

# Úradný vestník

## Európskej únie

L 29



Slovenské vydanie

Právne predpisy

Zväzok 56

30. januára 2013

Obsah

II *Nelegislatívne akty*

## NARIADENIA

★ **Nariadenie Komisie (EÚ) č. 68/2013 zo 16. januára 2013 o Katalógu kŕmnych surovín <sup>(1)</sup> .... 1**

Cena: 4 EUR

---

<sup>(1)</sup> Text s významom pre EHP**SK**

Akty, ktoré sú vytlačené obyčajným písmom, sa týkajú každodennej organizácie poľnohospodárskych záležitostí a sú spravidla platné len obmedzený čas.

Názvy všetkých ostatných aktov sú vytlačené tučným písmom a je pred nimi hviezdička.



## II

(Nelegislatívne akty)

## NARIADENIA

## NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 68/2013

zo 16. januára 2013

o Katalógu kŕmnych surovín

(Text s významom pre EHP)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 767/2009 z 13. júla 2009 o uvádzaní krmív na trh a ich používaní, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1831/2003 a ktorým sa zrušuje smernica Rady 79/373/EHS, smernica Komisie 80/511/EHS, smernice Rady 82/471/EHS, 83/228/EHS, 93/74/EHS, 93/113/ES a 96/25/ES a rozhodnutie Komisie 2004/217/ES <sup>(1)</sup>, a najmä na jeho článok 26 ods. 2 a 3,

keďže:

- (1) Nariadenie Komisie (EÚ) č. 575/2011 zo 16. júna 2011 o Katalógu kŕmnych surovín <sup>(2)</sup> (ďalej len „katalóg“) nahradilo prvú verziu Katalógu kŕmnych surovín stanoveného v nariadení Komisie (EÚ) č. 242/2010 z 19. marca 2010, ktorým sa vytvára Katalóg kŕmnych surovín <sup>(3)</sup>.
- (2) Príslušní zástupcovia európskych krmivárskych odvetví po porade s inými zainteresovanými stranami a v spolupráci s príslušnými vnútroštátnymi orgánmi vypracovali zmeny a doplnenia nariadenia (EÚ) č. 575/2011, pričom zohľadnili relevantné skúsenosti získané zo stanovísk vydaných Európskym úradom pre bezpečnosť potravín, ako aj vedecký a technologický vývoj.
- (3) Uvedené zmeny a doplnenia zahŕňajú nové položky týkajúce sa procesov úpravy a kŕmnych surovín a zlepšenie existujúcich položiek, najmä pokiaľ ide o olej a tukové deriváty.
- (4) Okrem toho sa zmeny a doplnenia týkajú maximálnych obsahov chemických nečistôt, ktoré vznikajú v dôsledku ich výrobného procesu alebo z pomocných látok a ktoré

sa majú stanoviť podľa bodu 1 prílohy I k nariadeniu (ES) č. 767/2009. Osobitné pravidlá by sa mali uplatňovať na bývalé potraviny, napr. prebytok výroby, produkty s deformáciou alebo potrava s uplynutým dátumom spotreby, ktoré boli vyrobené v súlade s potravinovým právom EÚ.

- (5) Podmienky stanovené v článku 26 nariadenia (ES) č. 767/2009 sú splnené.
- (6) Vzhľadom na veľmi veľký počet zmien a doplnení, ktoré je v nariadení (EÚ) č. 575/2011 potrebné vykonať, je vhodné, aby sa uvedené nariadenie v záujme koherencie, prehľadnosti a zjednodušenia zrušilo a nahradilo.
- (7) Je vhodné znížiť administratívne zaťaženie prevádzkovateľov poskytnutím časového obdobia na plynulú úpravu označovania, aby sa zabránilo zbytočnému narušeniu obchodných praktík.
- (8) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre potravinový reťazec a zdravie zvierat,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

## Článok 1

Zriaďuje sa Katalóg kŕmnych surovín uvedený v článku 24 nariadenia (ES) č. 767/2009, ako sa stanovuje v prílohe k tomuto nariadeniu.

## Článok 2

Nariadenie (EÚ) č. 575/2011 sa zrušuje.

Odkazy na zrušené nariadenie sa považujú za odkazy na toto nariadenie.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 229, 1.9.2009, s. 1.

<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ L 159, 17.6.2011, s. 25.

<sup>(3)</sup> Ú. v. EÚ L 77, 24.3.2010, s. 17.

*Článok 3*

Kŕmne suroviny, ktoré boli označené v súlade s nariadením (EÚ) č. 575/2011 pred 19. augustom 2013, sa môžu naďalej uvádzať na trh a používať do vyčerpania zásob.

*Článok 4*

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 16. januára 2013

*Za Komisiu*  
*predseda*  
José Manuel BARROSO

---

## PRÍLOHA

## KATALÓG KŔMNYCH SUROVÍN

## ČASŤ A

## Všeobecné ustanovenia

1. Používanie tohto katalógu prevádzkovateľmi krmivárskych podnikov je dobrovoľné. Názov krmnej suroviny uvedenej v časti C sa však môže použiť len v prípade krmnej suroviny, ktorá spĺňa požiadavky príslušnej položky.
2. Všetky položky v zozname krmných surovín v časti C sú v súlade s obmedzeniami týkajúcimi sa používania krmných surovín v súlade s príslušnými právnymi predpismi Únie. Prevádzkovatelia krmivárskych podnikov, ktorí používajú krmnu surovinu uvedenú v katalógu, musia zabezpečiť, aby spĺňala požiadavky článku 4 nariadenia (ES) č. 767/2009.
3. „Bývalé potraviny“ znamenajú iné potraviny ako zvyšky zo stravovania, ktoré boli vyrobené na ľudskú spotrebu v plnom súlade s potravinovým právom EÚ, no už nie sú určené na ľudskú spotrebu z praktických alebo logistických dôvodov alebo z dôvodu výrobných alebo baliacich nedostatkov, alebo iných nedostatkov, a ktoré pri použití ako krmivo nepredstavujú žiadne riziko pre zdravie. Stanovenie maximálnych obsahov, ako sa uvádza v bode 1 prílohy I k nariadeniu (ES) č. 767/2009, sa neuplatňuje na bývalé potraviny a zvyšky potravín. Uplatňuje sa vtedy, ak sa ďalej spracúvajú ako krmivo.
4. V súlade s osvedčeným postupom podľa článku 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 183/2005 <sup>(1)</sup> krmne suroviny neobsahujú chemické nečistoty, ktoré vznikajú v dôsledku ich výrobného procesu a z pomocných látok, pokiaľ v katalógu nie je stanovený špecifický maximálny obsah. Látky, ktorých používanie v krmive je zakázané, sa neuvádzajú, a v ich prípade sa takéto maximálne obsahy nestanovujú. V záujme transparentnosti sú krmne suroviny s tolerovanými rezíduami doplnené o relevantné informácie, ktoré poskytl prevádzkovateľ krmivárskych podnikov v kontexte bežných obchodných transakcií.
5. V súlade s osvedčeným postupom, ako sa uvádza v článku 4 nariadenia (ES) č. 183/2005, s uplatňovaním zásady ALARA <sup>(2)</sup> a bez toho, aby bolo dotknuté uplatňovanie nariadenia (ES) č. 183/2005, smernice Európskeho parlamentu a Rady 2002/32/ES zo 7. mája 2002 o nežiaducich látkach v krmivách pre zvieratá <sup>(3)</sup>, nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 396/2005 z 23. februára 2005 o maximálnych hladinách rezíduí pesticídov v alebo na potravinách a krmivách rastlinného a živočíšneho pôvodu a o zmene a doplnení smernice Rady 91/414/EHS <sup>(4)</sup> a nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1831/2003 z 22. septembra 2003 o doplnkových látkach určených na používanie vo výžive zvierat <sup>(5)</sup>, je vhodné v Katalógu krmných surovín špecifikovať maximálne obsahy chemických nečistôt, ktoré vznikajú v dôsledku ich výrobného procesu alebo z pomocných látok, ktoré sú prítomné v množstvách 0,1 % alebo viac. V Katalógu krmných surovín sa môžu stanoviť aj maximálne obsahy chemických nečistôt a pomocných látok prítomných v množstvách nižších ako 0,1 %, ak sa pokladajú za vhodné na účely dobrých obchodných praktík. Pokiaľ sa v časti B alebo C tohto nariadenia nestanovuje inak, maximálne obsahy sa vzťahujú na hmotnosť.
6. Špecifické maximálne obsahy chemických nečistôt a pomocných látok sú stanovené v opise procesu v časti B, v opise krmnej suroviny v časti C alebo na konci kategórie v časti C. Pokiaľ nie je stanovený špecifický maximálny obsah v časti C, uplatňuje sa akýkoľvek maximálny obsah stanovený v časti B pre daný proces na akúkoľvek krmnu surovinu uvedenú v časti C, pokiaľ sa opis uvedenej krmnej suroviny odvoláva na tento proces vo svojom opise a pokiaľ predmetný proces zodpovedá opisu uvedenému v časti B.
7. Botanická čistota krmnej suroviny je minimálne 95 %. Botanické nečistoty, ako sú rezídua iných semien olejnin alebo olejnatých plodov získané z predchádzajúceho spracovateľského procesu, nepresahujú 0,5 % pri každom type semien olejnin alebo olejnatých plodov. Odchylne od týchto všeobecných pravidiel sa v zozname krmných surovín v časti C stanovuje špecifická hodnota.

<sup>(1)</sup> Ú. v. ES L 35, 8.2.2005, s. 1.

<sup>(2)</sup> Na najnižšej rozumne dosiahnuteľnej úrovni.

<sup>(3)</sup> Ú. v. ES L 140, 30.5.2002, s. 10.

<sup>(4)</sup> Ú. v. EÚ L 70, 16.3.2005, s. 1.

<sup>(5)</sup> Ú. v. EÚ L 268, 18.10.2003, s. 29.

8. K názvu kŕmnej suroviny sa na účely označenia, že kŕmna surovina prešla príslušným procesom alebo procesmi, pridáva spoločný názov/pojem jedného alebo viacerých procesov <sup>(1)</sup>, ako sa uvádza v poslednom stĺpci slovníka procesov v časti B. Kŕmna surovina, ktorej názov je kombináciou názvu uvedeného v časti C a spoločného názvu/pojmu jedného alebo viacerých procesov uvedených v časti B, sa pokladá za kŕmnu surovinu zahrnutú v katalógu a jej označenie zahŕňa povinné údaje uplatniteľné na túto kŕmnu surovinu, ako sa stanovuje v posledných stĺpcoch častí B a C. Ak sa špecifická metóda použitá pri danom procese uvádza v poslednom stĺpci časti B, špecifikuje sa v názve kŕmnej suroviny.
9. Ak sa výrobný proces pre kŕmnu surovinu odlišuje od opisu príslušného procesu uvedeného v slovníku procesov v časti B, uvádza sa výrobný proces v opise príslušnej kŕmnej suroviny.
10. Pre viacero kŕmnych surovín sa môžu použiť synonymá. Takéto synonymá sa uvádzajú v hranatých zátvorkách v stĺpci „názov“ položky pre príslušnú kŕmnu surovinu v zozname kŕmnych surovín v časti C.
11. V opise kŕmnych surovín sa v zozname kŕmnych surovín v časti C používa slovo „produkt“ namiesto slova „vedľajší produkt“, aby sa vystihla situácia na trhu a jazyk, ktorý používajú prevádzkovatelia krmivárskych podnikov v praxi s cieľom podčiarknuť komerčnú hodnotu kŕmnych surovín.
12. Botanický názov rastliny sa uvádza len v opise prvej položky v zozname kŕmnych surovín v časti C týkajúcej sa danej rastliny.
13. Základným princípom povinného označovania analytických zložiek určitej kŕmnej suroviny v katalógu je to, či určitý produkt obsahuje vysoké koncentrácie špecifických zložiek, alebo či výrobný proces zmenil nutričné vlastnosti daného produktu.
14. V článku 15 písm. g) nariadenia (ES) č. 767/2009 v spojení s bodom 6 prílohy I k uvedenému nariadeniu sa stanovujú požiadavky na označovanie, pokiaľ ide o obsah vlhkosti. V článku 16 ods. 1 písm. b) uvedeného nariadenia v spojení s jeho prílohou V sa stanovujú požiadavky na označovanie, pokiaľ ide o analytické zložky. Okrem toho sa v bode 5 prílohy I k nariadeniu (ES) č. 767/2009 vyžaduje údaj o obsahu popola nerozpustného v kyseline chlorovodíkovej, ak prekračuje 2,2 % vo všeobecnosti alebo ak v prípade určitej kŕmnej suroviny prekračuje obsah stanovený v príslušnom oddiele prílohy V k uvedenému nariadeniu. Niektoré položky v zozname kŕmnych surovín v časti C sa však odchyľujú od uvedených pravidiel takto:
- a) Povinné údaje týkajúce sa analytických zložiek v zozname kŕmnych surovín v časti C nahrádzajú povinné údaje stanovené v príslušnom oddiele prílohy V k nariadeniu (ES) č. 767/2009.
- b) Ak je stĺpec týkajúci sa povinných údajov v zozname kŕmnych surovín v časti C prázdny, pokiaľ ide o analytické zložky, ktoré by sa mali uvádzať v súlade s príslušným oddielom prílohy V k nariadeniu (ES) č. 767/2009, nie je potrebné označiť žiadnu z týchto zložiek. V prípade popola nerozpustného v kyseline chlorovodíkovej, pre ktorý v zozname kŕmnych surovín v časti C nie je stanovený obsah, sa však obsah uvádza vtedy, ak prekročí 2,2 %.
- c) Ak je v zozname kŕmnych surovín v časti C v stĺpci „povinný údaj“ uvedená jedna alebo viac hodnôt pre špecifický obsah vlhkosti, uplatňujú sa tieto hodnoty namiesto hodnôt uvedených v bode 6 prílohy I k nariadeniu (ES) č. 767/2009. Ak je však obsah vlhkosti menej ako 14 %, jeho údaj nie je povinný. Ak v uvedenom stĺpci nie je stanovená hodnota špecifického obsahu vlhkosti, uplatňuje sa bod 6 prílohy I k nariadeniu (ES) č. 767/2009.
15. Prevádzkovateľ krmivárskeho podniku, ktorý tvrdí, že kŕmna surovina má viac vlastností, ako sa špecifikuje v stĺpci „opis“ zoznamu kŕmnych surovín v časti C, alebo odkazuje na proces uvedený v časti B, ktorý sa môže chápať ako tvrdenie (napr. ochrana v bachore), musí spĺňať požiadavky článku 13 nariadenia (ES) č. 767/2009. Okrem toho môžu kŕmne suroviny spĺňať aj určitý nutričný účel v súlade s článkami 9 a 10 nariadenia (ES) č. 767/2009.

<sup>(1)</sup> Odchylne od tejto povinnosti sa môže pridať v prípade procesu „sušenie“.

## ČASŤ B

## Slovník procesov

|     | Proces                             | Definícia                                                                                                                                                                                                                                          | Spoločný názov/pojem   |
|-----|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| 1.  | <b>Frakcionácia vzduchom</b>       | oddeľovanie častíc pomocou prúdenia vzduchu                                                                                                                                                                                                        | frakcionovaný vzduchom |
| 2.  | <b>Aspirácia</b>                   | proces odstraňovania prachu, jemných častíc a iných častí so suspendovanými jemnými podielmi obilnín z voľne uloženého zrna pomocou prúdu vzduchu počas premiestňovania                                                                            | aspirovaný             |
| 3.  | <b>Blanšírovanie</b>               | proces pozostávajúci z tepelného ošetrenia organickej látky varením alebo parou na účely denaturácie prírodných enzýmov, zmäkčenia tkaniva a odstránenia pachutí, po ktorom nasleduje ponorenie do studenej vody, aby bol proces varenia zastavený | blanšírovaný           |
| 4.  | <b>Bielenie</b>                    | odstraňovanie prirodzene sa vyskytujúcej farby                                                                                                                                                                                                     | bielený                |
| 5.  | <b>Chladenie</b>                   | znižovanie teploty pod teplotu prostredia, no nad bod mrazu na uľahčenie konzervácie                                                                                                                                                               | chladený               |
| 6.  | <b>Rezanie</b>                     | zmenšovanie veľkosti častíc použitím jedného alebo viacerých nožov                                                                                                                                                                                 | narezaný               |
| 7.  | <b>Čistenie</b>                    | odstraňovanie predmetov (kontaminantov, napr. kameňov) alebo vegetatívnych častí rastlín, napr. oddelených častíc slamy, šupiek alebo buriny                                                                                                       | vyčistený/vytriedený   |
| 8.  | <b>Koncentrácia <sup>(1)</sup></b> | zvyšovanie obsahu určitých látok odstraňovaním vody a/alebo iných zložiek                                                                                                                                                                          | koncentrát             |
| 9.  | <b>Kondenzácia</b>                 | premena látky z plynnej fázy na kvapalnú                                                                                                                                                                                                           | kondenzovaný           |
| 10. | <b>Varenie</b>                     | aplikácia tepla s cieľom zmeniť fyzikálne a chemické vlastnosti kŕmnych surovín                                                                                                                                                                    | varený                 |
| 11. | <b>Šrotovanie</b>                  | zmenšovanie častíc použitím šrotovníka (drviča)                                                                                                                                                                                                    | drvený, šrotovaný      |
| 12. | <b>Kryštalizácia</b>               | purifikácia vytvorením pevných kryštálov z kvapalného roztoku. Nečistoty v kvapaline zvyčajne nie sú zabudované do mriežkovej štruktúry kryštálu                                                                                                   | kryštalizovaný         |

|     | Proces                             | Definícia                                                                                                                                                                  | Spoločný názov/pojem                                                                   |
|-----|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 13. | <b>Odkôrňovanie</b> <sup>(2)</sup> | úplné alebo čiastočné odstraňovanie vonkajších vrstiev zo zŕn, semien, plodov, orechov a iných produktov                                                                   | odkôrnený, čiastočne odkôrnený                                                         |
| 14. | <b>Lúpanie/šúpanie</b>             | odstraňovanie vonkajších obalov bôbov, zŕn a semien obvykle fyzickým spôsobom                                                                                              | lúpaný alebo šúpaný <sup>(3)</sup>                                                     |
| 15. | <b>Depektinizácia</b>              | extrakcia pektínov z kŕmnej suroviny                                                                                                                                       | depektinizovaný                                                                        |
| 16. | <b>Desikácia</b>                   | proces extrakcie vlhkosti                                                                                                                                                  | desikovaný                                                                             |
| 17. | <b>Odslizovanie</b>                | proces na odstránenie vrstvy slizu na povrchu                                                                                                                              | odslizený                                                                              |
| 18. | <b>Odcukrenie</b>                  | úplné alebo čiastočné odstránenie monosacharidov a disacharidov z melasy a z iného materiálu obsahujúceho cukor chemickými alebo fyzikálnymi prostriedkami                 | odcukrený, čiastočne odcukrený                                                         |
| 19. | <b>Detoxifikácia</b>               | proces, ktorým sa ničia toxické kontaminanty, alebo sa znižuje ich koncentrácia                                                                                            | detoxifikovaný                                                                         |
| 20. | <b>Destilácia</b>                  | frakcionácia kvapalín varením a odoberaním kondenzovanej pary do oddelenej nádoby                                                                                          | destilovaný                                                                            |
| 21. | <b>Sušenie</b>                     | dehydratácia umelými alebo prirodzenými postupmi                                                                                                                           | sušený (prirodzene alebo umelo)                                                        |
| 22. | <b>Silážovanie</b>                 | uskladnenie kŕmnych surovín v sile, prípadne aj s pridaním konzervačných látok alebo s použitím anaeróbných podmienok, prípadne aj s doplnkovými látkami do siláže         | silážovaný                                                                             |
| 23. | <b>Odparovanie</b>                 | znižovanie obsahu vody                                                                                                                                                     | odparený                                                                               |
| 24. | <b>Expanzia</b>                    | tepelný proces, počas ktorého prudká premena vnútorného obsahu vody v produkte na paru vedie k rozpadu produktu                                                            | expandovaný alebo napučiavaný                                                          |
| 25. | <b>Lisovanie</b>                   | odstraňovanie oleja/tuku mechanickým stláčaním                                                                                                                             | výlisky a olej/tuk                                                                     |
| 26. | <b>Extrakcia</b>                   | odstraňovanie tuku/oleja z určitých materiálov pomocou organického rozpúšťadla alebo odstraňovanie cukrov či iných vo vode rozpustných zložiek vodným rozpúšťadlom         | extrahovaný/múčka a tuk/olej, melasa/dužina a cukor alebo iné vo vode rozpustné zložky |
| 27. | <b>Extrúzia</b>                    | tepelný proces, počas ktorého prudká premena vnútorného obsahu vody v produkte na paru vedie k rozpadu produktu v kombinácii s pretláčaním cez špeciálne tvarovacie otvory | extrudovaný                                                                            |



|     | Proces                            | Definícia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Spoločný názov/pojem                     |
|-----|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| 28. | <b>Fermentácia</b>                | proces, v ktorom dochádza k produkcii mikroorganizmov, ako sú baktérie, huby alebo kvasinky, alebo sa tieto mikroorganizmy používajú tak, aby pôsobili na materiály, čím pomôžu zmeniť ich chemické zloženie/vlastnosti                                                                                                           | fermentovaný                             |
| 29. | <b>Filtrácia</b>                  | oddeľovanie zmesi kvapalných a pevných materiálov prechodom kvapaliny cez pórovité prostredie alebo membránu                                                                                                                                                                                                                      | filtrovaný                               |
| 30. | <b>Vločkovanie</b>                | valcovanie vlhkého tepelne upraveného materiálu                                                                                                                                                                                                                                                                                   | vločky                                   |
| 31. | <b>Mletie zrna</b>                | zmenšovanie veľkosti častíc suchého zrna a uľahčovanie rozdeľovania do jednotlivých frakcií (v zásade múka, otruby a mlynské zvyšky)                                                                                                                                                                                              | múka, otruby, mlynské zvyšky (*), krmivo |
| 32. | <b>Frakcionácia</b>               | oddeľovanie fragmentov krmnej suroviny preosievaním a/alebo pomocou prúdu vzduchu, ktorý odnáša ľahké kusy šupín                                                                                                                                                                                                                  | frakcionovaný                            |
| 33. | <b>Fragmentácia</b>               | proces lámania krmnej suroviny na fragmenty                                                                                                                                                                                                                                                                                       | fragmentovaný                            |
| 34. | <b>Smaženie</b>                   | proces varenia krmných surovín v oleji alebo tuku                                                                                                                                                                                                                                                                                 | smažený                                  |
| 35. | <b>Želírovanie</b>                | proces, ktorým sa vytvára gélový, pevný, rôsolu podobný materiál, ktorý môže byť mäkký a slabý až tvrdý a tuhý, obvykle použitím želírovacích látok                                                                                                                                                                               | želírovaný                               |
| 36. | <b>Granulovanie</b>               | ošetrenie krmných surovín, ktorého cieľom je dosiahnuť špecifickú veľkosť a konzistenciu častíc                                                                                                                                                                                                                                   | granulovaný                              |
| 37. | <b>Drvenie/mletie</b>             | zmenšovanie veľkosti častíc pevných krmných surovín suchým alebo mokrym procesom                                                                                                                                                                                                                                                  | mletý/drvený                             |
| 38. | <b>Zahrievanie/tepelná úprava</b> | tepelná úprava vykonávaná za špecifických podmienok                                                                                                                                                                                                                                                                               | tepelne upravený                         |
| 39. | <b>Hydrogenácia/stužovanie</b>    | katalytický proces, ktorého cieľom je nasýtenie dvojitych väzieb olejov/tukov/masných kyselín, vykonávaný pri vysokej teplote pod tlakom vodíka s cieľom získať čiastočne alebo úplne nasýtené triglyceridy/masné kyseliny alebo zameraný na získanie polyolov redukciou karbonylových skupín uhlíhydrátov na hydroxylové skupiny | stužený/čiastočne stužený                |
| 40. | <b>Hydrolýza</b>                  | zmenšovanie veľkostí molekúl vhodnou úpravou pomocou vody a buď tepla/tlaku, enzýmov, alebo kyselín/zásad                                                                                                                                                                                                                         | hydrolyzovaný                            |

|     | Proces                          | Definícia                                                                                                                                                                                       | Spoločný názov/pojem                                                                                                                      |
|-----|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 41. | <b>Skvapalnenie</b>             | premena z pevnej alebo plynnej fázy na kvapalnú                                                                                                                                                 | kvapalný/tekutý                                                                                                                           |
| 42. | <b>Macerácia</b>                | zmenšovanie veľkosti kŕmnych surovín použitím mechanických prostriedkov často v prítomnosti vody alebo iných kvapalín                                                                           | macerovaný                                                                                                                                |
| 43. | <b>Sladovanie</b>               | vytvorenie podmienok na klíčenie zŕn s cieľom aktivovať prirodzene sa vyskytujúce enzýmy, ktoré dokážu rozštiepiť škrob na fermentovateľné uhl'ohydráty a bielkoviny na aminokyseliny a peptidy | sladovaný                                                                                                                                 |
| 44. | <b>Rozpúšťanie/roztápanie</b>   | premena z pevnej fázy na kvapalnú fázu aplikáciou tepla                                                                                                                                         | rozpustený/roztopený                                                                                                                      |
| 45. | <b>Mikronizácia</b>             | proces zmenšovania stredného priemeru častíc pevného materiálu na veľkosti radu mikrometrov                                                                                                     | mikronizovaný                                                                                                                             |
| 46. | <b>Predvarenie</b>              | proces namáčania do vody a podrobenia tepelnej úprave s cieľom úplnej želatinizácie škrobu, po ktorom nasleduje proces sušenia                                                                  | predvarený                                                                                                                                |
| 47. | <b>Pasterizácia</b>             | zohrievanie na kritickú teplotu počas špecifikovaného času s cieľom eliminovať škodlivé mikroorganizmy, po ktorom nasleduje rýchle schladenie                                                   | pasterizovaný                                                                                                                             |
| 48. | <b>Olúpanie/ošúpanie</b>        | odstránenie šupky/kôry z ovocia a zeleniny                                                                                                                                                      | olúpaný/ošúpaný                                                                                                                           |
| 49. | <b>Granulovanie/peletovanie</b> | tvarovanie pretláčaním cez otvory lisovacích zariadení                                                                                                                                          | granuly,<br>granulovaný/peletovaný                                                                                                        |
| 50. | <b>Brúsenie ryže</b>            | takmer úplné alebo čiastočné odstraňovanie otrúb a embrya z olúpanej ryže                                                                                                                       | zbrúsený                                                                                                                                  |
| 51. | <b>Predželatinizácia</b>        | modifikovanie škrobu s cieľom výrazne zlepšiť jeho schopnosti napučievania v studenej vode                                                                                                      | predželatinovaný <sup>(5)</sup>                                                                                                           |
| 52. | <b>Lisovanie <sup>(6)</sup></b> | fyzické odstraňovanie tekutín, ako je tuk, olej, voda alebo šťava z pevných látok                                                                                                               | výlisky (v prípade látok obsahujúcich olej)<br>dužina, ovocné výlisky (v prípade ovocia atď.)<br>lisované rezky (v prípade cukrovej repy) |
| 53. | <b>Raфинácia</b>                | úplné alebo čiastočné odstraňovanie nečistôt alebo nežiaducich zložiek chemickým/fyzikálnym spracovaním                                                                                         | raфинovaný, čiastočne raфинovaný                                                                                                          |

|     | Proces                          | Definícia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Spoločný názov/pojem                                   |
|-----|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 54. | <b>Praženie</b>                 | zahrievanie kŕmnych surovín v suchom stave s cieľom zlepšiť stráviteľnosť, zvýrazniť farbu a/alebo znížiť prirodzene sa vyskytujúce antinutričné faktory                                                                                                                                                                                                                                                         | pražený                                                |
| 55. | <b>Valcovanie</b>               | zmenšovanie veľkosti častíc prechodom kŕmnych surovín (napr. zŕn) medzi valcami                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | valcovaný                                              |
| 56. | <b>Ochrana v bachore</b>        | proces, ktorého cieľom je buď fyzikálnou úpravou s použitím tepla, tlaku, pary a kombinácie uvedených podmienok, ako aj/alebo pôsobením napr. aldehydov, lignosulfonátov, hydroxidu sodného alebo organických kyselín (ako kyselina propiónová alebo kyselina tanínová) chrániť živiny pred rozkladom v bachore<br><br>Kŕmne suroviny chránené v bachore aldehydmi môžu obsahovať až do 0,12 % voľných aldehydov | chránený v bachore pôsobením [doplňte podľa vhodnosti] |
| 57. | <b>Preosievanie</b>             | oddeľovanie častíc rôznej veľkosti prechodom kŕmnych surovín cez sito(-á) za súčasného pretriasania alebo preosievania                                                                                                                                                                                                                                                                                           | preosiaty                                              |
| 58. | <b>Odstreďovanie</b>            | oddeľovanie vrchnej plávajúcej vrstvy tekutiny, napr. mliečného tuku, mechanickými prostriedkami                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | odstredený                                             |
| 59. | <b>Krájanie na ploché kúsky</b> | krájanie kŕmnych surovín na ploché kúsky                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | krájaný                                                |
| 60. | <b>Máčanie</b>                  | navlhčenie a zmäkčenie kŕmnych surovín, zvyčajne semien, s cieľom skrátiť čas varenia, uľahčiť odstránenie obalu semien, umožniť nasiaknutie vodou, čím sa aktivuje proces klíčenia alebo znižuje koncentrácia prirodzene sa vyskytujúcich antinutričných faktorov                                                                                                                                               | máčaný                                                 |
| 61. | <b>Sušenie rozprašovaním</b>    | znižovanie obsahu vlhkosti tekutiny preháňaním teplého vzduchu cez kŕmnu surovinu pri zväčšovaní pomeru plochy povrchu kŕmnej suroviny k jej hmotnosti rozprašovaním alebo premenou na hmlovitú konzistenciu                                                                                                                                                                                                     | sprejovo sušený                                        |
| 62. | <b>Naparovanie</b>              | proces, pri ktorom sa používa stlačená para na zahriatie a varenie s cieľom zvýšiť stráviteľnosť                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | naparený                                               |
| 63. | <b>Toastovanie</b>              | zohrievanie s použitím suchého tepla, ktoré sa obvykle aplikuje na olejiny, napr. s cieľom znížiť alebo odstrániť prirodzene sa vyskytujúce antinutričné faktory                                                                                                                                                                                                                                                 | toastovaný                                             |

|     | Proces                                                 | Definícia                                                                                                                                                                                                                           | Spoločný názov/pojem                           |
|-----|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 64. | <b>Ultrafiltrácia</b>                                  | filtrácia kvapalín cez membránu priepustnú len pre malé molekuly                                                                                                                                                                    | ultrafiltrovaný                                |
| 65. | <b>Odklíčkovanie</b>                                   | proces úplného alebo čiastočného odstraňovania klíčkov z drvených zŕn obilnín                                                                                                                                                       | odklíčkovany                                   |
| 66. | <b>Mikronizácia použitím infračerveného žiarenia</b>   | tepelný proces s použitím infračerveného žiarenia na varenie a praženie obilnín, koreňov, semien alebo hľúz, alebo ich vedľajších produktov, po ktorom zvyčajne nasleduje vložkovanie                                               | mikronizovaný použitím infračerveného žiarenia |
| 67. | <b>Štiepenie olejov/tukov a stužených olejov/tukov</b> | chemický proces hydrolýzy tukov/olejov. Reakcia tukov/olejov s vodou, ktorá prebieha pri vysokých teplotách a tlakoch, umožňuje získať surové masťné kyseliny v hydrofóbnej fáze a sladké vody (surový glycerol) v hydrofilnej fáze | štiepený                                       |

(<sup>1</sup>) V nemčine sa výraz „Konzentrieren“ môže, ak je to vhodné, nahradiť výrazom „Eindicken“, v takom prípade by mal byť spoločný názov „eingedickt“.

(<sup>2</sup>) „Odkôrňovanie“ sa môže, ak je to vhodné, nahradiť „lúpaním“ alebo „šúpaním“, v takom prípade by mal byť spoločný názov „lúpaný“ alebo „ošúpaný“.

(<sup>3</sup>) V prípade ryže sa tento proces uvádza ako „lúpanie“ a spoločný názov ako „lúpaný“.

(<sup>4</sup>) Vo francúzštine sa môže použiť názov „issues“.

(<sup>5</sup>) V nemčine sa môže použiť pojem „aufgeschlossen“ a názov „Quellwasser“ (vo vzťahu k škrobu). V dánčine sa môže použiť pojem „Kvældning“ a názov „Kvældet“ (vo vzťahu k škrobu).

(<sup>6</sup>) Vo francúzštine sa výraz „Pressage“ môže, ak je to vhodné, nahradiť výrazom „Extraction mécanique“.

## ČASŤ C

### Zoznam kŕmnych surovín

#### 1. Zrná obilnín a z nich získané produkty

| Číslo  | Názov                      | Opis                                                                                                                                                                                          | Povinné údaje                               |
|--------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 1.1.1. | <b>Jačmeň</b>              | Zrná <i>Hordeum vulgare</i> L. Môžu byť chránené v bachore.                                                                                                                                   |                                             |
| 1.1.2. | <b>Jačmeň, napučíavaný</b> | Produkt získaný z mletého alebo zlomkového jačmeňa úpravou vo vlhkých, teplých podmienkach a pod tlakom.                                                                                      | Škrob                                       |
| 1.1.3. | <b>Jačmeň, pražený</b>     | Produkt získaný čiastočným pražením jačmeňa na nízku intenzitu farby.                                                                                                                         | Škrob, ak > 10 %, dusíkaté látky, ak > 15 % |
| 1.1.4. | <b>Jačmenné vločky</b>     | Produkt získaný naparovaním alebo mikronizáciou použitím infračerveného žiarenia a valcovaním olúpaného jačmeňa. Môže obsahovať malé množstvo jačmenných šupiek. Môže byť chránený v bachore. | Škrob                                       |
| 1.1.5. | <b>Jačmenná vláknina</b>   | Produkt z výroby jačmenného škrobu. Pozostáva z častíc endospermu a prevažne z vlákniny.                                                                                                      | Vláknina, dusíkaté látky, ak > 10 %         |
| 1.1.6. | <b>Jačmenné šupky</b>      | Produkt z výroby etanolu a škrobu po suchom mletí, preosiatí a olúpaní jačmenných zŕn.                                                                                                        | Vláknina, dusíkaté látky, ak > 10 %         |

| Číslo   | Názov                                              | Opis                                                                                                                                                                                                                   | Povinné údaje                                                                         |
|---------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1.7.  | <b>Jačmenné mlynské zvyšky</b>                     | Produkt získaný počas spracovania preosiateho, olúpaného jačmeňa na krúpy, krupicu alebo múku. Pozostáva hlavne z častíc endospermu s jemnými zlomkami vonkajších obalov a s malým množstvom zvyškov po preosiati zrn. | Vláknina, škrob                                                                       |
| 1.1.8.  | <b>Jačmenná bielkovina</b>                         | Produkt z jačmeňa získaný po oddelení škrobu a otrúb. Pozostáva hlavne z bielkoviny.                                                                                                                                   | Dusíkaté látky,                                                                       |
| 1.1.9.  | <b>Bielkovinové krmivo z jačmeňa</b>               | Produkt z jačmeňa získaný po oddelení škrobu. Pozostáva hlavne z bielkoviny a častíc endospermu.                                                                                                                       | vlhkosť, ak < 45 % alebo > 60 %;<br>ak vlhkosť < 45 %:<br>— dusíkaté látky<br>— škrob |
| 1.1.10. | <b>Jačmenné šfavy</b>                              | Produkt z jačmeňa získaný po mokrej extrakcii bielkoviny a škrobu.                                                                                                                                                     | Dusíkaté látky                                                                        |
| 1.1.11. | <b>Jačmenné otruby</b>                             | Produkt z výroby múky získaný z preosiatych zrn olúpaného jačmeňa. Pozostáva hlavne zo zlomkov vonkajších obalov a z častíc zrn, z ktorých bola odstránená väčšina endospermu.                                         | Vláknina                                                                              |
| 1.1.12. | <b>Tekutý jačmenný škrob</b>                       | Druhotná škrobová frakcia z výroby škrobu z jačmeňa.                                                                                                                                                                   | Ak vlhkosť < 50 %:<br>— škrob                                                         |
| 1.1.13. | <b>Zvyšky po preosiati sladovníckeho jačmeňa</b>   | Produkt z mechanického preosiatia (frakcionácia podľa veľkosti) pozostávajúci z malých jačmenných zrn a frakcií jačmenných zrn oddelených pred procesom sladovania.                                                    | Vláknina, popol, ak > 2,2 %                                                           |
| 1.1.14. | <b>Jemné podiely sladovníckeho jačmeňa a sladu</b> | Produkt pozostávajúci z frakcií jačmenných zrn a sladu oddelených počas výroby sladu.                                                                                                                                  | Vláknina                                                                              |
| 1.1.15. | <b>Šupky sladovníckeho jačmeňa</b>                 | Produkt čistenia sladovníckeho jačmeňa pozostávajúci z frakcií šupiek a jemných podielov.                                                                                                                              | Vláknina                                                                              |
| 1.1.16. | <b>Jačmenné liehovarnícke mláto, mokré</b>         | Produkt z jačmeňa získaný pri výrobe etanolu. Obsahuje tuhú kŕmnu frakciu z destilácie.                                                                                                                                | Vlhkosť, ak < 65 % alebo > 88 %;<br>ak vlhkosť < 65 %:<br>— dusíkaté látky            |
| 1.1.17. | <b>Jačmenné liehovarnícke výpalky, tekuté</b>      | Produkt z jačmeňa získaný pri výrobe etanolu. Obsahuje tekutú kŕmnu frakciu z destilácie.                                                                                                                              | Vlhkosť, ak < 45 % alebo > 70 %;<br>ak vlhkosť 45 %<br>— dusíkaté látky               |
| 1.1.18. | <b>Slad <sup>(1)</sup></b>                         | Produkt z naklíčených obilnín, sušený, mletý a/alebo extrahovaný.                                                                                                                                                      |                                                                                       |
| 1.1.19. | <b>Sladové korenky <sup>(1)</sup></b>              | Produkt z klíčenia sladovníckych obilnín a čistenia sladu, ktorý pozostáva z korenkov, jemných podielov obilnín, šupiek a malých zlomkových zrn sladovaných obilnín. Môže byť mletý.                                   |                                                                                       |
| 1.2.1.  | <b>Kukurica <sup>(2)</sup></b>                     | Zrná <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> . Môžu byť chránené v bachore.                                                                                                                                                |                                                                                       |

| Číslo   | Názov                                    | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Povinné údaje                                                                                      |
|---------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.2.2.  | <b>Kukuričné vločky</b>                  | Produkt získaný naparovaním alebo mikronizáciou použitím infračerveného žiarenia a valcovaním olúpanej kukurice. Môže obsahovať malé množstvo kukuričných šupiek.                                                                                                                             | Škrob                                                                                              |
| 1.2.3.  | <b>Kukuričné mlynské zvyšky</b>          | Produkt z kukurice získaný pri výrobe múky alebo krupice. Pozostáva hlavne zo zlomkov vonkajších obalov a z častíc zŕn, z ktorých bolo odstráneného menej endospermu ako z kukuričných otrúb. Môže obsahovať nejaké zlomky kukuričných klíčkov.                                               | Vláknina,<br>škrob                                                                                 |
| 1.2.4.  | <b>Kukuričné otruby</b>                  | Produkt z kukurice získaný pri výrobe múky alebo krupice. Pozostáva hlavne z vonkajších obalov a z malého množstva zlomkov kukuričných klíčkov, s malým množstvom častíc endospermu.                                                                                                          | Vláknina                                                                                           |
| 1.2.5.  | <b>Kukuričné klasy</b>                   | Stredné jadro kukuričného klasu. Zahŕňa neoddelené vretená, zrná a listy.                                                                                                                                                                                                                     | Vláknina,<br>škrob                                                                                 |
| 1.2.6.  | <b>Zvyšky po preosiatí kukurice</b>      | Frakcie kukuričných zŕn oddelené procesom preosievania pri príjme produktu.                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                    |
| 1.2.7.  | <b>Kukuričná vláknina</b>                | Produkt z výroby kukuričného škrobu. Pozostáva najmä z vlákniny.                                                                                                                                                                                                                              | Vlhkosť, ak < 50 % alebo > 70 %;<br>ak vlhkosť < 50 %:<br>— vláknina                               |
| 1.2.8.  | <b>Kukuričný glutén</b>                  | Produkt z výroby kukuričného škrobu. Pozostáva hlavne z gluténu získaného počas separácie škrobu.                                                                                                                                                                                             | Vlhkosť, ak < 70 % alebo > 90 %;<br>ak vlhkosť < 70 %:<br>— dusíkaté látky                         |
| 1.2.9.  | <b>Kukuričné gluténové krmivo</b>        | Produkt získaný počas výroby kukuričného škrobu. Pozostáva z otrúb a kukuričnej šťavy. Produkt môže takisto obsahovať zlomkovú kukuricu a zvyšky z extrakcie oleja z kukuričných klíčkov. Môžu byť pridané iné produkty získané zo škrobu a rafinácie alebo fermentácie škrobových produktov. | Vlhkosť, ak < 40 % alebo > 65 %<br>ak vlhkosť < 40 %:<br>— dusíkaté látky<br>— vláknina<br>— škrob |
| 1.2.10. | <b>Kukuričné klíčky</b>                  | Produkt z kukurice získaný pri výrobe krupice, múky alebo škrobu. Pozostáva hlavne z kukuričných klíčkov, vonkajších obalov a častí endospermu.                                                                                                                                               | Vlhkosť, ak < 40 % alebo > 60 %;<br>ak vlhkosť < 40 %:<br>— dusíkaté látky<br>— tuk                |
| 1.2.11. | <b>Výlisky kukuričných klíčkov</b>       | Produkt pri výrobe oleja získaný lisovaním spracovaných kukuričných klíčkov, ku ktorým môžu byť ešte prilepené časti endospermu a vonkajších obalov semien.                                                                                                                                   | Dusíkaté látky,<br>tuk                                                                             |
| 1.2.12. | <b>Múčka z kukuričných klíčkov</b>       | Produkt z výroby oleja získaný extrakciou spracovaných kukuričných klíčkov.                                                                                                                                                                                                                   | Dusíkaté látky                                                                                     |
| 1.2.13. | <b>Surový olej z kukuričných klíčkov</b> | Produkt získaný z kukuričných klíčkov.                                                                                                                                                                                                                                                        | Tuk                                                                                                |

| Číslo   | Názov                              | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                | Povinné údaje                                                              |
|---------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| 1.2.14. | <b>Kukurica, napučíavaná</b>       | Produkt získaný z mletej alebo zlomkovej kukurice úpravou vo vlhkých, teplých podmienkach a pod tlakom.                                                                                                                                                             | Škrob                                                                      |
| 1.2.15. | <b>Kukuričný výluh</b>             | Koncentrovaná tekutá frakcia z namáčania kukurice.                                                                                                                                                                                                                  | Vlhkosť, ak < 45 % alebo > 65 %;<br>ak vlhkosť < 45 %:<br>— dusíkaté látky |
| 1.2.16. | <b>Siláž zo sladkej kukurice</b>   | Vedľajší produkt spracovateľského priemyslu sladkej kukurice, ktorý pozostáva zo sekaných a odvodnených alebo vylisovaných centrálnych klasov, šúpolia a základu zŕn. Vzniká sekaním klasov sladkej kukurice, šúpolia a listov za prítomnosti zŕn sladkej kukurice. | Vláknina                                                                   |
| 1.2.17. | <b>Odklíčkováný kukuričný šrot</b> | Produkt získaný odklíčkováním drvenej kukurice. Pozostáva hlavne zo zlomkov endospermu a môže obsahovať malé množstvo častíc kukuričných klíčkov a vonkajších obalov.                                                                                               | Vláknina,<br>škrob                                                         |
| 1.3.1.  | <b>Proso</b>                       | Zrná <i>Panicum miliaceum</i> L.                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                            |
| 1.4.1.  | <b>Ovos</b>                        | Zrná <i>Avena sativa</i> L. a iných kultivarov ovsa.                                                                                                                                                                                                                |                                                                            |
| 1.4.2.  | <b>Lúpaný ovos</b>                 | Lúpané zrná ovsa. Môže byť ošetrovaný parou.                                                                                                                                                                                                                        |                                                                            |
| 1.4.3.  | <b>Ovsené vločky</b>               | Produkt získaný naparovaním alebo mikronizáciou použitím infračerveného žiarenia a valcovaním olúpaného ovsa. Môže obsahovať malé množstvo ovsených šupiek.                                                                                                         | Škrob                                                                      |
| 1.4.4.  | <b>Ovsené mlynské zvyšky</b>       | Produkt získaný počas spracovania preosiateho, olúpaného ovsa na ovsené krúpy a múku. Pozostáva hlavne z ovsených otrúb a malého množstva endospermu.                                                                                                               | Vláknina,<br>škrob                                                         |
| 1.4.5.  | <b>Ovsené otruby</b>               | Produkt z výroby múky získaný z preosiatych zŕn olúpaného ovsa. Pozostáva hlavne zo zlomkov vonkajších obalov a z častíc zŕn, z ktorých bola odstránená väčšina endospermu.                                                                                         | Vláknina                                                                   |
| 1.4.6.  | <b>Ovsené šupky</b>                | Produkt získaný počas lúpania ovsených zŕn.                                                                                                                                                                                                                         | Vláknina                                                                   |
| 1.4.7.  | <b>Ovos, napučíavaný</b>           | Produkt získaný z mletého alebo zlomkového ovsa úpravou vo vlhkých, teplých podmienkach a pod tlakom.                                                                                                                                                               | Škrob                                                                      |
| 1.4.8.  | <b>Ovsené krúpy</b>                | Vyčistený ovos bez šupiek.                                                                                                                                                                                                                                          | Vláknina,<br>škrob                                                         |
| 1.4.9.  | <b>Ovsená múka</b>                 | Produkt získaný mletím ovsených zŕn.                                                                                                                                                                                                                                | Vláknina,<br>škrob                                                         |
| 1.4.10. | <b>Kŕmna ovsená múka</b>           | Ovsený produkt s vysokým obsahom škrobu, po olúpaní.                                                                                                                                                                                                                | Vláknina                                                                   |

| Číslo   | Názov                                        | Opis                                                                                                                                                                                                                                                            | Povinné údaje                   |
|---------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 1.4.11. | <b>Ovsené krmivo</b>                         | Produkt získaný počas spracovania preosiateho, olúpaného ovsa na krúpy a múku. Pozostáva hlavne z ovsených otrúb a endospermu.                                                                                                                                  | Vláknina                        |
| 1.5.1.  | <b>Semenó mrlíka bieleho, extrahované</b>    | Vyčistené celé semeno rastliny mrlíka bieleho ( <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.), z ktorého bol odstránený saponín obsiahnutý vo vonkajšej vrstve semien.                                                                                                      |                                 |
| 1.6.1.  | <b>Zlomková ryža</b>                         | Časť ryžového jadra <i>Oryza sativa</i> L. s dĺžkou menej ako tri štvrtiny celého jadra. Ryža mohla byť predvarená.                                                                                                                                             | Škrob                           |
| 1.6.2.  | <b>Zbrúsená ryža</b>                         | Lúpaná ryža, z ktorej boli počas brúsenia odstránené takmer všetky otruby a embryá. Ryža mohla byť predvarená.                                                                                                                                                  | Škrob                           |
| 1.6.3.  | <b>Predželatínovaná ryža</b>                 | Produkt získaný predželatinizáciou z brúsenej alebo zlomkovej ryže.                                                                                                                                                                                             | Škrob                           |
| 1.6.4.  | <b>Extrudovaná ryža</b>                      | Produkt získaný extrúziou ryžovej múky.                                                                                                                                                                                                                         | Škrob                           |
| 1.6.5.  | <b>Ryžové vločky</b>                         | Produkt získaný vločkovaním predželatínovaných zŕn ryže alebo zlomkových zŕn.                                                                                                                                                                                   | Škrob                           |
| 1.6.6.  | <b>Lúpaná ryža</b>                           | Ryža nelúpaná ( <i>Oryza Sativa</i> L.), z ktorej boli odstránené len šupky. Môže byť predvarená. Procesy lúpania a manipulovania s ryžou môže spôsobiť stratu otrúb.                                                                                           | Škrob,<br>vláknina              |
| 1.6.7.  | <b>Kŕmna ryža šrotovaná</b>                  | Produkt získaný šrotovaním kŕmnej ryže pozostávajúci buď zo zelených, zväpatených alebo nezrelých zŕn vytriedených preosievaním počas brúsenia olúpanej ryže, alebo z normálnych olúpaných zŕn, ktoré sú žlté alebo škvrnité.                                   | Škrob                           |
| 1.6.8.  | <b>Ryžová múka</b>                           | Produkt získaný mletím zbrúsenej ryže. Ryža mohla byť predvarená.                                                                                                                                                                                               | Škrob                           |
| 1.6.9.  | <b>Lúpaná ryža, múka</b>                     | Produkt získaný mletím lúpanej ryže. Ryža mohla byť predvarená.                                                                                                                                                                                                 | Škrob,<br>vláknina              |
| 1.6.10. | <b>Ryžové otruby</b>                         | Produkt získaný počas brúsenia ryže, ktorý pozostáva najmä z vonkajších vrstiev jadra (oploдие, obal semena, zárodočné jadro, aleurón) s časťou klíčka. Ryža mohla byť predvarená alebo extrudovaná.                                                            | Vláknina                        |
| 1.6.11. | <b>Ryžové otruby s uhličitanom vápenatým</b> | Produkt získaný počas brúsenia ryže, ktorý pozostáva najmä z vonkajších vrstiev jadra (oploдие, obal semena, zárodočné jadro, aleurón) s časťou klíčka. Môže obsahovať až do 23 % uhličitanu vápenatého použitého ako pomocná látka. Ryža mohla byť predvarená. | Vláknina,<br>uhličitan vápenatý |



| Číslo   | Názov                                                     | Opis                                                                                                                                                                                                                                 | Povinné údaje                                                                |
|---------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 1.6.12. | <b>Odtučené ryžové otruby</b>                             | Ryžové otruby, ktoré sú výsledkom extrakcie oleja. Môžu byť chránené v bachore.                                                                                                                                                      | Vláknina                                                                     |
| 1.6.13. | <b>Olej z ryžových otrúb</b>                              | Olej extrahovaný zo stabilizovaných ryžových otrúb.                                                                                                                                                                                  | Tuk                                                                          |
| 1.6.14. | <b>Ryžové mlynské zvyšky</b>                              | Produkt z výroby ryžovej múky a škrobu získaný suchým alebo mokrým mletím a osievaním. Pozostáva najmä zo škrobu, bielkoviny, tuku a vlákniny. Ryža mohla byť predvarená. Môže obsahovať až do 0,25 % sodíka a až do 0,25 % sulfátu. | Škrob, ak > 20 %;<br>dusíkaté látky, ak > 10 %;<br>tuk, ak > 5 %<br>vláknina |
| 1.6.15. | <b>Ryžové mlynské zvyšky s uhličitanom vápenatým</b>      | Produkt získaný počas brúsenia ryže, ktorý pozostáva najmä z častíc aleurónovej vrstvy a endospermu. Môže obsahovať až do 23 % uhličitanu vápenatého použitého ako pomocná látka. Ryža mohla byť predvarená.                         | Škrob,<br>dusíkaté látky,<br>tuk,<br>vláknina,<br>uhličitan vápenatý         |
| 1.6.17. | <b>Ryžové klíčky</b>                                      | Produkt získaný počas brúsenia ryže, ktorý pozostáva najmä z embrya.                                                                                                                                                                 | Tuk,<br>dusíkaté látky                                                       |
| 1.6.18. | <b>Výlisky z ryžových klíčkov</b>                         | Produkt, ktorý zostal po vylisovaní oleja z rozdrvených ryžových klíčkov.                                                                                                                                                            | Dusíkaté látky,<br>tuk,<br>vláknina                                          |
| 1.6.20. | <b>Ryžová bielkovina</b>                                  | Produkt z výroby ryžového škrobu získaný mokrým mletím, osievaním, oddeľovaním, koncentráciou a sušením.                                                                                                                             | Dusíkaté látky                                                               |
| 1.6.21. | <b>Tekuté krmivo z ryže</b>                               | Koncentrovaný tekutý produkt z mokrého mletia a preosievania ryže.                                                                                                                                                                   | Škrob                                                                        |
| 1.6.22. | <b>Ryža, napučovaná</b>                                   | Produkt získaný expandovaním ryžových zŕn alebo zlomkových zŕn.                                                                                                                                                                      | Škrob                                                                        |
| 1.6.23. | <b>Ryža, fermentovaná</b>                                 | Produkt získaný fermentovaním ryže.                                                                                                                                                                                                  | Škrob                                                                        |
| 1.6.24. | <b>Zdeformovaná ryža, lúpaná/zvápenatená ryža, lúpaná</b> | Produkt získaný počas brúsenia ryže, ktorý pozostáva najmä z deformovaných zŕn a/alebo zo zvápenatených zŕn a/alebo z poškodených zŕn, celých alebo zlomkových. Môže byť predvarený.                                                 | Škrob                                                                        |
| 1.6.25. | <b>Nezrelá ryža, lúpaná</b>                               | Produkt získaný počas brúsenia ryže, ktorý pozostáva najmä z nezrelého a/alebo zvápenateného zrna.                                                                                                                                   | Škrob                                                                        |
| 1.7.1.  | <b>Raž</b>                                                | Zrná <i>Secale cereale</i> L.                                                                                                                                                                                                        |                                                                              |
| 1.7.2.  | <b>Ražné mlynské zvyšky</b>                               | Produkt z výroby múky získaný z preosiatej raže. Pozostáva hlavne z častíc endospermu s jemnými zlomkami vonkajších obalov a s malým množstvom rôznych častí zŕn.                                                                    | Škrob,<br>vláknina                                                           |

| Číslo   | Názov                                      | Opis                                                                                                                                                                                                                | Povinné údaje      |
|---------|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 1.7.3.  | <b>Ražné krmivo</b>                        | Produkt z výroby múky získaný z preosiatej raže. Pozostáva najmä z fragmentov vonkajších obalov a z častíc zŕn, z ktorých bolo odstráneného menej endospermu ako z ražných otrúb.                                   | Škrob,<br>vláknina |
| 1.7.4.  | <b>Ražné otruby</b>                        | Produkt z výroby múky získaný z preosiatej raže. Pozostáva hlavne z fragmentov vonkajších obalov a z častíc zŕn, z ktorých bola odstránená väčšina endospermu.                                                      | Škrob,<br>vláknina |
| 1.8.1.  | <b>Cirok; [Milo]</b>                       | Zrná/semená <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench.                                                                                                                                                                     |                    |
| 1.8.2.  | <b>Biely cirok</b>                         | Zrná ciroku bieleho.                                                                                                                                                                                                |                    |
| 1.8.3.  | <b>Cirokové gluténové krmivo</b>           | Sušený produkt získaný počas oddeľovania cirokového škrobu. Pozostáva hlavne z otrúb a malého množstva gluténu. Produkt môže takisto obsahovať sušené zvyšky maceračnej vody a môžu byť pridané klíčky.             | Dusíkaté látky     |
| 1.9.1.  | <b>Pšenica špaldová</b>                    | Zrná pšenice <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> .                                                                                                              |                    |
| 1.9.2.  | <b>Otruby zo špaldovej pšenice</b>         | Produkt z výroby špaldovej múky. Pozostáva hlavne z vonkajších obalov a z malého množstva zlomkov špaldových klíčkov, s malým množstvom častíc endospermu.                                                          | Vláknina           |
| 1.9.3.  | <b>Špaldové šupky</b>                      | Produkt získaný počas lúpania zŕn špaldovej pšenice.                                                                                                                                                                | Vláknina           |
| 1.9.4.  | <b>Mlynské zvyšky zo špaldovej pšenice</b> | Produkt získaný počas spracovania preosiatej, olúpanej pšenice špaldovej na špaldovú múku. Pozostáva hlavne z častíc endospermu s jemnými zlomkami vonkajších obalov a s malým množstvom zvyškov po preosiatí zŕn.  | Vláknina,<br>škrob |
| 1.10.1. | <b>Tritikale</b>                           | Zrná hybridu <i>Triticum</i> × <i>Secale cereale</i> L. Hybrid.                                                                                                                                                     |                    |
| 1.11.1. | <b>Pšenica</b>                             | Zrná <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. a iných kultivarov pšenice. Môže byť chránený v bachore.                                                                                              |                    |
| 1.11.2. | <b>Pšeničné korienky</b>                   | Produkt z klíčenia sladovníckej pšenice a čistenia sladu, ktorý pozostáva z korenkov, jemných podielov obilnín, šupiek a malých zlomkových zŕn sladovanej pšenice.                                                  |                    |
| 1.11.3. | <b>Pšenica, predželatínovaná</b>           | Produkt získaný z lúpanej alebo zlomkovej pšenice úpravou vo vlhkých, teplých podmienkach a pod tlakom.                                                                                                             | Škrob              |
| 1.11.4. | <b>Pšeničné mlynské zvyšky</b>             | Produkt z výroby múky získaný z preosiatych zŕn pšenice alebo z olúpanej špaldovej pšenice. Pozostáva hlavne z častíc endospermu s jemnými zlomkami vonkajších obalov a s malým množstvom zvyškov po preosiatí zŕn. | Vláknina,<br>škrob |

| Číslo    | Názov                                         | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Povinné údaje                                                                         |
|----------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.11.5.  | <b>Pšeničné vločky</b>                        | Produkt získaný naparovaním alebo mikronizáciou použitím infračerveného žiarenia a valcovaním olúpanej pšenice. Môže obsahovať malé množstvo pšeničných šúpiek. Môže byť chránený v bachore.                                                                                                                                                              | Vláknina,<br>škrob                                                                    |
| 1.11.6.  | <b>Pšeničné krmivo</b>                        | Produkt z výroby múky alebo sladovania získaný z preosiatych zŕn pšenice alebo z olúpanej špaldovej pšenice. Pozostáva hlavne z fragmentov vonkajších obalov a z častíc zŕn, z ktorých bolo odstráneného menej endospermu ako v pšeničných otrubách.                                                                                                      | Vláknina                                                                              |
| 1.11.7.  | <b>Pšeničné otruby <sup>(3)</sup></b>         | Produkt z výroby múky alebo sladovania získaný z preosiatych zŕn pšenice alebo z olúpanej špaldovej pšenice. Pozostáva hlavne zo zlomkov vonkajších obalov a z častíc zŕn, z ktorých bola odstránená väčšina endospermu.                                                                                                                                  | Vláknina                                                                              |
| 1.11.8.  | <b>Sladované fermentované častice pšenice</b> | Produkt získaný kombináciou sladovania a fermentácie pšenice a pšeničných otrúb. Produkt sa potom vysuší a pomelie.                                                                                                                                                                                                                                       | Škrob,<br>vláknina                                                                    |
| 1.11.10. | <b>Pšeničná vláknina</b>                      | Vláknina extrahovaná pri spracovaní pšenice. Pozostáva najmä z vlákniny.                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Vlhkosť, ak < 60 % alebo > 80 %;<br>ak vlhkosť < 60 %:<br>— vláknina                  |
| 1.11.11. | <b>Pšeničné klíčky</b>                        | Produkt mletia múky pozostávajúci hlavne zo pšeničných klíčkov, valcovaných alebo iným spôsobom spracovaných, ku ktorým môžu byť ešte prilepené zlomky endospermu a vonkajších obalov.                                                                                                                                                                    | Dusíkaté látky,<br>tuk                                                                |
| 1.11.12. | <b>Pšeničné klíčky, fermentované</b>          | Produkt fermentácie pšeničných klíčkov s inaktivovanými mikroorganizmami.                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Dusíkaté látky,<br>tuk                                                                |
| 1.11.13. | <b>Výlisky zo pšeničných klíčkov</b>          | Produkt výroby oleja získaný lisovaním pšeničných klíčkov ( <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. a iné kultivary pšenice a olúpanej špaldovej pšenice ( <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> L.)), ku ktorým môžu byť ešte prilepené úlomky endospermu a vonkajších obalov semien. | Dusíkaté látky                                                                        |
| 1.11.15. | <b>Pšeničná bielkovina</b>                    | Pšeničná bielkovina extrahovaná počas výroby škrobu alebo etanolu, môže byť čiastočne hydrolyzovaná.                                                                                                                                                                                                                                                      | Dusíkaté látky                                                                        |
| 1.11.16. | <b>Pšeničné gluténové krmivo</b>              | Produkt z výroby pšeničného škrobu a gluténu. Pozostáva z otrúb, z ktorých môžu byť čiastočne odstránené klíčky. Môže byť pridaná pšeničná šŕava, zlomková pšenica a iné produkty získané zo škrobu a z rafinácie alebo fermentácie škrobových produktov.                                                                                                 | Vlhkosť, ak < 45 % alebo > 60 %;<br>ak vlhkosť < 45 %:<br>— dusíkaté látky<br>— škrob |
| 1.11.18. | <b>Vitálny pšeničný glutén</b>                | Pšeničná bielkovina, ktorá sa vyznačuje vysokou viskoelasticitou v hydratovanom stave s minimálne 80 % bielkovín (N × 6,25) a maximálne 2 % popola v sušine.                                                                                                                                                                                              | Dusíkaté látky                                                                        |

| Číslo    | Názov                                                            | Opis                                                                                                                                                                                                                                                               | Povinné údaje                                                                |
|----------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 1.11.19. | <b>Tekutý pšeničný škrob</b>                                     | Produkt získaný z výroby škrobu/glukózy a gluténu zo pšenice.                                                                                                                                                                                                      | Vlhlkosť, ak < 65 % alebo > 85 %;<br>ak vlhlkosť < 65 %:<br>— škrob          |
| 1.11.20. | <b>Pšeničný škrob obsahujúci bielkovinu, čiastočne odcukrený</b> | Produkt získaný počas výroby pšeničného škrobu obsahujúci hlavne čiastočne odcukrený škrob, rozpustné bielkoviny a iné rozpustné časti endospermu.                                                                                                                 | Dusíkaté látky,<br>škrob;<br>celkový obsah cukru vyjadrený ako sacharóza     |
| 1.11.21. | <b>Pšeničná šťava</b>                                            | Produkt zo pšenice získaný po mokrej extrakcii bielkoviny a škrobu. Môže byť hydrolyzovaný.                                                                                                                                                                        | Vlhlkosť, ak < 55 % alebo > 85 %;<br>ak vlhlkosť < 55 %:<br>— dusíkaté látky |
| 1.11.22. | <b>Koncentrát pšeničných kvasníc</b>                             | Mokrý vedľajší produkt, ktorý vzniká pri fermentácii pšeničného škrobu na výrobu alkoholu.                                                                                                                                                                         | Vlhlkosť, ak < 60 % alebo > 80 %;<br>ak vlhlkosť < 60 %:<br>— dusíkaté látky |
| 1.11.23. | <b>Zvyšky po preosiatí sladovníckej pšenice</b>                  | Produkt z mechanického preosiatia (frakcionácia podľa veľkosti) pozostávajúci z malých pšeničných zŕn a frakcií pšeničných zŕn oddelených pred sladovaním.                                                                                                         | Vláknina                                                                     |
| 1.11.24. | <b>Jemné podiely sladovníckej pšenice a sladu</b>                | Produkt pozostávajúci z frakcií pšeničných zŕn a sladu oddelených počas výroby sladu.                                                                                                                                                                              | Vláknina                                                                     |
| 1.11.25. | <b>Šupky sladovníckej pšenice</b>                                | Produkt čistenia sladovníckej pšenice pozostávajúci z frakcií šupiek a jemných podielov.                                                                                                                                                                           | vláknina                                                                     |
| 1.12.2.  | <b>Obilná múka <sup>(4)</sup></b>                                | Múka z mletia obilia.                                                                                                                                                                                                                                              | Škrob,<br>vláknina                                                           |
| 1.12.3.  | <b>Koncentrát obilnej bielkoviny <sup>(4)</sup></b>              | Koncentrát a sušený produkt získaný z obilia po odstránení škrobu fermentáciou kvasnicami.                                                                                                                                                                         | Dusíkaté látky                                                               |
| 1.12.4.  | <b>Zvyšky po preosiatí obilnín <sup>(4)</sup></b>                | Produkty z mechanického preosiatia (frakcionácia podľa veľkosti) pozostávajúce z malých zŕn a frakcií jadier zŕn, ktoré môžu byť naklíčené, oddelené pred ďalšou úpravou zrna. Produkty obsahujú viac surovej vlákniny (napr. šupky) ako nefrakcionované obilniny. | Vláknina                                                                     |
| 1.12.5.  | <b>Obilné klíčky <sup>(4)</sup></b>                              | Produkt mletia múky a výroby škrobu pozostávajúci hlavne z obilninových klíčkov, valcovaných alebo iným spôsobom spracovaných, ku ktorým môžu byť ešte prilepené zlomky endospermu a vonkajších obalov.                                                            | Dusíkaté látky,<br>tuk                                                       |

| Číslo    | Názov                                                                                                          | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Povinné údaje                                                                         |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.12.6.  | <b>Sirup z obilných výpalkov</b> <sup>(4)</sup>                                                                | Produkt z obilia získaný odparením koncentrátu z výpalkov z fermentácie a destilácie obilia použitého pri výrobe obilných destilátov.                                                                                                                                                                                                                       | Vlhkosť, ak < 45 % alebo > 70 %;<br>ak vlhkosť < 45 %:<br>— dusíkaté látky            |
| 1.12.7.  | <b>Liehovarske mláto vlhké</b> <sup>(4)</sup>                                                                  | Vlhký produkt vyrobený ako tuhá frakcia odstredovaním a/alebo filtráciou výpalkov z fermentovaného a destilovaného obilia používaného pri výrobe obilných destilátov.                                                                                                                                                                                       | Vlhkosť, ak < 65 % alebo > 88 %;<br>ak vlhkosť < 65 %:<br>— dusíkaté látky            |
| 1.12.8.  | <b>Koncentrované liehovarské výpalky</b> <sup>(4)</sup>                                                        | Vlhký produkt z výroby alkoholu fermentáciou a destiláciou rozomletej pšeničnej hmoty a cukrového sirupu po predchádzajúcom oddelení otrúb a gluténu. Môžu obsahovať mŕtve bunky a/alebo časti mikroorganizmov použitých pri fermentácii.                                                                                                                   | Vlhkosť, ak < 65 % alebo > 88 %;<br>ak vlhkosť < 65 %:<br>— dusíkaté látky, ak > 10 % |
| 1.12.9.  | <b>Liehovarské mláto s výpalkami</b> <sup>(4)</sup>                                                            | Produkt získaný pri výrobe alkoholu fermentáciou a destiláciou rozomletej obilnej hmoty a/alebo iných produktov obsahujúcich škrob a cukor. Môžu obsahovať mŕtve bunky a/alebo časti mikroorganizmov použitých pri fermentácii. Môže obsahovať 2 % sulfátu. Môže byť chránený v bachore.                                                                    | Vlhkosť, ak < 60 % alebo > 80 %;<br>ak vlhkosť < 60 %:<br>— dusíkaté látky            |
| 1.12.10. | <b>Liehovarské mláto sušené</b>                                                                                | Produkt destilácie alkoholu získaný sušením tuhých zvyškov fermentovaných zŕn. Môže byť chránený v bachore.                                                                                                                                                                                                                                                 | Dusíkaté látky                                                                        |
| 1.12.11. | <b>Liehovarske mláto tmavé</b> <sup>(4)</sup> ; [ <b>Liehovarské mláto s výpalkami sušené</b> ] <sup>(4)</sup> | Produkt destilácie alkoholu získaný sušením tuhých zvyškov fermentovaných zŕn, ku ktorému bol pridaný sirup alebo zahustené výpalky. Môže byť chránený v bachore.                                                                                                                                                                                           | Dusíkaté látky                                                                        |
| 1.12.12. | <b>Pivovarské mláto</b> <sup>(4)</sup>                                                                         | Pivovarský produkt zložený zo zvyškov sladovaných a nesladovaných obilnín a iných škrobových produktov, ktoré môžu obsahovať chmeľ. V typickom prípade sa uvádza na trh vo vlhkom stave, ale môže sa predávať aj v sušenej forme. Môže obsahovať až do 0,3 % dimetylpolysiloxánu, môže obsahovať až do 1,5 % enzýmov, môže obsahovať až do 1,8 % bentonitu. | Vlhkosť, ak < 65 % alebo > 88 %;<br>ak vlhkosť < 65 %:<br>— dusíkaté látky            |
| 1.12.13. | <b>Draff</b> <sup>(4)</sup>                                                                                    | Pevný produkt z výroby obilninovej whisky. Pozostáva zo zvyškov sladových obilnín po extrakcii horúcou vodou. V typickom prípade sa uvádza na trh vo vlhkej forme po odstránení extraktu usadzovaním.                                                                                                                                                       | Vlhkosť, ak < 65 % alebo > 88 %;<br>ak vlhkosť < 65 %:<br>— dusíkaté látky            |

| Číslo    | Názov                     | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                              | Povinné údaje                                                              |
|----------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| 1.12.14. | <b>Mash Filter Grains</b> | Pevný produkt získaný výrobou piva, sladového extraktu a whisky. Pozostáva zo zvyškov mletého sladu a prípadne aj iných prídavkov bohatých na cukor alebo škrob po extrakcii horúcou vodou. V typickom prípade sa uvádza na trh vo vlhkej forme po odstránení extraktu lisovaním. | Vlhkosť, ak < 65 % alebo > 88 %;<br>ak vlhkosť < 65 %:<br>— dusíkaté látky |
| 1.12.15. | <b>Pot ale</b>            | Produkt, ktorý zostal v destilačnom prístroji z prvej destilácie (sfermentovaného sladu) v sladovníckom liehovare.                                                                                                                                                                | Dusíkaté látky, ak > 10 %,                                                 |
| 1.12.16. | <b>Sírup Pot ale</b>      | Produkt z prvej destilácie (sfermentovaného sladu) v sladovníckom liehovare vyrobený odparením výpalkov, ktoré zostali v destilačnom prístroji.                                                                                                                                   | Vlhkosť, ak < 45 % alebo > 70 %;<br>ak vlhkosť < 45 %:<br>dusíkaté látky   |

(1) K tomuto názvu sa môže doplniť označenie druhu obilnín.

(2) V angličtine sa používa výraz „maize“ alebo „corn“. To platí pre všetky kukuričné produkty.

(3) Ak sa tento produkt podrobil jemnejšiemu mletiu, k názvu sa môže pridať slovo „jemné“ alebo sa názov môže nahradiť zodpovedajúcim pomenovaním.

(4) K tomuto názvu sa môže doplniť označenie druhu obilia.

## 2. Semená olejní, olejnaté plody a z nich získané produkty

| Číslo  | Názov                                                       | Opis                                                                                                                                            | Povinné údaje                       |
|--------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 2.1.1. | <b>Výlisky z Babassu</b>                                    | Produkt z výroby oleja získaný lisovaním palmových orechov Babassu odrôd <i>Orbignya</i> .                                                      | Dusíkaté látky,<br>tuk,<br>vláknina |
| 2.2.1. | <b>Semená ľaničníka siateho</b>                             | Semená <i>Camelina sativa</i> L. Crantz.                                                                                                        |                                     |
| 2.2.2. | <b>Výlisky z ľaničníka siateho</b>                          | Produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien ľaničníka siateho.                                                                              | Dusíkaté látky,<br>tuk,<br>vláknina |
| 2.2.3. | <b>Múčka z ľaničníka siateho</b>                            | Produkt z výroby oleja získaný extrakciou a primeranou tepelnou úpravou výliskov semien ľaničníka siateho.                                      | Dusíkaté látky                      |
| 2.3.1. | <b>Kakaové škrupiny</b>                                     | Tegumenty sušených a pražených bôbov <i>Theobroma cacao</i> L.                                                                                  | Vláknina                            |
| 2.3.2. | <b>Kakaové šupky</b>                                        | Produkt získaný spracovaním kakaových bôbov.                                                                                                    | Vláknina,<br>dusíkaté látky         |
| 2.3.3. | <b>Kakaový extrahovaný šrot z čiastočne lúpaných semien</b> | Produkt z výroby oleja získaný extrakciou suchých a pražených kakaových bôbov <i>Theobroma cacao</i> L., z ktorých bola odstránená časť šupiek. | Dusíkaté látky,<br>vláknina         |

| Číslo  | Názov                                                            | Opis                                                                                                                                                                                   | Povinné údaje                       |
|--------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 2.4.1. | <b>Kokosové výlisky</b>                                          | Produkt z výroby oleja získaný lisovaním vysušeného jadra (endospermu) a vonkajšieho obalu (tegumentu) semena kokosovej palmy <i>Cocos nucifera</i> L.                                 | Dusíkaté látky,<br>tuk,<br>vláknina |
| 2.4.2. | <b>Kokosové výlisky hydrolyzované</b>                            | Produkt z výroby oleja získaný lisovaním a enzymatickou hydrolýzou vysušeného jadra (endospermu) a vonkajšieho obalu (tegumentu) semena kokosovej palmy <i>Cocos nucifera</i> L.       | Dusíkaté látky,<br>tuk,<br>vláknina |
| 2.4.3. | <b>Kokosová múčka</b>                                            | Produkt z výroby oleja získaný extrahovaním vysušeného jadra (endospermu) a vonkajšieho obalu (tegumentu) semena kokosovej palmy                                                       | Dusíkaté látky                      |
| 2.5.1. | <b>Bavlníkové semená</b>                                         | Semená bavlníka <i>Gossypium</i> spp., z ktorých bola odstránená vláknina. Môže byť chránený v bachore.                                                                                |                                     |
| 2.5.2. | <b>Bavlníkový extrahovaný šrot z čiastočne lúpaných semien</b>   | Produkt z výroby oleja získaný extrakciou semien bavlníka, z ktorých bola odstránená vláknina a časť šupiek. (Maximálny obsah vlákničky 22,5 % v sušine). Môže byť chránený v bachore. | Dusíkaté látky,<br>vláknina         |
| 2.5.3. | <b>Bavlníkové výlisky</b>                                        | Produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien bavlníka, z ktorých bola odstránená vláknina.                                                                                          | Dusíkaté látky,<br>vláknina,<br>tuk |
| 2.6.1. | <b>Podzemnicové výlisky z čiastočne lúpaných semien</b>          | Produkt z výroby oleja získaný lisovaním čiastočne olúpanej podzemnice olejnej <i>Arachis hypogaea</i> L. a iných druhov <i>Arachis</i> . (Maximálny obsah vlákničky 16 % v sušine.)   | Dusíkaté látky,<br>tuk,<br>vláknina |
| 2.6.2. | <b>Podzemnicový extrahovaný šrot z čiastočne lúpaných semien</b> | Produkt z výroby oleja získaný extrakciou výliskov čiastočne olúpanej podzemnice olejnej. (Maximálny obsah vlákničky 16 % v sušine.)                                                   | Dusíkaté látky,<br>vláknina         |
| 2.6.3. | <b>Podzemnicové výlisky z lúpaných semien</b>                    | Produkt z výroby oleja získaný lisovaním olúpanej podzemnice olejnej.                                                                                                                  | Dusíkaté látky,<br>tuk,<br>vláknina |
| 2.6.4. | <b>Podzemnicový extrahovaný šrot z lúpaných semien</b>           | Produkt z výroby oleja získaný extrakciou výliskov olúpanej podzemnice olejnej.                                                                                                        | Dusíkaté látky,<br>vláknina         |
| 2.7.1. | <b>Kapokové výlisky</b>                                          | Produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien kapoka ( <i>Ceiba pentandra</i> L. Gaertn.)                                                                                            | Dusíkaté látky,<br>vláknina         |

| Číslo   | Názov                                        | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Povinné údaje                       |
|---------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 2.8.1.  | <b>Ľanové semená</b>                         | Semená ľanu <i>Linum usitatissimum</i> L. (Minimálna botanická čistota 93 %) celé, vyhladené alebo pomleté. Môžu byť chránené v bachore.                                                                                                                                                                                                                                                  |                                     |
| 2.8.2.  | <b>Ľanové výlisky</b>                        | Produkt z výroby oleja získaný lisovaním ľanových semien. (Minimálna botanická čistota 93 %.)                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Dusikaté látky,<br>tuk,<br>vláknina |
| 2.8.3.  | <b>Ľanový extrahovaný šrot</b>               | Produkt z výroby oleja získaný extrakciou a primeranou tepelnou úpravou ľanových výliskov. Môže byť chránený v bachore.                                                                                                                                                                                                                                                                   | Dusikaté látky                      |
| 2.8.4.  | <b>Krmivo z ľanových výliskov</b>            | Produkt z výroby oleja získaný lisovaním ľanových semien. (Minimálna botanická čistota 93 %.) Môže obsahovať až do 1 % použitej bieliacej hlinky a filtračnej pomocnej látky (napr. kremelina, amorfné kremičitany a kysličník kremičitý, fylosilikáty a celulózové alebo drevné vlákna) a surové lecitíny z integrovaných zariadení na šrotovanie a rafináciu.                           | Dusikaté látky,<br>tuk,<br>vláknina |
| 2.8.5.  | <b>Krmivo z ľanového extrahovaného šrotu</b> | Produkt z výroby oleja získaný extrakciou a primeranou tepelnou úpravou ľanových výliskov. Môže obsahovať až do 1 % použitej bieliacej hlinky a filtračnej pomocnej látky (napr. kremelina, amorfné kremičitany a kysličník kremičitý, fylosilikáty a celulózové alebo drevné vlákna) a surové lecitíny z integrovaných zariadení na šrotovanie a rafináciu. Môže byť chránený v bachore. | Dusikaté látky                      |
| 2.9.1.  | <b>Horčicové otruby</b>                      | Produkt z výroby horčice ( <i>Brassica juncea</i> L.). Pozostáva z fragmentov vonkajších obalov a čiastočiek zrna.                                                                                                                                                                                                                                                                        | Vláknina                            |
| 2.9.2.  | <b>Extrahovaný šrot z horčicových semien</b> | Produkt získaný extrakciou prchavého horčicového oleja z horčicových semien.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Dusikaté látky                      |
| 2.10.1. | <b>Nigerové semená</b>                       | Semená rastliny niger <i>Guizotia abyssinica</i> (L. F.) Cass.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                     |
| 2.10.2. | <b>Nigerove výlisky</b>                      | Produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien rastliny niger (Popol nerozpustný v HCl: maximálne 3,4 %.)                                                                                                                                                                                                                                                                                | Dusikaté látky,<br>tuk,<br>vláknina |
| 2.11.1. | <b>Olivový extrahovaný šrot</b>              | Produkt z výroby oleja získaný extrakciou lisovaných olív <i>Olea europea</i> L., podľa možnosti oddelený od častí jadier.                                                                                                                                                                                                                                                                | Dusikaté látky,<br>vláknina,<br>tuk |



| Číslo   | Názov                                     | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Povinné údaje                       |
|---------|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 2.11.2. | <b>Krmivo z odtučnenej olivovej múčky</b> | Produkt z výroby oleja získaný extrakciou a vhodnou tepelnou úpravou výliskov olivového extrahovaného šrotu, podľa možnosti oddelený od častí jadier. Môže obsahovať až do 1 % použitej bieliackej hlinky a filtračnej pomocnej látky (napr. kremelina, amorfné kremičitany a kyslíčnik kremičitý, fylosilikáty a celulózoové alebo drevné vlákna) a surové lecitíny z integrovaných zariadení na šrotovanie a rafináciu. | Dusíkaté látky,<br>vláknina         |
| 2.11.3. | <b>Odtučnená olivová múčka</b>            | Produkt z výroby oleja získaný extrakciou a vhodnou tepelnou úpravou výliskov olivového extrahovaného šrotu, podľa možnosti oddelený od častí jadier.                                                                                                                                                                                                                                                                     | Dusíkaté látky,<br>vláknina         |
| 2.12.1. | <b>Palmojadrové výlisky</b>               | Produkt z výroby oleja získaný lisovaním palmových jadier <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey ( <i>Elaeis melanococca</i> auct.), z ktorých bola v najväčšej možnej miere odstránená tvrdá šupka.                                                                                                                                                                                   | Dusíkaté látky,<br>vláknina,<br>tuk |
| 2.12.2. | <b>Palmojadrový extrahovaný šrot</b>      | Produkt z výroby oleja získaný extrakciou palmových jadier, z ktorých bola v najväčšej možnej miere odstránená tvrdá šupka.                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Dusíkaté látky,<br>vláknina         |
| 2.13.1. | <b>Tekvicové a dyňové semienka</b>        | Semená <i>Cucurbita pepo</i> L. a rastlín rodu <i>Cucurbita</i> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                     |
| 2.13.2. | <b>Tekvicové a dyňové výlisky</b>         | Produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien <i>Cucurbita pepo</i> a rastlín rodu <i>Cucurbita</i> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Dusíkaté látky<br>tuk               |
| 2.14.1. | <b>Repkové semeno <sup>(1)</sup></b>      | Semeno repky <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., indického sarsonu <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz a repky <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. Minimálna botanická čistota 94 %. Môže byť chránený v bachore                                                                                                                             |                                     |
| 2.14.2. | <b>Repkové výlisky</b>                    | Produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien repky. Môže byť chránený v bachore.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Dusíkaté látky,<br>tuk,<br>vláknina |
| 2.14.3. | <b>Repkový extrahovaný šrot</b>           | Produkt z výroby oleja získaný extrakciou a primeranou tepelnou úpravou výliskov repkových semien. Môže byť chránený v bachore.                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Dusíkaté látky                      |
| 2.14.4. | <b>Repkové semeno, extrudované</b>        | Produkt získaný z celej repky úpravou vo vlhkých, teplých podmienkach a pod tlakom zvyšujúcim želatinizáciu škrobu. Môže byť chránený v bachore.                                                                                                                                                                                                                                                                          | Dusíkaté látky,<br>tuk              |

| Číslo   | Názov                                                         | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Povinné údaje                       |
|---------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 2.14.5. | <b>Bielkovinový koncentrát z repkového semena</b>             | Produkt z výroby oleja získaný oddelením bielkovinovej frakcie výliskov z repkového semena alebo repkového semena.                                                                                                                                                                                                                                                                                | Dusíkaté látky                      |
| 2.14.6. | <b>Krmivo z repkových výliskov</b>                            | Produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien repky. Môže obsahovať až do 1 % použitej bieliacej hlinky a filtračnej pomocnej látky (napr. kremelina, amorfné kremičitany a kysličník kremičitý, fylosilikáty a celulóзовé alebo drevné vlákna) a surové lecitíny z integrovaných zariadení na šrotovanie a rafináciu. Môže byť chránený v bachore.                                             | Dusíkaté látky,<br>tuk,<br>vláknina |
| 2.14.7. | <b>Krmivo z repkového extrahovaného šrotu</b>                 | Produkt z výroby oleja získaný extrakciou a primeranou tepelnou úpravou výliskov repkových semien. Môže obsahovať až do 1 % použitej bieliacej hlinky a filtračnej pomocnej látky (napr. kremelina, amorfné kremičitany a kysličník kremičitý, fylosilikáty a celulóзовé alebo drevné vlákna) a surové lecitíny z integrovaných zariadení na šrotovanie a rafináciu. Môže byť chránený v bachore. | Dusíkaté látky                      |
| 2.15.1. | <b>Požltové semeno</b>                                        | Semenó požltu <i>Carthamus tinctorius</i> L.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                     |
| 2.15.2. | <b>Požltový extrahovaný šrot z čiastočne olupaných semien</b> | Produkt z výroby oleja získaný extrakciou čiastočne olupaných požltových semien.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Dusíkaté látky,<br>vláknina         |
| 2.15.3. | <b>Požltové šupky</b>                                         | Produkt získaný počas lupania požltových semien.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Vláknina                            |
| 2.16.1. | <b>Sezamové semeno</b>                                        | Semená <i>Sesamum indicum</i> L.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                     |
| 2.17.1. | <b>Sezamové semeno, čiastočne olupané</b>                     | Produkt z výroby oleja získaný odstránením časti šupiek.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Dusíkaté látky<br>vláknina          |
| 2.17.2. | <b>Sezamové šupky</b>                                         | Produkt získaný počas lupania sezamových semien.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Vláknina                            |
| 2.17.3. | <b>Sezamové výlisky</b>                                       | Produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien rastliny sezamu. (Popol nerozpustný v HCl: maximálne 5 %.)                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Dusíkaté látky,<br>vláknina,<br>tuk |
| 2.18.1. | <b>Toastované sójové bôby</b>                                 | Sójové bôby ( <i>Glycine max.</i> L. Merr.) podrobené príslušnému tepelnému spracovaniu. (Ureázová aktivita maximálne 0,4 mg N/g × min.) Môže byť chránený v bachore.                                                                                                                                                                                                                             |                                     |
| 2.18.2. | <b>Sójové výlisky</b>                                         | Produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien sóje.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Dusíkaté látky,<br>tuk,<br>vláknina |

| Číslo    | Názov                                                 | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Povinné údaje                                     |
|----------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 2.18.3.  | <b>Sójový extrahovaný šrot</b>                        | Produkt z výroby oleja získaný zo sójových bôbov po extrakcii a po príslušnom tepelnom spracovaní. (Ureázová aktivita maximálne 0,4 g N/g × min.)<br>Môže byť chránený v bachore.                                                                                                                                                                                                                                                                  | Dusíkaté látky,<br>vláknina,<br>ak > 8 % v sušine |
| 2.18.4.  | <b>Extrahovaný šrot so sóje, lúpaný</b>               | Produkt z výroby oleja získaný z lúpaných sójových bôbov po extrakcii a po príslušnom tepelnom spracovaní. (Ureázová aktivita maximálne 0,5 mg N/g × min.) Môže byť chránený v bachore.                                                                                                                                                                                                                                                            | Dusíkaté látky                                    |
| 2.18.5.  | <b>Sójové šupky</b>                                   | Produkt získaný počas lúpania sójových bôbov.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Vláknina                                          |
| 2.18.6.  | <b>Sójové bôby, extrudované</b>                       | Produkt získaný zo sójových bôbov úpravou vo vlhkých, teplých podmienkach a pod tlakom zvyšujúcim želatinizáciu škrobu. Môže byť chránený v bachore.                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Dusíkaté látky,<br>tuk                            |
| 2.18.7.  | <b>Sójový bielkovinový koncentrát</b>                 | Produkt získaný z olúpaných, odtučnených sójových bôbov po fermentácii alebo druhej extrakcii s cieľom znížiť obsah bezdusíkatého extraktu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Dusíkaté látky                                    |
| 2.18.8.  | <b>Sójová pasta; [sójová pasta]</b>                   | Produkt získaný počas extrakcie sójových bôbov na prípravu jedla.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Dusíkaté látky                                    |
| 2.18.9.  | <b>Melasa zo sójových bôbov</b>                       | Produkt získaný počas spracúvania sójových bôbov.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Dusíkaté látky,<br>tuk                            |
| 2.18.10. | <b>Vedľajší produkt zo spracovania sójových bôbov</b> | Produkty získané pri spracúvaní sójových bôbov s cieľom získať potravinové prípravky zo sójových bôbov.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Dusíkaté látky                                    |
| 2.18.11. | <b>Sója (bôby)</b>                                    | Sójové bôby ( <i>Glycine max.</i> L. Merr.).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Ureázová aktivita, ak > 0,4 mg N/g × min.         |
| 2.18.12. | <b>Sója, vločky</b>                                   | Produkt získaný naparovaním alebo mikronizáciou použitím infračerveného žiarenia a valcovaním vylúpaných sójových bôbov. (Ureázová aktivita maximálne 0,4 mg N/g × min.).                                                                                                                                                                                                                                                                          | Dusíkaté látky                                    |
| 2.18.13. | <b>Krmivo zo sójového extrahovaného šrotu</b>         | Produkt z výroby oleja získaný zo sójových bôbov po extrakcii a po príslušnom tepelnom spracovaní. (Ureázová aktivita maximálne 0,4 mg N/g × min.) Môže obsahovať až do 1 % použitej bieliacej hlinky a filtračnej pomocnej látky (napr. kremelina, amorfné kremičitany a kysličník kremičitý, fylosilikáty a celulózoové alebo drevné vlákna) a surové lecitíny z integrovaných zariadení na šrotovanie a rafináciu. Môže byť chránený v bachore. | Dusíkaté látky,<br>vláknina,<br>ak > 8 % v sušine |

| Číslo    | Názov                                                             | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Povinné údaje                       |
|----------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 2.18.14. | <b>Krmivo z extrahovaného šrotu lúpanej sóje</b>                  | Produkt z výroby oleja získaný z lúpaných sójových bôbov po extrakcii a po príslušnom tepelnom spracovaní. (Ureázová aktivita maximálne 0,5 mg N/g × min.) Môže obsahovať až do 1 % použitej bieliacej hlinky a filtračnej pomocnej látky (napr. kremelina, amorfné kremičitany a kysličník kremičitý, fylosilikáty a celulóзовé alebo drevné vlákna) a surové lecitíny z integrovaných zariadení na šrotovanie a rafináciu. Môže byť chránený v bachore.                       | Dusíkaté látky                      |
| 2.19.1.  | <b>Slniečnicové semeno</b>                                        | Semená slnečnice <i>Helianthus annuus</i> L. Môžu byť chránené v bachore.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                     |
| 2.19.2.  | <b>Slniečnicové výlisky</b>                                       | Produkt z výroby oleja získaný lisovaním slnečnicových semien.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Dusíkaté látky,<br>tuk,<br>vláknina |
| 2.19.3.  | <b>Extrahovaný šrot zo slnečnicového semena</b>                   | Produkt z výroby oleja získaný extrakciou a primeranou tepelnou úpravou výliskov slnečnicových semien. Môže byť chránený v bachore.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Dusíkaté látky                      |
| 2.19.4.  | <b>Extrahovaný šrot z lúpaného slnečnicového semena</b>           | Produkt z výroby oleja získaný extrakciou a primeranou tepelnou úpravou výliskov zo slnečnicových semien, z ktorých bola odstránená časť šupiek alebo celé šupky. (Maximálny obsah vlákniny 27,5 % v sušine.)                                                                                                                                                                                                                                                                   | Dusíkaté látky,<br>vláknina         |
| 2.19.5.  | <b>Šupky zo slnečnicového semena</b>                              | Produkt získaný počas lúpania slnečnicových semien.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Vláknina                            |
| 2.19.6.  | <b>Krmivo z extrahovaného šrotu zo slnečnicového semena</b>       | Produkt z výroby oleja získaný extrakciou a primeranou tepelnou úpravou výliskov slnečnicových semien. Môže obsahovať až do 1 % použitej bieliacej hlinky a filtračnej pomocnej látky (napr. kremelina, amorfné kremičitany a kysličník kremičitý, fylosilikáty a celulóзовé alebo drevné vlákna) a surové lecitíny z integrovaných zariadení na šrotovanie a rafináciu. Môže byť chránený v bachore.                                                                           | Dusíkaté látky                      |
| 2.19.7.  | <b>Krmivo z extrahovaného šrotu lúpaného slnečnicového semena</b> | Produkt z výroby oleja získaný extrakciou a primeranou tepelnou úpravou výliskov zo slnečnicových semien, z ktorých bola odstránená časť šupiek alebo celé šupky. Môže obsahovať až do 1 % použitej bieliacej hlinky a filtračnej pomocnej látky (napr. kremelina, amorfné kremičitany a kysličník kremičitý, fylosilikáty a celulóзовé alebo drevné vlákna) a surové lecitíny z integrovaných zariadení na šrotovanie a rafináciu. (Maximálny obsah vlákniny 27,5 % v sušine.) | Dusíkaté látky,<br>vláknina         |

| Číslo   | Názov                                      | Opis                                                                                                                                                                                                                                                | Povinné údaje                       |
|---------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 2.20.1. | <b>Rastlinný olej a tuk <sup>(2)</sup></b> | Olej a tuk získaný z rastlín (okrem ricínového oleja z ricínovníka), môže byť odglejený, rafinovaný a/alebo stužený.                                                                                                                                | Vlhkosť, ak > 1 %                   |
| 2.21.1. | <b>Surové lecitíny</b>                     | Produkt získaný počas odstraňovania glejovitých látok zo surového oleja z olejnatých semien a plodov vodou. Počas odstraňovania glejovitých látok zo surového oleja sa môže sa pridať kyselina citrónová, kyselina fosforečná alebo hydroxid sodný. |                                     |
| 2.22.1. | <b>Semenó konopy</b>                       | Kontrolované semeno konopy <i>Cannabis sativa</i> L. s maximálnym obsahom THC v súlade s právnymi predpismi EÚ.                                                                                                                                     |                                     |
| 2.22.2. | <b>Výlisky z konopy</b>                    | Produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien konopy.                                                                                                                                                                                             | Dusíkaté látky,<br>vláknina         |
| 2.22.3. | <b>Olej z konopy</b>                       | Produkt z výroby oleja získaný lisovaním rastliny a semien konopy.                                                                                                                                                                                  | Dusíkaté látky,<br>tuk,<br>vláknina |
| 2.23.1. | <b>Semenó maku</b>                         | Semená <i>Papaver somniferum</i> L.                                                                                                                                                                                                                 |                                     |
| 2.23.2. | <b>Makový extrahovaný šrot</b>             | Produkt z výroby oleja získaný extrakciou výliskov semena maku.                                                                                                                                                                                     | Dusíkaté látky                      |

(<sup>1</sup>) V prípade potreby sa môže pridať označenie „s nízkym obsahom glukozinólátu“, ako sa definuje v právnych predpisoch Európskej únie. To platí pre všetky produkty z repkového semena.

(<sup>2</sup>) K názvu sa doplní označenie druhu rastlín.

### 3. Semená strukovín a z nich získané produkty

| Číslo  | Názov                                               | Opis                                                                                                                    | Povinné údaje                                      |
|--------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 3.1.1. | <b>Fazuľa, toastovaná</b>                           | Semená <i>Phaseolus</i> spp. alebo <i>Vigna</i> spp. podrobené primeranej tepelnej úprave. Môžu byť chránené v bachore. |                                                    |
| 3.1.2. | <b>Fazuľový bielkovinový koncentrát</b>             | Produkt získaný pri výrobe škrobu po odstránení vody z plodov fazule.                                                   | Dusíkaté látky                                     |
| 3.2.1. | <b>Svätojánsky chlieb, sušený</b>                   | Sušené plody stromu svätojánskeho chleba <i>Ceratonia siliqua</i> L.                                                    | Vláknina                                           |
| 3.2.3. | <b>Struky svätojánskeho chleba, sušené</b>          | Produkt získaný šrotovaním suchých plodov (strukov) stromu svätojánskeho chleba, z ktorých boli odstránené semená.      | Vláknina                                           |
| 3.2.4. | <b>Múčka zo svätojánskeho chleba, mikronizovaná</b> | Produkt získaný mikronizáciou suchých plodov stromu svätojánskeho chleba, z ktorých boli odstránené semená.             | Vláknina,<br>celkový cukor vyjadrený ako sacharóza |
| 3.2.5. | <b>Klíčky svätojánskeho chleba</b>                  | Klíčky semien stromu svätojánskeho chleba.                                                                              | Dusíkaté látky                                     |

| Číslo  | Názov                                               | Opis                                                                                                                    | Povinné údaje               |
|--------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 3.2.6. | <b>Výlisky z klíčkov svätéhojanskeho chleba</b>     | Produkt z výroby oleja získaný lisovaním klíčkov svätéhojanskeho chleba.                                                | Dusíkaté látky              |
| 3.2.7. | <b>Semená svätéhojanskeho chleba</b>                | Semená stromu svätéhojanskeho chleba.                                                                                   | Vláknina                    |
| 3.3.1. | <b>Cícer baraní</b>                                 | Semená <i>Cicer arietinum</i> L.                                                                                        |                             |
| 3.4.1. | <b>Vika šošovicová</b>                              | Semená <i>Ervum ervilia</i> L.                                                                                          |                             |
| 3.5.1. | <b>Semeno senovky gréckej</b>                       | Semeno senovky gréckej ( <i>Trigonella foenum-graecum</i> ).                                                            |                             |
| 3.6.1. | <b>Guarová múčka</b>                                | Produkt získaný po extrakcii rastlinného slizu zo semien guarových bôbov <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub.      | Dusíkaté látky              |
| 3.6.2. | <b>Múčka z guarových klíčkov</b>                    | Produkt extrakcie rastlinného slizu z klíčkov semien guarových bôbov.                                                   | Dusíkaté látky              |
| 3.7.1. | <b>Bôb konský</b>                                   | Semená <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. a var. <i>minuta</i> Mansf.                       |                             |
| 3.7.2. | <b>Vločky z bôbu konského</b>                       | Produkt získaný naparovaním alebo mikronizáciou použitím infračerveného žiarenia a valcovaním vylúpaného bôbu konského. | Škrob,<br>dusíkaté látky    |
| 3.7.3. | <b>Šupky bôbu konského; [šupky bôbu obyčajného]</b> | Produkt získaný počas lúpania semien bôbu konského pozostávajúci najmä z vonkajších obalov.                             | Vláknina,<br>dusíkaté látky |
| 3.7.4. | <b>Bôb konský, lúpaný</b>                           | Produkt získaný počas lúpania semien bôbu konského pozostávajúci najmä jadier bôbov bôbu konského.                      | Dusíkaté látky,<br>vláknina |
| 3.7.5. | <b>Bielkovina z bôbu konského</b>                   | Produkt získaný mletím a frakcionáciou vzduchom bôbu konského.                                                          | Dusíkaté látky              |
| 3.8.1. | <b>Šošovica</b>                                     | Semená <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik                                                                                 |                             |
| 3.8.2. | <b>Šupky šošovice</b>                               | Produkt získaný počas lúpania šošovicových semien.                                                                      | Vláknina                    |
| 3.9.1. | <b>Lupina sladká</b>                                | Semená <i>Lupinus</i> spp. s nízkym obsahom horkých semien.                                                             |                             |
| 3.9.2. | <b>Lupina sladká, lúpaná</b>                        | Vylúpané semená lupiny.                                                                                                 | Dusíkaté látky              |
| 3.9.3. | <b>Šupky lupiny; [šupky lupiny]</b>                 | Produkt získaný počas lúpania semien lupiny pozostávajúci najmä z vonkajších obalov.                                    | Dusíkaté látky,<br>vláknina |
| 3.9.4. | <b>Extrahovaná lupina</b>                           | Produkt získaný po extrakcii zložiek lupiny.                                                                            | Vláknina                    |
| 3.9.5. | <b>Mlynské zvyšky lupiny</b>                        | Produkt získaný počas výroby lupinovej múky z lupiny. Pozostáva najmä z častíc kotyledonu a v menšej miere zo šúpiek.   | Dusíkaté látky,<br>vláknina |
| 3.9.6. | <b>Lupinová bielkovina</b>                          | Produkt získaný z oddelenej vody z plodov lupiny pri výrobe škrobu alebo po mletí a frakcionácii vzduchom.              | Dusíkaté látky              |
| 3.9.7. | <b>Múčka z lupinovej bielkoviny</b>                 | Produkt spracovania lupiny na výrobu múčky s vysokým obsahom proteínu.                                                  | Dusíkaté látky              |

| Číslo    | Názov                             | Opis                                                                                                                                                  | Povinné údaje                                                                                            |
|----------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.10.1.  | <b>Fazuľa mungo</b>               | Bôby <i>Vigna radiata</i> L.                                                                                                                          |                                                                                                          |
| 3.11.1.  | <b>Hrach</b>                      | Semená <i>Pisum</i> spp. Môžu byť chránené v bachore.                                                                                                 |                                                                                                          |
| 3.11.2.  | <b>Hrachové otruby</b>            | Produkt získaný počas výroby hrachovej múčky. Pozostáva najmä zo šupiek odstránených počas lúpania a čistenia hrachu.                                 | Vláknina                                                                                                 |
| 3.11.3.  | <b>Hrachové vločky</b>            | Produkt získaný naparovaním alebo mikronizáciou použitím infračerveného žiarenia a valcovaním vylúpaných semien hrachu.                               | Škrob                                                                                                    |
| 3.11.4.  | <b>Hrachová múka</b>              | Produkt získaný počas mletia hrachu.                                                                                                                  | Dusikaté látky                                                                                           |
| 3.11.5.  | <b>Hrachové šupky</b>             | Produkt získaný počas výroby hrachovej múčky z hrachu. Pozostáva najmä zo šupiek odstránených počas lúpania a čistenia a v menšej miere z endospermu. | Vláknina                                                                                                 |
| 3.11.6.  | <b>Hrach, lúpaný</b>              | Vylúpané semená hrachu.                                                                                                                               | Dusikaté látky,<br>vláknina                                                                              |
| 3.11.7.  | <b>Hrachové mlynské zvyšky</b>    | Produkt získaný počas výroby hrachovej múky. Pozostáva najmä z častíc kotyledonu a v menšej miere zo šupiek.                                          | Dusikaté látky,<br>vláknina                                                                              |
| 3.11.8.  | <b>Zvyšky po preosiatí hrachu</b> | Produkt z mechanického preosiatia, ktorý pozostáva z frakcií hrachových jadier oddelených pred ďalšou úpravou.                                        | Vláknina                                                                                                 |
| 3.11.9.  | <b>Hrachová bielkovina</b>        | Produkt získaný z oddelenej vody z plodov hrachu pri výrobe škrobu alebo po mletí a frakcionácii vzduchom, môže byť čiastočne hydrolyzovaný.          | Dusikaté látky                                                                                           |
| 3.11.10. | <b>Extrahovaný hrach</b>          | Produkt získaný mokrou extrakciou škrobu a bielkoviny z hrachu. Pozostáva najmä z vnútornej vlákniny a škrobu.                                        | Vlhkosť, ak < 70 % alebo > 85 %,<br>škrob,<br>vláknina,<br>popol nerozpustný v HCl,<br>ak > 3,5 % sušiny |
| 3.11.11. | <b>Hrachová šťava</b>             | Produkt získaný mokrou extrakciou škrobu a bielkoviny z hrachu. Pozostáva najmä z rozpustných bielkovín a oligosacharidov.                            | Vlhkosť, ak < 60 % alebo > 85 %,<br>celkový cukor,<br>dusikaté látky                                     |
| 3.11.12. | <b>Hrachová vláknina</b>          | Produkt získaný extrakciou po pomletí a preosiatí lúpaného hrachu.                                                                                    | Vláknina                                                                                                 |
| 3.12.1.  | <b>Vika</b>                       | Semená <i>Vicia sativa</i> L. var <i>sativa</i> a iné odrody.                                                                                         |                                                                                                          |
| 3.13.1.  | <b>Hrachor siaty</b>              | Semená <i>Lathyrus sativus</i> L. podrobené primeranej tepelnej úprave.                                                                               | Metóda tepelnej úpravy                                                                                   |
| 3.14.1.  | <b>Vika monantha</b>              | Semená <i>Vicia monanthos</i> Desf.                                                                                                                   |                                                                                                          |

## 4. Hľuzy, korene a z nich získané produkty

| Číslo  | Názov                                                                        | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Povinné údaje                                                                |
|--------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 4.1.1. | <b>Cukrová repa</b>                                                          | Koreň <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell.                                                                                                                                                                                                                            |                                                                              |
| 4.1.2. | <b>Skrojky cukrovej repy</b>                                                 | Čerstvý produkt z výroby cukru pozostávajúci najmä z očistených častí cukrovej repy a prípadne s časťami jej listov.                                                                                                                                                                                       | Popol nerozpustný v HCl, ak > 5 % sušiny,<br>vlhkosť, ak < 50 %              |
| 4.1.3. | <b>(Repný) cukor;<br/>[sacharóza]</b>                                        | Cukor extrahovaný z cukrovej repy s použitím vody.                                                                                                                                                                                                                                                         | Sacharóza                                                                    |
| 4.1.4. | <b>Melasa z (cukrovej) repy</b>                                              | Sirupovitý produkt získaný počas výroby alebo rafinácie cukru z cukrovej repy. Môže obsahovať až do 0,5 % odpeňovačov. Môže obsahovať až do 0,5 % činidiel proti vytváraniu povlaku. Môže obsahovať až do 2 % sulfátu. Môže obsahovať až do 0,25 % sulfitu.                                                | Celkový cukor vyjadrený ako sacharóza,<br>vlhkosť, ak > 28 %                 |
| 4.1.5. | <b>Melasa z (cukrovej) repy, čiastočne odcukrená a/alebo zbavená betaínu</b> | Produkt získaný po ďalšej extrakcii sacharózy a/alebo betaínu z melasy cukrovej repy s použitím vody. Môže obsahovať až do 2 % sulfátu. Môže obsahovať až do 0,25 % sulfitu.                                                                                                                               | Celkový cukor vyjadrený ako sacharóza,<br>vlhkosť, ak > 28 %                 |
| 4.1.6. | <b>Melasa z izomaltulózy</b>                                                 | Nekryštalizovaná frakcia z výroby izomaltulózy enzymatickou premenou sacharózy z cukrovej repy.                                                                                                                                                                                                            | Vlhkosť, ak > 40 %                                                           |
| 4.1.7. | <b>Cukrovarské rezky mokré</b>                                               | Produkt z výroby cukru pozostávajúci z plátkov cukrovej repy, z ktorých bol cukor extrahovaný použitím vody. Minimálny obsah vlhkosti: 82 %. Obsah cukru je nízky a blíži sa k nule v dôsledku (mliečnej) fermentácie.                                                                                     | Popol nerozpustný v HCl, ak > 5 % sušiny,<br>vlhkosť, ak < 82 % alebo > 92 % |
| 4.1.8. | <b>Cukrovarské rezky lisované</b>                                            | Produkt z výroby cukru pozostávajúci z plátkov cukrovej repy, z ktorých bol cukor extrahovaný použitím vody a ktoré boli mechanicky lisované. Maximálny obsah vlhkosti: 82 %. Obsah cukru je nízky a blíži sa k nule v dôsledku (mliečnej) fermentácie. Môže obsahovať až do 1 % sulfátu.                  | Popol nerozpustný v HCl, ak > 5 % sušiny,<br>vlhkosť, ak < 65 % alebo > 82 % |
| 4.1.9. | <b>Cukrovarské rezky lisované, melasované</b>                                | Produkt z výroby cukru pozostávajúci z plátkov cukrovej repy, z ktorých bol cukor extrahovaný použitím vody a ktoré boli mechanicky lisované a do ktorých bola predaná melasa. Maximálny obsah vlhkosti: 82 %. Obsah cukru sa znižuje v dôsledku (mliečnej) fermentácie. Môže obsahovať až do 1 % sulfátu. | Popol nerozpustný v HCl, ak > 5 % sušiny,<br>vlhkosť, ak < 65 % alebo > 82 % |



| Číslo   | Názov                                       | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                | Povinné údaje                                                                                                                              |
|---------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.1.10. | <b>Cukrovarské rezky sušené</b>             | Produkt z výroby cukru pozostávajúci z plátkov cukrovej repy, z ktorých bol cukor extrahovaný použitím vody a ktoré boli mechanicky lisované a vysušené. Môže obsahovať až do 2 % sulfátu.                                                                          | Popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny,<br>celkové cukry vyjadrené ako sacharóza, ak > 10,5 %                                          |
| 4.1.11. | <b>Cukrovarské rezky sušené, melasované</b> | Produkt z výroby cukru pozostávajúci z plátkov cukrovej repy, z ktorých bol cukor extrahovaný použitím vody a ktoré boli mechanicky lisované a vysušené a do ktorých bola pridaná melasa. Môže obsahovať až do 0,5 % odpeňovačov. Môže obsahovať až do 2 % sulfátu. | Popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny,<br>celkový cukor vyjadrený ako sacharóza                                                       |
| 4.1.12. | <b>Cukrový sirup</b>                        | Produkt získaný spracovaním cukru a/alebo melasy. Môže obsahovať až do 0,5 % sulfátu. Môže obsahovať až do 0,25 % sulfitu.                                                                                                                                          | Celkový cukor vyjadrený ako sacharóza,<br>vlhkosť, ak > 35 %                                                                               |
| 4.1.13. | <b>Cukrové rezky, varené</b>                | Produkt z výroby jedlého sirupu z cukrovej repy, ktorý môže byť lisovaný alebo sušený.                                                                                                                                                                              | Ak sušený<br>popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny;<br>ak lisovaný<br>popol nerozpustný v HCl, ak > 5 % sušiny,<br>vlhkosť, ak < 50 % |
| 4.1.14. | <b>Fruktooligosacharidy</b>                 | Produkt získaný z cukrovej repy enzymatickým procesom.                                                                                                                                                                                                              | Vlhkosť, ak > 28 %                                                                                                                         |
| 4.2.1.  | <b>Šťava z cukrovej repy</b>                | Šťava z lisovania červenej repy ( <i>Beta vulgaris convar. crassa var. conditiva</i> ) s následnou koncentráciou a pasterizáciou a pasterizáciou, ktorá si zachová typickú zeleninovú chuť a arómu.                                                                 | Vlhkosť, ak < 50 % alebo > 60 %,<br>popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny                                                             |
| 4.3.1.  | <b>Mrkva</b>                                | Koreň žltej alebo červenej mrkvy <i>Daucus carota</i> L.                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                            |
| 4.3.2.  | <b>Mrkvové šupky, naparené</b>              | Vlhký produkt z odvetvia spracovania mrkvy pozostávajúci zo šupiek odstránených z koreňa mrkvy naparením, do ktorého môže byť pridaný vytečený rösolovitý mrkvový škrob. Maximálny obsah vlhkosti: 97 %.                                                            | Škrob,<br>vláknina,<br>popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny,<br>vlhkosť, ak < 87 % alebo > 97 %                                      |
| 4.3.3.  | <b>Mrkvové oškrabky</b>                     | Vlhký produkt, ktorý je uvoľnený mechanickým oddelovaním pri spracúvaní mrkvy a ktorý pozostáva hlavne zo sušenej mrkvy a zvyškov mrkvy. Produkt môže byť podrobený vhodnej tepelnej úprave. Maximálny obsah vlhkosti: 97 %.                                        | Škrob,<br>vláknina,<br>popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny,<br>vlhkosť, ak < 87 % alebo > 97 %                                      |
| 4.3.4.  | <b>Mrkvové vložky</b>                       | Produkt získaný vložkovaním koreňov žltej alebo červenej mrkvy, ktorý je následne vysušený.                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                            |
| 4.3.5.  | <b>Mrkva sušená</b>                         | Koreň žltej alebo červenej mrkvy bez ohľadu na spôsob spracovania, ktorý je následne vysušený.                                                                                                                                                                      | Vláknina                                                                                                                                   |
| 4.3.6.  | <b>Krmivo z mrkvy, sušené</b>               | Produkt zložený z vnútornej dužiny a vonkajších obalov, ktoré sú vysušené.                                                                                                                                                                                          | Vláknina                                                                                                                                   |
| 4.4.1.  | <b>Korene čakanky</b>                       | Korene <i>Cichorium intybus</i> L.                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                            |

| Číslo   | Názov                               | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Povinné údaje                                                                         |
|---------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.4.2.  | <b>Skrojky čakanky</b>              | Čerstvý produkt zo spracovania čakanky. Pozostáva prevažne z očistených častí čakanky a častí listov.                                                                                                                                                                                 | Popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny, vlhkosť, ak < 50 %                        |
| 4.4.3.  | <b>Semenó čakanky</b>               | Semenó <i>Cichorium intybus</i> L.                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                       |
| 4.4.4.  | <b>Dužina čakanky, lisovaná</b>     | Produkt z výroby inulínu z koreňov <i>Cichorium intybus</i> L. pozostávajúci z extrahovaných a mechanicky lisovaných plátkov čakanky. (Rozpustné) čakankové uhľohydráty a voda boli čiastočne odstránené. Môže obsahovať až do 1 % sulfátu a až do 0,2 % sulfitu.                     | Vláknina, popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny, vlhkosť, ak < 65 % alebo > 82 % |
| 4.4.5.  | <b>Rezky z čakanky, sušené</b>      | Produkt z výroby inulínu z koreňov <i>Cichorium intybus</i> L. pozostávajúci z extrahovaných a mechanicky lisovaných plátkov čakanky a následne vysušený. (Rozpustné) čakankové uhľohydráty a voda boli čiastočne odstránené. Môže obsahovať až do 2 % sulfátu a až do 0,5 % sulfitu. | Vláknina, popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny                                  |
| 4.4.6.  | <b>Šrot z koreňov čakanky</b>       | Produkt získaný rezaním, sušením a mletím koreňov čakanky. Môže obsahovať až do 1 % protispekavých látok.                                                                                                                                                                             | Vláknina, popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 % sušiny                                  |
| 4.4.7.  | <b>Melasa čakanky</b>               | Produkt zo spracovania čakanky získaný počas výroby inulínu a oligofruktózy. Melasa čakanky pozostáva z organického rastlinného materiálu a minerálov. Môže obsahovať až do 0,5 % odpeňovačov.                                                                                        | Dusíkaté látky, popol, vlhkosť, ak < 20 % alebo > 30 %                                |
| 4.4.8.  | <b>Vinas z čakanky</b>              | Vedľajší produkt zo spracovania čakanky získaný po oddelení inulínu a oligofruktózy a ionovýmennej elúcie. Vinas z čakanky pozostáva z organického rastlinného materiálu a minerálov. Môže obsahovať až do 1 % odpeňovačov.                                                           | Dusíkaté látky, popol, vlhkosť, ak < 30 % alebo > 40 %                                |
| 4.4.9.  | <b>Inulín čakankový</b>             | Inulín je fruktan extrahovaný z koreňov <i>Cichorium intybus</i> L.; surový inulín čakankový môže obsahovať až do 1 % sulfátu a až do 0,5 % sulfitu.                                                                                                                                  |                                                                                       |
| 4.4.10. | <b>Oligofruktózový sirup</b>        | Produkt získaný čiastočnou hydrolýzou inulínu z <i>Cichorium intybus</i> L.; surový oligofruktózový sirup môže obsahovať až do 1 % sulfátu a až do 0,5 % sulfitu.                                                                                                                     | Vlhkosť, ak < 20 % alebo > 30 %                                                       |
| 4.4.11. | <b>Oligofruktóza, sušená</b>        | Produkt získaný čiastočnou hydrolýzou inulínu z <i>Cichorium intybus</i> L. a následným sušením.                                                                                                                                                                                      |                                                                                       |
| 4.5.1.  | <b>Cesnak, sušený</b>               | Biely až žltý prášok čistého mletého cesnaku <i>Allium sativum</i> L.                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                       |
| 4.6.1.  | <b>Maniok; [tapioka]; [kassava]</b> | Korene <i>Manihot esculenta</i> Crantz bez ohľadu na spôsob ich spracovania.                                                                                                                                                                                                          | Vlhkosť, ak < 60 % alebo > 70 %                                                       |

| Číslo  | Názov                              | Opis                                                                                                                                                                                                                | Povinné údaje                                                                                            |
|--------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.6.2. | <b>Maniok, sušený</b>              | Korene manioku bez ohľadu na spôsob ich spracovania, ktoré sú následne vysušené.                                                                                                                                    | Škrob,<br>popol nerozpustný v HCl,<br>ak > 3,5 % sušiny                                                  |
| 4.7.1. | <b>Cibuľové výlisťy</b>            | Vlhký produkt, ktorý sa uvoľňuje počas spracovania cibule (druhu <i>Allium</i> ) a pozostáva zo šupiek a celých cibúľ. Ak ide o proces výroby cibuľového oleja, pozostáva väčšinou z varených zvyškov cibule.       | Vláknina,<br>popol nerozpustný v HCl,<br>ak > 3,5 % sušiny                                               |
| 4.7.2. | <b>Cibuľa, smažená</b>             | Ošúpané a obalené kúsky cibule, ktoré sú potom smažené.                                                                                                                                                             | Vláknina,<br>popol nerozpustný v HCl,<br>ak > 3,5 % sušiny,<br>tuk                                       |
| 4.7.3. | <b>Cibuľová šťava</b>              | Suchý produkt, ktorý sa uvoľňuje počas spracovania čerstvej cibule. Získava sa extrakciou alkoholom a/alebo vodou; frakcia vody alebo alkoholu sa oddeľuje a suší rozprašovaním. Pozostáva najmä z uhľohydrátov.    | Vláknina                                                                                                 |
| 4.8.1. | <b>Zemiaky</b>                     | Hľuzy <i>Solanum tuberosum</i> L.                                                                                                                                                                                   | Vlhkosť, ak < 72 % alebo > 88 %                                                                          |
| 4.8.2. | <b>Zemiaky, ošúpané</b>            | Zemiaky, z ktorých je odstránená šupa pomocou pary.                                                                                                                                                                 | Škrob,<br>vláknina,<br>popol nerozpustný v HCl,<br>ak > 3,5 % sušiny                                     |
| 4.8.3. | <b>Zemiakové šupky, naparené</b>   | Vlhký produkt z odvetvia spracovania zemiakov pozostávajúci zo šupiek odstránených z hľuzy zemiaka pomocou pary, do ktorej môže byť pridaný odtečený rôsolovitý zemiakový škrob. Môže byť vo forme zemiakovej kaše. | Vlhkosť, ak < 82 % alebo > 93 %,<br>škrob,<br>vláknina,<br>popol nerozpustný v HCl,<br>ak > 3,5 % sušiny |
| 4.8.4. | <b>Odrezky zo zemiakov, surové</b> | Produkt uvoľnený zo zemiakov počas prípravy zemiakových produktov určených na ľudskú spotrebu, ktorý bol ošúpaný.                                                                                                   | Vlhkosť, ak < 72 % alebo > 88 %,<br>škrob,<br>vláknina,<br>popol nerozpustný v HCl,<br>ak > 3,5 % sušiny |
| 4.8.5. | <b>Zemiakové oškrabky</b>          | Produkt, ktorý je uvoľnený mechanickým oddeľovaním pri spracovaní zemiakov a ktorý pozostáva hlavne zo sušených zemiakov a zvyškov zemiakov. Produkt môže byť podrobený vhodnej tepelnej úprave.                    | Vlhkosť, ak < 82 % alebo > 93 %,<br>škrob,<br>vláknina,<br>popol nerozpustný v HCl,<br>ak > 3,5 % sušiny |
| 4.8.6. | <b>Zemiaková kaša</b>              | Blanšírovaný alebo prevarený a potom roztlačený zemiakový výrobok.                                                                                                                                                  | škrob<br>vláknina<br>popol nerozpustný v HCl,<br>ak > 3,5 % sušiny                                       |

| Číslo   | Názov                                            | Opis                                                                                                                                                                               | Povinné údaje                                                                            |
|---------|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.8.7.  | <b>Zemiakové vločky</b>                          | Výrobok získaný valcovým sušením umytých, ošúpaných alebo neošúpaných naparených zemiakov.                                                                                         | Škrob,<br>vláknina,<br>popol nerozpustný v HCl,<br>ak > 3,5 % sušiny                     |
| 4.8.8.  | <b>Zemiaková dužina</b>                          | Produkt z výroby zemiakového škrobu pozostávajúci z extrahovaných mletých zemiakov.                                                                                                | Vlhkosť, ak < 77 % alebo<br>> 88 %                                                       |
| 4.8.9.  | <b>Zemiaková dužina, sušená</b>                  | Sušený produkt z výroby zemiakového škrobu pozostávajúci z extrahovaných mletých zemiakov.                                                                                         |                                                                                          |
| 4.8.10. | <b>Zemiaková bielkovina</b>                      | Produkt z výroby škrobu pozostávajúci hlavne z bielkovinových látok získaných po oddelení škrobu.                                                                                  | Dusíkaté látky                                                                           |
| 4.8.11. | <b>Zemiaková bielkovina, hydrolyzovaná</b>       | Bielkovina získaná kontrolovanou enzymatickou hydrolýzou zemiakových bielkovín.                                                                                                    | Dusíkaté látky                                                                           |
| 4.8.12. | <b>Zemiaková bielkovina, fermentovaná</b>        | Produkt získaný fermentáciou zemiakovej bielkoviny a následným sušením rozprašovaním.                                                                                              | Dusíkaté látky                                                                           |
| 4.8.13. | <b>Zemiaková bielkovina fermentovaná, tekutá</b> | Tekutý produkt získaný fermentáciou zemiakovej bielkoviny.                                                                                                                         | Dusíkaté látky                                                                           |
| 4.8.14. | <b>Zemiaková šťava, koncentrovaná</b>            | Koncentrovaný produkt z výroby zemiakového škrobu pozostávajúci zo zvyškov po čiastočnom odstránení vlákniny, bielkovín a škrobov z celej zemiakovej dužiny a odparení časti vody. | Vlhkosť, ak < 50 % alebo<br>> 60 %;<br>ak vlhkosť < 50 %:<br>— dusíkaté látky<br>— popol |
| 4.8.15. | <b>Zemiakové granule</b>                         | Sušené zemiaky (zemiaky po umytí, ošúpaní a zmenšení ich veľkosti – krájaním, vločkovaním atď. a odstránení obsahu vody).                                                          |                                                                                          |
| 4.9.1.  | <b>Sladký zemiak</b>                             | Hľuzy <i>Ipomoea batatas</i> L. bez ohľadu na spôsob ich spracovania.                                                                                                              | Vlhkosť, ak < 57 % alebo<br>> 78 %                                                       |
| 4.10.1. | <b>Jeruzalemské artičoky; [topinambur]</b>       | Hľuzy <i>Helianthus tuberosus</i> L. bez ohľadu na spôsob ich spracovania.                                                                                                         | Vlhkosť, ak < 75 % alebo<br>> 80 %                                                       |

##### 5. Iné semená a plody a z nich získané produkty

| Číslo  | Názov                 | Opis                                                                                                                                                                 | Povinné údaje               |
|--------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 5.1.1. | <b>Žalud'</b>         | Celé plody duba letného <i>Quercus robur</i> L., duba zimného <i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl., duba korkového <i>Quercus suber</i> L. alebo iných druhov duba. |                             |
| 5.1.2. | <b>Žalud', lúpaný</b> | Produkt získaný počas lúpania žaluďa.                                                                                                                                | Dusíkaté látky,<br>vláknina |
| 5.2.1. | <b>Mandľa</b>         | Celé alebo zlomkové plody <i>Prunus dulcis</i> so šupkami alebo bez nich.                                                                                            |                             |
| 5.2.2. | <b>Mandľové šupky</b> | Mandľové šupky získané z olúpaných mandľových semien fyzikálnym oddeľovaním od jadier a mleté.                                                                       | Vláknina                    |

| Číslo   | Názov                                                          | Opis                                                                                                                                                                                                          | Povinné údaje                                           |
|---------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 5.2.3.  | <b>Výlisky z mandľových jadier</b>                             | Produkt z výroby oleja získaný lisovaním mandľových jadier.                                                                                                                                                   | Dusíkaté látky,<br>vláknina                             |
| 5.3.1.  | <b>Semená anízu</b>                                            | Semená <i>Pimpinella anisum</i> .                                                                                                                                                                             |                                                         |
| 5.4.1.  | <b>Jablková dužina, sušená; [jablkové výlisky, sušené]</b>     | Produkt získaný z výroby šťavy z <i>Malus domestica</i> alebo muštu. Pozostáva hlavne z vnútornej dužiny a vonkajších obalov, ktoré sú vysušené. Môže byť depektinizovaný.                                    | Vláknina                                                |
| 5.4.2.  | <b>Jablková dužina, lisovaná; [jablkové výlisky, lisované]</b> | Vlhký produkt získaný z výroby jablkovej šťavy alebo muštu. Pozostáva hlavne z vnútornej dužiny a vonkajších obalov, ktoré sú lisované. Môže byť depektinizovaný.                                             | Vláknina                                                |
| 5.4.3.  | <b>Jablková melasa</b>                                         | Produkt získaný po výrobe pektínu z jablkovej dužiny. Môže byť depektinizovaný.                                                                                                                               | Dusíkaté látky,<br>vláknina,<br>oleje a tuky, ak > 10 % |
| 5.5.1.  | <b>Semená cukrovej repy</b>                                    | Semená cukrovej repy.                                                                                                                                                                                         |                                                         |
| 5.6.1.  | <b>Pohánka</b>                                                 | Semená <i>Fagopyrum esculentum</i> .                                                                                                                                                                          |                                                         |
| 5.6.2.  | <b>Pohánkové šupky a otruby</b>                                | Produkt získaný počas mletia pohánkových zŕn.                                                                                                                                                                 | vláknina                                                |
| 5.6.3.  | <b>Pohánkové mlynské zvyšky</b>                                | Produkt z výroby múky získaný z preosiatej pohánky. Pozostáva hlavne z častíc endospermu s jemnými zlomkami vonkajších obalov a s malým množstvom rôznych častí zŕn. Nesmie obsahovať viac ako 10 % vlákniny. | Vláknina,<br>škrob                                      |
| 5.7.1.  | <b>Semená červenej kapusty</b>                                 | Semená <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i> .                                                                                                                                        |                                                         |
| 5.8.1.  | <b>Semená lesknice kanárskej</b>                               | Semená <i>Phalaris canariensis</i> .                                                                                                                                                                          |                                                         |
| 5.9.1.  | <b>Semená rasce</b>                                            | Semená <i>Carum carvi</i> L.                                                                                                                                                                                  |                                                         |
| 5.12.1. | <b>Zlomky gaštanov</b>                                         | Produkt z výroby gaštanovej múky pozostávajúci hlavne z častíc endospermu s jemnými fragmentmi obalov a malým množstvom zvyškov gaštanu ( <i>Castanea</i> spp.).                                              | Dusíkaté látky,<br>vláknina                             |
| 5.13.1. | <b>Citrusové výlisky</b>                                       | Produkt získaný lisovaním citrusových plodov <i>Citrus</i> (L.) spp. alebo počas výroby citrusovej šťavy. Môže byť depektinizovaný.                                                                           | Vláknina                                                |
| 5.13.2. | <b>Citrusové výlisky, sušené</b>                               | Produkt získaný lisovaním citrusových plodov alebo počas výroby citrusovej šťavy, ktorý je následne vysušený. Môže byť depektinizovaný.                                                                       | Vláknina                                                |
| 5.14.1. | <b>Semená ďateliny lúčnej</b>                                  | Semená <i>Trifolium pratense</i> L.                                                                                                                                                                           |                                                         |
| 5.14.2. | <b>Semená ďateliny plazivej</b>                                | Semená <i>Trifolium repens</i> L.                                                                                                                                                                             |                                                         |
| 5.15.1. | <b>Kávové šupky</b>                                            | Produkt získaný z olúpaných kávových semien rastliny <i>Coffea</i> .                                                                                                                                          | Vláknina                                                |

| Číslo   | Názov                                       | Opis                                                                                                                             | Povinné údaje               |
|---------|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 5.16.1. | <b>Semeno nevádze poľnej</b>                | Semená <i>Centaurea cyanus</i> L.                                                                                                |                             |
| 5.17.1. | <b>Semeno uhorky siatej</b>                 | Semená <i>Cucumis sativus</i> L.                                                                                                 |                             |
| 5.18.1. | <b>Semeno cyprusu</b>                       | Semená <i>Cupressus</i> L.                                                                                                       |                             |
| 5.19.1. | <b>Plody datle</b>                          | Plody <i>Phoenix dactylifera</i> L. Môžu byť sušené.                                                                             |                             |
| 5.19.2. | <b>Semeno datle</b>                         | Celé semená datľovníka.                                                                                                          | Vláknina                    |
| 5.20.1. | <b>Semeno feniklu</b>                       | Semená <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.                                                                                           |                             |
| 5.21.1. | <b>Plody figy</b>                           | Plody <i>Ficus carica</i> L. Môžu byť sušené.                                                                                    |                             |
| 5.22.1. | <b>Ovocné jadierka <sup>(1)</sup></b>       | Produkt pozostávajúci z vnútorných jedlých semien orechov alebo ovocných kôstok.                                                 |                             |
| 5.22.2. | <b>Ovocná dužina <sup>(1)</sup></b>         | Produkt získaný počas výroby ovocnej šťavy a ovocného pyré. Môže byť depektinizovaný.                                            | Vláknina                    |
| 5.22.3. | <b>Ovocná dužina, sušená <sup>(1)</sup></b> | Produkt získaný počas výroby ovocnej šťavy a ovocného pyré, ktorý je následne vysušený. Môže byť depektinizovaný.                | Vláknina                    |
| 5.23.1. | <b>Žerucha siata</b>                        | Semená <i>Lepidium sativum</i> L.                                                                                                | Vláknina                    |
| 5.24.1. | <b>Trávové semená</b>                       | Semená tráv čeľadí <i>Poaceae</i> , <i>Cyperaceae</i> a <i>Juncaceae</i> .                                                       |                             |
| 5.25.1. | <b>Hroznové jadierka</b>                    | Jadierka <i>vitis</i> L. oddelené od hroznovej dužiny, z ktorých nebol odstránený olej.                                          | Tuk,<br>Vláknina            |
| 5.25.2. | <b>Múčka z hroznových jadierok</b>          | Produkt získaný počas extrakcie oleja z hroznových jadierok.                                                                     | Vláknina                    |
| 5.25.3. | <b>Hroznové výlisky [matoliny]</b>          | Hroznová dužina, rýchlo vysušená po extrakcii alkoholu, z ktorej bolo odstránených podľa možnosti čo najviac stopiek a jadierok. | Vláknina                    |
| 5.25.4. | <b>Šťava z hroznových jadierok</b>          | Produkt získaný z hroznových jadierok po výrobe hroznovej šťavy. Pozostáva najmä z uhľohydrátov. Môže byť koncentrovaný.         | Vláknina                    |
| 5.26.1. | <b>Lieskové orechy</b>                      | Celé alebo zlomkové plody <i>Corylus</i> (L.) spp. so šupkami alebo bez nich.                                                    |                             |
| 5.26.2. | <b>Výlisky z lieskových orechov</b>         | Produkt z výroby oleja získaný lisovaním jadier lieskových orechov.                                                              | Dusikaté látky,<br>vláknina |

| Číslo   | Názov                                           | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Povinné údaje            |
|---------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 5.27.1. | <b>Pektín</b>                                   | Pektín sa získava vodnou extrakciou (prírodných druhov) príslušného rastlinného materiálu, zvyčajne citrusových plodov alebo jabĺk. Ako organické zrážadlo sa použije iba metanol, etanol a propán-2-ol. Môže obsahovať až do 1 % metanolu, etanolu a propan-2-olu jednotlivo alebo v kombinácii v prepočte na sušinu. Pektín pozostáva hlavne z čiastočných metylových esterov kyseliny polygalakturónovej a ich amónnych, sodných, draselných a vápenatých solí. |                          |
| 5.28.1. | <b>Semená perily</b>                            | Semená <i>Perilla frutescens</i> L. a produkty z jej mletia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                          |
| 5.29.1. | <b>Píniové orechy</b>                           | Semená <i>Pinus</i> (L.) spp.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                          |
| 5.30.1. | <b>Pistáciové orechy</b>                        | Plody <i>Pistacia vera</i> L.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                          |
| 5.31.1. | <b>Semená skorocelu</b>                         | Semená <i>Plantago</i> (L.) spp.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                          |
| 5.32.1. | <b>Red'kovkové semeno</b>                       | Semená <i>Raphanus sativus</i> L.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                          |
| 5.33.1. | <b>Špenátové semeno</b>                         | Semená <i>Spinacia oleracea</i> L.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                          |
| 5.34.1. | <b>Semená bodliaka</b>                          | Semená <i>Carduus marianus</i> L.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                          |
| 5.35.1. | <b>Paradajková dužina [paradajkové výlisky]</b> | Produkt získaný lisovaním paradajok <i>Solanum lycopersicum</i> L. počas výroby paradajkovej šťavy. Pozostáva hlavne z paradajkovej šupky a semien.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Vláknina                 |
| 5.36.1. | <b>Semená rebríčka obyčajného</b>               | Semená <i>Achillea millefolium</i> L.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                          |
| 5.37.1. | <b>Výlisky z marhuľových jadier</b>             | Produkt z výroby oleja získaný lisovaním marhuľových jadier ( <i>Prunus armeniaca</i> L.). Môže obsahovať kyanovodík.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Dusíkaté látky, vláknina |
| 5.38.1. | <b>Výlisky z čiernej rasce</b>                  | Produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien čiernej rasce ( <i>Bunium persicum</i> L.).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Dusíkaté látky, vláknina |
| 5.39.1. | <b>Výlisky z boráka lekárskeho</b>              | Produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien boráka lekárskeho ( <i>Borago officinalis</i> L.).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Dusíkaté látky, vláknina |
| 5.40.1. | <b>Výlisky z prvosienky obyčajnej</b>           | Produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien prvosienky obyčajnej ( <i>Oenothera</i> L.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Dusíkaté látky, vláknina |
| 5.41.1. | <b>Výlisky z granátovníka obecného</b>          | Produkt z výroby oleja získaný lisovaním semien granátovníka obecného ( <i>Punica granatum</i> L.).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Dusíkaté látky, vláknina |
| 5.42.1. | <b>Výlisky z jadier vlašských orechov</b>       | Produkt z výroby oleja získaný lisovaním jadier vlašských orechov ( <i>Juglans regia</i> L.).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Dusíkaté látky, vláknina |

(1) K názvu sa doplní označenie druhu rastlín.

## 6. Úsušky a objemové krmivá a z nich získané produkty

| Číslo   | Názov                                                                                                         | Opis                                                                                                                                                                                                                         | Povinné údaje                                                                 |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 6.1.1.  | <b>Listy repy</b>                                                                                             | Listy <i>Beta</i> spp.                                                                                                                                                                                                       |                                                                               |
| 6.2.1.  | <b>Obilniny <sup>(1)</sup></b>                                                                                | Celé rastliny alebo časti daného druhu. Môžu byť sušené, čerstvé alebo silážované.                                                                                                                                           |                                                                               |
| 6.3.1.  | <b>Slama z obilnín <sup>(1)</sup></b>                                                                         | Slama z obilnín.                                                                                                                                                                                                             |                                                                               |
| 6.3.2.  | <b>Slama z obilnín upravená <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup></b>                                                 | Produkt získaný vhodnou úpravou slamy z obilia.                                                                                                                                                                              | Sodík, pri úprave pomocou NaOH                                                |
| 6.4.1.  | <b>Ďateľinová múčka</b>                                                                                       | Produkt získaný sušením a mletím ďateliny <i>Trifolium</i> spp. Môže obsahovať až do 20 % lucerny ( <i>Medicago sativa</i> L. a <i>Medicago</i> var. Martyn) alebo iné objemové krmivo sušené a pomleté súčasne s ďateľinou. | Dusíkaté látky,<br>vláknina,<br>popol nerozpustný v HCl,<br>ak > 3,5 % sušiny |
| 6.5.1.  | <b>Múčka z objemového krmiva <sup>(3)</sup>; [trávna múčka] <sup>(3)</sup>; [zelená múčka] <sup>(3)</sup></b> | Produkt získaný sušením a mletím a v niektorých prípadoch stláčaním objemového krmiva.                                                                                                                                       | Dusíkaté látky,<br>vláknina,<br>popol nerozpustný v HCl,<br>ak > 3,5 % sušiny |
| 6.6.1.  | <b>Tráva, sušená na poli [seno]</b>                                                                           | Druh akejkoľvek trávy, vysušenej na poli                                                                                                                                                                                     | Popol nerozpustný v HCl,<br>ak > 3,5 % sušiny                                 |
| 6.6.2.  | <b>Tráva, sušená pri vysokej teplote</b>                                                                      | Produkt získaný z trávy (akejkoľvek odrody), ktorá bola umelo dehydrovaná (v akejkoľvek forme).                                                                                                                              | Dusíkaté látky,<br>vláknina,<br>popol nerozpustný v HCl,<br>ak > 3,5 % sušiny |
| 6.6.3.  | <b>Tráva, byliny, strukoviny [zelené objemové krmivá]</b>                                                     | Čerstvé, silážované alebo sušené plodiny pozostávajúce z trávy, strukovín alebo bylín, všeobecne opísané ako siláž, senáž alebo zelené objemové krmivá.                                                                      | Popol nerozpustný v HCl,<br>ak > 3,5 % sušiny                                 |
| 6.7.1.  | <b>Konopná múka</b>                                                                                           | Múka mletá zo sušených listov <i>Cannabis sativa</i> L.                                                                                                                                                                      | Dusíkaté látky                                                                |
| 6.7.2.  | <b>Konopná vláknina</b>                                                                                       | Produkt získaný počas spracovania konopy, sfarbený na zeleno, vysušený, vláknitý.                                                                                                                                            |                                                                               |
| 6.8.1.  | <b>Slama z bôbu konského</b>                                                                                  | Slama z bôbu konského.                                                                                                                                                                                                       |                                                                               |
| 6.9.1.  | <b>Ľanová slama</b>                                                                                           | Slama z ľanu ( <i>Linum usitatissimum</i> L.).                                                                                                                                                                               |                                                                               |
| 6.10.1. | <b>Lucerna; [alfalfa]</b>                                                                                     | Rastliny <i>Medicago sativa</i> L. a <i>Medicago</i> var. Martyn alebo ich časti.                                                                                                                                            | Popol nerozpustný v HCl,<br>ak > 3,5 % sušiny                                 |
| 6.10.2. | <b>Lucerna sušená na poli; [alfalfa sušená na poli]</b>                                                       | Lucerna sušená na poli.                                                                                                                                                                                                      | Popol nerozpustný v HCl,<br>ak > 3,5 % sušiny                                 |



| Číslo   | Názov                                                                             | Opis                                                                                                                                                   | Povinné údaje                                                                 |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 6.10.3. | <b>Lucerna, sušená pri vysokej teplote; [alfalfa, sušená pri vysokej teplote]</b> | Lucerna umelo dehydrovaná, v akejkoľvek forme.                                                                                                         | Dusíkaté látky,<br>vláknina,<br>popol nerozpustný v HCl,<br>ak > 3,5 % sušiny |
| 6.10.4. | <b>Lucerna, extrudovaná; [alfalfa, extrudovaná]</b>                               | Granuly alfalfa, ktoré boli extrudované.                                                                                                               |                                                                               |
| 6.10.5. | <b>Lucernová múčka <sup>(4)</sup>; [múčka z alfalfa] <sup>(4)</sup></b>           | Produkt získaný sušením a mletím lucerny. Môže obsahovať až do 20 % dŕateliny alebo iných objemových krmív vysušených a pomletých zároveň s lucernou.  | Dusíkaté látky,<br>vláknina,<br>popol nerozpustný v HCl,<br>ak > 3,5 % sušiny |
| 6.10.6. | <b>Lucernové výlisky; [výlisky alfalfa]</b>                                       | Sušený produkt získaný lisovaním šťavy z lucerny.                                                                                                      | Dusíkaté látky,<br>vláknina                                                   |
| 6.10.7. | <b>Lucernový bielkovinový koncentrát; [bielkovinový koncentrát alfalfa]</b>       | Produkt získaný umelým sušením frakcií lucernovej vylisovanej šťavy, ktoré boli oddelené odstredením a tepelne upravené s cieľom vyzrážania bielkovín. | Dusíkaté látky,<br>karotén                                                    |
| 6.10.8. | <b>Lucernová tekutá frakcia</b>                                                   | Produkt získaný po extrakcii bielkovín z lucernovej šťavy, môže byť sušený.                                                                            | Dusíkaté látky                                                                |
| 6.11.1. | <b>Kukuričná siláž</b>                                                            | Silážované rastliny <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> .                                                                                              |                                                                               |
| 6.12.1. | <b>Hrachová slama</b>                                                             | Slama <i>Pisum</i> spp.                                                                                                                                |                                                                               |

<sup>(1)</sup> K názvu sa doplní označenie druhu rastlín.

<sup>(2)</sup> K názvu sa musí doplniť uvedenie spôsobu vykonanej úpravy.

<sup>(3)</sup> K názvu sa môže doplniť druh objemového krmiva.

<sup>(4)</sup> Výraz „múčka“ sa môže nahradiť výrazom „granule“. Metóda sušenia sa môže doplniť k názvu.

## 7. Iné rastliny, riasy a z nich získané produkty

| Číslo  | Názov                              | Opis                                                                                                                                     | Povinné údaje                    |
|--------|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| 7.1.1. | <b>Riasy <sup>(1)</sup></b>        | Riasy, živé alebo spracované vrátane čerstvých, chladených alebo mrazených rias. Môžu obsahovať až do 0,1 % odpeňovačov.                 | Dusíkaté látky,<br>tuk,<br>popol |
| 7.1.2. | <b>Sušené riasy <sup>(1)</sup></b> | Produkt získaný sušením rias. Tento produkt môže byť premývaný vodou s cieľom znížiť obsah jódu. Môže obsahovať až do 0,1 % odpeňovačov. | Dusíkaté látky,<br>tuk,<br>popol |
| 7.1.3. | <b>Múčka z rias <sup>(1)</sup></b> | Produkt z výroby oleja získaný extrakciou rias. Môže obsahovať až do 0,1 % odpeňovačov.                                                  | Dusíkaté látky,<br>tuk,<br>popol |
| 7.1.4. | <b>Olej z rias <sup>(1)</sup></b>  | Produkt z výroby oleja z rias získaný extrakciou. Môže obsahovať až do 0,1 % odpeňovačov                                                 | Tuk<br>vlhkosť, ak > 1 %         |

| Číslo   | Názov                                                                            | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                             | Povinné údaje                                                   |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| 7.1.5.  | <b>Extrakt z rias</b> <sup>(1)</sup> ;<br><b>[frakcia z rias]</b> <sup>(1)</sup> | Vodný alebo alkoholový extrakt rias, ktorý obsahuje prevažne uhlíhydráty. Môže obsahovať až do 0,1 % odpeňovačov.                                                                                                                                                                |                                                                 |
| 7.2.6.  | <b>Múčka z morských rias</b>                                                     | Produkt získaný sušením a drvením makrorias, konkrétne hnedých morských rias. Tento produkt môže byť premytý vodou s cieľom znížiť obsah jódu. Môže obsahovať až do 0,1 % odpeňovačov.                                                                                           | Popol                                                           |
| 7.3.1.  | <b>Kôra</b> <sup>(2)</sup>                                                       | Vyčistená a usušená kôra stromov alebo kríkov.                                                                                                                                                                                                                                   | Vláknina                                                        |
| 7.4.1.  | <b>Kvety</b> <sup>(2)</sup> , <b>sušené</b>                                      | Všetky časti sušených kvetov jedlých rastlín a ich frakcií.                                                                                                                                                                                                                      | Vláknina                                                        |
| 7.5.1.  | <b>Brokolica, sušená</b>                                                         | Produkt získaný sušením rastliny <i>Brassica oleracea</i> L. po umytí, zmenšení veľkosti (krájaním, vložkovaním atď.) a odstránení obsahu vody.                                                                                                                                  |                                                                 |
| 7.6.1.  | <b>Trstinová melasa</b>                                                          | Produkt obsahujúci zvyšky sirupu získaný počas výroby alebo rafinácie cukru z <i>Saccharum</i> L. Môže obsahovať až do 0,5 % odpeňovačov. Môže obsahovať až do 0,5 % činidiel proti vytváraniu povlaku. Môže obsahovať až do 3,5 % sulfátu. Môže obsahovať až do 0,25 % sulfitu. | Celkový obsah cukru vyjadrený ako sacharóza, vlhkosť, ak > 30 % |
| 7.6.2.  | <b>(Cukrová) trstina melasa, čiastočne odcukrená</b>                             | Produkt získaný po ďalšej extrakcii sacharózy z melasy cukrovej trstiny s použitím vody.                                                                                                                                                                                         | Celkový obsah cukru vyjadrený ako sacharóza, vlhkosť, ak > 28 % |
| 7.6.3.  | <b>(Trstinový) cukor [sacharóza]</b>                                             | Cukor extrahovaný z cukrovej trstiny s použitím vody.                                                                                                                                                                                                                            | Sacharóza                                                       |
| 7.6.4.  | <b>Trstinová bagasa</b>                                                          | Produkt získaný počas extrakcie cukru z cukrovej trstiny s použitím vody. Pozostáva najmä z vlákniny.                                                                                                                                                                            | Vláknina                                                        |
| 7.7.1.  | <b>Listy, sušené</b> <sup>(2)</sup>                                              | Sušené listy jedlých rastlín a ich frakcie.                                                                                                                                                                                                                                      | Vláknina                                                        |
| 7.8.1.  | <b>Lignocelulóza</b> <sup>(2)</sup>                                              | Produkt získaný pomocou mechanického spracovania surového prírodného sušeného dreva, ktorý pozostáva najmä z lignocelulózy.                                                                                                                                                      | Vláknina                                                        |
| 7.9.1.  | <b>Koreň zo sladkého drievka</b>                                                 | Koreň <i>Glycyrrhiza</i> L.                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                 |
| 7.10.1. | <b>Mäta</b>                                                                      | Produkt získaný sušením nadzemných častí rastlín <i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> alebo <i>Mentha viridis</i> (L.) bez ohľadu na spôsob ich spracovania.                                                                                                           |                                                                 |
| 7.11.1. | <b>Špenát, sušený</b>                                                            | Produkt získaný zo sušenia rastliny <i>Spinacia oleracea</i> L. bez ohľadu na spôsob jej spracovania.                                                                                                                                                                            |                                                                 |

| Číslo   | Názov                                       | Opis                                                            | Povinné údaje |
|---------|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------|
| 7.12.1. | <b>Juka, mohave</b>                         | Rozomletá <i>Yucca schidigera</i> Roezl. na prášok.             | Vláknina      |
| 7.13.1. | <b>Rastlinné uhlie;<br/>[drevené uhlie]</b> | Produkt získaný zuhoľnatením organického rastlinného materiálu. | Vláknina      |
| 7.14.1. | <b>Drevo <sup>(2)</sup></b>                 | Chemicky nespracované prírodné drevo alebo drevné vlákna.       | Vláknina      |

<sup>(1)</sup> K názvu sa doplní označenie druhu.

<sup>(2)</sup> K názvu sa doplní označenie druhu rastlín.

#### 8. Mliečne výrobky a z nich získané produkty

| Číslo  | Názov                                  | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Povinné údaje                                            |
|--------|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 8.1.1. | <b>Maslo a výrobky z masla</b>         | Maslo a výrobky z masla získané výrobou alebo spracovaním masla (napr. maslové sérum), pokiaľ sa neuvádzajú samostatne.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Dusíkaté látky,<br>tuk,<br>laktóza,<br>vlhkosť, ak > 6 % |
| 8.2.1. | <b>Cmar/sušený cmar <sup>(1)</sup></b> | <p>Produkt získaný pri mútení masla zo smotany alebo podobnými procesmi.</p> <p>Môže sa upraviť koncentráciou a/alebo sušením.</p> <p>Ak sa pripravuje osobitne ako kŕmna surovina, môže obsahovať:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— až do 0,5 % fosfátov, napr. polyfosfátov (napr. hexametafosforečnan sodný), difosfátov (napr. tetrasodumpyrofosfát) používaných na zníženie viskozity a na stabilizáciu bielkovín počas úpravy,</li> <li>— až do 0,3 % kyselín, napr. organických kyselín: kyselina citrónová, kyselina mravčia, kyselina propiónová; anorganických kyselín: kyselina sírová, kyselina chlorovodíková, kyselina fosforečná, ktoré sa používajú na úpravu pH v mnohých častiach výrobných procesov,</li> <li>— až do 0,5 % zásad, napr. hydroxid sodný, hydroxid draselný, hydroxid vápenatý, hydroxid horečnatý, používaných na úpravu pH v mnohých častiach výrobných procesov,</li> <li>— až do 2 % látok na zvýšenie sypkosti napr. kremeň, trifosforečnan pentasodný, trikalciumpfosfát, používaných na zlepšenie sypkosti,</li> <li>— až do 0,4 % emulzifikátora lecitínu.</li> </ul> | Dusíkaté látky,<br>tuk,<br>laktóza,<br>vlhkosť, ak > 6 % |

| Číslo   | Názov                                      | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Povinné údaje                                        |
|---------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| 8.3.1.  | <b>Kazeín</b>                              | Produkt získaný z odstredeného mlieka alebo z cmaru sušením kazeínu vyzrážaného pomocou kyselín alebo syridla.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Dusíkaté látky,<br>vlhkosť, ak > 10 %                |
| 8.4.1.  | <b>Kazeinát</b>                            | Produkt extrahovaný zo syroviny alebo kazeínu použitím neutralizujúcich látok a sušením.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Dusíkaté látky,<br>vlhkosť, ak > 10 %                |
| 8.5.1.  | <b>Syr a výrobky zo syra</b>               | Syr a výrobky vyrobené zo syra a mliečnych produktov.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Dusíkaté látky,<br>tuk                               |
| 8.6.1.  | <b>Mledzivo/sušené mledzivo</b>            | Tekutina vylučovaná mliečnymi žľazami zvierat produkujúcich mlieko do piatich dní po pôrode. Môže sa upraviť koncentráciou a/alebo sušením.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Dusíkaté látky                                       |
| 8.7.1.  | <b>Vedľajšie mliečne produkty</b>          | <p>Produkty získané pri výrobe výrobkov z mlieka (vrátane, no s obmedzením na: mliečne výrobky, ktoré sa už nepoužívajú ako potraviny, kal z odstrediviek alebo separátorov, preplachovacia voda, mliečne minerálne látky).</p> <p>Ak sa pripravuje osobitne ako kŕmna surovina, môže obsahovať:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— až do 0,5 % fosfátov, napr. polyfosfátov (napr. hexametafosforečnan sodný), difosfátov (napr. tetrasodiumpyrofosfát) používaných na zníženie viskozity a na stabilizáciu bielkovín počas úpravy,</li> <li>— až do 0,3 % kyselín, napr. organických kyselín: kyselina citrónová, kyselina mravčia, kyselina propiónová; anorganických kyselín: kyselina sírová, kyselina chlorovodíková, kyselina fosforečná, ktoré sa používajú na úpravu pH v mnohých častiach výrobných procesov,</li> <li>— až do 0,5 % zásad, napr. hydroxid sodný, hydroxid draselný, hydroxid vápenatý, hydroxid horečnatý, používaných na úpravu pH v mnohých častiach výrobných procesov,</li> <li>— až do 2 % látok na zvýšenie sypkosti napr. kremeň, trifosforečnan pentasodný, trikalciumfosfát, používaných na zlepšenie sypkosti,</li> <li>— až do 0,4 % emulzifikátora lecitínu.</li> </ul> | Vlhkosť,<br>dusíkaté látky,<br>tuk,<br>celkový cukor |
| 8.8.1.  | <b>Fermentované mliečne výrobky</b>        | Produkty získané fermentáciou mlieka (napr. jogurt atď.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Dusíkaté látky,<br>tuk                               |
| 8.9.1.  | <b>Laktóza</b>                             | Cukor oddelený od mlieka alebo srvátky purifikáciou a sušením.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Laktóza,<br>vlhkosť, ak > 5 %                        |
| 8.10.1. | <b>Mlieko/sušené mlieko <sup>(1)</sup></b> | Bežná tekutina vylučovaná žľazami získaná z jedného alebo viacerých dojení. Môže sa upraviť koncentráciou a/alebo sušením.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Dusíkaté látky,<br>tuk,<br>vlhkosť, ak > 5 %         |

| Číslo   | Názov                                                                                        | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Povinné údaje                                              |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| 8.11.1. | <b>Odstredené mlieko/sušené odstredené mlieko <sup>(1)</sup></b>                             | Mlieko, ktorého obsah tuku bol znížený jeho oddelením.<br>Môže sa upraviť koncentráciou a/alebo sušením.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Dusíkaté látky,<br>vlhkosť, ak > 5 %                       |
| 8.12.1. | <b>Mliečny tuk</b>                                                                           | Produkt získaný odstredovaním mlieka.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Tuk                                                        |
| 8.13.1. | <b>Sušená mliečna bielkovina</b>                                                             | Produkt získaný sušením bielkovinových zložiek extrahovaných z mlieka chemickou alebo fyzikálnou úpravou.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Dusíkaté látky,<br>vlhkosť, ak > 8 %                       |
| 8.14.1. | <b>Kondenzované a odparené mlieko a produkty z neho</b>                                      | Kondenzované a odparené mlieko a produkty získané výrobou alebo spracovaním týchto produktov.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Dusíkaté látky,<br>tuk,<br>vlhkosť, ak > 5 %               |
| 8.15.1. | <b>Mliečny permeát/sušený mliečny permeát <sup>(1)</sup></b>                                 | Produkt získaný filtráciou (ultrafiltráciou, nanofiltráciou alebo mikrofiltráciou) mlieka (prenikajúceho cez membránu), z ktorého mohla byť čiastočne odstránená laktóza.<br>Môže sa upraviť reverznou osmózou a koncentráciou a/alebo sušením.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Popol,<br>dusíkaté látky,<br>laktóza,<br>vlhkosť, ak > 8 % |
| 8.16.1. | <b>Mliečny bielkovinový koncentrát/sušený mliečny bielkovinový koncentrát <sup>(1)</sup></b> | Produkt získaný filtráciou (ultrafiltráciou, nanofiltráciou alebo mikrofiltráciou) mlieka (zadržaného membránou).<br>Môže sa upraviť koncentráciou a/alebo sušením.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Dusíkaté látky,<br>popol,<br>laktóza,<br>vlhkosť, ak > 8 % |
| 8.17.1. | <b>Srvátka/sušená srvátka <sup>(1)</sup></b>                                                 | Produkt z výroby syra, tvarohu alebo kazeínu alebo z podobných procesov.<br>Môže sa upraviť koncentráciou a/alebo sušením.<br>Ak sa pripravuje osobitne ako krmná surovina, môže obsahovať:<br>— až do 0,5 % fosfátov, napr. polyfosfátov (napr. hexametafosforečnan sodný), difosfátov (napr. tetrasodiumpyrofosfát) používaných na zníženie viskozity a na stabilizáciu bielkovín počas úpravy,<br>— až do 0,3 % kyselín, napr. organických kyselín: kyselina citrónová, kyselina mravčia, kyselina propiónová; anorganických kyselín: kyselina sírová, kyselina chlorovodíková, kyselina fosforečná, ktoré sa používajú na úpravu pH v mnohých častiach výrobných procesov,<br>— až do 0,5 % zásad, napr. hydroxid sodný, hydroxid draselný, hydroxid vápenatý, hydroxid horečnatý, používaných na úpravu pH v mnohých častiach výrobných procesov,<br>— až do 2 % látok na zvýšenie sypkosti napr. kremeň, trifosforečnan pentasodný, trikalciumfosfát, používaných na zlepšenie sypkosti,<br>— až do 0,4 % emulzifikátora lecitínu. | Dusíkaté látky,<br>laktóza,<br>vlhkosť, ak > 8 %,<br>popol |

| Číslo   | Názov                                                                    | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Povinné údaje                                                                    |
|---------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 8.18.1. | <b>Delaktózovaná srvátka/delaktózovaná sušená srvátka <sup>(1)</sup></b> | <p>Srvátka, z ktorej bola čiastočne odstránená laktóza.</p> <p>Môže sa upraviť koncentráciou a/alebo sušením.</p> <p>Ak sa pripravuje osobitne ako krmná surovina, môže obsahovať:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— až do 0,5 % fosfátov, napr. polyfosfátov (napr. hexametafosforečnan sodný), difosfátov (napr. tetrasodiumpyrofosfát) používaných na zníženie viskozity a na stabilizáciu bielkovín počas úpravy,</li> <li>— až do 0,3 % kyselín, napr. organických kyselín: kyselina citrónová, kyselina mravčia, kyselina propiónová; anorganických kyselín: kyselina sírová, kyselina chlorovodíková, kyselina fosforečná, ktoré sa používajú na úpravu pH v mnohých častiach výrobných procesov,</li> <li>— až do 0,5 % zásad, napr. hydroxid sodný, hydroxid draselný, hydroxid vápenatý, hydroxid horečnatý, používaných na úpravu pH v mnohých častiach výrobných procesov,</li> <li>— až do 2 % látok na zvýšenie sypkosti napr. kremeň, trifosforečnan pentasodný, trikalciumfosfát, používaných na zlepšenie sypkosti,</li> <li>— až do 0,4 % emulzifikátora lecitínu.</li> </ul>                                                          | <p>Dusíkaté látky,</p> <p>laktóza,</p> <p>vlhkosť, ak &gt; 8 %,</p> <p>popol</p> |
| 8.19.1. | <b>Srvátková bielkovina/sušená srvátková bielkovina <sup>(1)</sup></b>   | <p>Produkt získaný sušením zložiek srvátkovej bielkoviny extrahovaných zo srvátky chemickou alebo fyzikálnou úpravou. Môže byť upravený koncentráciou a/alebo sušením.</p> <p>Ak sa pripravuje osobitne ako krmná surovina, môže obsahovať:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— až do 0,5 % fosfátov, napr. polyfosfátov (napr. hexametafosforečnan sodný), difosfátov (napr. tetrasodiumpyrofosfát) používaných na zníženie viskozity a na stabilizáciu bielkovín počas úpravy,</li> <li>— až do 0,3 % kyselín, napr. organických kyselín: kyselina citrónová, kyselina mravčia, kyselina propiónová; anorganických kyselín: kyselina sírová, kyselina chlorovodíková, kyselina fosforečná, ktoré sa používajú na úpravu pH v mnohých častiach výrobných procesov,</li> <li>— až do 0,5 % zásad, napr. hydroxid sodný, hydroxid draselný, hydroxid vápenatý, hydroxid horečnatý, používaných na úpravu pH v mnohých častiach výrobných procesov,</li> <li>— až do 2 % látok na zvýšenie sypkosti napr. kremeň, trifosforečnan pentasodný, trikalciumfosfát, používaných na zlepšenie sypkosti,</li> <li>— až do 0,4 % emulzifikátora lecitínu.</li> </ul> | <p>Dusíkaté látky,</p> <p>vlhkosť, ak &gt; 8 %</p>                               |

| Číslo   | Názov                                                                                                                          | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Povinné údaje                                                           |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| 8.20.1. | <b>Demineralizovaná<br/>delaktózovaná<br/>srvátka/sušená<br/>demineralizovaná<br/>delaktózovaná<br/>srvátka <sup>(1)</sup></b> | <p>Srvátka, z ktorej bola čiastočne odstránená laktóza a minerálne látky.</p> <p>Môže sa upraviť koncentráciou a/alebo sušením.</p> <p>Ak sa pripravuje osobitne ako krmná surovina, môže obsahovať:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— až do 0,5 % fosfátov, napr. polyfosfátov (napr. hexametafosforečnan sodný), difosfátov (napr. tetrasodiumpyrofosfát), používaných na zníženie viskozity a na stabilizáciu bielkovín počas úpravy,</li> <li>— až do 0,3 % kyselín, napr. organických kyselín: kyselina citrónová, kyselina mravčia, kyselina propiónová; anorganických kyselín: kyselina sírová, kyselina chlorovodíková, kyselina fosforečná, ktoré sa používajú na úpravu pH v mnohých častiach výrobných procesov,</li> <li>— až do 0,5 % zásad, napr. hydroxid sodný, hydroxid draselný, hydroxid vápenatý, hydroxid horečnatý, používaných na úpravu pH v mnohých častiach výrobných procesov,</li> <li>— až do 2 % látok na zvýšenie sypkosti napr. kremeň, trifosforečnan pentasodný, trikalciumfosfát, používaných na zlepšenie sypkosti,</li> <li>— až do 0,4 % emulzifikátora lecitínu.</li> </ul>                                                                                                              | <p>Dusíkaté látky,<br/>laktóza,<br/>popol,<br/>vlhkosť, ak &gt; 8 %</p> |
| 8.21.1. | <b>Srvátkový<br/>permeát/sušený<br/>srvátkový permeát <sup>(1)</sup></b>                                                       | <p>Produkt získaný filtráciou (ultrafiltráciou, nanofiltráciou alebo mikrofiltráciou) srvátky (penikajúcej cez membránu), z ktorej mohla byť čiastočne odstránená laktóza. Môže sa upraviť reverznou osmózou a koncentráciou a/alebo sušením.</p> <p>Ak sa pripravuje osobitne ako krmná surovina, môže obsahovať:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— až do 0,5 % fosfátov, napr. polyfosfátov (napr. hexametafosforečnan sodný), difosfátov (napr. tetrasodiumpyrofosfát) používaných na zníženie viskozity a na stabilizáciu bielkovín počas úpravy,</li> <li>— až do 0,3 % kyselín, napr. organických kyselín: kyselina citrónová, kyselina mravčia, kyselina propiónová; anorganických kyselín: kyselina sírová, kyselina chlorovodíková, kyselina fosforečná, ktoré sa používajú na úpravu pH v mnohých častiach výrobných procesov,</li> <li>— až do 0,5 % zásad, napr. hydroxid sodný, hydroxid draselný, hydroxid vápenatý, hydroxid horečnatý, používaných na úpravu pH v mnohých častiach výrobných procesov,</li> <li>— až do 2 % látok na zvýšenie sypkosti napr. kremeň, trifosforečnan pentasodný, trikalciumfosfát, používaných na zlepšenie sypkosti,</li> <li>— až do 0,4 % emulzifikátora lecitínu.</li> </ul> | <p>Popol,<br/>dusíkaté látky,<br/>laktóza,<br/>vlhkosť, ak &gt; 8 %</p> |

| Číslo   | Názov                                                                                            | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Povinné údaje                                               |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 8.22.1. | <b>Srvátkový bielkovinový koncentrát/sušený srvátkový bielkovinový koncentrát <sup>(1)</sup></b> | <p>Produkt získaný filtráciou (ultrafiltráciou, nanofiltráciou alebo mikrofiltráciou) srvátky (zadržanej membránou).</p> <p>Môže sa upraviť koncentráciou a/alebo sušením.</p> <p>Ak sa pripravuje osobitne ako kŕmna surovina, môže obsahovať:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— až do 0,5 % fosfátov, napr. polyfosfátov (napr. hexametafosforečnan sodný), difosfátov (napr. tetrasodiumpyrofosfát) používaných na zníženie viskozity a na stabilizáciu bielkovín počas úpravy,</li> <li>— až do 0,3 % kyselín, napr. organických kyselín: kyselina citrónová, kyselina mravčia, kyselina propiónová; anorganických kyselín: kyselina sírová, kyselina chlorovodíková, kyselina fosforečná, ktoré sa používajú na úpravu pH v mnohých častiach výrobných procesov,</li> <li>— až do 0,5 % zásad, napr. hydroxid sodný, hydroxid draselný, hydroxid vápenatý, hydroxid horečnatý, používaných na úpravu pH v mnohých častiach výrobných procesov,</li> <li>— až do 2 % látok na zvýšenie sypkosti napr. kremeň, trifosforečnan pentasodný, trikalciumfosfát, používaných na zlepšenie sypkosti,</li> <li>— až do 0,4 % emulzifikátora lecitínu.</li> </ul> | <p>Dusíkaté látky, popol, laktóza, vlhkosť, ak &gt; 8 %</p> |

<sup>(1)</sup> Výrazy nie sú synonymá a líšia sa najmä obsahom vlhkosti; v príslušnom prípade sa musí použiť zodpovedajúci výraz.

#### 9. Produkty zo suchozemských zvierat a z nich získané produkty

| Číslo  | Názov                                                 | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                       | Povinné údaje                                           |
|--------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 9.1.1. | <b>Vedľajšie živočíšne produkty <sup>(1)</sup></b>    | <p>Celé telá alebo časti teplokrvných suchozemských zvierat, čerstvé, mrazené, varené, ošetrované kyselinou alebo sušené.</p>                                                                                                                                              | <p>Dusíkaté látky, tuk, vlhkosť, ak &gt; 8 %</p>        |
| 9.2.1. | <b>Živočíšny tuk <sup>(2)</sup></b>                   | <p>Produkt pozostávajúci z tuku teplokrvných suchozemských zvierat.</p> <p>Ak je extrahovaný rozpúšťadlami, môže obsahovať až do 0,1 % hexánu.</p>                                                                                                                         | <p>Tuk, vlhkosť, ak &gt; 1 %</p>                        |
| 9.3.1. | <b>Vedľajšie včelárske produkty</b>                   | <p>Med, včelí vosk, materská kašička, propolis, peľ, spracované alebo nespracované.</p>                                                                                                                                                                                    | <p>Celkový obsah cukru vyjadrený ako sacharóza</p>      |
| 9.4.1. | <b>Spracovaná živočíšna bielkovina <sup>(2)</sup></b> | <p>Produkt získaný tepelnou úpravou, sušením a mletím celých tel teplokrvných suchozemských zvierat alebo ich častí, z ktorého môže byť čiastočne extrahovaný alebo fyzicky odstránený tuk.</p> <p>Ak je extrahovaný rozpúšťadlami, môže obsahovať až do 0,1 % hexánu.</p> | <p>Dusíkaté látky, tuk, popol, vlhkosť, ak &gt; 8 %</p> |



| Číslo   | Názov                                                    | Opis                                                                                                                                                                                                                   | Povinné údaje                                          |
|---------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 9.5.1.  | <b>Bielkoviny z výroby želatíny <sup>(2)</sup></b>       | Sušené živočíšne bielkoviny potravinárskej akosti získané z výroby želatíny.                                                                                                                                           | Dusíkaté látky,<br>tuk,<br>popol,<br>vlhkosť, ak > 8 % |
| 9.6.1.  | <b>Hydrolyzované živočíšne bielkoviny <sup>(2)</sup></b> | Hydrolyzované bielkoviny získané tepelnou a/alebo tlakovou, chemickou, mikrobiologickou alebo enzymatickou hydrolyzou živočíšnych bielkovín.                                                                           | Dusíkaté látky,<br>vlhkosť, ak > 8 %                   |
| 9.7.1.  | <b>Krvná múčka <sup>(2)</sup></b>                        | Produkt získaný tepelnou úpravou krvi zabitých teplokrvných zvierat.                                                                                                                                                   | Dusíkaté látky,<br>vlhkosť, ak > 8 %                   |
| 9.8.1.  | <b>Krvné produkty <sup>(1)</sup></b>                     | Produkty získané z krvi alebo frakcií krvi zabitých teplokrvných zvierat; zahŕňajú sušenú/mrazenú/tekutú krvnú plazmu, sušenú plnú krv, sušené/mrazené/tekuté červené krvinky alebo ich frakcie a zmesi.               | Dusíkaté látky,<br>vlhkosť, ak > 8 %                   |
| 9.9.1.  | <b>Zvyšky zo stravovania [recyklát zo stravovania]</b>   | Všetok potravinársky odpad obsahujúci materiál živočíšneho pôvodu vrátane použitého kuchynského oleja pochádzajúci z reštaurácií, stravovacích zariadení a kuchýň vrátane centrálnych kuchýň a kuchýň v domácnostiach. | Dusíkaté látky,<br>tuk,<br>popol,<br>vlhkosť, ak > 8 % |
| 9.10.1. | <b>Kolagén <sup>(2)</sup></b>                            | Produkt na báze bielkovín získaný zo živočíšnych kostí, koží, kožíek a šliach.                                                                                                                                         | Dusíkaté látky,<br>vlhkosť, ak > 8 %                   |
| 9.11.1. | <b>Perová múčka</b>                                      | Produkt získaný sušením a mletím peria zabitých zvierat, môže byť hydrolyzovaný.                                                                                                                                       | Dusíkaté látky,<br>vlhkosť, ak > 8 %                   |
| 9.12.1. | <b>Želatína <sup>(2)</sup></b>                           | Prírodná rozpustná bielkovina, želirujúca alebo neželirujúca, získaná čiastočnou hydrolyzou kolagénu vyrobeného z kostí, koží a kožíek a šliach zvierat.                                                               | Dusíkaté látky,<br>vlhkosť, ak > 8 %                   |
| 9.13.1. | <b>Škvarky <sup>(2)</sup></b>                            | Produkt získaný z výroby loja, sadla a iných extrahovaných alebo fyzicky odstránených tukov živočíšneho pôvodu, čerstvý, mrazený alebo sušený.<br>Ak je extrahovaný rozpúšťadlami, môže obsahovať až do 0,1 % hexánu.  | Dusíkaté látky,<br>tuk,<br>popol,<br>vlhkosť, ak > 8 % |
| 9.14.1. | <b>Produkty živočíšneho pôvodu <sup>(1)</sup></b>        | Bývalé potraviny s obsahom živočíšnych produktov; spracované alebo nespracované, napr. čerstvé, mrazené, sušené.                                                                                                       | Dusíkaté látky,<br>tuk,<br>vlhkosť, ak > 8 %           |
| 9.15.1. | <b>Vajcia</b>                                            | Celé vajcia <i>Gallus gallus</i> L. so škrupinami alebo bez škrupín.                                                                                                                                                   |                                                        |

| Číslo   | Názov                                         | Opis                                                                                                                                                                                  | Povinné údaje                                              |
|---------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| 9.15.2. | <b>Albumín</b>                                | Produkt získaný z vajec po oddelení škrupín a žĺtkov, pasterizovaný a prípadne denaturovaný.                                                                                          | Dusíkaté látky,<br>v príslušnom prípade metóda denaturácie |
| 9.15.3. | <b>Produkty z vajec, sušené</b>               | Produkty pozostávajúce z pasterizovaných sušených vajec, bez škrupín alebo zmesi rôznych podielov sušeného albumínu a sušeného vaječného žĺtka.                                       | Dusíkaté látky,<br>tuk,<br>vlhkosť, ak > 5 %               |
| 9.15.4. | <b>Sušené vajcia pocukrované</b>              | Sušené celé pocukrované vajcia alebo ich časti.                                                                                                                                       | Dusíkaté látky,<br>tuk,<br>vlhkosť, ak > 5 %               |
| 9.15.5. | <b>Vaječné škrupiny, sušené</b>               | Produkt získaný z hydinových vajec po tom, ako z nich bol odstránený obsah (žĺtok a albumín). Škrupiny sú vysušené.                                                                   | Popol                                                      |
| 9.16.1. | <b>Suchozemské bezstavovce <sup>(1)</sup></b> | Celé časti suchozemských bezstavovcov vo všetkých štádiách ich života okrem druhov patogénnych pre človeka a zvieratá; spracované alebo nespracované, napr. čerstvé, mrazené, sušené. |                                                            |
| 9.17.1. | <b>Chondroitín sulfát</b>                     | Produkt získaný extrakciou zo šliach, kostí a iných zvieračích tkanív obsahujúcich chrupavku a mäkké spojovacie tkanivá.                                                              | Sodík                                                      |

(<sup>1</sup>) Bez toho, aby boli dotknuté povinné požiadavky týkajúce sa obchodných dokladov a zdravotných osvedčení pre vedľajšie živočíšne produkty a odvodené produkty, ako sú stanovené v nariadení Komisie (EÚ) č. 142/2011 (kapitola III prílohy VIII) (Ú. v. EÚ L 54, 26.2.2011, s. 1), ak sa katalóg používa na účely označovania, názov:

sa podľa vhodnosti nahrádza:

- živočíchym druhom a
- časťou živočíšneho produktu [napr. pečeň, mäso (len v prípade kostrového svalu)] a/alebo
- uvedením živočíšneho druhu, ktorý nebol použitý vzhľadom na zákaz vnútroodrovej recyklácie (napr. neobsahuje hydinu) alebo k názvu sa podľa vhodnosti dopĺňa:
- živočíšny druh a/alebo
- časť živočíšneho produktu [napr. pečeň, mäso (len v prípade kostrového svalu)] a/alebo
- uvedenie živočíšneho druhu, ktorý nebol použitý vzhľadom na zákaz vnútroodrovej recyklácie.

(<sup>2</sup>) Bez toho, aby boli dotknuté povinné požiadavky týkajúce sa obchodných dokladov a zdravotných osvedčení pre vedľajšie živočíšne produkty a odvodené produkty, ako sú stanovené v nariadení (EÚ) č. 142/2011 (kapitola III prílohy VIII), ak sa katalóg používa na účely označovania, k názvu sa podľa vhodnosti dopĺňa:

- spracovaný živočíšny druh (napr. ošípané, prežúvavce, vtáky) a/alebo
- spracovaný materiál (napr. kosť) a/alebo
- aplikovaný proces (napr. odtučnený, rafinovaný) a/alebo
- uvedenie živočíšneho druhu, ktorý nebol použitý vzhľadom na zákaz vnútroodrovej recyklácie (napr. neobsahuje hydinu).

## 10. Ryby, iné vodné živočíchy a z nich získané produkty

| Číslo   | Názov                                                         | Opis                                                                                                                                                                                                        | Povinné údaje                                                    |
|---------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 10.1.1. | <b>Vodné bezstavovce <sup>(1)</sup></b>                       | Celé telá alebo časti morských alebo sladkovodných bezstavovcov vo všetkých životných štádiách okrem druhov patogénnych pre ľudí a zvieratá; spracované alebo nespracované, napr. čerstvé, mrazené, sušené. |                                                                  |
| 10.2.1. | <b>Vedľajšie produkty z vodných živočíchov <sup>(1)</sup></b> | Pochádzajúce z prevádzkarní alebo závodov spracúvajúcich alebo vyrábajúcich produkty na ľudskú spotrebu; spracované alebo nespracované, napr. čerstvé, mrazené, sušené.                                     | Dusíkaté látky,<br>tuk,<br>popol                                 |
| 10.3.1. | <b>Múčka z kôrovcov</b>                                       | Produkt vyrobený zahriatím, lisovaním a vysušením celých častí kôrovcov vrátane voľne žijúcich a chovaných kreviet.                                                                                         | Dusíkaté látky,<br>tuk,<br>popol, ak > 20 %<br>vlhkosť, ak > 8 % |

| Číslo   | Názov                                                                            | Opis                                                                                                                                                                   | Povinné údaje                                                     |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 10.4.1. | <b>Ryby</b> <sup>(2)</sup>                                                       | Celé ryby alebo ich časti; čerstvé, mrazené, varené, ošetrované kyselinou alebo sušené.                                                                                | Dusíkaté látky,<br>vlhkosť, ak > 8 %                              |
| 10.4.2. | <b>Rybia múčka</b> <sup>(2)</sup>                                                | Produkt získaný zahriatím, lisovaním a sušením celých rýb alebo ich častí, do ktorého môžu byť pred sušením znovu pridané rybie šťavy.                                 | Dusíkaté látky,<br>tuk,<br>popol, ak > 20 %,<br>vlhkosť, ak > 8 % |
| 10.4.3. | <b>Rybíe šťavy</b>                                                               | Kondenzovaný produkt získaný počas výroby rybiej múčky, ktorý bol oddelený a stabilizovaný acidifikáciou alebo sušením.                                                | Dusíkaté látky,<br>tuk,<br>vlhkosť, ak > 5 %                      |
| 10.4.4. | <b>Rybia bielkovina, hydrolyzovaná</b>                                           | Produkt získaný kyslou hydrolyzou celých rýb alebo ich častí, často koncentrovaný sušením.                                                                             | Dusíkaté látky,<br>tuk,<br>popol, ak > 20 %,<br>vlhkosť, ak > 8 % |
| 10.4.5. | <b>Múčka z rybích kostí</b>                                                      | Produkt získaný zahriatím, lisovaním a sušením častí rýb. Pozostáva najmä z rybích kostí.                                                                              | Popol                                                             |
| 10.4.6. | <b>Rybí olej</b>                                                                 | Olej získaný z rýb alebo ich častí, následne upravený odstredením s cieľom odstrániť vodu (môže obsahovať údaje špecifické pre daný druh, napr. olej z pečene tresky). | Tuk,<br>vlhkosť, ak > 1 %                                         |
| 10.4.7. | <b>Rybí olej, stužený</b>                                                        | Olej získaný hydrogenáciou rybieho oleja.                                                                                                                              | Vlhkosť, ak > 1 %                                                 |
| 10.5.1. | <b>Olej z krilu</b>                                                              | Olej získaný z varenej a lisovanej planktonickej pancierovky, následne upravený odstredením s cieľom odstrániť vodu.                                                   | Vlhkosť, ak > 1 %                                                 |
| 10.5.2. | <b>Bielkovinový koncentrát z pancierovky (bielkovina z krilu), hydrolyzovaný</b> | Produkt získaný enzymatickou hydrolyzou celých pancieroviek alebo ich častí, často koncentrovaný sušením.                                                              | Dusíkaté látky,<br>tuk,<br>popol, ak > 20 %,<br>vlhkosť, ak > 8 % |
| 10.6.1. | <b>Múčka z morských špirálovcov</b>                                              | Produkt vyrobený zahriatím a sušením celých morských špirálovcov alebo ich častí vrátane <i>Nereis virens</i> . M. Sars.                                               | Tuk<br>popol, ak > 20 %,<br>vlhkosť, ak > 8 %                     |
| 10.7.1. | <b>Múčka z morského zooplanktónu</b>                                             | Produkt vyrobený zahriatím, lisovaním a sušením morského zooplanktónu, napr. pancierovky.                                                                              | Dusíkaté látky,<br>tuk,<br>popol, ak > 20 %,<br>vlhkosť, ak > 8 % |

| Číslo   | Názov                               | Opis                                                                                                               | Povinné údaje                                                     |
|---------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 10.7.2. | <b>Olej z morského zooplanktónu</b> | Olej získaný z vareného a lisovaného morského zooplanktónu, následne upravený odstredením s cieľom odstrániť vodu. | Vlhkosť, ak > 1 %                                                 |
| 10.8.1. | <b>Múčka z mäkkýšov</b>             | Produkt vyrobený zahriatím a sušením celých mäkkýšov alebo ich častí vrátane kalamárov a lastúrníkov.              | Dusíkaté látky,<br>tuk,<br>popol, ak > 20 %,<br>vlhkosť, ak > 8 % |
| 10.9.1. | <b>Múčka z kalamárov</b>            | Produkt vyrobený zahriatím, lisovaním a sušením celých kalamárov alebo ich častí.                                  | Dusíkaté látky,<br>tuk,<br>popol, ak > 20 %,<br>vlhkosť, ak > 8 % |

(<sup>1</sup>) K názvu sa doplní označenie druhu.

(<sup>2</sup>) V prípade výroby z chovných rýb sa k názvu doplní druh.

#### 11. Minerálne látky a produkty z nich získané

| Číslo   | Názov                                               | Opis                                                                                                                                                                                                                                               | Povinné údaje                                     |
|---------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 11.1.1. | <b>Uhličitan vápenatý (<sup>1</sup>); [vápenec]</b> | Produkt získaný mletím zdrojov uhličitanu vápenatého ( $\text{CaCO}_3$ ), ako je vápenec, alebo vyzrážaním z kyselinového roztoku.<br><br>Môže obsahovať až do 0,25 % propylénglykolu<br><br>Môže obsahovať až do 0,1 % pomocných látok pri mletí. | Vápnik, popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %         |
| 11.1.2. | <b>Zvápenatené morské ulity</b>                     | Produkt prírodného pôvodu získaný z morských ulít pomletých alebo granulovaných, ako napr. ulity ustríc alebo morských mušlí.                                                                                                                      | Vápnik, popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %         |
| 11.1.3. | <b>Uhličitan horečnato-vápenatý</b>                 | Prírodná zmes uhličitanu vápenatého ( $\text{CaCO}_3$ ) a uhličitanu horečnatého ( $\text{MgCO}_3$ ). Môže obsahovať až do 0,1 % pomocných látok pri mletí.                                                                                        | Vápnik, horčík, popol nerozpustný v HCl, ak > 5 % |
| 11.1.4. | <b>Maerl</b>                                        | Produkt prírodného pôvodu získaný zo zväpenatených morských rias, pomletý alebo granulovaný.                                                                                                                                                       | Vápnik, popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %         |
| 11.1.5. | <b>Lithothamn</b>                                   | Produkt prírodného pôvodu získaný zo zväpenatených morských rias [ <i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)], mletý alebo granulovaný.                                                                                                               | Vápnik, popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %         |
| 11.1.6. | <b>Chlorid vápenatý</b>                             | Chlorid vápenatý ( $\text{CaCl}_2$ ). Môže obsahovať až do 0,2 % síranu bárnateho.                                                                                                                                                                 | Vápnik, popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %         |
| 11.1.7. | <b>Hydroxid vápenatý</b>                            | Hydroxid vápenatý ( $\text{Ca(OH)}_2$ ). Môže obsahovať až do 0,1 % pomocných látok pri mletí.                                                                                                                                                     | Vápnik, popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %         |
| 11.1.8. | <b>Síran vápenatý, bezvodý</b>                      | Bezvodý síran vápenatý ( $\text{CaSO}_4$ ) získaný mletím síranu vápenatého bezvodého alebo dehydratáciou síranu vápenatého dihydrátu.                                                                                                             | Vápnik, popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %         |

| Číslo    | Názov                                                   | Opis                                                                                                                                                                | Povinné údaje                                    |
|----------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 11.1.9.  | <b>Síran vápenatý, hemihydrát</b>                       | Síran vápenatý, hemihydrát ( $\text{CaSO}_4 \times \frac{1}{2} \text{H}_2\text{O}$ ) získaný čiastočnou dehydratáciou síranu vápenatého dihydrátu.                  | Vápnik, popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %        |
| 11.1.10. | <b>Síran vápenatý dihydrát</b>                          | Síran vápenatý dihydrát ( $\text{CaSO}_4 \times 2 \text{H}_2\text{O}$ ) získaný mletím síranu vápenatého dihydrátu alebo hydratáciou síranu vápenatého hemihydrátu. | Vápnik, popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %        |
| 11.1.11. | <b>Vápenaté soli organických kyselín <sup>(2)</sup></b> | Vápenaté soli jedlých organických kyselín minimálne so 4 atómami uhlíka.                                                                                            | Vápnik, organická kyselina                       |
| 11.1.12. | <b>Oxid vápenatý</b>                                    | Oxid vápenatý (CaO) získaný kalcináciou prirodzene sa vyskytujúceho vápenca. Môže obsahovať až do 0,1 % pomocných látok pri mletí.                                  | Vápnik, popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %        |
| 11.1.13. | <b>Glukonát vápenatý</b>                                | Vápenatá soľ kyseliny glukónovej všeobecne vyjadrená ako $\text{Ca}(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)_2$ a jej hydratované formy.                                  | Vápnik, popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %        |
| 11.1.15. | <b>Síran/uhličitan vápenatý</b>                         | Produkt získaný počas výroby uhličitanu sodného.                                                                                                                    | Vápnik, popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %        |
| 11.1.16. | <b>Pidolát vápenatý</b>                                 | L-pidolát vápenatý ( $\text{C}_5\text{H}_6\text{CaNO}_3$ ). Môže obsahovať až do 1,5 % kyseliny glutámovej a príbuzných látok.                                      | Vápnik, popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %        |
| 11.1.17. | <b>Uhličitan vápenatý-oxid horečnatý</b>                | Produkt získaný zahriatím prírodného vápnika a horčíka s obsahom látok ako dolomit. Môže obsahovať až do 0,1 % pomocných látok pri mletí.                           | Vápnik, horčík                                   |
| 11.2.1.  | <b>Oxid horečnatý</b>                                   | Kalcinovaný oxid horečnatý ( $\text{MgO}$ ), nie menej ako 70 % $\text{MgO}$ .                                                                                      | Horčík, popol nerozpustný v HCl, ak > 15 %       |
| 11.2.2.  | <b>Síran horečnatý heptahydrát</b>                      | Síran horečnatý ( $\text{MgSO}_4 \times 7 \text{H}_2\text{O}$ ).                                                                                                    | Horčík, síra, popol nerozpustný v HCl, ak > 15 % |
| 11.2.3.  | <b>Síran horečnatý monohydrát</b>                       | Síran horečnatý ( $\text{MgSO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ ).                                                                                                      | Horčík, síra, popol nerozpustný v HCl, ak > 15 % |
| 11.2.4.  | <b>Síran horečnatý, bezvodý</b>                         | Bezvodý síran horečnatý ( $\text{MgSO}_4$ ).                                                                                                                        | Horčík, síra, popol nerozpustný v HCl, ak > 10 % |
| 11.2.5.  | <b>Propionát horečnatý</b>                              | Propionát horečnatý ( $\text{C}_6\text{H}_{10}\text{MgO}_4$ )                                                                                                       | Horčík                                           |
| 11.2.6.  | <b>Chlorid horečnatý</b>                                | Chlorid horečnatý ( $\text{MgCl}_2$ ) alebo roztok získaný prirodzenou koncentráciou morskej vody po vytlačení chloridu sodného.                                    | Horčík, chór, popol nerozpustný v HCl, ak > 10 % |
| 11.2.7.  | <b>Uhličitan horečnatý</b>                              | Prírodný uhličitan horečnatý ( $\text{MgCO}_3$ ).                                                                                                                   | Horčík, popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %       |

| Číslo    | Názov                                                                     | Opis                                                                                                                                                                                                                      | Povinné údaje                                                                                                        |
|----------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11.2.8.  | <b>Hydroxid horečnatý</b>                                                 | Hydroxid horečnatý ( $\text{Mg}(\text{OH})_2$ ).                                                                                                                                                                          | Horčík, popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %                                                                           |
| 11.2.9.  | <b>Síran draselno-horečnatý</b>                                           | Síran draselno-horečnatý.                                                                                                                                                                                                 | Horčík, draslík, popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %                                                                  |
| 11.2.10. | <b>Horečnaté soli organických kyselín <sup>(2)</sup></b>                  | Horečnaté soli jedlých organických kyselín minimálne so 4 atómami uhlíka.                                                                                                                                                 | Horčík, organická kyselina                                                                                           |
| 11.3.1.  | <b>Dikalciumfosfát <sup>(3)</sup>; [monohydrogénfosforečnan vápenatý]</b> | Monohydrogénfosforečnan vápenatý monohydrát získaný z kostí alebo anorganických zdrojov ( $\text{CaHPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ ).<br>$\text{Ca/P} > 1,2$<br>Môže obsahovať až do 3 % chloridu vyjadreného ako NaCl. | Vápnik, celkový fosfor, P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %, popol nerozpustný v HCl, ak > 5 %        |
| 11.3.2.  | <b>Monodikalciumfosfát</b>                                                | Produkt získaný chemicky a zložený z dikalciumfosfátu a monokalciumfosfátu ( $\text{CaHPO}_4$ . $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$ ).<br>$0,8 < \text{Ca/P} < 1,3$                            | Celkový fosfor, vápnik, P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %                                           |
| 11.3.3.  | <b>Monokalciumfosfát; [tetrahydrogéndifosforečnan vápenatý]</b>           | Dihydrogénfosforečnan vápenatý ( $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$ ).<br>$\text{Ca/P} < 0,9$                                                                                                 | Celkový fosfor, vápnik, P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %                                           |
| 11.3.4.  | <b>Trikalciumfosfát; [fosforečnan vápenatý]</b>                           | Trikalciumfosfát monohydrát z kostí alebo anorganických zdrojov ( $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$ ).<br>$\text{Ca/P} > 1,3$                                                                        | Vápnik, celkový fosfor, P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %                                           |
| 11.3.5.  | <b>Fosforečnan horečnato-vápenatý</b>                                     | Fosforečnan horečnato-vápenatý.                                                                                                                                                                                           | Vápnik, horčík, celkový fosfor, P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %                                   |
| 11.3.6.  | <b>Odfluórovaný fosfát</b>                                                | Prírodný fosfát, kalcinovaný a tepelne upravený dlhšie, ako je potrebné na účely odstránenia nečistôt.                                                                                                                    | Celkový fosfor, vápnik, sodík, P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %, popol nerozpustný v HCl, ak > 5 % |
| 11.3.7.  | <b>Pyrofosforečnan vápenatý; [dikalciumdifosfát]</b>                      | Pyrofosforečnan vápenatý.                                                                                                                                                                                                 | Celkový fosfor, vápnik, P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %                                           |
| 11.3.8.  | <b>Fosforečnan horečnatý</b>                                              | Produkt pozostávajúci z jednomocného a/alebo dvojmocného a/alebo trojmocného fosforečnanu horečnatého.                                                                                                                    | Celkový fosfor, horčík, P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %, popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %       |
| 11.3.9.  | <b>Fosforečnan horečnato-sodno-vápenatý</b>                               | Produkt pozostávajúci z fosforečnanu horečnato-sodno-vápenatého.                                                                                                                                                          | Celkový fosfor, horčík, vápnik, sodík, P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %                            |

| Číslo    | Názov                                                                               | Opis                                                                                      | Povinné údaje                                                                           |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 11.3.10. | <b>Fosforečnan monosodný;<br/>[dihydrogénfosforečnan<br/>sodný]</b>                 | Fosforečnan monosodný<br>( $\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ ).         | Celkový fosfor, sodík,<br>P nerozpustný v 2 % kyseliny<br>citrónovej, ak > 10 %         |
| 11.3.11. | <b>Fosforečnan disodný;<br/>[hydrogénfosforečnan<br/>disodný]</b>                   | Fosforečnan disodný ( $\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ ).              | Celkový fosfor, sodík,<br>P nerozpustný v 2 % kyseliny<br>citrónovej, ak > 10 %         |
| 11.3.12. | <b>Fosforečnan sodný;<br/>[ortofosforečnan tri-sodný]</b>                           | Fosforečnan sodný ( $\text{Na}_3\text{PO}_4$ ).                                           | Celkový fosfor, sodík,<br>P nerozpustný v 2 % kyseliny<br>citrónovej, ak > 10 %         |
| 11.3.13. | <b>Pyrofosforečnan sodný;<br/>[difosforečnan tetrasodný]</b>                        | Pyrofosforečnan sodný ( $\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$ ).                              | Celkový fosfor, sodík,<br>P nerozpustný v 2 % kyseliny<br>citrónovej, ak > 10 %         |
| 11.3.14. | <b>Dihydrogénfosforečnan<br/>draselný;<br/>[Dihydrogénfosforečnan<br/>draselný]</b> | Dihydrogénfosforečnan draselný<br>( $\text{KH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ ). | Celkový fosfor, draslík,<br>P nerozpustný v 2 % kyseliny<br>citrónovej, ak > 10 %       |
| 11.3.15. | <b>Hydrogénfosforečnan draselný;<br/>[Hydrogénfosforečnan<br/>draselný]</b>         | Hydrogénfosforečnan draselný<br>( $\text{K}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ ).   | Celkový fosfor, draslík,<br>P nerozpustný v 2 % kyseliny<br>citrónovej, ak > 10 %       |
| 11.3.16. | <b>Fosforečnan sodno-vápenatý</b>                                                   | Fosforečnan sodno-vápenatý<br>( $\text{CaNaPO}_4$ ).                                      | Celkový fosfor, vápnik, sodík,<br>P nerozpustný v 2 % kyseliny<br>citrónovej, ak > 10 % |
| 11.3.17. | <b>Dihydrogénfosforečnan<br/>amónny;<br/>[dihydrogénfosforečnan<br/>amónny]</b>     | Dihydrogénfosforečnan amónny<br>( $\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$ ).                   | Celkový dusík, celkový fosfor,<br>P nerozpustný v 2 % kyseliny<br>citrónovej, ak > 10 % |
| 11.3.18. | <b>Hydrogénfosforečnan amónny;<br/>[hydrogénfosforečnan<br/>diamónny]</b>           | Hydrogénfosforečnan amónny<br>( $(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$ ).                          | Celkový dusík, celkový fosfor,<br>P nerozpustný v 2 % kyseliny<br>citrónovej, ak > 10 % |
| 11.3.19. | <b>Tri-polyfosforečnan sodný;<br/>[trifosforečnan pentasodný]</b>                   | Tri-polyfosforečnan sodný ( $\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_9$ ).                          | Celkový fosfor, sodík,<br>P nerozpustný v 2 % kyseliny<br>citrónovej, ak > 10 %         |
| 11.3.20. | <b>Fosforečnan sodno-horečnatý</b>                                                  | Fosforečnan sodno-horečnatý<br>( $\text{MgNaPO}_4$ ).                                     | Celkový fosfor, horčík, sodík,<br>P nerozpustný v 2 % kyseliny<br>citrónovej, ak > 10 % |
| 11.3.21. | <b>Fosfornan horečnatý</b>                                                          | Fosfornan horečnatý ( $\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_2)_2 \times 6 \text{H}_2\text{O}$ ). | Horčík,<br>celkový fosfor,<br>P nerozpustný v 2 % kyseliny<br>citrónovej, ak > 10 %     |

| Číslo    | Názov                                                 | Opis                                                                                                                                                                                                             | Povinné údaje                                                                     |
|----------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 11.3.22. | <b>Kostná múčka odglejená</b>                         | Odglejené, sterilizované a pomleté kosti, z ktorých bol odstránený tuk.                                                                                                                                          | Celkový fosfor, vápnik, popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %                        |
| 11.3.23. | <b>Popol z kostí</b>                                  | Minerálne zvyšky z horenia, spaľovania alebo splyňovania vedľajších živočíšnych produktov.                                                                                                                       | Celkový fosfor, vápnik, popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %                        |
| 11.3.24. | <b>Polyfosforečnan vápenatý</b>                       | Heterogénne zmesi vápenatých solí kondenzovaných kyselín polyfosforečných všeobecného vzorca $H(n+2)PnO(3n+1)$ , kde „n“ nie je menej ako 2.                                                                     | Celkový fosfor, vápnik, P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %        |
| 11.3.25. | <b>Dihydrogéndifosforečnan vápenatý</b>               | Monokalciom dihydrogén pyrofosfát ( $CaH_2P_2O_7$ ).                                                                                                                                                             | Celkový fosfor, vápnik, P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %        |
| 11.3.26. | <b>Pyrofosfát kyseliny horečnatej</b>                 | Pyrofosfát kyseliny horečnatej ( $MgH_2P_2O_7$ ). Produkt z vyčistenej kyseliny fosforečnej a vyčisteného hydroxidu horečnatého alebo oxidu horečnatého odparovaním vody a kondenzáciou ortofosfátu na difosfát. | Celkový fosfor, horčík, P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %        |
| 11.3.27. | <b>Dihydrogéndifosforečnan disodný</b>                | Dihydrogéndifosforečnan disodný ( $Na_2H_2P_2O_7$ ).                                                                                                                                                             | Celkový fosfor, vápnik, P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %        |
| 11.3.28. | <b>Difosforečnan trisodný</b>                         | Monohydrogéndifosforečnan trisodný (bezvodý: $Na_3HP_2O_7$ ; monohydrát: $Na_3HP_2O_7 \times H_2O$ ).                                                                                                            | Celkový fosfor, sodík, P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %         |
| 11.3.29. | <b>Polyfosforečnan sodný; [Sodium hexametafosfát]</b> | Heterogénne zmesi sodných solí lineárnych kondenzovaných kyselín polyfosforečných všeobecného vzorca $H(n+2)PnO(3n+1)$ , kde „n“ nie je menej ako 2.                                                             | Celkový fosfor, sodík, P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %         |
| 11.3.30. | <b>Fosforečnan tri-draselný</b>                       | Monofosforečnan tri-draselný (bezvodý: $K_3PO_4$ ; hydratovaný: $K_3PO_4 \times n H_2O$ (n = 1 alebo 3)).                                                                                                        | Celkový fosfor, draslík, P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %       |
| 11.3.31. | <b>Difosforečnan tetra-draselný</b>                   | Pyrofosforečnan tetradraselný ( $K_4P_2O_7$ ).                                                                                                                                                                   | Celkový fosfor, draslík, P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %       |
| 11.3.32. | <b>Trifosforečnan pentadraselný</b>                   | Tri-polyfosforečnan pentadraselný ( $K_5P_3O_{10}$ ).                                                                                                                                                            | Celkový fosfor, draslík, P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %       |
| 11.3.33. | <b>Polyfosforečnan draselný</b>                       | Heterogénne zmesi draselných solí lineárnych kondenzovaných kyselín polyfosforečných všeobecného vzorca $H(n+2)PnO(3n+1)$ , kde „n“ nie je menej ako 2.                                                          | Celkový fosfor, draslík, P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 %       |
| 11.3.34. | <b>Polyfosforečnan sodno-vápenatý</b>                 | Polyfosforečnan sodno-vápenatý.                                                                                                                                                                                  | Celkový fosfor, sodík, vápnik, P nerozpustný v 2 % kyseliny citrónovej, ak > 10 % |
| 11.4.1.  | <b>Chlorid sodný <sup>(1)</sup></b>                   | Chlorid sodný (NaCl) alebo produkt získaný odparovacou krystalizáciou zo soľného roztoku (vákuová soľ) alebo odparením morskej vody (morská soľ) alebo mletím kamennej soli.                                     | Sodík, popol nerozpustný v HCl, ak > 10 %                                         |



| Číslo   | Názov                                                                     | Opis                                                                                                                                            | Povinné údaje                                  |
|---------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 11.4.2. | <b>Bikarbonát sodný</b><br>[hydrogénuhličitan sodný]                      | Bikarbonát sodný ( $\text{NaHCO}_3$ ).                                                                                                          | Sodík, popol nerozpustný<br>v HCl, ak > 10 %   |
| 11.4.3. | <b>(Bi)karbonát sodný/amónny</b><br>[(hydrogén)uhličitan<br>sodný/amónny] | Produkt získaný počas výroby<br>uhličitanu sodného a bikarbonátu<br>sodného so stopami bikarbonátu<br>amónneho (bikarbonát amónny max.<br>5 %). | Sodík, popol nerozpustný<br>v HCl, ak > 10 %   |
| 11.4.4. | <b>Uhličitan sodný</b>                                                    | Uhličitan sodný ( $\text{Na}_2\text{CO}_3$ )                                                                                                    | Sodík, popol nerozpustný<br>v HCl, ak > 10 %   |
| 11.4.5. | <b>Seskviuhličitan sodný</b><br>[hydrogénuhličitan trisodný]              | Seskviuhličitan sodný ( $\text{Na}_3\text{H}(\text{CO}_3)_2$ )                                                                                  | Sodík, popol nerozpustný<br>v HCl, ak > 10 %   |
| 11.4.6. | <b>Síran sodný</b>                                                        | Síran sodný ( $\text{Na}_2\text{SO}_4$ ).<br>Môže obsahovať až do 0,3 %<br>metionínu.                                                           | Sodík, popol nerozpustný<br>v HCl, ak > 10 %   |
| 11.4.7. | <b>Sodné soli organických<br/>kyselín</b> (?)                             | Sodné soli jedlých organických kyselín<br>minimálne so 4 atómami uhlíka.                                                                        | Sodík, organická kyselina                      |
| 11.5.1. | <b>Chlorid draselný</b>                                                   | Chlorid draselný (KCl) alebo produkt<br>získaný mletím prírodných zdrojov<br>chloridu draselného.                                               | Draslík, popol nerozpustný<br>v HCl, ak > 10 % |
| 11.5.2. | <b>Síran draselný</b>                                                     | Síran draselný ( $\text{K}_2\text{SO}_4$ ).                                                                                                     | Draslík, popol nerozpustný<br>v HCl, ak > 10 % |
| 11.5.3. | <b>Uhličitan draselný</b>                                                 | Uhličitan draselný ( $\text{K}_2\text{CO}_3$ ).                                                                                                 | Draslík, popol nerozpustný<br>v HCl, ak > 10 % |
| 11.5.4. | <b>Hydrogénuhličitan draselný</b>                                         | Hydrogénuhličitan draselný ( $\text{KHCO}_3$ ).                                                                                                 | Draslík, popol nerozpustný<br>v HCl, ak > 10 % |
| 11.5.5. | <b>Draselné soli organických<br/>kyselín</b> (?)                          | Draselné soli jedlých organických<br>kyselín minimálne so 4 atómami uhlíka.                                                                     | Draslík, organická kyselina                    |
| 11.6.1. | <b>Sírny kvet</b>                                                         | Prášok získaný z prírodných ložísk<br>minerálu. Tiež produkt získaný<br>z rafinácie ropy podľa postupov<br>výrobcov síry.                       | Síra                                           |
| 11.7.1. | <b>Atapulgit</b>                                                          | Prírodný minerál obsahujúci horčík,<br>hliník a kremík.                                                                                         | Horčík                                         |
| 11.7.2. | <b>Kremeň</b>                                                             | Prírodné sa vyskytujúci minerál<br>získaný mletím zdrojov kremeňa.<br>Môže obsahovať až do 0,1 %<br>pomocných látok pri mletí.                  |                                                |
| 11.7.3. | <b>Kristobalit</b>                                                        | Oxid kremičitý ( $\text{SiO}_2$ ) získaný<br>z rekryštalizácie kremeňa.<br>Môže obsahovať až do 0,1 %<br>pomocných látok pri mletí.             |                                                |

| Číslo   | Názov                                                 | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Povinné údaje                                          |
|---------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 11.8.1. | <b>Síran amónny</b>                                   | Síran amónny $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$ získaný chemickou syntézou.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Dusík vyjadrený ako dusikaté látky, síra               |
| 11.8.2. | <b>Roztok síranu amónneho</b>                         | Síran amónny vo vodnom roztoku obsahujúci najmenej 35 % sulfátu amónneho.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Dusík vyjadrený ako dusikaté látky                     |
| 11.8.3. | <b>Amónne soli organických kyselín <sup>(2)</sup></b> | Amónne soli jedlých organických kyselín minimálne so 4 atómami uhlíka.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Dusík vyjadrený ako dusikaté látky, organická kyselina |
| 11.8.4. | <b>Laktát amónny (mliečnan amónny)</b>                | Laktát amónny $(\text{CH}_3\text{CHOHCOONH}_4)$ . Zahŕňa laktát amónny vyrobený fermentáciou s <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>Bulgaricus</i> , <i>Lactococcus lactis</i> ssp., <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus</i> spp. alebo <i>Bifidobacterium</i> spp., s obsahom aspoň 44 % dusíka vyjadreného ako dusikaté látky.<br><br>Môže obsahovať až do 0,8 % fosforu, 0,9 % draslíka, 0,7 % horčíka, 0,3 % sodíka, 0,3 % sulfátov, 0,1 % chloridov, 5 % cukrov a 0,1 % silikónového odpeňovača. | Dusík vyjadrený ako dusikaté látky, popol              |
| 11.8.5. | <b>Octan amónny</b>                                   | Octan amónny $(\text{CH}_3\text{COONH}_4)$ vo vodnom roztoku obsahujúci najmenej 55 % octanu amónneho).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Dusík vyjadrený ako dusikaté látky                     |

(<sup>1</sup>) Názov možno zameniť za pôvod zdroja alebo možno pôvod zdroja doplniť do názvu.

(<sup>2</sup>) Názov sa upraví alebo doplní špecifikáciou organickej kyseliny.

(<sup>3</sup>) Výrobný proces sa môže uviesť v názve.

## 12. (Vedľajšie) produkty fermentácie z mikroorganizmov

| Číslo   | Názov                                                                                                                                       | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Povinné údaje                   |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 12.1.   | <b>Produkty získané z biomasy špecifických mikroorganizmov kultivovaných na určitých substrátoch</b>                                        | Môžu obsahovať až do 0,3 % odpeňovačov. Môžu obsahovať až do 1,5 % filtračných/číriacich prípravkov. Môžu obsahovať až do 2,9 % kyseliny propiónovej.                                                                                                                                                                                                                                                                        | Kyselina propiónová, ak > 0,5 % |
| 12.1.1. | <b>Bielkovina z <i>Methylophilus methylotrophus</i></b>                                                                                     | Bielkovinový produkt fermentácie získaný kultúrou <i>Methylophilus methylotrophus</i> (NCIMB, kmeň 10.515) ( <sup>1</sup> ) na metanole, obsah dusíkatých látok je aspoň 68 % a koeficient odrazu aspoň 50.                                                                                                                                                                                                                  | Dusikaté látky, popol, tuk      |
| 12.1.2. | <b>Bielkovina z <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), <i>Alcaligenes acidovorans</i>, <i>Bacillus brevis</i> a <i>Bacillus firmus</i></b> | Bielkovinový produkt fermentácie s <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath) (NCIMB, kmeň 11132), <i>Alcaligenes acidovorans</i> (NCIMB, kmeň 12387), <i>Bacillus brevis</i> (NCIMB, kmeň 13288) a <i>Bacillus firmus</i> (NCIMB, kmeň 13280) ( <sup>1</sup> ) na zemnom plyne (pribl. 91 % metán, 5 % etán, 2 % propán, 0,5 % izobután, 0,5 % n-bután), čpavku a minerálnych soliach, obsah dusíkatých látok je najmenej 65 %. | Dusikaté látky, popol, tuk      |

| Číslo   | Názov                                                                  | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Povinné údaje                                                                |
|---------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 12.1.3. | <b>Bakteriálna bielkovina z <i>Escherichia coli</i></b>                | Bielkovinový produkt, vedľajší produkt výroby aminokyselín kultúrou <i>Escherichia coli</i> K12 <sup>(1)</sup> na substrátoch rastlinného alebo chemického pôvodu, čpavku alebo minerálnych solí; môže byť hydrolyzovaný.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Dusíkaté látky                                                               |
| 12.1.4. | <b>Bakteriálna bielkovina z <i>Corynebacterium glutamicum</i></b>      | Bielkovinový produkt, vedľajší produkt výroby aminokyselín kultúrou <i>Corynebacterium glutamicum</i> <sup>(1)</sup> na substrátoch rastlinného alebo chemického pôvodu, čpavku alebo minerálnych solí; môže byť hydrolyzovaný.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Dusíkaté látky                                                               |
| 12.1.5. | <b>Kvasnice a ich časti [pivovarské kvasnice] [kvasnicový produkt]</b> | Všetky kvasnice a ich časti získané zo <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 jadonii</i> , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> alebo <i>Brettanomyces</i> ssp. <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup> na substrátoch väčšinou rastlinného pôvodu, ako je melasa, cukrový sirup, alkohol, destilačné zvyšky, obilniny a produkty obsahujúce škrob, ovocné šťavy, srvátka, kyselina mliečna, cukor, hydrolyzované rastlinné vlákna a fermentačné živiny, ako napríklad čpavok alebo minerálne soli. | Vlhkosť, ak < 75 % alebo > 97 %;<br>ak vlhkosť < 75 %:<br>dusíkaté látky     |
| 12.1.6. | <b>Mycéliová siláž z výroby penicilínu</b>                             | Mycelium (dusíkatá zmes), vlhký vedľajší produkt výroby penicilínu pomocou <i>Penicillium chrysogenum</i> (ATCC 48271) <sup>(1)</sup> na rôznych zdrojoch uhľohydrátov a ich hydrolyzátoch, tepelne upravený a silážovaný pomocou <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>plantarum</i> , <i>sake</i> , <i>collinoides</i> a <i>Streptococcus lactis</i> na inaktiváciu penicilínu, dusík vyjadrený ako dusíkaté látky je aspoň 7 %.                                                                                                                                                                                                                                                       | Dusík vyjadrený ako dusíkaté látky,<br>popol                                 |
| 12.1.7. | <b>Kvasnice z procesu bionafty</b>                                     | Všetky kvasnice a ich časti získané z <i>Yarrowia lipolytica</i> <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup> pestovanej na rastlinných olejoch a odstraňovaním glejovitých látok a glycerolových frakcií tvorených počas výroby bionafty.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Vlhkosť, ak < 75 % alebo > 97 %;<br>ak vlhkosť < 75 %:<br>dusíkaté látky     |
| 12.2.   | <b>Iné vedľajšie produkty fermentácie</b>                              | Môže obsahovať až do 0,6 % odpeňovačov. Môže obsahovať až do 0,5 % činidiel proti vytváraniu povlaku. Môže obsahovať až do 0,2 % sulfitov.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                              |
| 12.2.1. | <b>Vinas [kondenzované melasové šťavy]</b>                             | Vedľajšie produkty získané priemyselným spracovaním muštov/kvasnej kvapaliny z fermentácie, ako je výroba alkoholu, organických kyselín, kvasníc. Sú zložené z kvapalnej/pastovej frakcie získanej po oddelení fermentačných muštov/kvasnej kvapaliny. Môžu obsahovať aj mŕtve bunky a/alebo ich časti mikroorganizmov použitých pri fermentácii. Substráty sú väčšinou rastlinného pôvodu, ako napríklad melasa, cukrový sirup, alkohol, destilačné zvyšky, obilniny a produkty obsahujúce škrob, ovocné šťavy, srvátka, kyselina mliečna, cukor, hydrolyzované rastlinné vlákna a živiny z fermentácie, ako napríklad čpavok alebo minerálne soli.                                | Dusíkaté látky,<br>substrát a v prípade vhodnosti uvedenie výrobného procesu |

| Číslo   | Názov                                                                                                     | Opis                                                                                                                                                                                                                                                           | Povinné údaje         |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 12.2.2. | <b>Vedľajšie produkty z výroby kyseliny L-glutámovej</b>                                                  | Vedľajšie produkty z výroby kyseliny L-glutámovej fermentáciou pomocou <i>Corynebacterium melassecola</i> <sup>(1)</sup> na substráte zloženom zo sacharózy, melasy, škrobových produktov a ich hydrolyzátov, amónnych solí a iných dusíkatých zlúčenín.       | Dusíkaté látky        |
| 12.2.3. | <b>Vedľajšie produkty z výroby L-lyzín monohydrochloridu pomocou <i>Brevibacterium lactofermentum</i></b> | Vedľajšie produkty z výroby L-lyzín monohydrochloridu fermentáciou pomocou <i>Brevibacterium lactofermentum</i> <sup>(1)</sup> na substráte zloženom zo sacharózy, melasy, škrobových produktov a ich hydrolyzátov, amónnych solí a iných dusíkatých zlúčenín. | Dusíkaté látky        |
| 12.2.4. | <b>Vedľajšie produkty z výroby aminokyselín s <i>Corynebacterium glutamicum</i></b>                       | Vedľajšie produkty z výroby aminokyselín fermentáciou <i>Corynebacterium glutamicum</i> <sup>(1)</sup> na substráte rastlinného alebo chemického pôvodu, čpavku alebo minerálnych solí.                                                                        | Dusíkaté látky, popol |
| 12.2.5. | <b>Vedľajšie produkty z výroby aminokyselín s <i>Escherichia coli</i> K12</b>                             | Vedľajšie produkty z výroby aminokyselín fermentáciou s <i>Escherichia coli</i> K12 <sup>(1)</sup> na substráte rastlinného alebo chemického pôvodu, čpavku alebo minerálnych solí.                                                                            | Dusíkaté látky, popol |
| 12.2.6. | <b>Vedľajší produkt výroby enzýmov s <i>Aspergillus niger</i></b>                                         | Vedľajší produkt fermentácie <i>Aspergillus niger</i> <sup>(1)</sup> na pšenici a slade na účely výroby enzýmov.                                                                                                                                               | Dusíkaté látky        |

<sup>(1)</sup> Bunky mikroorganizmov boli inaktivované alebo zabité.

<sup>(2)</sup> Používané názvy kmeňov kvasníc sa môžu odlišovať od vedeckého názvoslovía, preto možno používať i synonymá uvedených kmeňov kvasníc.

### 13. Rôzne

| Číslo   | Názov                                         | Opis                                                                                                                                                                                                              | Povinné údaje                                                                                                                   |
|---------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13.1.1. | <b>Produkty z pekárni a z výroby cestovín</b> | Produkty získané počas výroby chleba, sušienok, oplátok alebo cestovín a z výroby týchto výrobkov. Môžu byť sušené.                                                                                               | Škrob,<br>celkový cukor vyjadrený ako sacharóza,<br>tuk, ak > 5 %                                                               |
| 13.1.2. | <b>Produkty z výroby múčnikov</b>             | Produkty získané počas výroby múčnikov a koláčov a z výroby týchto výrobkov. Môžu byť sušené.                                                                                                                     | Škrob,<br>celkový cukor vyjadrený ako sacharóza,<br>tuk, ak > 5 %                                                               |
| 13.1.3. | <b>Produkty z výroby raňajkových cereálií</b> | Látky alebo produkty, ktoré sú určené na ľudskú konzumáciu, alebo je vhodné od nich očakávať, že ich budú ľudia konzumovať, a to v spracovanej, čiastočne spracovanej alebo nespracovanej forme. Môžu byť sušené. | Dusíkaté látky, ak > 10 %, vlákna,<br>oleje/tuky, ak > 10 %, škrob, ak > 30 %, celkový cukor vyjadrený ako sacharóza, ak > 10 % |

| Číslo    | Názov                                                                                          | Opis                                                                                                                                                                                                                                                      | Povinné údaje                                                                                                                              |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13.1.4.  | <b>Produkty z výroby cukroviniek</b>                                                           | Produkty získané počas výroby cukroviniek vrátane čokolády a z výroby týchto výrobkov. Môžu byť sušené.                                                                                                                                                   | Škrob,<br>tuk, ak > 5 %,<br>celkový cukor vyjadrený ako sacharóza                                                                          |
| 13.1.5.  | <b>Produkty z výroby zmrzliny</b>                                                              | Produkty získané pri produkcii zmrzliny. Môžu byť sušené.                                                                                                                                                                                                 | Škrob,<br>celkový cukor vyjadrený ako sacharóza,<br>tuk                                                                                    |
| 13.1.6.  | <b>Produkty a vedľajšie produkty zo spracovania čerstvého ovocia a zeleniny <sup>(1)</sup></b> | Produkty získané pri spracovaní čerstvého ovocia a zeleniny (vrátane šupiek, celých častí ovocia/zeleniny a ich zmesí). Môžu byť sušené alebo mrazené.                                                                                                    | Škrob,<br>vláknina,<br>tuk, ak > 5 %,<br>popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 %                                                               |
| 13.1.7.  | <b>Produkty zo spracovania rastlín <sup>(1)</sup></b>                                          | Produkty získané zo zmrazovania alebo sušenia celých rastlín alebo ich častí.                                                                                                                                                                             | Vláknina                                                                                                                                   |
| 13.1.8.  | <b>Produkty zo spracovania korenín a chuťových prípad <sup>(1)</sup></b>                       | Produkty získané zo zmrazovania alebo sušenia korenín a chuťových prípad alebo ich častí.                                                                                                                                                                 | Dusíkaté látky, ak > 10 %,<br>vláknina,<br>oleje/tuky, ak > 10 %,<br>škrob, ak > 30 %,<br>celkový cukor vyjadrený ako sacharóza, ak > 10 % |
| 13.1.9.  | <b>Produkty zo spracovania bylín <sup>(1)</sup></b>                                            | Produkty získané roztĺkaním, mletím, mrazením alebo sušením bylín alebo ich častí.                                                                                                                                                                        | Vláknina                                                                                                                                   |
| 13.1.10. | <b>Produkty z priemyslu na spracovanie zemiakov</b>                                            | Produkty získané pri spracovaní zemiakov. Môžu byť sušené alebo mrazené.                                                                                                                                                                                  | Škrob,<br>vláknina,<br>tuk, ak > 5 %,<br>popol nerozpustný v HCl, ak > 3,5 %                                                               |
| 13.1.11. | <b>Produkty a vedľajšie produkty z výroby omáčok</b>                                           | Látky z výroby omáčok, ktoré sú určené na ľudskú konzumáciu, alebo je vhodné od nich očakávať, že ich budú ľudia konzumovať, a to v spracovanej, čiastočne spracovanej alebo nespracovanej forme. Môžu byť sušené.                                        | Tuk                                                                                                                                        |
| 13.1.12. | <b>Produkty a vedľajšie produkty z odvetvia výroby ochutených snackov</b>                      | Produkty a vedľajšie produkty odvetvia výroby ochutených snackov získané počas výroby a z výroby ochutených snackov – zemiakových lupienkov a/alebo snackov na báze zemiakov a/alebo obilnín (priame extrudované, na báze cesta a granulované) a orechov. | Tuk                                                                                                                                        |
| 13.1.13. | <b>Produkty z výroby potravín určených na priamu spotrebu</b>                                  | Produkty získané počas výroby potravín určených na priamu spotrebu. Môžu byť sušené.                                                                                                                                                                      | Tuk, ak > 5 %                                                                                                                              |

| Číslo    | Názov                                                 | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Povinné údaje                                                                                         |
|----------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13.1.14. | <b>Vedľajšie rastlinné produkty z výroby liehovín</b> | Pevné produkty z rastlín (vrátane bobúľ a semien, ako je aníz) získané po macerácii týchto rastlín v alkoholovom roztoku alebo po odparení/destilácii alkoholu alebo oboch procesoch, pri príprave aróm na výrobu liehovín. Tieto produkty musia byť destilované, aby sa odstránili zvyšky alkoholu. | Dusikaté látky, ak > 10 %,<br>vláknina,<br>oleje/tuky, ak > 10 %                                      |
| 13.1.15. | <b>Krmné pivo</b>                                     | Produkt z výroby piva, ktorý nie je predajný ako nápoj určený na ľudskú konzumáciu.                                                                                                                                                                                                                  | Obsah alkoholu                                                                                        |
| 13.2.1.  | <b>Karamelizovaný cukor</b>                           | Produkt získaný kontrolovaným zohrievaním akéhokoľvek cukru.                                                                                                                                                                                                                                         | Celkový cukor vyjadrený ako sacharóza                                                                 |
| 13.2.2.  | <b>Dextróza</b>                                       | Dextróza je získaná po hydrolýze škrobu a pozostáva z vyčistenej a kryštalizovanej glukózy s kryštálovou vodou alebo bez nej.                                                                                                                                                                        | Celkový cukor vyjadrený ako sacharóza                                                                 |
| 13.2.3.  | <b>Fruktóza</b>                                       | Fruktóza ako vyčistený kryštalický prášok. Je získaná z glukózy v glukózovom sirupe použitím glukózovej izomerázy a inverzie sacharózy.                                                                                                                                                              | Celkový cukor vyjadrený ako sacharóza                                                                 |
| 13.2.4.  | <b>Glukózový sirup</b>                                | Glukózový sirup je vyčistený a koncentrovaný vodný roztok výživných sacharidov získaných hydrolýzou zo škrobu.                                                                                                                                                                                       | Celkový cukor,<br>vlhkosť, ak > 30 %                                                                  |
| 13.2.5.  | <b>Glukózová melasa</b>                               | Produkt vyrobený počas rafinácie glukózových sirupov.                                                                                                                                                                                                                                                | Celkový cukor                                                                                         |
| 13.2.6.  | <b>Xylóza</b>                                         | Cukor extrahovaný z dreva.                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                       |
| 13.2.7.  | <b>Laktulóza</b>                                      | Polosyntetický disacharid (4-O-D-galaktopyranozyl-D-fruktóza) získaný z laktózy izomerizáciou glukózy na fruktózu. Vyskytuje sa v tepelne spracovanom mlieku a mliečnych výrobkoch.                                                                                                                  | Laktulóza                                                                                             |
| 13.2.8.  | <b>Glukozamín (chitozamín)</b>                        | Aminocukor (monosacharid), ktorý je súčasťou štruktúry polysacharidov chitosanu a chitínu. Vyrobený hydrolýzou exoskeletonov kôrovcov a iných článkonožcov alebo fermentáciou zrna, ako je kukurica alebo pšenica.                                                                                   | Sodík alebo draslík, podľa vhodnosti,<br>„z vodných živočíchov“ alebo „z fermentácie“ podľa vhodnosti |
| 13.3.1.  | <b>Škrob <sup>(2)</sup></b>                           | Škrob.                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Škrob                                                                                                 |
| 13.3.2.  | <b>Škrob <sup>(2)</sup>, predželatínovaný</b>         | Produkt pozostávajúci zo škrobu zväčšeného tepelnou úpravou.                                                                                                                                                                                                                                         | Škrob                                                                                                 |
| 13.3.3.  | <b>Zmes škrobov <sup>(2)</sup></b>                    | Produkt pozostávajúci z prírodného a/alebo modifikovaného potravinárskeho škrobu získaného z rôznych botanických zdrojov.                                                                                                                                                                            | Škrob                                                                                                 |

| Číslo   | Názov                                                                            | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Povinné údaje                                                                       |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 13.3.4. | <b>Koláč z hydrolyzovaného škrobu</b> <sup>(2)</sup>                             | Produkt z filtrácie hydrolyzačného roztoku škrobu, ktorý pozostáva z: bielkoviny, škrobu, polysacharidov, tuku, oleja a filtračnej pomocnej látky (napr. kremelina, drevné vlákno).                                                                                                                                                    | Vlhkosť, ak < 25 % alebo > 45 %;<br>ak vlhkosť < 25 %:<br>— tuk<br>— dusikaté látky |
| 13.3.5. | <b>Dextrín</b>                                                                   | Dextrín je čiastočne kyslý hydrolyzovaný škrob.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                     |
| 13.3.6. | <b>Maltodextrín</b>                                                              | Maltodextrín je čiastočne hydrolyzovaný škrob.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                     |
| 13.4.1. | <b>Polydextróza</b>                                                              | Polymér glukózy s náhodnými väzbami vyrobený tepelnou polymerizáciou D-glukózy.                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                     |
| 13.5.1. | <b>Polyoly</b>                                                                   | Produkt získaný hydrogenáciou alebo fermentáciou a pozostávajúci z redukovaných monosacharidov, disacharidov alebo oligosacharidov alebo polysacharidov.                                                                                                                                                                               |                                                                                     |
| 13.5.2. | <b>Izomalt</b>                                                                   | Cukrový alkohol získaný zo sacharózy po enzymatickej premene a hydrogenácii.                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                     |
| 13.5.3. | <b>Manitol</b>                                                                   | Produkt získaný hydrogenáciou alebo fermentáciou a pozostávajúci z redukovanej glukózy a/alebo fruktózy.                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                     |
| 13.5.4. | <b>Xylitol</b>                                                                   | Produkt získaný hydrogenáciou a fermentáciou xylózy.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                     |
| 13.5.5. | <b>Sorbitol</b>                                                                  | Produkt získaný hydrogenáciou glukózy.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                     |
| 13.6.1. | <b>Kyslé oleje z chemickej rafinácie</b> <sup>(3)</sup>                          | Produkt získaný počas odkyslovania olejov a tukov rastlinného alebo živočíšneho pôvodu pomocou zásad, po ktorom nasleduje acidulácia s následným oddelením vodnej fázy obsahujúcej voľné masné kyseliny, oleje alebo tuky a prírodné zložky semien, ovocia alebo živočíšnych tkanív ako monoglyceridy a diglyceridy, lecitín a vlákna. | Tuk,<br>vlhkosť, ak > 1 %                                                           |
| 13.6.2. | <b>Masné kyseliny esterifikované s glycerolom</b> <sup>(4)</sup>                 | Glyceridy získané esterifikáciou glycerolu s masnými kyselinami. Môžu obsahovať až do 50 ppm niklu z hydrogenácie.                                                                                                                                                                                                                     | Vlhkosť, ak > 1 %, tuk,<br>nikel, ak > 20 ppm                                       |
| 13.6.3. | <b>Monoglyceridy a diglyceridy a triglyceridy masných kyselín</b> <sup>(4)</sup> | Produkt pozostávajúci zo zmesi monoesterov, diesterov a triesterov glycerolu s masnými kyselinami.<br>Môžu obsahovať malé množstvá voľných masných kyselín a glycerolu.<br>Môže obsahovať až do 50 ppm niklu z hydrogenácie.                                                                                                           | Tuk,<br>nikel, ak > 20 ppm                                                          |

| Číslo    | Názov                                                                                                                   | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Povinné údaje                                                                                              |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13.6.4.  | <b>Soli mastných kyselín <sup>(4)</sup></b>                                                                             | Produkt získaný reakciou mastných kyselín aspoň so štyrmi atómami uhlíka s hydroxidmi, oxidmi alebo soľami vápnika, horčíka, sodíka alebo draslíka.<br><br>Môže obsahovať až do 50 ppm niklu z hydrogenácie.                                                                                                                                         | Tuk (po hydrolyze),<br>vlhkosť,<br>Ca alebo Na, alebo K, alebo Mg (podľa vhodnosti),<br>nikel, ak > 20 ppm |
| 13.6.5.  | <b>Destiláty mastných kyselín z fyzikálnej rafinácie <sup>(3)</sup></b>                                                 | Produkt získaný počas odkyslovania olejov a tukov rastlinného alebo živočíšneho pôvodu pomocou destilácie s obsahom voľných mastných kyselín, olejov alebo tukov a prírodných zložiek semien, ovocia alebo živočíšnych tkanív ako monoglyceridy a diglyceridy, steroly a tokoferoly.                                                                 | Tuk,<br>vlhkosť, ak > 1 %                                                                                  |
| 13.6.6.  | <b>Surové mastné kyseliny zo štiepenia <sup>(3)</sup></b>                                                               | Produkt získaný štiepením olejov/tukov. Podľa vymedzenia pozostáva zo surových mastných kyselín C <sub>6</sub> -C <sub>24</sub> , alifatických, lineárnych, monokarboxylových, nasýtených a nenasýtených. Môže obsahovať až do 50 ppm niklu z hydrogenácie.                                                                                          | Tuk,<br>vlhkosť, ak > 1 %,<br>nikel, ak > 20 ppm                                                           |
| 13.6.7.  | <b>Čisté destilované mastné kyseliny zo štiepenia <sup>(3)</sup></b>                                                    | Produkt získaný destiláciou surových mastných kyselín zo štiepenia olejov/tukov s potenciálnou hydrogenáciou. Podľa vymedzenia pozostáva z čistých destilovaných mastných kyselín C <sub>6</sub> -C <sub>24</sub> , alifatických, lineárnych, monokarboxylových, nasýtených a nenasýtených.<br><br>Môže obsahovať až do 50 ppm niklu z hydrogenácie. | Tuk,<br>vlhkosť, ak > 1 %,<br>nikel, ak > 20 ppm                                                           |
| 13.6.8.  | <b>Mydlový roztok <sup>(3)</sup></b>                                                                                    | Produkt získaný počas odkyslovania rastlinných olejov a tukov pomocou vodného roztoku hydroxidu vápenatého, horečnatého, sodného alebo draselného s obsahom solí mastných kyselín, olejov alebo tukov a prírodných zložiek semien, plodov alebo živočíšnych tkanív, ako sú monoglyceridy a diglyceridy, lícitín a vlákniny.                          | Vlhkosť, ak < 40 % a > 50 %,<br>Ca alebo Na, alebo K, alebo Mg, podľa vhodnosti                            |
| 13.6.9.  | <b>Monoglyceridy a diglyceridy mastných kyselín esterifikované organickými kyselinami <sup>(4)</sup> <sup>(5)</sup></b> | Monoglyceridy a diglyceridy mastných kyselín aspoň so štyrmi atómami uhlíka, esterifikované s organickými kyselinami.                                                                                                                                                                                                                                | Tuk                                                                                                        |
| 13.6.10. | <b>Sacharózové estery mastných kyselín <sup>(4)</sup></b>                                                               | Estery sacharózy mastných kyselín.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Celkový cukor vyjadrený ako sacharóza,<br>tuk                                                              |
| 13.6.11. | <b>Sacharózoglyceroly mastných kyselín <sup>(4)</sup></b>                                                               | Zmes esterov sacharózy a monoglyceridov a diglyceridov mastných kyselín.                                                                                                                                                                                                                                                                             | Celkový cukor vyjadrený ako sacharóza,<br>tuk                                                              |



| Číslo   | Názov                     | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Povinné údaje                                                                                                                          |
|---------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13.8.1. | <b>Glycerín, surový</b>   | <p>Vedľajší produkt získaný z:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>oleochemického procesu štiepenia olejov/tukov s cieľom získať mastné kyseliny a sladkú vodu, po ktorom nasleduje koncentrácia sladkej vody na účely získania surového glycerolu alebo transesterifikácia (môže obsahovať až do 0,5 % metanolu) prírodných olejov/tukov s cieľom získať metylové estery mastných kyselín a sladkú vodu, po ktorej nasleduje koncentrácia sladkej vody s cieľom získať surový glycerol,</li> <li>produkcie bionafty (metylestery alebo etylestery mastných kyselín) transesterifikáciou olejov a tukov nešpecifikovaného rastlinného a živočíšneho pôvodu. V glyceríne môžu zostať minerálne a organické soli (až do 7,5 %).</li> </ul> <p>Môže obsahovať až do 0,5 % metanolu a až do 4 % organickej hmoty bez obsahu glycerolu (Matter Organic Non Glycerol, MONG) pozostávajúcej z metylových esterov mastných kyselín, etylových esterov mastných kyselín, voľných mastných kyselín a glyceridov,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>zmydelňovania olejov/tukov rastlinného alebo živočíšneho pôvodu za normálnych okolností s alkáliami/alkalickými zeminami na účely získania mydla.</li> </ul> <p>Môže obsahovať až do 50 ppm niklu z hydrogenácie.</p> | <p>Glycerol,</p> <p>draslík, ak &gt; 1,5 %,</p> <p>sodík, ak &gt; 1,5 %,</p> <p>nikel, ak &gt; 20 ppm</p>                              |
| 13.8.2. | <b>Glycerín</b>           | <p>Vedľajší produkt získaný z:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>oleochemického procesu: a) štiepenia olejov/tukov, po ktorom nasleduje koncentrácia sladkých vôd a rafinácia destiláciou (pozri položku 20 v časti B slovníka procesov), alebo ionovýmienných procesov; b) transesterifikácie prírodných olejov/tukov s cieľom získať metylové estery mastných kyselín a surovú sladkú vodu, po ktorej nasleduje koncentrácia sladkej vody s cieľom získať surový glycerol, a proces rafinácie destiláciou alebo ionovýmienný proces,</li> <li>výroby bionafty (metylestery alebo etylestery mastných kyselín) transesterifikáciou olejov a tukov nešpecifikovaného rastlinného a živočíšneho pôvodu s následnou rafináciou glycerínu. Obsah glycerolu: 99 % sušiny,</li> <li>zmydelňovania olejov/tukov rastlinného alebo živočíšneho pôvodu za normálnych okolností s alkáliami/alkalickými zeminami na účely získania mydiel, po ktorých nasleduje rafinácia surového glycerolu a destilácia.</li> </ul> <p>Môže obsahovať až do 50 ppm niklu z hydrogenácie</p>                                                                                                                                                                                                  | <p>Glycerol, ak &lt; 99 % na báze sušiny,</p> <p>sodík, ak &gt; 0,1 %,</p> <p>draslík, ak &gt; 0,1 %,</p> <p>nikel, ak &gt; 20 ppm</p> |
| 13.9.1. | <b>Metylsulfonylmetán</b> | Organická zlúčenina síry ((CH <sub>3</sub> ) <sub>2</sub> SO <sub>2</sub> ) získaná synteticky, ktorá je totožná s prirodzene sa vyskytujúcim zdrojom v rastlinách.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Síra                                                                                                                                   |

| Číslo    | Názov                                                               | Opis                                                                                                                                                                                                                                    | Povinné údaje       |
|----------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| 13.10.1. | <b>Rašelina</b>                                                     | Produkt z prírodného rozkladu rastliny (hlavne rašeliník) v anaeróbnom prostredí chudobnom na živiny.                                                                                                                                   | Vláknina            |
| 13.10.2. | <b>Leonardit</b>                                                    | Produkt, ktorý je prirodzene sa vyskytujúci minerálny komplex fenolových uhľovodíkov, tiež známy ako humát, ktorý pochádza z rozkladu organického materiálu trvajúceho milióny rokov.                                                   | Vláknina            |
| 13.11.1. | <b>Propylénglykol; [1,2-propándiol; [propán-1,2-diol]</b>           | Organická zlúčenina (diol alebo dvojité alkohol) so vzorcom $C_3H_8O_2$ . Ide o viskóznou kvapalinu s jemne sladkou chuťou, hygroskopickú a miešateľnú s vodou, acetómom a chloroformom. Môže obsahovať až do 0,3 % di-propylénglykolu. | Propylénglykol      |
| 13.11.2. | <b>Monoestery propylénglykolu a mastných kyselín <sup>(4)</sup></b> | Monoestery propylénglykolu a mastných kyselín, samostatné alebo v zmesiach s diesterami.                                                                                                                                                | Propylénglykol, tuk |

<sup>(1)</sup> K názvu sa v príslušnom prípade doplní druh ovocia, zeleniny, rastliny, korenia a bylín.

<sup>(2)</sup> K názvu sa doplní označenie botanického pôvodu.

<sup>(3)</sup> K názvu sa doplní označenie botanického alebo živočíšneho pôvodu.

<sup>(4)</sup> Názov sa upraví alebo doplní špecifikáciou použitých mastných kyselín.

<sup>(5)</sup> Názov sa upraví alebo doplní špecifikáciou organických kyselín.



## Predplatné na rok 2013 (bez DPH, vrátane poštovného)

|                                                                                                              |                                              |                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------|
| Úradný vestník EÚ, séria L + C, len tlačené vydanie                                                          | 22 úradných jazykov EÚ                       | 1 300 EUR ročne |
| Úradný vestník EÚ, séria L + C, tlačené vydanie + ročné DVD                                                  | 22 úradných jazykov EÚ                       | 1 420 EUR ročne |
| Úradný vestník EÚ, séria L, len tlačené vydanie                                                              | 22 úradných jazykov EÚ                       | 910 EUR ročne   |
| Úradný vestník EÚ, séria L + C, mesačné (súhrnné) DVD                                                        | 22 úradných jazykov EÚ                       | 100 EUR ročne   |
| Dodatok k úradnému vestníku (séria S), Verejné obstarávanie a výberové konania, DVD, jedno vydanie za týždeň | viacjazyčné: 23 úradných jazykov EÚ          | 200 EUR ročne   |
| Úradný vestník EÚ, séria C – konkurzy                                                                        | jazyk(-y), v ktorom(-ých) sa konajú konkurzy | 50 EUR ročne    |

*Úradný vestník Európskej únie*, ktorý vychádza vo všetkých úradných jazykoch Európskej únie, si možno predplatiť v ktoromkoľvek z 22 jazykových znení. Zahŕňa sériu L (Právne predpisy) a C (Informácie a oznámenia).

Každé jazykové znenie má samostatné predplatné.

V súlade s nariadením Rady (ES) č. 920/2005 uverejneným v úradnom vestníku L 156 z 18. júna 2005 a ustanovujúcim, že inštitúcie Európskej únie nie sú viazané povinnosťou vyhotovovať všetky právne akty v írskom jazyku a uverejňovať ich v tomto jazyku, sa úradné vestníky uverejnené v írskom jazyku predávajú osobitne.

Predplatné na dodatok k úradnému vestníku (séria S – Verejné obstarávanie a výberové konania) zahŕňa všetkých 23 úradných jazykových znení na jednom viacjazyčnom DVD.

Predplatitelia *Úradného vestníka Európskej únie* môžu získať na základe žiadosti rôzne prílohy k úradnému vestníku. O vydaní týchto príloh budú informovaní prostredníctvom oznamov pre čitateľov, ktoré sa vkladajú do *Úradného vestníka Európskej únie*.

## Predaj a predplatné

Rozličné platené publikácie, rovnako ako aj *Úradný vestník Európskej únie*, si možno predplatiť a získať u obchodných distribútorov. Zoznam obchodných distribútorov možno nájsť na tejto internetovej adrese:

[http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_sk.htm](http://publications.europa.eu/others/agents/index_sk.htm).

**EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) poskytuje priamy a bezplatný prístup k právu Európskej únie. Na stránke možno prehliadať *Úradný vestník Európskej únie*, ako aj zmluvy, právne predpisy, judikatúru a návrhy právnych aktov.**

**Viac sa dozviete na stránke: <http://europa.eu>.**



Úrad pre vydávanie publikácií Európskej únie  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURSKO

SK