

II

(Nelegislativní akty)

NAŘÍZENÍ

NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 68/2013

ze dne 16. ledna 2013

o katalogu pro krmné suroviny

(Text s významem pro EHP)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 767/2009 ze dne 13. července 2009 o uvádění na trh a používání krmiv, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1831/2003 a o zrušení směrnice Rady 79/373/EHS, směrnice Komise 80/511/EHS, směrnice Rady 82/471/EHS, 83/228/EHS, 93/74/EHS, 93/113/ES a 96/25/ES a rozhodnutí Komise 2004/217/ES⁽¹⁾, a zejména na čl. 26 odst. 2 a 3 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Nařízení Komise (EU) č. 575/2011 ze dne 16. června 2011 o Katalogu pro krmné suroviny⁽²⁾ (dále jen „katalog“) nahradilo první verzi Katalogu pro krmné suroviny uvedenou v nařízení Komise (EU) č. 242/2010 ze dne 19. března 2010, kterým se vytváří Katalog pro krmné suroviny⁽³⁾.
- (2) Příslušní zástupci evropských krmivářských odvětví po konzultaci s jinými dotčenými stranami, ve spolupráci s příslušnými vnitrostátními orgány a s přihlédnutím k příslušným zkušenostem ze stanovisek vydaných Evropským úřadem pro bezpečnost potravin a k vědeckému nebo technologickému vývoji, vypracovali změny nařízení (EU) č. 575/2011.
- (3) Tyto změny se týkají nových položek, které se vztahují k technologickým postupům a krmným surovinám, a vylepšení stávajících položek, zejména pokud jde o deriváty olejů a tuků.
- (4) Uvedené změny se dále týkají maximálních obsahů chemických nečistot pocházejících z výrobního procesu a pomocných technických látek, které mají být stanoveny

v souladu s přílohou I bodem 1 nařízení (ES) č. 767/2009. Specifická pravidla by se měla uplatnit u bývalých/vyřazených potravin, které se již jako potraviny nepoužívají, např. u přebytků, vadných výrobků nebo potravin, jejichž datum spotřeby uplynulo a které byly vyrobeny v souladu s potravinovým právem EU.

- (5) Podmínky stanovené v článku 26 nařízení (ES) č. 767/2009 jsou splněny.
- (6) S ohledem na velmi vysoký počet změn, které mají být v nařízení (EU) č. 575/2011 provedeny, je pro účely celistvosti, jasnosti a zjednodušení vhodné uvedené nařízení zrušit a nahradit.
- (7) Je vhodné snížit administrativní zátěž provozovatelů poskytnutím lhůty, která umožní bezproblémovou změnu označování, aby se předešlo zbytečnému narušení obchodních praktik.
- (8) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro potravinový řetězec a zdraví zvířat,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Vytváří se Katalog pro krmné suroviny uvedený v článku 24 nařízení (ES) č. 767/2009, jak je stanoven v příloze tohoto nařízení.

Článek 2

Nařízení (EU) č. 575/2011 se zrušuje.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 229, 1.9.2009, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. L 159, 17.6.2011, s. 25.

⁽³⁾ Úř. věst. L 77, 24.3.2010, s. 17.

Odkazy na zrušené nařízení se považují za odkazy na toto nařízení.

Článek 3

Krmné suroviny označené v souladu s nařízením (EU) č. 575/2011 před 19. srpnem 2013 mohou být nadále uváděny na trh a používány až do vyčerpání zásob.

Článek 4

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 16. ledna 2013.

Za Komisi
José Manuel BARROSO
předseda

PŘÍLOHA

KATALOG PRO KRMNÉ SUROVINY

ČÁST A

Obecná ustanovení

1. Používání tohoto katalogu provozovateli krmivářských podniků je dobrovolné. Název krmné suroviny uvedený v části C se však může používat pouze pro krmnou surovinu splňující požadavky příslušné položky.
2. Všechny položky v seznamu krmných surovin v části C musí splňovat omezení týkající se používání krmných surovin v souladu s příslušnými právními předpisy Unie. Provozovatelé krmivářských podniků používající krmné suroviny uvedené v katalogu musí zajistit, aby byly v souladu s článkem 4 nařízení (ES) č. 767/2009.
3. „Bývalými/vyřazenými potravinami, které se již jako potraviny nepoužívají“ se rozumí potraviny jiné než zbytky ze stravování, které byly vyrobeny pro lidskou spotřebu v plném souladu s potravinovým právem EU, které však již nejsou určeny k lidské spotřebě z praktických nebo logistických důvodů nebo z důvodu problémů způsobených výrobními vadami, vadami balení nebo jinými závadami a které nepředstavují žádná zdravotní rizika, jsou-li používány jako krmivo. Stanovení maximálních obsahů uvedených v příloze I bodě 1 nařízení (ES) č. 767/2009 se nepoužije na bývalé/vyřazené potraviny, které se již jako potraviny nepoužívají, a na zbytky ze stravování. Uplatní se v případě, že se dále zpracovávají jako krmiva.
4. V souladu se správnou praxí uvedenou v článku 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 183/2005 ⁽¹⁾ nesmějí být v krmných surovinách přítomny chemické nečistoty pocházející z výrobního procesu ani pomocné technické látky, pokud v katalogu není stanoven specifický maximální obsah. Látky, jejichž použití v krmivech je zakázáno, nesmějí být obsaženy a nestanoví se pro ně maximální obsahy. V zájmu transparentnosti se ke krmným surovinám, které obsahují přípustná rezidua, doplní příslušné informace poskytnuté provozovateli krmivářských podniků v souvislosti s obvyklými obchodními transakcemi.
5. V souladu se správnou praxí uvedenou v článku 4 nařízení (ES) č. 183/2005, s uplatněním zásady ALARA ⁽²⁾ a aniž je dotčeno použití nařízení (ES) č. 183/2005, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2002/32/ES ze dne 7. května 2002 o nežádoucích látkách v krmivech ⁽³⁾, nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 396/2005 ze dne 23. února 2005 o maximálních limitech reziduí pesticidů v potravinách a krmivech rostlinného a živočišného původu a na jejich povrchu a o změně směrnice Rady 91/414/EHS ⁽⁴⁾ a nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1831/2003 ze dne 22. září 2003 o doplňkových látkách používaných ve výživě zvířat ⁽⁵⁾, je vhodné v Katalogu pro krmné suroviny stanovit maximální obsahy chemických nečistot pocházejících z výrobního procesu nebo maximální obsahy pomocných technických látek, které jsou přítomny v množství 0,1 % nebo více. V katalogu mohou být rovněž stanoveny maximální obsahy chemických nečistot a pomocných technických látek, které jsou přítomny v množství nižším než 0,1 %, pokud se tak považuje za vhodné pro správnou obchodní praxi. Pokud není v části B nebo C této přílohy stanoveno jinak, je maximální obsah vyjádřen v hmotnostních procentech.
6. Specifické maximální obsahy chemických nečistot a pomocných technických látek jsou stanoveny buď v rámci popisu postupu v části B, nebo v rámci popisu krmné suroviny v části C, nebo na konci příslušné kategorie v části C. Kromě případů, kdy je specifický maximální obsah stanoven v části C, se jakýkoli maximální obsah stanovený v části B pro určitý postup použije na jakoukoli krmnou surovinu uvedenou v části C, pokud popis uvedený krmné suroviny obsahuje odkaz na tento postup a pokud postup, o který se jedná, odpovídá popisu v části B.
7. Botanická čistota krmných surovin nesmí být nižší než 95 %. Botanické nečistoty, jako například zbytky jiných olejnatých semen nebo olejnatých plodů, pocházející z předchozího procesu zpracování však nesmějí překročit 0,5 % pro každý druh olejnatého semene nebo plodu. Odchylně od těchto obecných pravidel se v seznamu krmných surovin v části C stanoví specifická hodnota.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 35, 8.2.2005, s. 1.

⁽²⁾ Na co nejnižší přiměřeně dosažitelné úrovni (As Low As Reasonably Achievable).

⁽³⁾ Úř. věst. L 140, 30.5.2002, s. 10.

⁽⁴⁾ Úř. věst. L 70, 16.3.2005, s. 1.

⁽⁵⁾ Úř. věst. L 268, 18.10.2003, s. 29.

8. Obecný název/pojem označující jeden nebo více postupů uvedený v posledním sloupci glosáře postupů v části B se připojí⁽¹⁾ k názvu krmné suroviny, aby bylo zřejmé, že byla podrobena příslušnému postupu nebo postupům. Krmná surovina, jejíž název je kombinací názvu uvedeného v části C a obecného názvu/pojmu jednoho nebo více postupů uvedených v části B, se považuje za zahrnutou do katalogu a její označení obsahuje povinné deklarace vztahující se na tuto krmnou surovinu, které jsou v příslušném případě uvedeny v posledním sloupci částí B a C. Je-li specifická metoda použitá při zmíněném postupu uvedena v posledním sloupci části B, uvede se v názvu krmné suroviny.
9. Pokud se výrobní postup krmné suroviny odlišuje od popisu příslušného postupu uvedeného v glosáři postupů v části B, uvede se výrobní postup v popisu dotčené krmné suroviny.
10. U řady krmných surovin lze používat synonymní výrazy. Tyto synonymní výrazy jsou uvedeny v hranatých závorkách ve sloupci „Název“ v položce pro dotčenou krmnou surovinu v seznamu krmných surovin v části C.
11. V popisu krmných surovin v seznamu krmných surovin v části C se namísto slova „vedlejší výrobek“ používá slovo „výrobek“, aby se zohlednila situace na trhu a jazyk používaný v praxi provozovateli krmivářských podniků pro zdůraznění obchodní hodnoty krmných surovin.
12. Botanický název rostliny se uvádí pouze v popisu první položky v seznamu krmných surovin v části C týkajících se uvedené rostliny.
13. Základní zásadou pro povinné označování analytických složek určitých krmných surovin v katalogu je to, zda určitý výrobek obsahuje vysokou koncentraci určité složky, nebo zda výrobní postup změnil nutriční vlastnosti výrobku.
14. V čl. 15 písm. g) nařízení (ES) č. 767/2009 ve spojení s bodem 6 přílohy I uvedeného nařízení jsou stanoveny požadavky na označování, pokud jde o obsah vlhkosti. V čl. 16 odst. 1 písm. b) uvedeného nařízení ve spojení s jeho přílohou V jsou stanoveny požadavky na označování, pokud jde o další analytické složky. Kromě toho bod 5 přílohy I nařízení (ES) č. 767/2009 vyžaduje deklaraci obsahu popela nerozpustného v kyselině chlorovodíkové, pokud překročí 2,2 % obecně, nebo pokud u určitých krmných surovin překročí obsah stanovený v příslušném oddíle přílohy V uvedeného nařízení. Některé položky v seznamu krmných surovin v části C se však od uvedených pravidel následujícím způsobem odchylují:
 - a) Povinné deklarace uvedené v příslušném oddíle přílohy V nařízení (ES) č. 767/2009 se nahrazují povinnými deklaracemi týkajícími se analytických složek v seznamu krmných surovin v části C.
 - b) Je-li sloupec týkající se povinných deklarací v seznamu krmných surovin v části C ponechán prázdný, pokud jde o analytické složky, které by musely být deklarovány v souladu s příslušným oddílem přílohy V nařízení (ES) č. 767/2009, nemusí být žádná z těchto složek uvedena v označení. Pokud však jde o obsah popela nerozpustného v kyselině chlorovodíkové, není-li v seznamu krmných surovin v části C stanoven žádný obsah, musí být obsah deklarován, pokud překročí 2,2 %.
 - c) Je-li ve sloupci „Povinné deklarace“ v seznamu krmných surovin v části C uvedena jedna nebo více specifických hodnot obsahu vlhkosti, použijí se uvedené hodnoty namísto hodnot v bodě 6 přílohy I nařízení (ES) č. 767/2009. Je-li však obsah vlhkosti nižší než 14 %, není jeho deklarace povinná. Není-li v uvedeném sloupci stanoven žádný specifický obsah vlhkosti, použije se bod 6 přílohy I nařízení (ES) č. 767/2009.
15. Provozovatel krmivářského podniku, který uvádí tvrzení, že daná krmná surovina má více vlastností, než jsou vlastnosti uvedené ve sloupci „Popis“ v seznamu krmných surovin v části C, nebo odkazuje na postup uvedený v části B, který lze považovat za tvrzení (např. ochrana v bacheru), musí splňovat ustanovení článku 13 nařízení (ES) č. 767/2009. Krmné suroviny mohou dále splňovat zvláštní účel výživy v souladu s články 9 a 10 nařízení (ES) č. 767/2009.

⁽¹⁾ Odchýlně od této povinnosti se v případě postupu „sušení“ obecný název/pojem může připojit.

ČÁST B
Glosář postupů

| | Technologický postup | Definice | Obecný název/pojem |
|----|---|--|--|
| 1 | frakcionace vzduchem/oddělování vzduchem | oddělení částic prostřednictvím proudu vzduchu | frakcionovaný vzduchem/oddělený vzduchem |
| 2 | aspirace | postup pro odstranění prachu, jemných částic a dalších částí se suspendovanými jemnými podíly obilovin z volně loženého zrna přepravou prostřednictvím proudu vzduchu | aspirovaný |
| 3 | blanšírování | postup sestávající z tepelného ošetření organického materiálu varem nebo párou za účelem denaturace přírodních enzymů, změkčení tkáně a odstranění pachutí, po kterém následuje ponoření do studené vody, aby byl proces vaření zastaven | blanšírovaný |
| 4 | bělení | odstranění přirozeně se vyskytující barvy | bělený |
| 5 | zchlazení | snížení teploty pod teplotu okolí, ale nad bod mrazu pro usnadnění konzervace | zchlazený |
| 6 | řezání | zmenšení velikosti částic s použitím jednoho nebo více nožů | řezaný/nařezaný |
| 7 | čištění | odstranění předmětů (kontaminantů, např. kamenů) nebo vegetativních částí rostlin (např. úlomků slámy, slupek nebo plevele) | vyčištěný/vytříděný |
| 8 | koncentrace/zahuštění⁽¹⁾ | zvýšení určitých obsahů odstraněním vody a/nebo jiných složek | koncentrát/zahuštěný |
| 9 | kondenzace | přeměna látky z plynné fáze na kapalnou | kondenzovaný |
| 10 | vaření | použití tepla za účelem změny fyzikálních a chemických vlastností krmných surovin | vařený |
| 11 | šrotování/drcení | zmenšení velikosti částic za použití šrotovníku/drtiče | šrotovaný, šrot/drcený |
| 12 | krystalizace | pročištění vytvořením pevných krystalů z kapalného roztoku. Nečistoty v kapalině obvykle nejsou spojeny s mřížkovou strukturou krystalu | krystalizovaný/krystalický |

| | Technologický postup | Definice | Obecný název/pojem |
|----|--------------------------------------|--|--|
| 13 | loupání (?) | úplné nebo částečné odstranění vnějších vrstev zrn, semen, plodů, ořechů apod. | loupáný, částečně loupáný |
| 14 | vylušťování/ odslupkování | odstraňování vnějších obalů bobů, zrn a semen obvykle fyzikálním způsobem | vyluštěný/odslupkovaný (?) |
| 15 | depektinizace | extrakce pektinů z krmné suroviny | depektinizovaný |
| 16 | desikace | proces odjímání vlhkosti | desikovaný |
| 17 | odslizení | postup používaný pro odstranění povrchové vrstvy slizu | odslizený |
| 18 | odcukření | celkové nebo částečné odstranění monosacharidů a disacharidů z melasy a jiných materiálů obsahujících cukr, chemickým nebo fyzikálním způsobem | odcukřený, částečně odcukřený |
| 19 | detoxifikace | postup, kterým se zničí toxické kontaminující látky nebo je snížena jejich koncentrace | detoxifikovaný/detoxikovaný |
| 20 | destilace | oddělování kapalných látek varem a odvodem kondenzované páry do oddělené nádoby | destilovaný/destilát |
| 21 | sušení | dehydratace umělým nebo přirozeným způsobem | sušený (přirozeně/na slunci, nebo uměle) |
| 22 | silážování | skladování krmných surovin v silážních prostorách případně s přidáním konzervantů nebo použitím anaerobních podmínek případně s doplňkovými látkami k silážování | silážovaný |
| 23 | odpařování | snížení obsahu vody | odpařený/odparek |
| 24 | expanze | tepelný proces, během něhož se vnitřní obsah vody v produktu prudce změní v páru, což vede ke zvětšení objemu výrobku | expandovaný/pufovaný |
| 25 | lisování | odstraňování olejů/tuků lisováním | výlisek/expeler/pokrutina a olej/tuk |
| 26 | extrakce | odstraňování tuků nebo olejů z určitých materiálů pomocí organického rozpouštědla nebo odstraňování cukru nebo jiných ve vodě rozpustných složek vodným roztokem | extrahovaný/moučka/šrot a oleje/tuky, melasa/pulpa/řízky a cukr nebo jiné ve vodě rozpustné složky |
| 27 | extruze | tepelný proces, během něhož se vnitřní obsah vody v produktu prudce změní v páru, což vede ke zvětšení objemu výrobku, v kombinaci se speciálním tvarováním průchodem maticí | extrudovaný |

| | Technologický postup | Definice | Obecný název/pojem |
|----|--|--|--|
| 28 | fermentace | proces, při němž dochází k produkci mikroorganismů, jako jsou například bakterie, houby nebo kvasinky, nebo k jejich použití k působení na materiály, aby podpořily změnu jejich chemického složení/vlastností | fermentovaný |
| 29 | filtrace | oddělování směsi kapalných a pevných materiálů průchodem kapaliny přes porézní prostředí nebo membránu | filtrovaný |
| 30 | vločkování | zpracování/úprava vlhkého tepelně upraveného materiálu pomocí válců | vločky |
| 31 | mletí mouky | zmenšení velikosti částic suchých zrn a pro účely snadnější separace jednotlivých frakcí (především mouky, otrub a middlings) | mouka, otruby, middlings (†), krmná mouka |
| 32 | frakcionace | oddělení fragmentů krmné suroviny proséváním a/nebo proudem vzduchu, který odnese pryč lehké části slupek | frakcionovaný |
| 33 | fragmentace | proces dělení krmné suroviny na zlomky | fragmentovaný |
| 34 | smažení | proces vaření krmných surovin v oleji nebo tuku | smažený |
| 35 | želírování | postup pro vytvoření želé, pevného, rosolovitého materiálu, jehož konzistence může být měkká a křehká až tvrdá a tuhá, obvykle za použití želírujících látek | želírovaný |
| 36 | granulování/tvarování/briketování | úprava krmných surovin za účelem získání specifické velikosti částic a konzistence | granulovaný/tvarovaný/briketovaný, brikety |
| 37 | drcení/mletí | zmenšení velikosti částic pevných krmných surovin suchou nebo mokrou cestou | drcený, drť/mletý/šrotovaný, šrot |
| 38 | ohřev | způsoby tepelné úpravy/tepelného ošetření, které se provádějí za určitých podmínek | tepelně upravený/tepelně ošetřený |
| 39 | hydrogenace | katalytický proces, jehož cílem je nasycení dvojných vazeb olejů/tuků/mastných kyselin, prováděný za vysoké teploty pod tlakem vodíku za účelem získání částečně nebo zcela nasycených triglyceridů/mastných kyselin, nebo zaměřený na získání polyolů redukcí karbonylových skupin sacharidů na hydroxylové skupiny | hydrogenovaný, částečně hydrogenovaný |
| 40 | hydrolyza | zmenšení velikosti molekul vhodným působením vody a buď tepla/tlaku, enzymů nebo kyselin/zásad | hydrolyzovaný |

| | Technologický postup | Definice | Obecný název/pojem |
|----|------------------------------------|---|---|
| 41 | zkapalnění | přeměna z pevné nebo plynné fáze na kapalnou | zkapalněný/kapalný |
| 42 | macerace | zmenšování částic krmných surovin za použití mechanických prostředků, obvykle za přítomnosti vody nebo jiných kapalin | macerovaný |
| 43 | sladování | nakličování zrna za účelem aktivace v něm obsažených enzymů schopných štěpit škrob na fermentovatelné sacharidy a proteiny na aminokyseliny a peptidy | sladovaný/slad |
| 44 | rozpuštění/zkapalnění | přeměna z pevné fáze na kapalnou zahřátím | rozpuštěný/zkapalněný |
| 45 | mikronizace | proces zmenšení středního průměru částic pevného materiálu na velikost v řádu mikrometrů | mikronizovaný |
| 46 | předvaření/částečné ovaření | proces máčení ve vodě a podrobení tepelné úpravě za účelem úplné želatinizace škrobu, po němž následuje proces sušení | předvařený/částečně ovařený |
| 47 | pasterizace | zahřátí na kritickou teplotu po specifikované době za účelem eliminace škodlivých mikroorganismů, následovaný rychlým zchlazením | pasterizovaný |
| 48 | loupání | odstranění slupky/kůry z ovoce a zeleniny | loupaný |
| 49 | peletování | tvarování protlačováním otvory | pelety, peletovaný |
| 50 | omílání rýže | téměř úplné nebo částečné odstranění otrub a klíčků z loupané rýže | omletý |
| 51 | předželatinizace | přeměna škrobu za účelem významného zvýšení bobtnavosti ve studené vodě | předželatinizovaný ⁽⁵⁾ |
| 52 | lisování ⁽⁶⁾ | fyzikální odstraňování kapalin jako tuku, oleje, vody nebo šťávy z pevných materiálů | výlisek/expeler/pokrutina (u olejnatých materiálů) pulpa, výlisky (u ovoce atd.) řízky (u cukrovky) |
| 53 | rafinace | celkové nebo částečné odstraňování nečistot nebo nežádoucích složek chemickou nebo fyzikální úpravou | rafinovaný, částečně rafinovaný |

| | Technologický postup | Definice | Obecný název/pojem |
|----|-----------------------------|---|--|
| 54 | pražení | ohřev krmných surovin za sucha za účelem zlepšení stravitelnosti, zvýraznění barvy a/nebo snížení přirozeně se vyskytujících antinutričních faktorů | pražený/opražený |
| 55 | válcování/vločkování | zmenšení velikosti částic průchodem krmné suroviny, např. zrnin, mezi páry válců | mačkaný/vločkováný |
| 56 | ochrana v bachoru | postup, jehož účelem je, buď fyzikální úpravou za použití tepla, tlaku, páry a kombinace takových podmínek a/nebo působením např. aldehydů, lignosulfonátů, hydroxidu sodného nebo organických kyselin (jako jsou kyselina propionová nebo tříslová (taninová)) chránit živiny před rozkladem v bachoru. Krmné suroviny ruminálně chráněné aldehydy mohou obsahovat do 0,12 % volných aldehydů | ruminálně chráněný působením [doplňte] |
| 57 | prosévání | oddělení částic různých velikostí průchodem krmných surovin přes síto (síta) při jejich současném přetřásání nebo přesypávání | prosetý/tříděný/prosev/ propad/přečištěný |
| 58 | odstředění | mechanické oddělení horní plovoucí vrstvy kapaliny, např. mléčného tuku | odstředěný |
| 59 | nakrájení na plátky | nakrájení krmných surovin na ploché kousky | nakrájený na plátky/plátkovaný/plátky |
| 60 | máčení/vyluhování | máčení a měkčení krmných surovin, obvykle semen, za účelem zkrácení doby vaření, snadnějšího odstranění obalu semen, umožnění nasáknutí vodou pro aktivaci procesu klíčení nebo snížení koncentrace přirozeně se vyskytujících antinutričních faktorů | máčený/vyloužený |
| 61 | sprejové sušení | snížení obsahu vlhkosti kapaliny tím, že se krmná surovina za účelem zvýšení poměru plochy k hmotnosti rozpráší na jemné nebo velmi jemné kapičky, kterými se prohání proud horkého vzduchu | sušený sprejově |
| 62 | napařování | postup používající tlakovou vodní páru pro ohřev a vaření za účelem zvýšení stravitelnosti | napařený |
| 63 | toastování | ohřev suchým teplem, obvykle aplikovaný na olejnatá semena, např. za účelem snížení nebo odstranění přirozeně se vyskytujících antinutričních faktorů | toastovaný |

| | Technologický postup | Definice | Obecný název/pojem |
|----|--|--|-------------------------------------|
| 64 | ultrafiltrace | filtrace kapalin prostřednictvím membrány propustné pouze pro malé molekuly | ultrafiltrovaný |
| 65 | odklíčkování | proces úplného nebo částečného odstranění klíčků z drcených zrn obilovin | odklíčkováný |
| 66 | mikronizace infračerveným zářením | tepelný proces používající infračervené záření pro vaření a pražení obilí, kořenů, semen nebo hlíz nebo jejich vedlejších výrobků, po němž obvykle následuje vločkování | mikronizovaný infračerveným zářením |
| 67 | štěpení olejů/tuků a hydrogenovaných olejů/tuků | chemický proces hydrolyzy tuků/olejů. Reakce tuků/olejů s vodou za vysokých teplot a tlaků umožňuje získat hrubé mastné kyseliny v hydrofobní fázi a glycerolovou fázi (surový glycerol) v hydrofilní fázi | štěpený |

(1) V němčině může být v příslušném případě výraz „Konzentrieren“ nahrazen výrazem „Eindicken“, v takovém případě by obecný pojem měl být „eingedickt“.

(2) Výraz „loupání“ lze v příslušném případě nahradit výrazem „vylušťování“ nebo „odslupkování“, v takovém případě by obecný pojem měl být „vylušťený“ nebo „odslupkováný“.

(3) Pokud jde o rýži, tento postup se nazývá „loupání“ a obecný pojem zní „loupaná“.

(4) Ve francouzštině se může použít označení „issues“.

(5) V němčině se může použít pojem „aufgeschlossen“ a název „Quellwasser“ (odkazující na škrob). V dánštině se může použít pojem „Kvældning“ a název „Kvældet“ (odkazující na škrob).

(6) Ve francouzštině může být v příslušném případě výraz „Pressage“ nahrazen výrazem „Extraction mécanique“.

ČÁST C

Seznam krmných surovin

1. Zrna obilovin a výrobky z nich získané

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|-------|----------------------------------|---|--|
| 1.1.1 | ječmen | Zrna druhu <i>Hordeum vulgare</i> L. Výrobek může být ruminálně chráněný. | |
| 1.1.2 | ječmen předželatinizovaný | Výrobek získaný z mletého nebo zlomkového ječmene úpravou ve vlhkém a teplém prostředí a pod tlakem. | škrob |
| 1.1.3 | ječmen pražený | Výrobek získaný pražením ječmene, který je částečně pražený, světlé barvy. | škrob, pokud > 10 % hrubý protein (dusíkaté látky), pokud > 15 % |
| 1.1.4 | ječné vločky | Výrobek získaný napařením nebo mikronizací infračerveným zářením a vločkováním loupáného ječmene. Může obsahovat malé množství ječných plev. Výrobek může být ruminálně chráněný. | škrob |
| 1.1.5 | ječná vláknina | Výrobek z výroby ječného škrobu. Sestává z částic endospermu a převážně z vlákniny. | hrubá vláknina hrubý protein (dusíkaté látky), pokud > 10 % |
| 1.1.6 | ječné plevy | Výrobek z výroby ethanolu ze škrobu po suchém mletí, přečištění a loupání ječných zrn. | hrubá vláknina hrubý protein (dusíkaté látky), pokud > 10 % |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|--------|---|---|---|
| 1.1.7 | ječné middlings (omelky, opišky) | Výrobek získaný při zpracování přečištěného loupaného ječmene na kroupy, krupičnou mouku (semolína) nebo mouku. Sestává převážně z částic endospermu s jemnými částicemi vnějších obalů a malým podílem zbytků po přečištění zrn. | hrubá vláknina škrob |
| 1.1.8 | ječný protein | Výrobek z ječmene získaný po separaci škrobu a otrub. Sestává převážně z proteinu. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 1.1.9 | ječný protein krmný | Výrobek z ječmene získaný po separaci škrobu. Sestává převážně z proteinu a z částic endospermu. | vlhkost, pokud < 45 % nebo > 60 % pokud vlhkost < 45 %: — hrubý protein (dusíkaté látky) — škrob |
| 1.1.10 | ječná rozpustná frakce | Výrobek z ječmene získaný po mokré extrakci proteinu a škrobu. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 1.1.11 | ječné otruby | Výrobek z výroby mouky získaný z přečištěných zrn loupaného ječmene. Sestává převážně z částic vnějších obalů a z částí zrn, z nichž byla odstraněna větší část endospermu. | hrubá vláknina |
| 1.1.12 | tekutý ječný škrob | Sekundární škrobová frakce z výroby škrobu z ječmene. | pokud vlhkost < 50 %: — škrob |
| 1.1.13 | prosev sladovnického ječmene | Výrobek z mechanického prosévání (frakcionace podle velikosti) sestávající z nevyvinutých ječných zrn a frakcí ječných zrn oddělených před sladováním. | hrubá vláknina hrubý popel, pokud > 2,2 % |
| 1.1.14 | zlomky ječného sladu a sladový prach | Výrobek sestávající z frakcí ječných zrn a sladu oddělených při výrobě sladu. | hrubá vláknina |
| 1.1.15 | plevy ze sladovnického ječmene | Výrobek z čištění sladovnického ječmene sestávající z frakcí plev a jemných podílů. | hrubá vláknina |
| 1.1.16 | ječné výpalky zahustěné | Výrobek z výroby ethanolu z ječmene. Obsahuje tuhou krmnou frakci po destilaci. | vlhkost, pokud < 65 % nebo > 88 % pokud vlhkost < 65 %: — hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 1.1.17 | ječné výpalky mokré | Výrobek z výroby ethanolu z ječmene. Obsahuje tekutou krmnou frakci po destilaci. | vlhkost, pokud < 45 % nebo > 70 % pokud vlhkost < 45 %: — hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 1.1.18 | slad⁽¹⁾ | Výrobek z naklíčeného obilí, sušený, mletý a/nebo extrahovaný. | |
| 1.1.19 | sladový květ⁽¹⁾ | Výrobek z klíčení sladovnických obilovin a čištění sladu sestávající z kořínků, jemných podílů obilovin, slupek a malých zlomkových zrn sladovaných obilovin. Může být mletý. | |
| 1.2.1 | kukuřice⁽²⁾ | Zrna druhu <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> . Výrobek může být ruminálně chráněný. | |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|--------|--|---|---|
| 1.2.2 | kukuřičné vločky | Výrobek získaný napařením nebo mikronizací infračerveným zářením a vločkováním loupané kukuřice. Může obsahovat malé množství kukuřičných slupek. | škrob |
| 1.2.3 | kukuřičné middlings | Výrobek z výroby mouky nebo krupičné mouky (semolina) z kukuřice. Sestává převážně z částic vnějších obalů a z částí zrn, z nichž je odstraněno méně endospermu než u kukuřičných otrub. Může obsahovat malý podíl zlomků kukuřičných klíčků. | hrubá vláknina škrob |
| 1.2.4 | kukuřičné otruby | Výrobek z výroby mouky nebo krupičné mouky (semolina) z kukuřice. Sestává převážně z vnějších obalů a malého podílu zlomků kukuřičných klíčků, s malým podílem částic endospermu. | hrubá vláknina |
| 1.2.5 | kukuřičné palice | Vřeteno kukuřičného klasu. Obsahuje neoddělená vřetena, zrna a listeny. | hrubá vláknina škrob |
| 1.2.6 | kukuřičný prosev | Frakce zrn kukuřice oddělených proséváním při příjmu produktu. | |
| 1.2.7 | kukuřičná vláknina | Výrobek z výroby kukuřičného škrobu. Sestává převážně z vlákniny. | vlhkost, pokud < 50 % nebo > 70 % pokud vlhkost < 50 %: — hrubá vláknina |
| 1.2.8 | kukuřičný lepek (gluten) | Výrobek z výroby kukuřičného škrobu. Sestává převážně z lepku získaného během separace škrobu. | vlhkost, pokud < 70 % nebo > 90 % pokud vlhkost < 70 %: — hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 1.2.9 | kukuřičný lepek (gluten) krmný | Výrobek získaný při výrobě kukuřičného škrobu. Skládá se z otrub a kukuřičné rozpustné frakce. Výrobek může také obsahovat zmlčkovou kukuřici a zbytky po extrakci oleje z kukuřičných klíčků. Mohou být přidány další výrobky získané ze škrobu a z rafinace nebo fermentace škrobových výrobků. | vlhkost, pokud < 40 % nebo > 65 % pokud vlhkost < 40 %: — hrubý protein (dusíkaté látky) — hrubá vláknina — škrob |
| 1.2.10 | kukuřičné klíčky | Výrobek z výroby krupičné mouky (semolina), mouky nebo škrobu z kukuřice. Sestává především z kukuřičných klíčků, vnějších obalů a částic endospermu. | vlhkost, pokud < 40 % nebo > 60 % pokud vlhkost < 40 %: — hrubý protein (dusíkaté látky) — hrubý tuk |
| 1.2.11 | expelery z kukuřičných klíčků | Výrobek z výroby oleje získaný lisováním zpracovaných kukuřičných klíčků, na nichž mohou ještě ulpívat částice endospermu a osemení. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk |
| 1.2.12 | extrahovaná moučka z kukuřičných klíčků | Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí zpracovaných kukuřičných klíčků. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 1.2.13 | surový olej z kukuřičných klíčků | Výrobek získaný z kukuřičných klíčků. | hrubý tuk |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|--------|-------------------------------------|---|--|
| 1.2.14 | kukuřice předželatinizovaná | Výrobek získaný z mleté nebo zlomkové kukuřice úpravou ve vlhkém a teplém prostředí a pod tlakem. | škrob |
| 1.2.15 | kukuřičný výluh | Koncentrovaná tekutá frakce z namáčení kukuřice. | vlhkost, pokud < 45 % nebo > 65 % pokud vlhkost < 45 %: — hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 1.2.16 | siláž z cukrové kukuřice | Vedlejší výrobek odvětví zpracování cukrové kukuřice sestávající z nařezaných a zaschlých nebo vylisovaných vreten, slupek a lůžek zrn. Vzniká nařezáním klasů, slupek a listů cukrové kukuřice s obsahem zrn cukrové kukuřice. | hrubá vláknina |
| 1.2.17 | drcená odklíčkováná kukuřice | Výrobek získaný odklíčováním drcené kukuřice. Sestává převážně z částic endospermu a může obsahovat malý podíl zlomků kukuřičných klíčků a částic vnějších obalů. | hrubá vláknina škrob |
| 1.3.1 | proso | Zrna druhu <i>Panicum miliaceum</i> L. | |
| 1.4.1 | oves | Zrna druhu <i>Avena sativa</i> L. a jiných kultivarů ovsa. | |
| 1.4.2 | oves loupáný | Loupaná zrna ovsa. Může být ošetřený párou. | |
| 1.4.3 | ovesné vločky | Výrobek získaný napařením nebo mikronizací infračerveným zářením a vločkováním loupáného ovsa. Může obsahovat malý podíl ovesných slupek. | škrob |
| 1.4.4 | ovesné middlings | Výrobek získaný při zpracování přečištěného loupáného ovsa na ovesné kroupy a mouku. Sestává převážně z ovesných otrub a malého podílu endospermu. | hrubá vláknina škrob |
| 1.4.5 | ovesné otruby | Výrobek z výroby mouky získaný z přečištěných zrn loupáného ovsa. Sestává převážně z částic vnějších obalů a z částí zrn, z nichž byla odstraněna větší část endospermu. | hrubá vláknina |
| 1.4.6 | ovesné slupky | Výrobek získaný při loupání ovesných zrn. | hrubá vláknina |
| 1.4.7 | oves předželatinizovaný | Výrobek získaný z mletého nebo zlomkového ovsa úpravou ve vlhkém a teplém prostředí a pod tlakem. | škrob |
| 1.4.8 | ovesné kroupy | Vyčištěný oves s odstraněnými slupkami. | hrubá vláknina škrob |
| 1.4.9 | ovesná mouka | Výrobek získaný mletím ovesných zrn. | hrubá vláknina škrob |
| 1.4.10 | ovesná mouka krmná | Výrobek z ovsa s vysokým obsahem škrobu, po vyloupání. | hrubá vláknina |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|--------|--|---|--------------------------------------|
| 1.4.11 | ovesné zbytky po zpracování ovsu, krmné | Výrobek získaný při zpracování přečištěného loupavého ovsu na ovesné kroupy a mouku. Sestává převážně z ovesných otrub a malého podílu endospermu. | hrubá vláknina |
| 1.5.1 | semena merlíku chilského (chinoa) extrahovaná | Vyčištěná celá semena rostliny merlík chilský (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.), z nichž byl odstraněn saponin obsažený v obalové části semen. | |
| 1.6.1 | rýže zlomková | Část zrna rýže <i>Oryza sativa</i> L., která je kratší než tři čtvrtiny celého zrna. Rýže může být ovařená. | škrob |
| 1.6.2 | rýže omlětá | Loupaná rýže, ze které byly při omílání rýže téměř úplně odstraněny otruby a klíčky. Rýže může být ovařená. | škrob |
| 1.6.3 | rýže předželatinizovaná | Výrobek získaný předželatinizováním z omlěté nebo zlomkové rýže | škrob |
| 1.6.4 | rýže extrudovaná | Výrobek získaný extruzí rýžové mouky. | škrob |
| 1.6.5 | rýžové vločky | Výrobek získaný vločkováním zrn nebo zlomků zrn předželatinizované rýže. | škrob |
| 1.6.6 | rýže loupaná | Neopracovaná rýže (<i>Oryza sativa</i> L.) zbavená pouze slupek. Může být ovařená. Výsledkem procesu loupání a manipulace může být ztráta určitého množství otrub. | škrob hrubá vláknina |
| 1.6.7 | rýžový krmný šrot | Výrobek získaný šrotováním krmné rýže sestávající buď ze zelených, křídových nebo nezralých zrn odstraněných během zpracování loupavé rýže mletím, nebo z běžných loupavých zrn, která jsou žlutá nebo skvrnitá. | škrob |
| 1.6.8 | rýžová mouka | Výrobek získaný mletím omlěté rýže. Rýže může být ovařená. | škrob |
| 1.6.9 | mouka z loupavé rýže | Výrobek získaný mletím loupavé rýže. Rýže může být ovařená. | škrob hrubá vláknina |
| 1.6.10 | rýžové otruby | Výrobek získaný při omílání rýže sestávající hlavně z obalových částí zrna (oplodí, osemení, jádra, aleuronu) s částí klíčku. Rýže může být ovařená nebo extrudovaná. | hrubá vláknina |
| 1.6.11 | rýžové otruby s uhličitanem vápenatým | Výrobek získaný při omílání rýže sestávající hlavně z obalových částí zrna (oplodí, osemení, jádra, aleuronu) s částí klíčku. Může obsahovat do 23 % uhličitanu vápenatého použitého jako pomocná technická látka. Rýže může být ovařená. | hrubá vláknina uhličitan vápenatý |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|--------|---|--|---|
| 1.6.12 | rýžové otruby odtučněné | Rýžové otruby pocházející z extrakce oleje. Výrobek může být ruminálně chráněný. | hrubá vláknina |
| 1.6.13 | olej z rýžových otrub | Olej extrahovaný ze stabilizovaných rýžových otrub. | hrubý tuk |
| 1.6.14 | rýžové middlings | Výrobek z výroby rýžové mouky a škrobu získaný suchým nebo mokrým mletím a proséváním. Sestává převážně ze škrobu, proteinu, tuku a vlákniny. Rýže může být ovařená. Může obsahovat do 0,25 % sodíku a do 0,25 % síranů. | škrob, pokud > 20 % hrubý protein (dusíkaté látky), pokud > 10 % hrubý tuk, pokud > 5 % hrubá vláknina |
| 1.6.15 | rýžové middlings s uhličitánem vápenatým | Výrobek získaný při omílání rýže, sestávající hlavně z částic aleuronové vrstvy a endospermu. Může obsahovat do 23 % uhličitánu vápenatého použitého jako technická látka. Rýže může být ovařená. | škrob hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina uhličitán vápenatý |
| 1.6.17 | rýžové klíčky | Výrobek získaný při omílání rýže, sestávající hlavně z klíčků. | hrubý tuk hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 1.6.18 | expelery z rýžových klíčků | Výrobek zbylý z rozdrčených zrn po odstranění oleje. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina |
| 1.6.20 | rýžový protein | Výrobek z výroby rýžového škrobu získaný mokrým mletím, proséváním, separací, koncentrací a sušením. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 1.6.21 | tekutá krmná rýže | Koncentrovaný tekutý výrobek z mokrého mletí a prosévání rýže. | škrob |
| 1.6.22 | rýže předželatinizovaná | Výrobek získaný expanzí zrn nebo zlomků zrn rýže. | škrob |
| 1.6.23 | rýže fermentovaná | Výrobek získaný fermentací rýže. | škrob |
| 1.6.24 | rýže zdeformovaná, rýže omletá/křídová, omletá | Výrobek získaný při omílání rýže sestávající hlavně ze zdeformovaných zrn a/nebo křídových zrn a/nebo poškozených zrn, celých či zlomkových. Může být ovařená. | škrob |
| 1.6.25 | rýže nezralá omletá | Výrobek získaný při omílání rýže, sestávající hlavně z nezralých a/nebo křídových zrn. | škrob |
| 1.7.1 | žito | Zrna druhu <i>Secale cereale</i> L. | |
| 1.7.2 | žitné middlings | Výrobek z výroby mouky získaný z přečištěného žita. Sestává převážně z částic endospermu, s jemnými částicemi vnějších obalů a malým podílem různých částí zrna. | škrob hrubá vláknina |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|--------|--------------------------------------|--|--------------------------------|
| 1.7.3 | žitná mouka krmná | Výrobek z výroby mouky získaný z přečištěného žita. Sestává převážně z částic vnějších obalů a z částí zrn, z nichž je odstraněno méně endospermu než u žitných otrub. | škrob hrubá vláknina |
| 1.7.4 | žitné otruby | Výrobek z výroby mouky získaný z přečištěného žita. Sestává převážně z částic vnějších obalů a z částí zrn, z nichž byla odstraněna většina endospermu. | škrob hrubá vláknina |
| 1.8.1 | čirok [milo] | Zrna/semena druhu <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench. | |
| 1.8.2 | čirok bílý | Zrna čiroku bílého. | |
| 1.8.3 | čirokový lepek (gluten) krmný | Sušený výrobek získaný při separaci čirokového škrobu. Sestává převážně z otrub a malého množství lepku. Výrobek může také obsahovat sušené zbytky macerační vody a mohou být přidány klíčky. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 1.9.1 | pšenice špalda | Zrna druhu <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> . | |
| 1.9.2 | špaldové otruby | Výrobek z výroby špaldové mouky. Sestává převážně z vnějších obalů a malého podílu zlomků klíčků pšenice špaldy, s malým podílem částic endospermu. | hrubá vláknina |
| 1.9.3 | plevy pšenice špaldy | Výrobek získaný při loupání zrn pšenice špaldy. | hrubá vláknina |
| 1.9.4 | špaldové middlings | Výrobek získaný při zpracování přečištěné loupané pšenice špaldy na špaldovou mouku. Sestává převážně z částic endospermu s jemnými částicemi vnějších obalů a malým podílem zbytků po přečištění zrn. | hrubá vláknina škrob |
| 1.10.1 | tritikale | Zrna hybridu <i>Triticum</i> × <i>Secale cereale</i> L. Hybrid. | |
| 1.11.1 | pšenice | Zrna druhu <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. a jiných kultivarů pšenice. Výrobek může být ruminálně chráněný. | |
| 1.11.2 | pšeničný sladový květ | Výrobek z klíčení sladovnické pšenice a čištění sladu sestávající z kořínků, jemných podílů obilovin, slupek a malých zlomkových zrn sladované pšenice. | |
| 1.11.3 | pšenice předželatinizovaná | Výrobek získaný z mleté nebo zlomkové pšenice úpravou ve vlhkém a teplém prostředí a pod tlakem. | škrob |
| 1.11.4 | pšeničné middlings | Výrobek z výroby mouky získaný z přečištěných zrn pšenice nebo loupané pšenice špaldy. Sestává převážně z částic endospermu s jemnými částicemi vnějších obalů a malým podílem zbytků po přečištění zrn. | hrubá vláknina škrob |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|---------|--|--|---|
| 1.11.5 | pšeničné vločky | Výrobek získaný napařením nebo mikronizací infračerveným zářením a vločkováním loupané pšenice. Může obsahovat malý podíl pšeničných slupek. Výrobek může být ruminálně chráněný. | hrubá vláknina škrob |
| 1.11.6 | pšeničná mouka krmná | Výrobek z výroby mouky nebo z výroby sladu získaný z přečištěných zrn pšenice nebo loupané pšenice špaldy. Sestává převážně z částic vnějších obalů a z částí zrn, z nichž je odstraněno méně endospermu než u pšeničných otrub. | hrubá vláknina |
| 1.11.7 | pšeničné otruby ⁽³⁾ | Výrobek z výroby mouky nebo z výroby sladu získaný z přečištěných zrn pšenice nebo loupané pšenice špaldy. Sestává převážně z částic vnějších obalů a z částí zrn, z nichž byla odstraněna větší část endospermu. | hrubá vláknina |
| 1.11.8 | pšeničná sladovaná fermentovaná drť | Výrobek získaný kombinací sladování a fermentace pšenice a pšeničných otrub. Výrobek je pak sušen a drcen. | škrob hrubá vláknina |
| 1.11.10 | pšeničná vláknina | Vláknina získaná při zpracování pšenice. Sestává převážně z vlákniny. | vlhkost, pokud < 60 % nebo > 80 % pokud vlhkost < 60 %: — hrubá vláknina |
| 1.11.11 | pšeničné klíčky | Výrobek z mletí mouky sestávající převážně z pšeničných klíčků, mačkaných nebo v jiné formě, na nichž mohou ještě ulpívat částice endospermu a vnějších obalů. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk |
| 1.11.12 | pšeničné klíčky fermentované | Výrobek z fermentace pšeničných klíčků s inaktivovanými mikroorganismy. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk |
| 1.11.13 | expelery z pšeničných klíčků | Výrobek z výroby oleje získaný lisováním pšeničných klíčků (<i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. a jiných kultivarů pšenice a loupané pšenice špaldy (<i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> L.)), na nichž mohou ještě ulpívat částice endospermu a osemení. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 1.11.15 | pšeničný protein | Pšeničný protein získaný při výrobě škrobu nebo ethanolu, případně částečně hydrolyzovaný. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 1.11.16 | pšeničný lepek (gluten) krmný | Výrobek z výroby pšeničného škrobu a lepku. Sestává z otrub, ze kterých mohly být částečně odstraněny klíčky. Může být přidána pšeničná rozpustná frakce, zlomková pšenice a další výrobky získané ze škrobu a z rafinace nebo fermentace škrobových výrobků. | vlhkost, pokud < 45 % nebo > 60 % pokud vlhkost < 45 %: — hrubý protein (dusíkaté látky) — škrob |
| 1.11.18 | pšeničný lepek (gluten) vitální | Pšeničný protein vyznačující se vysokou viskoelasticitou v hydratovaném stavu, s minimálně 80 % proteinu (N × 6,25) a maximálně 2 % popela v sušině. | hrubý protein (dusíkaté látky) |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|---------|--|---|--|
| 1.11.19 | pšeničný škrob tekutý | Výrobek získaný z výroby škrobu/glukosy a lepku z pšenice. | vlhkost, pokud < 65 % nebo > 85 % pokud vlhkost < 65 %: — škrob |
| 1.11.20 | pšeničný škrob obsahující protein, částečně odcukřený | Výrobek získaný při výrobě pšeničného škrobu, sestávající hlavně z částečně zcukřeného škrobu, rozpustných proteinů a dalších rozpustných částí endospermu. | hrubý protein (dusíkaté látky) škrob veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa |
| 1.11.21 | pšeničná rozpustná frakce | Výrobek z pšenice získaný po mokré extrakci proteinu a škrobu. Může být hydrolyzovaný. | vlhkost, pokud < 55 % nebo > 85 % pokud vlhkost < 55 %: — hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 1.11.22 | pšeničné kvasnice – koncentrát | Tekutý vedlejší výrobek, který je uvolněn po fermentaci pšeničného škrobu pro výrobu alkoholu. | vlhkost, pokud < 60 % nebo > 80 % pokud vlhkost < 60 %: — hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 1.11.23 | prosev sladovnické pšenice | Výrobek z mechanického prosévání (frakcionace podle velikosti) sestávající z nevyvinutých pšeničných zrn a frakcí pšeničných zrn oddělených před sladováním. | hrubá vláknina |
| 1.11.24 | zlomky pšeničného sladu a sladový prach | Výrobek sestávající z frakcí pšeničných zrn a sladu oddělených při výrobě sladu. | hrubá vláknina |
| 1.11.25 | vnější obalové části sladovnické pšenice | Výrobek z čištění sladovnické pšenice sestávající z frakcí vnějších obalových částí a jemných podílů. | hrubá vláknina |
| 1.12.2 | obilná mouka ⁽⁴⁾ | Mouka z mletí obilí. | škrob hrubá vláknina |
| 1.12.3 | koncentrát z obilného proteinu ⁽⁴⁾ | Koncentrát a sušený výrobek získaný z obilí po odstranění škrobu prostřednictvím fermentace kvasinek. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 1.12.4 | prosev po čištění obilných zrn ⁽⁴⁾ | Výrobky z mechanického prosévání (frakcionace podle velikosti), sestávající z malých zrn a frakcí zrn, která mohou být naklíčená, oddělených před dalším zpracováním zrna. Výrobky obsahují větší množství hrubé vlákniny (např. plev) než nefrakcionované obiloviny. | hrubá vláknina |
| 1.12.5 | obilné klíčky ⁽⁴⁾ | Výrobek z mletí mouky a výroby škrobu sestávající převážně z obilných klíčků, mačkaných nebo v jiné formě, na nichž mohou ještě ulpívat částice endospermu a vnějších obalů. | hrubý protein (dusíkaté látky), hrubý tuk |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|---------|---|--|--|
| 1.12.6 | obilní výpalky ⁽⁴⁾ | Obilný výrobek získaný odpařením koncentráту vyčerpaného rmutu z fermentace a destilace obilí používaného při výrobě obilných destilátů. | vlhkost, pokud < 45 % nebo > 70 % pokud vlhkost < 45 %: — hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 1.12.7 | zahuštěné výpalky ⁽⁴⁾ | Vlhký výrobek vyrobený jako pevná frakce odstředěním a/nebo filtrací vyčerpaného rmutu z fermentovaného a destilovaného obilí používaného při výrobě obilných destilátů. | vlhkost, pokud < 65 % nebo > 88 % pokud vlhkost < 65 %: — hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 1.12.8 | koncentrované výpalky z destilace ⁽⁴⁾ | Vlhký výrobek z výroby alkoholu fermentací a destilací pšeničné zápary a cukerného sirupu po předchozí separaci otrub a lepku. Mohou obsahovat devitalizované buňky a/nebo části mikroorganismů použitých při fermentaci. | vlhkost, pokud < 65 % nebo > 88 % pokud vlhkost < 65 %: — hrubý protein (dusíkaté látky), pokud > 10 % |
| 1.12.9 | zrna a výpalky z destilace ⁽⁴⁾ | Výrobek získaný při výrobě alkoholu fermentací a destilací obilné zápary a/nebo jiných škrobnatých výrobků a výrobků obsahujících cukr. Mohou obsahovat devitalizované buňky a/nebo části mikroorganismů použitých při fermentaci. Výrobek může obsahovat 2 % síranů. Může být ruminálně chráněný. | vlhkost, pokud < 60 % nebo > 80 % pokud vlhkost < 60 %: — hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 1.12.10 | lihovarské výpalky sušené | Výrobek z destilace alkoholu získaný sušením pevných zbytků fermentovaných obilovin. Může být ruminálně chráněný. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 1.12.11 | lihovarské výpalky tmavé ⁽⁴⁾ [sušená zrna a výpalky z destilace] ⁽⁴⁾ | Výrobek z destilace alkoholu získaný sušením pevných zbytků fermentovaných obilovin, do kterých byl přidán výpalkový sirup nebo zahuštěný vyčerpaný rmut. Může být ruminálně chráněný. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 1.12.12 | pivovarské mláto ⁽⁴⁾ | Pivovarský výrobek, který se skládá ze zbytků sladu a nesladovaných obilovin a jiných škrobnatých výrobků, které mohou obsahovat určité částice z chmelu. V typickém případě se uvádí na trh ve vlhkém stavu, může být ale také prodáván sušený. Výrobek může obsahovat do 0,3 % dimethylpolysiloxanu, do 1,5 % enzymů a do 1,8 % bentonitu. | vlhkost, pokud < 65 % nebo > 88 % pokud vlhkost < 65 %: — hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 1.12.13 | mláto z výroby whisky ⁽⁴⁾ | Pevný výrobek z výroby whisky z obiloviny. Sestává ze zbytků z horkovodní extrakce sladované obiloviny. V typickém případě se uvádí na trh ve vlhkém stavu poté, co byl extrakt odstraněn usazením. | vlhkost, pokud < 65 % nebo > 88 % pokud vlhkost < 65 %: — hrubý protein (dusíkaté látky) |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|---------|------------------------|--|--|
| 1.12.14 | lisované mláto | Pevný výrobek získaný při výrobě piva, sladového výtažku a whiskyho destilátu. Sestává ze zbytků horkovodní extrakce mletého sladu a případně dalších cukerných nebo na škrob bohatých doplňků. V typickém případě se uvádí na trh ve vlhkém stavu poté, co byl extrakt odstraněn lisováním. | vlhkost, pokud < 65 % nebo > 88 % pokud vlhkost < 65 %: — hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 1.12.15 | výpalky | Výrobek zbylý v destilačním přístroji z první (rmutové) destilace sladových destilátů. | hrubý protein (dusíkaté látky), pokud > 10 % |
| 1.12.16 | výpalkový sirup | Výrobek z první (rmutové) destilace sladových destilátů vyrobený odpařením výpalku zbylého v destilačním přístroji. | vlhkost, pokud < 45 % nebo > 70 % pokud vlhkost < 45 %: hrubý protein (dusíkaté látky) |

(1) Název může být doplněn druhem obilí.

(2) V angličtině se používá výraz „maize“ nebo „corn“. To platí pro všechny kukuřičné výrobky.

(3) Pokud byl tento výrobek umlet jemněji, může se k názvu připojit slovo „jemné“ nebo se název může nahradit odpovídajícím označením.

(4) Název může být doplněn druhem obiloviny.

2. Olejnatá semena, olejnaté plody a výrobky z nich získané

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|-------|---|--|---|
| 2.1.1 | babassové expelery | Výrobek z výroby oleje získaný lisováním ořechů palmy babassu odrůd <i>Orbignya</i> . | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina |
| 2.2.1 | semeno lničky | Semena druhu <i>Camelina sativa</i> L. Crantz. | |
| 2.2.2 | lničkové expelery | Výrobek z výroby oleje získaný lisováním semen lničky. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina |
| 2.2.3 | lničkový extrahovaný šrot (moučka) | Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí a vhodnou tepelnou úpravou lničkových expelerů. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 2.3.1 | kakaové slupky | Slupky sušených a pražených kakaových bobů <i>Theobroma cacao</i> L. | hrubá vláknina |
| 2.3.2 | kakaové vyluštěné lusky | Výrobek získaný zpracováním kakaových bobů. | hrubá vláknina hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 2.3.3 | kakaový částečně loupaný extrahovaný šrot (moučka) | Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí sušených a pražených kakaových bobů <i>Theobroma cacao</i> L., ze kterých byla odstraněna část slupek. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|-------|--|---|---|
| 2.4.1 | kokosové expelery | Výrobek z výroby oleje získaný lisováním sušených jader (endospermu) a vnější slupky (obalu) plodů kokosové palmy <i>Cocos nucifera</i> L. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina |
| 2.4.2 | kokosové expelery hydrolyzované | Výrobek z výroby oleje získaný lisováním a enzymatickou hydrolyzou sušených jader (endospermu) a vnější slupky (obalu) plodů kokosové palmy <i>Cocos nucifera</i> L. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina |
| 2.4.3 | kokosový extrahovaný šrot (moučka) | Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí sušených jader (endospermu) a vnější slupky (obalu) plodů kokosové palmy. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 2.5.1 | bavlníkové semeno | Semena bavlníku <i>Gossypium</i> spp., ze kterých byla odstraněna vlákna. Může být ruminálně chráněný. | |
| 2.5.2 | bavlníkový částečně loupáný extrahovaný šrot (moučka) | Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí bavlníkových semen, ze kterých byla odstraněna vlákna a část slupek (hrubá vláknina nejvýše 22,5 % v sušině). Může být ruminálně chráněný. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina |
| 2.5.3 | bavlníkové expelery | Výrobek z výroby oleje získaný lisováním bavlníkových semen, ze kterých byla odstraněna vlákna. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina hrubý tuk |
| 2.6.1 | podzemnicové částečně loupané expelery | Výrobek z výroby oleje získaný lisováním částečně loupáných plodů podzemnice olejné <i>Arachis hypogaea</i> L. a jiných druhů rodu <i>Arachis</i> (obsah hrubé vlákniny nejvýše 16 % v sušině). | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina |
| 2.6.2 | podzemnicový částečně loupáný extrahovaný šrot (moučka) | Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí podzemnicových částečně loupáných expelerů (obsah hrubé vlákniny nejvýše 16 % v sušině). | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina |
| 2.6.3 | podzemnicové loupané expelery | Výrobek z výroby oleje získaný lisováním loupáných plodů podzemnice olejné. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina |
| 2.6.4 | podzemnicový loupáný extrahovaný šrot (moučka) | Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí podzemnicových loupáných expelerů. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina |
| 2.7.1 | kapokové expelery | Výrobek z výroby oleje získaný lisováním semen kapoku (<i>Ceiba pentadra</i> L. Gaertn.). | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|--------|---|--|---|
| 2.8.1 | lněné semeno | Semena lnu <i>Linum usitatissimum</i> L. (botanická čistota nejméně 93 %) celá, mačkaná nebo drcená. Může být ruminálně chráněný. | |
| 2.8.2 | lněné expelery | Výrobek z výroby oleje získaný lisováním lněných semen (botanická čistota nejméně 93 %.) | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina |
| 2.8.3 | lněný extrahovaný šrot (moučka) | Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí a vhodnou tepelnou úpravou lněných expelerů. Může být ruminálně chráněný. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 2.8.4 | lněné expelery krmné | Výrobek z výroby oleje získaný lisováním lněných semen (botanická čistota nejméně 93 %.) Může obsahovat do 1 % použité bělicí hlínky a jiné filtrační pomocné látky (např. křemeliny, amorfních křemičitanů a amorfního oxidu křemičitého, fylosilikátů a celulóзовého nebo dřevného vlákna) a surových lecitinů z integrovaných zařízení na drcení a rafinaci. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina |
| 2.8.5 | lněný extrahovaný šrot (moučka) krmný | Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí a vhodnou tepelnou úpravou lněných expelerů. Může obsahovat do 1 % použité bělicí hlínky a jiné filtrační pomocné látky (např. křemeliny, amorfních křemičitanů a amorfního oxidu křemičitého, fylosilikátů a celulóзовého nebo dřevného vlákna) a surových lecitinů z integrovaných zařízení na drcení a rafinaci. Může být ruminálně chráněný. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 2.9.1 | hořčičné otruby | Výrobek ze zpracování hořčice (<i>Brassica juncea</i> L.). Sestává z částic vnějších obalů a z částí zrn. | hrubá vláknina |
| 2.9.2 | extrahovaný šrot (moučka) z hořčičných semen | Výrobek získaný extrakcí těkavého hořčičného oleje z hořčičných semen. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 2.10.1 | semeno nigeru | Semena nigeru <i>Guizotia abyssinica</i> (L.f.) Cass. | |
| 2.10.2 | nigerové expelery | Výrobek z výroby oleje získaný lisováním semen nigeru (popel nerozpustný v HCl nejvýše 3,4 %). | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina |
| 2.11.1 | olivová pulpa | Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí lisovaných oliv <i>Olea europea</i> L. co možná nejvíce zbavených částí pecek. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina hrubý tuk |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|--------|---|--|---|
| 2.11.2 | krmný olivový extrahovaný šrot odtučněný | Výrobek z výroby olivového oleje získaný extrakcí a vhodnou tepelnou úpravou expelerů olivové pulpy co možná nejvíce zbavených částí pecek. Může obsahovat do 1 % použité bělicí hlínky a jiné filtrační pomocné látky (např. křemeliny, amorfních křemičitanů a amorfního oxidu křemičitého, fylosilikátů a celulózového nebo dřevního vlákna) a surových lecitinů z integrovaných zařízení na drcení a rafinaci. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina |
| 2.11.3 | olivový extrahovaný šrot odtučněný | Výrobek z výroby olivového oleje získaný extrakcí a vhodnou tepelnou úpravou expelerů olivové pulpy co možná nejvíce zbavených částí pecek. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina |
| 2.12.1 | palmojádrové expelery | Výrobek z výroby oleje získaný lisováním jader palmy <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey (<i>Elaeis melanococca</i> auct.), ze kterých byla co možná nejvíce odstraněna tvrdá skořápka. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina hrubý tuk |
| 2.12.2 | palmojádrový extrahovaný šrot (moučka) | Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí jader palmy, ze kterých byla co možná nejvíce odstraněna tvrdá skořápka. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina |
| 2.13.1 | tykvové (dýňové) semeno | Semena druhu <i>Cucurbita pepo</i> L. a rostlin rodu <i>Cucurbita</i> . | |
| 2.13.2 | tykvové (dýňové) expelery | Výrobek z výroby oleje získaný lisováním semen druhu <i>Cucurbita pepo</i> L. a rostlin rodu <i>Cucurbita</i> . | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk |
| 2.14.1 | řepkové semeno ⁽¹⁾ | Semena řepky <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., indické <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz a řepky <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. Botanická čistota nejméně 94 %. Může být ruminálně chráněný. | |
| 2.14.2 | řepkové expelery | Výrobek z výroby oleje získaný lisováním semen řepky. Může být ruminálně chráněný. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina |
| 2.14.3 | řepkový extrahovaný šrot (moučka) | Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí a vhodnou tepelnou úpravou řepkových expelerů. Může být ruminálně chráněný. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 2.14.4 | řepkové semeno extrudované | Výrobek získaný z celého semene řepky úpravou ve vlhkém a teplém prostředí a pod tlakem zvyšujícím želatinizaci škrobu. Může být ruminálně chráněný. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|--------|---|--|---|
| 2.14.5 | řepkoproteinový koncentrát | Výrobek z výroby oleje získaný oddělením proteinové frakce řepkových expelerů nebo semene řepky. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 2.14.6 | řepkové expelery krmné | Výrobek z výroby oleje získaný lisováním semen řepky. Může obsahovat do 1 % použité bělicí hlínky a jiné filtrační pomocné látky (např. křemeliny, amorfních křemičitanů a amorfního oxidu křemičitého, fylosilikátů a celulózového nebo dřevného vlákna) a surových lecitinů z integrovaných zařízení na drcení a rafinaci. Může být ruminálně chráněný. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina |
| 2.14.7 | řepkový extrahovaný šrot (moučka) krmný | Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí a vhodnou tepelnou úpravou řepkových expelerů. Může obsahovat do 1 % použité bělicí hlínky a jiné filtrační pomocné látky (např. křemeliny, amorfních křemičitanů a amorfního oxidu křemičitého, fylosilikátů a celulózového nebo dřevného vlákna) a surových lecitinů z integrovaných zařízení na drcení a rafinaci. Může být ruminálně chráněný. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 2.15.1 | saflorové semeno | Semena safloru <i>Carthamus tinctorius</i> L. | |
| 2.15.2 | saflorový částečně loupáný extrahovaný šrot (moučka) | Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí částečně loupáných semen safloru. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina |
| 2.15.3 | saflorové slupky | Výrobek získaný loupáním semen safloru. | hrubá vláknina |
| 2.16.1 | sezamové semeno | Semena druhu <i>Sesamum indicum</i> L. | |
| 2.17.1 | částečně loupané sezamové semeno | Výrobek z výroby oleje získaný odstraněním části slupek. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina |
| 2.17.2 | sezamové slupky | Výrobek získaný loupáním sezamových semen. | hrubá vláknina |
| 2.17.3 | sezamové expelery | Výrobek z výroby oleje získaný lisováním semen sezamu (popel nerozpustný v HCl nejvýše 5 %). | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina hrubý tuk |
| 2.18.1 | sójové boby toastované | Sójové boby (<i>Glycine max.</i> L. Merr.) podrobené vhodné tepelné úpravě (aktivita ureázy nejvýše 0,4 mg N/g × min.). Může být ruminálně chráněný. | |
| 2.18.2 | sójové expelery | Výrobek z výroby oleje získaný lisováním semen sóji. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|---------|--|--|--|
| 2.18.3 | sójový extrahovaný šrot (moučka) | Výrobek z výroby oleje získaný ze sójových bobů po extrakci a vhodné tepelné úpravě (aktivita ureázy nejvýše 0,4 mg N/g × min.). Může být ruminálně chráněný. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina pokud > 8 % v sušině |
| 2.18.4 | sójový loupáný extrahovaný šrot (moučka) | Výrobek z výroby oleje získaný z loupáných sójových bobů po extrakci a vhodné tepelné úpravě (aktivita ureázy nejvýše 0,5 mg N/g × min.). Může být ruminálně chráněný. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 2.18.5 | sójové slupky | Výrobek získaný loupáním sójových bobů. | hrubá vláknina |
| 2.18.6 | sójové boby extrudované | Výrobek získaný ze sójových bobů úpravou ve vlhkém a teplém prostředí a pod tlakem zvyšujícím želatinizaci škrobu. Může být ruminálně chráněný. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk |
| 2.18.7 | sójoproteinový koncentrát | Výrobek získaný z loupáných odtučněných sójových bobů po fermentaci nebo další extrakci za účelem snížení obsahu bezdusíkatých látek výtažkových. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 2.18.8 | sójová extrahovaná pulpa [pasta ze sójových bobů] | Výrobek získaný při extrakci sójových bobů pro výrobu potravin. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 2.18.9 | sójová melasa | Výrobek získaný při zpracování sójových bobů. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk |
| 2.18.10 | vedlejší výrobek ze zpracování sójových bobů | Výrobky získané při zpracování sójových bobů pro výrobu potravin ze sójových bobů. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 2.18.11 | sójové boby | Sójové boby (<i>Glycine max.</i> L. Merr.) | aktivita ureázy pokud > 0,4 mg N/g × min. |
| 2.18.12 | sójové vločky | Výrobek získaný napařením nebo mikronizací infračerveným zářením a mačkáním loupáných sójových bobů (aktivita ureázy nejvýše 0,4 mg N/g × min.). | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 2.18.13 | sójový extrahovaný šrot (moučka) krmný | Výrobek z výroby oleje získaný ze sójových bobů po extrakci a vhodné tepelné úpravě (aktivita ureázy nejvýše 0,4 mg N/g × min.). Může obsahovat do 1 % použité bělicí hlinky a jiné filtrační pomocné látky (např. křemeliny, amorfních křemičitanů a amorfního oxidu křemičitého, fylosilikátů a celulóзовého nebo dřevného vlákna) a surových lecitinů z integrovaných zařízení na drcení a rafinaci. Může být ruminálně chráněný. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina pokud > 8 % v sušině |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|---------|---|---|---|
| 2.18.14 | sójový loupaný extrahovaný šrot (moučka) krmný | Výrobek z výroby oleje získaný z loupaných sójových bobů po extrakci a vhodné tepelné úpravě (aktivita ureázy nejvýše 0,5 mg N/g × min.). Může obsahovat do 1 % použité bělicí hlínky a jiné filtrační pomocné látky (např. křemeliny, amorfních křemičitanů a amorfního oxidu křemičitého, fylosilikátů a celulóзовého nebo dřevného vlákna) a surových lecitinů z integrovaných zařízení na drcení a rafinaci. Může být ruminálně chráněný. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 2.19.1 | slunečnicové semeno | Semena slunečnice <i>Helianthus annuus</i> L. Výrobek může být ruminálně chráněný. | |
| 2.19.2 | slunečnicové expelery | Výrobek z výroby oleje získaný lisováním semen slunečnice. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina |
| 2.19.3 | slunečnicový extrahovaný šrot (moučka) | Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí a vhodnou tepelnou úpravou slunečnicových expelerů. Může být ruminálně chráněný. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 2.19.4 | slunečnicový loupaný extrahovaný šrot (moučka) | Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí a vhodnou tepelnou úpravou expelerů ze slunečnicových semen, z nichž byly zcela nebo částečně odstraněny slupky. Hrubá vláknina nejvýše 27,5 % v sušině. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina |
| 2.19.5 | slupky ze slunečnicových semen | Výrobek získaný loupáním slunečnicových semen. | hrubá vláknina |
| 2.19.6 | slunečnicový extrahovaný šrot (moučka) krmný | Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí a vhodnou tepelnou úpravou slunečnicových expelerů. Může obsahovat do 1 % použité bělicí hlínky a jiné filtrační pomocné látky (např. křemeliny, amorfních křemičitanů a amorfního oxidu křemičitého, fylosilikátů a celulóзовého nebo dřevného vlákna) a surových lecitinů z integrovaných zařízení na drcení a rafinaci. Může být ruminálně chráněný. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 2.19.7 | slunečnicový loupaný extrahovaný šrot (moučka) krmný | Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí a vhodnou tepelnou úpravou expelerů ze slunečnicových semen, z nichž byly zcela nebo částečně odstraněny slupky. Může obsahovat do 1 % použité bělicí hlínky a jiné filtrační pomocné látky (např. křemeliny, amorfních křemičitanů a amorfního oxidu křemičitého, fylosilikátů a celulóзовého nebo dřevného vlákna) a surových lecitinů z integrovaných zařízení na drcení a rafinaci. Hrubá vláknina nejvýše 27,5 % v sušině. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|--------|--|--|---|
| 2.20.1 | rostlinný olej a tuk ⁽²⁾ | Olej a tuk získané z rostlin (s výjimkou ricinového oleje z ricinovníku), může být odsližený, rafinovaný a/nebo hydrogenovaný. | vlhkost, pokud > 1 % |
| 2.21.1 | surové lecitiny | Výrobek získaný při odstraňování slizovitých látek ze surového oleje z olejnatých semen a olejnatých plodů působením vody. Při odstraňování slizovitých látek ze surového oleje mohou být přidány kyselina citronová, kyselina fosforečná nebo hydroxid sodný. | |
| 2.22.1 | konopné semeno | Kontrolovaná semena konopí druhu <i>Cannabis sativa</i> L. s maximálním obsahem THC podle právních předpisů EU. | |
| 2.22.2 | konopné expelery | Výrobek z výroby oleje získaný lisováním semen konopí. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina |
| 2.22.3 | konopný olej | Výrobek z výroby oleje získaný lisováním rostlin a semen konopí. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubá vláknina |
| 2.23.1 | makové semeno | Semena druhu <i>Papaver somniferum</i> L. | |
| 2.23.2 | makový extrahovaný šrot (moučka) | Výrobek z výroby oleje získaný extrakcí expelerů z makových semen. | hrubý protein (dusíkaté látky) |

(¹) V příslušných případech lze název doplnit o slova „nízký obsah glukosinolátů“ podle definice v právních předpisech Společenství. To platí pro všechny výrobky z řepkového semene.

(²) Název musí být doplněn druhem rostliny.

3. Semena luskovin a výrobky z nich získané

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|-------|--|---|---|
| 3.1.1 | boby toastované | Semena rostliny <i>Phaseolus</i> spp. nebo <i>Vigna</i> spp. podrobená vhodné tepelné úpravě. Může být ruminálně chráněn. | |
| 3.1.2 | bobový proteinový koncentrát | Výrobek získaný z oddělené plodové vody z bobů při výrobě škrobu. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 3.2.1 | svatojánský chléb sušený | Sušené plody stromu rohovníku <i>Ceratonia siliqua</i> L. | hrubá vláknina |
| 3.2.3 | sušené lusky svatojánského chleba | Výrobek získaný šrotováním sušených plodů (lusků) stromu rohovníku, z nichž byla odstraněna semena. | hrubá vláknina |
| 3.2.4 | mikronizovaná moučka ze sušených lusků svatojánského chleba | Výrobek získaný mikronizací sušených plodů stromu rohovníku, z nichž byla odstraněna semena. | hrubá vláknina veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa |
| 3.2.5 | klíčky svatojánského chleba | Klíčky semen stromu rohovníku. | hrubý protein (dusíkaté látky) |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|-------|--|--|--|
| 3.2.6 | expelery z klíčků svatojánského chleba | Výrobek z výroby oleje získaný lisováním klíčků rohovníku. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 3.2.7 | semena svatojánského chleba | Semena stromu rohovníku. | hrubá vláknina |
| 3.3.1 | cizrna | Semena rostliny <i>Cicer arietinum</i> L. | |
| 3.4.1 | ervíl | Semena rostliny <i>Ervum ervilia</i> L. | |
| 3.5.1 | semeno pískavice | Semena pískavice (<i>Trigonella foenum-graecum</i>). | |
| 3.6.1 | guarová moučka | Výrobek získaný odstraněním slizových látek extrakcí ze semen guarových bobů <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 3.6.2 | guarová moučka z klíčků | Výrobek získaný odstraněním slizových látek extrakcí z klíčků semen guarových bobů. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 3.7.1 | bob koňský | Semena rostliny <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. a var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.. | |
| 3.7.2 | vločky z bobu koňského | Výrobek získaný napařením nebo mikronizací infračerveným zářením a mačkáním loupáných sójových bobů. | škrob hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 3.7.3 | obalové blány bobu koňského [bobové slupky] | Výrobek získaný loupáním semen bobu koňského, sestávající hlavně z vnějších obalů. | hrubá vláknina hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 3.7.4 | bob koňský loupáný | Výrobek získaný loupáním semen bobu koňského, sestávající hlavně z endospermů bobu koňského. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina |
| 3.7.5 | protein z bobu koňského | Výrobek získaný mletím (šrotováním) bobu koňského a jeho frakcionací vzduchem. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 3.8.1 | čočka | Semena rostliny <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik. | |
| 3.8.2 | slupky čočky | Výrobek získaný loupáním semen čočky. | hrubá vláknina |
| 3.9.1 | sladká lupina | Semena rostliny <i>Lupinus</i> spp. s nízkým obsahem hořkých semen. | |
| 3.9.2 | sladká lupina loupaná | Loupaná semena lupiny. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 3.9.3 | obalové blány lupiny [lupinové slupky] | Výrobek získaný loupáním semen lupiny, sestávající hlavně z vnějších obalů. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina |
| 3.9.4 | lupinová pulpa | Výrobek získaný po extrakci složek lupiny. | hrubá vláknina |
| 3.9.5 | lupinové middlings | Výrobek získaný při výrobě lupinové mouky z lupiny. Sestává převážně z částí kotyledonu a malého podílu slupek. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina |
| 3.9.6 | lupinový protein | Výrobek získaný z oddělené plodové vody z lupiny při výrobě škrobu nebo po mletí a frakcionaci vzduchem. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 3.9.7 | lupinový protein (moučka) | Výrobek ze zpracování lupiny pro výrobu moučky s vysokým obsahem proteinu. | hrubý protein (dusíkaté látky) |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|---------|----------------------------------|---|---|
| 3.10.1 | fazole mungo | Boby druhu <i>Vigna radiata</i> L. | |
| 3.11.1 | hrách | Semena rostliny <i>Pisum</i> spp. Výrobek může být ruminálně chráněn. | |
| 3.11.2 | hrachové otruby | Výrobek získaný při výrobě hrachové mouky z loupání hrachu. Sestává hlavně ze slupek odstraněných při loupání a čištění hrachu. | hrubá vláknina |
| 3.11.3 | hrachové vločky | Výrobek získaný napařením nebo mikronizací infračerveným zářením a mačkáním loupáných semen hrachu. | škrob |
| 3.11.4 | hrachová mouka | Výrobek získaný při mletí hrachu. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 3.11.5 | hrachové slupky | Výrobek získaný při výrobě hrachové mouky z loupání hrachu. Sestává hlavně ze slupek odstraněných při loupání a čištění a malého podílu endospermu. | hrubá vláknina |
| 3.11.6 | hrách loupáný | Loupaná semena hrachu. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina |
| 3.11.7 | hrachové middlings | Výrobek získaný při výrobě hrachové mouky. Sestává převážně z částí kotyledonu a malého podílu slupek. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina |
| 3.11.8 | propad po čištění hrachu | Výrobky z mechanického čištění sestávající ze zlomků hrachových zrn oddělených před dalším zpracováním. | hrubá vláknina |
| 3.11.9 | hrachový protein | Výrobek získaný z oddělené plodové vody z hrachu při výrobě škrobu nebo po mletí a frakcionaci vzduchem, případně částečně hydrolyzovaný. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 3.11.10 | hrachová pulpa | Výrobek získaný mokrou extrakcí škrobu a proteinu z hrachu. Sestává hlavně z vnitřní vlákniny a škrobu. | vlhkost, pokud < 70 % nebo > 85 % škrob hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině |
| 3.11.11 | hrachová rozpustná frakce | Výrobek získaný mokrou extrakcí škrobu a proteinu z hrachu. Sestává hlavně z rozpustných proteinů a oligosacharidů. | vlhkost, pokud < 60 % nebo > 85 % veškerý cukr hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 3.11.12 | hrachová vláknina | Výrobek získaný extrakcí po umletí a prosetí loupání hrachu. | hrubá vláknina |
| 3.12.1 | vikve | Semena rostliny <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> a dalších variet. | |
| 3.13.1 | hrachor | Semena rostliny <i>Lathyrus sativus</i> L. podrobená vhodné tepelné úpravě. | metoda tepelné úpravy |
| 3.14.1 | vikve monantha | Semena rostliny <i>Vicia monanthos</i> Desf. | |

4. Hlízy, kořeny a výrobky z nich získané

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|-------|---|---|--|
| 4.1.1 | cukrovka | Kořen rostliny <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell. | |
| 4.1.2 | cukrovkové skrojky | Čerstvý výrobek z výroby cukru sestávající hlavně z očištěných částí cukrovky a případně částí listů řepy. | popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 % v sušině vlhkost, pokud < 50 % |
| 4.1.3 | cukr (řepný) [sacharosa] | Cukr získaný vodní extrakcí z cukrovky. | sacharosa |
| 4.1.4 | řepná melasa | Sirupovitý výrobek získaný při výrobě nebo rafinaci cukru z cukrovky. Může obsahovat do 0,5 % odpěňovacích látek. Může obsahovat do 0,5 % změkčovadel. Může obsahovat do 2 % síranů. Může obsahovat do 0,25 % siřičitanů. | veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa vlhkost, pokud > 28 % |
| 4.1.5 | řepná melasa částečně odcukřená a/nebo zbavená betainu | Výrobek získaný po další vodní extrakci sacharosy a/nebo betainu z řepné melasy. Může obsahovat do 2 % síranů. Může obsahovat do 0,25 % siřičitanů. | veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa vlhkost, pokud > 28 % |
| 4.1.6 | melasa z isomaltulose | Nekrystalizovaná frakce z výroby isomaltulose enzymatickou přeměnou sacharosy z cukrovky. | vlhkost, pokud > 40 % |
| 4.1.7 | cukrovarské řízky vyloužené | Výrobek z výroby cukru sestávající z řízků cukrovky, z nichž byl vodní extrakcí získán cukr. Obsah vlhkosti nejméně: 82 %. Obsah cukru je nízký a blíží se nule v důsledku fermentace (kyselina mléčná). | popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 % v sušině vlhkost, pokud < 82 % nebo > 92 % |
| 4.1.8 | cukrovarské řízky lisované | Výrobek z výroby cukru sestávající z řízků cukrovky, z nichž byl vodní extrakcí získán cukr a které byly mechanicky lisovány. Obsah vlhkosti nejvýše: 82 %. Obsah cukru je nízký a blíží se nule v důsledku fermentace (kyselina mléčná). Výrobek může obsahovat do 1 % síranů. | popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 % v sušině vlhkost, pokud < 65 % nebo > 82 % |
| 4.1.9 | cukrovarské řízky lisované melasové | Výrobek z výroby cukru sestávající z řízků cukrovky, z nichž byl vodní extrakcí získán cukr, které byly mechanicky lisovány a k nimž byla přidána melasa. Obsah vlhkosti nejvýše: 82 %. Obsah cukru se snižuje v důsledku fermentace (kyselina mléčná). Výrobek může obsahovat do 1 % síranů. | popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 % v sušině vlhkost, pokud < 65 % nebo > 82 % |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|--------|--|---|---|
| 4.1.10 | cukrovarské řízky sušené | Výrobek z výroby cukru sestávající z řízků cukrovky, z nichž byl vodní extrakcí získán cukr, byly mechanicky lisovány a sušený. Může obsahovat do 2 % síranů. | popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa, pokud > 10,5 % |
| 4.1.11 | cukrovarské řízky sušené melasové | Výrobek z výroby cukru sestávající z řízků cukrovky, z nichž byl vodní extrakcí získán cukr, byly mechanicky lisovány a sušený a byla k nim přidána melasa. Může obsahovat do 0,5 % odpěňovacích látek. Může obsahovat do 2 % síranů. | popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa |
| 4.1.12 | cukerný sirup | Výrobek získaný zpracováním cukru a/nebo melasy. Může obsahovat do 0,5 % síranů. Může obsahovat do 0,25 % siřičitanů. | veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa vlhkost, pokud > 35 % |
| 4.1.13 | cukrovarské řízky vařené | Výrobek z výroby jedlého sirupu z cukrovky, může být lisovaný nebo sušený. | pokud sušený popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině pokud lisovaný popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 % v sušině vlhkost, pokud < 50 % |
| 4.1.14 | fruktooligosacharidy | Výrobek získaný z cukru cukrovky enzymatickým procesem. | vlhkost, pokud > 28 % |
| 4.2.1 | šťáva z červené řepy | Šťáva z lisování červené řepy (<i>Beta vulgaris</i> convar. <i>crassa</i> var. <i>conditiva</i>) s následnou koncentrací a pasterizací, která si zachovává typickou zeleninovou chuť a aroma. | vlhkost, pokud < 50 % nebo > 60 % popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině |
| 4.3.1 | mrkev | Kořeny žluté nebo červené mrkve druhu <i>Daucus carota</i> L. | |
| 4.3.2 | slupky z napařené mrkve | Vlhký výrobek z průmyslového zpracování mrkve sestávající ze slupek odstraněných z kořene mrkve napařením, do kterého může být přidán jako pomocná látka želatinový mrkvový škrob. Obsah vlhkosti nejvýše: 97 %. | škrob hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině vlhkost, pokud < 87 % nebo > 97 % |
| 4.3.3 | oškrabky z mrkve | Vlhký výrobek odpadlý mechanickou separací při zpracování mrkve a převážně sestávající ze sušených mrkví a zbytků mrkve. Výrobek mohl být podroben tepelné úpravě. Obsah vlhkosti nejvýše: 97 %. | škrob hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině vlhkost, pokud < 87 % nebo > 97 % |
| 4.3.4 | mrkvové vločky | Výrobek získaný vločkováním kořenů žluté nebo červené mrkve, které jsou následně usušeny. | |
| 4.3.5 | mrkev sušená | Kořeny žluté nebo červené mrkve, bez ohledu na způsob úpravy, které jsou následně usušeny. | hrubá vláknina |
| 4.3.6 | krmná mrkev sušená | Výrobek sestávající z vnitřní dužniny a vnějších slupek, které jsou usušeny. | hrubá vláknina |
| 4.4.1 | čekankový kořen | Kořeny rostliny <i>Cichorium intybus</i> L. | |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|--------|--------------------------------------|--|--|
| 4.4.2 | čekankové skrojky | Čerstvý výrobek ze zpracování čekanky. Sestává převážně z očištěných částí čekanky a částí listů. | popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině vlhkost, pokud < 50 % |
| 4.4.3 | čekankové semeno | Semena rostliny <i>Cichorium intybus</i> L. | |
| 4.4.4 | čekankové řízky lisované | Výrobek z výroby inulinu z kořenů rostliny <i>Cichorium intybus</i> L. sestávající z extrahovaných a mechanicky lisovaných řízků čekanky. Čekankové (rozpustné) sacharidy a voda byly částečně odstraněny. Výrobek může obsahovat do 1 % síranů a do 0,2 % siřičitanů. | hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině vlhkost, pokud < 65 % nebo > 82 % |
| 4.4.5 | čekankové řízky sušené | Výrobek z výroby inulinu z kořenů rostliny <i>Cichorium intybus</i> L. sestávající z extrahovaných a mechanicky lisovaných řízků čekanky, které jsou následně usušeny. Čekankové (rozpustné) sacharidy a voda byly částečně extrahovány. Výrobek může obsahovat do 2 % síranů a do 0,5 % siřičitanů. | hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině |
| 4.4.6 | prášek z kořenů čekanky | Výrobek získaný řezáním, sušením a mletím kořenů čekanky. Může obsahovat do 1 % protispékavých látek. | hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině |
| 4.4.7 | čekanková melasa | Výrobek získaný při výrobě inulinu a oligofruktosy z čekanky. Čekanková melasa sestává z organického rostlinného materiálu a minerálních látek. Může obsahovat do 0,5 % odpěňovacích látek. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý popel vlhkost, pokud < 20 % nebo > 30 % |
| 4.4.8 | čekanková vináza | Vedlejší výrobek ze zpracování čekanky získaný po separaci inulinu a oligofruktosy a eluaci iontů. Čekanková vináza sestává z organického rostlinného materiálu a minerálních látek. Může obsahovat do 1 % odpěňovacích látek. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý popel vlhkost, pokud < 30 % nebo > 40 % |
| 4.4.9 | čekankový inulin | Inulin je fruktan extrahovaný z kořenů rostliny <i>Cichorium intybus</i> L.; surový čekankový inulin může obsahovat do 1 % síranů a do 0,5 % siřičitanů. | |
| 4.4.10 | oligofruktosový sirup | Výrobek získaný částečnou hydrolyzou inulinu z rostliny <i>Cichorium intybus</i> L.; surový oligofruktosový sirup může obsahovat do 1 % síranů a do 0,5 % siřičitanů. | vlhkost, pokud < 20 % nebo > 30 % |
| 4.4.11 | oligofruktosa sušená | Výrobek získaný částečnou hydrolyzou inulinu z rostliny <i>Cichorium intybus</i> L. a následným sušením. | |
| 4.5.1 | česnek sušený | Bílý až žlutý prášek z čistého mletého česneku druhu <i>Allium sativum</i> L. | |
| 4.6.1 | maniok [tapioka] [kasava] | Kořeny rostliny <i>Manihot esculenta</i> Crantz, bez ohledu na způsob úpravy. | vlhkost, pokud < 60 % nebo > 70 % |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|-------|---|--|---|
| 4.6.2 | maniok [tapioka] [kasava] sušený | Kořeny manioku, bez ohledu na způsob úpravy, které jsou následně usušeny. | škrob popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině |
| 4.7.1 | cibulová pulpa | Vlhký výrobek odpadlý při zpracování cibule (rodu <i>Allium</i>) a sestávající ze slupek a celých cibulí. Pokud se jedná o výrobek z výroby cibulového oleje, obsahuje převážně vařené zbytky cibule. | hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině |
| 4.7.2 | cibule smažená | Oloupané a rozdrobené kousky cibule, které jsou poté usmaženy. | hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině hrubý tuk |
| 4.7.3 | cibulová rozpustná frakce | Sušený výrobek odpadlý při zpracování čerstvé cibule. Získává se extrakcí alkoholem a/nebo vodou, vodní nebo alkoholová frakce je oddělena a sprejově sušena. Sestává hlavně ze sacharidů. | hrubá vláknina |
| 4.8.1 | brambory | Hlízy rostliny <i>Solanum tuberosum</i> L. | vlhkost, pokud < 72 % nebo > 88 % |
| 4.8.2 | brambory loupané | Brambory, z nichž byla odstraněna slupka napařením. | škrob hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině |
| 4.8.3 | slupky z napařených brambor | Vlhký výrobek z průmyslového zpracování brambor sestávající ze slupek odstraněných z hlízy bramboru napařením, do kterého může být přidán jako pomocná látka želatinový bramborový škrob. Může být rozmačkaný. | vlhkost, pokud < 82 % nebo > 93 % škrob hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině |
| 4.8.4 | odřezky ze syrových brambor | Výrobek odpadlý z loupaných nebo neloupaných brambor při přípravě bramborových výrobků pro lidskou spotřebu. | vlhkost, pokud < 72 % nebo > 88 % škrob hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině |
| 4.8.5 | oškrobky z brambor | Výrobek odpadlý mechanickou separací při zpracování brambor a převážně sestávající ze sušených brambor a zbytků brambor. Výrobek mohl být podroben tepelné úpravě. | vlhkost, pokud < 82 % nebo > 93 % škrob hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině |
| 4.8.6 | brambory mačkané | Blanšírovaný nebo vařený a poté rozmačkaný výrobek z brambor. | škrob hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|--------|---|---|---|
| 4.8.7 | bramborové vločky | Výrobek získaný sušením opraných, loupaných nebo neloupaných, pařených brambor na válcové sušárně. | škrob hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině |
| 4.8.8 | bramborová dřev (pulpa) | Výrobek z výroby bramborového škrobu sestávající z extrahovaných mletých brambor. | vlhkost, pokud < 77 % nebo > 88 % |
| 4.8.9 | bramborová dřev (pulpa) sušená | Sušený výrobek z výroby bramborového škrobu sestávající z extrahovaných mletých brambor. | |
| 4.8.10 | bramborová bílkovina | Výrobek z výroby škrobu získaný po separaci škrobu, obsahující převážně bílkovinné složky. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 4.8.11 | bramborová bílkovina hydrolyzovaná | Výrobek získaný kontrolovanou enzymatickou hydrolyzou bramborových bílkovin. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 4.8.12 | bramborová bílkovina fermentovaná | Výrobek získaný fermentací bramborové bílkoviny a následným sprejovým sušením. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 4.8.13 | bramborová bílkovina fermentovaná tekutá | Tekutý výrobek získaný fermentací bramborové bílkoviny. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 4.8.14 | koncentrované plodové vody z brambor | Koncentrovaný výrobek z výroby bramborového škrobu sestávající ze zbylých složek po částečném odstranění vlákniny, proteinů a škrobu z celé bramborové dřevě (pulpy) a odpaření části vody. | vlhkost, pokud < 50 % nebo > 60 % pokud vlhkost < 50 %: — hrubý protein (dusíkaté látky) — hrubý popel |
| 4.8.15 | bramborové granule | Sušené brambory (brambory po oprání, oloupání, zmenšení velikosti – nakrájení, vločkování atd. a odstranění obsahu vody). | |
| 4.9.1 | batáty [sladké brambory] | Kořenové hlízy rostliny <i>Ipomoea batatas</i> L., bez ohledu na způsob úpravy. | vlhkost, pokud < 57 % nebo > 78 % |
| 4.10.1 | jeruzalémské artyčoky [topinambury] | Hlízy rostliny <i>Helianthus tuberosus</i> L., bez ohledu na způsob úpravy. | vlhkost, pokud < 75 % nebo > 80 % |

5. Ostatní semena a plody a výrobky z nich získané

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|-------|------------------------|---|--|
| 5.1.1 | žaludy | Celé plody dubu letního <i>Quercus robur</i> L., dubu zimního <i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl., dubu korkového <i>Quercus suber</i> L. nebo jiných druhů dubu. | |
| 5.1.2 | žaludy loupané | Výrobek získaný loupáním žaludů. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina |
| 5.2.1 | mandle | Celé plody rostliny <i>Prunus dulcis</i> , se slupkami nebo bez slupek, nebo jejich zlomky. | |
| 5.2.2 | mandlové slupky | Mandlové slupky získané z loupaných mandlových semen fyzikálním oddělením od jader a umleté. | hrubá vláknina |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|--------|---|---|--|
| 5.2.3 | mandlové expelery | Výrobek z výroby oleje získaný lisováním jader mandlí. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina |
| 5.3.1 | anýzové semeno | Semena rostliny <i>Pimpinella anisum</i> . | |
| 5.4.1 | jablečná dřev (pulpa) sušená [jablečné výlisky sušené] | Výrobek získaný při výrobě šťávy z <i>Malus domestica</i> nebo při výrobě jablečného vína (cidru). Sestává převážně z vnitřní dužniny a vnějších slupek, které jsou usušené. Může být depektinizovaný. | hrubá vláknina |
| 5.4.2 | jablečná dřev (pulpa) lisovaná [jablečné výlisky] | Vlhký výrobek získaný při výrobě šťávy z jablek nebo při výrobě jablečného vína (cidru). Sestává převážně z vnitřní dužniny a vnějších slupek, které jsou lisované. Může být depektinizovaný. | hrubá vláknina |
| 5.4.3 | jablečná melasa | Výrobek získaný po výrobě pektinu z jablečné dřev (pulpy). Může být depektinizovaný. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina hrubé oleje a tuky, pokud > 10 % |
| 5.5.1 | cukrovkové semeno | Semena řepy cukrovky. | |
| 5.6.1 | pohanka | Semena rostliny <i>Fagopyrum esculentum</i> . | |
| 5.6.2 | pohankové slupky a otruby | Výrobek získaný při mletí pohankových zrn. | hrubá vláknina |
| 5.6.3 | pohankové middlings | Výrobek z výroby mouky získaný z přečištěné pohanky. Sestává převážně z částic endospermu, s jemnými částicemi vnějších obalů a malým podílem různých částí zrna. Nesmí obsahovat více než 10 % hrubé vlákniny. | hrubá vláknina škrob |
| 5.7.1 | semeno červeného hlávkového zelí | Semena rostliny <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i> . | |
| 5.8.1 | semeno lesknice kanárské | Semena rostliny <i>Phalaris canariensis</i> . | |
| 5.9.1 | semeno kmínu | Semena rostliny <i>Carum carvi</i> L. | |
| 5.12.1 | zlomky kaštanů | Výrobek z výroby kaštanové mouky sestávající převážně z částic endospermu, s jemnými částicemi obalů a malým podílem zbytků kaštanu (<i>Castanea</i> spp.). | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina |
| 5.13.1 | citrusová pulpa | Výrobek získaný lisováním citrusových plodů <i>Citrus</i> (L.) spp. nebo při výrobě šťávy z citrusových plodů. Může být depektinizovaný. | hrubá vláknina |
| 5.13.2 | citrusová pulpa sušená | Výrobek získaný lisováním citrusových plodů nebo při výrobě šťávy z citrusových plodů, který je následně usušen. Může být depektinizovaný. | hrubá vláknina |
| 5.14.1 | semeno jetele lučního | Semena rostliny <i>Trifolium pratense</i> L. | |
| 5.14.2 | semeno jetele plazivého | Semena rostliny <i>Trifolium repens</i> L. | |
| 5.15.1 | kávové slupky | Výrobek získaný z loupaných semen kávovníku (<i>Coffea</i>). | hrubá vláknina |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|--------|--|---|--|
| 5.16.1 | semeno chrpy | Semena rostliny <i>Centaurea cyanus</i> L. | |
| 5.17.1 | semeno okurky | Semena rostliny <i>Cucumis sativus</i> L. | |
| 5.18.1 | semeno cypřiše | Semena rostliny <i>Cupressus</i> L. | |
| 5.19.1 | datle | Plody rostliny <i>Phoenix dactylifera</i> L. Výrobek může být sušený. | |
| 5.19.2 | semeno datle | Celá semena datlovníku. | hrubá vláknina |
| 5.20.1 | semeno fenyklu | Semena rostliny <i>Foeniculum vulgare</i> Mill. | |
| 5.21.1 | fíky | Plody rostliny <i>Ficus carica</i> L. Výrobek může být sušený. | |
| 5.22.1 | ovocná jádra ⁽¹⁾ | Výrobek sestávající z vnitřních, jedlých semen ořechů nebo ovocných pecek. | |
| 5.22.2 | ovocné výlisky ⁽¹⁾ | Výrobek získaný při výrobě ovocných šťáv a ovocného pyré. Může být depektinizovaný. | hrubá vláknina |
| 5.22.3 | ovocné výlisky sušené ⁽¹⁾ | Výrobek získaný při výrobě ovocných šťáv a ovocného pyré, který je následně usušen. Může být depektinizovaný. | hrubá vláknina |
| 5.23.1 | řeřicha zahradní | Semena rostliny <i>Lepidium sativum</i> L. | hrubá vláknina |
| 5.24.1 | travní semena | Semena trav čeledí <i>Poaceae</i> , <i>Cyperaceae</i> a <i>Juncaceae</i> . | |
| 5.25.1 | jádra z hroznového vína | Jádra <i>vitis</i> L. oddělená od hroznových výlisků, která nejsou odtučněná. | hrubý tuk hrubá vláknina |
| 5.25.2 | jádra z hroznového vína extrahovaná (moučka) | Výrobek získaný při extrakci oleje z jader z hroznového vína. | hrubá vláknina |
| 5.25.3 | hroznové výlisky sušené [matolína (matoliny)] | Hroznové výlisky sušené ihned po extrakci alkoholu, ze kterých byly co možná nejvíce odstraněny stopky a jádra. | hrubá vláknina |
| 5.25.4 | jádra z hroznového vína tekutá | Výrobek získaný z jader hroznového vína po výrobě šťávy z hroznového vína. Obsahuje převážně sacharidy. Může být koncentrovaný. | hrubá vláknina |
| 5.26.1 | lískové ořechy | Celé plody rostliny <i>Corylus</i> (L.) spp., se slupkami nebo bez slupek, nebo jejich zlomky. | |
| 5.26.2 | expelery lískových ořechů | Výrobek z výroby oleje získaný lisováním jader lískových ořechů. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|--------|---|--|--|
| 5.27.1 | pektin | Pektin se získává vodní extrakcí (přírodních druhů) vhodného rostlinného materiálu, obvykle citrusových plodů nebo jablek. Jako organické srážecí činidlo se může použít pouze methanol, ethanol a propan-2-ol. Může obsahovat do 1 % methanolu, ethanolu a propan-2-olu nebo jejich kombinaci, vztaženo na bezvodou bázi. Pektin sestává hlavně z parciálních methylesterů kyseliny polygalakturonové a jejích amonných, sodných, draselných a vápenatých solí. | |
| 5.28.1 | semeno perilly | Semena rostliny <i>Perilla frutescens</i> L. a výrobky z jejího umletí. | |
| 5.29.1 | piniové oříšky | Semena rostliny <i>Pinus</i> (L.) spp. | |
| 5.30.1 | pistácie | Plody rostliny <i>Pistacia vera</i> L. | |
| 5.31.1 | semeno jitrocele | Semena rostliny <i>Plantago</i> (L.) spp. | |
| 5.32.1 | semeno ředkve | Semena rostliny <i>Raphanus sativus</i> L. | |
| 5.33.1 | semeno špenátu | Semena rostliny <i>Spinacia oleracea</i> L. | |
| 5.34.1 | semeno ostropestřce | Semena rostliny <i>Carduus marianus</i> L. | |
| 5.35.1 | pulpa (dřeň) z rajských jablek [rajčatové výlisky] | Výrobek získaný lisováním rajských jablek rostliny <i>Solanum lycopersicum</i> L. při výrobě rajčatové šťávy. Sestává převážně ze slupek a semen rajských jablek. | hrubá vláknina |
| 5.36.1 | semeno řebříčku | Semena rostliny <i>Achillea millefolium</i> L. | |
| 5.37.1 | expelery jader meruněk | Výrobek z výroby oleje získaný lisováním jader meruněk (<i>Prunus armeniaca</i> L.). Může obsahovat kyselinu kyanovodíkovou. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina |
| 5.38.1 | expelery černuchy seté | Výrobek z výroby oleje získaný lisováním semen černuchy seté (<i>Bunium persicum</i> L.). | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina |
| 5.39.1 | expelery brutnáku lékařského | Výrobek z výroby oleje získaný lisováním semen brutnáku lékařského (<i>Borago officinalis</i> L.). | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina |
| 5.40.1 | expelery pupalky dvouleté | Výrobek z výroby oleje získaný lisováním semen pupalky dvouleté (<i>Oenothera</i> L.). | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina |
| 5.41.1 | expelery granátových jablek | Výrobek z výroby oleje získaný lisováním semen granátových jablek (<i>Punica granatum</i> L.). | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina |
| 5.42.1 | expelery jader vlašských ořechů | Výrobek z výroby oleje získaný lisováním jader vlašských ořechů (<i>Juglans regia</i> L.). | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina |

(1) Název musí být doplněn druhem rostliny.

6. Pícniny a objemná krmiva a výrobky z nich získané

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|--------|---|--|---|
| 6.1.1 | řepný chrást | Listy rostliny <i>Beta</i> spp. | |
| 6.2.1 | obiloviny (rostliny) ⁽¹⁾ | Celé rostliny obilovin nebo jejich části. Výrobek může být sušený, čerstvý nebo silážovaný. | |
| 6.3.1 | obilní sláma ⁽¹⁾ | Sláma z obilovin. | |
| 6.3.2 | obilní sláma ošetřená ⁽¹⁾, ⁽²⁾ | Výrobek získaný vhodným ošetřením slámy z obilovin. | sodík, při ošetření hydroxidem sodným |
| 6.4.1 | jetelová moučka | Výrobek získaný sušením a šrotováním jetele <i>Trifolium</i> spp. Může obsahovat do 20 % vojtěšky (<i>Medicago sativa</i> L. a <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i>) nebo jiných pícnin sušených a šrotovaných současně s jetelem. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině |
| 6.5.1 | moučka z pícnin ⁽³⁾ [travní moučka] ⁽³⁾ [zelená moučka] ⁽³⁾ | Výrobek získaný sušením a šrotováním a v některých případech tvarováním pícnin. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině |
| 6.6.1 | tráva přirozeně sušená [seno] | Druh jakékoliv trávy přirozeně sušené. | popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině |
| 6.6.2 | tráva horkovzdušně sušená | Výrobek získaný z trávy (jakéhokoliv druhu), která byla uměle zbavena vlhkosti (v jakékoliv formě). | hrubý protein (dusíkaté látky) vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině |
| 6.6.3 | tráva, byliny, luskoviny [zelená píce] | Čerstvé, silážované nebo sušené plodiny na orné půdě sestávající z trávy, luskovin nebo bylin, obecně popisované jako siláž, senáž, seno nebo zelená píce. | popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině |
| 6.7.1 | konopná moučka | Moučka získaná mletím sušených listů rostliny <i>Cannabis sativa</i> L. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 6.7.2 | konopná vláknina | Výrobek získaný při zpracování konopí, zeleně zbarvený, sušený, vláknitý. | |
| 6.8.1 | sláma z bobu koňského | Sláma z bobu koňského. | |
| 6.9.1 | lněné stonky | Stonky lnu (<i>Linum usitatissimum</i> L.). | |
| 6.10.1 | vojtěška [alfalfa] | Rostliny <i>Medicago sativa</i> L. a <i>Medicago</i> var. nebo jejich části. | popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině |
| 6.10.2 | vojtěška přirozeně sušená [alfalfa přirozeně sušená] | Vojtěška přirozeně sušená. | popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|--------|---|---|---|
| 6.10.3 | vojtěška horkovzdušně sušená [alfalfa horkovzdušně sušená] | Vojtěška, která byla uměle zbavena vlhkosti, v jakékoliv formě. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině |
| 6.10.4 | vojtěška extrudovaná [alfalfa extrudovaná] | Extrudované vojtěškové pelety. | |
| 6.10.5 | vojtěšková moučka ⁽¹⁾ [alfalfa moučka] ⁽²⁾ | Výrobek získaný sušením a šrotováním vojtěšky. Může obsahovat do 20 % jetele nebo jiných píceňin sušených a šrotovaných současně s vojtěškou. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % v sušině |
| 6.10.6 | vojtěškové výlisky [alfalfa výlisky] | Sušený výrobek získaný lisováním šťávy z vojtěšky. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubá vláknina |
| 6.10.7 | vojtěškový proteinový koncentrát [alfalfa proteinový koncentrát] | Výrobek získaný umělým sušením frakcí vojtěškové vylisované šťávy, které byly za účelem vysrážení proteinů odděleny odstředěním a tepelně upraveny. | hrubý protein (dusíkaté látky) karoten |
| 6.10.8 | vojtěšková rozpustná frakce | Výrobek získaný po extrakci proteinů z vojtěškové šťávy, může být sušený. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 6.11.1 | kukuřičná siláž | Silážované rostliny <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> nebo jejich částí. | |
| 6.12.1 | hrachová sláma | Sláma z rostliny <i>Pisum</i> spp. | |

⁽¹⁾ Název musí být doplněn druhem rostliny.

⁽²⁾ Název musí být doplněn způsobem provedeního ošetření.

⁽³⁾ K názvu může být přidán druh pícniny.

⁽⁴⁾ Název „moučka“ může být nahrazen názvem „pelety“. Způsob sušení může být připojen k názvu.

7. Ostatní rostliny, řasy a výrobky z nich získané

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|-------|------------------------------------|---|--|
| 7.1.1 | řasy ⁽¹⁾ | Řasy, živé nebo zpracované, včetně čerstvých, chlazených nebo zmrazených řas. Může obsahovat do 0,1 % odpěňovacích látek. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel |
| 7.1.2 | řasy sušené ⁽¹⁾ | Výrobek získaný sušením řas. Tento výrobek může být upraven promytím za účelem snížení obsahu jodu. Může obsahovat do 0,1 % odpěňovacích látek. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel |
| 7.1.3 | moučka z řas ⁽¹⁾ | Výrobek z výroby oleje z řas získaný extrakcí řas. Může obsahovat do 0,1 % odpěňovacích látek. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel |
| 7.1.4 | olej z řas ⁽¹⁾ | Výrobek z výroby oleje z řas získaný extrakcí. Může obsahovat do 0,1 % odpěňovacích látek. | hrubý tuk vlhkost, pokud > 1 % |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|--------|--|--|--|
| 7.1.5 | výtažek z řas ⁽¹⁾ [frakce z řas] ⁽¹⁾ | Vodný nebo alkoholový výtažek z řas, který obsahuje převážně sacharidy. Může obsahovat do 0,1 % odpěňovacích látek. | |
| 7.2.6 | moučka z mořských řas | Výrobek získaný sušením a šrotováním makrořas, zejména hnědých mořských řas. Tento výrobek může být upraven promytím za účelem snížení obsahu jodu. Může obsahovat do 0,1 % odpěňovacích látek. | hrubý popel |
| 7.3.1 | Kůra ⁽²⁾ | Očištěná a sušená kůra stromů nebo keřů. | hrubá vláknina |
| 7.4.1 | Květy ⁽²⁾ sušené | Všechny části sušených květů jedlých rostlin a jejich frakce. | hrubá vláknina |
| 7.5.1 | brokolice sušená | Výrobek získaný sušením rostliny <i>Brassica oleracea</i> L. po oprání, zmenšení velikosti (nakrájení, vložkování atd.) a odstranění obsahu vody. | |
| 7.6.1 | třtinová melasa | Sirupovitý výrobek získaný při výrobě nebo rafinaci cukru z rostliny <i>Saccharum</i> L. Může obsahovat do 0,5 % odpěňovacích látek. Může obsahovat do 0,5 % změkčovadel. Může obsahovat do 3,5 % síranů. Může obsahovat do 0,25 % siřičitanů. | veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa vlhkost, pokud > 30 % |
| 7.6.2 | Třtinová melasa částečně odcukřená | Výrobek získaný po další vodní extrakci sacharosy z třtinové melasy. | veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa vlhkost, pokud > 28 % |
| 7.6.3 | třtinový cukr [sacharosa] | Cukr získaný vodní extrakcí z cukrové třtiny. | sacharosa |
| 7.6.4 | třtinová bagasa | Výrobek získaný vodní extrakcí cukru z cukrové třtiny. Sestává hlavně z vlákniny. | hrubá vláknina |
| 7.7.1 | Listy ⁽²⁾ sušené | Sušené listy jedlých rostlin a jejich frakce. | hrubá vláknina |
| 7.8.1 | lignocelulosa ⁽²⁾ | Výrobek získaný mechanickým zpracováním sušeného surového přírodního dřeva, který sestává převážně z lignocelulosy. | hrubá vláknina |
| 7.9.1 | lékořicový kořen | Kořen rostliny <i>Glycyrrhiza</i> L. | |
| 7.10.1 | máta | Výrobek získaný ze sušení nadzemních částí rostlin <i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> nebo <i>Mentha viridis</i> (L.), bez ohledu na způsob úpravy. | |
| 7.11.1 | špenát sušený | Výrobek získaný ze sušení rostliny <i>Spinacia oleracea</i> L., bez ohledu na způsob úpravy. | |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|--------|--------------------------------------|---|-------------------|
| 7.12.1 | juka, mohave | Prášek z rostliny <i>Yucca schidigera</i> Roezl. | hrubá vláknina |
| 7.13.1 | rostlinné uhlí [dřevěné uhlí] | Výrobek získaný zuhelnatěním organického rostlinného materiálu. | hrubá vláknina |
| 7.14.1 | dřevo ⁽²⁾ | Chemicky neošetřené vyzrálé dřevo nebo dřevná vlákna. | hrubá vláknina |

⁽¹⁾ Název musí být doplněn druhem.

⁽²⁾ Název musí být doplněn druhem rostliny.

8. Mléčné výrobky a výrobky z nich získané

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|-------|--|--|--|
| 8.1.1 | máslo a výrobky z másla | Máslo a výrobky získané při výrobě nebo zpracování másla (např. podmásli), pokud nejsou uvedeny samostatně. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk laktosa vlhkost, pokud > 6 % |
| 8.2.1 | podmáslí/podmáslí sušené ⁽¹⁾ | Výrobek získaný při stloukání másla ze smetany nebo podobnými postupy. Může být upraven zahuštěním a/nebo sušením. Je-li výrobek zvláště vyroben jako krmná surovina, může obsahovat: — do 0,5 % fosforečnanů, např. polyfosforečnanů (např. hexametafosforečnanu sodného), difosforečnanů (např. pyrofosforečnanu draselného), používaných ke snížení viskozity a ke stabilizaci proteinu při zpracování; — do 0,3 % kyselin, např. organických kyselin: kyseliny citronové, mravenčí, propionové, anorganických kyselin: kyseliny sírové, chlorovodíkové, fosforečné, používaných k úpravě pH v mnoha částech výrobních postupů; — do 0,5 % zásad, např. hydroxidu sodného, draselného, vápenatého, hořečnatého, používaných k úpravě pH v mnoha částech výrobních postupů; — do 2 % ztekujících prostředků, např. oxidu křemičitého, trifosforečnanu pentasodného, fosforečnanu vápenatého, používaných ke zlepšení tekutosti; — do 0,4 % emulgátoru lecitinu. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk laktosa vlhkost, pokud > 6 % |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|--------|--|---|--|
| 8.3.1 | kasein | Výrobek získaný z odtučněného mléka nebo podmáslí sušením kaseinu vysráženého s použitím kyselin nebo syřidla. | hrubý protein (dusíkaté látky) vlhkost, pokud > 10 % |
| 8.4.1 | kaseinát | Výrobek extrahovaný ze syřeniny nebo kaseinu použitím neutralizujících látek a sušením. | hrubý protein (dusíkaté látky) vlhkost, pokud > 10 % |
| 8.5.1 | sýr a výrobky ze sýra | Sýr a výrobky ze sýra a mléčných výrobků. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk |
| 8.6.1 | mlezivo/mlezivo sušené | Sekret mléčných žláz zvířat produkujících mléko do pěti dní po porodu. Může být upraven zahuštěním a/nebo sušením. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 8.7.1 | mléčné vedlejší výrobky | Výrobky získané při výrobě mléčných výrobků (včetně, ale nikoliv pouze: někdejších mléčných výrobků, které se již nepoužívají jako potraviny, kalu z odstředivky nebo separátoru, výplachové vody, mléčných minerálních látek). Je-li výrobek zvlášť vyroben jako krmná surovina, může obsahovat: — do 0,5 % fosforečnanů, např. polyfosforečnanů (např. hexametafosforečnanu sodného), difosforečnanů (např. pyrofosforečnanu draselného), používaných ke snížení viskozity a ke stabilizaci proteinu při zpracování; — do 0,3 % kyselin, např. organických kyselin: kyseliny citronové, mravenčí, propionové, anorganických kyselin: kyseliny sírové, chlorovodíkové, fosforečné, používaných k úpravě pH v mnoha částech výrobních postupů; — do 0,5 % zásad, např. hydroxidu sodného, draselného, vápenatého, hořečnatého, používaných k úpravě pH v mnoha částech výrobních postupů; — do 2 % ztekujících prostředků, např. oxidu křemičitého, trifosforečnanu pentasodného, fosforečnanu vápenatého, používaných ke zlepšení tekutosti; — do 0,4 % emulgátoru lecitinu. | vlhkost hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk veškerý cukr |
| 8.8.1 | fermentované mléčné výrobky | Výrobky získané fermentací mléka (např. jogurt atd.). | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk |
| 8.9.1 | laktosa | Cukr oddělený z mléka nebo syrovátky purifikací a sušením. | laktosa vlhkost, pokud > 5 % |
| 8.10.1 | mléko/mléko sušené ⁽¹⁾ | Syrové mléko získané z jednoho nebo více dojení. Může být upraven zahuštěním a/nebo sušením. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk vlhkost, pokud > 5 % |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|--------|--|---|--|
| 8.11.1 | mléko odtučněné/mléko odtučněné sušené ⁽¹⁾ | Mléko, jehož obsah tuku byl snížen jeho oddělením. Může být upraven zahuštěním a/nebo sušením. | hrubý protein (dusíkaté látky) vlhkost, pokud > 5 % |
| 8.12.1 | mléčný tuk | Výrobek získaný oddělením tuku z mléka. | hrubý tuk |
| 8.13.1 | mléčná bílkovina (prášek) | Výrobek získaný sušením bílkovinných složek extrahovaných z mléka chemickým nebo fyzikálním postupem. | hrubý protein (dusíkaté látky) vlhkost, pokud > 8 % |
| 8.14.1 | kondenzované a odpařené mléko a výrobky z něho | Kondenzované a odpařené mléko a výrobky získané výrobou nebo zpracováním těchto výrobků. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk vlhkost, pokud > 5 % |
| 8.15.1 | mléčný permeát/mléčný permeát (prášek) ⁽¹⁾ | Výrobek získaný filtrací (ultra-, nano- nebo mikrofiltrací) mléka (proniklý přes membránu), z něhož byla případně částečně odstraněna laktosa. Může být upraven reverzní osmózou a zahuštěním a/nebo sušením. | hrubý popel hrubý protein (dusíkaté látky) laktosa vlhkost, pokud > 8 % |
| 8.16.1 | mléčný retentát/mléčný retentát (prášek) ⁽¹⁾ | Výrobek získaný filtrací (ultra-, nano- nebo mikrofiltrací) mléka (zadržený membránou). Může být upraven zahuštěním a/nebo sušením. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý popel laktosa vlhkost, pokud > 8 % |
| 8.17.1 | syrovátka/syrovátka sušená ⁽¹⁾ | Výrobek z výroby sýrů, tvarohu nebo kaseinu nebo podobných postupů. Může být upraven zahuštěním a/nebo sušením. Je-li výrobek zvlášť vyroben jako krmná surovina, může obsahovat: — do 0,5 % fosforečnanů, např. polyfosforečnanů (např. hexametrafosforečnanu sodného), difosforečnanů (např. pyrofosforečnanu draselného), používaných ke snížení viskozity a ke stabilizaci proteinu při zpracování; — do 0,3 % kyselin, např. organických kyselin: kyseliny citronové, mravenčí, propionové, anorganických kyselin: kyseliny sírové, chlorovodíkové, fosforečné, používaných k úpravě pH v mnoha částech výrobních postupů; — do 0,5 % zásad, např. hydroxidu sodného, draselného, vápenatého, hořečnatého, používaných k úpravě pH v mnoha částech výrobních postupů; — do 2 % ztekujících prostředků, např. oxidu křemičitého, trifosforečnanu pentasodného, fosforečnanu vápenatého, používaných ke zlepšení tekutosti; — do 0,4 % emulgátoru lecitinu. | hrubý protein (dusíkaté látky) laktosa vlhkost, pokud > 8 % hrubý popel |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|--------|---|--|--|
| 8.18.1 | syrovátka delaktosovaná/ syrovátka delaktosovaná sušená ⁽¹⁾ | <p>Syrovátka, z níž byla částečně odstraněna laktosa.</p> <p>Může být upravena zahuštěním a/nebo sušením.</p> <p>Je-li výrobek zvlášť vyroben jako krmná surovina, může obsahovat:</p> <ul style="list-style-type: none"> — do 0,5 % fosforečnanů, např. polyfosforečnanů (např. hexametafosforečnanu sodného), difosforečnanů (např. pyrofosforečnanu draselného), používaných ke snížení viskozity a ke stabilizaci proteinu při zpracování; — do 0,3 % kyselin, např. organických kyselin: kyseliny citronové, mravenčí, propionové, anorganických kyselin: kyseliny sírové, chlorovodíkové, fosforečné, používaných k úpravě pH v mnoha částech výrobních postupů; — do 0,5 % zásad, např. hydroxidu sodného, draselného, vápenatého, hořečnatého, používaných k úpravě pH v mnoha částech výrobních postupů; — do 2 % ztekujících prostředků, např. oxidu křemičitého, trifosforečnanu pentasodného, fosforečnanu vápenatého, používaných ke zlepšení tekutosti; — do 0,4 % emulgátoru lecitinu. | <p>hrubý protein (dusíkaté látky)</p> <p>laktosa</p> <p>vlhkost, pokud > 8 %</p> <p>hrubý popel</p> |
| 8.19.1 | albumin mléčný/albumin mléčný (prášek) ⁽¹⁾ | <p>Výrobek získaný sušením bílkovinných složek syrovátky extrahovaných ze syrovátky chemickým nebo fyzikálním postupem. Může být upraven zahuštěním a/nebo sušením.</p> <p>Je-li výrobek zvlášť vyroben jako krmná surovina, může obsahovat:</p> <ul style="list-style-type: none"> — do 0,5 % fosforečnanů, např. polyfosforečnanů (např. hexametafosforečnanu sodného), difosforečnanů (např. pyrofosforečnanu draselného), používaných ke snížení viskozity a ke stabilizaci proteinu při zpracování; — do 0,3 % kyselin, např. organických kyselin: kyseliny citronové, mravenčí, propionové, anorganických kyselin: kyseliny sírové, chlorovodíkové, fosforečné, používaných k úpravě pH v mnoha částech výrobních postupů; — do 0,5 % zásad, např. hydroxidu sodného, draselného, vápenatého, hořečnatého, používaných k úpravě pH v mnoha částech výrobních postupů; — do 2 % ztekujících prostředků, např. oxidu křemičitého, trifosforečnanu pentasodného, fosforečnanu vápenatého, používaných ke zlepšení tekutosti; — do 0,4 % emulgátoru lecitinu. | <p>hrubý protein (dusíkaté látky)</p> <p>vlhkost, pokud > 8 %</p> |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|--------|---|--|--|
| 8.20.1 | syrovátka demineralizovaná delaktosovaná/ syrovátka demineralizovaná delaktosovaná sušená ⁽¹⁾ | <p>Syrovátka, z níž byly částečně odstraněny laktosa a minerální látky.</p> <p>Může být upravena zahuštěním a/nebo sušením.</p> <p>Je-li výrobek zvlášť vyroben jako krmná surovina, může obsahovat:</p> <ul style="list-style-type: none"> — do 0,5 % fosforečnanů, např. polyfosforečnanů (např. hexametrafosforečnanu sodného), difosforečnanů (např. pyrofosforečnanu draselného), používaných ke snížení viskozity a ke stabilizaci proteinu při zpracování; — do 0,3 % kyselin, např. organických kyselin: kyseliny citronové, mravenčí, propionové, anorganických kyselin: kyseliny sírové, chlorovodíkové, fosforečné, používaných k úpravě pH v mnoha částech výrobních postupů; — do 0,5 % zásad, např. hydroxidu sodného, draselného, vápenatého, hořečnatého, používaných k úpravě pH v mnoha částech výrobních postupů; — do 2 % ztekujících prostředků, např. oxidu křemičitého, trifosforečnanu pentasodného, fosforečnanu vápenatého, používaných ke zlepšení tekutosti; — do 0,4 % emulgátoru lecitinu. | <p>hrubý protein (dusíkaté látky)</p> <p>laktosa</p> <p>hrubý popel</p> <p>vlhkost, pokud > 8 %</p> |
| 8.21.1 | syrovátkový permeát/syrovátkový permeát (prášek) ⁽¹⁾ | <p>Výrobek získaný filtrací (ultra-, nano- nebo mikrofiltrací) syrovátky (proniklý přes membránu), z něhož byla případně částečně odstraněna laktosa. Může být upraven reverzní osmózou a zahuštěním a/nebo sušením.</p> <p>Je-li výrobek zvlášť vyroben jako krmná surovina, může obsahovat:</p> <ul style="list-style-type: none"> — do 0,5 % fosforečnanů, např. polyfosforečnanů (např. hexametrafosforečnanu sodného), difosforečnanů (např. pyrofosforečnanu draselného), používaných ke snížení viskozity a ke stabilizaci proteinu při zpracování; — do 0,3 % kyselin, např. organických kyselin: kyseliny citronové, mravenčí, propionové, anorganických kyselin: kyseliny sírové, chlorovodíkové, fosforečné, používaných k úpravě pH v mnoha částech výrobních postupů; — do 0,5 % zásad, např. hydroxidu sodného, draselného, vápenatého, hořečnatého, používaných k úpravě pH v mnoha částech výrobních postupů; — do 2 % ztekujících prostředků, např. oxidu křemičitého, trifosforečnanu pentasodného, fosforečnanu vápenatého, používaných ke zlepšení tekutosti; — do 0,4 % emulgátoru lecitinu. | <p>hrubý popel</p> <p>hrubý protein (dusíkaté látky)</p> <p>laktosa</p> <p>vlhkost, pokud > 8 %</p> |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|--------|--|--|---|
| 8.22.1 | syrovátkový retentát/syrovátkový retentát (prášek) ⁽¹⁾ | <p>Výrobek získaný filtrací (ultra-, nano- nebo mikrofiltrací) syrovátky (zadrženy membránou). Může být upraven zahuštěním a/nebo sušením.</p> <p>Je-li výrobek zvlášť vyroben jako krmná surovina, může obsahovat:</p> <ul style="list-style-type: none"> — do 0,5 % fosforečnanů, např. polyfosforečnanů (např. hexametfosforečnanu sodného), difosforečnanů (např. pyrofosforečnanu draselného), používaných ke snížení viskozity a ke stabilizaci proteinu při zpracování; — do 0,3 % kyselin, např. organických kyselin: kyseliny citronové, mravenčí, propionové, anorganických kyselin: kyseliny sírové, chlorovodíkové, fosforečné, používaných k úpravě pH v mnoha částech výrobních postupů; — do 0,5 % zásad, např. hydroxidu sodného, draselného, vápenatého, hořečnatého, používaných k úpravě pH v mnoha částech výrobních postupů; — do 2 % ztekujících prostředků, např. oxidu křemičitého, trifosforečnanu pentasodného, fosforečnanu vápenatého, používaných ke zlepšení tekutosti; — do 0,4 % emulgátoru lecitinu. | <p>hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý popel laktosa vlhkost, pokud > 8 %</p> |

(1) Výrazy nejsou synonymní a liší se hlavně v obsahu vlhkosti, v příslušném případě je nutno použít odpovídající výraz.

9. Výrobky ze suchozemských zvířat a výrobky z nich získané

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|-------|--|--|---|
| 9.1.1 | vedlejší produkty živočišného původu ⁽¹⁾ | Celá těla teplokrevných suchozemských zvířat nebo jejich části, čerstvé, zmrazené, vařené, okyselené nebo sušené. | <p>hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk vlhkost, pokud > 8 %</p> |
| 9.2.1 | živočišný tuk ⁽²⁾ | <p>Výrobek složený z tuku teplokrevných suchozemských zvířat. Pokud je extrahován působením rozpouštědel, může obsahovat do 0,1 % hexanu.</p> | <p>hrubý tuk vlhkost, pokud > 1 %</p> |
| 9.3.1 | vedlejší produkty včelařství | Med, včelí vosk, mateří kašička, propolis, pyl, zpracované nebo nezpracované. | veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa |
| 9.4.1 | zpracované živočišné proteiny (PAP) ⁽²⁾ | <p>Výrobek získaný ohřevem, sušením a drcením celých těl teplokrevných suchozemských zvířat nebo jejich částí, ze kterého může být částečně extrahován nebo fyzikálně odstraněn tuk. Pokud je extrahován působením rozpouštědel, může obsahovat do 0,1 % hexanu.</p> | <p>hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel vlhkost, pokud > 8 %</p> |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|--------|---|--|--|
| 9.5.1 | bílkoviny získané z výroby želatiny ⁽²⁾ | Sušené živočišné bílkoviny potravinářské jakosti získané z výroby želatiny. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel vlhkost, pokud > 8 % |
| 9.6.1 | hydrolyzované živočišné proteiny ⁽²⁾ | Hydrolyzované proteiny získané teplotní a/nebo tlakovou, chemickou, mikrobiologickou nebo enzymatickou hydrolyzou živočišných bílkovin. | hrubý protein (dusíkaté látky) vlhkost, pokud > 8 % |
| 9.7.1 | krevní moučka ⁽²⁾ | Výrobek získaný z tepelné úpravy krve poražených teplokrevných zvířat. | hrubý protein (dusíkaté látky) vlhkost, pokud > 8 % |
| 9.8.1 | krevní výrobky ⁽¹⁾ | Výrobky získané z krve nebo frakcí krve poražených teplokrevných zvířat; zahrnují sušenou/zmrazenou/tekutou krevní plazmu, sušenou plnou krev, sušené/zmrazené/tekuté červené krvinky nebo jejich frakce a směsi. | hrubý protein (dusíkaté látky) vlhkost, pokud > 8 % |
| 9.9.1 | zbytky ze stravování [recyklát ze stravování] | Veškerý potravinářský odpad obsahující materiál živočišného původu včetně použitého stolního oleje s původem v restauracích, stravovacích zařízeních a kuchyních včetně ústředních kuchyní a kuchyní v domácnosti. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel vlhkost, pokud > 8 % |
| 9.10.1 | kolagen ⁽²⁾ | Výrobek na bázi proteinu získaný z kostí, kůží, kožek a šlach zvířat. | hrubý protein (dusíkaté látky) vlhkost, pokud > 8 % |
| 9.11.1 | pěřová moučka | Výrobek získaný sušením a šrotováním peří poražených zvířat, může být hydrolyzovaný. | hrubý protein (dusíkaté látky) vlhkost, pokud > 8 % |
| 9.12.1 | želatina ⁽²⁾ | Přírodní rozpustný protein, želírující nebo neželírující, získaný částečnou hydrolyzou kolagenu vyráběného z kostí, kůží a kožek, šlach a vaziv zvířat. | hrubý protein (dusíkaté látky) vlhkost, pokud > 8 % |
| 9.13.1 | Škvarky ⁽²⁾ | Výrobek získaný při výrobě loje, sádla a jiných extrahovaných nebo fyzikálně odstraněných tuků živočišného původu, čerstvý, zmrazený nebo sušený. Pokud je extrahován působením rozpouštědel, může obsahovat do 0,1 % hexanu. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel vlhkost, pokud > 8 % |
| 9.14.1 | produkty živočišného původu ⁽¹⁾ | Bývalé/vyřazené potraviny, které se již jako potraviny nepoužívají, obsahující živočišné produkty; upravené či nikoliv, například čerstvé, zmrazené, sušené. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk vlhkost, pokud > 8 % |
| 9.15.1 | vejce | Celá vejce od <i>Gallus gallus</i> L. se skořápkami nebo bez nich. | |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|--------|---|--|--|
| 9.15.2 | bílek | Výrobek získaný z vajec po oddělení skořápek a žloutku, pasterizovaný a případně denaturovaný. | hrubý protein (dusíkaté látky) v příslušném případě metoda denaturace |
| 9.15.3 | vaječné výrobky sušené | Výrobky sestávající z pasterizovaných sušených vajec bez skořápek nebo ze směsi různých podílů sušeného bílku a sušeného vaječného žloutku. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk vlhkost, pokud > 5 % |
| 9.15.4 | vejce v prášku slazená | Sušená celá slazená vejce nebo jejich části. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk vlhkost, pokud > 5 % |
| 9.15.5 | vaječné skořápky sušené | Výrobek získaný z vajec drůbeže po odstranění obsahu (žloutku a bílku). Skořápky jsou sušené. | hrubý popel |
| 9.16.1 | suchozemští bezobratlí⁽¹⁾ | Celá těla suchozemských bezobratlých nebo jejich části, ve všech jejich životních stadiích, kromě druhů patogenních pro člověka a zvířata; upravené či nikoliv, například čerstvé, zmrazené, sušené. | |
| 9.17.1 | chondroitin-sulfát | Výrobek získaný extrakcí ze šlach, kostí a dalších živočišných tkání obsahujících chrupavku a měkkou pojivovou tkáň. | sodík |

⁽¹⁾ Aniz jsou dotčeny závazné požadavky týkající se obchodních dokladů a veterinárních osvědčení pro vedlejší produkty živočišného původu a získané produkty stanovené nařízením Komise (EU) č. 142/2011 (příloha VIII kapitola III) (Úř. věst. L 54, 26.2.2011, s. 1), musí být v případě použití katalogu pro účely označování název

- v příslušném případě nahrazen
- živočišným druhem a
- částí živočišného výrobku (např. játra, maso (pouze pokud se jedná o kosterní svalovinu)) a/nebo
- uvedením živočišného druhu, který nebyl použit s ohledem na zákaz recyklace v rámci téhož druhu (např. neobsahuje drůbež, nebo
- musí být název v příslušném případě doplněn o
- živočišný druh a/nebo
- část živočišného výrobku (např. játra, maso (pouze pokud se jedná o kosterní svalovinu)) a/nebo
- uvedení živočišného druhu, který nebyl použit s ohledem na zákaz recyklace v rámci téhož druhu.

⁽²⁾ Pokud je katalog používán pro účely označování a aniz jsou dotčeny závazné požadavky týkající se obchodních dokladů a veterinárních osvědčení pro vedlejší produkty živočišného původu a získané produkty stanovené nařízením (EU) č. 142/2011 (příloha VIII kapitola III), musí být název v příslušném případě doplněn o

- zpracovaný živočišný druh (např. prasata, přežvýkavci, ptáci) a/nebo
- zpracovanou surovinu (např. kosti) a/nebo
- použitý postup (např. odtučněný, rafinovaný) a/nebo
- uvedení živočišného druhu, který nebyl použit s ohledem na zákaz recyklace v rámci téhož druhu (např. neobsahuje drůbež).

10. Ryby, ostatní vodní živočichové a výrobky z nich získané

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|--------|--|--|--|
| 10.1.1 | vodní bezobratlí⁽¹⁾ | Celá těla mořských nebo sladkovodních bezobratlých nebo jejich části, ve všech jejich životních stadiích, kromě druhů patogenních pro člověka a zvířata; upravené či nikoliv, například čerstvé, zmrazené, sušené. | |
| 10.2.1 | vedlejší produkty z vodních živočichů⁽¹⁾ | Pocházející ze zařízení nebo podniků zpracovávajících nebo vyrábějících výrobky určené k lidské spotřebě; upravené či nikoliv, například čerstvé, zmrazené, sušené. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel |
| 10.3.1 | moučka z koryšů | Výrobek vyrobený ohřevem, lisováním a sušením celých koryšů nebo jejich částí, včetně volně žijících garnátů/krevet a garnátů/krevet z farmových chovů. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel, pokud > 20 % vlhkost, pokud > 8 % |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|--------|--|--|--|
| 10.4.1 | ryby (2) | Celé ryby nebo jejich části: čerstvé, zmrazené, vařené, okyselené nebo sušené. | hrubý protein (dusíkaté látky) vlhkost, pokud > 8 % |
| 10.4.2 | rybí moučka (2) | Výrobek získaný ohřevem, lisováním a sušením celých ryb nebo jejich částí, do něhož může být před sušením znovu přidán rybí vývar. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel, pokud > 20 % vlhkost, pokud > 8 % |
| 10.4.3 | rybí vývar | Zahuštěný výrobek získaný při výrobě rybí moučky, který byl separován a stabilizován okyselením nebo sušením. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk vlhkost, pokud > 5 % |
| 10.4.4 | rybí protein hydrolyzovaný | Výrobek získaný kyselou hydrolyzou celých ryb nebo jejich částí, často koncentrovaný sušením. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel, pokud > 20 % vlhkost, pokud > 8 % |
| 10.4.5 | moučka z rybích kostí | Výrobek získaný ohřevem, lisováním a sušením částí ryb. Sestává převážně z rybích kostí. | hrubý popel |
| 10.4.6 | rybí tuk | Tuk získaný z ryb nebo jejich částí, ze kterého byla následně odstraněna voda odstředěním (může zahrnovat údaje specifické pro daný druh, např. tuk z tresčích jater). | hrubý tuk vlhkost, pokud > 1 % |
| 10.4.7 | rybí tuk hydrogenovaný | Tuk získaný hydrogenací rybího tuku. | vlhkost, pokud > 1 % |
| 10.5.1 | krilový olej | Olej získaný z vařeného a lisovaného mořského planktonního krilu, ze kterého byla následně odstraněna voda odstředěním. | vlhkost, pokud > 1 % |
| 10.5.2 | krilový proteinový koncentrát hydrolyzovaný | Výrobek získaný enzymatickou hydrolyzou celého krilu nebo jeho částí, často koncentrovaný sušením. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel, pokud > 20 % vlhkost, pokud > 8 % |
| 10.6.1 | moučka z mořských kroužkoců | Výrobek vyrobený ohřevem a sušením celých mořských kroužkoců nebo jejich částí, včetně <i>Nereis virens</i> M. Sars. | tuk popel, pokud > 20 % vlhkost, pokud > 8 % |
| 10.7.1 | moučka z mořského zooplanktonu | Výrobek vyrobený ohřevem, lisováním a sušením mořského zooplanktonu, např. krilu. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel, pokud > 20 % vlhkost, pokud > 8 % |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|--------|-------------------------------------|---|--|
| 10.7.2 | olej z mořského zooplanktonu | Olej získaný z vařeného a lisovaného mořského zooplanktonu, ze kterého byla následně odstraněna voda odstředěním. | vlhkost, pokud > 1 % |
| 10.8.1 | moučka z měkkýšů | Výrobek vyrobený ohřevem a sušením celých měkkýšů nebo jejich částí, včetně olivní a mlžů. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel, pokud > 20 % vlhkost, pokud > 8 % |
| 10.9.1 | moučka z olivní | Výrobek vyrobený ohřevem, lisováním a sušením celých olivní nebo jejich částí. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý tuk hrubý popel, pokud > 20 % vlhkost, pokud > 8 % |

(¹) Název musí být doplněn druhem.

(²) Název musí být doplněn druhem, pokud se jedná o výrobu z farmových chovů.

11. Minerální látky a výrobky z nich získané

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|--------|--|--|--|
| 11.1.1 | uhličitan vápenatý (¹) [vápenec] | Výrobek získaný mletím zdrojů uhličitanu vápenatého (CaCO ₃), např. vápence, nebo vysrážením z kyselých roztoků. Může obsahovat do 0,25 % propylenglykolu. Výrobek může obsahovat do 0,1 % pomocných látek pro mletí. | vápník, popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 % |
| 11.1.2 | mořské lastury zvápenatělé | Výrobek přírodního původu získaný z mořských lastur, mletých nebo granulovaných, např. lastur ústřic nebo mořských mušlí. | vápník, popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 % |
| 11.1.3 | uhličitan hořečnatý a vápenatý | Přírodní směs uhličitanu vápenatého (CaCO ₃) a uhličitanu hořečnatého (MgCO ₃). Výrobek může obsahovat do 0,1 % pomocných látek pro mletí. | vápník, hořčík, popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 % |
| 11.1.4 | Maerl | Výrobek přírodního původu získaný ze zvápenatělých mořských řas, mletých nebo granulovaných. | vápník, popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 % |
| 11.1.5 | lithothamnium [lithothamn] | Výrobek přírodního původu získaný ze zvápenatělých mořských řas (<i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)), mletých nebo granulovaných. | vápník, popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 % |
| 11.1.6 | chlorid vápenatý | Chlorid vápenatý (CaCl ₂). Výrobek může obsahovat do 0,2 % síranu barnatého. | vápník, popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 % |
| 11.1.7 | hydroxid vápenatý | Hydroxid vápenatý (Ca(OH) ₂). Výrobek může obsahovat do 0,1 % pomocných látek pro mletí. | vápník, popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 % |
| 11.1.8 | síran vápenatý bezvodý | Síran vápenatý bezvodý (CaSO ₄) získaný mletím síranu vápenatého bezvodého nebo dehydratací síranu vápenatého dihydrátu. | vápník, popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 % |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|---------|--|---|--|
| 11.1.9 | síran vápenatý hemihydrát | Síran vápenatý hemihydrát ($\text{CaSO}_4 \times \frac{1}{2} \text{H}_2\text{O}$) získaný částečnou dehydratací síranu vápenatého dihydrátu. | vápník, popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 % |
| 11.1.10 | síran vápenatý dihydrát | Síran vápenatý dihydrát ($\text{CaSO}_4 \times 2\text{H}_2\text{O}$) získaný mletím síranu vápenatého dihydrátu nebo hydratací síranu vápenatého hemihydrátu. | vápník, popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 % |
| 11.1.11 | vápenaté soli organických kyselin⁽²⁾ | Vápenaté soli jedlých organických kyselin s nejméně 4 atomy uhlíku. | vápník, organická kyselina |
| 11.1.12 | oxid vápenatý | Oxid vápenatý (CaO) získaný kalcinací přírodního vápence. Výrobek může obsahovat do 0,1 % pomocných látek pro mletí. | vápník, popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 % |
| 11.1.13 | glukonan vápenatý | Vápenatá sůl kyseliny glukonové obecně vyjádřená jako $\text{Ca}(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)_2$ a její hydratované formy. | vápník, popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 % |
| 11.1.15 | síran/uhličitan vápenatý | Výrobek získaný při výrobě uhličitanu sodného. | vápník, popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 % |
| 11.1.16 | pyroglutaman (pidolát) vápenatý | L-pyroglutaman (pidolát) vápenatý ($\text{C}_5\text{H}_6\text{CaNO}_3$). Může obsahovat do 1,5 % kyseliny glutamové a podobných látek. | vápník, popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 % |
| 11.1.17 | uhličitan vápenatý-oxid hořečnatý | Výrobek získaný ohřevem přírodního vápníku a hořčíku obsahující látky jako dolomit. Výrobek může obsahovat do 0,1 % pomocných látek pro mletí. | vápník, hořčík |
| 11.2.1 | oxid hořečnatý | Kalcinovaný oxid hořečnatý (MgO), nejméně 70 % MgO. | hořčík, popel nerozpustný v HCl, pokud > 15 % |
| 11.2.2 | síran hořečnatý heptahydrát | Síran hořečnatý ($\text{MgSO}_4 \times 7 \text{H}_2\text{O}$). | hořčík, síra, popel nerozpustný v HCl, pokud > 15 % |
| 11.2.3 | síran hořečnatý monohydrát | Síran hořečnatý ($\text{MgSO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$). | hořčík, síra, popel nerozpustný v HCl, pokud > 15 % |
| 11.2.4 | síran hořečnatý bezvodý | Síran hořečnatý bezvodý (MgSO_4). | hořčík, síra, popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 % |
| 11.2.5 | propionát hořečnatý | Propionát hořečnatý ($\text{C}_6\text{H}_{10}\text{MgO}_4$). | hořčík |
| 11.2.6 | chlorid hořečnatý | Chlorid hořečnatý (MgCl_2) nebo roztok získaný přirozenou koncentrací mořské vody po usazení chloridu sodného. | hořčík, chlor, popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 % |
| 11.2.7 | uhličitan hořečnatý | Přírodní uhličitan hořečnatý (MgCO_3). | hořčík, popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 % |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|---------|---|---|---|
| 11.2.8 | hydroxid hořečnatý | Hydroxid hořečnatý ($Mg(OH)_2$). | hořčík, popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 % |
| 11.2.9 | síran draselno-hořečnatý | Síran draselno-hořečnatý. | hořčík, draslík, popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 % |
| 11.2.10 | hořečnaté soli organických kyselin⁽²⁾ | Hořečnaté soli jedlých organických kyselin s nejméně 4 atomy uhlíku. | hořčík, organická kyselina |
| 11.3.1 | hydrogen fosforečnan vápenatý⁽³⁾ [dikalcium-fosfát] [hydrogenorthofosforečnan vápenatý] | Hydrogenfosforečnan vápenatý monohydrát získaný z kostí nebo anorganických zdrojů ($CaHPO_4 \times H_2O$). Ca/P > 1,2 Může obsahovat do 3 % chloridu vyjádřeného jako NaCl. | vápník, celkový fosfor, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 %, popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 % |
| 11.3.2 | dihydrogen- a hydrogenfosforečnan vápenatý [monodikalcium-fosfát] | Výrobek získaný chemickou cestou a složený z dihydrogen- a hydrogenfosforečnanu vápenatého ($CaHPO_4 \cdot Ca(H_2PO_4)_2 \times H_2O$). $0,8 < Ca/P < 1,3$ | celkový fosfor, vápník, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 % |
| 11.3.3 | dihydrogenfosforečnan vápenatý [monokalcium-fosfát] [tetrahydrogen-diorthofosforečnan vápenatý] | Dihydrogenfosforečnan vápenatý ($Ca(H_2PO_4)_2 \times H_2O$). Ca/P < 0,9 | celkový fosfor, vápník, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 % |
| 11.3.4 | fosforečnan vápenatý [trikalcium-fosfát] [orthofosforečnan trivápenatý] | Fosforečnan vápenatý z kostí nebo anorganických zdrojů ($Ca_3(PO_4)_2 \times H_2O$). Ca/P > 1,3 | vápník, celkový fosfor, vápník, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 % |
| 11.3.5 | fosforečnan hořečnatovápenatý | Fosforečnan hořečnatovápenatý. | vápník, hořčík, celkový fosfor, vápník, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 % |
| 11.3.6 | defluorizovaný fosfát | Přírodní fosfát, kalcinovaný a dále žíhaný při teplotě vyšší než pro odstranění nečistot. | celkový fosfor, vápník, sodík, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 %, popel nerozpustný v HCl, pokud > 5 % |
| 11.3.7 | pyrofosforečnan vápenatý [difosforečnan divápenatý] | Pyrofosforečnan vápenatý. | celkový fosfor, vápník, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 % |
| 11.3.8 | fosforečnan hořečnatý | Výrobek sestávající z monobasickeho a/nebo dibasickeho a/nebo tribasickeho fosforečnanu hořečnatého. | celkový fosfor, hořčík, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 %, popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 % |
| 11.3.9 | fosforečnan sodnovápenatohořečnatý | Výrobek sestávající z fosforečnanu sodnovápenatohořečnatého. | celkový fosfor, hořčík, vápník, sodík, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 % |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|---------|---|--|---|
| 11.3.10 | dihydrogenfosforečnan sodný [mononatrium-fosfát] [dihydrogenorthofosforečnan sodný] | Dihydrogenfosforečnan sodný ($\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$). | celkový fosfor, sodík, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 % |
| 11.3.11 | hydrogenfosforečnan sodný [dinatrium-fosfát] [hydrogenorthofosforečnan disodný] | Hydrogenfosforečnan sodný ($\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$). | celkový fosfor, sodík, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 % |
| 11.3.12 | fosforečnan sodný [trinatrium-fosfát] [orthofosforečnan trisodný] | Fosforečnan sodný [trinatrium-fosfát] (Na_3PO_4). | celkový fosfor, sodík, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 % |
| 11.3.13 | pyrofosforečnan sodný [difosforečnan tetrasodný] | Pyrofosforečnan sodný ($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$). | celkový fosfor, sodík, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 % |
| 11.3.14 | dihydrogenfosforečnan draselný [dihydrogenorthofosforečnan draselný] | Dihydrogenfosforečnan draselný ($\text{KH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$). | celkový fosfor, draslík, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 % |
| 11.3.15 | hydrogenfosforečnan draselný [hydrogenorthofosforečnan didraselný] | Hydrogenfosforečnan draselný ($\text{K}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$). | celkový fosfor, draslík, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 % |
| 11.3.16 | fosforečnan sodno-vápenatý | Fosforečnan sodno-vápenatý (CaNaPO_4). | celkový fosfor, vápník, sodík, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 % |
| 11.3.17 | dihydrogenfosforečnan amonný [monoammonium-fosfát] [dihydrogenorthofosforečnan amonný] | Dihydrogenfosforečnan amonný ($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$). | celkový dusík, celkový fosfor, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 % |
| 11.3.18 | hydrogenfosforečnan amonný [diamonium-fosfát] [hydrogenorthofosforečnan diamonný] | Hydrogenfosforečnan amonný ($(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$). | celkový dusík, celkový fosfor, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 % |
| 11.3.19 | tripolyfosforečnan sodný [trifosforečnan pentasodný] | Tripolyfosforečnan sodný ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_9$). | celkový fosfor, sodík, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 % |
| 11.3.20 | fosforečnan sodno-hořečnatý | Fosforečnan sodno-hořečnatý (MgNaPO_4). | celkový fosfor, hořčík, sodík, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 % |
| 11.3.21 | fosfornan hořečnatý | Fosfornan hořečnatý ($\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_2)_2 \times 6\text{H}_2\text{O}$). | hořčík, celkový fosfor, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 % |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|---------|--|---|---|
| 11.3.22 | kostní moučka vyklížená | Vyklížené, sterilizované a drcené kosti, odtučněné. | celkový fosfor, vápník, popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 % |
| 11.3.23 | popel z kostí | Minerální zbytky ze spalování, spalování pro energetické účely nebo zplyňování vedlejších produktů živočišného původu. | celkový fosfor, vápník, popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 % |
| 11.3.24 | polyfosforečnan vápenatý | Heterogenní směs vápenatých solí kondenzovaných polyfosforečných kyselin, jejichž obecný vzorec je $H_{(n+2)}P_nO_{(3n+1)}$, přičemž „n“ je alespoň 2. | celkový fosfor, vápník, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 % |
| 11.3.25 | dihydrogendifosforečnan vápenatý | Dihydrogenpyrofosforečnan vápenatý ($CaH_2P_2O_7$). | celkový fosfor, vápník, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 % |
| 11.3.26 | dihydrogendifosforečnan hořečnatý | Dihydrogenpyrofosforečnan hořečnatý ($MgH_2P_2O_7$). Vyráběn z čisté kyseliny fosforečné a čistého hydroxidu hořečnatého nebo oxidu hořečnatého odpařením vody a kondenzací orthofosforečnanu na difosforečnan. | celkový fosfor, hořčík, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 % |
| 11.3.27 | dihydrogendifosforečnan sodný | Dihydrogendifosforečnan sodný ($Na_2H_2P_2O_7$). | celkový fosfor, vápník, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 % |
| 11.3.28 | hydrogendifosforečnan trisodný | Hydrogendifosforečnan sodný (bezvodý: $Na_3HP_2O_7$, monohydrát: $Na_3HP_2O_7 \times H_2O$). | celkový fosfor, sodík, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 % |
| 11.3.29 | polyfosforečnan sodný [hexametafosforečnan sodný] | Heterogenní směs sodných solí lineárních kondenzovaných kyselin polyfosforečných, jejichž všeobecný vzorec je $H(n+2)PnO(3n+1)$, kde „n“ je nejméně 2. | celkový fosfor, sodík, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 % |
| 11.3.30 | fosforečnan draselný | Fosforečnan draselný (bezvodý: K_3PO_4 , hydrát: $K_3PO_4 \times n H_2O$ (n = 1 nebo 3)). | celkový fosfor, draslík, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 % |
| 11.3.31 | difosforečnan draselný | Pyrofosforečnan draselný ($K_4P_2O_7$). | celkový fosfor, draslík, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 % |
| 11.3.32 | trifosforečnan pentadraselný | Trifosforečnan pentadraselný ($K_5P_3O_{10}$). | celkový fosfor, draslík, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 % |
| 11.3.33 | polyfosforečnan draselný | Heterogenní směs draselných solí kondenzovaných lineárních kyselin polyfosforečných, jejichž všeobecný vzorec je $H(n+2)PnO(3n+1)$, kde „n“ je nejméně 2. | celkový fosfor, draslík, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 % |
| 11.3.34 | polyfosforečnan sodno-vápenatý | polyfosforečnan sodnovápenatý | celkový fosfor, sodík, vápník, P nerozpustný v 2 % kyselině citronové, pokud > 10 % |
| 11.4.1 | chlorid sodný⁽¹⁾ | Chlorid sodný (NaCl) nebo výrobek získaný odpařovací krystalizací ze solanky (vakuovaná sůl) nebo odpařením mořské vody (mořská sůl) nebo mletím kamenné soli. | sodík, popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 % |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|--------|---|--|--|
| 11.4.2 | hydrogenuhlíči-tan sodný [bikarbonát sodný] | Hydrogenuhlícitan sodný (NaHCO_3). | sodík, popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 % |
| 11.4.3 | uhlícitan sodný/hydrogenuhlíči-tan sodný/hydrogenuhlíči-tan amonný [karbonát sodný/bikarbonát sodný/bikarbonát amonný] | Výrobek získaný při výrobě uhlícitanu sodného a hydrogenuhlícitanu sodného, se stopami hydrogenuhlícitanu amonného (hydrogenuhlícitan amonný nejvýše 5 %). | sodík, popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 % |
| 11.4.4 | uhlícitan sodný | Uhlícitan sodný (Na_2CO_3). | sodík, popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 % |
| 11.4.5 | sesquihlícitan sodný [uhlícitan-hydrogenuhlíči-tan trisodný] | Sesquihlícitan sodný ($\text{Na}_3\text{H}(\text{CO}_3)_2$). | sodík, popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 % |
| 11.4.6 | síran sodný | Síran sodný (Na_2SO_4). Může obsahovat do 0,3 % methioninu. | sodík, popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 % |
| 11.4.7 | sodné soli organických kyselin^(?) | Sodné soli jedlých organických kyselin s nejméně 4 atomy uhlíku. | sodík, organická kyselina |
| 11.5.1 | chlorid draselný | Chlorid draselný (KCl) nebo výrobek získaný mletím přírodních zdrojů chloridu draselného. | draslík, popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 % |
| 11.5.2 | síran draselný | Síran draselný (K_2SO_4). | draslík, popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 % |
| 11.5.3 | uhlícitan draselný | Uhlícitan draselný (K_2CO_3). | draslík, popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 % |
| 11.5.4 | hydrogenuhlícitan draselný [bikarbonát draselný] | Hydrogenuhlícitan draselný (KHCO_3). | draslík, popel nerozpustný v HCl, pokud > 10 % |
| 11.5.5 | draselné soli organických kyselin^(?) | Draselné soli jedlých organických kyselin s nejméně 4 atomy uhlíku. | draslík, organická kyselina |
| 11.6.1 | sírný květ | Prášek získaný z přírodních usazenin minerálu. Také výrobek získaný z rafinace ropy podle postupů výrobců síry. | síra |
| 11.7.1 | attapulgit | Přírodní minerál obsahující hořčík, hliník a křemík. | hořčík |
| 11.7.2 | křemen | Přírodní minerál získaný mletím zdrojů křemene. Výrobek může obsahovat do 0,1 % pomocných látek pro mletí. | |
| 11.7.3 | kristobalit | Oxid křemičitý (SiO_2) získaný rekrystalizací křemene. Výrobek může obsahovat do 0,1 % pomocných látek pro mletí. | |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|--------|--|---|---|
| 11.8.1 | síran amonný | Síran amonný ((NH ₄) ₂ SO ₄) získaný chemickou syntézou. | dusík vyjádřený jako hrubý protein (dusíkaté látky), síra |
| 11.8.2 | roztok síranu amonného | Síran amonný ve vodném roztoku obsahujícím nejméně 35 % síranu amonného. | dusík vyjádřený jako hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 11.8.3 | amonné soli organických kyselin⁽²⁾ | Amonné soli jedlých organických kyselin s nejméně 4 atomy uhlíku. | dusík vyjádřený jako hrubý protein (dusíkaté látky), organická kyselina |
| 11.8.4 | mléčnan amonný [laktát amonný] | Mléčnan amonný (CH ₃ CHOHCOONH ₄). Zahrnuje mléčnan amonný vyráběný fermentací pomocí <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>Bulgarius</i> , <i>Lactococcus lactis</i> ssp., <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus</i> spp. nebo <i>Bifidobacterium</i> spp., obsahující nejméně 44 % dusíku vyjádřeného jako hrubý protein (dusíkaté látky). Může obsahovat do 0,8 % fosforu, 0,9 % draslíku, 0,7 % hořčíku, 0,3 % sodíku, 0,3 % síranů, 0,1 % chloridů, 5 % cukrů a do 0,1 % silikonového odpěňovacího činidla. | dusík vyjádřený jako hrubý protein (dusíkaté látky), hrubý popel |
| 11.8.5 | octan amonný | Octan amonný (CH ₃ COONH ₄) ve vodném roztoku obsahujícím nejméně 55 % octanu amonného. | dusík vyjádřený jako hrubý protein (dusíkaté látky) |

(¹) Původ zdroje může být doplněn k názvu nebo může název nahradit.

(²) Název musí být upraven nebo doplněn uvedením organické kyseliny.

(³) Výrobní postup může být uveden v názvu.

12. (Vedlejší) výrobky z fermentace mikroorganismů

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|--------|--|---|--|
| 12.1 | výrobky získané z biomasy specifických mikroorganismů kultivovaných na určitých substrátech | Může obsahovat do 0,3 % odpěňovacích látek. Může obsahovat do 1,5 % filtračních/čirících činidel. Může obsahovat do 2,9 % kyseliny propionové. | kyselina propionová, pokud > 0,5 % |
| 12.1.1 | protein z <i>Methylophilus methylotrophus</i> | Proteinový produkt vzniklý fermentací, získaný kultivací organismu <i>Methylophilus methylotrophus</i> (kmen NCIMB 10.515) (¹) na methanolu, hrubý protein (dusíkaté látky) nejméně 68 % a reflexní index nejméně 50. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý popel hrubý tuk |
| 12.1.2 | protein z <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), <i>Alcaligenes acidovorans</i>, <i>Bacillus brevis</i> a <i>Bacillus firmus</i> | Proteinový produkt vzniklý fermentací pomocí <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath) (kmen NCIMB 11132), <i>Alcaligenes acidovorans</i> (kmen NCIMB 12387), <i>Bacillus brevis</i> (kmen NCIMB 13288) a <i>Bacillus firmus</i> (kmen NCIMB 13280) (¹) na přírodním plynu (přibližně 91 % methan, 5 % ethan, 2 % propan, 0,5 % isobutan, 0,5 % n-butan), čpavku a minerálních solích, hrubý protein (dusíkaté látky) nejméně 65 %. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý popel hrubý tuk |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|--------|--|---|--|
| 12.1.3 | bakteriální protein z <i>Escherichia coli</i> | Proteinový produkt, vedlejší produkt výroby aminokyselin kultivací <i>Escherichia coli</i> K12 (1) na substrátech rostlinného nebo chemického původu, čpavku nebo minerálních solích; může být hydrolyzovaný. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 12.1.4 | bakteriální protein z <i>Corynebacterium glutamicum</i> | Proteinový produkt, vedlejší produkt výroby aminokyselin kultivací <i>Corynebacterium glutamicum</i> (1) na substrátech rostlinného nebo chemického původu, čpavku nebo minerálních solích; může být hydrolyzovaný. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 12.1.5 | kvasnice a jejich části [pivovarské kvasnice] [kvasničný výrobek] | Všechny kvasnice a jejich části získané ze <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Candida utilis</i> / <i>Pichia jadinii</i> , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> nebo <i>Brettanomyces</i> ssp., (1) (2) kultivovaných na substrátech většinou rostlinného původu, jako jsou například melasa, cukerný sirup, alkohol, lihovarské výpalky, obilí a produkty obsahující škrob, ovocné šťávy, syrovátku, kyselinu mléčnou, cukr, hydrolyzovaná rostlinná vlákna a fermentační živiny, jako například čpavek nebo minerální soli. | vlhkost, pokud < 75 % nebo > 97 % pokud vlhkost < 75 %: hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 12.1.6 | silážované mycelium po výrobě penicilinu | Mycelium (dusíkaté sloučeniny), vlhký vedlejší produkt výroby penicilinu pomocí <i>Penicillium chrysogenum</i> (ATCC 48271) (1) kultivací na různých zdrojích sacharidů a jejich hydrolyzátů, tepelně upravený a silážovaný pomocí <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>plantarum</i> , <i>sake</i> , <i>collinoides</i> a <i>Streptococcus lactis</i> pro inaktivaci penicilinu, dusík vyjádřený jako hrubý protein (dusíkaté látky) nejméně 7 %. | dusík vyjádřený jako hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý popel |
| 12.1.7 | kvasnice z výroby bionafty | Všechny kvasnice a jejich části získané z <i>Yarrowia lipolytica</i> (1), (2) kultivované na rostlinných olejích, jakož i na zbytcích po odstranění slizu a na frakcích glycerolu vzniklých při výrobě biopaliva. | vlhkost, pokud < 75 % nebo > 97 % pokud vlhkost < 75 %: hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 12.2 | jiné vedlejší výrobky z fermentace | Může obsahovat do 0,6 % odpeňovacích látek. Může obsahovat do 0,5 % změkčovadel. Může obsahovat do 0,2 % siřičitanů. | |
| 12.2.1 | vinázy [zahuštěné rozpustné sirupy] | Vedlejší výrobky získané z průmyslového zpracování moštů/zápar z fermentačních procesů, například při výrobě alkoholu, organických kyselin a kvasnic. Skládají se z tekuté/viskózní frakce získané po oddělení moštů/zápar z fermentace. Mohou také obsahovat devitalizované buňky mikroorganismů použitých při fermentaci a/nebo jejich části. Substráty jsou většinou rostlinného původu, jako například melasa, cukerný sirup, alkohol, lihovarské výpalky, obilí a produkty obsahující škrob, ovocné šťávy, syrovátku, kyselinu mléčnou, cukr, hydrolyzovaná rostlinná vlákna a fermentační živiny, jako například čpavek nebo minerální soli. | hrubý protein (dusíkaté látky) v příslušném případě uvést substrát a výrobní postup |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|--------|--|--|---|
| 12.2.2 | vedlejší produkty výroby kyseliny L-glutamové | Vedlejší produkty výroby kyseliny L-glutamové fermentací pomocí <i>Corynebacterium melassecola</i> ⁽¹⁾ kultivací na substrátu složeném ze sacharosy, melasy, škrobových produktů a jejich hydrolyzátů, amonných solí a jiných dusíkatých sloučenin. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 12.2.3 | vedlejší produkty výroby L-lysinu monohydrochloridu pomocí <i>Brevibacterium lactofermentum</i> | Vedlejší produkty výroby L-lysinu monohydrochloridu fermentací pomocí <i>Brevibacterium lactofermentum</i> ⁽¹⁾ kultivací na substrátu složeném ze sacharosy, melasy, škrobových produktů a jejich hydrolyzátů, amonných solí a jiných dusíkatých sloučenin. | hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 12.2.4 | vedlejší produkty výroby aminokyselin pomocí <i>Corynebacterium glutamicum</i> | Vedlejší produkty výroby aminokyselin fermentací pomocí <i>Corynebacterium glutamicum</i> ⁽¹⁾ kultivací na substrátu rostlinného nebo chemického původu, čpavku nebo minerálních solích. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý popel |
| 12.2.5 | vedlejší produkty výroby aminokyselin pomocí <i>Escherichia coli</i> K12 | Vedlejší produkty výroby aminokyselin fermentací pomocí <i>Escherichia coli</i> K12 ⁽¹⁾ kultivací na substrátu rostlinného nebo chemického původu, čpavku nebo minerálních solích. | hrubý protein (dusíkaté látky) hrubý popel |
| 12.2.6 | vedlejší produkt výroby enzymů pomocí <i>Aspergillus niger</i> | Vedlejší produkt výroby enzymů fermentací pomocí <i>Aspergillus niger</i> na pšenici a sladu. | hrubý protein (dusíkaté látky) |

⁽¹⁾ Buňky mikroorganismů byly inaktivovány nebo devitalizovány.

⁽²⁾ Používané názvy kmenů kvasinek se mohou odchylovat od vědeckého názvosloví, proto lze používat i synonyma uvedených kmenů kvasinek.

13. Různé

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|--------|--|---|--|
| 13.1.1 | výrobky z průmyslové výroby pečiva a těstovin | Výrobky získané při výrobě a z výroby chleba, sušenek, oplatek nebo těstovin. Mohou být sušené. | škrob veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa hrubý tuk, pokud > 5 % |
| 13.1.2 | výrobky z průmyslové cukrářské výroby | Výrobky získané při výrobě a z výroby cukrářských výrobků a koláčů. Mohou být sušené. | škrob veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa hrubý tuk, pokud > 5 % |
| 13.1.3 | výrobky z výroby snídaňových cereálií | Látky nebo výrobky, které jsou určeny ke konzumaci člověkem nebo u nichž lze důvodně předpokládat, že je člověk bude konzumovat, zpracované, částečně zpracované nebo nezpracované. Mohou být sušené. | hrubý protein (dusíkaté látky), pokud > 10 % hrubá vláknina Hrubé oleje/tuky, pokud > 10 % škrob, pokud > 30 % veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa, pokud > 10 % |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|---------|---|--|--|
| 13.1.4 | výrobky z průmyslové výroby cukrovinek | Výrobky získané při výrobě a z výroby cukrovinek včetně čokolády. Mohou být sušené. | škrob hrubý tuk, pokud > 5 % veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa |
| 13.1.5 | výrobky z průmyslové výroby zmrzliny | Výrobky získané při výrobě zmrzliny. Mohou být sušené. | škrob veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa hrubý tuk |
| 13.1.6 | výrobky a vedlejší výrobky ze zpracování čerstvého ovoce a zeleniny ⁽¹⁾ | Výrobky získané při zpracování čerstvého ovoce a zeleniny (včetně slupek, celých kusů ovoce/zeleniny a jejich směsí). Mohou být sušené nebo zmrazené. | škrob hrubá vláknina hrubý tuk, pokud > 5 % popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % |
| 13.1.7 | výrobky ze zpracování rostlin ⁽¹⁾ | Výrobky získané zmrazením nebo sušením celých rostlin nebo jejich částí. | hrubá vláknina |
| 13.1.8 | výrobky ze zpracování koření a ochucovadel ⁽¹⁾ | Výrobky získané zmrazením nebo sušením koření a ochucovadel nebo jejich částí. | hrubý protein (dusíkaté látky), pokud > 10 % hrubá vláknina Hrubé oleje/tuky, pokud > 10 % škrob, pokud > 30 % veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa, pokud > 10 % |
| 13.1.9 | výrobky ze zpracování bylin ⁽¹⁾ | Výrobky získané drcením, mletím, zmrazením nebo sušením bylin nebo jejich částí. | hrubá vláknina |
| 13.1.10 | výrobky z průmyslového zpracování brambor | Výrobky získané při zpracování brambor. Mohou být sušené nebo zmrazené. | Škrob hrubá vláknina hrubý tuk, pokud > 5 % popel nerozpustný v HCl, pokud > 3,5 % |
| 13.1.11 | výrobky a vedlejší výrobky z výroby omáček | Látky z výroby omáček, které jsou určeny ke konzumaci člověkem nebo u nichž lze důvodně předpokládat, že je člověk bude konzumovat, zpracované, částečně zpracované nebo nezpracované. Mohou být sušené. | hrubý tuk |
| 13.1.12 | výrobky a vedlejší výrobky z průmyslové výroby ochucených snacků | Výrobky a vedlejší výrobky z odvětví výroby ochucených snacků získané při výrobě a z výroby ochucených snacků – bramborových lupínků, snacků na bázi brambor a/nebo obilovin (snacků přímo extrudovaných, na bázi těsta nebo peletovaných) a ořechů. | hrubý tuk |
| 13.1.13 | výrobky z průmyslové výroby potravin určených k přímé spotřebě | Výrobky získané při výrobě potravin určených k přímé spotřebě. Mohou být sušené. | hrubý tuk, pokud > 5 % |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|---------|--|---|---|
| 13.1.14 | rostlinné vedlejší výrobky z výroby destilátů | Tuhé výrobky z rostlin (včetně bobulí a semen, jako je anýz) získané po maceraci těchto rostlin v alkoholovém roztoku nebo po odpaření/destilaci alkoholu nebo obojího, při přípravě aromat pro výrobu destilátů. Tyto výrobky musí být destilovány za účelem odstranění zbytků alkoholu. | hrubý protein (dusíkaté látky), pokud > 10 % hrubá vláknina Hrubé oleje/tuky, pokud > 10 % |
| 13.1.15 | krmné pivo | Výrobek z výroby piva, který nelze prodávat jako nápoj určený ke konzumaci člověkem. | obsah alkoholu |
| 13.2.1 | karamelizovaný cukr | Výrobek získaný kontrolovaným ohřevem jakéhokoliv cukru. | veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa |
| 13.2.2 | dextrosa | Dextrosa se získává po hydrolyze škrobu a sestává z vyčištěné krystalizované glukosy, s krystalickou vodou nebo bez ní. | veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa |
| 13.2.3 | fruktosa | Fruktosa jako vyčištěný krystalický prášek. Získává se z glukosy v glukosovém sirupu pomocí glukoso-isomerasy a inverzí sacharosy. | veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa |
| 13.2.4 | glukosový sirup | Glukosový sirup je vyčištěný a koncentrovaný vodný roztok cukrů vhodných k výživě, získaných hydrolyzou ze škrobu. | veškerý cukr vlhkost, pokud > 30 % |
| 13.2.5 | glukosová melasa | Výrobek vyrobený při procesu rafinace glukosových sirupů. | veškerý cukr |
| 13.2.6 | xylosa | Cukr extrahovaný ze dřeva. | |
| 13.2.7 | laktulosa | Polosyntetický disacharid (4-O-D-galaktopyranosyl-D-fruktosa) získaný z laktosy pomocí isomerace glukosy na fruktosu. Vyskytuje se v tepelně ošetřeném mléce a mléčných výrobcích. | laktulosa |
| 13.2.8 | glukosamin (chitosamin) | Aminocukr (monosacharid), který je součástí struktury polysacharidů chitosanu a chitinu. Vyrábí se hydrolyzou exoskeletů koryšů a jiných členovců nebo fermentací obilí, jako například kukuřice nebo pšenice. | v příslušném případě sodík nebo draslík v příslušném případě „z vodních živočichů“ nebo „fermentací“ |
| 13.3.1 | Škrob⁽²⁾ | Škrob. | škrob |
| 13.3.2 | škrob předželatinizovaný⁽²⁾ | Výrobek sestávající ze škrobu expandovaného tepelnou úpravou. | škrob |
| 13.3.3 | směs škrobů⁽²⁾ | Výrobek sestávající z přírodního a/nebo modifikovaného potravinářského škrobu získaného z různých botanických zdrojů. | škrob |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|--------|---|---|---|
| 13.3.4 | koláč ze škrobových⁽²⁾ hydrolyzátů | Výrobek z filtrace vyluhu po hydrolyze škrobu, který sestává z: proteinu, škrobu, polysacharidů, tuku, oleje a filtračních pomocných látek (např. křemeliny, dřevného vlákna). | vlhkost, pokud < 25 % nebo > 45 % pokud vlhkost < 25 %: — hrubý tuk — hrubý protein (dusíkaté látky) |
| 13.3.5 | Dextrin | Dextrin je produkt částečné kyselé hydrolyzy škrobu. | |
| 13.3.6 | Maltodextrin | Maltodextrin je produkt částečné hydrolyzy škrobu. | |
| 13.4.1 | Polydextrosa | Nahodilý polymer glukosy pevný, získaný tepelnou polymerací D-glukosy. | |
| 13.5.1 | Polyoly | Výrobek získaný hydrogenací nebo fermentací, sestávající z redukovaných mono-, di- nebo oligosacharidů nebo polysacharidů. | |
| 13.5.2 | Isomalt | Cukerný alkohol získaný ze sacharosy po enzymatické přeměně a hydrogenací. | |
| 13.5.3 | Mannitol | Výrobek získaný hydrogenací nebo fermentací, sestávající z redukované glukosy a/nebo fruktosy. | |
| 13.5.4 | Xylitol | Výrobek získaný hydrogenací a fermentací xylosy. | |
| 13.5.5 | Sorbitol | Výrobek získaný hydrogenací glukosy. | |
| 13.6.1 | kyselé oleje z chemické rafinace⁽³⁾ | Výrobek získaný při odkyselení olejů a tuků rostlinného nebo živočišného původu pomocí zásad, po němž následuje okyselení a poté oddělení vodné fáze, který obsahuje volné mastné kyseliny, oleje nebo tuky a přírodní složky semen, plodů nebo živočišných tkání, např. mono- a diglyceridy, lecitin a vlákninu. | hrubý tuk vlhkost, pokud > 1 % |
| 13.6.2 | mastné kyseliny esterifikované glycerolem⁽⁴⁾ | Glyceridy získané esterifikací glycerolu s mastnými kyselinami. Může obsahovat do 50 ppm niklu z hydrogenace. | vlhkost, pokud > 1 % hrubý tuk nikl, pokud > 20 ppm |
| 13.6.3 | mono-, di- a triglyceridy mastných kyselin⁽⁴⁾ | Výrobek sestávající ze směsi mono-, di- a triesterů glycerolu a mastných kyselin. Mohou obsahovat malá množství volných mastných kyselin a glycerolu. Může obsahovat do 50 ppm niklu z hydrogenace. | hrubý tuk nikl, pokud > 20 ppm |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|---------|---|---|---|
| 13.6.4 | solí mastných kyselin ⁽⁴⁾ | Výrobek získaný reakcí mastných kyselin s nejméně 4 atomy uhlíku s hydroxidy, oxidy nebo solemi vápníku, hořčíku, sodíku nebo draslíku. Může obsahovat do 50 ppm niklu z hydrogenace. | hrubý tuk (po hydrolyze) vlhkost Ca nebo Na nebo K nebo Mg (v příslušném případě) nikl, pokud > 20 ppm |
| 13.6.5 | destiláty mastných kyselin z fyzikální rafinace ⁽³⁾ | Výrobek získaný při odkyselení olejů a tuků rostlinného nebo živočišného původu destilací, který obsahuje volné mastné kyseliny, oleje nebo tuky a přírodní složky semen, plodů nebo živočišných tkání, např. mono- a diglyceridy, steroly a tokoferoly. | hrubý tuk vlhkost, pokud > 1 % |
| 13.6.6 | hrubé mastné kyseliny ze štěpení ⁽³⁾ | Výrobek získaný štěpením olejů/tuků. Podle definice sestává z hrubých mastných kyselin C ₆ -C ₂₄ , alifatických, lineárních, monokarboxylových, nasycených a nenasycených. Může obsahovat do 50 ppm niklu z hydrogenace. | hrubý tuk vlhkost, pokud > 1 % nikl, pokud > 20 ppm |
| 13.6.7 | čisté destilované mastné kyseliny ze štěpení ⁽³⁾ | Výrobek získaný destilací hrubých mastných kyselin ze štěpení olejů/tuků, případně následovanou hydrogenací. Podle definice sestává z čistých destilovaných mastných kyselin C ₆ -C ₂₄ , alifatických, lineárních, monokarboxylových, nasycených a nenasycených. Může obsahovat do 50 ppm niklu z hydrogenace. | hrubý tuk vlhkost, pokud > 1 % nikl, pokud > 20 ppm |
| 13.6.8 | mýdlové kaly ⁽³⁾ | Výrobek získaný při odkyselení rostlinných olejů a tuků pomocí vodného roztoku hydroxidu vápenatého, hořečnatého, sodného nebo draselného, který obsahuje soli mastných kyselin, oleje nebo tuky a přírodní složky semen, plodů nebo živočišných tkání, např. mono- a diglyceridy, lecitin a vlákninu. | vlhkost, pokud < 40 % a > 50 % Ca nebo Na nebo K nebo Mg (v příslušném případě) |
| 13.6.9 | mono- a diglyceridy mastných kyselin esterifikovaných organickými kyselinami , ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾ | Mono- a diglyceridy mastných kyselin s nejméně 4 atomy uhlíku, esterifikovaných organickými kyselinami. | hrubý tuk |
| 13.6.10 | estery sacharosy a mastných kyselin ⁽⁴⁾ | Estery sacharosy a mastných kyselin. | veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa hrubý tuk |
| 13.6.11 | Sacharoglyceridy mastných kyselin ⁽⁴⁾ | Směs esterů sacharosy a mono- a diglyceridů mastných kyselin. | veškerý cukr vyjádřený jako sacharosa hrubý tuk |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|--------|-----------------------------|--|--|
| 13.8.1 | glycerin surový | <p>Vedlejší výrobek získaný z:</p> <ul style="list-style-type: none"> — oleochemického postupu štěpení olejů/tuků za účelem získání mastných kyselin a glycerolové fáze, po němž následuje koncentrace glycerolové fáze pro získání surového glycerolu, nebo transesterifikace (může obsahovat do 0,5 % methanolu) přírodních olejů/tuků, kterou se získají methylestery mastných kyselin a glycerolová fáze, po čemž následuje koncentrace glycerolové fáze pro získání surového glycerolu; — výroby bionafty (methyl- nebo ethylesterů mastných kyselin) transesterifikací olejů a tuků neurčeného rostlinného a živočišného původu. V glycerinu mohou zůstat minerální a organické soli (do 7,5 %). <p>Může obsahovat do 0,5 % metanolu a do 4 % organické hmoty bez obsahu glycerolu (Matter Organic Non Glycerol, MONG), která sestává z methylesterů mastných kyselin, ethylesterů mastných kyselin, volných mastných kyselin a glyceridů;</p> <ul style="list-style-type: none"> — saponifikace olejů/tuků rostlinného nebo živočišného původu za účelem získání mýdla, obvykle pomocí alkalických kovů/kovů alkalických zemin; <p>Může obsahovat do 50 ppm niklu z hydrogenace.</p> | <p>glycerol draslík, pokud > 1,5 % sodík, pokud > 1,5 % nikl, pokud > 20 ppm</p> |
| 13.8.2 | glycerin | <p>Výrobek získaný z:</p> <ul style="list-style-type: none"> — oleochemického postupu a) štěpení olejů/tuků, po němž následuje koncentrace glycerolové fáze a rafinace destilací (viz část B, glosář postupů, položka 20) nebo ionexový postup; b) transesterifikace přírodních olejů/tuků za účelem získání methylesterů mastných kyselin a surové glycerolové fáze, po níž následuje koncentrace glycerolové fáze za účelem získání surového glycerolu a rafinace destilací nebo ionexový postup; — výroby bionafty (methyl- nebo ethylesterů mastných kyselin) transesterifikací olejů a tuků neurčeného rostlinného a živočišného původu, s následnou rafinací glycerinu. Obsah glycerolu nejméně: 99 % v sušině; — saponifikace olejů/tuků rostlinného nebo živočišného původu za účelem získání mýdla, obvykle pomocí alkalických kovů/kovů alkalických zemin, následovaná rafinací surového glycerolu a destilací. <p>Může obsahovat do 50 ppm niklu z hydrogenace.</p> | <p>glycerol, pokud < 99 % v sušině sodík, pokud > 0,1 % draslík, pokud > 0,1 % nikl, pokud > 20 ppm</p> |
| 13.9.1 | methylsulfonylmethan | <p>Organická sloučenina síry ((CH₃)₂SO₂) získaná synteticky, která je totožná s přirozeně se vyskytujícím zdrojem v rostlinách.</p> | <p>síra</p> |

| Číslo | Název | Popis | Povinné deklarace |
|---------|---|---|-----------------------------|
| 13.10.1 | rašelina | Produkt z přírodního rozkladu rostliny (převážně rašelínku) v anaerobním a oligotrofním prostředí. | hrubá vláknina |
| 13.10.2 | leonardit | Přírodní produkt, který se vyskytuje jako minerální komplex fenolických uhlovodíků známý rovněž jako humát, pocházející z rozkladu organické hmoty, jenž probíhal miliony let. | hrubá vláknina |
| 13.11.1 | propylenglykol [1,2-propandiol] [propan-1,2-diol] | Organická sloučenina (diol neboli dvojsytný alkohol) se vzorcem $C_3H_8O_2$. Je to viskózní kapalina s nasládlou chutí, hygroskopická a mísitelná s vodou, acetonem a chloroformem. Může obsahovat do 0,3 % dipropylenglykolu. | propylenglykol |
| 13.11.2 | monoestery propylenglykolu a mastných kyselin ^(†) | Monoestery propylenglykolu a mastných kyselin, samostatné nebo ve směsi s diestery. | propylenglykol hrubý tuk |

⁽¹⁾ Název musí být v příslušném případě doplněn druhem ovoce, zeleniny, rostliny, koření nebo byliny.

⁽²⁾ Název musí být doplněn uvedením botanického původu.

⁽³⁾ Název musí být doplněn uvedením botanického nebo živočišného původu.

⁽⁴⁾ Název musí být upraven nebo doplněn uvedením použitých mastných kyselin.

⁽⁵⁾ Název musí být upraven nebo doplněn uvedením organické kyseliny.