și digliceridele, sterolii și tocoferolii.	Grăsimi brute Umiditate, dacă > 1 %

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
13.6.6	**Acizi grași bruți rezultați din divizare** ([3])	Produs obținut prin divizarea uleiurilor/grăsimilor. Prin definiție se compune din acizi grași bruți C_6-C_{24}, alifatici, lineari, monocarboxilici, saturați și nesaturați. Poate conține până la 50 ppm nichel obținut din hidrogenare.	Grăsimi brute Umiditate, dacă > 1 % Nichel dacă > 20 ppm
13.6.7	**Acizi grași distilați puri rezultați din divizare** ([3])	Produs obținut prin distilarea acizilor grași bruți din divizarea uleiurilor/grăsimilor plus, posibil, hidrogenare. Prin definiție se compune din acizi grași distilați puri C_6-C_{24}, alifatici, lineari, monocarboxilici, saturați și nesaturați. Poate conține până la 50 ppm nichel obținut din hidrogenare.	Grăsimi brute Umiditate, dacă > 1 % Nichel dacă > 20 ppm
13.6.8	**Pastă de neutralizare (Soap stocks)** ([3])	Produs obținut în cursul deacidificării uleiurilor și grăsimilor vegetale prin intermediul unei soluții apoase de hidroxid de calciu, magneziu, sodiu sau potasiu conținând săruri de acizi grași, uleiuri sau grăsimi și componente naturale ale semințelor, fructelor sau țesuturilor animale precum mono- și digliceridele, lecitina și fibrele.	Umiditate dacă < 40 și > 50 % Ca sau Na sau K sau Mg, după caz
13.6.9	**Mono- și digliceride ale acizilor grași esterificate cu acizi organici** ([4]) ([5])	Mono- și digliceride ale acizilor grași cu cel puțin patru atomi de carbon, esterificate cu acizi organici.	Grăsimi brute
13.6.10	**Esterii zaharozei cu acizi grași** ([4])	Esteri ai zaharozei și acizi grași.	Zaharide totale, calculate ca zaharoză Grăsimi brute
13.6.11	**Sucrogliceride ale acizilor grași** ([4])	Amestec de esteri ai zaharozei și mono- și digliceride ale acizilor grași.	Zaharide totale, calculate ca zaharoză Grăsimi brute
13.8.1	**Glicerină, brută**	Subprodus obținut din: — procedeul oleochimic de divizare a uleiurilor/grăsimilor pentru a obține acizi grași și apă dulce, urmat de concentrarea apei dulci pentru a obține glicerol brut sau de transesterificare (poate conține până la 0,5 % metanol) a uleiurilor/grăsimilor naturale pentru a obține esteri metilici ai acizilor grași și apă dulce, urmat de concentrarea apei dulci pentru a obține glicerolul brut.	Glicerol Potasiu dacă > 1,5 % Sodiu dacă > 1,5 % Nichel dacă > 20 ppm

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
		— Producerea biomotorinei (esteri metilici sau etilici ai acizilor grași) prin transesterificarea uleiurilor și grăsimilor de origine vegetală și animală nespecificată. Glicerina poate să conțină încă săruri minerale și organice (până la 7,5 %). Poate conține până la 0,5 % metanol și până la 4 % materie organică fără glicerol, compunându-se din esteri metilici ai acizilor grași, esteri etilici ai acizilor grași, acizi grași liberi și gliceride. — Saponificări ale uleiurilor/grăsimilor de origine vegetală sau animală, în mod normal cu baze/pământuri alcaline, pentru a obține săpunuri. Poate conține până la 50 ppm nichel obținut din hidrogenare.	
13.8.2	**Glicerină**	Produs obținut din: — procedeu oleochimic de a) divizare a uleiurilor/grăsimilor urmat de concentrarea apelor dulci și rafinare prin distilare (a se vedea partea B, glosarul de proceduri, înregistrarea 20) sau un procedeu de schimb ionic; b) de transesterificare a uleiurilor/grăsimilor naturale pentru a obține esteri metilici ai acizilor grași și apă dulce brută, urmat de concentrarea apei dulci pentru a obține glicerol brut și rafinarea prin distilare sau un procedeu de schimb ionic. — Producerea biomotorinei (esteri metilici sau etilici ai acizilor grași) prin transesterificarea uleiurilor și grăsimilor de origine vegetală și animală nespecificată, cu rafinarea ulterioară a glicerinei. Conținut minim de glicerol: 99 % din materia uscată. — Saponificări ale uleiurilor/grăsimilor de origine vegetală sau animală, în mod normal cu baze/pământuri alcaline, pentru a obține săpunuri, urmate de rafinarea glicerolului brut și distilare. Poate conține până la 50 ppm nichel obținut din hidrogenare.	Glicerol dacă < 99 % pe baza materiei uscate Sodiu dacă > 0,1 % Potasiu dacă > 0,1 % Nichel dacă > 20 ppm

▼B

Numărul	Denumire	Descriere	Declarațiile obligatorii
13.9.1	**Metilsulfonilmetan**	Tiocompus organic [$(CH_3)_2SO_2$] obținut prin sinteză și identic cu sursa prezentă în mod natural în plante.	Sulf
13.10.1	**Turbă**	Produs rezultat din descompunerea naturală a plantelor (în principal mușchiul de turbă) în mediu anaerobic și oligotrof.	Fibră brută
13.10.2	**Leonardit**	Produs care este un complex mineral natural de hidrocarburi fenolice, cunoscut, de asemenea, ca humat, care provine din descompunerea materiei organice de-a lungul a milioane de ani.	Fibră brută
13.11.1	**Propilenglicol; [1,2-propandiol; [propan-1,2-diol]**	Compus organic (un diol sau dublu alcool) cu formula $C_3H_8O_2$. Este un lichid vâscos cu un gust ușor dulce, higroscopic și miscibil cu apa, acetona și cloroformul. Poate conține până la 0,3 % dipropilen glicol.	Propilenglicol
13.11.2	**Monoesteri ai propilenglicolului și ai acizilor grași** (4)	Monoesteri ai propilenglicolului și ai acizilor grași, singuri sau în amestecuri cu diesteri.	Propilenglicol Grăsimi brute

(1) Specia de fructe, de legume, de plante, de mirodenii și de ierburi aromatice trebuie adăugată la denumire, după caz.
(2) Denumirea trebuie completată prin indicarea originii botanice.
(3) Denumirea trebuie completată prin indicarea originii botanice sau animale.
(4) Denumirea trebuie modificată sau completată pentru a specifica acizii grași utilizați.
(5) Denumirea se modifică sau se completează pentru a specifica acidul organic.