Ez a dokumentum kizárólag tájékoztató jellegű és nem vált ki joghatást. Az EU intézményei semmiféle felelősséget nem vállalnak a tartalmáért. A jogi aktusoknak – ideértve azok bevezető hivatkozásait és preambulumbekezdéseit is – az Európai Unió Hivatalos Lapjában közzétett és az EUR-Lex portálon megtalálható változatai tekintendők hitelesnek. Az említett hivatalos szövegváltozatok közvetlenül elérhetők az ebben a dokumentumban elhelyezett linkeken keresztül

►**B**

A BIZOTTSÁG 68/2013/EU RENDELETE

(2013. január 16.)

a takarmány-alapanyagok jegyzékéről

(EGT-vonatkozású szöveg)

(HL L 29., 2013.1.30., 1. o.)

Módosította:

		Hivatalos Lap		
		Szám	Oldal	Dátum
►**M1**	A Bizottság (EU) 2017/1017 rendelete (2017. június 15.)	L 159	48	2017.6.21.

▼B

A BIZOTTSÁG 68/2013/EU RENDELETE

(2013. január 16.)

a takarmány-alapanyagok jegyzékéről

(EGT-vonatkozású szöveg)

1. cikk

A 767/2009/EK rendelet 24. cikkében említett takarmányalapanyag-jegyzéket e rendelet melléklete tartalmazza.

2. cikk

Az 575/2011/EU rendelet hatályát veszti.

A hatályon kívül helyezett rendeletre való hivatkozásokat erre a rendeletre való hivatkozásként kell értelmezni.

3. cikk

Az 575/2011/EU rendeletnek megfelelően a 2013. augusztus 19. előtt címkézett takarmány-alapanyagok továbbra is forgalomba hozhatók, és a készletek kimerüléséig felhasználhatók.

4. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

▼M1

MELLÉKLET

TAKARMÁNY-ALAPANYAGOK JEGYZÉKE

A. RÉSZ

Általános rendelkezések

1. E jegyzéket a takarmányipari vállalkozók önkéntes alapon használják. A C. részben felsorolt takarmány-alapanyagok neve azonban kizárólag az érintett bejegyzésre vonatkozó követelményeknek megfelelő takarmány-alapanyagok esetében használható.

2. A takarmány-alapanyagoknak a C. részben foglalt listájában szereplő valamennyi bejegyzésnek meg kell felelnie a takarmány-alapanyagok felhasználására vonatkozóan a releváns uniós jogszabályokban előírt korlátozásoknak; különös figyelmet kell fordítani az 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) szabályainak a géntechnológiával módosított szervezetekből álló vagy ilyen szervezetekből előállított, illetve a géntechnológiával módosított mikroorganizmusok jelenléte mellett végbemenő fermentációs folyamatból származó takarmány-alapanyagok tekintetében történő betartására. Az állati melléktermékből álló vagy azt tartalmazó takarmány-alapanyagoknak meg kell felelniük az 1069/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ([2]) és a 142/2011/EU bizottsági rendelet ([3]) követelményeinek, és használatuk a 999/2001/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ([4]) értelmében korlátozható. A jegyzékben szereplő takarmány-alapanyagot felhasználó takarmányipari vállalkozóknak gondoskodniuk kell arról, hogy a takarmány-alapanyag megfeleljen a 767/2009/EK rendelet 4. cikkének.

3. A „korábbi élelmiszer” kifejezés azokat a nem élelmiszer-hulladéknak számító élelmiszereket jelöli, amelyeket – az élelmiszerekre vonatkozó uniós jogszabályok maradéktalan betartása mellett – emberi fogyasztásra állítottak elő, de amelyeket – gyakorlati vagy logisztikai okok, illetve gyártási, csomagolási vagy más hibák miatt – nem szánnak többé emberi fogyasztásra, és amelyek takarmányként való felhasználásuk esetén nem jelentenek egészségügyi kockázatot. A maximális tartalomnak a 767/2009/EK rendelet I. mellékletének 1. pontjában említett meghatározása nem alkalmazandó a korábbi élelmiszerekre és az élelmiszer-hulladékra. Takarmányként való további feldolgozás esetén azonban alkalmazandó.

4. A 183/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ([5]) 4. cikkében említett helyes gyakorlatnak megfelelően a takarmány-alapanyagoknak menteseknek kell lenniük az előállításuk folyamatából és a technológiai segédanyagokból származó vegyi szennyeződésektől, hacsak a jegyzék nem szab meg egyedi maximális tartalmat. Azon anyagok, amelyeknek takarmányban való felhasználása tilos, a takarmányban nem lehetnek jelen, és az ilyen anyagokra nem határozható meg az említetett maximális tartalom. Az átláthatóság érdekében szükséges, hogy a tolerált maradékanyagokat tartalmazó takarmány-alapanyagokat a szokásos kereskedelmi műveletek keretében a takarmányipari vállalkozók által megadott releváns információk kísérjék.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács 1829/2003/EK rendelete (2003. szeptember 22.) a géntechnológiával módosított élelmiszerekről és takarmányokról (HL L 268., 2003.10.18., 1. o.).

([2]) Az Európai Parlament és a Tanács 1069/2009/EK rendelete (2009. október 21.) a nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékekre és a belőlük származó termékekre vonatkozó egészségügyi szabályok megállapításáról és az 1774/2002/EK rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L 300., 2009.11.14., 1. o.).

([3]) A Bizottság 142/2011/EU rendelete (2011. február 25.) a nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékekre és a belőlük származó termékekre vonatkozó egészségügyi szabályok megállapításáról szóló 1069/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet végrehajtásáról, valamint a 97/78/EK tanácsi irányelvnek az egyes minták és tételek határon történő állat-egészségügyi ellenőrzése alóli, az irányelv szerinti mentesítése tekintetében történő végrehajtásáról (HL L 54., 2011.2.26., 1. o.).

([4]) HL L 147., 2001.5.31., 1. o.

([5]) HL L 35., 2005.2.8., 1. o.

▼M1

5. A 183/2005/EK rendelet 4. cikkében említett helyes gyakorlatnak és az ALARA-elv ([1]) alkalmazásának megfelelően, valamint a 183/2005/EK rendelet, a 2002/32/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv ([2]), a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ([3]) és az 1831/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ([4]) alkalmazásának sérelme nélkül helyénvaló meghatározni a takarmány-alapanyagok jegyzékében a 0,1 %-os vagy annál magasabb arányban jelen lévő, az előállítási folyamatból vagy a technológiai segédanyagokból származó vegyi szennyeződések maximális tartalmát. A jegyzék meghatározhat maximális tartalmakat a 0,1 %-nál alacsonyabb arányban jelen levő vegyi szennyeződésekre és technológiai segédanyagokra is, amennyiben a helyes kereskedelmi gyakorlat szempontjából az célszerűnek tűnik. Ha e melléklet B. vagy a C. része másképpen nem rendelkezik, a maximális tartalom tömegszázalékban van kifejezve. ([5])

   A vegyi szennyeződésekre és a technológiai segédanyagokra vonatkozó egyedi maximális tartalmak a B. részben az eljárás leírásánál, a C. részben a takarmány-alapanyag leírásánál vagy a C. részben az adott kategória végén szerepelnek. Hacsak a C. részben nincs egyedi maximális tartalom megadva, a B. részben egy adott eljárásra meghatározott bármely maximális tartalom alkalmazható a C. részben felsorolt bármely takarmány-alapanyagra, amennyiben a szóban forgó eljárás említésre kerül a takarmány-alapanyag leírásában, és amennyiben a szóban forgó eljárás megfelel a B. részben megadott leírásnak.

6. Azok a C. rész 12. fejezetében nem szereplő takarmány-alapanyagok, amelyek előállítása fermentálással történt és/vagy amelyek esetében mikroorganizmusok természetes jelenléte állapítható meg, forgalomba hozhatók élő mikroorganizmusokkal, amennyiben a takarmány-alapanyagok és az azokat tartalmazó takarmánykeverékek tervezett felhasználása

   a) nem a mikroorganizmusok szaporítására irányul, és

   b) nem kapcsolódik valamely, a mikroorganizmus(ok) által az 1831/2003/EK rendelet I. mellékletében foglaltak szerint ellátott funkcióhoz.

   A takarmány-alapanyagok és az azokat tartalmazó takarmánykeverékek nem láthatók el a mikroorganizmusok jelenlétére és az abból eredő bármely funkcióra vonatkozó állítással.

7. A takarmány-alapanyagok botanikai tisztasága legalább 95 %. Ugyanakkor az egyéb olajos magvak vagy olajtartalmú gyümölcsök valamely korábbi előállítási folyamatból származó maradványai által előidézett botanikai szennyeződések egyetlen olajosmag- vagy olajosgyümölcs-típus esetében sem haladhatják meg a 0,5 %-ot. Ezen általános szabályoktól eltérve egyedi szintet kell meghatározni a takarmány-alapanyagok C. részben szereplő listájában.

8. A takarmány-alapanyag nevét ki kell egészíteni az eljárások közül egynek vagy többnek a B. részben, az eljárások glosszáriumának utolsó oszlopában feltüntetett közhasználatú nevével/minősítésével ([6]) annak jelölése céljából, hogy a takarmány-alapanyagot alávetették az adott eljárásnak vagy eljárásoknak. Az a takarmány-alapanyag, amelynek neve a C. részben felsorolt valamely névnek és a B. részben felsorolt eljárások közül egy vagy több közhasználatú nevének/minősítésének kombinációja, úgy tekintendő, hogy részét képezi a jegyzéknek, és címkéjén adott esetben szerepelniük kell

([1]) Az észszerűen elérhető legalacsonyabb szint (As Low As Reasonably Achievable) elve.
([2]) HL L 140., 2002.5.30., 10. o.
([3]) HL L 70., 2005.3.16., 1. o.
([4]) HL L 268., 2003.10.18., 29. o.
([5]) E bekezdés vegyi szennyeződésekre és technológiai segédanyagokra vonatkozó rendelkezései nem alkalmazandók a takarmány-alapanyagoknak a 767/2009/EK rendelet 24. cikkének (6) bekezdésében említett nyilvántartásában szereplő takarmány-alapanyagokra.
([6]) E kötelezettségtől eltérve a „szárítás” eljárás esetében a közhasználatú név/minősítés megadása opcionális.

▼M1

az e takarmány-alapanyagra vonatkozó, a B. és a C. rész utolsó oszlopában meghatározott kötelezően feltüntetendő információknak. A takarmány-alapanyag nevében meg kell adni az eljáráshoz használt egyedi módszert, amennyiben az a B. rész utolsó oszlopában fel van tüntetve.

9. Amennyiben egy takarmány-alapanyag előállítási folyamata eltér a B. részben az eljárások glosszáriumában az adott eljárásra vonatkozóan leírtaktól, az előállítási folyamatot ismertetni kell az érintett takarmány-alapanyag leírásában.

10. Számos takarmány-alapanyag esetében szinonimák használhatók. E szinonimák a C. részben, a takarmány-alapanyagok listájában, az érintett takarmány-alapanyagra vonatkozó bejegyzés „név” oszlopában, szögletes zárójelben jelennek meg.

11. A takarmány-alapanyagoknak a C. részben szereplő listájában a takarmány-alapanyagok leírásában a „melléktermék” szó helyett a „termék” szó szerepel a piaci helyzet és a takarmányipari vállalkozók által a gyakorlatban a takarmány-alapanyagok kereskedelmi értékének kiemelése céljából használt nyelvezet tükrözése érdekében.

12. A növények botanikai neve csak a C. rész takarmányalapanyag-listájának az adott növényre vonatkozó első bejegyzéséhez tartozó leírásban szerepel.

13. A jegyzékben szereplő takarmány-alapanyagok analitikai összetevőinek a címkén való kötelező feltüntetésével annak jelzése a cél, hogy egy bizonyos termék nagy koncentrációban tartalmaz-e egy adott összetevőt, vagy az előállítási folyamat megváltoztatta-e a termék tápértékének jellemzőit.

14. A 767/2009/EK rendelet 15. cikkének g) pontja az említett rendelet I. mellékletének 6. pontjával összefüggésben címkézési követelményeket állapít meg a nedvességtartalom tekintetében. Az említett rendelet 16. cikke (1) bekezdésének b) pontja a rendelet V. mellékletével összefüggésben címkézési követelményeket állapít meg az egyéb analitikai összetevők tekintetében. Ezenkívül a 767/2009/EK rendelet I. mellékletének 5. pontja előírja, hogy fel kell tüntetni a sósavban oldhatatlan hamu arányát, amennyiben az általában meghaladja a 2,2 %-ot, illetve ha bizonyos takarmány-alapanyagok esetében meghaladja az említett rendelet V. mellékletének vonatkozó szakaszában meghatározott szintet. A takarmány-alapanyagoknak a C. részben foglalt listájában azonban néhány bejegyzés eltér ezektől a szabályoktól a következők szerint:

a) a 767/2009/EK rendelet V. mellékletének vonatkozó szakaszában meghatározott kötelezően feltüntetendő információk helyébe a C. részben, a takarmány-alapanyagok listájában az analitikai összetevőkre vonatkozó, kötelezően feltüntetendő információk lépnek;

b) ha a C. részben a takarmány-alapanyagok listájában a kötelezően feltüntetendő információk oszlopa üresen marad a 767/2009/EK rendelet V. melléklete vonatkozó szakaszának megfelelően feltüntetendő analitikai összetevőket illetően, akkor ezen összetevők egyikét sem kell feltüntetni a címkén. A sósavban oldhatatlan hamu esetében azonban, ha a takarmány-alapanyagoknak a C. részben található listájában nincs meghatározva a szint, a szintet fel kell tüntetni akkor, ha az meghaladja a 2,2 %-ot;

c) ha a C. részben a takarmány-alapanyagok listájában a kötelezően feltüntetendő információk oszlopában egy vagy több egyedi nedvességtartalom van megadva, akkor ezeket a szinteket kell alkalmazni a 767/2009/EK rendelet I. mellékletének 6. pontjában szereplő szintek helyett. A 14 % alatti nedvességtartalmat azonban nem kötelező feltüntetni. Ha az említett oszlopban nincs konkrét nedvességtartalom megadva, akkor a 767/2009/EK rendelet I. mellékletének 6. pontját kell alkalmazni.

▼M1

15. Annak a takarmányipari vállalkozónak, aki állításként feltünteti, hogy egy takarmány-alapanyag a C. részben, a takarmány-alapanyagok listájának „Leírás” oszlopában feltüntetettekhez képest egyéb tulajdonságokkal is rendelkezik, vagy valamely, a B. részben felsorolt eljárásra oly módon utal, hogy az állításként tekinthető (például bendővédetté tétel), meg kell felelnie a 767/2009/EK rendelet 13. cikkének. A takarmány-alapanyagok szolgálhatnak továbbá különleges táplálkozási célokra is a 767/2009/EK rendelet 9. és 10. cikkének megfelelően.

B. RÉSZ

Eljárások glosszáriuma

	Eljárás	Fogalommeghatározás	Közhasználatú név/minősítés
1.	Frakcionálás levegővel	Részecskék szétválasztása légáram segítségével	Levegővel frakcionált
2.	Szelelés	Eljárás por, finom részecskék és szuszpendált anyagú egyéb részecskék gabonaszemekről való eltávolítására levegőáramoltatással	(Szeleléssel) tisztított
3.	Forrázás	Olyan eljárás, amelynek lényege egy szerves anyag hőkezelése forralással vagy gőzöléssel a természetes enzimek denaturálása, a szövetek puhítása és nyers ízadók eltávolítása céljából, ezt követően pedig hideg vízbe merítés a főzési folyamat megállítása érdekében	Forrázott
4.	Fehérítés	A természetes szín eltávolítása kémiai vagy fizikai eljárással vagy derítőföld használatával	Fehérített
5.	Hűtés	A hőmérséklet környezeti hőmérséklet alá – de fagypont fölé – történő csökkentése tartósítás céljából	Hűtött
6.	Aprítás	A szemcseméret csökkentése egy vagy több kés használatával	Aprított
7.	Tisztítás	Idegen anyagok (szennyező anyagok, például kövek) vagy a növény vegetatív részeinek (szalma, héj vagy gyomok levált törmelékeinek) eltávolítása	Tisztított
8.	Sűrítés ([1])	Víz és/vagy más összetevők eltávolítása	Sűrítmény
9.	Kondenzálás	Gáz halmazállapotú anyag átalakítása folyékony anyaggá	Kondenzált
10.	Főzés	Hő alkalmazása a takarmány-alapanyagok fizikai és kémiai jellemzőinek megváltoztatására	Főzött

▼**M1**

	Eljárás	Fogalommeghatározás	Közhasználatú név/minősítés
11.	Zúzás	A szemcseméret csökkentése zúzógép alkalmazásával	Zúzott
12.	Kristályosítás/kristályosodás	Tisztítás szilárd kristályok folyékony oldatból való kinyerésével. A folyadékban lévő szennyeződéseket általában nem tartalmazza a kristályrács szerkezete.	Kristályosodott/kristályosított
13.	Héjtalanítás ([2])	Gabonaszemek, magok, gyümölcsök, diófélék és egyéb termések külső héjának teljes vagy részleges eltávolítása	Hántolt, hámozott/ Héjtalanított, részlegesen hántolt, hámozott/héjtalanított
14.	Hántolás	Babok, gabonaszemek és magok külső héjának általában fizikai úton történő eltávolítása	Hántolt ([3])
15.	Pektinkivonás	Pektinek kivonása egy takarmány-alapanyagból	Csökkentett pektintartalmú
16.	Kiszárítás	A nedvesség kivonására szolgáló eljárás	Kiszárított
17.	Nyálkátlanítás	A felületen lévő nyálkaréteg eltávolítására szolgáló eljárás	Nyálkátlanított
18.	Cukormentesítés	Mono- és diszacharidok kémiai vagy fizikai úton történő teljes vagy részleges eltávolítása melaszból vagy más, cukortartalmú anyagból	Cukormentes, alacsony cukortartalmú
19.	Méregtelenítés	A mérgező szennyező anyagok megsemmisítésére vagy koncentrációjuk csökkentésére szolgáló eljárás	Méregtelenített
20.	Desztillálás	Folyadékok szétválasztása forralással és a lecsapatott gőz külön tárolóba történő összegyűjtésével	Desztillált
21.	Szárítás	Mesterséges vagy természetes eljárásokkal végzett vízelvonás	Természetes eljárással szárított vagy mesterséges eljárással szárított (az adott esetnek megfelelően)
22.	Silózás	Takarmány-alapanyagok tárolása tartósítószerek hozzáadásával vagy anélkül, vagy anaerob körülmények között szilázs-adalékanyagokkal vagy azok nélkül	Silózott
23.	Bepárlás	A víztartalom csökkentése	Bepárolt
24.	Expandálás	Olyan hőkezeléses eljárás, amely során a termék belső víztartalma hirtelen gőzzé alakul, ami a termék feltáródásához vezet	Expandált vagy puffasztott
25.	Sajtolás	Olaj/zsír kivonása sajtolással	Pogácsa/lepény és olaj/zsír

▼**M1**

	Eljárás	Fogalommeghatározás	Közhasználatú név/minősítés
26.	Extrahálás	Bizonyos anyagokból zsír/olaj kivonása szerves oldószerrel, vagy cukor, illetve egyéb, vízben oldódó összetevők kivonása vizes oldószerrel	Extrahált/dara és zsír/olaj, melasz/szelet és cukor vagy egyéb, vízben oldódó összetevők
27.	Extrudálás	Olyan hőkezeléses eljárás, amely során a termék belső víztartalma hirtelen elpárolog, ami a termék szerkezetének lebontásához vezet, majd ezt az anyagot meghatározott formájú nyíláson történő átpréselés útján formázzák	Extrudált
28.	Fermentálás	Olyan eljárás, amelynek során mikroorganizmusokat (például baktériumokat, gombákat vagy élesztőket) állítanak elő vagy használnak fel az érintett anyagokban, hogy módosítsák azok kémiai összetételét vagy tulajdonságait	Fermentált
29.	Szűrés	Folyadék porózus közegen vagy membránon való átjuttatása a szilárd részecskék eltávolítása céljából	Szűrt
30.	Pelyhesítés	Nedves, hőkezelt anyag hengerlése vékony darabok kialakítása céljából	Pehely
31.	Lisztőrlés	Száraz gabonaszemek szemcseméretének csökkentése és az alkotórészekre (főleg liszt, korpa és takarmányliszt) történő szétválasztás elősegítése	Liszt, korpa, takarmányliszt ([4]) vagy takarmány (az adott esetnek megfelelően)
32.	Dermesztéssel frakcionálás	Az olajak hűtése során azok telítettebb részei elkülönülnek a telítetlenebb részektől. Az olaj telítettebb részei a hűtés következtében megdermednek, míg a telítetlenebb részek folyékonyak maradnak, így például le lehet szűrni őket. A dermesztéssel frakcionált termék a megdermedt olaj.	Dermesztéssel frakcionált
33.	Tördelés	Olyan eljárás, amely során a takarmány-alapanyagot darabokra törik	Tördelt
34.	Olajban/zsírban sütés	Olyan eljárás, amely során valamely takarmány-alapanyagot olajban vagy zsírban sütnek	Sütött
35.	Zselésítés	Olyan eljárás, amely során általában zselésítő anyagok felhasználásával zselé, kocsonyaszerű, szilárd anyag képződik, amelynek állaga a puhától a keményig terjedhet	Zselésített
36.	Granulálás	Takarmány-alapanyagok kezelése adott granulátumméret és állag elérése céljából	Granulált

▼M1

	Eljárás	Fogalommeghatározás	Közhasználatú név/minősítés
37.	Darálás/Őrlés	Szilárd takarmány-alapanyagok szemcseméretének csökkentése száraz vagy nedves eljárással	Darált vagy őrölt
38.	Hőkezelés	Speciális körülmények között – például a nyomásra vagy a nedvességtartalomra vonatkozóan előírt feltételek mellett – végrehajtott hőkezelés	Melegített/hőkezelt
39.	Hidrogénezés	Katalitikus eljárás, amelynek célja olajok/zsírok/zsírsavak kettős kötéseinek magas hőfokon, hidrogénnyomás alatt történő telítése, és ezáltal részlegesen vagy teljesen telített trigliceridek/zsírsavak nyerése, illetve poliolok nyerése szénhidrátok karbonilcsoportjainak hidroxilcsoportokká történő redukciója révén	Hidrogénezett, részlegesen hidrogénezett
40.	Hidrolízis	A molekulaméret csökkentése megfelelő, víz és hő/nyomás, enzimek vagy sav/lúg alkalmazásával végrehajtott kezeléssel	Hidrolizált
41.	Elfolyósítás/Cseppfolyósítás	Szilárd vagy gáz halmazállapotú anyag átalakítása folyékony anyaggá	Elfolyósított/cseppfolyósított
42.	Mállasztás	Takarmány-alapanyagok méretének csökkentése mechanikai úton, gyakran víz vagy más folyadékok felhasználásával	Mállasztott
43.	Malátázás	Gabonaszemek csírázásának elősegítése azon természetes enzimek aktiválása céljából, amelyek képesek arra, hogy a keményítőt fermentálható szénhidrátokká, a fehérjéket pedig aminosavakká és peptidekké bontsák	Malátázott
44.	Olvasztás	Szilárd halmazállapotú anyag átalakítása folyékony halmazállapotúvá hő alkalmazásával	Olvasztott
45.	Mikronizálás	Olyan eljárás, amely során valamely szilárd anyag szemcséinek átlagos átmérőjét mikrométeres nagyságrendűre csökkentik	Mikronizált
46.	Előfőzés	Vízben való áztatás során történő hőkezelés a keményítő teljes mértékű zselatinizálódása érdekében, majd ezt követően szárítás	Előfőzött
47.	Pasztörizálás	Káros mikroorganizmusok elpusztítása céljából meghatározott időre kritikus hőmérsékletre hevítés, ezt követően gyors lehűtés	Pasztörizált
48.	Hámozás	Gyümölcsök és zöldségek héjának/hártyájának eltávolítása	Hámozott
49.	Pelletálás	Formázás matricán történő átpréseléssel	Pellet, pelletált
50.	Rizsőrlés	A hántolt rizs korpájának és csírájának szinte teljes vagy részleges eltávolítása	Őrölt

▼**M1**

	Eljárás	Fogalommeghatározás	Közhasználatú név/minősítés
51.	Előzselatinizálás	A keményítő módosítása hideg vízben való duzzadásának jelentős mértékű javítása céljából	Előzselatinizált ([5])
52.	Préselés, sajtolás ([6])	Folyadékok (például zsír, olaj, víz vagy lé) fizikai eltávolítása szilárd anyagokból	Pogácsa/lepény (olajtartalmú anyagok esetében) Pép, gyümölcstörköly (gyümölcsök stb. esetében) Nedves szelet (cukorrépa esetében)
53.	Finomítás	Szennyeződések vagy nem kívánt összetevők teljes vagy részleges eltávolítása kémiai/fizikai kezeléssel	Finomított, részlegesen finomított
54.	Pörkölés	A takarmány-alapanyagok száraz állapotúvá tételét szolgáló hőkezelés a takarmány-alapanyagok emészthetőségének javítása, a színképződés fokozása és/vagy a természetes eredetű antinutritív faktorok csökkentése céljából	Pörkölt
55.	Lapkázás	A szemcseméret csökkentése a takarmány-alapanyag, például gabonaszemek hengerpárok közötti átengedésével	Lapkázott
56.	Bendővédetté tétel	Olyan eljárás, amelynek célja, hogy hő, nyomás, gőz, illetve ezek kombinációjának alkalmazásával végzett fizikai kezeléssel és/vagy például aldehidek, lignoszulfonátok, nátrium-hidroxid vagy szerves savak (mint a propionsav vagy a csersav) alkalmazásával védje a táplálóanyagokat a bendőben való lebomlástól. Az aldehidekkel bendővédetté tett takarmány-alapanyagok legfeljebb 0,12 % szabad aldehidet tartalmazhatnak	[az alkalmazott módszer meghatározása] által bendővédett
57.	Szitálás/Rostálás	Különböző nagyságú szemcsék szétválasztása oly módon, hogy a takarmány-alapanyagot rostá(ko)n átszitálják vagy átöntik	Szitált, rostált
58.	Fölözés	Folyadék felső úszó rétegének leválasztása mechanikai úton, például tejzsír esetében	Fölözött
59.	Szeletelés	Takarmány-alapanyagok lapos szeletekre vágása	Szeletelt

▼M1

	Eljárás	Fogalommeghatározás	Közhasználatú név/minősítés
60.	Merítés/Áztatás	Takarmány-alapanyagok (általában magok) nedvesítése és puhítása a főzési idő csökkentése, a maghéj könnyebb eltávolítása és a csírázási folyamat aktiválásához szükséges vízfelvétel megkönnyítése, illetve a természetes eredetű antinutritív faktorok koncentrációjának csökkentése céljából	Áztatott
61.	Porlasztva szárítás	Folyadék nedvességtartalmának csökkentése, amely során a takarmány-alapanyagból a tömeghez viszonyított felületek arányának növelésére permetet vagy ködöt hoznak létre, amelyre meleg levegőt fúvatnak	Porlasztva szárított
62.	Gőzölés	Olyan eljárás, amely során túlnyomásos gőzt használnak hőkezelésre és főzésre az emészthetőség javítása céljából	Gőzölt
63.	Pirítás	Hevítés száraz hő felhasználásával, amely eljárást többnyire olajos magvak esetében, például a természetes eredetű antinutritív faktorok csökkentése vagy eltávolítása céljából alkalmazzák	Pirított
64.	Ultraszűrés	Folyadékok szűrése csak kisméretű molekulákat átengedő vékony membránon keresztül	Ultraszűrt
65.	Csírátlanítás	A csíra teljes vagy részleges eltávolítása a zúzott gabonaszemből	Csírátlanított
66.	Infravörös sugarakkal végzett mikronizálás	Infravörös sugarakkal végzett hőkezelés gabonák, gyökerek, magok vagy gumók, illetve azok társtermékeinek főzésére és pörkölésére, amelyet általában pelyhesítés követ	Infravörös sugarakkal mikronizált
67.	Olajok/zsírok és hidrogénezett olajok/zsírok hasítása	Zsírok/olajok hidrolízisének kémiai eljárása. A zsírok/olajok és a víz között magas hőmérséklet és nyomás mellett létrejövő reakció a hidrofób fázisban nyers zsírsavak, a hidrofil fázisban pedig vizes glicerinoldat (nyers glicerin) nyerését teszi lehetővé	Hasított
68.	Ultrahangos kezelés	Oldható vegyületek kioldása vízben nagy teljesítményű ultrahangot és hőt alkalmazó mechanikai eljárással	Ultrahanggal kezelt
69.	Az élelmiszer csomagolásának mechanikai úton történő eltávolítása	A csomagolóanyag mechanikai úton történő eltávolítása	Mechanikai úton kicsomagolt

([1]) A német szövegben a „Konzentrieren” szó helyébe adott esetben az „Eindicken” szó léphet; ebben az esetben a közhasználatú minősítés az „eingedickt”.

([2]) A „héjtalanítás” szó helyébe adott esetben a „hántás” vagy „fosztás” szó léphet; ebben az esetben a közhasználatú minősítés a „hántolt” vagy „fosztott”.

([3]) A rizs esetében ez az eljárás a „hántolás”, a közhasználatú minősítés pedig a „hántolt”.

([4]) A francia szövegben az „issues” megnevezés használható.

([5]) A német szövegben az „aufgeschlossen” minősítés és a „Quellwasser” elnevezés alkalmazható (keményítőre vonatkozóan). A dán szövegben a „Kvældning” minősítés és a „Kvældet” elnevezés alkalmazható (keményítőre vonatkozóan).

([6]) A francia szövegben a „Pressage” szó helyébe adott esetben az „Extraction mécanique” kifejezés léphet.

▼M1

C. RÉSZ

A takarmány-alapanyagok listája

1. *Gabonamagvak és azokból nyert termékek*

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
1.1.1.	Árpa	A *Hordeum vulgare* L. szemtermése. Bendővédett lehet	
1.1.2.	Árpa, puffasztott	Őrölt vagy tört árpából nedves, meleg körülmények közötti kezeléssel és nyomás alatt kinyert termék	Keményítő
1.1.3.	Árpa, pörkölt	Árpapörkölés útján nyert termék, amely részlegesen pörkölt és fakó	Keményítő, ha > 10 % Nyersfehérje, ha > 15 %
1.1.4.	Árpapehely	Hántolt árpa gőzölése vagy infravörös sugarakkal végzett mikronizálása és lapkázása útján nyert termék. Kis mennyiségben árpahéjat tartalmazhat. Bendővédett lehet	Keményítő
1.1.5.	Árparost	Árpakeményítő előállítása során nyert termék. Endospermium-részecskékből és elsősorban rostból áll	Nyersrost Nyersfehérje, ha > 10 %
1.1.6.	Árpahéj	Etil-keményítő előállítása során az árpaszemek szárazőrlése, rostálása és hántolása útján nyert termék	Nyersrost Nyersfehérje, ha > 10 %
1.1.7.	Árpatakarmányliszt	Rostált, hántolt árpa árpagyönggyé, darává vagy liszttté történő feldolgozása során nyert termék. Elsősorban endospermium-részecskékből áll, a külső héj finom frakcióival és némi szemtörmelékkel	Nyersrost Keményítő
1.1.8.	Árpafehérje	A keményítő és a korpa különválasztása után az árpából nyert termék. Elsősorban fehérjéből áll	Nyersfehérje
1.1.9.	Árpafehérje-takarmány	A keményítő különválasztása után az árpából nyert termék. Elsősorban fehérjéből és endospermium-részecskékből áll	Nedvesség, ha < 45 % vagy > 60 % Ha a nedvesség < 45 %: — Nyersfehérje — Keményítő
1.1.10.	Árpa oldható maradékai	A fehérje és a keményítő nedves úton történő extrahálása után az árpából nyert termék	Nyersfehérje

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
1.1.11.	Árpakorpa	Az árpaliszt-előállítás terméke, amelyet hántolt árpa rostált magjaiból nyernek. Főként a külső maghéjak törmelékéből és olyan magdarabokból áll, amelyekből az endospermium legnagyobb részét eltávolították	Nyersrost
1.1.12.	Folyékony árpakeményítő	Keményítő árpából való előállítása során nyert másodlagos keményítőfrakció	Ha a nedvesség < 50 %: — Keményítő
1.1.13.	Sörárpa törtszem	Mechanikai úton történő rostálásból (méret szerinti frakcionálás) származó termék, amely a malátázási eljárás előtt különválasztott, méreten aluli árpamagokat és árpamagfrakciókat tartalmaz	Nyersrost Nyershamu, ha > 2,2 %
1.1.14.	Sörárpa és maláta finomszemcse	Maláta-előállítás során különválasztott árpamagfrakciókból és malátából álló termék	Nyersrost
1.1.15.	Sörárpahéj	Malátaárpa tisztításából származó termék, amely héjfrakciókat és finomszemcséket tartalmaz	Nyersrost
1.1.16.	Árpadesztillációs folyadék, nedves	Árpából etanol előállítása során nyert termék. Desztillációból származó szilárd takarmányfrakciót tartalmaz	Nedvesség, ha < 65 % vagy > 88 % Ha a nedvesség < 65 %: — Nyersfehérje
1.1.17.	Árpadesztillációs oldható maradékok, nedves	Árpából etanol előállítása során nyert termék. Desztillációból származó, oldható takarmányfrakciót tartalmaz	Nedvesség, ha < 45 % vagy > 70 % Ha a nedvesség < 45 %: — Nyersfehérje
1.1.18.	Maláta ([1])	Csíráztatott gabonákból nyert termék, szárított, őrölt és/vagy extrahált	
1.1.19.	Malátagyökcskék ([1])	Malátagabona csíráztatásából és malátatisztításból nyert termék, amely gyökcskékből, gabona-finomszemcsékből, héjból és kisméretű, tört, malátázott gabonaszemekből áll. Lehet őrölt	
1.2.1.	Kukorica ([2])	A *Zea mays* L. spp. *mays* szemtermése. Bendővédett lehet	
1.2.2.	Kukoricapehely ([2])	Hántolt kukorica gőzölése vagy infravörös sugarakkal végzett mikronizálása és lapkázása útján nyert termék. Kis mennyiségben kukoricahéjat tartalmazhat	Keményítő

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
1.2.3.	Kukorica-takarmány-liszt ([2])	Kukorica darává vagy liszté történő feldolgozása során nyert termék. Elsősorban a külső maghéjak frakcióiból, valamint olyan magrészecskékből áll, amelyekből a kukoricakorpához viszonyítva kevesebb endospermiumot távolítottak el. Tartalmazhat kukoricacsíra-frakciót	Nyersrost Keményítő Nyerszsír, ha > 5 %
1.2.4.	Kukoricakorpa ([2])	Kukorica darává vagy liszté történő feldolgozása során nyert termék. Főként külső héjból és némi kukoricacsíra-törmelékből áll, némi endospermium-részecskével	Nyersrost
1.2.5.	Kukoricacsutka ([2])	A kukorica csutkája. Kis mennyiségben tartalmazhat a mechanikai úton végzett betakarítás során el nem távolított kukoricaszemeket és buroklevelet	Nyersrost Keményítő
1.2.6.	Kukoricadarabok ([2])	A termék érkezésénél a rostálási eljárás során különválasztott kukoricamag-frakció	
1.2.7.	Kukoricarost ([2])	A kukoricakeményítő előállításából származó termék. Elsősorban rostból áll	Nedvesség, ha < 50 % vagy > 70 % Ha a nedvesség < 50 %: — Nyersrost
1.2.8.	Kukoricaglutén ([2])	A kukoricakeményítő előállításából származó termék. Elsősorban a keményítő különválasztása során nyert gluténból áll	Nedvesség, ha < 70 % vagy > 90 % Ha a nedvesség < 70 %: — Nyersfehérje
1.2.9.	Kukoricaglutén-takarmány ([2])	A kukoricakeményítő előállítása során nyert termék. Korpából és kukorica oldható maradékaiból áll. A termék magában foglalhat tört kukoricát és a kukoricacsírákból történő olajkivonás maradékanyagait is. Keményítőből és keményítőtermékek finomításából vagy fermentálásából származó egyéb termékek hozzáadhatók	Nedvesség, ha < 40 % vagy > 65 % Ha a nedvesség < 40 %: — Nyersfehérje — Nyersrost — Keményítő
1.2.10.	Kukoricacsíra ([2])	Kukorica darává, liszté vagy keményítővé történő feldolgozása során nyert termék. Elsődlegesen kukoricacsírából, külső héjból és endospermium-részekből áll	Nedvesség, ha < 40 % vagy > 60 % Ha a nedvesség < 40 %: — Nyersfehérje — Nyerszsír

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
1.2.11.	Kukoricacsíra-pogácsa (2)	Olajgyártásból származó termék, amelyet feldolgozott kukoricacsíra sajtolásával nyernek. A csírához endospermium- és maghéjrészek tapadhatnak	Nyersfehérje Nyerszsír
1.2.12.	Kukoricacsíra-liszt (2)	Olajgyártásból származó termék, amelyet feldolgozott kukoricacsíra extrahálásával nyernek	Nyersfehérje
1.2.13.	Nyers kukoricacsíra-olaj (2)	Kukoricacsírából nyert olaj	Nedvesség, ha > 1 %
1.2.14.	Kukorica, puffasztott (2)	Őrölt vagy tört kukoricából nedves, meleg körülmények közötti kezeléssel és nyomás alatt kinyert termék	Keményítő
1.2.15.	Kukoricalé (2)	A kukorica áztatásából származó, koncentrált, folyékony frakció	Nedvesség, ha < 45 % vagy > 65 % Ha a nedvesség < 45 %: — Nyersfehérje
1.2.16.	Csemegekukorica-szilázs (2)	A csemegekukorica-gyártásból származó melléktermék, amely csutkából, héjból, magbélből áll, aprított és szárított vagy préselt. Előállítása a csemegekukorica csutkájának, csuhéjának és leveleinek aprításával történik, amelyekhez csemegekukorica-magbél is keveredhet	Nyersrost
1.2.17.	Zúzott, csírátlanított kukorica (2)	Zúzott kukorica csírátlanításával nyert termék. Elsősorban endospermium-frakciókból áll, és tartalmazhat kukoricacsírát és külsőmaghéj-részecskéket	Nyersrost Keményítő
1.2.18.	Kukoricakövecsek (2)	Korpát és csírát kis mennyiségben vagy egyáltalán nem tartalmazó, kemény, durva szemcsékből álló kukoricaőrlemény	Nyersrost Keményítő
1.3.1.	Köles	A *Panicum miliaceum* L. szemtermése	
1.4.1.	Zab	Az *Avena sativa* L. és egyéb zabfajták szemtermése	
1.4.2.	Hántolt zab	Hántolt zabszemek. Lehet gőzkezelt	
1.4.3.	Zabpehely	Hántolt zab gőzölése vagy infravörös sugarakkal végzett mikronizálása és lapkázása útján nyert termék. Kis mennyiségben zabhéjat tartalmazhat	Keményítő

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
1.4.4.	Zabtakarmányliszt	Rostált, hántolt zab zabdarává és zablisztté történő feldolgozása során nyert termék. Főként zabkorpából és némi endospermiumból áll	Nyersrost Keményítő
1.4.5.	Zabkorpa	Zabliszt-előállításból származó termék, amelyet hántolt zab rostált magjaiból nyernek. Elsősorban a külső héj frakcióiból és olyan magrészecskékből áll, amelyekből az endospermium nagyobb részét eltávolították	Nyersrost
1.4.6.	Zabhéj	Zabszemek hántolásából nyert termék	Nyersrost
1.4.7.	Zab, puffasztott	Őrölt vagy tört zabból nedves, meleg körülmények közötti kezeléssel és nyomás alatt kinyert termék	Keményítő
1.4.8.	Hántolt zab	Hántolt, tisztított zab	Nyersrost Keményítő
1.4.9.	Zabliszt	Zabszemek őrléséből nyert termék	Nyersrost Keményítő
1.4.10.	Előfőzött zabból készült liszt	Magas keményítőtartalommal rendelkező zabtermék, héjtalanítás után	Nyersrost
1.4.11.	Zabtakarmány	Rostált, hántolt zab zabdarává és zablisztté történő feldolgozása során nyert termék. Főként zabkorpából és némi endospermiumból áll	Nyersrost
1.5.1.	Quinoamag, extrahált	A quinoa növény (*Chenopodium quinoa* Willd.) megtisztított egész magja; a mag külső héjában lévő szaponin el lett távolítva	
1.6.1.	Tört rizs	Az *Oryza Sativa* L. rizsmag része, amelynek hossza nem éri el egy egész rizsmag hosszának háromnegyedét. A rizs lehet előfőzött	Keményítő
1.6.2.	Őrölt rizs	Hántolt rizs, amelyből rizsőrléssel eltávolították a korpa és a csíra szinte egészét. A rizs lehet előfőzött	Keményítő
1.6.3.	Előzselatinizált rizs	Őrölt vagy tört rizsből előzselatinizálással nyert termék	Keményítő

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
1.6.4.	Extrudált rizs	Rizsliszt extrudálásával nyert termék	Keményítő
1.6.5.	Rizspehely	Előzselatinizált vagy tört rizsszemek pelyhesítésével nyert termék	Keményítő
1.6.6.	Hántolt rizs	Barna rizs (*Oryza Sativa* L.), amelyről csak a héjat távolították el. Lehet előfőzött. A hántolási és kezelési eljárások korpa elvesztésével járhatnak	Keményítő Nyersrost
1.6.7.	Darált takarmányrizs	Takarmányrizs darálásával nyert termék, amely a hántolt rizs őrlése során kiszitált zöld, gipszes vagy éretlen szemekből vagy a szokványos hántolt rizs sárga vagy foltos szemeiből áll	Keményítő
1.6.8.	Rizsliszt	Őrölt rizs darálásával nyert termék. A rizs lehet előfőzött	Keményítő
1.6.9.	Hántolt rizs, liszt	Hántolt rizs darálásával nyert termék. A rizs lehet előfőzött	Keményítő Nyersrost
1.6.10.	Rizskorpa	Rizsőrlés során nyert termék, amely elsősorban a mag külső héjaiból (terméshéj, maghéj, sejtmag, aleuron) és a csíra egy részéből áll. A rizs lehet előfőzött vagy extrudált	Nyersrost
1.6.11.	Rizskorpa kalcium-karbonáttal	Rizsőrlés során nyert termék, amely elsősorban a mag külső héjaiból (terméshéj, maghéj, sejtmag, aleuron) és a csíra egy részéből áll. Legfeljebb 23 % technológiai segédanyagként felhasznált kalcium-karbonátot tartalmazhat. A rizs lehet előfőzött	Nyersrost Kalcium-karbonát
1.6.12.	Zsírtalanított rizskorpa	Olajkinyerésből származó rizskorpa. Bendővédett lehet	Nyersrost
1.6.13.	Rizskorpaolaj	Stabilizált rizskorpából extrahált olaj	

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
1.6.14.	Rizstakarmányliszt	Rizsliszt és -keményítő előállításából származó, száraz vagy nedves őrléssel és szitálással nyert termék. Elsősorban keményítőből, fehérjéből, zsírból és rostból áll. A rizs lehet előfőzött. Legfeljebb 0,25 % nátriumot és 0,25 % szulfátot tartalmazhat	Keményítő, ha > 20 % Nyersfehérje, ha > 10 % Nyerszsír, ha > 5 % Nyersrost
1.6.15.	Rizstakarmányliszt kalcium-karbonáttal	Rizsőrlés során nyert termék, amely elsősorban aleuronréteg- és endospermium-részecskékből áll. Legfeljebb 23 % technológiai segédanyagként felhasznált kalcium-karbonátot tartalmazhat. A rizs lehet előfőzött	Keményítő Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost Kalcium-karbonát
1.6.16.	Rizs	Az *Oryza sativa* L. szemtermése. Bendővédett lehet	
1.6.17.	Rizscsíra	Rizsőrlés során nyert termék, amely elsősorban csírát tartalmaz	Nyerszsír Nyersfehérje
1.6.18.	Rizscsírapogácsa	A rizscsíra olajeltávolítás céljából való összesajtolása után fennmaradó termék	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost
1.6.20.	Rizsfehérje	Rizskeményítő előállítása során nedves őrléssel, szitálással, szétválasztással, koncentrációval és szárítással nyert termék	Nyersfehérje
1.6.21.	Rizsből készült folyékony takarmány	Rizs nedves őrlésével és szitálásával keletkező koncentrált, folyékony termék	Keményítő
1.6.22.	Rizs, puffasztott	Rizsszemek vagy tört rizsszemek expandálásával nyert termék	Keményítő
1.6.23.	Rizs, fermentált	Rizs fermentálásával nyert termék	Keményítő
1.6.24.	Amorf rizs, őrölt/ gipszes rizs, őrölt	Rizsőrlés során nyert termék, amely elsősorban amorf és/vagy gipszes és/ vagy sérült és/vagy természetes módon elszíneződött (zöld, piros, sárga) és/vagy szokványos hántolt egész vagy tört rizsszemekből áll. Lehet előfőzött	Keményítő

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
1.6.25.	Éretlen rizs, őrölt	Rizsőrlés során nyert termék, amely elsősorban éretlen és/vagy gipszes szemekből áll	Keményítő
1.7.1.	Rozs	A *Secale cereale* L. szemtermése	
1.7.2.	Rozstakarmányliszt	Rostált rozsból nyert őrlemény. Elsősorban endospermium-részecskékből áll, a külső héj finom frakcióival és némi maghulladékkal	Keményítő Nyersrost
1.7.3.	Rozstakarmány	Rostált rozsból nyert őrlemény. Elsősorban a külső héj frakcióiból, valamint olyan magrészecskékből áll, amelyekből a rozskorpához viszonyítva kevesebb endospermiumot távolítottak el	Keményítő Nyersrost
1.7.4.	Rozskorpa	Rostált rozsból nyert őrlemény. Elsősorban a külső héj frakcióiból, valamint olyan magrészecskékből áll, amelyekből az endospermium túlnyomó részét eltávolították.	Keményítő Nyersrost
1.8.1.	Cirok; [Tarka cirok]	A *Sorghum bicolor* (L.) Moench szemtermése/magjai	
1.8.2.	Cirok, fehér	Meghatározott cirokfajták fehér maghéjú szemtermése	
1.8.3.	Ciroktakarmány	Cirokkeményítő különválasztása során nyert szárított termék. Elsősorban korpából áll. A termék tartalmazhatja az áztatóvíz megszárított maradékanyagait, és csírák is adhatók hozzá	Nyersfehérje
1.9.1.	Tönkölybúza	A *Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum* Schrank, illetve *Triticum monococcum* tönkölybúza szemtermése	
1.9.2.	Tönkölybúzakorpa	A tönkölybúzaliszt előállításából származó termék. Elsősorban külső héjból és némi tönkölybúzacsíra-frakcióból áll, kevés endospermium-részecskével	Nyersrost
1.9.3.	Tönkölybúzahéj	Tönkölybúzaszemek hántolása során nyert termék	Nyersrost
1.9.4.	Tönkölybúza-takarmányliszt	Rostált, hántolt tönkölybúza tönkölybúzalisztté történő feldolgozása során nyert termék. Elsősorban endospermium-részecskékből áll, a külső héj finom frakcióival és némi szemtörmelékkel	Nyersrost Keményítő

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
1.10.1.	Tritikálé	A *Triticum* X *Secale cereale* L. hibrid szemtermése	
1.11.1.	Búza	A *Triticum aestivum* L., *Triticum durum* Desf. és más búzafajták szemtermése. Bendővédett lehet	
1.11.2.	Búzagyököcskék	Malátabúza csíráztatásából és malátatisztításból nyert termék, amely gyököcskékből, gabona finomszemcsékből, héjból és kis, tört, malátázott búzaszemekből áll	
1.11.3.	Búza, előzselatinizált	Őrölt vagy tört búzából nedves, meleg körülmények közötti kezeléssel és nyomás alatt kinyert termék	Keményítő
1.11.4.	Búzatakarmányliszt	Rostált búzaszemekből vagy hántolt tönkölybúzából nyert lisztgyártási termék. Elsősorban endospermium-részecskékből áll, a külső héj finom frakcióival és némi szemtörmelékkel	Nyersrost Keményítő
1.11.5.	Búzapehely	Hántolt búza gőzölése vagy infravörös sugarakkal végzett mikronizálása és lapkázása útján nyert termék. Kis mennyiségben búzakorpát tartalmazhat. Bendővédett lehet	Nyersrost Keményítő
1.11.6.	Búzatakarmány	Rostált búzaszemekből vagy hántolt tönkölybúzából nyert liszt- vagy malátagyártási termék. Főként a külső maghéjak törmelékéből és olyan magdarabokból áll, amelyekből a búzakorpához viszonyítva kevesebb endospermiumot távolítottak el	Nyersrost
1.11.7.	Búzakorpa ([3])	Rostált búzaszemekből vagy hántolt tönkölybúzából nyert liszt- vagy malátagyártási termék. Főként a külső maghéjak törmelékéből és olyan magdarabokból áll, amelyekből az endospermium legnagyobb részét eltávolították	Nyersrost
1.11.8.	Malátázott, fermentált búzarészecskék	Búza és búzakorpa malátázásának és fermentálásának kombinálása során nyert termék. A terméket később megszárítják és darálják	Keményítő Nyersrost

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
1.11.10.	Búzarost	Búzafeldolgozás során extrahált rost. Elsősorban rostból áll	Nedvesség, ha < 60 % vagy > 80 % Ha a nedvesség < 60 %: — Nyersrost
1.11.11.	Búzacsíra	Búzalisztőrlésből származó, elsősorban lapkázott vagy egyéb búzacsírából álló termék, amely a búzacsírához tapadt endospermium- és külsőhéj-frakciókat is tartalmazhat	Nyersfehérje Nyerszsír
1.11.12.	Búzacsíra, fermentált	Búzacsíra fermentálásából származó termék	Nyersfehérje Nyerszsír
1.11.13.	Búzacsíra-pogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet búzacsíra (*Triticum aestivum* L., *Triticum durum* Desf., valamint egyéb búzafajták és hántolt tönkölybúza (*Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum* Schrank, *Triticum monococcum* L.)) sajtolásával nyernek, és amelyhez még endospermium- és maghéjrészek tapadhatnak	Nyersfehérje
1.11.15.	Búzafehérje	Keményítő- vagy etanol-előállítás során nyert búzafehérje, amely részlegesen hidrolizált lehet	Nyersfehérje
1.11.16.	Búzaglutén-takarmány	Búzakeményítő- és gluténgyártásból származó termék. Korpából áll, amelyből részlegesen eltávolíthatták a csírát. Hozzáadhatók búza oldható maradékai, tört búza, valamint keményítőből és keményítőtermékek finomításából vagy fermentálásából származó egyéb termékek	Nedvesség, ha < 45 % vagy > 60 % Ha a nedvesség < 45 %: — Nyersfehérje — Keményítő
1.11.18.	Vitális búzaglutén	Hidratált állapotban nagy viszkozitású-rugalmasságú búzafehérje, minimum 80 % fehérjével (N × 6,25) és maximum 2 % hamuval a szárazanyagban	Nyersfehérje
1.11.19.	Folyékony búzakeményítő	Keményítő/glükóz, valamint glutén búzából történő előállítása során nyert termék	Nedvesség, ha < 65 % vagy > 85 % Ha a nedvesség < 65 %: — Keményítő

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
1.11.20.	Fehérjét tartalmazó búzakeményítő, részlegesen cukormentes	Elsősorban részlegesen lebomlott keményítőt, oldható fehérjéket és az endospermium egyéb oldható részeit tartalmazó, búzakeményítő előállítása során nyert termék	Nyersfehérje Keményítő Összes cukor, szacharózban számítva
1.11.21.	Búza oldható maradékai	A fehérje és a keményítő nedves extrahálása után a búzából nyert termék. Hidrolizált lehet	Nedvesség, ha < 55 % vagy > 85 % Ha a nedvesség < 55 %: — Nyersfehérje
1.11.22.	Élesztős búzakoncentrátum	Alkohol-előállítás során a búzakeményítő fermentációját követően képződött nedves melléktermék	Nedvesség, ha < 60 % vagy > 80 % Ha a nedvesség < 60 %: — Nyersfehérje
1.11.23.	Malátabúza-törmelék	Mechanikai úton történő rostálásból (méret szerinti frakcionálás) származó termék, amely a malátázási eljárás előtt különválasztott, méreten aluli búzamagokat és búzamagfrakciókat tartalmaz	Nyersrost
1.11.24.	Malátabúza és malátabúza-törmelék	Maláta-előállítás során különválasztott búzamagfrakciókból és malátából álló termék	Nyersrost
1.11.25.	Malátabúzahéj	Malátabúza tisztításából származó termék, amely héjfrakciókat és finomszemcséket tartalmaz	Nyersrost
1.12.2.	Gabonaliszt ([1])	Gabonaőrlésből nyert liszt	Keményítő Nyersrost
1.12.3.	Gabonafehérje-koncentrátum ([1])	Élesztő fermentációja útján történő keményítőeltávolítás során gabonából nyert koncentrátum és szárított termék	Nyersfehérje
1.12.4.	Gabonamag-törmelék ([1])	Mechanikai úton történő rostálásból (méret szerinti frakcionálás) származó termék, amely a mag további feldolgozása előtt különválasztott kis – esetleg csíráztatott – magokból és magfrakciókból áll. A termékek több nyersrostot (például héjat) tartalmaznak, mint a nem frakcionált gabonák	Nyersrost

▼M1

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
1.12.5.	Gabonacsíra ([1])	Lisztőrlésből és keményítőgyártásból származó, elsősorban lapkázott vagy egyéb gabonacsírákból álló termék, amely a gabonacsírákhoz tapadt endospermium- és külsőhéj-frakciókat is tartalmazhat	Nyersfehérje Nyerszsír
1.12.6.	Gabonamoslék-szirup ([1])	Gabonaszesz előállításához használt gabona fermentálásakor és desztillálásakor keletkező szeszmoslék-koncentrátum párologtatása útján nyert gabonatermék	Nedvesség, ha < 45 % vagy > 70 % Ha a nedvesség < 45 %: — Nyersfehérje
1.12.7.	Centrifugált szeszgyári gabonamoslék ([1])	Gabonaszesz előállításához használt fermentált és desztillált gabonából származó szeszmoslék centrifugálása és/vagy szűrése során keletkezett szilárd frakcióból álló nedves termék	Nedvesség, ha < 65 % vagy > 88 % Ha a nedvesség < 65 %: — Nyersfehérje
1.12.8.	Koncentrált szeszgyári oldható maradékok ([1])	A korpa és glutén előzetes elkülönítése után búzapép és cukorszirup fermentálásával és desztillálásával történő alkohol-előállítás során nyert nedves termék. A fermentáláshoz használt mikroorganizmusok elhalt sejtjeit és/vagy azok részeit is tartalmazhatja	Nedvesség, ha < 65 % vagy > 88 % Ha a nedvesség < 65 %: — Nyersfehérje, ha > 10 %
1.12.9.	Szeszgyári gabonamoslék és oldható maradékok ([1])	Gabonapép és/vagy keményítőt és cukrot tartalmazó egyéb termékek fermentálásával és desztillálásával történő alkohol-előállítás során nyert termék. A fermentáláshoz használt mikroorganizmusok elhalt sejtjeit és/vagy azok részeit is tartalmazhatja. Tartalmazhat 2 % szulfátot. Bendővédett lehet	Nedvesség, ha < 60 % vagy > 80 % Ha a nedvesség < 60 %: — Nyersfehérje
1.12.10.	Szeszgyári szárított gabonamoslék	Alkoholdesztillálásból származó termék, amelyet a fermentált gabona szilárd maradékainak szárítása útján nyernek. Bendővédett lehet	Nyersfehérje
1.12.11.	Szeszgyári sötét gabonamoslék ([1]); [Szeszgyári szárított gabonamoslék és oldható maradékok] ([1])	Alkoholdesztillálásból származó termék, amelyet a fermentált gabona szilárd maradékainak szárítása útján nyernek, és amelyhez üstmaradékot vagy bepárolt szeszmoslékot adnak hozzá. Bendővédett lehet	Nyersfehérje

▼M1

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
1.12.12.	Sörtörköly ([1])	Sörgyártásból származó termék, amely malátázott és nem malátázott gabona maradékaiból és keményítőt tartalmazó egyéb olyan termékekből áll, amelyek komlót tartalmazhatnak. Rendszerint nedves állapotban forgalmazzák, de szárított formában is értékesíthető. Legfeljebb 0,3 % dimetil-polisziloxánt, 1,5 % enzimet és 1,8 % bentonitot tartalmazhat	Nedvesség, ha < 65 % vagy > 88 % Ha a nedvesség < 65 %: — Nyersfehérje
1.12.13.	Seprő ([1])	Gabonawhisky-gyártásból származó szilárd termék. Malátagabona forró vizes extrahálása után visszamaradt anyagokból áll. Rendszerint nedves állapotban forgalmazzák, miután a kivonatot nehézségi erővel eltávolították	Nedvesség, ha < 65 % vagy > 88 % Ha a nedvesség < 65 %: — Nyersfehérje
1.12.14.	Gabonaszűrlet	Sör-, malátakivonat- és whiskygyártás során nyert szilárd termék. Darált maláta forró vizes kinyerése után visszamaradt anyagokból, valamint esetlegesen cukorban vagy keményítőben gazdag egyéb adalékokból áll. Rendszerint nedves állapotban forgalmazzák, miután a kivonatot préseléssel eltávolították	Nedvesség, ha < 65 % vagy > 88 % Ha a nedvesség < 65 %: — Nyersfehérje
1.12.15.	Üstmaradék	A malátalepárló üzemben az első desztillálást követően az üstben maradó termék	Nyersfehérje, ha > 10 %
1.12.16.	Üstmaradék, szirup	A malátalepárló üzemben az első desztillálást követően keletkező üstmaradék párologtatásából származó termék	Nedvesség, ha < 45 % vagy > 70 % Ha a nedvesség < 45 %: Nyersfehérje

([1]) A név kiegészíthető a gabonafajta nevével.
([2]) Az angol nyelvi változatban a kukoricára való utaláshoz a „maize” kifejezés mellett a „corn” szó is használható.
([3]) Amennyiben ezt a terméket finomabb őrlésnek vetik alá, a név kiegészíthető a „finom” szóval, vagy a név helyébe egy megfelelő elnevezés léphet.

2. *Olajos magvak, olajtartalmú gyümölcsök és azokból nyert termékek*

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
2.1.1.	Babassupogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet (az *Orbignya* fajtához tartozó) Babassu pálmadió sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost
2.2.1.	Sárgarepcemag	A *Camelina sativa* L. Crantz magja	

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
2.2.2.	Sárgarepce, pogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet a sárgarepcemag sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost
2.2.3.	Sárgarepceliszt	Olajgyártásból származó termék, amelyet a sárgarepce-pogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek	Nyersfehérje
2.3.1.	Kakaótok	A *Theobroma cacao* L. szárított és pörkölt kakaóbabjainak külső burka	Nyersrost
2.3.2.	Kakaóhéj	A *Theobroma cacao* L. kakaóbabjainak feldolgozása során nyert termék	Nyersrost Nyersfehérje
2.3.3.	Kakaóbabliszt, részlegesen hántolt	Olajgyártásból származó termék, amelyet a *Theobroma cacao* L. szárított és pörkölt kakaóbabjainak extrahálásával nyernek, miután a babokról a héjat részlegesen eltávolították	Nyersfehérje Nyersrost
2.4.1.	Koprapogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet a *Cocos nucifera* L. kókuszpálma magja szárított magbelének (endospermium) és külső héjának (tegument) sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost
2.4.2.	Kopra, hidrolizált pogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet a *Cocos nucifera* L. kókuszpálma magja szárított magbelének (endospermium) és külső héjának (tegument) sajtolásával és enzimatikus hidrolizálásával nyernek	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost
2.4.3.	Kopraliszt	Olajgyártásból származó termék, amelyet a *Cocos nucifera* L. kókuszpálma magja szárított magbelének (endospermium) és külső héjának (tegument) extrahálásával nyernek	Nyersfehérje
2.5.1.	Gyapotmag	A *Gossypium* ssp. magja, amelyről a szálakat eltávolították. Bendővédett lehet	
2.5.2.	Gyapotmagdara, részlegesen hántolt	Olajgyártásból származó termék, amelyet olyan gyapotmag extrahálásával nyernek, amelyről a szálakat és a héj egy részét eltávolították. (Maximális nyersrosttartalom: 22,5 % a szárazanyagban.) Bendővédett lehet	Nyersfehérje Nyersrost

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
2.5.3.	Gyapotmagpogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet olyan gyapotmag sajtolásával nyernek, amelyről a szálakat eltávolították	Nyersfehérje Nyersrost Nyerszsír
2.6.1.	Földimogyoró-pogácsa, részlegesen hántolt	Olajgyártásból származó termék, amelyet az *Arachis hypogaea* L. fajhoz és egyéb *Arachis*-fajokhoz tartozó, részlegesen hántolt földimogyoró sajtolásával nyernek. (Maximális nyersrosttartalom: 16 % a szárazanyagban)	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost
2.6.2.	Földimogyoró-dara, részlegesen hántolt	Olajgyártásból származó termék, amelyet részlegesen hántolt földimogyoró-pogácsa extrahálásával nyernek. (Maximális nyersrosttartalom: 16 % a szárazanyagban)	Nyersfehérje Nyersrost
2.6.3.	Földimogyoró-pogácsa, hántolt	Olajgyártásból származó termék, amelyet hántolt földimogyoró sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost
2.6.4.	Földimogyoró-dara, hántolt	Olajgyártásból származó termék, amelyet hántolt földimogyoró-pogácsa extrahálásával nyernek	Nyersfehérje Nyersrost
2.7.1.	Kapokpogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet a kapok (*Ceiba pentadra* L. Gaertn.) magjainak sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyersrost
2.8.1.	Lenmag	A *Linum usitatissimum* L. len magja (minimális botanikai tisztaság: 93 %), egész, hengerelt vagy darált lenmag formájában. Bendővédett lehet	
2.8.2.	Lenmagpogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet a lenmag sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost
2.8.3.	Lenmagdara	Olajgyártásból származó termék, amelyet a lenmagpogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek. Bendővédett lehet	Nyersfehérje

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
2.8.4.	Lenmagpogácsa-takarmány	Olajgyártásból származó termék, amelyet a lenmag sajtolásával nyernek. Kizárólag abban az esetben, ha integrált magzúzó és finomító üzemben állítják elő, a termék az alábbi maximális arányokban tartalmazhatja a következőket: — a teljes mennyiségen belül legfeljebb 1 %-os arányban használt derítőföldet és szűrési segédanyagot (például kovaföldet, amorf szilikátokat és szilikátot, filloszilikátokat és cellulóz- vagy farostokat), — 1,3 %-ban nyers lecitineket, — 2 %-ban semlegesítési iszapot	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost
2.8.5.	Lenmagliszt-takarmány	Olajgyártásból származó termék, amelyet a lenmagpogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek. Kizárólag abban az esetben, ha integrált magzúzó és finomító üzemben állítják elő, a termék az alábbi maximális arányokban tartalmazhatja a következőket: — a teljes mennyiségen belül legfeljebb 1 %-os arányban használt derítőföldet és szűrési segédanyagot (például kovaföldet, amorf szilikátokat és szilikátot, filloszilikátokat és cellulóz- vagy farostokat), — 1,3 %-ban nyers lecitineket, — 2 %-ban semlegesítési iszapot. Bendővédett lehet	Nyersfehérje
2.9.1.	Mustármagkorpa	Mustár (*Brassica juncea* L.) előállításából származó termék. A külső héj frakcióiból és magrészecskékből áll	Nyersrost
2.9.2.	Mustármagdara	Illékony mustárolaj mustármagokból való extrahálásával nyert termék	Nyersfehérje
2.10.1.	Nigermag	A *Guizotia abyssinica* (L.F.) Cass. nigernövény magjai	
2.10.2.	Nigermagpogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet a nigernövény magjainak sajtolásával nyernek (Sósavban oldhatatlan hamu: maximum 3,4 %)	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost
2.11.1.	Olajbogyópép	Olajgyártásból származó termék, amelyet a magrészektől a lehető legnagyobb mértékben különválasztott, sajtolt olajbogyó (*Olea europea* L.) extrahálásával nyernek	Nyersfehérje Nyersrost Nyerszsír

▼M1

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
2.11.2.	Zsírtalanított olajbogyódara-takarmány	Az olivaolaj-gyártás mellékterméke, amelyet a magrészektől a lehető legnagyobb mértékben különválasztott olajbogyópép-pogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek Kizárólag abban az esetben, ha integrált magzúzó és finomító üzemben állítják elő, a termék az alábbi maximális arányokban tartalmazhatja a következőket: — a teljes mennyiségen belül legfeljebb 1 %-os arányban használt derítőföldet és szűrési segédanyagot (például kovaföldet, amorf szilikátokat és szilikátot, filloszilikátokat és cellulóz- vagy farostokat), — 1,3 %-ban nyers lecitineket, — 2 %-ban semlegesítési iszapot	Nyersfehérje Nyersrost
2.11.3.	Zsírtalanított olajbogyódara	Az olivaolaj-gyártás mellékterméke, amelyet a magrészektől a lehető legnagyobb mértékben különválasztott olajbogyópép-pogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek	Nyersfehérje Nyersrost
2.12.1.	Pálmamagpogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet az *Elaeis guineensis* Jacq., illetve a *Corozo oleifera* (HBK) L. H. Bailey (*Elaeis melanococca auct*.) fajhoz tartozó pálma magbelének sajtolásával nyernek azután, hogy a magbelet a lehető legnagyobb mértékben megtisztították a kemény buroktól	Nyersfehérje Nyersrost Nyerszsír
2.12.2.	Pálmamagdara	Olajgyártásból származó termék, amelyet a pálma magbelének extrahálásával nyernek azután, hogy a magbelet a lehető legnagyobb mértékben megtisztították a kemény buroktól	Nyersfehérje Nyersrost
2.13.1.	Tökmag	A *Cucurbita pepo* L. fajhoz és a *Cucurbita* nemzetséghez tartozó növények magjai	
2.13.2.	Tökmag, pogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet a *Cucurbita pepo* fajhoz és a *Cucurbita* nemzetséghez tartozó növények magjainak sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyerszsír
2.14.1.	Repcemag ([1])	A *Brassica napus* L. ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk. repce, a *Brassica napus* L. var. *glauca* (Roxb.) O.E. Schulz indiai sarson és a *Brassica rapa* ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk. repce magjai Minimális botanikai tisztaság: 94 %. Bendővédett lehet	
2.14.2.	Repcemag, pogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet a repcemagok sajtolásával nyernek. Bendővédett lehet	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
2.14.3.	Repcemagdara	Olajgyártásból származó termék, amelyet a repcemagpogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek. Bendővédett lehet	Nyersfehérje
2.14.4.	Repcemag, extrudált	Egész repcéből nedves, meleg körülmények közötti kezeléssel és keményítőzselatinizálást fokozó nyomás alatt kinyert termék. Bendővédett lehet	Nyersfehérje Nyerszsír
2.14.5.	Repcemagból készült fehérjekoncentrátum	Olajgyártásból származó termék, amelyet a repcemagpogácsa vagy a repcemag fehérjefrakciójának leválasztásával nyernek	Nyersfehérje
2.14.6.	Repcemagpogácsa-takarmány	Olajgyártásból származó termék, amelyet a repcemagok sajtolásával nyernek. Kizárólag abban az esetben, ha integrált magzúzó és finomító üzemben állítják elő, a termék az alábbi maximális arányokban tartalmazhatja a következőket: — a teljes mennyiségen belül legfeljebb 1 %-os arányban használt derítőföldet és szűrési segédanyagot (például kovaföldet, amorf szilikátokat és szilikátot, filloszilikátokat és cellulóz- vagy farostokat), — 1,3 %-ban nyers lecitineket, — 2 %-ban semlegesítési iszapot. Bendővédett lehet	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost
2.14.7.	Repcemagdara-takarmány	Olajgyártásból származó termék, amelyet a repcemagpogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek. Kizárólag abban az esetben, ha integrált magzúzó és finomító üzemben állítják elő, a termék az alábbi maximális arányokban tartalmazhatja a következőket: — a teljes mennyiségen belül legfeljebb 1 %-os arányban használt derítőföldet és szűrési segédanyagot (például kovaföldet, amorf szilikátokat és szilikátot, filloszilikátokat és cellulóz- vagy farostokat), — 1,3 %-ban nyers lecitineket, — 2 %-ban semlegesítési iszapot. Bendővédett lehet	Nyersfehérje

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
2.15.1.	Sáfránymag	A *Carthamus tinctorius* L. sáfrány magjai	
2.15.2.	Sáfránymagliszt, részlegesen hántolt	Olajgyártásból származó termék, amelyet részlegesen hántolt sáfránymag extrahálásával nyernek	Nyersfehérje Nyersrost
2.15.3.	Sáfrányhéj	Sáfránymag hántolása során nyert termék	Nyersrost
2.16.1.	Szezámmag	A *Sesamum indicum* L. magjai	
2.17.1.	Szezámmag, részlegesen hántolt	Olajgyártásból származó termék, amelyet a héj egy részének eltávolításával nyernek	Nyersfehérje Nyersrost
2.17.2.	Szezámhéj	Szezámmag hántolása során nyert termék	Nyersrost
2.17.3.	Szezámmagpogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet a szezámnövény magjainak sajtolásával nyernek (Sósavban oldhatatlan hamu: maximum 5 %)	Nyersfehérje Nyersrost Nyerszsír
2.18.1.	Pirított szója(bab)	Megfelelő hőkezelésnek alávetett szójabab (*Glycine max* L. Merr.). (Ureázaktivitás: maximum 0,4 mg N/g × min.). Bendővédett lehet	
2.18.2.	Szója(bab)pogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet a szójamag sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost
2.18.3.	Szója(bab)dara	Olajgyártásból származó termék, amelyet szójababból nyernek extrahálás és megfelelő hőkezelés után. (Ureázaktivitás: maximum 0,4 mg N/g × min.). Bendővédett lehet	Nyersfehérje Nyersrost ha > 8 % szárazanyagban
2.18.4.	Szója(bab)dara, hántolt	Olajgyártásból származó termék, amelyet hántolt szójababból nyernek extrahálás és megfelelő hőkezelés után. (Ureázaktivitás: maximum 0,5 mg N/g × min.). Bendővédett lehet	Nyersfehérje
2.18.5.	Szója(bab)héj	Szójabab hántolása során nyert termék	Nyersrost

▼M1

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
2.18.6.	Szójabab, extrudált	Szójababból nedves, meleg körülmények közötti kezeléssel és keményítőzselatinizálást fokozó nyomás alatt kinyert termék. Bendővédett lehet	Nyersfehérje Nyerszsír
2.18.7.	Szója(bab)fehérje-koncentrátum	Hántolt, zsírkivont szójababból nyert termék, amelyet második extrahálásnak vagy enzimatikus kezelésnek is alávetnek a nitrogénmentes kivonat mennyiségének csökkentése céljából. Inaktivált enzimeket tartalmazhat	Nyersfehérje
2.18.8.	Szójababpép; [Szójababpaszta]	Szójabab extrahálása során nyert, élelmiszer-készítménynek szánt termék	Nyersfehérje
2.18.9.	Szójababmelasz	A szójabab feldolgozása során nyert termék	Nyersfehérje Nyerszsír
2.18.10.	Szójabab-feldolgozás melléktermék	Szójabab élelmiszer-készítménnyé történő feldolgozása során nyert termék	Nyersfehérje
2.18.11.	Szója(bab)	Szójabab (*Glycine max* L. Merr.)	Ureázaktivitás, ha > 0,4 mg N/g × min
2.18.12.	Szójabab, pehely	Hántolt szójabab gőzölése vagy infravörös sugarakkal végzett mikronizálása és lapkázása útján nyert termék (Ureázaktivitás: maximum 0,4 mg N/g × min.)	Nyersfehérje
2.18.13.	Szója(bab)dara-takarmány	Olajgyártásból származó termék, amelyet szójababból nyernek extrahálás és megfelelő hőkezelés után. (Ureázaktivitás: maximum 0,4 mg N/g × min.). Kizárólag abban az esetben, ha integrált magzúzó és finomító üzemben állítják elő, a termék az alábbi maximális arányokban tartalmazhatja a következőket: — a teljes mennyiségen belül legfeljebb 1 %-os arányban használt derítőföldet és szűrési segédanyagot (például kovaföldet, amorf szilikátokat és szilikátot, filloszilikátokat és cellulóz- vagy farostokat), — 1,3 %-ban nyers lecitineket, — 1,5 %-ban semlegesítési iszapot. Bendővédett lehet	Nyersfehérje Nyersrost ha > 8 % szárazanyagban

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
2.18.14.	Szója(bab)dara-takarmány, hántolt	Olajgyártásból származó termék, amelyet hántolt szójababból nyernek extrahálás és megfelelő hőkezelés után. (Ureázaktivitás: maximum 0,5 mg N/g × min.). Kizárólag abban az esetben, ha integrált magzúzó és finomító üzemben állítják elő, a termék az alábbi maximális arányokban tartalmazhatja a következőket: — a teljes mennyiségen belül legfeljebb 1 %-os arányban használt derítőföldet és szűrési segédanyagot (például kovaföldet, amorf szilikátokat és szilikátot, filloszilikátokat és cellulóz- vagy farostokat), — 1,3 %-ban nyers lecitineket, — 1,5 %-ban semlegesítési iszapot. Bendővédett lehet	Nyersfehérje
2.18.15.	Fermentált szója(bab)fehérje (koncentrátum)	Hántolt, zsírkivont szójababból nyert termék, amelyet mikrobiális fermentálásnak is alávetnek a nitrogénmentes kivonat mennyiségének csökkentése céljából. A fermentáláshoz használt mikroorganizmusok elhalt sejtjeit és/vagy azok részeit is tartalmazhatja	Nyersfehérje
2.19.1.	Napraforgómag	A napraforgó (*Helianthus annuus* L.) magja. Bendővédett lehet	
2.19.2.	Napraforgómag-pogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet napraforgómag sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyerszsír Nyersrost
2.19.3.	Napraforgódara	Olajgyártásból származó termék, amelyet napraforgómag-pogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek. Bendővédett lehet	Nyersfehérje Nyersrost
2.19.4.	Napraforgódara, hántolt	Olajgyártásból származó termék, amelyet a napraforgómag-pogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek, miután a magokról részben vagy teljes egészében eltávolították a héjat. Maximális nyersrosttartalom: 27,5 % a szárazanyagban	Nyersfehérje Nyersrost
2.19.5.	Napraforgómaghéj	Napraforgómag hántolása során nyert termék	Nyersrost

▼M1

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
2.19.6.	Napraforgódara-takarmány	Olajgyártásból származó termék, amelyet napraforgómag-pogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek. Kizárólag abban az esetben, ha integrált magzúzó és finomító üzemben állítják elő, a termék az alábbi maximális arányokban tartalmazhatja a következőket: — a teljes mennyiségen belül legfeljebb 1 %-os arányban használt derítőföldet és szűrési segédanyagot (például kovaföldet, amorf szilikátokat és szilikátot, filloszilikátokat és cellulóz- vagy farostokat), — 1,3 %-ban nyers lecitineket, — 2 %-ban semlegesítési iszapot. Bendővédett lehet	Nyersfehérje
2.19.7.	Napraforgódara-takarmány, hántolt	Olajgyártásból származó termék, amelyet a napraforgómag-pogácsa extrahálásával és megfelelő hőkezelésével nyernek, miután a magokról részben vagy teljes egészében eltávolították a héjat. Kizárólag abban az esetben, ha integrált magzúzó és finomító üzemben állítják elő, a termék az alábbi maximális arányokban tartalmazhatja a következőket: — a teljes mennyiségen belül legfeljebb 1 %-os arányban használt derítőföldet és szűrési segédanyagot (például kovaföldet, amorf szilikátokat és szilikátot, filloszilikátokat és cellulóz- vagy farostokat), — 1,3 %-ban nyers lecitineket, — 2 %-ban semlegesítési iszapot. Maximális nyersrosttartalom: 27,5 % a szárazanyagban. Bendővédett lehet	Nyersfehérje Nyersrost
2.19.8.	Napraforgódara magas fehérjetartalmú és alacsony cellulóztartalmú frakciója	Napraforgódara feldolgozásából származó termék, amelyet hántolt napraforgódara őrlése és frakcionálása (szitálás és levegővel való frakcionálás) útján állítanak elő. Minimális nyersfehérje-tartalom: 45 % 8 %-os nedvességtartalom mellett Maximális nyersrosttartalom: 8 % 8 %-os nedvességtartalom mellett Bendővédett lehet	Nyersfehérje Nyersrost

▼M1

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
2.19.9.	Napraforgódara magas cellulóztartalmú frakciója	Napraforgódara feldolgozásából származó termék, amelyet hántolt napraforgódara őrlése és frakcionálása (szitálás és levegővel való frakcionálás) útján állítanak elő. Minimális nyersrosttartalom: 38 % 8 %-os nedvességtartalom mellett Minimális nyersfehérje-tartalom: 17 % 8 %-os nedvességtartalom mellett Bendővédett lehet	Nyersfehérje Nyersrost
2.20.1.	Növényi olaj és zsír (2)	Olajos magvakból vagy olajtartalmú gyümölcsökből nyert olaj és zsír (kivéve a ricinusnövényből nyert ricinusolajat), lehet nyálkátlanított, finomított és/vagy hidrogénezett	Nedvesség, ha > 1 %
2.20.2.	Élelmiszergyártó üzemből származó használt növényi olajok	Élelmiszer-vállalkozók által a 852/2004/EK rendeletnek megfelelően, főzési célra használt növényi olajok, amelyek nem kerültek kapcsolatba hússal, állati zsírral, halakkal vagy vízi állatokkal	Nedvesség, ha > 1 %
2.21.1.	Nyers lecitinek	Olajos magvakból és olajtartalmú gyümölcsökből származó nyersolaj vízzel történő nyálkátlanítása során nyert termék. Citromsav, foszforsav, nátrium-hidroxid vagy enzimek hozzáadhatók a nyersolaj nyálkátlanítása során	
2.22.1.	Kendermag	A *Cannabis sativa* L. kenderfajták ellenőrzött magja az 1782/2003/EK rendeletnek megfelelő maximális tetrahidrokannabinol-tartalommal	
2.22.2.	Kenderpogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet kendermag sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyersrost
2.22.3.	Kenderolaj	Kendernövény és -mag sajtolásával nyert olaj	Nedvesség, ha > 1 %
2.23.1.	Mák	A *Papaver somniferum* L. magjai	
2.23.2.	Mákdara	Olajgyártásból származó termék, amelyet a mákpogácsa extrahálásával nyernek	Nyersfehérje

(1) Adott esetben az uniós jogszabályokban meghatározott „alacsony glükozinolát-tartalmú” jelzéssel egészülhet ki. Ez a repcemagból készült összes termékre vonatkozik.

(2) A „növényi olaj és zsír” név helyébe az adott esetnek megfelelően a „növényi olaj”, illetve a „növényi zsír” kifejezés léphet. A kifejezést ki kell egészíteni a növényfajnak és adott esetben a növény részének a megnevezésével. Fel kell tüntetni, hogy az olaj(ok) és/vagy a zsír(ok) nyers(ek) vagy finomított(ak).

▼M1

3. *Hüvelyesek magjai és azokból nyert termékek*

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
3.1.1.	Bab, pirított	A *Phaseolus* spp. vagy a *Vigna* spp. megfelelő hőkezelésnek alávetett magjai. Bendővédett lehet	
3.1.2.	Babfehérje-koncentrátum	A bab terméséből elkülönített nedvből keményítőgyártás során nyert termék	Nyersfehérje
3.2.1.	Szentjánoskenyérhüvely	A *Ceratonia siliqua* L. szentjánoskenyérfa szentjánoskenyérmagot tartalmazó szárított termése	Nyersrost
3.2.3.	Durván őrölt szentjánoskenyér	A szentjánoskenyérfa szárított termése-inek (hüvelyeinek) a szentjánoskenyérmagok eltávolítása után történő összezúzásával nyert termék	Nyersrost
3.2.4.	Szentjánoskenyérpor; [Szentjánoskenyérliszt]	A szentjánoskenyérfa szárított termése-inek (hüvelyeinek) a szentjánoskenyérmagok eltávolítása után történő mikronizálásával nyert termék	Nyersrost Összes cukor, szacharózban számítva
3.2.5.	Szentjánoskenyércsíra	A szentjánoskenyérfa magjainak csírája	Nyersfehérje
3.2.6.	Szentjánoskenyércsíra, pogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet szentjánoskenyér-csíra sajtolásával nyernek	Nyersfehérje
3.2.7.	Szentjánoskenyérmag	A szentjánoskenyér hüvelyéből kinyert mag (magbél), amely endospermiumból, héjból és csírából áll	Nyersrost
3.2.8.	A szentjánoskenyérmag héja	A szentjánoskenyérfa magtermésének héjtalanítása során nyert szentjánoskenyérmag-héj	Nyersrost
3.3.1.	Csicseriborsó	A *Cicer arietinum* L. magja	
3.4.1.	Ervil (Cicorlencse)	Az *Ervum ervilia* L. magja	
3.5.1.	Görögszénamag	A görögszéna (*Trigonella foenum-graecum*) magja	
3.6.1.	Guarliszt	A *Cyamopsis tetragonoloba* (L.) Taub. guarbab magjaiból nyert nyák extrahálása után nyert termék	Nyersfehérje
3.6.2.	Guarcsíraliszt	A guarbab magjainak csírájából a nyák extrahálása után nyert termék	Nyersfehérje
3.7.1.	Lóbab	A *Vicia faba* L. ssp. *faba* var. *equina* Pers. és var. *minuta* (Alef.) *minuta* (Alef.) Mansf. magja	

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
3.7.2.	Lóbabpehely	Hántolt lóbab gőzölése vagy infravörös sugarakkal végzett mikronizálása és lapkázása útján nyert termék	Keményítő Nyersfehérje
3.7.3.	Lóbabhéj; [Faba babhéj]	Lóbabmag hántolása során nyert termék, amely elsősorban külső héjakból áll	Nyersrost Nyersfehérje
3.7.4.	Lóbab, hántolt	Lóbabmag hántolása során nyert termék, amely elsősorban babbélből áll	Nyersfehérje Nyersrost
3.7.5.	Lóbabfehérje	Hántolt lóbabból darálás és levegővel való frakcionálás útján nyert termék	Nyersfehérje
3.8.1.	Lencse	A *Lens culinaris* a.o. Medik magja	
3.8.2.	Lencsehéj	Lencsemag hántolása során nyert termék	Nyersrost
3.9.1.	Édes csillagfürt	Az alacsony keserűmag-tartalmú *Lupinus* spp. magja	
3.9.2.	Édes csillagfürt, hántolt	Hántolt csillagfürtmagok	Nyersfehérje
3.9.3.	Csillagfürthéj; [Csillagfürthéj]	Csillagfürtmag hántolása során nyert termék, amely elsősorban külső héjakból áll	Nyersfehérje Nyersrost
3.9.4.	Csillagfürtpép	Csillagfürt-összetevők extrahálása után nyert termék	Nyersrost
3.9.5.	Csillagfürt-takarmányliszt	Csillagfürtből csillagfürtliszt előállítása során nyert termék. Főként szikle-vél(cotyledon)-, kisebb mértékben héjrészekből áll	Nyersfehérje Nyersrost
3.9.6.	Csillagfürtfehérje	A csillagfürt terméséből elkülönített nedvből keményítőgyártás során vagy darálás és levegővel való frakcionálás után nyert termék	Nyersfehérje
3.9.7.	Csillagfürtfehérje-liszt	Magas fehérjetartalmú liszt előállítására irányuló csillagfürt-feldolgozásból származó termék	Nyersfehérje
3.10.1.	Mungóbab	A *Vigna radiata* L. termése	
3.11.1.	Borsó	A *Pisum* spp. magja. Bendővédett lehet	

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
3.11.2.	Borsókorpa	Borsódara előállítása során nyert termék. Főként a borsó hántolása és tisztítása során eltávolított héjakból áll	Nyersrost
3.11.3.	Borsópehely	Hántolt borsó gőzölése vagy infravörös sugarakkal végzett mikronizálása és lapkázása útján nyert termék	Keményítő
3.11.4.	Borsóliszt	Borsódarálás során nyert termék	Nyersfehérje
3.11.5.	Borsóhéj	Borsóból borsódara előállítása során nyert termék. Elsősorban a borsó hántolása és tisztítása során eltávolított héjakból és kisebb mennyiségben endospermiumból áll	Nyersrost
3.11.6.	Borsó, hántolt	Hántolt borsómagok	Nyersfehérje Nyersrost
3.11.7.	Borsótakarmányliszt	Borsóliszt előállítása során nyert termék. Főként sziklevél(cotyledon)-, kisebb mértékben héjrészekből áll	Nyersfehérje Nyersrost
3.11.8.	Borsótörmelék	Mechanikai úton történő rostálásból származó termék, amely a további feldolgozás előtt különválasztott borsómagfrakciókat tartalmaz	Nyersrost
3.11.9.	Borsófehérje	A borsó terméséből elkülönített nedvből keményítőgyártás során vagy darálás és levegővel való frakcionálás után nyert termék, amely lehet részben hidrolizált	Nyersfehérje
3.11.10.	Borsópép	A keményítő és a fehérje nedves úton történő extrahálása során a borsóból nyert termék. Elsősorban belső rostból és keményítőből áll	Nedvesség, ha < 70 % vagy > 85 % Keményítő Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
3.11.11.	Borsó oldható maradékai	A keményítő és a fehérje nedves úton történő extrahálása során a borsóból nyert termék. Elsősorban oldható fehérjékből és oligoszacharidokból áll	Nedvesség, ha < 60 % vagy > 85 % Összes cukor, szacharózban számítva Nyersfehérje

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
3.11.12.	Borsórost	Hántolt borsó darálása és szitálása után extrahálással nyert termék	Nyersrost
3.12.1.	Bükköny	A *Vicia sativa* L. var. *sativa* és más fajták magja	
3.13.1.	Szegletes lednek	*Lathyrus sativus* L. megfelelő hőkezelésnek alávetett magja	Hőkezelési módszer
3.14.1.	Monantha (egyvirágú) bükköny	A *Vicia monanthos* Desf. magjai	

4. *Gumók, gyökerek és azokból nyert termékek*

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
4.1.1.	Cukorrépa	A *Beta vulgaris* L. ssp. *vulgaris* var. *altissima* Doell gyökere	
4.1.2.	Cukorrépafej és -farok	Cukorgyártásból származó friss termék, amely elsősorban leveles vagy levélrészek nélküli, megtisztított cukorrépadarabokból áll	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 % a szárazanyagban Nedvesség, ha < 50 %
4.1.3.	(Répa)cukor; [Szacharóz]	Cukorrépából víz felhasználásával extrahált cukor	
4.1.4.	(Cukor)répamelasz	Cukorrépából történő cukorgyártás vagy -finomítás során nyert szirupos termék. Legfeljebb 0,5 % habzásgátló szert, 0,5 % vízkövesedés-gátló szert, 2 % szulfátot és 0,25 % szulfitot tartalmazhat	Összes cukor, szacharózban számítva Nedvesség, ha > 28 %
4.1.5.	(Cukor)répamelasz, alacsony cukortartalmú és/vagy debetainizált	Víz felhasználásával szacharóz és/vagy betain cukorrépamelaszból való további extrahálása után kinyert termék. Legfeljebb 2 % szulfátot és 0,25 % szulfitot tartalmazhat	Összes cukor, szacharózban számítva Nedvesség, ha > 28 %
4.1.6.	Izomaltulóz pép	A cukorrépában található szacharóz enzimatikus átalakítása útján történő izomaltulóz-előállításból származó, nem kristályosodott frakció	Nedvesség, ha > 40 %
4.1.7.	Nedves (cukor)répaszelet	Cukorgyártásból származó, cukorrépaszeletekből álló termék, amelyből a cukrot víz segítségével extrahálták. Minimális nedvességtartalom: 82 %. Alacsony és a (tejsavas) fermentáció miatt nullához közelít a cukortartalom.	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 % a szárazanyagban Nedvesség, ha < 82 % vagy > 92 %

▼M1

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
4.1.8.	Préselt (cukor)répaszelet(-)pép	Cukorgyártásból származó, cukorrépaszeletekből álló termék, amelyből a cukrot víz segítségével extrahálták, és amelyet mechanikai úton préseltek. Maximális nedvességtartalom: 82 %. Alacsony és a (tejsavas) fermentáció miatt nullához közelít a cukortartalom. Legfeljebb 1 % szulfátot tartalmazhat	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 % a szárazanyagban Nedvesség, ha < 65 % vagy > 82 %
4.1.9.	Préselt (cukor)répaszelet, melaszos	Cukorgyártásból származó, cukorrépaszeletekből álló termék, amelyből a cukrot víz segítségével extrahálták, és amelyet mechanikai úton préseltek, valamint melaszt adtak hozzá. Maximális nedvességtartalom: 82 %. A (tejsavas) fermentáció miatt csökken a cukortartalom. Legfeljebb 1 % szulfátot tartalmazhat	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 % a szárazanyagban Nedvesség, ha < 65 % vagy > 82 %
4.1.10.	Szárított (cukor)répaszelet	Cukorgyártásból származó, cukorrépaszeletekből álló termék, amelyből a cukrot víz segítségével extrahálták, és amelyet mechanikai úton préseltek, majd szárítottak. Legfeljebb 2 % szulfátot tartalmazhat	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban Összes cukor szacharózban kifejezve, ha > 10,5 %
4.1.11.	Szárított (cukor)répaszelet, melaszos	Cukorgyártásból származó, cukorrépaszeletekből álló termék, amelyből a cukrot víz segítségével extrahálták, és amelyet mechanikai úton préseltek, majd szárítottak, valamint melaszt adtak hozzá. Legfeljebb 0,5 % habzásgátló szert és 2 % szulfátot tartalmazhat	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban Összes cukor, szacharózban számítva
4.1.12.	Cukorszirup	Cukor és/vagy melasz feldolgozása során nyert termék. Legfeljebb 0,5 % szulfátot és 0,25 % szulfitot tartalmazhat	Összes cukor, szacharózban számítva Nedvesség, ha > 35 %
4.1.13.	(Cukor)répaszelet, főzött	Cukorrépából származó, fogyasztásra alkalmas étkezési szirup előállítása során nyert termék, amely lehet préselt vagy szárított	Ha szárított: sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban Ha préselt: sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 % a szárazanyagban Nedvesség, ha < 50 %
4.1.14.	Frukto-oligoszacharidok	Cukorrépából enzimatikus eljárással történő cukor-előállítás során nyert termék	Nedvesség, ha > 28 %

▼M1

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
4.1.15.	(Cukor)répamelasz, betainban gazdag, folyékony/szárított ([1])	Cukor víz felhasználásával történő extrahálásával és a cukornádmelasz további szűrésével nyert termék. Az így előállított termék tartalmazza a melasz összetevőit, ugyanakkor a melaszban szokásosan előforduló, természetes eredetű betainmennyiségnél nagyobb mennyiségű betain található benne. Lehet szárított. Legfeljebb 0,5 % habzásgátló szert, 0,5 % vízkövesedés-gátló szert, 2 % szulfátot és 0,25 % szulfitot tartalmazhat	Betaintartalom Összes cukor, szacharózban számítva Nedvesség, ha > 14 %
4.1.16.	Izomaltulóz	Kristályos monohidrát vegyület formájában előállított izomaltulóz. A cukorrépából származó szacharóz enzimatikus átalakításával nyerik	
4.2.1.	Céklalé	Cékla (*Beta vulgaris* convar. crassa var. conditiva) préseléséből, majd koncentrációjából és pasztörizálásából nyert lé, amely megőrzi a tipikus zöldségízt és -illatot	Nedvesség, ha < 50 % vagy > 60 % Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
4.3.1.	Sárgarépa	A *Daucus carota* L. sárga- vagy vörösrépa gyökere	
4.3.2.	Sárgarépahéj, gőzölt	A répafeldolgozásból származó nedves termék, amely a répagyökérről gőzkezeléssel eltávolított héjakból áll és amelyhez további zselés répakeményítő hozzáadható. Maximális nedvességtartalom: 97 %	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban Nedvesség, ha > 97 %
4.3.3.	Sárgarépa-reszelék	A répa- és répamaradék-feldolgozás során mechanikai leválasztás útján nyert nedves termék. A terméket előzőleg hőkezelésnek is alávethették. Maximális nedvességtartalom: 97 %	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban Nedvesség, ha > 97 %
4.3.4.	Sárgarépapehely	Sárga- vagy vörösrépagyökér pelyhesítésével nyert termék, amelyet aztán megszárítanak	
4.3.5.	Sárgarépa, szárított	Megjelenési formára való tekintet nélkül sárga- vagy vörösrépa gyökere, amelyet aztán megszárítanak	Nyersrost
4.3.6.	Sárgarépa-takarmány, szárított	Szárított belső pépből és külső héjból álló termék	Nyersrost
4.4.1.	Cikóriagyökér	A *Cichorium intybus* L. gyökere	

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
4.4.2.	Cikóriafej és -farok	Cikória-feldolgozásból nyert friss termék. Elsősorban tisztított cikóriadarabokból és levélrészekből áll	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban Nedvesség, ha < 50 %
4.4.3.	Cikóriamag	A *Cichorium intybus* L. magja	
4.4.4.	Préselt cikóriapép	A *Cichorium intybus* L. gyökereiből történő inulin-előállítás során nyert termék, amely extrahált és mechanikai úton préselt cikóriaszeletekből áll. Az (oldható) cikória-szénhidrátokat és a vizet részben eltávolították. Legfeljebb 1 % szulfátot és 0,2 % szulfitot tartalmazhat	Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban Nedvesség, ha < 65 % vagy > 82 %
4.4.5.	Szárított cikóriapép	A *Cichorium intybus* L. gyökereiből történő inulin-előállítás során nyert termék, amely extrahált és mechanikai úton préselt, majd kiszárított cikóriaszeletekből áll. Az (oldható) cikória-szénhidrátokat részben eltávolították. Legfeljebb 2 % szulfátot és 0,5 % szulfitot tartalmazhat	Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
4.4.6.	Cikóriagyökér-por	Cikóriagyökér aprításával, szárításával és darálásával nyert termék. Legfeljebb 1 % csomósodást gátló anyagot tartalmazhat	Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
4.4.7.	Cikóriamelasz	Inulin és oligofruktóz előállításakor a cikória-feldolgozás során nyert termék. A cikóriamelasz szerves növényi anyagból és ásványokból áll. Legfeljebb 0,5 % habzásgátló szert tartalmazhat	Nyersfehérje Nyershamu Nedvesség, ha < 20 % vagy > 30 %
4.4.8.	Cikóriavinasz	Cikóriafeldolgozás során, az inulin és az oligofruktóz különválasztása és ioncserés elúció után nyert melléktermék A cikóriavinasz szerves növényi anyagból és ásványokból áll. Legfeljebb 1 % habzásgátló szert tartalmazhat	Nyersfehérje Nyershamu Nedvesség, ha < 30 % vagy > 40 %
4.4.9.	Inulin ([2])	Az inulin például a *Cichorium intybus* L., az *Inula helenium* vagy a *Helianthus tuberosus* gyökereiből extrahált fruktán; a nyers inulin legfeljebb 1 % szulfátot és 0,5 % szulfitot tartalmazhat	
4.4.10.	Oligofruktóz-szirup	Az inulinnak a *Cichorium intybus* L.-ből való részleges hidrolízise során nyert termék; a nyers oligofruktóz-szirup legfeljebb 1 % szulfátot és 0,5 % szulfitot tartalmazhat	Nedvesség, ha < 20 % vagy > 30 %

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
4.4.11.	Oligofruktóz, szárított	Az inulinnak a *Cichorium intybus* L.-ből való részleges hidrolízise és az azt követő szárítás útján nyert termék	
4.5.1.	Fokhagyma, szárított	Tiszta, darált fokhagymából (*Allium sativum* L.) készült, sárgától fehérig terjedő színárnyalatú por	
4.6.1.	Manióka; [Tápióka]; [Kasszava]	A *Manihot esculenta* Crantz gyökerei, megjelenési formára való tekintet nélkül	Nedvesség, ha < 60 % vagy > 70 %
4.6.2.	Manióka, szárított; [Tápióka, szárított]	Szárított maniókagyökerek, megjelenési formára való tekintet nélkül	Keményítő Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
4.7.1.	Vöröshagymapép	A vöröshagyma (*Allium* nemzetség) feldolgozása során nyert nedves termék, amely héjból és egész hagymából áll. Ha hagymaolaj előállítási folyamata során keletkezik, akkor elsősorban főzött hagymamaradékokból áll	Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
4.7.2.	Vöröshagyma, olajban/zsírban sütött	Hámozott és morzsolt, majd olajban/zsírban megsütött vöröshagymadarabok	Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban Nyerszsír
4.7.3.	Vöröshagyma oldható maradékai, szárított	Friss vöröshagyma feldolgozása során nyert száraz termék. Alkohol és/vagy víz extrahálásával nyerik, a víz- vagy alkoholfrakciót különválasztják és porlasztva szárításnak vetik alá. Elsősorban szénhidrátokból áll	Nyersrost
4.8.1.	Burgonya	A *Solanum tuberosum* L. gumói	Nedvesség, ha < 72 % vagy > 88 %
4.8.2.	Burgonya, hámozott	Burgonya, amelyről hőkezelés útján eltávolították a héjat	Keményítő Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
4.8.3.	Burgonyahéj, gőzölt	A burgonyafeldolgozásból származó nedves termék, amely a burgonyagumóról gőzkezeléssel eltávolított héjakból áll és amelyhez további zselés burgonyakeményítő hozzáadható. Lehet pépesített	Nedvesség, ha > 93 % Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban

▼M1

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
4.8.4.	Vágott burgonyadarabok, nyers	Emberi fogyasztásra szánt burgonyatermékek előállítása során nyert termék, amely lehet hámozott	Nedvesség, ha > 88 % Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
4.8.5.	Burgonyareszelék	A burgonya- és burgonyamaradék-feldolgozás során mechanikai leválasztás útján nyert termék. A terméket előzőleg hőkezelésnek is alávethették.	Nedvesség, ha > 93 % Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
4.8.6.	Burgonya, pépesített	Forrázott vagy főzött, majd pépesített termék	Keményítő Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
4.8.7.	Burgonyapehely	Mosott, hámozott vagy hámozatlan, gőzölt burgonyából forgatva szárítással nyert termék	Keményítő Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
4.8.8.	Burgonyapép	Burgonyakeményítő előállítása során nyert termék, amely extrahált, darált burgonyából áll	Nedvesség, ha < 77 % vagy > 88 %
4.8.9.	Burgonyapép, szárított	Burgonyakeményítő előállítása során nyert szárított termék, amely extrahált, darált burgonyából áll	
4.8.10.	Burgonyafehérje	Keményítő előállítása során létrejött termék, amely elsősorban a keményítő-leválasztás után nyert fehérjeanyagokból áll	Nyersfehérje
4.8.11.	Burgonyafehérje, hidrolizált	Burgonyafehérje ellenőrzött enzimatikus hidrolízise útján nyert fehérje	Nyersfehérje
4.8.12.	Burgonyafehérje, fermentált	Burgonyafehérje fermentálása és azt követő porlasztva szárítás során nyert termék	Nyersfehérje
4.8.13.	Burgonyafehérje, fermentált, folyékony	Burgonyafehérje fermentálása során nyert folyékony termék	Nyersfehérje
4.8.14.	Burgonyalé, sűrített	Burgonyakeményítő előállítása során nyert koncentrált termék, amely a rost, fehérjék és keményítő teljes burgonyapépből való részleges eltávolítása és a víz egy részének elpárologtatása után hátramaradt anyagból áll	Nedvesség, ha < 50 % vagy > 60 % Ha a nedvesség < 50 %: — Nyersfehérje — Nyershamu

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
4.8.15.	Burgonyagranulátum	A burgonya mosása, hámozása, méretének csökkentése (vágás, pelyhesítés stb.) és szárítása útján nyert termék	
4.9.1.	Édesburgonya	Az *Ipomoea batatas* L. gumója, megjelenési formára való tekintet nélkül	Nedvesség, ha < 57 % vagy > 78 %
4.10.1.	Csicsóka; [Topinambur]	A *Helianthus tuberosus* L. gumója, megjelenési formára való tekintet nélkül	Nedvesség, ha < 75 % vagy > 80 %

([1]) A kifejezések elsősorban a nedvességtartalom tekintetében különböző termékeket jelölnek és értelemszerűen alkalmazandóak

([2]) A nevet ki kell egészíteni a növényfaj nevével.

5. *Egyéb magok és gyümölcsök, és azokból nyert termékek*

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
5.1.1.	Makk	A *Quercus robur* L. kocsányostölgy, a *Quercus petraea* (Matt.) Liebl. kocsánytalan tölgy, a *Quercus suber* L. paratölgy és más tölgyfajok egész termése	
5.1.2.	Makk, hántolt	Makk hántolása során nyert termék	Nyersfehérje Nyersrost
5.2.1.	Mandula	A *Prunus dulcis* egész vagy tört termése, héjjal vagy héj nélkül	
5.2.2.	Mandulahéj	Hántolt mandulamagoknak a magbélről való, fizikai úton történő leválasztásával nyert és ledarált mandulahéj	Nyersrost
5.2.3.	Mandulamagpogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet mandulamag sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyersrost
5.3.1.	Ánizsmag	A *Pimpinella anisum* magja	
5.4.1.	Almapép, szárított; [Almatörköly, szárított]	A *Malus domesticából* származó lé vagy almabor előállítása során nyert termék. Elsősorban belső pépből és szárított külső héjból áll. Lehet csökkentett pektintartalmú	Nyersrost
5.4.2.	Almapép, préselt; [Almatörköly, préselt]	Az almalé vagy az almabor előállítása során nyert nedves termék. Elsősorban belső pépből és préselt külső héjból áll. Lehet csökkentett pektintartalmú	Nyersrost

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
5.4.3.	Almamelasz	Pektin almapépből való előállítása után létrejött termék. Lehet csökkentett pektintartalmú	Nyersfehérje Nyersrost Nyersolajok és -zsírok, ha > 10 %
5.5.1.	Cukorrépamag	A cukorrépa magja	
5.6.1.	Hajdina	A *Fagopyrum esculentum* magja	
5.6.2.	Hajdinahéj és -korpa	A hajdinamagok őrléséből származó termék	Nyersrost
5.6.3.	Hajdina-takarmányliszt	A hajdinaliszt-előállításból származó termék, amelyet rostált hajdinából nyernek. Elsősorban endospermium-részecskékből áll, a külső maghéjak finom frakcióival és némi maghulladékkal. Legfeljebb 10 % nyersrostot tartalmazhat	Nyersrost Keményítő
5.7.1.	Vöröskáposztamag	A *Brassica oleracea* var. *capitata* f. *Rubra* magja	
5.8.1.	Kanárikölesmag	A *Phalaris canariensis* magja	
5.9.1.	Köménymag	A *Carum carvi* L. magja	
5.12.1.	Tört gesztenye	Gesztenyeliszt előállítása során nyert termék, amely elsősorban endospermium-részecskékből, finom héjfrakciókból és gesztenye- (*Castanea* spp.) maradékokból áll	Nyersfehérje Nyersrost
5.13.1.	Citruspép ([1])	A *Citrus* (L.) spp. fajokhoz tartozó citrusfélék gyümölcsének préselése vagy a citruslé előállítása során nyert termék. Lehet csökkentett pektintartalmú. Összesítve legfeljebb 1 %-os arányban tartalmazhat metanolt, etanolt és propán-2-olt, szárazanyagra vonatkoztatva	Nyersrost
5.13.2.	Citruspép, szárított ([1])	Citrusfélék gyümölcsének préselése vagy citruslé előállítása során nyert, majd megszárított termék. Lehet csökkentett pektintartalmú. Összesítve legfeljebb 1 %-os arányban tartalmazhat metanolt, etanolt és propán-2-olt, szárazanyagra vonatkoztatva	Nyersrost
5.14.1.	Vörösheremag	A *Trifolium pratense* L. magja	
5.14.2.	Fehérheremag	A *Trifolium repens* L. magja	

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
5.15.1.	Kávéhéj	A *Coffea* növény hántolt magjaiból nyert termék	Nyersrost
5.16.1.	Búzavirágmag	A *Centaurea cyanus* L. magja	
5.17.1.	Uborkamag	A *Cucumis sativus* L. magja	
5.18.1.	Ciprusmag	A *Cupressus* L. magja	
5.19.1.	Datolya	A *Phoenix dactylifera* L. termése. Lehet szárított	
5.19.2.	Datolyamag	A *Phoenix dactylifera* L. egész magja	Nyersrost
5.20.1.	Édeskéménymag	A *Foeniculum vulgare* Mill. magja	
5.21.1.	Füge	A *Ficus carica* L. termése. Lehet szárított	
5.22.1.	Gyümölcsmag ([2])	Dió vagy gyümölcs belső, ehető magjaiból álló termék	
5.22.2.	Gyümölcspép ([2])	Gyümölcslé és -püré előállítása során nyert termék. Lehet csökkentett pektintartalmú	Nyersrost
5.22.3.	Gyümölcspép, szárított ([2])	Gyümölcslé és -püré előállítása során nyert, majd megszárított termék. Lehet csökkentett pektintartalmú	Nyersrost
5.23.1.	Kerti zsázsa	A *Lepidium sativum* L. magja	Nyersrost
5.24.1.	Pázsitfűmag	A Poaceae, a Cyperaceae és a Juncaceae családból származó pázsitfűfélék magja	
5.25.1.	Szőlőmag	A *Vitis* L. szőlőpépből leválasztott magja, amelyből az olajat nem távolították el	Nyerszsír Nyersrost
5.25.2.	Szőlőmagliszt	Olaj szőlőmagból történő extrahálása során nyert termék	Nyersrost
5.25.3.	Szőlőpép; [Szőlőtörköly]	Alkohol extrahálása után gyorsan beszárított szőlőpép, amelyből a lehető legnagyobb mértékben eltávolították a szár- és magrészeket	Nyersrost
5.25.4.	Szőlőmag, oldható	Szőlőmagból szőlőlé előállítása után nyert termék. Elsősorban szénhidrátokat tartalmaz. Lehet koncentrált	Nyersrost

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
5.26.1.	Mogyoró	A *Corylus* (L.) spp. egész vagy tört termése, héjjal vagy héj nélkül	
5.26.2.	Mogyorópogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet mogyoró préselésével nyernek	Nyersfehérje Nyersrost
5.27.1.	Pektin	A pektint a megfelelő – általában citrusgyümölcsökből vagy almából származó – növényi anyag (természetes törzseinek) vizes extrahálásával állítják elő. Metanolon, etanolon és propán-2-olon kívül más szerves kicsapószer nem használható. Összesítve legfeljebb 1 %-os arányban tartalmazhat metanolt, etanolt és propán-2-olt, szárazanyagra vonatkoztatva. A pektint főleg poligalakturonsav részleges metil-észterei, valamint ezek ammónium-, nátrium-, kálium- és kalciumsói alkotják	
5.28.1.	Perillamag	A *Perilla frutescens* L. magja és az őrléséből származó termékek	
5.29.1.	Fenyőmag	A *Pinus* (L.) spp. magja	
5.30.1.	Pisztácia	A *Pistacia vera* L. termése	
5.31.1.	Útifűmag	A *Plantago* (L.) spp. magja	
5.32.1.	Retekmag	A *Raphanus sativus* L. magja	
5.33.1.	Spenótmag	A *Spinacia oleracea* L. magja	
5.34.1.	Bogáncsmag	A *Carduus marianus* L. magja	
5.35.1.	Paradicsompép; [Paradicsomtörköly]	Paradicsomlé készítése során a *Solanum lycopersicum* L. paradicsom préselésével nyert termék. Elsősorban paradicsomhéjból és magból áll	Nyersrost
5.36.1.	Cickafarkmag	Az *Achillea millefolium* L. magja	
5.37.1.	Sárgabarackmag-pogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet a sárgabarack (*Prunus armeniaca* L.). magjának préselésével nyernek. Tartalmazhat hidrociánsavat	Nyersfehérje Nyersrost
5.38.1.	Feketekömény-pogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet a feketekömény (*Bunium persicum* L.) magjainak sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyersrost
5.39.1.	Borágómag-pogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet a borágó (*Borago officinalis* L.) magjainak sajtolásával nyertnek	Nyersfehérje Nyersrost

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
5.40.1.	Ligetszépe-pogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet a ligetszépe (*Oenothera* L.) magjainak sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyersrost
5.41.1.	Gránátalmamag-pogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet a gránátalma (*Punica granatum* L.) magjainak sajtolásával nyernek	Nyersfehérje Nyersrost
5.42.1.	Diópogácsa	Olajgyártásból származó termék, amelyet a dió (*Juglans regia* L.) magjának préselésével nyernek	Nyersfehérje Nyersrost

(1) A nevet adott esetben ki kell egészíteni a „csökkentett pektintartalmú” szavakkal.
(2) A nevet ki kell egészíteni a növényfaj nevével.

6. *Zöldtakarmány és szálastakarmány, valamint azokból nyert termékek*

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
6.1.1.	Mángoldlevél	A *Beta* spp. levele	
6.2.1.	Gabonanövények (1)	Gabonafajták egész növényei vagy részei. Lehetnek szárítottak, frissek vagy silózottak	
6.3.1.	Gabonaszalma (1)	Gabonafélék szalmája	
6.3.2.	Gabonaszalma, kezelt (1) (2)	Gabonaszalma megfelelő kezelésével nyert termék	Nátrium, ha NaOH-val kezelik
6.4.1.	Lóhereliszt	*Trifolium* spp. lóhere szárításával és őrlésével nyert termék. Legfeljebb 20 %-ban tartalmazhat vele egy időben szárított és őrölt lucernát (*Medicago sativa* L. és *Medicago* var. Martyn) vagy más zöldtakarmányt	Nyersfehérje Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
6.5.1.	Zöldtakarmány-liszt (3); [Műliszt] (3); [Zöldliszt] (3)	Takarmánynövények szárításával, őrlésével és néhány esetben tömörítésével nyert termék	Nyersfehérje Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
6.6.1.	Fű, mezőn szárított; [Széna]	Valamennyi fűfajta, mezőn szárítva	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban

▼M1

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
6.6.2.	Fű, magas hőmérsékleten szárított	(Bármilyen fajta) fűből nyert termék, amelyet (bármilyen formában) mesterségesen dehidratáltak	Nyersfehérje Rost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
6.6.3.	Füvek; fűszernövények; hüvelyesek; [Zöldtakarmány]	Füvekből, hüvelyesekből vagy fűszernövényekből álló friss, silózott vagy szárított szántóföldi növények, amelyek közös elnevezése szilázs, szenázs, széna vagy zöldtakarmány	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
6.7.1.	Kenderliszt	A *Cannabis sativa* L. szárított leveleiből őrölt liszt	Nyersfehérje
6.7.2.	Kenderrost	Kender feldolgozásából nyert termék, zöld színű, szárított, rostos	
6.8.1.	Lóbabszalma	A lóbab (*Vicia faba* L. ssp. *faba* var. *equina* Pers. és var. *minuta* (Alef.) Mans.) szalmája	
6.9.1.	Lenszalma	A len (*Linum usitatissimum* L.) szalmája	
6.10.1.	Lucerna; [Alfalfa]	A *Medicago sativa* L. és *Medicago* var. Martyn növény vagy annak részei	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
6.10.2.	Mezőn szárított lucerna; [Mezőn szárított alfalfa]	Lucerna, mezőn szárított	Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
6.10.3.	Magas hőmérsékleten szárított lucerna; [Magas hőmérsékleten szárított alfalfa]	Mesterségesen dehidratált lucerna, bármilyen formában	Nyersfehérje Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
6.10.4.	Lucerna, extrudált; [Alfalfa, extrudált]	Alfalfa pellet, amelyet extrudáltak	
6.10.5.	Lucernaliszt (4); [Alfalfaliszt] (4)	Lucerna szárításával és őrlésével nyert termék. Legfeljebb 20 %-ban tartalmazhat a lucernával egy időben szárított és őrölt lóherét vagy más takarmánynövényeket	Nyersfehérje Nyersrost Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 % a szárazanyagban
6.10.6.	Lucernapogácsa; [Alfalfapogácsa]	Lucernából a lé kipréselése után nyert szárított termék	Nyersfehérje Nyersrost

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
6.10.7.	Lucernafehérje-koncentrátum; [Alfalfafehérje-koncentrátum]	Centrifugálással szeparált és a fehérje-kicsapatás céljából hőkezelt lucernapréslé frakcióinak mesterséges szárításával nyert termék	Nyersfehérje Karotin
6.10.8.	Lucerna oldható maradékai	Lucernaléből fehérjeextrahálás után nyert termék, lehet szárított	Nyersfehérje
6.11.1.	Kukoricaszilázs	A *Zea mays* L. ssp. *mays* növény vagy annak részei silózva	
6.12.1.	Borsószalma	A *Pisum* spp. szalmája	
6.13.1.	Repceszalma	A *Brassica napus* L. ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk., a *Brassica napus* L. var. *glauca* (Roxb.) O.E. Schulz indiai sarson és a *Brassica rapa* ssp. *oleifera* (Metzg.) repce szalmája	

([1]) A nevet ki kell egészíteni a növényfaj nevével.
([2]) A nevet ki kell egészíteni az elvégzett kezelés jellegének feltüntetésével.
([3]) A név kiegészülhet a takarmánynövény fajának megnevezésével.
([4]) A „liszt” szó helyébe a „pellet” szó léphet. A név kiegészülhet a szárítási módszer megnevezésével.

7. *Egyéb növények, algák, valamint azokból nyert termékek*

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
7.1.1.	Algák ([1])	Élő vagy feldolgozott alga, beleértve a friss, hűtött vagy fagyasztott algát is. Legfeljebb 0,1 % habzásgátló szert tartalmazhat	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu
7.1.2.	Szárított algák ([1])	Alga szárítása során nyert termék. Ez a termék lehet mosott a jódtartalom csökkentése céljából; az algákat inaktiválták. Legfeljebb 0,1 % habzásgátló szert tartalmazhat	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu
7.1.3.	Algaliszt ([1])	Algaolaj-előállításból származó termék, amelyet alga extrahálásával nyernek. Az algákat inaktiválták. Legfeljebb 0,1 % habzásgátló szert tartalmazhat	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu
7.1.4.	Algaolaj ([1])	Algából, extrahálás útján nyert olaj. Legfeljebb 0,1 % habzásgátló szert tartalmazhat	Nedvesség, ha > 1 %
7.1.5.	Algakivonat ([1]); [Algafrakció] ([1])	Vizes vagy alkoholos algakivonat, amely elsősorban szénhidrátokat tartalmaz. Legfeljebb 0,1 % habzásgátló szert tartalmazhat	

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
7.1.6.	Tengerimoszatliszt	Makroalgák, különösen barnamoszat szárításával és aprításával nyert termék. Ez a termék lehet mosott, a jódtartalom csökkentése céljából. Legfeljebb 0,1 % habzásgátló szert tartalmazhat	Nyershamu
7.3.1.	Kéreg ([1])	Fák és bokrok tisztított és szárított kérge	Nyersrost
7.4.1.	Virág ([1]), szárított	Fogyasztható növények szárított virágainak valamennyi része és azok frakciói	Nyersrost
7.5.1.	Brokkoli, szárított	Mosás, méretcsökkentés (vágás, pelyhesítés stb.) és a víztartalom eltávolítása után a *Brassica oleracea* L. növény szárításával nyert termék	
7.6.1.	(Cukor)nádmelasz	*Saccharum* L. növényből cukorgyártás vagy -finomítás során nyert szirupos termék. Legfeljebb 0,5 % habzásgátló szert, 0,5 % vízkövesedés-gátló szert, 3,5 % szulfátot és 0,25 % szulfitot tartalmazhat	Összes cukor, szacharózban számítva Nedvesség, ha > 30 %
7.6.2.	(Cukor)nádmelasz, alacsony cukortartalmú	Cukornádmelaszból víz felhasználásával történő további szacharózextrahálás után nyert termék	Összes cukor, szacharózban számítva Nedvesség, ha > 28 %
7.6.3.	(Nád)cukor; [Szacharóz]	Víz felhasználásával cukornádból extrahált cukor	
7.6.4.	Nádbagassz	Cukornádból víz felhasználásával történő cukorextrahálás során nyert termék. Elsősorban rostokból áll	Nyersrost
7.7.1.	Levél, szárított ([1])	Fogyasztható növények szárított levelei és azok frakciói	Nyersrost
7.8.1.	Lignocellulóz	Természetes, szárított nyersfa mechanikai feldolgozása útján nyert termék, amely elsősorban lignocellulózból áll. A természetes nyomelemtartalom figyelembe veendő.	Nyersrost
7.8.2.	Porcellulóz	Kezeletlen fa növényi rostjából lebontással, ligninleválasztással és a cellulóz további tisztításával nyert, kizárólag mechanikai úton történő feldolgozással módosított termék A neutrális detergens rostok (NDF) aránya: minimum 87 %.	Nyersrost

▼M1

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
7.9.1.	Édesgyökér	A *Glycyrrhiza* L. gyökere	
7.10.1.	Menta	Megjelenési formára való tekintet nélkül a *Mentha apicata*, *Mentha piperita* vagy *Mentha viridis* (L.) növények föld feletti részeinek szárítása során nyert termék	
7.11.1.	Spenót, szárított	Megjelenési formára való tekintet nélkül a *Spinacia oleracea* L. növény szárítása során nyert termék	
7.12.1.	Mojave jukka	A *Yucca schidigera* Roezl. por formában	Nyersrost
7.12.2.	Yucca schidigera lé	A *Yucca schidigera* törzsének darabolása és préselése útján nyert termék, amely elsősorban szénhidrátokból áll	
7.13.1.	Növényi szén; [Faszén]	Szerves növényi anyag elszenesítésével nyert termék	Nyersrost
7.14.1.	Fa ([1])	Kémiailag kezeletlen fa vagy farostok	Nyersrost
7.15.1.	Dél-amerikai csucsorból készült dara	A *Solanum glaucophyllum* leveleinek szárítása és darálása útján nyert termék	Nyersrost D_3-vitamin

([1]) A nevet ki kell egészíteni a növény- vagy algafaj nevével.

8. *Tejtermékek és azokból nyert termékek*

Az e fejezetben felsorolt takarmány-alapanyagoknak meg kell felelniük az 1069/2009/EK rendelet és a 142/2011/EU rendelet követelményeinek, és használatuk a 999/2001/EK rendelet alapján korlátozható.

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
8.1.1.	Vaj és vajtermékek	Vaj előállítása vagy feldolgozása során nyert vaj és vajtermékek (például vajszérum), hacsak nincs külön felsorolva	Nyersfehérje Nyerszsír Laktóz Nedvesség, ha > 6 %
8.2.1.	Író/Írópor ([1])	Tejszínből történő vajköpülés vagy hasonló eljárások útján nyert termék. Sűrítés és/vagy szárítás alkalmazható. Ha kifejezetten takarmány-alapanyagként való felhasználásra állítják elő, tartalmazhat:	Nyersfehérje Nyerszsír Laktóz Nedvesség, ha > 6 %

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
		— legfeljebb 0,5 %-ban foszfátokat, köztük polifoszfátokat (például nátrium-hexametafoszfátot), difoszfátokat (például tetranátrium-pirofoszfátot) a feldolgozás során a viszkozitás csökkentésére és a fehérje stabilizálására; — legfeljebb 0,3 %-ban szervetlen savakat: kénsavat, sósavat, foszforsavat az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására; — legfeljebb 0,5 %-ban lúgokat, köztük nátrium-, kálium-, kalcium-, magnézium-hidroxidot az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására — legfeljebb 2 %-ban gördülékenységet elősegítő anyagokat, köztük szilícium-dioxidot, pentanátrium-trifoszfátot, trikalcium-foszfátot a gördülékenységi tulajdonságok javítására	
8.3.1.	Kazein	Sovány tejből vagy íróból savak vagy oltó segítségével kicsapatott kazein szárításával nyert termék	Nyersfehérje Nedvesség, ha > 10 %
8.4.1.	Kazeinát	Aludttejből és kazeinből semlegesítő anyagok felhasználásával és szárítással kivont termék	Nyersfehérje Nedvesség, ha > 10 %
8.5.1.	Sajtok és sajttermékek	Sajt, valamint sajtból és tejalapú termékekből készített sajttermékek	Nyersfehérje Nyerszsír
8.6.1.	Kolosztrum/Kolosztrumpor ([1])	Tejtermelő állatok ellése után legfeljebb 5 napig az emlőmirigyek által kiválasztott folyadék. Sűrítés és/vagy szárítás alkalmazható	Nyersfehérje
8.7.1.	Tejből készült melléktermékek	Tejtermékek előállítása során nyert termékek (beleértve, de nem kizárólag: tejből készült korábbi élelmiszerek, centrifuga- vagy szeparátoriszap, fehérvíz, tejásványok). Ha kifejezetten takarmány-alapanyagként való felhasználásra állítják elő, tartalmazhat:	Nedvesség Nyersfehérje Nyerszsír Összes cukor, szacharózban számítva

▼M1

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
		— legfeljebb 0,5 %-ban foszfátokat, köztük polifoszfátokat (például nátrium-hexametafoszfátot), difoszfátokat (például tetranátrium-pirofoszfátot) a feldolgozás során a viszkozitás csökkentésére és a fehérje stabilizálására; — legfeljebb 0,3 %-ban szervetlen savakat: kénsavat, sósavat, foszforsavat az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására; — legfeljebb 0,5 %-ban lúgokat, köztük nátrium-, kálium-, kalcium-, magnézium-hidroxidot az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására; — legfeljebb 2 %-ban gördülékenységet elősegítő anyagokat, köztük szilícium-dioxidot, pentanátrium-trifoszfátot, trikalcium-foszfátot a gördülékenységi tulajdonságok javítására	
8.8.1.	Fermentált tejtermékek	Tej fermentálása útján nyert termékek (például joghurt stb.)	Nyersfehérje Nyerszsír
8.9.1.	Laktóz	Tejből vagy tejsavóból tisztítással és szárítással elkülönített cukor	Nedvesség, ha > 5 %
8.10.1.	Tej/Tejpor ([1])	Egy vagy több fejésből nyert rendes tőgyváladék. Sűrítés és/vagy szárítás alkalmazható	Nyersfehérje Nyerszsír Nedvesség, ha > 5 %
8.11.1.	Sovány tej/Sovány tejpor ([1])	Tej, amelynek zsírtartalmát leválasztás útján csökkentették. Sűrítés és/vagy szárítás alkalmazható	Nyersfehérje Nedvesség, ha > 5 %
8.12.1.	Tejzsír	Tej fölözése során nyert termék	Nyerszsír
8.13.1.	Tejfehérjepor	Tejből kémiai vagy fizikai kezeléssel kivont fehérjealkotók szárításával nyert termék	Nyersfehérje Nedvesség, ha > 8 %
8.14.1.	Kondenzált és bepárolt tej és abból készült termékek	Kondenzált és bepárolt tej és az annak előállítása és feldolgozása során nyert termékek	Nyersfehérje Nyerszsír Nedvesség, ha > 5 %

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
8.15.1.	Tejpermeátum/ Tejpermeátumpor ([1])	Tej (ultra-, nano- vagy mikro-)szűrése során a folyékony fázisból nyert termék, amelyből a laktóz egy részét eltávolíthatják. Fordított ozmózis, sűrítés és/vagy szárítás alkalmazható	Nyershamu Nyersfehérje Laktóz Nedvesség, ha > 8 %
8.16.1.	Tejretentátum/Tejretentátumpor ([1])	Tej (ultra-, nano- vagy mikro-)szűrése során a membránon visszamaradó termék. Sűrítés és/vagy szárítás alkalmazható	Nyersfehérje Nyershamu Laktóz Nedvesség, ha > 8 %
8.17.1.	Tejsavó/Tejsavópor ([1])	Sajt-, túró- vagy kazein-előállítás vagy hasonló eljárások során nyert termék. Sűrítés és/vagy szárítás alkalmazható. Ha kifejezetten takarmány-alapanyagként való felhasználásra állítják elő, tartalmazhat: — legfeljebb 0,5 %-ban foszfátokat, köztük polifoszfátokat (például nátrium-hexametafoszfátot), difoszfátokat (például tetranátrium-pirofoszfátot) a feldolgozás során a viszkozitás csökkentésére és a fehérje stabilizálására; — legfeljebb 0,3 %-ban szervetlen savakat: kénsavat, sósavat, foszforsavat az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására; — legfeljebb 0,5 %-ban lúgokat, köztük nátrium-, kálium-, kalcium-, magnézium-hidroxidot az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására; — legfeljebb 2 %-ban gördülékenységet elősegítő anyagokat, köztük szilícium-dioxidot, pentanátrium-trifoszfátot, trikalcium-foszfátot a gördülékenységi tulajdonságok javítására	Nyersfehérje Laktóz Nedvesség, ha > 8 % Nyershamu
8.18.1.	Laktózmentesített tejsavó/Laktózmentesített tejsavópor ([1])	Tejsavó, amelyből a laktózt részben eltávolították. Sűrítés és/vagy szárítás alkalmazható. Ha kifejezetten takarmány-alapanyagként való felhasználásra állítják elő, tartalmazhat:	Nyersfehérje Laktóz Nedvesség, ha > 8 % Nyershamu

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
		— legfeljebb 0,5 %-ban foszfátokat, köztük polifoszfátokat (például nátrium-hexametafoszfátot), difoszfátokat (például tetranátrium-pirofoszfátot) a feldolgozás során a viszkozitás csökkentésére és a fehérje stabilizálására; — legfeljebb 0,3 %-ban szervetlen savakat: kénsavat, sósavat, foszforsavat az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására; — legfeljebb 0,5 %-ban lúgokat, köztük nátrium-, kálium-, kalcium-, magnézium-hidroxidot az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására; — legfeljebb 2 %-ban gördülékenységet elősegítő anyagokat, köztük szilícium-dioxidot, pentanátrium-trifoszfátot, trikalcium-foszfátot a gördülékenységi tulajdonságok javítására	
8.19.1.	Tejsavófehérje/Tejsavófehérje-por ([1])	Tejsavóból kémiai vagy fizikai kezeléssel kivont tejsavófehérje-alkotók szárításával nyert termék. Sűrítés és/vagy szárítás alkalmazható. Ha kifejezetten takarmány-alapanyagként való felhasználásra állítják elő, tartalmazhat: — legfeljebb 0,5 %-ban foszfátokat, köztük polifoszfátokat (például nátrium-hexametafoszfátot), difoszfátokat (például tetranátrium-pirofoszfátot) a feldolgozás során a viszkozitás csökkentésére és a fehérje stabilizálására; — legfeljebb 0,3 %-ban szervetlen savakat: kénsavat, sósavat, foszforsavat az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására; — legfeljebb 0,5 %-ban lúgokat, köztük nátrium-, kálium-, kalcium-, magnézium-hidroxidot az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására; — legfeljebb 2 %-ban gördülékenységet elősegítő anyagokat, köztük szilícium-dioxidot, pentanátrium-trifoszfátot, trikalcium-foszfátot a gördülékenységi tulajdonságok javítására	Nyersfehérje Nedvesség, ha > 8 %

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
8.20.1.	Demineralizált, laktózmentesített tejsavó/Demineralizált, laktózmentesített tejsavópor ([1])	Tejsavó, amelyből a laktózt és az ásványi anyagokat részben eltávolították. Sűrítés és/vagy szárítás alkalmazható. Ha kifejezetten takarmány-alapanyagként való felhasználásra állítják elő, tartalmazhat: — legfeljebb 0,5 %-ban foszfátokat, köztük polifoszfátokat (például nátrium-hexametafoszfátot), difoszfátokat (például tetranátrium-pirofoszfátot) a feldolgozás során a viszkozitás csökkentésére és a fehérje stabilizálására; — legfeljebb 0,3 %-ban szervetlen savakat: kénsavat, sósavat, foszforsavat az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására; — legfeljebb 0,5 %-ban lúgokat, köztük nátrium-, kálium-, kalcium-, magnézium-hidroxidot az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására; — legfeljebb 2 %-ban gördülékenységet elősegítő anyagokat, köztük szilícium-dioxidot, pentanátrium-trifoszfátot, trikalcium-foszfátot a gördülékenységi tulajdonságok javítására	Nyersfehérje Laktóz Nyershamu Nedvesség, ha > 8 %
8.21.1.	Tejsavó-permeátum/ Tejsavópermeátum-por ([1])	Tejsavó (ultra-, nano- vagy mikro-)szűrése során a folyékony fázisból nyert termék, amelyből a laktóz egy részét eltávolíthatják. Fordított ozmózis és sűrítés és/vagy szárítás alkalmazható. Ha kifejezetten takarmány-alapanyagként való felhasználásra állítják elő, tartalmazhat: — legfeljebb 0,5 %-ban foszfátokat, köztük polifoszfátokat (például nátrium-hexametafoszfátot), difoszfátokat (például tetranátrium-pirofoszfátot) a feldolgozás során a viszkozitás csökkentésére és a fehérje stabilizálására; — legfeljebb 0,3 %-ban szervetlen savakat: kénsavat, sósavat, foszforsavat az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására; — legfeljebb 0,5 %-ban lúgokat, köztük nátrium-, kálium-, kalcium-, magnézium-hidroxidot az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására;	Nyershamu Nyersfehérje Laktóz Nedvesség, ha > 8 %

▼M1

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
		— legfeljebb 2 %-ban gördülékenységet elősegítő anyagokat, köztük szilícium-dioxidot, pentanátrium-trifoszfátot, trikalcium-foszfátot a gördülékenységi tulajdonságok javítására	
8.22.1.	Tejsavó-retentátum/ Tejsavóretentátum-por ([1])	Tejsavó (ultra-, nano- vagy mikro-)szűrése során a membránon visszamaradó termék. Sűrítés és/vagy szárítás alkalmazható. Ha kifejezetten takarmány-alapanyagként való felhasználásra állítják elő, tartalmazhat: — legfeljebb 0,5 %-ban foszfátokat, köztük polifoszfátokat (például nátrium-hexametafoszfátot), difoszfátokat (például tetranátrium-pirofoszfátot) a feldolgozás során a viszkozitás csökkentésére és a fehérje stabilizálására; — legfeljebb 0,3 %-ban szervetlen savakat: kénsavat, sósavat, foszforsavat az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására; — legfeljebb 0,5 %-ban lúgokat, köztük nátrium-, kálium-, kalcium-, magnézium-hidroxidot az előállítási eljárás több szakasza során a pH beállítására; — legfeljebb 2 %-ban gördülékenységet elősegítő anyagokat, köztük szilícium-dioxidot, pentanátrium-trifoszfátot, trikalcium-foszfátot a gördülékenységi tulajdonságok javítására	Nyersfehérje Nyershamu Laktóz Nedvesség, ha > 8 %

([1]) A kifejezések nem egymás szinonimái, az általuk jelölt termékek elsősorban a nedvességtartalom tekintetében különböznek egymástól; értelemszerűen használandó a megfelelő kifejezés.

9. *Szárazföldi állatokból nyert termékek és azokból származó termékek*

Az e fejezetben felsorolt takarmány-alapanyagoknak meg kell felelniük az 1069/2009/EK rendelet és a 142/2011/EU rendelet követelményeinek, és használatuk a 999/2001/EK rendelet alapján korlátozható.

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
9.1.1.	Állati melléktermékek ([1])	Melegvérű szárazföldi állatok egész teste vagy annak részei, friss, fagyasztott, főzött, savkezelt vagy szárított	Nyersfehérje Nyerszsír Nedvesség, ha > 8 %

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
9.2.1.	Állati zsír ([2])	Bármely fejlődési szakaszban lévő szárazföldi állatokból – az emberekre és állatokra patogén fajoktól eltérő fajokhoz tartozó gerinctelen állatokat is beleértve – nyert zsírból álló termék. Oldószerrel való extraháláskor 0,1 % hexánt tartalmazhat	Nyerszsír Nedvesség, ha > 1 %
9.3.1.	Méhészeti melléktermékek	Méz, mézviasz, méhpempő, propolisz, pollen, feldolgozott vagy feldolgozatlan	Összes cukor, szacharózban számítva
9.4.1.	Feldolgozott állati fehérje ([2])	Bármely fejlődési szakaszban lévő szárazföldi állatok – az emberekre és állatokra patogén fajoktól eltérő fajokhoz tartozó gerinctelen állatokat is beleértve – egész testéből vagy annak részeiből hőkezeléssel, szárítással és darálással nyert termék, amelyből a zsírt esetlegesen extrahálással vagy fizikai úton részlegesen eltávolították. Oldószerrel való extraháláskor 0,1 % hexánt tartalmazhat	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu Nedvesség, ha > 8 %
9.5.1.	Zselatin-előállításból származó fehérje ([2])	A 853/2004/EK rendelet szerinti alapanyagokból nyert zselatin előállításából származó szárított állati fehérjék	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu Nedvesség, ha > 8 %
9.6.1.	Hidrolizált állati fehérje ([2])	Állati melléktermékek hidrolízisével nyert polipeptidek, peptidek és aminosavak, valamint ezek keverékei, amelyeket sűríthetnek szárítással	Nyersfehérje Nedvesség, ha > 8 %
9.7.1.	Vérliszt ([2])	Levágott melegvérű állatok vérének hőkezelése útján nyert termék	Nyersfehérje Nedvesség, ha > 8 %
9.8.1.	Vérből készült termékek ([1])	Levágott melegvérű állatok véréből vagy vérfrakcióiból származó termékek; idetartozik a szárított/fagyasztott/folyékony plazma, a szárított teljes vér, a szárított/fagyasztott/folyékony vörösvérsejtek vagy ezek frakciói és keverékei	Nyersfehérje Nedvesség, ha > 8 %
9.9.1.	Élelmiszer-hulladék; [Élelmiszer-újrahasznosítás]	Éttermekből, vendéglátóipari egységekből és konyhákról – a központi konyhákat és a háztartások konyháit is beleértve – származó, állati eredetű alapanyagot tartalmazó összes élelmiszer-hulladék, beleértve a használt sütőolajat is	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu Nedvesség, ha > 8 %

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
9.10.1.	Kollagén ([2])	Állati csontból, nyersbőrből, irhából és ínból származó, fehérjealapú termék	Nyersfehérje Nedvesség, ha > 8 %
9.11.1.	Toll-liszt	Levágott állatok tollának szárítása és őrlése során nyert termék, lehet hidrolizált	Nyersfehérje Nedvesség, ha > 8 %
9.12.1.	Zselatin ([2])	Természetes, oldható fehérje, zselésedő vagy nem zselésedő, amely állati csontokból, nyersbőrből és irhából, inakból és szalagokból kinyert kollagén részleges hidrolízise során keletkezik	Nyersfehérje Nedvesség, ha > 8 %
9.13.1.	Töpörtyű ([2])	Faggyú, zsír és egyéb extrahált vagy fizikai úton kinyert, állati eredetű zsír előállítása során nyert termék, friss, fagyasztott vagy szárított. Oldószerrel való extraháláskor 0,1 % hexánt tartalmazhat	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu Nedvesség, ha > 8 %
9.14.1.	Állati eredetű termékek ([1])	Állati termékeket tartalmazó, kezeletlen vagy kezelt, például friss, fagyasztott vagy szárított korábbi élelmiszerek	Nyersfehérje Nyerszsír Nedvesség, ha > 8 %
9.15.1.	Tojás	A *Gallus gallus* L. egész tojása, héjjal vagy héj nélkül	
9.15.2.	Tojásfehérje	Tojásból a héj és a tojássárgája leválasztása után nyert termék, pasztörizált és esetlegesen denaturált	Nyersfehérje Adott esetben a denaturálás módszere
9.15.3.	Tojásból származó termékek, szárított	Pasztörizált szárított tojásból álló termékek, héj nélkül vagy szárított tojásfehérje és szárított tojássárgája különböző arányú keveréke	Nyersfehérje Nyerszsír Nedvesség, ha > 5 %
9.15.4.	Tojáspor, cukrozott	Szárított egész tojás vagy annak részei	Nyersfehérje Nyerszsír Nedvesség, ha > 5 % Összes cukor, szacharózban számítva

▼M1

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
9.15.5.	Tojáshéj, szárított	Baromfitojásból a tartalom (tojássárgája és -fehérje) eltávolítása után nyert termék. A héjak szárítottak	Nyershamu
9.16.1.	Szárazföldi gerinctelen állatok, élő ([1])	Élő szárazföldi gerinctelen állatok bármely fejlődési szakaszban, a növények, az állatok, illetve az emberek egészségére kedvezőtlen hatást gyakorló fajok kivételével	
9.16.2.	Szárazföldi gerinctelen állatok, élettelen ([1])	Kezeletlen vagy kezelt, de az 1069/2009/EK rendeletben foglaltak szerint fel nem dolgozott élettelen szárazföldi gerinctelen állatok a növények, az állatok, illetve az emberek egészségére kedvezőtlen hatást gyakorló fajok kivételével, bármely fejlődési szakaszban	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu

([1]) A 142/2011/EU bizottsági rendeletben (VIII. melléklet, III. fejezet) az állati melléktermékekre és az azokból származó termékekre vonatkozó kereskedelmi okmányokra és egészségügyi bizonyítványokra előírt kötelezettségek sérelme nélkül, ha a jegyzéket címkézési célokra használják, a nevet
adott esetben fel kell váltani a következőkkel:
— az állatfaj és
— az állati termék része (például máj, hús [kizárólag vázizom esetében]) és/vagy
— a fejlődési szakasz (például lárva) és/vagy
— azon állatfaj megnevezése, amelyet nem használnak fel a fajon belüli újrahasznosítási tilalom értelmében (például baromfimentes)
vagy adott esetben ki kell egészíteni a következőkkel:
— az állatfaj és/vagy
— az állati termék része (például máj, hús [kizárólag vázizom esetében]) és/vagy
— a fejlődési szakasz (például lárva) és/vagy
— azon állatfaj megnevezése, amelyet nem használnak fel a fajon belüli újrahasznosítási tilalom értelmében.

([2]) A 142/2011/EU rendeletben (VIII. melléklet, III. fejezet) az állati melléktermékekre és az azokból származó termékekre vonatkozó kereskedelmi okmányokra és egészségügyi bizonyítványokra előírt kötelezettségek sérelme nélkül, ha a jegyzéket címkézési célokra használják, a nevet adott esetben ki kell egészíteni a következőkkel:
— a feldolgozott állatfaj (például sertésféle, kérődző, szárnyas, rovar) és/vagy
— a fejlődési szakasz (például lárva) és/vagy
— a feldolgozott anyag (például csont) és/vagy
— az alkalmazott eljárás (például zsírtalanított, finomított) és/vagy
— azon állatfaj megnevezése, amelyet nem használnak fel a fajon belüli újrahasznosítási tilalom értelmében (például baromfimentes).

10. *Halak, egyéb vízi állatok, és azokból nyert termékek*

Az e fejezetben felsorolt takarmány-alapanyagoknak meg kell felelniük az 1069/2009/EK rendelet és a 142/2011/EU rendelet követelményeinek, és használatuk a 999/2001/EK rendelet alapján korlátozható.

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
10.1.1.	Vízi gerinctelenek ([1])	Tengeri vagy édesvízi gerinctelenek egész teste vagy annak részei, bármely fejlődési szakaszban, az emberekre és állatokra patogén fajok kivételével; kezelt vagy kezeletlen, például friss, fagyasztott, szárított	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu
10.2.1.	Vízi állatokból származó melléktermékek ([1])	Emberi fogyasztásra szánt termékeket előkészítő vagy előállító létesítményekből vagy telepekről származó termékek; kezelt vagy kezeletlen, például friss, fagyasztott, szárított	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
10.3.1.	Rákliszt ([2])	Egész rákokból – beleértve a vadon élő és a tenyésztett garnélarákokat is – vagy azok részeiből hőkezelés, préselés és szárítás útján nyert termék	Kalcium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
10.4.1.	Hal ([2])	Egész hal vagy annak részei: friss, fagyasztott, főzött, savkezelt vagy szárított	Nyersfehérje Nedvesség, ha > 8 %
10.4.2.	Halliszt ([2])	Egész halakból vagy azok részeiből hőkezelés, préselés és szárítás útján nyert termék, amelyhez a szárítást megelőzően haleredetű oldható anyagokat (hallét) újból hozzáadhattak	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu, ha > 20 % Nedvesség, ha > 8 %
10.4.3.	Haleredetű oldható anyagok (hallé)	Hallisztgyártás során nyert koncentrált termék, amelyet leválasztottak és savas kezeléssel vagy szárítással stabilizáltak	Nyersfehérje Nyerszsír Nedvesség, ha > 5 %
10.4.4.	Halfehérje, hidrolizált	Egész halakból vagy azok részeiből savas hidrolízis útján nyert termék, amelyet sűríthetnek szárítással	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu, ha > 20 % Nedvesség, ha > 8 %
10.4.5.	Halcsontliszt	Halrészek hőkezelése, préselése és szárítása során nyert termék. Elsősorban halcsontból áll	Nyershamu
10.4.6.	Halolaj	Egész halakból vagy azok részeiből nyert olaj, amelyet centrifugálnak a víz eltávolítása céljából (fajspecifikus részletek is megadhatók, például csukamájolaj)	Nyerszsír Nedvesség, ha > 1 %
10.4.7.	Halolaj, hidrogénezett	Hidrogénezett halolajból nyert olaj	Nedvesség, ha > 1 %
10.4.8.	Halolajsztearin; [Dermesztéssel frakcionált halolaj]	Magas telítettzsír-tartalmú halolajfrakció, amelyet nyers halolaj finomított halolajjá alakítása folyamán állítanak elő dermesztéses frakcionálással, amely során a telített zsírsavakat megdermesztik, majd összegyűjtik	Nyerszsír Nedvesség, ha > 1 %

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
10.5.1.	Krillolaj	Főzött és préselt tengeri plankton-krillből nyert olaj, amelyet centrifugálnak a víz eltávolítása céljából	Nedvesség, ha > 1 %
10.5.2.	Krillfehérje-koncentrátum, hidrolizált	Egész krill vagy annak részei enzimatikus hidrolízise során nyert termék, amelyet gyakran sűrítenek szárítással	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu, ha > 20 % Nedvesség, ha > 8 %
10.6.1.	Tengeri gyűrűsféregből készült liszt	Egész tengeri gyűrűsférgek (beleértve a *Nereis virens* M. Sars.-t is) vagy azok részeinek hőkezelése és szárítása útján nyert termék	Nyerszsír Hamu, ha > 20 % Nedvesség, ha > 8 %
10.7.1.	Tengeri zooplanktonból készült liszt	Tengeri zooplankton (például krill) hőkezelése, préselése és szárítása útján nyert termék	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu, ha > 20 % Nedvesség, ha > 8 %
10.7.2.	Tengeri zooplanktonból nyert olaj	Főzött és préselt tengeri zooplanktonból nyert olaj, amelyet centrifugálnak a víz eltávolítása céljából	Nedvesség, ha > 1 %
10.8.1.	Puhatestűekből készült liszt	Egész puhatestűek (beleértve a tintahalakat és a kéthéjúakat) vagy azok részeinek hőkezelése és szárítása útján nyert termék	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu, ha > 20 % Nedvesség, ha > 8 %
10.9.1.	Tintahalliszt	Egész tintahalak vagy azok részeinek hőkezelése, préselése és szárítása útján nyert termék	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu, ha > 20 % Nedvesség, ha > 8 %

▼M1

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
10.10.1.	Tengericsillagból készült liszt	Az *Asteroidae* osztályba tartozó egész tengeri csillagok vagy azok részeinek hőkezelése, préselése és szárítása útján nyert termék	Nyersfehérje Nyerszsír Nyershamu, ha > 20 % Nedvesség, ha > 8 %

([1]) A nevet ki kell egészíteni a faj megnevezésével.
([2]) Ha a terméket tenyésztett halakból/rákfélékből nyerik, a nevet ki kell egészíteni a faj megnevezésével.

11. *Ásványi anyagok és azokból nyert termékek*

Az e fejezetben felsorolt, állati terméket tartalmazó takarmány-alapanyagoknak meg kell felelniük az 1069/2009/EK rendelet és a 142/2011/EU rendelet követelményeinek, és használatuk a 999/2001/EK rendelet alapján korlátozható.

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
11.1.1.	Kalcium-karbonát ([1]); [Mészkő]	Kalcium-karbonát ($CaCO_3$) tartalmú anyagok, például mészkő darálásával vagy savas oldatokból való kicsapatással nyert termék. Legfeljebb 0,25 % propilénglikolt tartalmazhat. Legfeljebb 0,1 % darálási segédanyagot tartalmazhat	Kalcium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.1.2.	Tengeri állatok mésztartalmú héja	Természetes eredetű, tengeri állatok héjából (például osztriga- vagy kagylóhéjból) nyert termék, darált vagy granulált	Kalcium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.1.3.	Kalcium- és magnézium-karbonát	Kalcium-karbonát ($CaCO_3$) és magnézium-karbonát ($MgCO_3$) természetes elegye. Legfeljebb 0,1 % darálási segédanyagot tartalmazhat	Kalcium Magnézium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.1.4.	Mésztartalmú tengeri alga (maërl)	Természetes eredetű, mésztartalmú tengeri algákból nyert termék, darált vagy granulált	Kalcium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.1.5.	Litotamnium	Természetes eredetű, mésztartalmú tengeri algákból (*Phymatolithon calcareum* (Pall.)) nyert termék, darált vagy granulált	Kalcium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.1.6.	Kalcium-klorid	Kalcium-klorid ($CaCl_2$). Legfeljebb 0,2 % bárium-szulfátot tartalmazhat	Kalcium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.1.7.	Kalcium-hidroxid	Kalcium-hidroxid ($Ca(OH)_2$). Legfeljebb 0,1 % darálási segédanyagot tartalmazhat	Kalcium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %

▼M1

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
11.1.8.	Kalcium-szulfát, vízmentes	Vízmentes kalcium-szulfát ($CaSO_4$), amelyet vízmentes kalcium-szulfát őrlésével vagy kalcium-szulfát-dihidrát dehidratálásával nyernek	Kalcium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.1.9.	Kalcium-szulfát-hemihidrát	Kalcium-szulfát-hemihidrát ($CaSO_4 \times \frac{1}{2} H_2O$), amelyet kalcium-szulfát-dihidrát részleges dehidratálásával nyernek	Kalcium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.1.10.	Kalcium-szulfát-dihidrát	Kalcium-szulfát-dihidrát ($CaSO_4 \times 2H_2O$), amelyet kalcium-szulfát-dihidrát őrlésével vagy kalcium-szulfát-hemihidrát hidratálásával nyernek	Kalcium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.1.11.	Szerves savak kalciumsói ([2])	Fogyasztásra alkalmas, legalább 4 szénatommal rendelkező szerves savak kalciumsói	Kalcium Szerves sav
11.1.12.	Kalcium-oxid	Kalcium-oxid (CaO), amelyet természetes állapotban előforduló mészkő kalcinálásával nyernek. Legfeljebb 0,1 % darálási segédanyagot tartalmazhat	Kalcium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.1.13.	Kalcium-glükonát	Glükonsav kalciumsója (általában $Ca(C_6H_{11}O_7)_2$-ként kifejezve) és annak hidratált formái	Kalcium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.1.15.	Kalcium-szulfát/-karbonát	A nátrium-karbonát előállítása során nyert termék	Kalcium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.1.16.	Kalcium-pidolát	Kalcium L-pidolát ($C_{10}H_{12}CaN_2O_6$). Legfeljebb 5 % glutaminsavat tartalmazhat	Kalcium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.1.17.	Kalcium-karbonát–-magnézium-oxid	Dolomit és hasonló, természetes kalciumot és magnéziumot tartalmazó anyagok hevítésével nyert termék. Legfeljebb 0,1 % darálási segédanyagot tartalmazhat	Kalcium Magnézium
11.2.1.	Magnézium-oxid	Kalcinált magnézium-oxid (MgO), legalább 70 % MgO	Magnézium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 15 % Vastartalom (Fe_2O_3), ha > 5 %
11.2.2.	Magnézium-szulfát-heptahidrát	Magnézium-szulfát ($MgSO_4 \times 7\ H_2O$)	Magnézium Kén Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 15 %
11.2.3.	Magnézium-szulfát-monohidrát	Magnézium-szulfát ($MgSO_4 \times H_2O$)	Magnézium Kén Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 15 %

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
11.2.4.	Magnézium-szulfát, vízmentes	Vízmentes magnézium-szulfát ($MgSO_4$)	Magnézium Kén Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.2.5.	Magnézium-propionát	Magnézium-propionát ($C_6H_{10}MgO_4$)	Magnézium
11.2.6.	Magnézium-klorid	Magnézium-klorid ($MgCl_2$) vagy oldat, amelyet tengervíz természetes sűrítésével nyernek ki a nátrium-klorid leülepedése után	Magnézium Klór Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.2.7.	Magnézium-karbonát	Természetes magnézium-karbonát ($MgCO_3$)	Magnézium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.2.8.	Magnézium-hidroxid	Magnézium-hidroxid ($Mg(OH)_2$)	Magnézium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.2.9.	Magnézium-kálium-szulfát	Magnézium-kálium-szulfát ($K_2Mg(SO_4)_2 \times nH_2O$, n = 4,6)	Magnézium Kálium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.2.10.	Szerves savak magnéziumsói ([2])	Fogyasztásra alkalmas, legalább 4 szénatommal rendelkező szerves savak magnéziumsói	Magnézium Szerves sav
11.2.11.	Magnézium-glükonát	Glükonsav magnéziumsója (általában $Mg(C_6H_{11}O_7)_2$-ként kifejezve) és annak hidratált formái	Magnézium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.2.13.	Magnézium-pidolát	Magnézium-L-pidolát ($C_{10}H_{12}MgN_2O_6$). Legfeljebb 5 % glutaminsavat tartalmazhat	Magnézium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.3.1.	Dikalcium-foszfát ([3]) ([4]); [Kalcium-hidrogén-ortofoszfát]	Csontokból vagy szervetlen forrásokból nyert kalcium-monohidrogén-foszfát ($CaHPO_4 \times nH_2O$, n = 0 vagy 2) Ca/P > 1,2 Legfeljebb 3 %, NaCl-ban kifejezett kloridot tartalmazhat	Kalcium Összes foszfor 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 % Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.3.2.	Mono-dikalcium-foszfát	Dikalcium-foszfátból és monokalcium-foszfátból álló termék ($CaHPO_4 \times Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n = 0 vagy 1) 0,8< Ca/P < 1,3	Összes foszfor Kalcium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
11.3.3.	Monokalcium-foszfát; [Kalcium-tetrahidrogén-diortofoszfát]	Kalcium-biszdihidrogén-foszfát ($Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n = 0 vagy 1) Ca/P > 0,9	Összes foszfor Kalcium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.4.	Trikalcium-foszfát ([4]); [Trikalcium-ortofoszfát]	Trikalcium-foszfát csontból vagy szervetlen forrásokból ($Ca_3 (PO_4)_2 \times H_2O$) vagy hidroxilapatit ($Ca_5 (PO_4)_3OH$) Ca/P > 1,3	Kalcium Összes foszfor 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 % Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.3.5.	Kalcium-magnézium-foszfát	Kalcium-magnézium-foszfát ($Ca_3Mg_3 (PO_4)_4$)	Kalcium Magnézium Összes foszfor 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.6.	Fluortalanított foszfát	Szervetlen forrásokból nyert, kalcinált és további hőkezelésnek alávetett termék	Összes foszfor Kalcium Nátrium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 % Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.3.7.	Dikalcium-pirofoszfát; [Dikalcium-difoszfát]	Dikalcium-pirofoszfát ($Ca_2P_2O_7$)	Összes foszfor Kalcium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.8.	Magnézium-foszfát	Egybázisos és/vagy kétbázisos és/vagy hárombázisos magnézium-foszfátból álló termék	Összes foszfor Magnézium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 % Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.3.9.	Nátrium-kalcium-magnézium-foszfát	Nátrium-kalcium-magnézium-foszfátból álló termék	Összes foszfor Magnézium Kalcium Nátrium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.10.	Mononátrium-foszfát; [Nátrium-dihidrogén-ortofoszfát]	Mononátrium-foszfát ($NaH_2PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1 vagy 2)	Összes foszfor Nátrium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
11.3.11.	Dinátrium-foszfát; [Dinátrium-hidrogén-ortofoszfát]	Dinátrium-foszfát ($Na_2HPO_4 \times nH_2O$; n = 0, 2, 7 vagy 12)	Összes foszfor Nátrium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.12.	Trinátrium-foszfát; [Trinátrium-ortofoszfát]	Trinátrium-foszfát ($Na_3PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1/2, 1, 6, 8 vagy 12)	Összes foszfor Nátrium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.13.	Nátrium-pirofoszfát; [Tetranátrium-difoszfát]	Nátrium-pirofoszfát ($Na_4P_2O_7 \times nH_2O$; n = 0 vagy 10)	Összes foszfor Nátrium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.14.	Monokálium-foszfát; [Kálium-dihidrogén-ortofoszfát]	Monokálium-foszfát (KH_2PO_4)	Összes foszfor Kálium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.15.	Dikálium-foszfát; [Dikálium-hidrogén-ortofoszfát]	Dikálium-foszfát ($K_2HPO_4 \times nH_2O$; n = 0, 3 vagy 6)	Összes foszfor Kálium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.16.	Kalcium-nátrium-foszfát	Kalcium-nátrium-foszfát ($CaNaPO_4$)	Összes foszfor Kalcium Nátrium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.17.	Monoammónium-foszfát; [Ammónium-dihidrogén-ortofoszfát]	Monoammónium-foszfát ($NH_4H_2PO_4$)	Összes nitrogén Összes foszfor 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.18.	Diammónium-foszfát; [Diammónium-hidrogén-ortofoszfát]	Diammónium-foszfát ($(NH_4)_2HPO_4$)	Összes nitrogén Összes foszfor 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.19.	Nátrium-tripolifoszfát; [Pentanátrium-trifoszfát]	Nátrium-tripolifoszfát ($Na_5P_3O_{10} \times nH_2O$; n = 0 vagy 6)	Összes foszfor Nátrium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
11.3.20.	Nátrium-magnézium-foszfát	Nátrium-magnézium-foszfát ($MgNaPO_4$)	Összes foszfor Magnézium Nátrium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.21.	Magnézium-hipofoszfit	Magnézium-hipofoszfit ($Mg(H_2PO_2)_2 \times 6H_2O$)	Magnézium Összes foszfor 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.22.	Enyvtelenített csontliszt	Enyvtelenített, sterilizált és darált csontok, amelyekből a zsírt eltávolították	Összes foszfor Kalcium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.3.23.	Csonthamu	Állati melléktermékek égetéséből, égéséből és elgázosításából származó ásványi maradékanyagok	Összes foszfor Kalcium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.3.24.	Kalcium-polifoszfát	Olyan kondenzált polifoszforsavak kalciumsóinak heterogén keveréke, amelyek általános képlete $H_{(n + 2)}P_nO_{(3n + 1)}$, ahol „n” legalább 2.	Összes foszfor Kalcium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.25.	Kalcium-dihidrogén-difoszfát	Monokalcium-dihidrogén-pirofoszfát ($CaH_2P_2O_7$)	Összes foszfor Kalcium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.26.	Magnéziumsav-pirofoszfát	Magnéziumsav-pirofoszfát ($MgH_2P_2O_7$). Tisztított foszforsavból és tisztított magnézium-hidroxidból vagy magnézium-oxidból készül a víz elpárologtatásával és az ortofoszfát difoszfáttá történő kondenzációjával	Összes foszfor Magnézium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.27.	Dinátrium-dihidrogén-difoszfát	Dinátrium-dihidrogén-difoszfát ($Na_2H_2P_2O_7$)	Összes foszfor Kalcium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.28.	Trinátrium-difoszfát	Trinátrium-monohidrogén-difoszfát (vízmentes: $Na_3HP_2O_7$; monohidrát: $Na_3HP_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 vagy 9)	Összes foszfor Nátrium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
11.3.29.	Nátrium-polifoszfát; [Nátrium-hexametafoszfát]	Olyan lineáris kondenzált polifoszforsavak nátriumsóinak heterogén keveréke, amelyek általános képlete $H_{(n + 2)}PnO_{(3n + 1)}$, ahol „n” legalább 2.	Összes foszfor Nátrium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.30.	Trikálium-foszfát	Trikálium-monofoszfát ($K_3PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1, 3, 7 vagy 9)	Összes foszfor Kálium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.31.	Tetrakálium-difoszfát	Tetrakálium-pirofoszfát ($K_4P_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 vagy 3)	Összes foszfor Kálium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.32.	Pentakálium-trifoszfát	Pentakálium-tripolifoszfát ($K_5P_3O_{10}$)	Összes foszfor Kálium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.33.	Kálium-polifoszfát	Olyan lineáris kondenzált polifoszforsavak káliumsóinak heterogén keveréke, amelyek általános képlete $H_{(n + 2)}PnO_{(3n + 1)}$, ahol „n” legalább 2	Összes foszfor Kálium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.3.34.	Kalcium-nátrium-polifoszfát	Kalcium-nátrium-polifoszfát	Összes foszfor Nátrium Kalcium 2 %-os citromsavban oldhatatlan foszfor, ha > 10 %
11.4.1.	Nátrium-klorid ([1])	Nátrium-klorid (NaCl) vagy (egy másik eljárás során telített vagy depletált) sóoldatból történő párologtató kristályosítással (vákuumsó) vagy tengervízből való párologtatással (tengeri só és napenergiával nyert só) vagy kősó őrlésével nyert termék	Nátrium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.4.2.	Nátrium-bikarbonát; [Nátrium-hidrogénkarbonát]	Nátrium-bikarbonát ($NaHCO_3$)	Nátrium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.4.3.	Nátrium-/ammónium-(bi)karbonát; [Nátrium-/ammónium-(hidrogén)karbonát]	Nátrium-karbonát és nátrium-bikarbonát előállítása során nyert termék, amely ammónium-bikarbonát-nyomelemeket (maximum 5 % ammónium-bikarbonátot) tartalmaz	Nátrium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
11.4.4.	Nátrium-karbonát	Nátrium-karbonát (Na_2CO_3)	Nátrium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.4.5.	Nátrium-szeszkvikarbonát; [Trinátrium-hidrogén-dikarbonát]	Nátrium-szeszkvikarbonát ($Na_3H(CO_3)_2$)	Nátrium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.4.6.	Nátrium-szulfát	Nátrium-szulfát (Na_2SO_4). Legfeljebb 0,3 % metionint tartalmazhat	Nátrium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.4.7.	Szerves savak nátriumsói ([2])	Fogyasztásra alkalmas, legalább 4 szénatommal rendelkező szerves savak nátriumsói	Nátrium Szerves sav
11.5.1.	Kálium-klorid	Kálium-klorid (KCl) vagy kálium-klorid természetes forrásainak őrlésével nyert termék	Kálium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.5.2.	Kálium-szulfát	Kálium-szulfát (K_2SO_4)	Kálium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.5.3.	Kálium-karbonát	Kálium-karbonát (K_2CO_3)	Kálium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.5.4.	Kálium-bikarbonát; [Kálium-hidrogén-karbonát]	Kálium-bikarbonát ($KHCO_3$)	Kálium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 10 %
11.5.5.	Szerves savak káliumsói ([2])	Fogyasztásra alkalmas, legalább 4 szénatommal rendelkező szerves savak káliumsói	Kálium Szerves sav
11.5.6.	Kálium-pidolát	Kálium-L-pidolát ($C_5H_6KNO_3$). Legfeljebb 5 % glutaminsavat tartalmazhat	Kálium Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 5 %
11.6.1.	Kénvirág	Az ásvány természetes lelőhelyén kinyert por. A kéngyártásban alkalmazott olajfinomítás során nyert termék is lehet	Kén
11.7.1.	Attapulgit	Magnéziumot, alumíniumot, szilíciumot tartalmazó természetes ásvány	Magnézium
11.7.2.	Kvarc	Kvarcforrások őrlésével nyert, természetes formában előforduló ásvány. Legfeljebb 0,1 % darálási segédanyagot tartalmazhat	
11.7.3.	Krisztobalit	Kvarc újrakristályosításából nyert szilícium-dioxid (SiO_2). Legfeljebb 0,1 % darálási segédanyagot tartalmazhat	

▼M1

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
11.8.1.	Ammónium-szulfát	Kémiai szintézis útján nyert ammónium-szulfát ($(NH_4)_2SO_4$). Vizes oldat formájában is kiszerelhető	Nyersfehérjében kifejezett nitrogén Kén
11.8.3.	Szerves savak ammóniumsói ([2])	Fogyasztásra alkalmas, legalább 4 szénatommal rendelkező szerves savak ammóniumsói	Nyersfehérjében kifejezett nitrogén Szerves sav
11.8.4.	Ammónium-laktát	Ammónium-laktát ($CH_3CHOHCOONH_4$). A *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *Bulgaricus*, *Lactococcus lactis* ssp., *Leuconostoc mesenteroides, Streptococcus thermophilus, Lactobacillus* spp. vagy *Bifidobacterium* spp. mikroorganizmussal történő fermentálás révén előállított ammonium-laktátot, valamint legalább 44 %, nyersfehérjében kifejezett nitrogént tartalmaz. Legfeljebb 2 % foszfort, 2 % káliumot, 0,7 % magnéziumot, 2 % nátriumot, 2 % szulfátot, 0,5 % kloridot, 5 % cukrot és 0,1 % szilikon habzásgátlót tartalmazhat	Nyersfehérjében kifejezett nitrogén Nyershamu Kálium, ha > 1,5 % Magnézium, ha > 1,5 % Nátrium, ha > 1,5 %
11.8.5.	Ammónium-acetát	Ammónium-acetát (CH_3COONH_4) vizes oldatban, amely legalább 55 % ammónium-acetátot tartalmaz	Nyersfehérjében kifejezett nitrogén
11.9.1.	Zúzakavics (madarak zúzógyomrába); [Grit]	Kavics formájában előforduló természetes ásványok összezúzása útján nyert termék	Részecskeméret
11.9.2.	Cserépkő (madarak zúzógyomrába); [Redstone]	Agyagégetésből származó termékek összezúzása és őrlése útján nyert termék	Részecskeméret Nedvesség, ha > 2 %

([1]) A forrás jellege is megadható a névben vagy a név helyébe léphet.
([2]) A nevet módosítani kell vagy ki kell egészíteni a szerves sav megnevezésével.
([3]) A név kiegészülhet az előállítási folyamat megnevezésével.
([4]) A nevet adott esetben ki kell egészíteni a „csontból” szóval.

12. *Mikroorganizmusokkal végzett fermentáció útján előállított termékek és melléktermékek, minden élő mikroorganizmust elölő eljárás után*

Az e fejezetben felsorolt, géntechnológiával módosított szervezetekből álló vagy ilyen szervezetekből előállított, illetve géntechnológiával módosított mikroorganizmusok jelenléte mellett végbemenő fermentációs folyamatból származó takarmány-alapanyagoknak meg kell felelniük a géntechnológiával módosított élelmiszerekről és takarmányokról szóló 1829/2003/EK rendelet követelményeinek.

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
12.1.1.	*Methylophilus methylotrophus* felhasználásával előállított, fehérjében gazdag termék ([1]) ([2])	*Methylophilus methylotrophus* (NCIMB 10.515 törzs) metanolon történő tenyésztésével nyert fermentációs termék, amelynek esetében a nyersfehérje-tartalom legalább 68 %, a reflexiós index pedig legalább 50	Nyersfehérje Nyershamu Nyerszsír Propionsav, ha 0,5 %

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
12.1.2.	*Methylococcus capsulatus (Bath), Alca ligenes acidovorans, Bacillus brevis* és *Bacillus firmus* felhasználásával előállított, fehérjében gazdag termék ([1]) ([2])	*Methylococcus capsulatus (*Bath*)* (NCIMB 11132 törzs), *Alcaligenes acidovorans* (NCIMB 13287 törzs), *Bacillus brevis* (NCIMB 13288 törzs) és *Bacillus firmus* (NCIMB 13289 törzs) természetes gázon (közel 91 % metán, 5 % etán, 2 % propán, 0,5 % izobután, 0,5 % n-bután), ammónián és ásványi sókon történő tenyésztésével nyert fermentációs termék; a nyersfehérje-tartalom legalább 65 %	Nyersfehérje Nyershamu Nyerszsír Propionsav, ha 0,5 %
12.1.3.	*Escherichia coli* felhasználásával előállított, fehérjében gazdag termék ([1]) ([2])	*Escherichia coli* K12 növényi vagy kémiai eredetű, ammóniát vagy ásványi sókat tartalmazó táptalajon történő tenyésztése útján végbemenő aminosav-előállítás fermentációs melléktermék; lehet hidrolizált	Nyersfehérje Propionsav, ha 0,5 %
12.1.4.	*Corynebacterium glutamicum* felhasználásával előállított, fehérjében gazdag termék ([1]) ([2])	*Corynebacterium glutamicum* növényi vagy kémiai eredetű, ammóniát vagy ásványi sókat tartalmazó táptalajon történő tenyésztése útján végbemenő aminosav-előállítás fermentációs melléktermék; lehet hidrolizált	Nyersfehérje Propionsav, ha 0,5 %
12.1.5.	Élesztő; [Sörélesztő] ([1]) ([2])	*Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces carlsbergensis*, *Kluyveromyces lactis*, *Kluyveromyces fragilis*, *Torulaspora delbrueckii*, *Cyberlindnera jadinii* ([3]), *Saccharomyces uvarum*, *Saccharomyces ludwigii* vagy *Brettanomyces* ssp. ([3]) felhasználásával főleg növényi eredetű táptalajon (például melasz, cukorszirup, alkohol, lepárlási maradékok, gabonafélék és keményítőt tartalmazó termékek, gyümölcslé, savó, tejsav, cukor, hidrolizált növényi rostok és fermentációs tápanyagok mint ammónia vagy ásványi sók) kinyert bármely élesztő	Nedvesség, ha < 75 % vagy > 97 % Ha a nedvesség < 75 %: Nyersfehérje Propionsav, ha 0,5 %
12.1.6.	Penicillin-előállításból származó micélium szilázs ([1]) ([2])	Micélium (nitrogéntartalmú vegyületek), különböző szénhidrátforrásokon és azok hidrolizátumain *Penicillium chrysogenum* (ATCC48271) felhasználásával történő penicillin-előállításból származó nedves melléktermék, hőkezelt és a penicillin inaktiválása céljából *Lactobacillus brevis*, *plantarum, sake, collinoides* és *Streptococcus lactis* felhasználásával silózott; legalább 7 %, nyersfehérjében kifejezett nitrogén	Nyersfehérjében kifejezett nitrogén Nyershamu Propionsav, ha 0,5 %
12.1.7.	Biodízel-előállításból nyert élesztő ([1]) ([2])	Bioüzemanyag előállítása során keletkező, a *Yarrowia lipolytica*-ból ([6]) növényi olajokon és nyálkátlanításából származó frakciókon és glicerinfrakciókon képződött bármely élesztő és annak részei ([4])	Nedvesség, ha < 75 % vagy > 97 % Ha a nedvesség < 75 %: Nyersfehérje Propionsav, ha 0,5 %

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
12.1.8.	*Lactobacillus* fajok felhasználásával előállított, fehérjében gazdag termék ([1]) ([2])	*Lactobacillus* baktériumok főleg növényi eredetű táptalajon (például melasz, cukorszirup, alkohol, lepárlási maradékok, gabonafélék és keményítőt tartalmazó termékek, gyümölcslé, savó, tejsav, cukor, hidrolizált növényi rostok és fermentációs tápanyagok, mint ammónia vagy ásványi sók) történő tenyésztésével nyert fermentációs termék. A termék lehet szárított	Nyersfehérje Nyershamu Propionsav, ha 0,5 %
12.1.9.	*Trichoderma viride* felhasználásával előállított, fehérjében gazdag termék ([1]) ([2])	*Trichoderma viride* főleg növényi eredetű táptalajon (például melasz, cukorszirup, alkohol, lepárlási maradékok, gabonafélék és keményítőt tartalmazó termékek, gyümölcslé, savó, tejsav, cukor, hidrolizált növényi rostok és fermentációs tápanyagok, mint ammónia vagy ásványi sók) történő tenyésztésével nyert fermentációs termék. A termék lehet szárított	Nyersfehérje Nyershamu Propionsav, ha 0,5 %
12.1.10.	*Bacillus subtilis* felhasználásával előállított, fehérjében gazdag termék ([1]) ([2])	*Bacillus subtilis* főleg növényi eredetű táptalajon (például melasz, cukorszirup, alkohol, lepárlási maradékok, gabonafélék és keményítőt tartalmazó termékek, gyümölcslé, savó, tejsav, cukor, hidrolizált növényi rostok és fermentációs tápanyagok, mint ammónia vagy ásványi sók) történő tenyésztésével nyert fermentációs termék. A termék lehet szárított	Nyersfehérje Nyershamu Propionsav, ha 0,5 %
12.1.11.	*Aspergillus oryzae* felhasználásával előállított, fehérjében gazdag termék ([1]) ([2])	*Aspergillus oryzae* főleg növényi eredetű táptalajon (például melasz, cukorszirup, alkohol, lepárlási maradékok, gabonafélék és keményítőt tartalmazó termékek, gyümölcslé, savó, tejsav, cukor, hidrolizált növényi rostok és fermentációs tápanyagok, mint ammónia vagy ásványi sók) történő tenyésztésével nyert fermentációs termék. A termék lehet szárított	Nyersfehérje Nyershamu Propionsav, ha 0,5 %
12.1.12.	Élesztőtermékek ([1]) ([2])	*Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces carlsbergensis*, *Kluyveromyces lactis*, *Kluyveromyces fragilis*, *Torulaspora delbrueckii*, *Cyberlindnera jadinii* ([6]), *Saccharomyces uvarum*, *Saccharomyces ludwigii* vagy *Brettanomyces* ssp. ([4]) felhasználásával főleg növényi eredetű táptalajon (például melasz, cukorszirup, alkohol, lepárlási maradékok, gabonafélék és keményítőt tartalmazó termékek, gyümölcslé, savó, tejsav, cukor, hidrolizált növényi rostok és fermentált tápanyagok, mint ammónia vagy ásványi sók) kinyert bármely élesztőrész ([3])	Nedvesség, ha < 75 % vagy > 97 % Ha a nedvesség < 75 %: Nyersfehérje Propionsav, ha 0,5 %

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
12.2.1.	Vinasz; [Kondenzált melasz, oldható] ([2]) ([5])	Must/cefre ipari feldolgozásából származó melléktermék, amelyet mikrobiális fermentációs eljárások (például alkohol-, szervessav- és élesztő-előállítás) során nyernek. A fermentálásból származó must/cefre leválasztása után nyert folyékony/pépes frakciókból áll. A fermentáláshoz használt mikroorganizmusok elhalt sejtjeit és/vagy azok részeit ([6]) is tartalmazhatja. A táptalaj többnyire növényi eredetű, például melasz, cukorszirup, alkohol, lepárlási maradékok, gabonafélék és keményítőt tartalmazó termékek, gyümölcslé, savó, tejsav, cukor, hidrolizált növényi rostok és fermentációs tápanyagok, mint ammónia vagy ásványi sók	Nyersfehérje Táptalaj és az előállítási folyamat megnevezése adott esetben
12.2.2.	L-glutaminsav előállításából származó melléktermékek ([2]) ([5])	Melléktermékek, amelyeket L-glutaminsav *Corynebacterium melassecola* felhasználásával történő fermentálással végzett előállításából nyernek szacharózt, melaszt, keményítőt tartalmazó termékeket és azok hidrolizátumait, ammóniumsókat és egyéb nitrogénvegyületeket tartalmazó táptalajon	Nyersfehérje
12.2.3.	*Brevibacterium lactofermentum* felhasználásával történő L-lizin-monohidroklorid-előállításból származó melléktermékek ([2]) ([5])	Melléktermékek, amelyeket L-lizin-monohidroklorid *Brevibacterium lactofermentum* felhasználásával történő fermentálással végzett előállításából nyernek szacharózt, melaszt, keményítőt tartalmazó termékeket és azok hidrolizátumait, ammóniumsókat és egyéb nitrogénvegyületeket tartalmazó táptalajon	Nyersfehérje
12.2.4.	*Corynebacterium glutamicum* felhasználásával történő aminosav-előállításból származó melléktermékek ([2]) ([5])	Melléktermékek, amelyeket aminosavak *Corynebacterium glutamicum* felhasználásával történő fermentálással végzett előállításából nyernek növényi vagy kémiai eredetű, ammóniát vagy ásványi sókat tartalmazó táptalajon	Nyersfehérje Nyershamu
12.2.5.	*Escherichia coli* K12 felhasználásával történő aminosav-előállításból származó melléktermékek ([2]) ([5])	Melléktermékek, amelyeket aminosavak *Escherichia coli* K12 felhasználásával történő fermentálással végzett előállításából nyernek növényi vagy kémiai eredetű, ammóniát vagy ásványi sókat tartalmazó táptalajon	Nyersfehérje Nyershamu
12.2.6.	*Aspergillus niger* felhasználásával történő enzim-előállításból származó melléktermék ([2]) ([5])	Az *Aspergillus niger* – búzán és malátán, enzim-előállítás céljából történő – fermentálásából nyert melléktermék	Nyersfehérje

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
12.2.7.	*Ralstonia eutropha* felhasználásával történő fermentálással előállított polihidroxibutirát ([2])	*Ralstonia eutropha* által fermentálással előállított 3-hidroxi-butirátot és 3-hidroxi-valerátot, valamint a baktériumokból és a fermentációs léből származó, nem életképes baktérium-fehérjelisztet tartalmazó termék	

([1]) Bizonyos táptalajokon kifejlődött specifikus mikroorganizmusok biomasszájából nyert termékek. Legfeljebb 0,3 % habzásgátló szert, 1,5 % szűrő-/derítőszert és 2,9 % propionsavat tartalmazhatnak.
([2]) A fermentálás során használt mikroorganizmusokat előzőleg inaktiválták, aminek eredményeként a takarmány-alapanyagban ezek a mikroorganizmusok nem életképesek.
([3]) Az n-alkánokon történő tenyésztés tilos (568/2010/EU rendelet).
([4]) Az élesztőtörzsek használt neve eltérhet a tudományos osztályozástól. Ezért a felsorolt élesztőtörzsek esetében szinonimák is használhatók.
([5]) Egyéb fermentációs melléktermékek. Legfeljebb 0,6 % habzásgátló szert, 0,5 % vízkövesedés-gátló szert és 0,2 % szulfitot tartalmazhatnak.
([6]) A részek az élesztő bármely oldható és nem oldható frakcióját jelentik, beleértve a sejthártyából vagy a sejt belsejéből származó részeket is.

13. *Egyebek*

Az e fejezetben felsorolt, állati terméket tartalmazó takarmány-alapanyagoknak meg kell felelniük az 1069/2009/EK rendelet és a 142/2011/EU rendelet követelményeinek, és használatuk a 999/2001/EK rendelet alapján korlátozható.

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
13.1.1.	Sütő- és tésztaipari termékek	Kenyér-, keksz-, ostya- vagy tésztagyártás során, illetve a gyártásból nyert termékek. Lehetnek szárítottak	Keményítő Összes cukor, szacharózban számítva Nyerszsír, ha > 5 %
13.1.2.	Süteménygyártásból származó termékek	Cukrászsütemény- és süteménygyártás során, illetve a gyártásból nyert termékek. Lehetnek szárítottak	Keményítő Összes cukor, szacharózban számítva Nyerszsír, ha > 5 %
13.1.3.	Müzligabona-gyártásból származó termékek	Olyan anyagok vagy termékek, amelyeket feldolgozott, részlegesen feldolgozott vagy feldolgozatlan formában emberi fogyasztásra szánnak vagy amelyeknél észszerűen feltételezhető az emberi fogyasztás. Lehetnek szárítottak	Nyersfehérje, ha > 10 % Nyersrost Nyersolajok/-zsírok, ha > 10 % Keményítő, ha > 30 % Összes cukor, szacharózban számítva, ha > 10 %

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
13.1.4.	Édesipari termékek	Édességek (beleértve a csokoládékészítményeket) gyártása során, illetve a gyártásból nyert termékek. Lehetnek szárítottak	Keményítő Nyerszsír, ha > 5 % Összes cukor, szacharózban számítva
13.1.5.	Fagylaltipari termékek	Fagylaltgyártás során nyert termékek. Lehetnek szárítottak	Keményítő Összes cukor, szacharózban számítva Nyerszsír
13.1.6.	Friss gyümölcs és zöldség feldolgozásából származó termékek és melléktermékek ([1])	Friss gyümölcs és zöldség (beleértve a héjat, az egész gyümölcs-/zöldségdarabokat és ezek keverékeit) feldolgozása során nyert termékek. Lehetnek szárítottak vagy fagyasztottak	Keményítő Nyersrost Nyerszsír, ha > 5 % Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 %
13.1.7.	Növények feldolgozásából származó termékek ([1])	Egész növények vagy azok részeinek fagyasztásából vagy szárításából nyert termékek	Nyersrost
13.1.8.	Fűszerek és ételízesítők feldolgozásából származó termékek ([1])	Fűszerek és ételízesítők vagy azok részeinek fagyasztásából vagy szárításából nyert termékek	Nyersfehérje, ha > 10 % Nyersrost Nyersolajok/-zsírok, ha > 10 % Keményítő, ha > 30 % Összes cukor, szacharózban számítva, ha > 10 %
13.1.9.	Fűszernövények feldolgozásából származó termékek ([1])	Fűszernövények vagy azok részeinek aprításából, darálásából, fagyasztásából vagy szárításából nyert termékek	Nyersrost
13.1.10.	Burgonyafeldolgozásból származó termékek	Burgonya feldolgozása során nyert termékek. Lehetnek szárítottak vagy fagyasztottak	Keményítő Nyersrost Nyerszsír, ha > 5 % Sósavban oldhatatlan hamu, ha > 3,5 %
13.1.11.	Mártások gyártásából származó termékek és melléktermékek	Mártás-előállításból nyert anyagok, amelyeket feldolgozott, részlegesen feldolgozott vagy feldolgozatlan formában emberi fogyasztásra szánnak vagy amelyeknél észszerűen feltételezhető az emberi fogyasztás. Lehetnek szárítottak	Nyerszsír

▼M1

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
13.1.12.	Sós sütemények gyártásából származó termékek és melléktermékek	Sós sütemények gyártásából származó termékek és melléktermékek, amelyeket sós sütemények – burgonyaszirom, burgonya- és/vagy gabonaalapú (közvetlenül extrudált, tésztaalapú és pelletált) falatkák („snacks”) és diót tartalmazó sós termékek – gyártása során vagy a gyártásból nyernek	Nyerszsír
13.1.13.	Fogyasztásra kész élelmiszerek gyártásából származó termékek	Fogyasztásra kész élelmiszerek gyártása során nyert termékek. Lehetnek szárítottak	Nyerszsír, ha > 5 %
13.1.14.	Alkoholgyártásból származó növényi melléktermékek	Növényekből (beleértve a bogyós gyümölcsöket és a magokat, például az ánizsmagokat) származó szilárd termékek, amelyeket e növények alkoholos oldatban való mállasztása után vagy alkoholos párologtatás/desztillálás vagy mindkettő után nyernek ki az alkoholgyártáshoz szükséges ízesítők előállítása során. E termékeket desztillálni kell az alkoholos maradékanyagok eltávolítása céljából	Nyersfehérje, ha > 10 % Nyersrost Nyersolajok/-zsírok, ha > 10 %
13.1.15.	Takarmánysör	Sörgyártásból származó termék, amely nem értékesíthető emberi fogyasztásra	Alkoholtartalom Nedvesség, ha < 75 %
13.1.16.	Édesített ital	Az üdítőital-ipar termékei, amelyeket édesített üdítőitalok gyártása során vagy csomagolatlan, nem értékesíthető édesített üdítőitalokból állítanak elő. Lehetnek koncentráltak vagy szárítottak	Összes cukor, szacharózban számítva Nedvesség, ha > 30 %
13.1.17.	Gyümölcsszirup	A gyümölcsszirupipar emberi fogyasztásra szánt gyümölcsszirup gyártása során nyert termékei	Összes cukor, szacharózban számítva Nedvesség, ha > 30 %
13.1.18.	Édesített szirup	Az édesített szirup gyártásával foglalkozó ipar termékei, amelyeket szirup gyártása során vagy csomagolatlan, nem értékesíthető szirupból állítanak elő. Lehetnek koncentráltak vagy szárítottak	Összes cukor, szacharózban számítva Nedvesség, ha > 30 %
13.2.1.	Karamellizált cukor	Bármilyen cukor ellenőrzött hőkezelése során nyert termék	Összes cukor, szacharózban számítva
13.2.2.	Dextróz	Keményítőhidrolízis után nyert termék, amely tisztított, kristályosított glükózból áll, kristályvízzel vagy anélkül	

▼M1

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
13.2.3.	Fruktóz	Tisztított kristálypor formájában előforduló fruktóz. Glükózszirupban lévő glükózból nyerik glükóz-izomeráz felhasználásával és szacharóz-inverzióval	
13.2.4.	Glükózszirup	A glükózszirup étkezési szacharidok tisztított és koncentrált vizes oldata, amelyet keményítő hidrolízise útján nyernek. Lehet szárított	Nedvesség, ha > 30 %
13.2.5.	Glükózmelasz	Glükózszirup finomítása során nyert termék	Összes cukor, szacharózban számítva
13.2.6.	Xilóz	Fából kivont cukor	
13.2.7.	Laktulóz	Félszintetikus diszacharid (4-O-D-galaktopiranozil-D-fruktóz), amelyet a glükóz fruktózzá történő izomerizálása során laktózból nyernek. Jelen van hőkezelt tejben és tejtermékekben	
13.2.8.	Glükozamin (Kitozamin) (6)	Aminocukor (monoszacharid), amely a kitozán és a kitin poliszacharidok struktúrájának részét képezi. Rákfélék és más ízeltlábúak külső vázának hidrolízisével vagy gabona, például kukorica vagy búza fermentálásával készül	Nátrium vagy kálium, az adott esetnek megfelelően
13.2.9.	Xilo-oligoszacharid	β1–4 kötésekkel kapcsolódó xilózmolekulákból álló láncok, amelyeknél a polimerizáció értéke 2-től 10-ig terjed, és amelyet különféle, hemicellulózban gazdag nyersanyagok enzimatikus hidrolízisével állítanak elő	Nedvesség, ha > 5 %
13.2.10.	Glüko-oligoszacharid	Glükózpolimerek, glükóz, szacharóz és maltóz fermentálásával vagy hidrolízisével és/vagy fizikai hőkezelésével nyert termék	Nedvesség, ha > 28 %
13.3.1.	Keményítő (2)	Keményítő	Keményítő
13.3.2.	Keményítő (2), előzselatinizált	Hőkezeléssel expandált keményítőből álló termék	Keményítő
13.3.3.	Keményítő (2), keverék	Természetes és/vagy módosított élelmiszer-keményítőből álló termék, amelyet különböző botanikai forrásokból nyernek	Keményítő
13.3.4.	Keményítő (2) –hidrolizátum-pogácsa	Keményítőhidrolízisből folyadékszűréssel nyert termék, amely a következőkből áll: fehérje, keményítő, poliszacharidok, zsír, olaj és szűrési segédanyag (például kovaföld, farost)	Nedvesség, ha < 25 % vagy > 45 % Ha a nedvesség < 25 %: — Nyerszsír — Nyersfehérje

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
13.3.5.	Dextrin	A dextrin részleges savas hidrolízisnek alávetett keményítő	
13.3.6.	Maltodextrin	A maltodextrin részlegesen hidrolizált keményítő	
13.4.1.	Polidextróz	D-glükóz termikus polimerizációjával előállított, véletlenszerűen összekapcsolt glükóz polimere	
13.5.1.	Poliolok	Hidrogénezés vagy fermentálás útján nyert termék, amely redukált mono-, di- vagy oligoszacharidokból vagy poliszacharidokból áll	
13.5.2.	Izomalt	Cukoralkohol, amelyet szacharózból nyernek enzimatikus átalakítás és hidrogénezés útján	
13.5.3.	Mannit	Hidrogénezés vagy fermentálás útján nyert termék, amely redukált glükózból és/vagy fruktózból áll	
13.5.4.	Xilit	Xilóz hidrogénezésével és fermentálásával nyert termék	
13.5.5.	Szorbit	Glükóz hidrogénezésével nyert termék	
13.6.1.	Kémiai finomításból nyert olajsavak ([3])	Növényi vagy állati eredetű olajok és zsírok lúg segítségével történő savtalanítása, majd savanyítás és a vizes fázis elválasztása során nyert termék, amely szabad zsírsavakat, olajokat vagy zsírokat, valamint magok, gyümölcsök vagy állati szövetek természetes összetevőit, mint például mono- és diglicerideket, nyers lecitint és rostokat tartalmaz	Nyerszsír Nedvesség, ha > 1 %
13.6.2.	Glicerinnel észterezett zsírsavak ([4])	Zsírsavak glicerinnel történő észterezésével nyert gliceridek. A termék legfeljebb 50 ppm hidrogénezésből származó nikkelt tartalmazhat	Nedvesség, ha > 1 % Nyerszsír Nikkel, ha > 20 ppm
13.6.3.	Zsírsavak mono-, di- és trigliceridjei ([4])	Glicerin mono-, di- és triésztereinek és zsírsavaknak a keverékét tartalmazó termék. Kis mennyiségben szabad zsírsavakat és glicerint is tartalmazhat. Legfeljebb 50 ppm hidrogénezésből származó nikkelt tartalmazhat	Nyerszsír Nikkel, ha > 20 ppm

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
13.6.4.	Zsírsavak sói ([4])	Legalább négy szénatommal rendelkező zsírsavak kalcium-, magnézium-, nátrium- vagy kálium-hidroxidokkal, -oxidokkal vagy -sókkal való reakciója során nyert termék. Legfeljebb 50 ppm hidrogénezésből származó nikkelt tartalmazhat	Nyerszsír (hidrolízis után) Nedvesség Ca vagy Na vagy K vagy Mg (értelemszerűen) Nikkel, ha > 20 ppm
13.6.5.	Fizikai finomításból nyert zsírsav-desztillátumok ([3])	Növényi vagy állati eredetű olajok és zsírok desztillálás útján történő savtalanítása során nyert termék; a termék szabad zsírsavakat, olajokat vagy zsírokat, valamint magok, gyümölcsök vagy állati szövetek természetes összetevőit, például mono- és diglicerideket, szterineket és tokoferolokat tartalmazhat	Nyerszsír Nedvesség, ha > 1 %
13.6.6.	Hasításból nyert nyers zsírsavak ([3])	Olaj/zsír hasításából nyert termék. Meghatározása szerint nyers alifás, lineáris, telített és telítetlen C_6–C_{24} monokarboxil-zsírsavakból áll. Legfeljebb 50 ppm hidrogénezésből származó nikkelt tartalmazhat	Nyerszsír Nedvesség, ha > 1 % Nikkel, ha > 20 ppm
13.6.7.	Hasításból nyert tiszta desztillált zsírsavak ([3])	Olaj/zsír hasításából nyers zsírsavak desztillációjával és esetleg azt követően hidrogénezéssel nyert termék. Meghatározása szerint tiszta desztillált alifás, lineáris, telített és telítetlen C_6–C_{24} monokarboxil-zsírsavakból áll. Legfeljebb 50 ppm hidrogénezésből származó nikkelt tartalmazhat	Nyerszsír Nedvesség, ha > 1 % Nikkel, ha > 20 ppm
13.6.8.	Semlegesítési iszap ([3])	Növényi eredetű olajok és zsírok kalcium-, magnézium-, nátrium- vagy kálium-hidroxid vizes oldata segítségével történő savtalanítása során nyert termék, amely zsírsavak sóit, olajokat vagy zsírokat, valamint magok, gyümölcsök vagy állati szövetek természetes összetevőit, például mono- és diglicerideket, nyers lecitint és rostokat tartalmaz	Nedvességtartalom, ha < 40 és > 50 % Ca vagy Na vagy K vagy Mg (értelemszerűen)
13.6.9.	Szerves savakkal észterezett zsírsavak mono- és diglicerid-jei ([4]) ([5])	Szerves savakkal észterezett, legalább négy szénatomot tartalmazó zsírsavak mono- és digliceridjei	Nyerszsír
13.6.10.	Zsírsavak szacharózészterei ([4])	Szacharóz és zsírsavak észterei	Összes cukor, szacharózban számítva Nyerszsír

▼M1

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
13.6.11.	Zsírsavak cukorgliceridjei ([4])	Szacharóz észtereinek és zsírsavak mono- és digliceridjeinek keveréke	Összes cukor, szacharózban számítva Nyerszsír
13.6.12.	Palmitoil-glükózamin	Számos növény, különösen a legtöbb hüvelyes növény gyökerében jelen lévő szerves lipidvegyület. D-glükózamin palmitinsavval való acilálásával állítják elő. Legfeljebb 0,5 % acetont tartalmazhat	Nedvesség, ha > 2 %, Nyerszsír
13.6.13.	Zsírsavak laktilátjainak sói	Zsírsavak nem glicerides észtere. A termék tejsavval észterezett zsírsavak kalcium-, magnézium-, nátrium- vagy káliumsója lehet. A szabad zsírsavak és a tejsav sóit is tartalmazhatja	Nyerszsír Nedvesség, ha > 1 % Nikkel, ha > 20 ppm Ca vagy Na vagy K vagy Mg (értelemszerűen)
13.8.1.	Glicerin, nyers	Az alábbiak során nyert melléktermék: — az olaj/zsír hasításának olajkémiai eljárása zsírsavak és vizes glicerinoldat nyerése céljából, amit vagy a vizes glicerinoldatnak nyers glicerin nyerése érdekében végzett sűrítése követ, vagy a természetes olajoknak/zsíroknak zsírsav-metilészterek és vizes glicerinoldat nyerése érdekében végzett transz-észterezése (legfeljebb 0,5 % metanoltartalommal), amit a vizes glicerinoldatnak nyers glicerin nyerése érdekében végzett sűrítése követ; — biodízel-előállítás (zsírsavak metil- vagy etilészterei) nem meghatározott növényi és állati eredetű olajok és zsírok transz-észterezésével. A glicerinben maradhatnak ásványi és szerves sók (legfeljebb 7,5 %). Legfeljebb 0,5 % metanolt és legfeljebb 4 %, zsírsav-metilészterekből, zsírsav-etilészterekből, szabad zsírsavakból és gliceridekből álló nem glicerines szerves anyagot (Matter Organic Non Glycerol, MONG) tartalmazhat; — növényi vagy állati eredetű olajok/zsírok rendes esetben lúggal vagy alkáliföldfémekkel történő elszappanosítása szappan nyerése céljából. Legfeljebb 50 ppm hidrogénezésből származó nikkelt tartalmazhat	Glicerin Kálium, ha > 1,5 % Nátrium, ha > 1,5 % Nikkel, ha > 20 ppm

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
13.8.2.	Glicerin	Az alábbiak során nyert termék: — olajkémiai eljárás, amely vagy a) olaj/zsír hasítása révén megy végbe, amit a vizes glicerinoldat sűrítése és desztillációval (lásd B. rész, eljárások glosszáriuma, 20. bejegyzés) vagy ioncserés eljárással történő finomítás követ; vagy b) természetes olajok/zsírok transz-észterezése zsírsav-metilészterek és nyers vizes glicerinoldat nyerése céljából, amit a vizes glicerinoldatnak nyers glicerin nyerése érdekében történő sűrítése és desztillációval vagy ioncserés eljárással történő finomítás követ; — biodízel-előállítás (zsírsavak metil- vagy etilészterei) nem meghatározott növényi és állati eredetű olajok és zsírok transz-észterezésével, amit a glicerin finomítása követ. Minimális glicerintartalom: a szárazanyag 99 %-a; — növényi vagy állati eredetű olajok/zsírok rendes esetben lúggal vagy alkáliföldfémekkel történő elszappanosítása szappan nyerése céljából, amit a nyers glicerin finomítása és desztillálás követ. Legfeljebb 50 ppm hidrogénezésből származó nikkelt tartalmazhat	Glicerin, ha < 99 % a szárazanyagban. Nátrium, ha > 0,1 % Kálium, ha > 0,1 % Nikkel, ha > 20 ppm
13.9.1.	Metil-szulfonil-metán	Szerves kénvegyület ($(CH_3)_2SO_2$), amelyet kémiai szintézis útján nyernek, és amely azonos a növényekben természetes formában előforduló forrással	Kén
13.10.1.	Tőzeg	Anaerob és oligotróf környezetben növények (főleg tőzegmoha) természetes bomlásából keletkező termék	Nyersrost
13.10.2.	Leonardit	Természetesen előforduló, fenol-hidrokarbont tartalmazó ásványi komplex, más néven humát, amely szerves anyagok több millió éven keresztül tartó bomlásából ered	Nyersrost
13.11.1.	Propilénglikol; [1,2-propándiol]; [Propán-1,2-diol]	Szerves vegyület (egy diol vagy kétértékű alkohol), képlete: $C_3H_8O_2$. Viszkózus folyadék, enyhén édes ízű, higroszkópos, és vízzel, acetonnal és kloroformmal keverhető. Legfeljebb 0,3 % dipropilénglikolt tartalmazhat	
13.11.2.	A propilén-glikol és zsírsavak monoészterei ([4])	A propilénglikol és zsírsavak monoészterei önállóan vagy diészterekkel keverve	Propilénglikol Nyerszsír

▼**M1**

Szám	Név	Leírás	Kötelezően feltüntetendő információk
13.12.1.	Hialuronsav	Egy aminocukorból (N-acetil-D-glükozamin) és D-glükuronsavból álló ismétlődő egységekből felépülő glükozaminglükán (poliszacharid); bőrben, ízületi nedvben és köldökzsinórban lelhető fel, és többek között állati szövetekből vagy bakteriális fermentációval állítják elő	Nátrium vagy kálium, az adott esetnek megfelelően
13.12.2.	Kondroitin-szulfát	Inakból, csontokból és egyéb, porcot és puha kötőszöveteket tartalmazó állati szövetekből való extrahálás útján nyert termék	Nátrium
13.12.3.	Glükonsav	A glükonsav ($C_6H_{12}O_7$) vízben oldódó szerves sav, pKa-értéke 3,7, színe az áttetszőtől a barnáig változik. Folyékony formában a minimális glükontartalom 50 %. Glükózszirup mikrobiális fermentálása útján vagy élelmiszerminőségű glükono-delta-lakton gyártásából származó társtermékként állítják elő	Glükonsav

([1]) A nevet az adott esetnek megfelelően ki kell egészíteni a gyümölcs, a zöldség, a növény, a fűszer, illetve a fűszernövény megnevezésével.
([2]) A nevet ki kell egészíteni a botanikai eredet feltüntetésével.
([3]) A nevet ki kell egészíteni a botanikai vagy állati eredet feltüntetésével.
([4]) A nevet módosítani kell vagy ki kell egészíteni a felhasznált zsírsavak megnevezésével.
([5]) A nevet módosítani kell vagy ki kell egészíteni a szerves sav megnevezésével.
([6]) A nevet az adott esetnek megfelelően ki kell egészíteni az „állati szövetekből” vagy a „fermentálásból” szavakkal.