II

*(Πράξεις για την ισχύ των οποίων δεν απαιτείται δημοσίευση)*

# ΕΠΙΤΡΟΠΗ

## ΟΔΗΓΙΑ 92/87/ΕΟΚ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

**της 26ης Οκτωβρίου 1992**

**για την κατάρτιση ενός μη αποκλειστικού καταλόγου των κυριωτέρων συστατικών τα οποία συνήθως χρησιμοποιούνται και διατίθενται στο εμπόριο για την παρασκευή συνθέτων ζωοτροφών για ζώα εκτός των οικιακών**

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας,

την οδηγία 79/373/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 2ας Απριλίου 1979 περί εμπορίας των συνθέτων ζωοτροφών (1), όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 90/654/ΕΟΚ (2), και ιδίως το άρθρο 10 στοιχείο 6),

Εκτιμώντας:

ότι ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2658/87 του Συμβουλίου (3) έχει καθιερώσει την ονοματολογία των εμπορευμάτων, που αποσκοπεί να καλύψει συγχρόνως τις απαιτήσεις του κοινού δασμολογίου και τις στατιστικές του εσωτερικού εμπορίου της Κοινότητας·

ότι, όσον αφορά τη σήμανση, η οδηγία 79/373/ΕΟΚ αποσκοπεί στο να πληροφορήσει αντικειμενικά και όσο το δυνατόν επακριβώς τον κτηνοτρόφο·

ότι η δήλωση των συστατικών που εισέρχονται στη σύνθεση των ζωοτροφών συνιστά, σε ορισμένες περιπτώσεις, σημαντικό στοιχείο πληροφόρησης για τους κτηνοτρόφους·

ότι η οδηγία 79/373/ΕΟΚ προβλέπει, δύο τρόπους δήλωσης των συνθέτων ζωοτροφών που προορίζονται για ζώα εκτός των οικιακών·

ότι σύμφωνα με τις διατάξεις της οδηγίας 79/373/ΕΟΚ, όπως τροποποιήθηκε από την οδηγία 90/44/ΕΟΚ (4), πρέπει να καθοριστεί, λαμβάνοντας υπόψη την εξέλιξη των επιστημονικών και τεχνικών γνώσεων, ένας μη αποκλειστικός κατάλογος των κυριοτέρων συστατικών που κανονικά χρησιμοποιούνται και διατίθενται στο εμπόριο για την παρασκευή συνθέτων ζωοτροφών για ζώα εκτός των οικιακών για να καταργηθούν τα εμπόδια στις ενδοκοινοτικές συναλλαγές·

ότι ο εν λόγω κατάλογος πρέπει να καθορίζει για κάθε συστατικό μια κοινή ονομασία και μια περιγραφή και σε ορισμένες περιπτώσεις μπορεί να ορίζονται ελάχιστες απαιτήσεις της συνθέσεως·

ότι ο καθορισμός ενός επιπέδου βοτανικής καθαρότητας και η περιγραφή της έννοιας «βοτανικές προσμείξεις» είναι αναγκαίες προκειμένου να καταστεί δυνατός ο διαχωρισμός των ατομικών συστατικών από το μείγμα·

ότι από την καθιέρωση γλωσσαρίου που θα περιγράφει τις κυριότερες διαδικασίες παρασκευής θα αποφευχθούν πολλές επαναλήψεις·

ότι τα συστατικά που απαριθμούνται στον προαναφερθέντα κατάλογο μπορούν να δηλωθούν ως συστατικά υπό τον όρο ότι ανταποκρίνονται στις ονομασίες που έχουν προβλεθεί γι' αυτά, στις περιγραφές που έχουν δοθεί σ' αυτά και σε κάθε απαιτήσεις σύνθεσης που μπορεί να έχουν οριστεί·

ότι σύμφωνα με την οδηγία 79/373/ΕΟΚ ο κατάλογος των συστατικών τα οποία μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή συνθέτων ζωοτροφών δεν μπορεί να έχει εξαντλητικό χαρακτήρα· ότι τα κράτη μέλη πρέπει να αποδεχθούν ότι συστατικά εκτός εκείνων που περιλαμβάνονται στο εν λόγω κατάλογο μπορούν επίσης να διατεθούν στο εμπόριο υπό τον όρο ότι δεν έχουν υποστεί αλλοιώσεις, είναι ανόθευτα και εμπορεύσιμης ποιότητας και ότι έχουν δηλωθεί με ονομασίες άλλες από αυτές που παρατίθενται στο παράρτημα, οι οποίες δεν δύνανται να παραπλανήσουν τον καταναλωτή·

ότι τα μέτρα που προβλέπονται στην παρούσα οδηγία είναι σύμφωνα με τη γνώμη της Μόνιμης Επιτροπής Ζωοτροφών,

(1) ΕΕ αριθ. L 86 της 6. 4. 1979, σ. 30.
(2) ΕΕ αριθ. L 353 της 17. 12. 1990, σ. 48.
(3) ΕΕ αριθ. L 256 της 7. 9. 1987, σ. 1.
(4) ΕΕ αριθ. L 27 της 31. 1. 1990, σ. 35.

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΟΔΗΓΙΑ:

*Άρθρο 1*

Τα κράτη μέλη προβλέπουν ότι, στην περίπτωση των συνθέτων ζωοτροφών που χρησιμοποιούνται για ζώα εκτός των οικιακών, τα συστατικά που κατατάσσονται στο μέρος Β του παραρτήματος μπορούν να δηλώνονται επί της συσκευασίας, επί του δοχείου ή επί της ετικέτας επικολλημένης σ' αυτό μόνον εφόσον ανταποκρίνονται στις ονομασίες που ορίζονται σ' αυτό καθώς και υπό την προϋπόθεση ότι ανταποκρίνονται στις περιγραφές που δίνονται σ' αυτό, καθώς και στις απαιτήσεις συνθέσεως οι οποίες μπορεί να έχουν οριστεί.

Επιπλέον, τα κράτη μέλη μεριμνούν ώστε να τηρούνται οι διατάξεις του μέρους Α «Γενικά».

*Άρθρο 2*

Ωστόσο, τα κράτη μέλη προβλέπουν ότι μπορούν να διατίθενται στο εμπόριο μέχρι τις 31 Δεκεμβρίου 1993 οι σύνθετες ζωοτροφές που παρασκευάστηκαν πριν από την 1η Μαρτίου 1993 και δεν ανταποκρίνονται στις διατάξεις της παρούσας οδηγίας.

*Άρθρο 3*

Τα κράτη μέλη θέτουν σε ισχύ τις νομοθετικές, κανονιστικές και διοικητικές διατάξεις που είναι αναγκαίες για να συμμορφωθούν προς τις διατάξεις της παρούσας οδηγίας το αργότερο την 1η Μαρτίου 1993. Πληροφορούν αμέσως την Επιτροπή σχετικά.

Όταν τα κράτη μέλη θεσπίζουν τις εν λόγω διατάξεις, οι τελευταίες αυτές περιέχουν παραπομπή στην παρούσα οδηγία ή συνοδεύονται από παρόμοια παραπομπή κατά την επίσημη δημοσιεύσή τους. Ο τρόπος της παραπομπής καθορίζεται από τα κράτη μέλη.

*Άρθρο 4*

Η παρούσα οδηγία απευθύνεται στα κράτη μέλη.

Βρυξέλλες, 26 Οκτωβρίου 1992.

*Για την Επιτροπή*

Ray MAC SHARRY

*Μέλος της Επιτροπής*

*ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ*

## ΜΕΡΟΣ Α

### Γενικά

I. *Επεξηγηματικές*

1. Τα συστατικά κατατάσσονται και ονομάζονται στο μέρος Β, σύμφωνα με τα ακόλουθα κριτήρια:

— προέλευση του προϊόντος/παραπροϊόντος: φυτικό ζωικό, ανόργανο,

— μέρος του προϊόντος/παραπροϊόντος που χρησιμοποιείται: ολόκληρο, σπόροι, κόνδυλοι, οστά,

— επεξεργασία στην οποία έχει υποβληθεί το προϊόν/παραπροϊόν: νιφάδες, πίτυρο, πούλπα, λίπος,

— ωριμότητα του προϊόντος/παραπροϊόντος ή/και ποιότητα του προϊόντος/παραπροϊόντος: «χαμηλή περιεκτικότητα σε γλυκοζινολικές ενώσεις» «πλούσιο σε λιπαρές ουσίες» «χαμηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρη».

2. Ο κατάλογος των συστατικών υποδιαιρείται σε δώδεκα κεφάλαια:

1. Σπόροι δημητριακών, προϊόντα και παραπροϊόντα αυτών
2. Ελαιούχοι σπόροι, ελαιούχοι καρποί, προϊόντα και παραπροϊόντα αυτών
3. Σπέρματα ψυχανθών, προϊόντα και παραπροϊόντα αυτών
4. Κόνδυλοι ρίζες, προϊόντα και παραπροϊόντα αυτών
5. Άλλοι σπόροι και καρποί, προϊόντα και παραπροϊόντα αυτών
6. Συγκομιζόμενες χονδροειδείς ζωοτροφές και ινώδη υπολείμματα
7. Άλλα φυτά, προϊόντα και παραπροϊόντα αυτών
8. Προϊόντα γάλακτος
9. Προϊόντα χερσαίων ζώων
10. Ψάρια και άλλα θαλάσσια ζώα, προϊόντα και παραπροϊόντα αυτών
11. Ανόργανες ύλες
12. Διάφορα.

II. *Διατάξεις όσον αφορά τη βοτανική καθαρότητα:*

1. Η βοτανική καθαρότητα των προϊόντων και παραπροϊόντων που παρατίθενται στο μέρος Β δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 95 %, εκτός αν ορίζεται στο μέρος Β διαφορετικό επίπεδο περιεκτικότητας.

2. Τα ακόλουθα θεωρούνται ότι συνιστούν βοτανικές προσμείξεις:

α) φυσικές αλλά ακίνδυνες προσμείξεις (π.χ.: άχυρα και υπολείμματα αχύρων, σπόροι άλλων καλλιεργούμενων ειδών ή ζιζανίων)·

β) αβλαβή υπολείμματα άλλων ελαιούχων σπόρων ή καρπών, που προέρχονται από προηγούμενη επεξεργασία, και των οποίων η περιεκτικότητα δεν υπερβαίνει το 0,5 %.

3. Τα εμφαινόμενα επίπεδα αναφέρονται στο βάρος του προϊόντος ως έχει.

III. *Διατάξεις όσον αφορά την ονομασία*

Όταν η ονομασία ενός συστατικού περιλαμβάνει μία ή περισσότερες λέξεις εντός παρενθέσεων, αυτή ή αυτές οι λέξεις είναι δυνατό να περιλαμβάνονται ή να παραλείπονται κατ' επιλογήν· π.χ.: το έλαιο (από σπέρματα) σόγιας είναι δυνατό να δηλώνεται ως έλαιο από σπέρματα σόγιας ή ως έλαιο σόγιας.

IV. *Διατάξεις όσον αφορά το γλωσσάριο*

Το γλωσσάριο που ακολουθεί αναφέρεται στις κυριότερες επεξεργασίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των συστατικών τα οποία περιγράφονται στο μέρος Β του παραρτήματος. Όταν, στις ονομασίες αυτών των συστατικών, περιλαμβάνεται μια κοινή ονομασία ή όρος του παρόντος γλωσσαρίου, η ονομασία της αντίστοιχης επεξεργασίας πρέπει να είναι σύμφωνη με το δεδομένο ορισμό.

| Επεξεργασία | Ορισμός | Κοινή ονομασία/όρος |
|---|---|---|
| Συμπύκνωση | Αύξηση της περιεκτικότητας σε ορισμένες ουσίες δι' απομακρύνσεως του ύδατος ή άλλων συστατικών | Συμπύκνωμα |
| Αποφλοίωση (1) | Αφαίρεση των περιβλημάτων από κόκκους, σπόρους και καρπούς διάφορους | Αποφλοιωμένο |
| Ξήρανση | Τεχνητή ή φυσική αφυδάτωση με σκοπό τη διατήρηση του προϊόντος | Αποξηραμένο (στον ήλιο ή με τεχνητό τρόπο) |
| Εκχύλιση | Χρήση οργανικών διαλυτών για την αφαίρεση του λίπους ή του ελαίου από ορισμένες ουσίες, ή υδατικού διαλύτου για την αφαίρεση της ζάχαρης και άλλων υδατοδιαλυτών συστατικών. Όταν χρησιμοποιείται οργανικός διαλύτης, το τελικό προϊόν πρέπει να είναι τεχνικώς απαλλαγμένο από το διαλύτη αυτόν | Εκχυλισμένο (στην περίπτωση των ελαιούχων υλικών)<br>Μελάσσα, πούλπα (στην περίπτωση προϊόντων που περιέχουν ζάχαρη ή άλλα υδατοδιαλυτά συστατικά) |
| Εξώθηση | Συμπίεση ή ώθηση υλικών μέσα από ειδικά ανοίγματα, υπό πίεση (Βλέπε προζελατινοποίηση) | Προϊόν εξώθησης |
| Νιφαδοποίηση | Κυλίνδριση υλικού το οποίο έχει υποβληθεί σε επεξεργασία με υγρή θερμότητα | Νιφάδες, νιφαδοποιημένο |
| Αλευροποίηση | Φυσική επεξεργασία των κόκκων των σιτηρών με σκοπό τη μείωση του μεγέθους των σωματιδίων και τη διευκόλυνση του διαχωρισμού τους σε συστατικά κλάσματα (κυρίως: αλεύρι, πίτυρο και ψιλά πίτυρα) | Αλεύρι, πίτυρα, ψιλά πίτυρα |
| Θερμική επεξεργασία/θέρμανση | Γενικός όρος ο οποίος καλύπτει ορισμένο αριθμό θερμικών επεξεργασιών οι οποίες εκτελούνται υπό ορισμένες συνθήκες με σκοπό να υπάρξει επίδραση επί της δομής του υλικού ή της θρεπτικής αξίας | Ψημένο, διογκωμένο, βρασμένο, θερμικά επεξεργασμένο |
| Υδρογόνωση | Επεξεργασία των λιπών και των ελαίων γιά την άνοδο του σημείου τήξεως αυτών | Προϊόν που έχει σκληρυνθεί |
| Υδρόλυση | Διάσπαση σε απλούστερα χημικά συστατικά μέσω κατάλληλης επεξεργασίας με νερό και, ενδεχομένως, είτε ένζυμα είτε οξέα/αλκάλια | Υδρολυμένο |
| Πίεση | Απομάκρυνση, μέσω μηχανικής πίεσης (είτε με κοχλία, είτε με κάποιο άλλο είδος πιεστηρίου) και, ενδεχομένως, κάποιας θερμικής επεξεργασίας, των λιπών και των ελαίων από ελαιούχα υλικά, ή του χυμού από φρούτα ή άλλα φυτικά προϊόντα | Πλακούντες έκθλιψης (2) (στην περίπτωση ελαιούχων υλικών)<br>Πούλπα, στέμφυλα (στην περίπτωση φρούτων κ.λπ.) |
| Σύμπηξη | Επεξεργασία για τη δημιουργία συμπήκτων | Σύμπηκτο (pellet) |

(1) Ο όρος «αποφλοίωση» είναι δυνατόν να αντικαθίσταται από τους όρους «αποκελύφωση» ή «απολεπύρωση», ανάλογα με την περίπτωση. Οπότε η κοινή ονομασία/όρος πρέπει να είναι αντίστοιχα «αποκελυφωμένο», «απολεπυρωμένο».

(2) Ανάλογα με την περίπτωση, ο όρος «πλακούς έκθλιψης» μπορεί να αντικαθίσταται από τον όρο «πίττα».

| Επεξεργασία | Ορισμός | Κοινή ονομασία/όρος |
|---|---|---|
| Προζελατινοποίηση | Τροποποίηση του αμύλου με σκοπό να βελτιωθούν εμφανώς οι διογκωτικές του ιδιότητες εντός ψυχρού ύδατος | Προζελατινοποιημένο |
| Καθαρισμός (ραφινάρισμα) | Απομάκρυνση των ξένων προσμείξεων από σάκχαρα, έλαια και άλλα φυσικά υλικά με χημική/φυσική επεξεργασία | Καθαρισμένο (ραφιναρισμένο) |
| Υγρή άλεση | Μηχανικός διαχωρισμός των συστατικών μερών του πυρήνα/κόκκου δι' εμβαπτίσεως σε νερό που μπορεί να περιέχει διοξείδιο του θείου γιά να εξαχθεί το άμυλο | Φύτρο, γλουτένη, άμυλο |

## ΜΕΡΟΣ Β

### Μη αποκλειστικός κατάλογος των κύριων συστατικών

### 1. ΣΠΟΡΟΙ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ, ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΥΤΩΝ

| Κωδικός αριθμός | Ονομασία | Περιγραφή |
|---|---|---|
| 1.01 | Βρώμη | Σπόροι του φυτού Avena sativa L. και άλλων καλλιεργούμενων ποικιλιών ειδών του Βρώμη |
| 1.02 | Νιφάδες βρώμης | Προϊόν που λαμβάνεται από απολεπυρωμένη βρώμη η οποία υποβάλλεται σε επεξεργασία με ατμό και κυλίνδριση και το οποίο ενδέχεται να περιέχει λέπυρα βρώμης σε μικρή αναλογία |
| 1.03 | Ψιλά πίτυρα | Παραπροϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την επεξεργασία κοσκινισμένης και απολεπυρωμένης βρώμης προς αδρό άλεσμα και άλευρο βρώμης και το οποίο αποτελείται κυρίως από πίτυρο βρώμης και μέρος του ενδοσπερμίου |
| 1.04 | Φλοιοί βρώμης και πίτυρα | Παραπροϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την επεξεργασία κοσκινισμένης βρώμης προς αδρό άλεσμα βρώμης και το οποίο αποτελείται κυρίως από φλοιούς βρώμης και πίτυρα |
| 1.05 | Κριθή | Σπόροι του φυτού Hordeum vulgare L. |
| 1.06 | Ψιλά πίτυρα κριθής | Παραπροϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την επεξεργασία κοσκινισμένης αποφλοιωμένης κριθής προς μαργαριταρώδη κριθή, σιμιγδάλι ή αλεύρι |
| 1.07 | Θραύσματα ρυζιού | Παραπροϊόν που προκύπτει κατά την παρασκευή γυαλισμένου ή στιλβωμένου ρυζιού Oryza sativa L., το οποίο αποτελείται κυρίως από μικρομεγέθεις ή/και θραυσμένους κόκκους |
| 1.08 | Πίτυρο ρυζιού (καστανού χρώματος) | Παραπροϊόν που προκύπτει κατά τη δεύτερη στίλβωση αποφλοιωμένου ρυζιού και το οποίο αποτελείται κυρίως από τμήματα του αλευρώδους στρώματος, ενδοσπέρμιο και φύτρο |
| 1.09 | Πίτυρο ρυζιού (λευκό) | Παραπροϊόν που προκύπτει κατά την πρώτη στίλβωση αποφλοιωμένου ρυζιού και το οποίο αποτελείται κυρίως από λέπυρα, τμήματα του στρώματος αλευρώνης, ενδοσπέρμιο και φύτρο |
| 1.10 | Πίτυρα ρυζιού με ανθρακικό ασβέστιο | Παραπροϊόν που προκύπτει κατά τη στίλβωση αποφλοιωμένου ρυζιού και το οποίο αποτελείται κυρίως από περιβλήματα, τμήματα του στρώματος αλευρώνης, ενδοσπέρμιο, φύτρο και μικρή ποσότητα ανθρακικού ασβεστίου που προκύπτει από τη χρησιμοποίησή του στη βιομηχανική διαδικασία |

| Κωδικός αριθμός | Ονομασία | Περιγραφή |
|---|---|---|
| 1.11 | Κτηνάλευρο μερικώς βρασμένου ρυζιού | Παραπροϊόν που προκύπτει κατά τη στίλβωση αποφλοιωμένου μερικώς βρασμένου ρυζιού και το οποίο αποτελείται κυρίως από περιβλήματα, τμήματα του στρώματος αλευρώνης, ενδοσπέρμιο, φύτρο και μικρή ποσότητα ανθρακικού ασβεστίου που προκύπτει από τη χρησιμοποίησή του στη βιομηχανική διαδικασία |
| 1.12 | Πλακούντες έκθλιψης φύτρων ρυζιού | Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με πίεση φύτρων ρυζιού στα οποία έχει παραμείνει μέρος του ενδοσπερμίου και των περιβλημάτων |
| 1.13 | Άλεσμα εκχύλισης φύτρων ρυζιού | Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με εκχύλιση φύτρων ρυζιού στα οποία έχει παραμείνει μέρος του ενδοσπερμίου και των περιβλημάτων |
| 1.14 | Άμυλο ρυζιού | Άμυλο ρυζιού τεχνικώς καθαρό |
| 1.15 | Κεχρί | Σπόροι του φυτού Panicum miliaceum L. |
| 1.16 | Σίκαλη | Σπόροι του φυτού Secale cereale L. |
| 1.17 | Ψιλά πίτυρα σίκαλης | Παραπροϊόν της αλευροποιίας, το οποίο λαμβάνεται από κοσκινισμένη σίκαλη και το οποίο αποτελείται κυρίως από σωματίδια του ενδοσπερμίου με λεπτά τμήματα των εξωτερικών στρωμάτων και μερικά υπολείμματα κόκκων |
| 1.18 | Κτηνάλευρο σίκαλης | Παραπροϊόν που προκύπτει κατά την παρασκευή αλεύρου από κοσκινισμένη σίκαλη και κυρίως τμήματα των εξωτερικών στρωμάτων και από σωματίδια σπόρων από τα οποία έχει αφαιρεθεί μικρότερη ποσότητα ενδοσπερμίων απ' ό,τι το πίτυρο σίκαλης |
| 1.19 | Πίτυρο σίκαλης | Παραπροϊόν της αλευροποιίας, το οποίο λαμβάνεται από κοσκινισμένη σίκαλη και αποτελείται κυρίως από τμήματα των εξωτερικών στρωμάτων και από σωματίδια σπόρων από τα οποία έχει αφαιρεθεί το μεγαλύτερο μέρος του ενδοσπερμίου |
| 1.20 | Σόργο | Σπόροι του φυτού Sorghum bicolor (L.) Moench s.i. |
| 1.21 | Σίτος | Σπόροι των φυτών Triticum aestivum L., Triticum durum Desf. και άλλων ποικιλιών του Σίτος |
| 1.22 | Ψιλά πίτυρα σίτου | Παραπροϊόν της αλευροποιίας, το οποίο λαμβάνεται από κοσκινισμένους σπόρους σίτου ή αποφλοιωμένου σίτου σπέλτα και αποτελείται κυρίως από τμήματα του ενδοσπερμίου με λεπτά θραύσματα των εξωτερικών περιβλημάτων και υπολείμματα σπόρων |
| 1.23 | Κτηνάλευρο σίτου | Παραπροϊόν της αλευροποιίας, το οποίο λαμβάνεται από κοσκινισμένους σπόρους σίτου ή αποφλοιωμένου σίτου σπέλτα και αποτελείται κυρίως από θραύσματα των εξωτερικών περιβλημάτων και από τμήματα σπόρων από τα οποία έχει αφαιρεθεί μικρότερο μέρος του ενδοσπερμίου από όσο στο πίτυρο σίτου |
| 1.24 | Πίτυρο σίτου (1) | Παραπροϊόν της αλευροποιίας, το οποίο λαμβάνεται από κοσκινισμένους σπόρους σίτου ή αποφλοιωμένου σίτου σπέλτα και το οποίο αποτελείται κυρίως από τμήματα των εξωτερικών περιβλημάτων από τα οποία έχει αφαιρεθεί το μεγαλύτερο μέρος του ενδοσπερμίου |
| 1.25 | Φύτρα σίτου | Παραπροϊόν της αλευροποιίας το οποίο αποτελείται κυρίως από φύτρα σίτου τα οποία έχουν υποστεί κυλίνδριση ή άλλως και στα οποία ενδέχεται να παραμένουν τμήματα του ενδοσπερμίου και του εξωτερικού περιβλήματος |
| 1.26 | Γλουτένη σίτου | Αποξηραμένο παραπροϊόν της παραγωγής αμύλου σίτου, το οποίο αποτελείται κυρίως από γλουτένη που προκύπτει κατά το διαχωρισμό του αμύλου |

(1) Σε περίπτωση που το συστατικό αυτό έχει υποβληθεί σε λεπτότερη άλεση, είναι δυνατόν, είτε να προστίθεται ο όρος «λεπτό» στην ονομασία του, είτε η ονομασία αυτή να αντικαθίσταται από κάποιαν άλλη αντίστοιχη.

| Κωδικός αριθμός | Ονομασία | Περιγραφή |
|---|---|---|
| 1.27 | Κτηνοτροφική γλουτένη σίτου | Αποξηραμένο παραπροϊόν της παραγωγής αμύλου σίτου, το οποίο αποτελείται κυρίως από πίτυρο και γλουτένη όπου ενδέχεται να προστίθενται συστατικά του υγρού εμβαπτίσεως (διαβροχής) και ενδεχομένως το φύτρο από το οποίο ίσως να έχει αφαιρεθεί το έλαιο |
| 1.28 | Άμυλο σίτου | Τεχνικά καθαρό άμυλο σίτου |
| 1.29 | Σίτος σπέλτα | Κόκκοι του σίτου σπέλτα Triticum spelta L., Triticum dioccum Schrank, Triticum monococcum |
| 1.30 | Τριτικάλε | Σπόροι του υβριδίου Triticum X Secale |
| 1.31 | Αραβόσιτος (καλαμπόκι) | Σπόροι του φυτού Zea Mays L. |
| 1.32 | Ψιλά πίτυρα αραβοσίτου | Παραπροϊόν της παραγωγής αλεύρου ή σιμιγδαλιού από αραβόσιτο, το οποίο αποτελείται κυρίως από τμήματα των εξωτερικών περιβλημάτων και από τμήματα σπόρων από τους οποίους έχει αφαιρεθεί μικρότερο μέρος του ενδοσπερμίου από όσο στο πίτυρο αραβοσίτου |
| 1.33 | Πίτυρο αραβοσίτου | Παραπροϊόν της παραγωγής αλεύρου ή σιμιγδαλιού από αραβόσιτο, το οποίο αποτελείται κυρίως από τα εξωτερικά περιβλήματα και ορισμένα τμήματα του φύτρου του αραβοσίτου με μερικά τμήματα ενδοσπερμίου |
| 1.34 | Πλακούντες έκθλιψης φύτρων αραβοσίτου | Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με πίεση από ξηρά ή υγρά επεξεργασμένα φύτρα αραβοσίτου στα οποία ενδέχεται να έχει παραμείνει μέρος του ενδοσπερμίου και των περιβλημάτων |
| 1.35 | Εκχυλισμένα φύτρα αραβοσίτου | Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με εκχύλιση από ξερά ή υγρά επεξεργασμένα φύτρα αραβοσίτου στα οποία ενδέχεται να έχει παραμείνει μέρος του ενδοσπερμίου και των περιβλημάτων |
| 1.36 | Κτηνοτροφική γλουτένη αραβοσίτου (1) | Αποξηραμένο παραπροϊόν της παραγωγής αμύλου αραβοσίτου, το οποίο αποτελείται από πίτυρο και γλουτένη όπου ενδέχεται να προστίθενται συστατικά του υγρού εμβαπτίσεως (διαβροχής) και ενδεχομένως το φύτρο, από το οποίο ίσως να έχει αφαιρεθεί το έλαιο |
| 1.37 | Γλουτένη αραβοσίτου | Αποξηραμένο παραπροϊόν της παραγωγής αμύλου αραβοσίτου, το οποίο αποτελείται κυρίως από γλουτένη που λαμβάνεται κατά το διαχωρισμό του αμύλου |
| 1.38 | Άμυλο αραβοσίτου | Τεχνικά καθαρό άμυλο αραβοσίτου |
| 1.39 | Προζελατινοποιημένο άμυλο αραβοσίτου (2) | Άμυλο αραβοσίτου το οποίο έχει υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία και το οποίο έχει την ιδιότητα να διογκώνεται αισθητά όταν έρχεται σε επαφή με κρύο νερό |
| 1.40 | Ριζίδια βύνης | Παραπροϊόν της βυνοποίησης, το οποίο αποτελείται κυρίως από αποξηραμένα ριζίδια σιτηρών που έχουν βλαστήσει |
| 1.41 | Αποξηραμένοι σπόροι ζυθοποιίας | Παραπροϊόν της ζυθοποιίας, το οποίο λαμβάνεται με αποξήρανση υπολειμμάτων ζυμωθέντων ή σιτηρών και άλλων αμυλούχων προϊόντων |
| 1.42 | Αποξηραμένοι σπόροι απόσταξης | Παραπροϊόν της απόσταξης αλκοόλης, το οποίο λαμβάνεται με αποξήρανση στερεών υπολειμμάτων σπόρων που έχουν υποστεί ζύμωση |
| 1.43 | Σπόροι απόσταξης σκοτεινού χρώματος (3) | Παραπροϊόν της απόσταξης, το οποίο λαμβάνεται με αποξήρανση στερεών υπολειμμάτων ζυμωθέντων σπόρων στα οποία έχει προστεθεί το σιροπιώδες κατάλοιπο της απόσταξης ή τα εξατμισμένα απόνερα |

(1) Η υποσημείωση αυτή δεν αφορά την ελληνική γλώσσα.

(2) Η ονομασία αυτή, δυνατόν να αντικαθίσταται από την ονομασία «Άμυλο αραβοσίτου που είναι προϊόν εξώθησης».

(3) Η ονομασία αυτή, δυνατόν να αντικαθίσταται από την ονομασία «Αποξηραμένοι κόκκοι απόσταξης και διαλυτά».

## 2. ΕΛΑΙΟΥΧΟΙ ΣΠΟΡΟΙ, ΕΛΑΙΟΥΧΟΙ ΚΑΡΠΟΙ, ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΥΤΩΝ

| Κωδικός αριθμός | Ονομασία | Περιγραφή |
|---|---|---|
| 2.01 | Πλακούντες έκθλιψης μερικώς αποφλοιωμένης αραχίδος | Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με πίεση από μερικώς αποφλοιωμένες αραχίδες Arachis hypogeaea L και άλλα είδη αραχίδος Arachis (μέγιστη περιεκτικότητα της ξηράς ουσίας σε ινώδεις ουσίες: 16 %) |
| 2.02 | Άλεσμα εκχυλισμένης μερικώς αποφλοιωμένης αραχίδος | Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με εκχύλιση από μερικώς αποφλοιωμένες αραχίδες (μέγιστη περιεκτικότητα της ξηρής ουσίας σε ινώδεις ουσίες: 16 %) |
| 2.03 | Πλακούντες έκθλιψης αποφλοιωμένης αραχίδος | Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με πίεση από αποφλοιωμένες αραχίδες |
| 2.04 | Άλεσμα εκχυλισμένης αποφλοιωμένης αραχίδος | Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με εκχύλιση από αποφλοιωμένες αραχίδες |
| 2.05 | Σπόροι κράμβης (1) | Σπόροι της κράμβης Brassica napus L. ssp. oleifera (Metzg.) Sinsk., της ινδικής κράμβης Brassica napus L. Var. glauca (Roxb.) O.E. Schulz και της κράμβης Brassica campestris L. ssp. oleifera (Metzg.) Sinsk (ελάχιστη βοτανική καθαρότητα: 94 %). |
| 2.06 | Πλακούντες έκθλιψης από κραμβόσπορους (1) | Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με πίεση από κραμβόσπορους (ελάχιστη βοτανική καθαρότητα: 94 %) |
| 2.07 | Άλεσμα εκχυλισμένων κραμβόσπορων (1) | Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με εκχύλιση από κραμβόσπορους (ελάχιστη βοτανική καθαρότητα: 94 %) |
| 2.08 | Φλοιοί κραμβόσπορων | Παραπροϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την αποφλοίωση κραμβόσπορων |
| 2.09 | Πλακούντες εκχύλισης μερικώς αποφλοιωμένων σπόρων ατρακτυλίδος | Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με εκχύλιση από μερικώς αποφλοιωμένους σπόρους ατρακτυλίδος Carthamus tinctorius L. |
| 2.10 | Πλακούντες έκθλιψης φοινικοκαρυάς | Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με πίεση από τον αποξηραμένο πυρήνα (ενδοσπέρμιο) και το εξωτερικό περίβλημα (καλυπτήρια στοιβάδα) του σπόρου της φοινικοκαρυάς Cocos nucifera L. |
| 2.11 | Άλεσμα εκχυλισμένης φοινικοκαρυάς | Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με εκχύλιση από τον αποξηραμένο πυρήνα (ενδοσπέρμιο) και το εξωτερικό περίβλημα (καλυπτήρια στοιβάδα) του σπόρου της φοινικοκαρυάς |
| 2.12 | Πλακούντες έκθλιψης ελαΐδος | Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με πίεση από τα σπέρματα ελαΐδος Elaeis-guineensis Jacq., Corozo oleifera (H.B.K.) — L.H. Bailey (Elaeis melanoccocca auct.) από τα οποία έχει, στο μέγιστο δυνατό βαθμό, αφαιρεθεί το σκληρό κέλυφος |
| 2.13 | Άλεσμα εκχυλισμένης ελαΐδος | Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με εκχύλιση από σπέρματα ελαΐδος από τα οποία έχει, στο μέγιστο δυνατό βαθμό, αφαιρεθεί το σκληρό κέλυφος |
| 2.14 | Θερμανθείσα(−έντα) (σπέρματα) σόγια | Σπέρματα σόγιας Glycine max. (L.) Merr. που έχουν υποβληθεί σε κατάλληλη θερμική επεξεργασία |
| 2.15 | Ψημένη(−α) εκχυλισμένη(−α) (σπέρματα) σόγια | Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται από σπέρματα σόγιας με εκχύλιση και κατάλληλη θερμική επεξεργασία (μέγιστη περιεκτικότητα σε ινώδεις ουσίες, 8 % επί της ξηράς ουσίας) |
| 2.16 | Άλεσμα εκχυλισμένων αποφλοιωμένων και ψημένων σπερμάτων σόγιας | Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται από αποφλοιωμένα σπέρματα σόγιας με εκχύλιση και κατάλληλη θερμική επεξεργασία |
| 2.17 | Συμπύκνωμα πρωτεϊνών από (σπέρματα) σόγια(ς) | Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται από αποφλοιωμένα σπέρματα σόγιας τα οποία έχουν υποβληθεί σε εκχύλιση από το λίπος τους |

(1) Η διευκρίνηση «χαμηλής περιεκτικότητας σε γλυκοζινολικές ενώσεις» μπορεί να προστίθεται στην ονομασία εφόσον κρίνεται απαραίτητο. Η έννοια της διευκρίνησης αυτής νοείται όπως αυτή ορίζεται στην κοινοτική νομοθεσία.

| Κωδικός αριθμός | Ονομασία | Περιγραφή |
|---|---|---|
| 2.18 | Σογιέλαιο | Έλαιο που προέρχεται από σπέρματα σόγιας |
| 2.19 | Φλοιοί σπερμάτων σόγιας | Παραπροϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την αποφλοίωση σπερμάτων σόγιας |
| 2.20 | Βαμβακόσπορος | Σπόροι βάμβακος Gossypium spp. από τους οποίους έχουν αφαιρεθεί οι ίνες |
| 2.21 | Άλεσμα εκχυλισμένου μερικώς αποφλοιωμένου βαμβακόσπορου | Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με εκχύλιση από βαμβακόσπορους από τους οποίους έχουν αφαιρεθεί οι ίνες και μέρος του φλοιού (μέγιστη περιεκτικότητα σε ινώδεις ουσίες, 16 % επί της ξηράς ουσίας) |
| 2.22 | Πλακούντες έκθλιψης βαμβακόσπορου | Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με πίεση από βαμβακόσπορους από τους οποίους έχουν αφαιρεθεί οι ίνες |
| 2.23 | Πλακούντες έκθλιψης σπόρων της γουιζοτίας της ελαιοφόρου | Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με πίεση από σπόρους της γουιζοτίας της ελαιοφόρου Guizotia abyssinicia (L.f) Cass. |
| 2.24 | Ηλιανθόσπορος | Σπόροι του ηλιάνθου Helianthus annuus L. |
| 2.25 | Άλεσμα εκχυλισμένων σπόρων ηλιάνθου | Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με εκχύλιση από ηλιανθόσπορους |
| 2.26 | Άλεσμα εκχυλισμένων μερικώς αποφλοιωμένων σπόρων ηλιάνθου | Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με εκχύλιση από σπόρους ηλιάνθου από τους οποίους έχει αφαιρεθεί μέρος των φλοιών (μέγιστη περιεκτικότητα της ξηρής ουσίας σε ινώδεις ουσίες, 27,5 % επί της ξηράς ουσίας) |
| 2.27 | Λιναρόσπορος | Σπόροι λιναρόσπορου (λίνου) Linium usitatissimum L. (ελάχιστη βοτανική καθαρότητα: 93 %) |
| 2.28 | Πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορου | Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με πίεση από λιναρόσπορο (ελάχιστη βοτανική καθαρότητα: 93 %) |
| 2.29 | Άλεσμα εκχυλισμένου λιναρόσπορου | Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με εκχύλιση από λιναρόσπορο (ελάχιστη βοτανική καθαρότητα: 93 %) |
| 2.30 | Ελαιάλευρο | Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με εκχύλιση από ελιές πιεσμένες Oleo europaea L. και από το οποίο έχουν απομακρυνθεί κατά το μέγιστο δυνατό βαθμό μέρη του πυρήνα |
| 2.31 | Πλακούντες έκθλιψης σησαμόσπορου | Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με πίεση από τους σπόρους του φυτού σήσαμον Sesamum indicum L. |
| 2.32 | Άλεσμα εκχυλισμένων μερικώς αποφλοιωμένων σπερμάτων κακάο | Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με εκχύλιση από αποξηραμένα και ψημένα σπέρματα του κακάο Theobroma cacao L. από τα οποία έχει αφαιρεθεί μέρος του φλοιού |

## 3. ΣΠΕΡΜΑΤΑ ΨΥΧΑΝΘΩΝ, ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΥΤΩΝ

| Κωδικός αριθμός | Ονομασία | Περιγραφή |
|---|---|---|
| 3.01 | Ρεβύθια | Σπέρματα του φυτού Cicer arietinum L. |
| 3.02 | Άλεσμα εκχυλισμένων σπερμάτων κυάμοψης | Προϊόν που λαμβάνεται μετά από εκχύλιση του γλισχράσματος σπερμάτων του φυτού Cyamopsis tetragonoloba (L.), Taub. |
| 3.03 | Ρόβη | Σπέρματα του φυτού Ervum ervilia L. |
| 3.04 | Λάθυρος (1) | Σπέρματα του φυτού Lathyrus sativus L. που έχουν υποστεί κατάλληλη θερμική επεξεργασία |

(1) Η ονομασία μπορεί να εξειδικευτεί με μια ένδειξη της φύσης της θερμικής επεξεργασίας.

| Κωδικός αριθμός | Ονομασία | Περιγραφή |
|---|---|---|
| 3.05 | Φακές | Σπέρματα του φυτού Lens culinaris a.o. Medik. |
| 3.06 | Γλυκά λούπινα | Σπέρματα του φυτού Lupinus spp., χαμηλής περιεκτικότητας σε πικρά σπέρματα |
| 3.07 | Φασόλια ψημένα | Σπέρματα του φυτού Phaseolus ή Vigna spp., τα οποία έχουν υποβληθεί σε κατάλληλη θερμική επεξεργασία για την καταστροφή των τοξικών λεκτινών |
| 3.08 | Πίσα | Σπέρματα του φυτού Pisum spp. |
| 3.09 | Ψιλά πίτυρα πίσων | Παραπροϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την παραγωγή αλεύρου από πίσα και το οποίο αποτελείται κυρίως από τεμαχίδια των κοτυληδόνων και, σε μικρότερο βαθμό, των φλοιών |
| 3.10 | Πίτυρο πίσων | Παραπροϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την παραγωγή χονδράλευρου από πίσα και το οποίο αποτελείται κυρίως από φλοιούς που απομακρύνονται με την αποφλοίωση και το καθάρισμα των πίσων |
| 3.11 | Κύαμοι | Σπέρματα του φυτού Vicia faba L. ssp. faba var. equina Pers. and var. minuta (Alef.) Mansf. |
| 3.12 | Βίκος ο μόνανθος | Σπέρματα του φυτού Nicia monanthos Desf. |
| 3.13 | Βίκος | Σπέρματα του φυτού Vicia sativa L. var. sativa και άλλων ποικιλιών |

## 4. ΚΟΝΔΥΛΟΙ, ΡΙΖΕΣ, ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΥΤΩΝ

| Κωδικός αριθμός | Ονομασία | Περιγραφή |
|---|---|---|
| 4.01 | Πούλπα (ζαχαρο)τεύτλων | Παραπροϊόν της παραγωγής ζάχαρης, το οποίο αποτελείται από αποξηραμένα τεμάχια ζαχαροτεύτλων που προκύπτουν κατά την επεξεργασία της εκχυλίσεως Beta vulgaris L. ssp. vulgaris var. altissima Doel. |
| 4.02 | Μελάσσα (ζαχαρο)τεύτλων | Παραπροϊόν το οποίο αποτελείται από το σιροπιώδες υπόλειμμα που συλλέγεται κατά την παραγωγή ή τη διύλιση ζάχαρης από τεύτλα |
| 4.03 | Μελασσωμένη πούλπα (ζαχαρο)τεύτλων | Παραπροϊόν της παραγωγής ζάχαρης, το οποίο περιέχει αποξηραμένη πούλπα ζαχαροτεύτλων στην οποία έχει προστεθεί μελάσσα |
| 4.04 | Βινάσσα (ζαχαρο)τεύτλων | Παραπροϊόν το οποίο λαμβάνεται μετά τη ζύμωση της μελάσσας ζαχαροτεύτλων κατά την παραγωγή αλκοόλης, ζύμης, κιτρικού οξέος ή άλλων οργανικών ενώσεων |
| 4.05 | Ζάχαρη (ζαχαρο)τεύτλων (1) | Ζάχαρη που λαμβάνεται από τα ζαχαρότευτλα |
| 4.06 | Γλυκοπατάτες | Κόνδυλοι του φυτού Ipomoea batatas (L.) Poir, ανεξάρτητα από τη μορφή που τους έχει δοθεί |
| 4.07 | Μανιόκα | Ρίζες του φυτού Manihot esculenta Crantz, ανεξάρτητα από μορφή που τους έχει δοθεί |
| 4.08 | Άμυλο μανιόκας διογκωμένο | Άμυλο το οποίο λαμβάνεται από ρίζες μανιόκας, και το οποίο υποβάλλεται σε κατάλληλη θερμική επεξεργασία για να αυξηθεί πολύ ο όγκος του |
| 4.09 | Πούλπα γεωμήλων | Παραπροϊόν της εκχυλίσεως του αμύλου γεωμήλων Solanum tuberosum L. |

(1) Η ονομασία αυτή, δυνατόν να αντικαθίσταται από την ονομασία «σακχαρόζη».

| Κωδικός αριθμός | Ονομασία | Περιγραφή |
|---|---|---|
| 4.10 | Άμυλο γεωμήλων | Τεχνικώς καθαρό άμυλο γεωμήλων |
| 4.11 | Πρωτεΐνη γεωμήλων | Αποξηραμένο παραπροϊόν της παραγωγής αμύλου, το οποίο αποτελείται κυρίως από πρωτεϊνούχες ουσίες που προκύπτουν μετά τον διαχωρισμό του αμύλου |

## 5. ΑΛΛΟΙ ΣΠΟΡΟΙ, ΚΑΡΠΟΙ, ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΥΤΩΝ

| Κωδικός αριθμός | Ονομασία | Περιγραφή |
|---|---|---|
| 5.01 | Λοβοί χαρουπιών | Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με σύνθλιψη του αποξηραμένου καρπού (λοβών) της χαρουπιάς Ceratonia siliqua L. απ' όπου έχουν αφαιρεθεί τα σπέρματα |
| 5.02 | Πούλπα εσπεριδοειδών | Παραπροϊόν το οποίο λαμβάνεται με πίεση των εσπεριδοειδών Citrus ssp. κατά την επεξεργασία παραγωγής χυμού εσπεριδοειδών |
| 5.03 | Πούλπα μήλων | Παραπροϊόν το οποίο λαμβάνεται με πίεση μήλων Malus spp. κατά την επεξεργασία παραγωγής χυμού μήλων |
| 5.04 | Πούλπα τομάτας | Παραπροϊόν το οποίο λαμβάνεται με πίεση τοματών Solanum lycopersicum Karst. κατά την επεξεργασία παραγωγής τοματοχυμού |
| 5.05 | Πούλπα σταφυλιών | Παραπροϊόν της μεταποίησης των σταφυλιών Vitis vinifera L., το οποίο παραμένει μετά την έκθλιψη του χυμού |
| 5.06 | Γίγαρτα σταφυλιών | Παραπροϊόν της μεταποίησης των σταφυλιών, το οποίο αποτελείται από γίγαρτα και είναι σχεδόν ελεύθερο άλλων συνθετικών |

## 6. ΣΥΓΚΟΜΙΖΟΜΕΝΕΣ ΧΟΝΔΡΟΕΙΔΕΙΣ ΖΩΟΤΡΟΦΕΣ ΚΑΙ ΙΝΩΔΗ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΑ

| Κωδικός αριθμός | Ονομασία | Περιγραφή |
|---|---|---|
| 6.01 | Μηδικάλευρο (1) | Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με ξήρανση και άλεση νεαρών φυτών μηδικής Medicago sativa L. και Medicago varia Martyn (ελάχιστη βοτανική καθαρότητα: 80 %) |
| 6.02 | Πούλπα μηδικής | Αποξηραμένο παραπροϊόν το οποίο λαμβάνεται με έκθλιψη χυμού από τη μηδική |
| 6.03 | Συμπύκνωμα πρωτεϊνών μηδικής | Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με τεχνητή ξήρανση κλασμάτων χυμού συμπίεσης μηδικής, το οποίο έχει υποβληθεί σε φυγοκέντρηση και σε θερμική επεξεργασία για την καθίζηση των πρωτεϊνών |
| 6.04 | Τριφυλλάλευρο (1) | Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με ξήρανση και άλεση νεαρών φυτών τριφυλλιού Trifolium spp. (ελάχιστη βοτανική καθαρότητα: 80 %) |
| 6.05 | Άλευρο χλόης (1) | Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με ξήρανση και άλεση νεαρών φυτών χλωράς νομής |
| 6.06 | Άχυρο σίτου | Άχυρο σίτου |
| 6.07 | Άχυρο σίτου επεξεργασμένο (2) | Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με κατάλληλη επεξεργασία αχύρων σίτου |

(1) Ο όρος «άλευρο» είναι δυνατόν να αντικαθίσταται από τον όρο «σύμπηκτα». Η μέθοδος ξήρανσης, δυνατόν να αναφέρεται μαζί με την ονομασία.

(2) Η ονομασία μπορεί να εξειδικευτεί με αναφορά στη φύση της διεξαχθείσης χημικής κατεργασίας.

## 7. ΑΛΛΑ ΦΥΤΑ, ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΥΤΩΝ

| Κωδικός αριθμός | Ονομασία | Περιγραφή |
|---|---|---|
| 7.01 | Μελάσσα ζαχαροκάλαμου | Παραπροϊόν το οποίο αποτελείται από το σιροπιώδες υπόλειμμα που συλλέγεται κατά την παραγωγή ή τη διύλιση ζάχαρης ζαχαροκάλαμου Saccharum officinarum L. |
| 7.02 | Βινάσσα ζαχαροκάλαμου | Παραπροϊόν το οποίο λαμβάνεται μετά τη ζύμωση της μελάσσας ζαχαροκάλαμου κατά την παραγωγή αλκοολών, ζύμης, κιτρικού οξέος ή άλλων οργανικών ενώσεων |
| 7.03 | Ζάχαρη ζαχαροκάλαμου (1) | Ζάχαρη που λαμβάνεται από το ζαχαροκάλαμο |
| 7.04 | Άλευρο φυκών | Προϊόν στο οποίο λαμβάνεται με ξήρανση και σύνθλιψη φυκών, ιδίως καστανού χρώματος. Το προϊόν αυτό είναι δυνατόν να έχει υποστεί πλύση για να μειωθεί η περιεκτικότητά του σε ιώδιο |

(1) Η ονομασία αυτή, δυνατόν να αντικαθίσταται από την ονομασία «σακχαρόζη».

## 8. ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

| Κωδικός αριθμός | Ονομασία | Περιγραφή |
|---|---|---|
| 8.01 | Σκόνη αποκορυφωμένου γάλακτος | Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με ξήρανση γάλακτος από το οποίο έχει αφαιρεθεί το μεγαλύτερο μέρος των λιπαρών ουσιών |
| 8.02 | Σκόνη βουτυρογάλακτος | Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με ξήρανση του υγρού (βουτυρόγαλα) που παραμένει μετά την επεξεργασία του γάλακτος και την αφαίρεση του βουτύρου |
| 8.03 | Σκόνη τυρογάλακτος | Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με ξήρανση του υγρού που παραμένει μετά τις επεξεργασίες παρασκευής τυριού,quark, καζεΐνης και παρόμοιων διαδικασιών |
| 8.04 | Σκόνη τυρογάλακτος χαμηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρο | Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με ξήρανση τυρογάλακτος από το οποίο έχει αφαιρεθεί μέρος της λακτόζης |
| 8.05 | Σκόνη πρωτεΐνης τυρογάλακτος (1) | Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με ξήρανση των πρωτεϊνούχων ενώσεων που προκύπτουν από το τυρόγαλα ή το γάλα με χημική ή φυσική επεξεργασία |
| 8.06 | Σκόνη καζεΐνης | Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από αποκορυφωμένο γάλα ή βουτυρόγαλα δια ξηράνσεως καζεΐνης που κατακρημνίζεται με τη βοήθεια οξέων ή πυτιάς |
| 8.07 | Σκόνη λακτόζης | Ζάχαρο, διαχωριζόμενο από το γάλα ή το τυρόγαλα καθαρισμό και ξήρανση |

(1) Η ονομασία αυτή, δυνατόν να αντικαθίσταται από την ονομασία «σκόνη αλβουμίνης γάλακτος».

## 9. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΧΕΡΣΑΙΩΝ ΖΩΩΝ

| Κωδικός αριθμός | Ονομασία | Περιγραφή |
|---|---|---|
| 9.01 | Κρεατάλευρο (1) | Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από θέρμανση, ξήρανση και άλεση ολόκληρων σφαγίων ή μερών σφαγίων θερμόαιμων χερσαίων ζώων από τα οποία ενδέχεται να έχει αφαιρεθεί μέρος του λίπους με φυσικό ή άλλο τρόπο. Το προϊόν αυτό θα πρέπει να είναι ουσιαστικά απαλλαγμένο από κάθε είδους τρίχες, φτερά, κέρατα, οπλές, καθώς επίσης και από το περιεχόμενο του πεπτικού σωλήνα (ελάχιστη περιεκτικότητα σε ολικές αζωτούχες ουσίες, 50 % επί της ξηράς ουσίας) |
| 9.02 | Οστεοκρεατάλευρο (1) | Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από θέρμανση, ξήρανση και άλεση σφαγίων ή μερών σφαγίων θερμόαιμων χερσαίων ζώων από τα οποία ενδέχεται να έχει αφαιρεθεί μέρος του λίπους με φυσικό ή άλλο τρόπο. Το προϊόν αυτό θα πρέπει να είναι ουσιαστικά απαλλαγμένο από κάθε είδους τρίχες, φτερά, κέρατα, οπλές, καθώς επίσης και από το περιεχόμενο του πεπτικού σωλήνα |

(1) Προϊόντα των οποίων η περιεκτικότητα σε λίπος υπερβαίνει το 13 % επί της ξηράς ουσίας, πρέπει να ονομάζονται ως «πλούσια σε λίπος».

| Κωδικός αριθμός | Ονομασία | Περιγραφή |
|---|---|---|
| 9.03 | Οστεάλευρο | Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από θέρμανση, λεπτή άλεση και ξήρανση οστών θερμόαιμων χερσαίων ζώων από τα οποία έχει αφαιρεθεί μεγάλο μέρος του λίπους με φυσικό ή άλλο τρόπο. Το προϊόν αυτό πρέπει να είναι ουσιαστικά απαλλαγμένο από κάθε είδους τρίχες, φτερά, κέρατα, οπλές, καθώς και από το περιεχόμενο του πεπτικού σωλήνα |
| 9.04 | Υπολείμματα βιομηχανίας ζωικού λίπους | Υπόλειμμα που απομένει στη βιομηχανία βοείου λίπους και άλλων ζωικών λιπών μετά την αφαίρεσή τους (με εκχύλιση ή άλλο φυσικό τρόπο) |
| 9.05 | Άλευρο υπολειμμάτων σφαγίων πουλερικών (1) | Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με ξήρανση και άλεση υπολειμμάτων από σφαγμένα πουλερικά. Το προϊόν αυτό πρέπει να είναι ουσιαστικά ελεύθερο από φτερά |
| 9.06 | Υδρολυμένο πτεράλευρο | Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με υδρόλυση, ξήρανση και άλεση φτερών πουλερικών |
| 9.07 | Αιματάλευρο | Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με ξήρανση του αίματος σφαγμένων θερμόαιμων ζώων. Το προϊόν αυτό πρέπει να είναι ουσιαστικά απαλλαγμένο από ξένες προσμείξεις |
| 9.08 | Ζωικό λίπος | Προϊόν το οποίο αποτελείται από λίπος από θερμόαιμα χερσαία ζώα |

(1) Προϊόντα των οποίων η περιεκτικότητα σε λίπος υπερβαίνει το 13 % επί της ξηράς ουσίας, πρέπει να ονομάζονται ως «πλούσια σε λίπος».

## 10. ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΑΛΛΑ ΖΩΑ ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ, ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΥΤΩΝ

| Κωδικός αριθμός | Ονομασία | Περιγραφή |
|---|---|---|
| 10.01 | Ιχθυάλευρο (1) | Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με επεξεργασία ολόκληρων ψαριών ή μερών αυτών από τα οποία ενδέχεται να έχει αφαιρεθεί μέρος του ελαίου και στα οποία ενδέχεται να έχουν προστεθεί εκ νέου τα διαλυτά συστατικά ψαριών |
| 10.02 | Συμπυκνωμένα διαλυτά συστατικά ψαριών | Σταθεροποιημένο προϊόν το οποίο αποτελείται από το χυμό πιέσεως που προκύπτει κατά την παραγωγή ιχθυαλεύρου αφού αφαιρεθούν απ' αυτόν μεγάλο μέρος του ελαίου και μέρος του νερού |
| 10.03 | Ιχθυέλαιο | Έλαιο που λαμβάνεται από τα ψάρια |
| 10.04 | Ραφιναρισμένο και σκληρυνθέν ιχθυέλαιο | Ιχθυέλαιο το οποίο λαμβάνεται από ψάρια και το οποίο έχει διυλισθεί και υποβληθεί σε υδρογόνωση |

(1) Προϊόντα τα οποία περιέχουν άνω του 75 % ολικών αζωτούχων ουσιών επί της ξηράς ουσίας, μπορεί να ονομάζονται «πλούσια σε πρωτεΐνη».

## 11. ΑΝΟΡΓΑΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ

| Κωδικός αριθμός | Ονομασία | Περιγραφή |
|---|---|---|
| 11.01 | Ανθρακικό ασβέστιο (1) | Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με άλεση από υλικά που αποτελούν πηγές ανθρακικού ασβεστίου όπως είναι ο ασβεστόλιθος, τα όστρακα των στρειδιών και των μυδιών ή με καθίζηση από όξινο διάλυμα |
| 11.02 | Ανθρακικό ασβέστιο και μαγνήσιο | Φυσικό μείγμα ανθρακικού ασβεστίου και ανθρακικού μαγνησίου |
| 11.03 | Ασβεστολιθικά θαλάσσια φύκη (Maërl) | Προϊόν φυσικής προελεύσεως, το οποίο λαμβάνεται από ασβεστολιθικά φύκη που έχουν αλεσθεί ή κοκκοποιηθεί |
| 11.04 | Οξείδιο του μαγνησίου | Τεχνικώς καθαρό οξείδιο του μαγνησίου (MgO) |
| 11.05 | Κιζερίτης | Φυσικό θειικό μαγνήσιο ($MgSO_4 \cdot H_2O$) |
| 11.06 | Φωσφορικό ασβέστιο (2) | Μονόξινο φωσφορικό ασβέστιο που λαμβάνεται με καθίζηση από οστά ή ανόργανες πηγές ($CaHPO_4 \cdot xH_2O$) |

(1) Η φύση της πηγής δυνατόν να αντικαθιστά την ονομασία ή να αναφέρεται επιπλέον αυτής.
(2) Η μέθοδος παρασκευής, δυνατόν να περιλαμβάνεται στην ονομασία.

| Κωδικός αριθμός | Ονομασία | Περιγραφή |
|---|---|---|
| 11.07 | Φωσφορικό μονο-διασβέστιο | Προϊόν το οποίο λαμβάνεται χημικώς και συντίθεται από ίσα μέρη φωσφορικού διασβεστίου και μονοασβεστίου |
| 11.08 | Αποφθοριωμένο ορυκτό φωσφορικό άλας | Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με άλεση καθαρισμένων και καταλλήλως αποφθοριωμένων φυσικών φωσφορικών αλάτων |
| 11.09 | Αποζελατινοποιημένο οστεάλευρο | Προϊόν που λαμβάνεται με αποζελατινοποίηση, αποστείρωση και άλεση οστών από τα οποία έχει αφαιρεθεί το λίπος |
| 11.10 | Φωσφορικό μονοασβέστιο | Τεχνικώς καθαρό φωσφορικό μονοασβέστιο ($Ca(H_2PO_4)_2 \cdot xH_2O$) |
| 11.11 | Φωσφορικό άλας ασβεστίου-μαγνησίου | Τεχνικώς καθαρό φωσφορικό άλας ασβεστίου-μαγνησίου |
| 11.12 | Φωσφορικό μονοαμμώνιο | Τεχνικώς καθαρό ωσφορικό μονοαμμώνιο ($NH_4H_2PO_4$) |
| 11.13 | Χλωριούχο νάτριο (1) | Τεχνικώς καθαρό χλωριούχο νάτριο ή προϊόν το οποίο λαμβάνεται με άλεση φυσικών πηγών χλωριούχου νατρίου, όπως είναι το ορυκτό και το θαλασσινό αλάτι |

(1) Η φύση της πηγής του χλωριούχου νατρίου δυνατόν να αντικαθιστά ή να αναφέρεται επιπλέον στην ονομασία.

## 12. ΔΙΑΦΟΡΑ

| Κωδικός αριθμός | Ονομασία | Περιγραφή |
|---|---|---|
| 12.01 | Υπολείμματα αρτοποιίας | Παραπροϊόν που λαμβάνεται κατά την παραγωγή μπισκότων, γλυκισμάτων τύπου κέικ και ψωμιού |
| 12.02 | Υπολείμματα ζαχαροπλαστικής | Παραπροϊόν που λαμβάνεται κατά την παραγωγή σοκολάτας, καραμελών και άλλων ειδών ζαχαροπλαστικής |
| 12.03 | Λιπαρά οξέα | Παραπροϊόν που λαμβάνεται από έλαια και λίπη ακαθόριστης φυτικής ή ζωικής προέλευσης, κατά την εξουδετέρωση των οξέων τους με χρήση καυστικών αλκάλεων ή με απόσταξη |
| 12.04 | Άλατα λιπαρών οξέων (1) | Προϊόν που λαμβάνεται δια σαπωνοποιήσεως λιπαρών οξέων με υδροξείδιο του ασβεστίου, του νατρίου ή του καλίου |

(1) Η ονομασία μπορεί να συμπληρωθεί από μια ένδειξη του τύπου του άλατος.