

**ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 575/2011****z dnia 16 czerwca 2011 r.****w sprawie katalogu materiałów paszowych****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 767/2009 z dnia 13 lipca 2009 r. w sprawie wprowadzania na rynek i stosowania pasz, zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1831/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady i uchylające dyrektywę Rady 79/373/EWG, dyrektywę Komisji 80/511/EWG, dyrektywy Rady 82/471/EWG, 83/228/EWG, 93/74/EWG, 93/113/WE i 96/25/WE oraz decyzję Komisji 2004/217/WE<sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 26 ust. 2 i 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W rozporządzeniu Komisji (UE) nr 242/2010 z dnia 19 marca 2010 r. w sprawie utworzenia katalogu materiałów paszowych<sup>(2)</sup> ustanowiono pierwszą wersję katalogu materiałów paszowych. Katalog zawiera wykaz materiałów paszowych, które zostały już wymienione w części B załącznika do dyrektywy 96/25/WE oraz w kolumnach 2, 3 i 4 w załączniku do dyrektywy 82/471/EWG, a także słownictwo przejętego z części A pkt IV załącznika do dyrektywy 96/25/WE.
- (2) Odpowiedni przedstawiciele europejskich sektorów paszowych, w wyniku konsultacji z innymi zainteresowanymi stronami, we współpracy z właściwymi organami krajowymi oraz przy uwzględnieniu odpowiedniego doświadczenia wynikającego ze stosowania opinii wydanych przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz z rozwoju wiedzy naukowej i technicznej, przygotowali zmiany do rozporządzenia (UE) nr 242/2010. Zmiany te dotyczą nowych wpisów oraz poprawek wpisów istniejących.

- (3) Komisja oceniła przedstawione zmiany, sprawdziła, czy zastosowano procedurę i spełniono warunki przewidziane w art. 26 rozporządzenia (WE) nr 767/2009, i zgadza się na zmiany w formie zmodyfikowanej w trakcie oceny.
- (4) Ze względu na dużą liczbę zmian, które trzeba wprowadzić do rozporządzenia (UE) nr 242/2010, dla zachowania spójności i jasności oraz w celu uproszczenia rozporządzenie to należy uchylić i zastąpić.
- (5) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

**Artykuł 1**

Ustanawia się katalog materiałów paszowych, o którym mowa w art. 24 rozporządzenia (WE) nr 767/2009, jak określono w załączniku do niniejszego rozporządzenia..

**Artykuł 2**

Rozporządzenie (UE) nr 242/2010 traci moc.

Odesłania do uchylonego rozporządzenia odczytuje się jako odesłania do niniejszego rozporządzenia.

**Artykuł 3**

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 16 czerwca 2011 r.

W imieniu Komisji  
José Manuel BARROSO  
Przewodniczący

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 229 z 1.9.2009, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 77 z 24.3.2010, s. 17.

## ZAŁĄCZNIK

## KATALOG MATERIAŁÓW PASZOWYCH

## CZĘŚĆ A

## Postanowienia ogólne

- (1) Stosowanie katalogu przez podmioty działające na rynku pasz jest dobrowolne. Nazwa materiału paszowego wymienionego w części C może być jednak stosowana wyłącznie w przypadku materiału paszowego spełniającego wymogi danego wpisu.
- (2) Wszystkie wpisy w wykazie materiałów paszowych w części C są zgodne z ograniczeniami dotyczącymi stosowania materiałów paszowych zgodnie z odpowiednim prawodawstwem Unii. Podmioty działające na rynku pasz stosujące materiał paszowy wpisany do katalogu zapewniają zgodność tego materiału z art. 4 rozporządzenia (WE) nr 767/2009.
- (3) Zgodnie z dobrą praktyką, o której mowa w art. 4 rozporządzenia (WE) nr 183/2005, materiały paszowe są wolne od zanieczyszczeń chemicznych wynikających z ich procesu produkcyjnego i stosowania substancji pomocniczych w przetwórstwie, o ile w katalogu nie została ustalona określona maksymalna zawartość.
- (4) Czystość botaniczna materiału paszowego nie może być mniejsza niż 95 %. Jednakże ilość zanieczyszczeń botanicznych, takich jak pozostałości innych nasion oleistych lub owoców oleistych pochodzące z uprzedniego procesu produkcyjnego, nie może przekraczać 0,5 % dla każdego rodzaju nasion lub owoców oleistych. W wykazie materiałów paszowych w części C ustanawia się określony poziom w drodze odstępstwa od powyższych zasad ogólnych.
- (5) Do nazwy materiału paszowego można dodać nazwę zwyczajową/kwalifikator jednego lub wielu procesów wymienionych w ostatniej kolumnie glosariusza procesów w części B w celu wskazania, że materiał ten poddano odpowiedniemu procesowi lub procesom.
- (6) Jeśli proces produkcyjny materiału paszowego różni się od opisu danego procesu zamieszczonego w glosariuszu procesów w części B, proces ten umieszcza się w opisie danego materiału paszowego.
- (7) W przypadku pewnej liczby materiałów paszowych można stosować synonimy. Synonimy te umieszcza się w nawiasach kwadratowych w kolumnie „nazwa” wpisu dla danego materiału paszowego w wykazie materiałów paszowych w części C.
- (8) W opisie materiałów paszowych w wykazie materiałów paszowych w części C wyraz „produkt” stosuje się zamiast wyrazu „produkt uboczny”, aby odzwierciedlić sytuację na rynku oraz język stosowany w praktyce przez podmioty działające na rynku pasz w celu podkreślenia wartości handlowej materiałów paszowych.
- (9) Nazwa botaniczna rośliny podawana jest jedynie w opisie pierwszego wpisu w wykazie materiałów paszowych dotyczących tej rośliny w części C.
- (10) Jako podstawową zasadę obowiązkowego znakowania składników analitycznych danego materiału paszowego w katalogu przyjmuje się to, czy dany produkt zawiera wysokie stężenie określonego składnika lub to, czy dany proces produkcyjny zmienił właściwości odżywcze produktu.
- (11) W art. 15 lit g) rozporządzenia (WE) nr 767/2009 w związku z pkt 6 załącznika I do tego rozporządzenia ustanowiono wymogi dotyczące etykietowania w odniesieniu do zawartości wilgoci W art. 16 ust. 1 lit. b) tego rozporządzenia w związku z załącznikiem V do tego rozporządzenia ustanowiono wymogi dotyczące etykietowania w odniesieniu do innych składników analitycznych. Ponadto pkt 5 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 767/2009 zawiera wymóg zadeklarowania poziomu popiołu nierozpuszczalnego w kwasie chlorowodorowym, jeśli poziom ten przekracza ogółem 2,2 % lub w przypadku pewnych materiałów paszowych, jeśli przekracza poziom określony w odpowiedniej sekcji załącznika V do tego rozporządzenia. Niektóre wpisy w wykazie materiałów paszowych w części C odbiegają jednak od powyższych zasad pod następującymi względami:
  - a) obowiązkowe deklaracje dotyczące składników analitycznych w wykazie materiałów paszowych w części C zastępują obowiązkowe deklaracje określone w odpowiedniej sekcji załącznika V do rozporządzenia (WE) nr 767/2009;
  - b) jeśli kolumna dotycząca obowiązkowych deklaracji w wykazie materiałów paszowych w części C jest pusta w odniesieniu do składników analitycznych, które powinny być zadeklarowane zgodnie z odpowiednią sekcją załącznika V do rozporządzenia (WE) nr 767/2009, żaden z tych składników nie musi być etykietowany. Jeśli jednak w wykazie materiałów paszowych w części C nie określono poziomu popiołu nierozpuszczalnego w kwasie chlorowodorowym, poziom ten należy zadeklarować, w przypadku gdy przekracza 2,2 %;

- c) w przypadku gdy w kolumnie „obowiązkowe deklaracje” w wykazie materiałów paszowych w części C podano jeden lub więcej określonych poziomów wilgoci, poziomy te mają zastosowanie zamiast poziomów określonych w pkt 6 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 767/2009. Jeśli jednak zawartość wilgoci wynosi poniżej 14 %, jej zadeklarowanie nie jest obowiązkowe. Jeśli w kolumnie tej nie podano określonego poziomu wilgoci, zastosowanie ma pkt 6 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 767/2009.
- (12) „Czysty technicznie” oznacza, że substancja jest produkowana podczas kontrolowanego procesu fizycznego lub chemicznego spełniającego odpowiednie wymogi zgodnie z unijnym prawem paszowym.
- (13) Podmiot działający na rynku pasz, który oświadcza, że dany materiał paszowy ma więcej właściwości niż te podane w kolumnie „opis” w wykazie materiałów paszowych w części C, musi zachować zgodność z art. 13 rozporządzenia (WE) nr 767/2009. Ponadto materiały paszowe mogą odpowiadać na szczególne potrzeby żywieniowe zgodnie z art. 9 i 10 rozporządzenia (WE) nr 767/2009.

## CZĘŚĆ B

## Glosariusz procesów

	Proces	Definicja	Nazwa zwyczajowa/kwalifikator
1	Fracjonowanie powietrzem	Rozdzielanie cząstek przy pomocy strumienia powietrza.	Fracjonowany powietrzem
2	Aspiracja	Proces usuwania kurzu, drobnych cząstek i innych części zawierających zawieszone skrawki zbóż z masy ziarna podczas przenoszenia przy pomocy strumienia powietrza	Aspirowany
3	Blanszowanie	Proces polegający na obróbce cieplnej substancji organicznej w drodze gotowania lub obróbki parą w celu denaturacji naturalnych enzymów, zmiękczenia tkanki i usunięcia surowych aromatów, a następnie zanurzenie w zimnej wodzie w celu zatrzymaniu procesu gotowania.	Blanszowany
4	Bielenie	Usunięcie naturalnego koloru.	Wybielony
5	Schładzanie	Obniżenie temperatury poniżej temperatury otoczenia, ale powyżej punktu zamarzania, w celu konserwacji.	Schłodzony
6	Siekanie	Zmniejszenie wielkości cząstek przy pomocy noża lub noży.	Siekany
7	Oczyszczanie	Usunięcie przedmiotów (zanieczyszczeń, np. kamieni) lub części wegetatywnych rośliny, np. luźnych cząstek źdźbła, albo łusek lub chwastów.	Oczyszczony / Sortowany
8	Zatężanie <sup>(1)</sup>	Zwiększenie zawartości niektórych składników przez usunięcie wody lub innych składników.	Koncentrat
9	Kondensacja	Przeprowadzenie substancji ze stanu gazowego do stanu ciekłego.	Skondensowany
10	Gotowanie	Zastosowanie ciepła do zmiany fizycznych i chemicznych właściwości materiałów paszowych.	Gotowany
11	Rozdrabnianie	Zmniejszenie wielkości cząstek przy pomocy rozdrabniarki.	Rozdrobniony, rozdrabnianie rozdrabniarki.
12	Krystalizacja	Oczyszczanie w drodze formowania stałych kryształów z ciekłego roztworu. Zanieczyszczenia w roztworze zwykle nie zostają włączone do struktury krystalicznej kryształu.	Skrystalizowany
13	Obłuszczenie <sup>(2)</sup>	Całkowite lub częściowe usunięcie zewnętrznych warstw z ziarna, nasion, owoców, orzechów i innych.	Obłuszczony, częściowo obłuszczony
14	Łuszczenie / obłuskiwanie	Usunięcie zewnętrznej skórki fasoli, ziarna i nasion, zwykle metodami fizycznymi.	Łuszczony lub obłuskany

	Proces	Definicja	Nazwa zwyczajowa/kwalifikator
15	Depektynizacja	Ekstrakcja pektyn z materiału paszowego.	Poddany depektynizacji
16	Osuszanie	Proces ekstrakcji wilgoci.	Osuszony
17	Odszlamianie	Proces usuwania warstwy szlamu na powierzchni.	Odszlamiony
18	Odcukrzanie	Całkowite lub częściowe usunięcie mono- i disacharydów z melasy i innego materiału zawierającego cukier metodami chemicznymi lub fizycznymi.	Odcukrzony, częściowo odcukrzony
19	Detoksykacja	Proces niszczenia lub zmniejszania stężenia toksycznych zanieczyszczeń.	Poddany detoksykacji
20	Destylacja	Frakcjonowanie cieczy w drodze gotowania i zbierania skondensowanej pary do osobnego pojemnika.	Destylowany
21	Suszenie	Odwodnienie w drodze procesów sztucznych lub naturalnych.	Suszony (na słońcu lub sztucznie)
22	Kiszenie	Przechowywanie materiałów paszowych w silosie, ewentualnie z dodatkiem środków konserwujących lub w warunkach beztlenowych, ewentualnie z dodatkami do kiszonek.	Zakiszony
23	Odparowanie	Zmniejszanie zawartości wody.	Odparowany
24	Ekspandowanie	Proces cieplny, podczas którego poddanie wewnętrznej zawartości wody w produkcie nagłemu odparowaniu prowadzi do rozpadu produktu.	Ekspandowany
25	Tłoczenie	Usunięcie oleju/tłuszczu przez wyciskanie.	Wytłok/makuch oraz olej/tłuszcz
26	Ekstrakcja	Usunięcie z niektórych materiałów tłuszczu lub oleju (rozpuszczalnikiem organicznym), lub cukru i innych rozpuszczalnych w wodzie składników (wodą).	Ekstrahowany/mączka i tłuszcz/olej, melasy/pulpy i cukier lub inne rozpuszczalne w wodzie składniki
27	Ekstruzja	Proces cieplny, podczas którego nagłe odparowanie wewnętrznej zawartości wody w produkcie prowadzi do rozpadu produktu, połączony ze specjalnym kształtowaniem produktu w drodze przeciskania przez otwory.	Ekstrudowany
28	Fermentacja	Proces, podczas którego mikroorganizmy, takie jak bakterie, grzyby lub drożdże, są wytwarzane lub stosowane do oddziaływania na materiały, w celu wywołania zmian w ich składzie chemicznym lub właściwościach.	Sfermentowany
29	Filtracja	Rozdzielenie mieszaniny materiałów płynnych i stałych przez przepuszczanie płynu przez porowate medium lub membranę.	Filtrowany
30	Płatkowanie	Walcowanie mokrego materiału poddanego obróbce cieplnej.	Płatki
31	Mielenie na drobno	Zmniejszenie wielkości cząstek suchego ziarna w celu ułatwienia rozdzielania na frakcje składowe (głównie mąkę, otręby i śrutę).	Mąka, otręby, śruta (3), pasza
32	Frakcjonowanie	Rozdzielenie fragmentów materiałów paszowych przez przesiewanie lub obróbkę strumieniem powietrza, co usuwa lekkie części łupiny.	Frakcjonowany
33	Kruszenie	Proces rozdrabniania materiału paszowego na kawałki.	Kruszony

	Proces	Definicja	Nazwa zwyczajowa/kwalifikator
34	Smażenie	Proces ogrzewania materiału paszowego w oleju lub tłuszczu.	Smażony
35	Żelowanie	Proces formowania żelu, stałego materiału o konsystencji galarety, który może być miękki albo twardy, zwykle przy pomocy czynników żelujących.	Żelowany
36	Granulacja	Obróbka materiału paszowego w celu otrzymania cząstek o określonej wielkości i konsystencji.	Granulowany
37	Mielenie	Zmniejszanie wielkości cząstek stałych materiałów paszowych w procesie na sucho lub mokro.	Mielony
38	Ogrzewanie	Obróbka cieplna przeprowadzana w określonych warunkach.	Poddany obróbce cieplnej
39	Uwodornianie	Przekształcenie, przy zastosowaniu katalizatora, nienasyconych glicerydów w glicerydy nasycone (oleje lub tłuszcze) lub wolne kwasy tłuszczowe, albo redukcja cukrów do ich analogicznych polioli.	Utwardzony, częściowo utwardzony
40	Hydroliza	Zmniejszenie wielkości cząsteczek przez odpowiednią obróbkę wodą oraz enzymami lub kwasami/zasadami.	Hydrolizowany
41	Skraplanie	Przeprowadzenie ze stanu stałego lub gazowego do stanu ciekłego.	Skroplony
42	Maceracja	Zmniejszenie wielkości cząstek materiałów paszowych metodami mechanicznymi, często w obecności wody lub innych cieczy.	Macerowany
43	Słodowanie	Pozostawienie ziaren do zakiełkowania w celu aktywowania naturalnie występujących enzymów, zdolnych do rozbicia skrobi na fermentowalne węglowodany, a białka na aminokwasy i peptydy.	Słodowany
44	Topienie	Przeprowadzenie z fazy stałej do fazy ciekłej przez zastosowanie ciepła.	Stopiony
45	Mikronizacja	Proces zmniejszania przeciętnej średnicy cząstek materiału stałego do wielkości mikrometrów.	Mikronizowany
46	Parzenie	Proces obgotowywania poprzez krótkotrwałe ogrzewanie.	Parzony
47	Pasteryzacja	Ogrzewanie do temperatury krytycznej przez określony czas w celu wyeliminowania szkodliwych mikroorganizmów, a następnie nagłe schłodzenie.	Pasteryzowany
48	Obieranie	Usuwanie skórki z owoców i warzyw.	Obrany
49	Granulowanie	Kształtowanie w drodze przeciskania przez matrycę.	Granulat, granulowany
50	Polerowanie	Polerowanie wyluskanego ziarna, np. ryżu, przez obracanie w bębnie, w wyniku czego otrzymuje się ziarno o jasnej, błyszczącej powierzchni.	Polerowany
51	Wstępne żelowanie	Modyfikacja skrobi w celu znacznego poprawienia jej właściwości pęcznienia w zimnej wodzie.	Wstępnie żelowany (*), spęczniony

	Proces	Definicja	Nazwa zwyczajowa/kwalifikator
52	Wyciskanie <sup>(5)</sup>	Fizyczne usunięcie cieczy, takich jak tłuszcze, oleje, woda lub sok, z materiałów stałych.	Wytłok/makuch (w przypadku materiałów zawierających olej) Pulpa, miazga (w przypadku owoców itd.) Wysłodki (w przypadku buraków cukrowych)
53	Rafinowanie	Całkowite lub częściowe usunięcie zanieczyszczeń lub niepożądanych składników metodą obróbki chemicznej lub fizycznej.	Rafinowany, częściowo rafinowany
54	Prażenie	Ogrzewanie suchego materiału paszowego w celu poprawy jego strawności, zintensyfikowania koloru lub zmniejszenia naturalnie występujących substancji przeciwodżywczych.	Prażony
55	Walcowanie	Zmniejszenie wielkości cząstek w drodze przeciskania materiału paszowego, np. ziaren, między walcami.	Walcowany
56	Ochrona przed degradacją w żwaczu	Proces, którego celem jest ochrona składników odżywczych przed degradacją w żwaczu, metodą obróbki fizycznej przy zastosowaniu ciepła, ciśnienia, pary lub ich kombinacji, albo w drodze zastosowania substancji pomocniczych w przetwórstwie.	Chroniony przed degradacją w żwaczu
57	Przesiewanie	Rozdzielanie cząstek o różnej wielkości przez przetrząsanie lub przelewanie materiału paszowego przez sito lub sита.	Przesiany
58	Odtłuszczanie	Rozdzielanie górnej warstwy cieczy metodami mechanicznymi, np. tłuszczu mlecznego.	Odtłuszczony
59	Krojenie	Krojenie materiału paszowego na cienkie plastry.	Krojony
60	Moczenie / rozmiękczenie	Zwilżenie i zmięczenie materiału paszowego, zwykle nasion, w celu skrócenia czasu gotowania, ułatwienia usuwania osłonki nasion i wchłaniania wody, w celu aktywacji kiełkowania lub zmniejszenia stężenia naturalnie występujących substancji przeciwodżywczych.	Namoczony / rozmięczony
61	Suszenie rozpyłowe	Zmniejszenie zawartości wilgoci w cieczy przez rozpylenie materiału paszowego, na który nawiewane jest ciepłe powietrze, w celu zwiększenia stosunku powierzchni do wagi.	Suszony rozpyłowo
62	Parowanie	Proces stosowania pary pod ciśnieniem do ogrzewania i gotowania w celu zwiększenia strawności.	Parowany
63	Toastowanie	Ogrzewanie, przy zastosowaniu suchego ciepła, zwykle nasion oleistych, np. w celu zmniejszenia lub usunięcia naturalnie występujących czynników przeciwodżywczych.	Toastowany
64	Ultrafiltracja	Przesączanie cieczy przez membranę przepuszczającą tylko małe cząsteczki.	Poddany ultrafiltracji

(1) W języku niemieckim wyraz „konzentrieren” można w stosownych przypadkach zastąpić wyrazem „eindicken”, przy czym wspólnym kwalifikatorem powinien być wyraz „eingedickt”.

(2) Wyraz „obłuszczenie” można w stosownych przypadkach zastąpić wyrazem „łuszczenie” lub „obłuskiwanie”, przy czym wspólnym kwalifikatorem powinien być wyraz „wyluskany” lub „obłuszczone”.

(3) W języku francuskim można stosować wyraz „issues”.

(4) W języku niemieckim można stosować kwalifikator „aufgeschlossen” i nazwę „Quellwasser” (w odniesieniu do skrobi). W języku duńskim można stosować kwalifikator „Kvældning” i nazwę „Kvældet” (w odniesieniu do skrobi).

(5) W języku francuskim wyraz „pressage” można w stosownych przypadkach zastąpić wyrazem „extraction mécanique”.

## CZĘŚĆ C

## Wykaz materiałów paszowych

## 1. Ziarna zbóż i ich produkty pochodne

Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
1.1.1	Jęczmień	Ziarno <i>Hordeum vulgare</i> L. Może być chronione przed degradacją w żwaczu.	Metoda ochrony przed degradacją w żwaczu, jeżeli ma zastosowanie
1.1.2	Jęczmień spęczniony	Produkt uzyskiwany z grubo mielonego lub łamanego jęczmienia metodą obróbki w ciepłych i wilgotnych warunkach oraz pod ciśnieniem.	Skrobia
1.1.3	Jęczmień prażony	Produkty prażenia jęczmienia, który jest częściowo prażony nabierając lekkiego zabarwienia.	Skrobia, jeżeli > 10 % Białko surowe, jeżeli > 15 %
1.1.4	Płatki jęczmienne	Produkt uzyskiwany przez parowanie i walcowanie łuskanego jęczmienia. Może zawierać niewielkie ilości łuski jęczmiennej. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Skrobia Metoda ochrony przed degradacją w żwaczu, jeżeli ma zastosowanie
1.1.5	Włókno jęczmienne	Produkt uzyskiwany podczas produkcji skrobi jęczmiennej. Zawiera cząstki bielma i głównie włókna.	Włókno surowe Białko surowe, jeżeli > 10 %
1.1.6	Łuski jęczmienne	Produkt uzyskiwany podczas produkcji etanolu ze skrobi po zmieleniu na sucho, przesianiu i łuszczeniu ziaren jęczmienia.	Włókno surowe Białko surowe, jeżeli > 10 %
1.1.7	Śruta jęczmienna	Produkt uzyskiwany podczas przetwarzania przesianego, łuskanego jęczmienia na kaszę perłową, grysik lub mąkę. Zawiera głównie cząstki bielma z drobnymi fragmentami łuski zewnętrznej i ziarna z przesiewania.	Włókno surowe Skrobia
1.1.8	Białko jęczmienne	Produkt uzyskiwany z jęczmienia po oddzieleniu skrobi i otrębów. Zawiera głównie białko.	Białko surowe Skrobia
1.1.9	Pasza białkowa jęczmienna	Produkt uzyskiwany z jęczmienia po oddzieleniu skrobi. Zawiera głównie białko i cząstki bielma. Może być suszony.	Wilgotność, jeżeli < 45 % lub > 60 % Jeżeli wilgotność < 45 %: — Białko surowe — Skrobia
1.1.10	Rozpuszczalne części jęczmienia	Produkt uzyskiwany z jęczmienia po ekstrakcji na mokro białka i skrobi.	Białko surowe
1.1.11	Otręby jęczmienne	Produkty uzyskiwany podczas produkcji mąki, z przesianego, łuskanego ziarna jęczmienia. Zawiera głównie fragmenty łuski zewnętrznej i cząstki ziarna, z których usunięto większą część bielma.	Włókno surowe
1.1.12	Płynna skrobia jęczmienna	Wtórna frakcja skrobi uzyskiwana podczas produkcji skrobi z jęczmienia.	Jeżeli wilgotność < 50 %: — Skrobia
1.1.13	Pozostałości po przesiewaniu jęczmienia browarnego	Produkt uzyskiwany z oczyszczania jęczmienia browarnego, zawierający niewielkie ziarna jęczmienia browarnego i fragmenty łamanych ziaren jęczmienia browarnego, oddzielone przed procesem słodowania	Włókno surowe Popiół surowy, jeżeli > 2,2 %
1.1.14	Drobne fragmenty jęczmienia browarnego i słodu	Drobne fragmenty zboża aspirowane w wyniku przenoszenia ziarna.	Włókno surowe
1.1.15	Łuski jęczmienia browarnego	Produkt uzyskiwany z oczyszczania jęczmienia browarnego, zawierający fragmenty łuski i drobne fragmenty jęczmienia.	Włókno surowe
1.1.16	Wywar gorzelniany jęczmienny, wilgotny, frakcja stała	Produkt uzyskiwany podczas produkcji etanolu z jęczmienia. Zawiera stałą frakcję wywaru z destylacji.	Wilgotność, jeżeli < 65 % lub > 88 % Jeżeli wilgotność < 65 %: — Białko surowe

Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
1.1.17	Wywar gorzelniany jęczmienny, wilgotny, frakcja rozpuszczalna	Produkt uzyskiwany podczas produkcji etanolu z jęczmienia. Zawiera rozpuszczalną frakcję wywaru z destylacji.	Wilgotność, jeżeli < 45 % lub > 70 % Jeżeli wilgotność < 45 %: — Białko surowe
1.1.18	Słód <sup>(1)</sup>	Produkt uzyskiwany z kielkujących zbóż, suszonych, grubo mielonych lub ekstrahowanych.	
1.1.19	Kielki słodowe <sup>(1)</sup>	Produkt uzyskiwany z kielkujących zbóż browarnych w wyniku oczyszczania słodu, zawierający kielki, drobne fragmenty zboża, łuski i niewielkie łamane ziarna zbóż słodowych. Może być grubo mielony.	
1.2.1	Kukurydza <sup>(2)</sup>	Ziarno <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> . Może być chronione przed degradacją w żwaczu.	Metoda ochrony przed degradacją w żwaczu, jeżeli ma zastosowanie
1.2.2	Płatki kukurydziane	Produkt uzyskiwany przez parowanie i walcowanie obłuskanej kukurydzy. Może zawierać niewielkie ilości łuski kukurydzianej.	Skrobia
1.2.3	Śruta kukurydziana	Produkt wytwarzania mąki lub grysiku z kukurydzy. Zawiera głównie fragmenty łuski zewnętrznej i cząstki ziarna, z którego usunięto mniej bielma niż z otrębów kukurydzianych.	Włókno surowe Skrobia
1.2.4	Otręby kukurydziane	Produkt wytwarzania mąki lub grysiku z kukurydzy. Zawiera głównie łuskę zewnętrzną i niewielkie ilości fragmentów zarodków kukurydzianych oraz cząstek bielma.	Włókno surowe
1.2.5	Kolby kukurydzy	Środkowy rdzeń kolby kukurydzy. Zawiera nieoddzielone rdzenie kolby, ziarno i liście.	Włókno surowe Skrobia
1.2.6	Pozostałości po przesiewaniu kukurydzy	Frakcja kukurydzy pozostała po procesie przesiewania.	
1.2.7	Włókno kukurydziane	Produkt wytwarzania skrobi kukurydzianej. Zawiera głównie włókno.	Wilgotność, jeżeli < 50 % lub > 70 % Jeżeli wilgotność < 50 %: — Włókno surowe
1.2.8	Gluten kukurydziany	Produkt wytwarzania skrobi kukurydzianej. Zawiera głównie gluten uzyskiwany podczas oddzielania skrobi.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli < 70 % lub > 90 %
1.2.9	Gluten paszowy kukurydziany	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania skrobi kukurydzianej. Zawiera otręby kukurydziane i rozpuszczalne części kukurydzy. Produkt może także zawierać łamaną kukurydze i pozostałości z ekstrakcji oleju z zarodków kukurydzy. Można dodać do niego inne pochodne produkty skrobi i produkty z rafinowania lub fermentacji produktów skrobiowych; może być suszony.	Wilgotność, jeżeli < 40 % lub > 65 % Jeżeli wilgotność < 40 %: — Białko surowe — Włókno surowe — Skrobia — Tłuszcz surowy
1.2.10	Zarodki kukurydzy	Produkt wytwarzania grysiku, mąki lub skrobi z kukurydzy. Zawiera głównie zarodki kukurydzy, łuskę zewnętrzną i części bielma.	Wilgotność, jeżeli < 40 % lub > 60 % Jeżeli wilgotność < 40 %: — Białko surowe — Tłuszcz surowy
1.2.11	Makuch z zarodków kukurydzy	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie przetworzonych zarodków kukurydzy, do których mogą jeszcze przylegać fragmenty bielma i łuski.	Białko surowe Tłuszcz surowy
1.2.12	Śruta poekstrakcyjna z zarodków kukurydzy	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję przetworzonych zarodków kukurydzy.	Białko surowe
1.2.13	Surowy olej z zarodków kukurydzy	Produkt uzyskiwany z zarodków kukurydzy.	Tłuszcz surowy
1.2.14	Kukurydza, spęczniona	Produkt uzyskiwany z grubo mielonej lub łamanej kukurydzy metodą obróbki w ciepłych i wilgotnych warunkach oraz pod ciśnieniem.	Skrobia



Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
1.2.15	Roztwór z namoczonej kukurydzy [namok]	Stężona frakcja płynna z procesu rozmiękania kukurydzy.	Wilgotność, jeżeli < 45 % lub > 65 % Jeżeli wilgotność < 45 %: — Białko surowe
1.2.16	Kiszonka z kukurydzy cukrowej	Produkt uboczny przetwarzania kukurydzy cukrowej, zawierający rdzenie kolb, łuski, podstawę ziarna, krojone i suszone lub wyciskane. Uzyskiwany przez krojenie kolb kukurydzy cukrowej, jej łusek i liści, z dodatkiem ziaren kukurydzy cukrowej.	Włókno surowe
1.3.1	Proso	Ziarno <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.4.1	Owies	Ziarno <i>Avena sativa</i> L. i inne uprawne odmiany owsa.	Metoda ochrony przed degradacją w żwaczu, jeżeli ma zastosowanie
1.4.2	Owies, łuskany	Łuskane ziarna owsa. Mogą być poddawane obróbce parą.	
1.4.3	Płatki owsiane	Produkt uzyskiwany przez parowanie i walcowanie obłuskanego owsa. Może zawierać niewielkie ilości łuski owsianej.	Skrobia
1.4.4	Śruta owsiana	Produkt uzyskiwany podczas przetwarzania przesianego, łuskanego owsa na kaszę i mąkę. Zawiera głównie otręby owsiane i niewielkie ilości bielma.	Włókno surowe Skrobia
1.4.5	Otręby owsiane	Produkt wytwarzania mąki, uzyskiwany z przesianego ziarna łuskanego owsa. Zawiera głównie fragmenty łuski zewnętrznej i cząstki ziarna, z których usunięto większą część bielma.	Włókno surowe
1.4.6	Łuski owsiane	Produkt uzyskiwany podczas łuszczenia ziaren owsa.	Włókno surowe
1.4.7	Owies, ekspandowany	Produkt uzyskiwany z grubo mielonego lub łamanego owsa metodą obróbki w ciepłych i wilgotnych warunkach oraz pod ciśnieniem.	Skrobia
1.4.8	Kasza owsiana	Owies oczyszczony z usuniętą łuską.	Włókno surowe Skrobia
1.4.9	Mączka owsiana	Produkt uzyskiwany w drodze mielenia ziaren owsa.	Włókno surowe Skrobia
1.4.10	Mączka z owsa pastewnego	Produkt owsiany z wysoką zawartością skrobi, po łuszczeniu.	Włókno surowe
1.4.11	Pasza owsiana	Produkt uzyskiwany podczas przetwarzania przesianego, łuskanego owsa na kaszę i mąkę. Zawiera głównie otręby owsiane i niewielkie ilości bielma.	Włókno surowe
1.5.1	Nasiona komosy ryżowej, ekstrahowane	Oczyszczone całe nasiona komosy ryżowej ( <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.), z których usunięto saponiny zawarte w łusce zewnętrznej nasion.	
1.6.1	Ryż łamany	Produkt uzyskiwany podczas mielenia ryżu ( <i>Oryza sativa</i> L.), zawierający głównie niewymiarowe lub łamane ziarno.	Skrobia
1.6.2	Ryż, grubo mielony	Łuskany ryż, z którego w drodze mielenia usunięto wszystkie lub część otrębów i zarodków.	Skrobia
1.6.3	Ryż, wstępnie żelowany	Produkt uzyskiwany z grubo zmielonego lub łamanego ryżu metodą obróbki w ciepłych i wilgotnych warunkach oraz pod ciśnieniem.	Skrobia
1.6.4	Ryż ekstrudowany	Produkt uzyskiwany przez ekstrudowanie mąki ryżowej.	Skrobia

Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
1.6.5	Płatki ryżowe [ryż, wstępnie żelowany]	Produkt uzyskiwany przez płatkowanie wstępne żelowanych lub łamanych ziaren ryżu.	Skrobia
1.6.6	Ryż, łuskany/brązowy	Ryż niełuskany, z którego usunięto tylko łuskę.	Skrobia Włókno surowe
1.6.7	Grubo mielony ryż pastewny	Produkt uzyskiwany w drodze mielenia ryżu pastewnego, zawierający albo zielone, kredowobiałe lub niewymiarowe ziarna, oddzielone podczas mielenia ryżu łuskanego, albo zwykłe łuskane ziarno, które jest żółte lub ma plamy.	Skrobia
1.6.8	Mąka ryżowa	Produkt uzyskiwany przez mielenie ryżu bielonego.	Skrobia
1.6.9	Mąka z brązowego ryżu	Produkt uzyskiwany przez mielenie brązowego ryżu.	Włókno surowe Skrobia
1.6.10	Otręby ryżowe	Produkt mielenia łuskanego ryżu, zawierający zewnętrzną warstwę ziarna (owocnia, osłonka nasion, jądro, aleuron) z częścią zarodka.	Włókno surowe
1.6.11	Otręby ryżowe z węglanem wapnia	Produkt polerowania obłuskanego ryżu, zawierający głównie srebrzystą łuskę, cząstki warstwy aleuronowej, bielmo i zarodek. Zawiera zróżnicowaną ilość węglanu wapnia wynikającą z procesu polerowania.	Włókno surowe Węglan wapnia
1.6.12	Odtuszczone otręby ryżowe	Otręby ryżowe uzyskane z ekstrakcji oleju.	Włókno surowe
1.6.13	Olej z otrębów ryżowych	Olej ekstrahowany ze stabilizowanych otrębów ryżowych.	Tłuszcz surowy
1.6.14	Śruta ryżowa	Produkt wytwarzania mąki ryżowej i skrobi ryżowej, uzyskiwany w drodze mielenia na sucho lub mokro i przesiewania. Zawiera głównie skrobię, białko, tłuszcz i włókno.	Skrobia, jeżeli > 20 % Białko surowe, jeżeli > 10 % Tłuszcz surowy, jeżeli > 5 % Włókno surowe
1.6.15	Mączka paszowa z ryżu parzonego	Produkt polerowania łuskanego ryżu parzonego, zawierający głównie srebrzystą łuskę, cząstki warstwy aleuronowej, bielmo i zarodki. Zawiera zróżnicowane ilości węglanu wapnia używanego w procesie polerowania.	Włókno surowe Węglan wapnia
1.6.16	Ryż browarniany	Najmniejsze łamane fragmenty z procesu mielenia ryżu, zwykle jedna czwarta całego ziarna.	Skrobia
1.6.17	Zarodki ryżowe	Produkt zawierający głównie zarodki usunięte podczas mielenia ryżu i oddzielone od otrębów.	Tłuszcz surowy Białko surowe
1.6.18	Makuch z zarodków ryżowych	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie zarodków ryżowych, do których przylegają jeszcze fragmenty bielma i łuski.	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
1.6.19	Śruta poekstrakcyjna z zarodków ryżowych	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję zarodków ryżowych, do których przylegają jeszcze fragmenty bielma i łuski.	Białko surowe
1.6.20	Białko ryżowe	Produkt wytwarzania skrobi ryżowej z łamanego ryżu, uzyskiwany przez mielenie na mokro, przesiewanie, rozdzielanie, zateżanie i suszenie.	Białko surowe
1.6.21	Płynna pasza z ryżu polerowanego	Zateżony płynny produkt mielenia na mokro i przesiewania ryżu.	Skrobia
1.7.1	Żyto	Ziarno <i>Secale cereale</i> L.	

Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
1.7.2	Śruta żytnia	Produkt wytwarzania mąki, uzyskiwany z przesiewanego żyta. Zawiera głównie cząstki bielma z drobnymi fragmentami łuski zewnętrznej i różnymi częściami ziarna.	Skrobia Włókno surowe
1.7.3	Pasza żytnia	Produkt wytwarzania mąki, uzyskiwany z przesiewanego żyta. Zawiera głównie fragmenty łuski zewnętrznej i cząstki ziarna, z którego usunięto mniej bielma niż z otrębów żytnich.	Skrobia Włókno surowe
1.7.4	Otręby żytnie	Produkt wytwarzania mąki, uzyskiwany z przesiewanego żyta. Zawiera głównie fragmenty łuski zewnętrznej i cząstki ziarna, z którego usunięto większą część bielma.	Skrobia Włókno surowe
1.8.1	Sorgo [proso]	Ziarno/nasiona <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench	
1.8.2	Sorgo białe	Ziarno sorga białego.	
1.8.3	Gluten paszowy z sorga	Wysuszony produkt uzyskiwany podczas oddzielania skrobi sorga. Zawiera głównie otręby i niewielkie ilości glutenu. Produkt może także zawierać wysuszone pozostałości z wody do maceracji; może mieć dodane zarodki.	Białko surowe
1.9.1	Orkisz	Ziarno orkiszu <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> .	
1.9.2	Otręby orkiszowe	Produkt wytwarzania mąki orkiszowej. Zawiera głównie łuskę zewnętrzną i niewielkie ilości fragmentów zarodków orkiszowych oraz bielma.	Włókno surowe
1.9.3	Łuski orkiszowe	Produkt uzyskiwany podczas łuszczenia ziaren orkiszu.	Włókno surowe
1.9.4	Śruta orkiszowa	Produkt uzyskiwany podczas przetwarzania przesianego, łuskanego orkiszu na mąkę orkiszową. Zawiera głównie cząstki bielma z drobnymi fragmentami łuski zewnętrznej i ziarna z przesiewania.	Włókno surowe Skrobia
1.10.1	Pszenżyto	Ziarno mieszańca <i>Triticum X Secale cereale</i> L. Hybrid.	
1.11.1	Pszenica	Ziarno <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. i inne uprawne odmiany pszenicy. Może być chronione przed degradacją w żwaczu.	Metoda ochrony przed degradacją w żwaczu, jeżeli ma zastosowanie
1.11.2	Kielki pszenicy	Produkt uzyskiwany z kielkującej pszenicy browarnej w wyniku oczyszczania słodu, zawierający kielki, drobne fragmenty zboża, łuskę i niewielkie łamane ziarna pszenicy browarnej.	
1.11.3	Pszenica, wstępnie żelowana	Produkt uzyskiwany z grubo mielonej lub łamanej pszenicy metodą obróbki w ciepłych i wilgotnych warunkach oraz pod ciśnieniem.	Skrobia
1.11.4	Śruta pszenna	Produkt wytwarzania mąki, uzyskiwany z przesiewanego ziarna pszenicy lub łuskanego orkiszu. Zawiera głównie cząstki bielma z drobnymi fragmentami łuski zewnętrznej i ziarna z przesiewania.	Włókno surowe Skrobia
1.11.5	Płatki pszenne	Produkt uzyskiwany przez parowanie i walcowanie obłuskaanej pszenicy. Może zawierać niewielkie ilości łuski pszennej. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Włókno surowe Skrobia Metoda ochrony przed degradacją w żwaczu, jeżeli ma zastosowanie

Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
1.11.6	Pasza pszenna	Produkt wytwarzania mąki lub słodowania, uzyskiwany z przesiewanego ziarna pszenicy lub łuskanego orkisz. Zawiera głównie fragmenty łuski zewnętrznej i cząstki ziarna, z którego usunięto mniej bielma niż z otrębów pszennych.	Włókno surowe
1.11.7	Otręby pszenne <sup>(3)</sup>	Produkt wytwarzania mąki lub słodowania, uzyskiwany z przesiewanego ziarna pszenicy lub łuskanego orkisz. Zawiera głównie fragmenty łuski zewnętrznej i cząstki ziarna, z których usunięto większą część bielma.	Włókno surowe
1.11.8	Cząstki fermentowanej, słodowanej pszenicy	Produkt uzyskiwany w procesie łączącym słodowanie i fermentację pszenicy i otrębów pszennych. Produkt jest następnie suszony i grubo mielony.	Skrobia Włókno surowe
1.11.10	Włókno pszenne	Włókno ekstrahowane podczas przetwarzania pszenicy. Zawiera głównie włókno.	Wilgotność, jeżeli < 60 % lub > 80 % Jeżeli wilgotność < 60 %: — Włókno surowe
1.11.11	Zarodki pszenicy	Produkt mielenia na drobno, zawierający głównie zarodki pszenicy, walcowane lub nie, do których mogą jeszcze przylegać fragmenty bielma lub łuski zewnętrznej.	Białko surowe Tłuszcz surowy
1.11.12	Zarodki pszenicy, fermentowane	Produkt fermentacji zarodków pszenicy, przy czym mikroorganizmy zostały inaktywowane.	Białko surowe Tłuszcz surowy
1.11.13	Makuch z zarodków pszenicy	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany w drodze tłoczenia zarodków pszenicy ( <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. i innych uprawnych odmian pszenicy i obłuskanego orkisz ( <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> L.)), do których mogą jeszcze przylegać fragmenty bielma i łuski.	Białko surowe
1.11.15	Białko pszenne	Białko pszenne ekstrahowane podczas wytwarzania skrobi lub etanolu; może być częściowo hydrolizowane.	Białko surowe
1.11.16	Gluten paszowy pszeniczny	Produkt wytwarzania skrobi pszennej i glutenu. Zawiera głównie otręby, z których kielki mogły zostać częściowo usunięte. Można dodać rozpuszczalne części pszenicy, łamaną pszenicę i inne pochodne produkty skrobi i produkty pochodzące z rafinowania produktów skrobi.	Wilgotność, jeżeli < 45 % lub > 60 % Jeżeli wilgotność < 45 %: — Białko surowe — Skrobia
1.11.18	Gluten pszeniczny witalny	Białko pszenicy charakteryzujące się wysoką wiskoelastycznością po uwodnieniu, przy minimalnej zawartości białka 80 % (N × 6,25) i maksymalnej zawartości popiołu w suchej masie 2 %.	Białko surowe
1.11.19	Płynna skrobia pszenna	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania skrobi/glukozy oraz glutenu z pszenicy.	Wilgotność, jeżeli < 65 % lub > 85 % Jeżeli wilgotność < 65 %: — skrobia
1.11.20	Skrobia pszenna zawierająca białko, częściowo odcukrzona	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania skrobi pszennej, zawierający głównie odcukrzoną skrobię, rozpuszczalne białko i inne rozpuszczalne części bielma.	Białko surowe Skrobia Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę
1.11.21	Rozpuszczalne części pszenicy	Produkt uzyskiwany z pszenicy po ekstrakcji na mokro białka i skrobi. Może być hydrolizowany.	Wilgotność, jeżeli < 55 % lub > 85 % Jeżeli wilgotność < 55 %: — Białko surowe

Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
1.11.22	Koncentrat pszeniczny drożdżowy	Mokry produkt uboczny, uwalniany po fermentacji skrobi pszennej podczas wytwarzania alkoholu.	Wilgotność, jeżeli < 60 % lub > 80 % Jeżeli wilgotność < 60 %: — Białko surowe
1.11.23	Pozostałości po przesiewaniu pszenicy browarnej	Produkt oczyszczania pszenicy browarnej, zawierający niewielkie ziarna pszenicy browarnej i fragmenty łamanego ziarna pszenicy browarnej, oddzielone przed procesem słodowania.	Włókno surowe
1.11.24	Pszenica browarna i drobne fragmenty słołu	Drobne fragmenty zboża aspirowane w wyniku przenoszenia ziarna.	Włókno surowe
1.11.25	Łuski pszenicy browarnej	Produkt oczyszczania pszenicy browarnej, zawierający fragmenty łuski i drobne fragmenty pszenicy.	Włókno surowe
1.12.2	Mąka z ziarna (*)	Mąka z mielenia ziarna.	Skrobia Włókno surowe
1.12.3	Koncentrat białka z ziarna (*)	Koncentrat i suszony produkt uzyskiwany z ziarna po usunięciu skrobi w drodze fermentacji drożdżowej.	Białko surowe
1.12.4	Pozostałości po przesiewaniu ziarna zbóż (*)	Pozostałości po przesiewaniu zbóż i słołu.	Włókno surowe
1.12.5	Zarodki ziarna (*)	Produkt mielenia na drobno i wytwarzania skrobi, zawierający głównie zarodki ziarna, walcowane lub nie, do których mogą jeszcze przylegać fragmenty bielma lub łuski zewnętrznej.	Białko surowe Tuszcz surowy
1.12.6	Syrop z ziaren orkiszowy (*)	Produkt uzyskiwany z odparowania koncentratu soku surowego z fermentacji i destylacji ziarna wykorzystanego w produkcji alkoholu zbożowego.	Wilgotność, jeżeli < 45 % lub > 70 % Jeżeli wilgotność < 45 %: — Białko surowe
1.12.7	Wywar gorzelniany zbożowy mokry (*)	Wilgotny produkt wytwarzany jako stała frakcja w drodze odwirowania lub filtrowania soku surowego z fermentowanych i destylowanych ziaren wykorzystanych w produkcji alkoholu zbożowego.	Wilgotność, jeżeli < 65 % lub > 88 % Jeżeli wilgotność < 65 %: — Białko surowe
1.12.8	Zagęszczony wywar gorzelniany (*)	Wilgotny produkt z wytwarzania alkoholu przez destylację zacieru z pszenicy i syropu cukrowego po uprzednim oddzieleniu otrębów i glutenu.	Wilgotność, jeżeli < 65 % lub > 88 % Jeżeli wilgotność < 65 %: — białko surowe, jeżeli > 10 %
1.12.9	Wywar gorzelniany zbożowy (*)	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania alkoholu w drodze destylacji zacieru z ziarna zbóż lub innych produktów skrobiowych i zawierających cukier. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Wilgotność, jeżeli < 60 % lub > 80 % Jeżeli wilgotność < 60 %: — Białko surowe Metoda ochrony przed degradacją w żwaczu, jeżeli ma zastosowanie
1.12.10	Wywar gorzelniany zbożowy suszony (*)	Produkt destylacji alkoholu uzyskiwany w drodze suszenia stałych pozostałości przefermentowanego ziarna. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe Metoda ochrony przed degradacją w żwaczu, jeżeli ma zastosowanie
1.12.11	Wywar gorzelniany zbożowy ciemny (*)	Produkt destylacji alkoholu uzyskiwany w drodze suszenia stałych pozostałości przefermentowanego ziarna, do których dodano syrop ciemny piwny lub odparowany przefermentowany zacier. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe Metoda ochrony przed degradacją w żwaczu, jeżeli ma zastosowanie
1.12.12	Młóto browarniane	Produkt browarnictwa zawierający pozostałości słodowanych i niesłodowanych zbóż i innych produktów skrobiowych, które mogą zawierać chmiel. Zwykle wprowadzany do obrotu w stanie mokrym, ale może być sprzedawany także w postaci suchej.	Wilgotność, jeżeli < 65 % lub > 88 % Jeżeli wilgotność < 65 %: — Białko surowe

Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
1.12.13	Młóto	Produkt stały uzyskiwany w procesie wytwarzania whisky słodowej. Zawiera pozostałości po ekstrakcji jęczmienia browarnego gorącą wodą. Zwykle wprowadzany do obrotu w postaci wilgotnej po usunięciu ekstraktu przez grawitację.	Wilgotność, jeżeli < 65 % lub > 88 % Jeżeli wilgotność < 65 %: — Białko surowe
1.12.14	Przefiltrowane ziarna zacieru	Produkt stały uzyskiwany podczas wytwarzania piwa, ekstraktu słodowego i whisky. Zawiera pozostałości po ekstrakcji gorącą wodą grubo mielonego słołu i ewentualnie inne dodatki bogate w cukry i skrobię. Zwykle wprowadzany do obrotu w postaci mokrej po usunięciu ekstraktu przez wyciskanie.	Wilgotność, jeżeli < 65 % lub > 88 % Jeżeli wilgotność < 65 %: — Białko surowe
1.12.15	Syrop piwny	Produkt pozostały w destylatorze po pierwszej (sok surowy) destylacji słołu.	Białko surowe, jeżeli > 10 %
1.12.16	Syrop piwny ciemny	Produkt z pierwszej (sok surowy) destylacji słołu uzyskiwany przez odparowanie syropu piwnego pozostałego w destylatorze.	Wilgotność, jeżeli < 45 % lub > 70 % Jeżeli wilgotność < 45 %: Białko surowe

## 2. Nasiona oleiste, owoce oleiste i ich produkty pochodne

Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
2.1.1	Makuch z babassu	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie orzechów palmy Babassu, odmiany <i>Orbignya</i> .	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.2.1	Nasiona lnianki siewnej	Nasiona <i>Camelina sativa</i> L. Crantz.	
2.2.2	Makuch z lnianki siewnej	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion lnianki siewnej.	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.2.3	Śruta poekstrakcyjna z lnianki siewnej	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makucha z nasion lnianki siewnej.	Białko surowe
2.3.1	Łupiny kakaowca	Łupiny suszonego i prażonego ziarna <i>Theobroma cacao</i> L.	Włókno surowe
2.3.2	Łuski kakaowe	Produkt uzyskiwany w drodze przetwarzania ziarna kakaowego.	Włókno surowe Białko surowe
2.3.3	Śruta poekstrakcyjna z częściowo obłuszczonego ziarna kakaowego	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję suszonego i prażonego ziarna kakaowego <i>Theobroma cacao</i> L., z którego usunięto część łuski.	Białko surowe Włókno surowe
2.4.1	Makuch z kopry	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie suszonego rdzenia (bielmo) i łuski zewnętrznej (łupina nasienna) nasion palmy kokosowej <i>Cocos nucifera</i> L.	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.4.2	Hydrolizowany makuch z kopry	Produkt wytwarzania oleju, uzyskany przez tłoczenie i enzymatyczną hydrolizę suszonego rdzenia (bielmo) i łuski zewnętrznej (łupina nasienna) nasion palmy kokosowej <i>Cocos nucifera</i> L.	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.4.3	Śruta poekstrakcyjna z kopry	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję suszonego rdzenia (bielmo) i łuski zewnętrznej (łupina nasienna) nasion palmy kokosowej.	Białko surowe
2.5.1	Nasiona bawełny	Nasiona <i>Gossypium</i> ssp., z których usunięto włókno. Mogą być chronione przed degradacją w żwaczu.	Metoda ochrony przed degradacją w żwaczu, jeżeli ma zastosowanie

Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
2.5.2	Śruta poekstrakcyjna z częściowo obłuszczonych nasion bawełny	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję nasion bawełny, z których usunięto włókno i część łuski. Maksymalna zawartość włókna surowego: 22,5 % w suchej masie). Może być chroniony przed degradacją w żwacu.	Białko surowe Włókno surowe Metoda ochrony przed degradacją w żwacu, jeżeli ma zastosowanie
2.5.3	Makuch z nasion bawełny	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion bawełny, z których usunięto włókno.	Białko surowe Włókno surowe Tłuszcz surowy
2.6.1	Makuch z częściowo obłuszczonych orzechów ziemnych	Produkt wytwarzania oleju, uzyskany przez tłoczenie częściowo obłuszczonych orzechów ziemnych <i>Arachis hypogaea</i> L. i innych gatunków <i>Arachis</i> . (Maksymalna zawartość włókna surowego: 16 % w suchej masie)	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.6.2	Śruta poekstrakcyjna z częściowo obłuszczonych orzechów ziemnych	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję makucha z częściowo obłuszczonych orzechów ziemnych. (Maksymalna zawartość włókna surowego: 16 % w suchej masie)	Białko surowe Włókno surowe
2.6.3	Makuch z obłuszczonych orzechów ziemnych	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany z tłoczenie obłuszczonych orzechów ziemnych.	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.6.4	Śruta poekstrakcyjna z obłuszczonych orzechów ziemnych	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję makucha z obłuszczonych orzechów ziemnych.	Białko surowe Włókno surowe
2.7.1	Makuch z nasion drzewa kapokowego	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion drzewa kapokowego ( <i>Ceiba pentadra</i> L. Gaertn.).	Białko surowe Włókno surowe
2.8.1	Siemię lniane	Nasiona lnu <i>Linum usitatissimum</i> L. (minimalna czystość botaniczna: 93 %) w postaci całych, spłaszczonych lub grubo mielonych nasion. Mogą być chronione przed degradacją w żwacu.	Metoda ochrony przed degradacją w żwacu, jeżeli ma zastosowanie
2.8.2	Makuch z siemienia lnianego	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion lnu. (Minimalna czystość botaniczna: 93 %)	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.8.3	Śruta poekstrakcyjna lniana	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makucha z siemienia lnianego. Może zawierać maksymalnie 1 % wykorzystanej ziemi bielącej ze zintegrowanych zakładów tłoczenia i rafinacji lub z pomocniczych materiałów filtracyjnych. Może być chroniony przed degradacją w żwacu.	Białko surowe Metoda ochrony przed degradacją w żwacu, jeżeli ma zastosowanie
2.9.1	Otręby z nasion gorczycy	Produkt wytwarzania gorczycy ( <i>Brassica juncea</i> L.). Zawiera fragmenty łuski zewnętrznej i cząstki ziarna.	Włókno surowe
2.9.2	Śruta poekstrakcyjna z nasion gorczycy	Produkt uzyskiwany w drodze ekstrakcji lotnego oleju z nasion gorczycy.	Białko surowe
2.10.1	Nasiona nigru	Nasiona olejarki abisyńskiej <i>Guizotia abyssinica</i> (L. F.) Cass.	
2.10.2	Makuch z nasion nigru	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion nigru (maksymalna zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl: 3,4 %).	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.11.1	Pułpa z oliwek	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję tłoczonych oliwek <i>Olea europea</i> L., oddzielonych na tyle, na ile to możliwe, od cząstek pestek.	Białko surowe Włókno surowe Tłuszcz surowy

Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
2.12.1	Makuch z rdzenia palmy	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie rdzeni palmowych olejowca gwinejskiego <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L.H. Bailey ( <i>Elaeis melanococca</i> auct.), z których usunięto możliwie jak najwięcej twardej łupiny zewnętrznej.	Białko surowe Włókno surowe Tłuszcz surowy
2.12.2	Śruta poekstrakcyjna palmowa	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję rdzeni palmowych, z których usunięto możliwie jak najwięcej twardej łupiny zewnętrznej.	Białko surowe Włókno surowe
2.13.1	Nasiona dyni i dyniowatych	Nasiona <i>Cucurbita pepo</i> L. i roślin z rodzaju <i>Cucurbita</i> .	
2.13.2	Makuch z nasion dyni i dyniowatych	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion <i>Cucurbita pepo</i> L. i nasion roślin z rodzaju <i>Cucurbita</i> .	Białko surowe Tłuszcz surowy
2.14.1	Nasiona rzepaku (5)	Nasiona rzepaku <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., sarsonu indyjskiego <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz oraz rzepaku <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. Minimalna czystość botaniczna: 94 %. Mogą być chronione przed degradacją w żwaczu.	Metoda ochrony przed degradacją w żwaczu, jeżeli ma zastosowanie
2.14.2	Makuch z nasion rzepaku	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion rzepaku. Może zawierać maksymalnie 1 % wykorzystanej ziemi bielącej ze zintegrowanych zakładów tłoczenia i rafinacji lub z pomocniczych materiałów filtracyjnych. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe Metoda ochrony przed degradacją w żwaczu, jeżeli ma zastosowanie
2.14.3	Śruta poekstrakcyjna rzepakowa	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makucha z nasion rzepaku. Może zawierać maksymalnie 1 % wykorzystanej ziemi bielącej ze zintegrowanych zakładów tłoczenia i rafinacji lub z pomocniczych materiałów filtracyjnych. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe Metoda ochrony przed degradacją w żwaczu, jeżeli ma zastosowanie
2.14.4	Nasiona rzepaku, ekstrudowane	Produkt uzyskiwany z całego rzepaku metodą obróbki w ciepłych i wilgotnych warunkach oraz pod ciśnieniem, zwiększających żelowanie skrobi. Może być chroniony przed degradacją w żwaczu.	Białko surowe Tłuszcz surowy Metoda ochrony przed degradacją w żwaczu, jeżeli ma zastosowanie
2.14.5	Białkowy koncentrat z nasion rzepaku	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany w drodze oddzielenia frakcji białkowej makucha z nasion rzepaku lub nasion rzepaku.	Białko surowe
2.15.1	Nasiona krokoszu barwierskiego	Nasiona krokoszu barwierskiego <i>Carthamus tinctorius</i> L.	
2.15.2	Śruta poekstrakcyjna z częściowo obłuszczonego nasion krokoszu	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję częściowo obłuszczonego nasion krokoszu.	Białko surowe Włókno surowe
2.15.3	Łuski nasion krokoszu	Produkt uzyskiwany podczas łuszczenia nasion krokoszu.	Włókno surowe
2.16.1	Ziarno sezamu	Ziarno <i>Sesamum indicum</i> L.	
2.17.1	Ziarno sezamu, częściowo łuszczone	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez usunięcie części łuski.	Białko surowe Włókno surowe
2.17.2	Łuski ziarna sezamu	Produkt uzyskiwany podczas łuszczenia ziarna sezamu.	Włókno surowe
2.17.3	Makuch z ziarna sezamu	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie ziarna sezamu (maksymalna zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl: 5 %).	Białko surowe Włókno surowe Tłuszcz surowy
2.18.1	Nasiona soi toastowane	Nasiona soi ( <i>Glycine max.</i> L. Merr.) poddane odpowiedniej obróbce cieplnej. (Aktywność ureazy: maksymalnie 0,4 mg N/g × min.). Mogą być chronione przed degradacją w żwaczu.	Metoda ochrony przed degradacją w żwaczu, jeżeli ma zastosowanie



Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
2.18.2	Makuch z nasion soi	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion soi.	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.18.3	Śruta poekstrakcyjna sojowa	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany z nasion soi po ekstrakcji i odpowiedniej obróbce cieplnej. (Aktywność ureazy: maksymalnie 0,4 mg N/g × min.). Może zawierać maksymalnie 1 % wykorzystanej ziemi bielącej ze zintegrowanych zakładów tłoczenia i rafinacji lub z pomocniczych materiałów filtracyjnych. Może być chroniony przed degradacją w żwacu.	Białko surowe Włókno surowe jeżeli > 8 % w suchej masie Metoda ochrony przed degradacją w żwacu, jeżeli ma zastosowanie
2.18.4	Śruta poekstrakcyjna sojowa, z obłuszczonych nasion soi	Produkt wytwarzania oleju uzyskiwany z obłuszczonych nasion soi po ekstrakcji i odpowiedniej obróbce cieplnej. Może zawierać maksymalnie 1 % wykorzystanej ziemi bielącej ze zintegrowanych zakładów tłoczenia i rafinacji lub z pomocniczych materiałów filtracyjnych (aktywność ureazy: maksymalnie 0,5 mg N/g × min.). Może być chroniony przed degradacją w żwacu.	Białko surowe Metoda ochrony przed degradacją w żwacu, jeżeli ma zastosowanie
2.18.5	Łuski nasion soi	Produkt uzyskiwany podczas obłuszczenia nasion soi.	Włókno surowe
2.18.6	Nasiona soi, ekstrudowane	Produkt uzyskiwany z nasion soi metodą obróbki w ciepłych i wilgotnych warunkach oraz pod ciśnieniem, zwiększających żelowanie skrobi. Może być chroniony przed degradacją w żwacu.	Białko surowe Tłuszcz surowy Metoda ochrony przed degradacją w żwacu, jeżeli ma zastosowanie
2.18.7	Koncentrat białka sojowego	Produkt uzyskiwany z obłuszczonych nasion soi po ekstrakcji tłuszczu, poddanych fermentacji lub powtórnej ekstrakcji w celu obniżenia poziomu ekstraktu wolnego od azotu.	Białko surowe
2.18.8	Pulpa z nasion soi [pasta z nasion soi]	Produkt uzyskiwany podczas ekstrakcji nasion soi do przygotowywania żywności.	Białko surowe
2.18.9	Nasiona soi melasowane	Produkt uzyskiwany podczas przetwarzania nasion soi.	Białko surowe Tłuszcz surowy
2.18.10	Produkt uboczny przygotowywania nasion soi	Produkt uzyskiwany podczas przetwarzania nasion soi w celu otrzymania przetworów żywnościowych.	Białko surowe
2.19.1	Nasiona słonecznika	Nasiona <i>Helianthus annuus</i> L. Mogą być chronione przed degradacją w żwacu.	Metoda ochrony przed degradacją w żwacu, jeżeli ma zastosowanie
2.19.2	Makuch z nasion słonecznika	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion słonecznika.	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.19.3	Śruta poekstrakcyjna słonecznikowa	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makucha z nasion słonecznika. Może zawierać maksymalnie 1 % wykorzystanej ziemi bielącej ze zintegrowanych zakładów tłoczenia i rafinacji lub z pomocniczych materiałów filtracyjnych. Może być chroniony przed degradacją w żwacu.	Białko surowe Metoda ochrony przed degradacją w żwacu, jeżeli ma zastosowanie
2.19.4	Śruta poekstrakcyjna słonecznikowa, z obłuszczonych nasion słonecznika	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję i odpowiednią obróbkę cieplną makucha z nasion słonecznika, z których usunięto łuskę, całkowicie lub częściowo. Może zawierać maksymalnie 1 % wykorzystanej ziemi bielącej ze zintegrowanych zakładów tłoczenia i rafinacji lub z pomocniczych materiałów filtracyjnych. (Maksymalna zawartość włókna surowego: 27,5 % w suchej masie).	Białko surowe Włókno surowe
2.19.5	Łuski nasion słonecznika	Produkt uzyskiwany podczas obłuszczenia nasion słonecznika.	Włókno surowe
2.20.1	Oleje i tłuszcze roślinne <sup>(6)</sup>	Oleje i tłuszcze uzyskiwane z roślin (za wyjątkiem oleju rycynowego z rącznika pospolitego), mogą być odszlamowane, rafinowane lub utwardzone.	Wilgotność, jeżeli > 1 %
2.21.1	Lecytyna surowa	Fosfolipidy uzyskiwane podczas odszlamiania oleju surowego z nasion oleistych i owoców oleistych.	

Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
2.22.1	Nasiona konopi	Kontrolowane nasiona konopi <i>Cannabis sativa</i> L. o maksymalnej zawartości THC zgodnej z prawodawstwem UE.	
2.22.2	Makuch z nasion konopi	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie nasion konopi.	Białko surowe Włókno surowe
2.22.3	Olej z konopi	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie rośliny i nasion konopi.	Białko surowe Tłuszcz surowy Włókno surowe
2.23.1	Nasiona maku	Nasiona <i>Papaver somniferum</i> L.	
2.23.2	Śruta poekstrakcyjna makowa	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez ekstrakcję makucha z nasion maku.	Białko surowe

### 3. Nasiona roślin strączkowych i ich produkty pochodne

Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
3.1.1	Fasola, toastowana	Nasiona <i>Phaseolus</i> spp. lub <i>Vigna</i> spp. poddane stosownej obróbce cieplnej. Mogą być chronione przed degradacją w żwaczu.	Metoda ochrony przed degradacją w żwaczu, jeżeli ma zastosowanie
3.1.2	Koncentrat białkowy fasoli	Produkt uzyskiwany z oddzielonej wody po namoczeniu fasoli, podczas wytwarzania skrobi.	Białko surowe
3.2.1	Chleb świętojański, suszony	Suszone owoce szarańczyny strąkowego <i>Ceratonia siliqua</i> L.	Włókno surowe
3.2.3	Strąki szarańczyny strąkowego, suszone	Produkt uzyskiwany przez rozdrobnienie suchych owoców (strąków) szarańczyny strąkowego, z których usunięto nasiona.	Włókno surowe
3.2.4	Mączka z suszonych strąków szarańczyny strąkowego, mikronizowana	Produkt uzyskiwany przez mikronizację suszonych owoców szarańczyny strąkowego, z których usunięto nasiona.	Włókno surowe Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę
3.2.5	Zarodki szarańczyny strąkowego	Zarodki nasion szarańczyny strąkowego.	Białko surowe
3.2.6	Makuch z zarodków szarańczyny strąkowego	Produkt wytwarzania oleju, uzyskiwany przez tłoczenie zarodków szarańczyny strąkowego.	Białko surowe
3.2.7	Nasiona szarańczyny strąkowego	Nasiona szarańczyny strąkowego.	Włókno surowe
3.3.1	Ciecierzycza	Nasiona <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.4.1	Wyka soczewicowata	Nasiona <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.5.1	Nasiona kozieradki	Nasiona kozieradki pospolitej ( <i>Trigonella foenum-graecum</i> ).	
3.6.1	Mączka z ekstrahowanych nasion guar	Produkt uzyskiwany po ekstrakcji kleju roślinnego z nasion <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub.	Białko surowe
3.6.2	Śruta poekstrakcyjna z zarodków guar	Produkt ekstrakcji kleju roślinnego z zarodków nasion guar.	Białko surowe
3.7.1	Bobik	Nasiona <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. i var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.	
3.7.2	Płatki bobiku	Produkt uzyskiwany przez parowanie i walcowanie obłuszczonego bobiku.	Skrobia Białko surowe
3.7.3	Łuski bobiku	Produkt uzyskiwany podczas obłuszczania nasion bobiku, zawierający głównie łuski zewnętrzne.	Włókno surowe Białko surowe

Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
3.7.4	Bobik, obłuszczony	Produkt uzyskiwany podczas obłuszczenia nasion bobiku, zawierający głównie bielmo nasion bobiku.	Białko surowe Włókno surowe
3.7.5	Białko bobiku	Produkt uzyskiwany przez mielenie i frakcjonowanie powietrzem bobiku.	Białko surowe
3.8.1	Soczewica jadalna	Nasiona <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.	
3.8.2	Łuski soczewicy	Produkt uzyskiwany podczas obłuszczenia nasion soczewicy.	Włókno surowe
3.9.1	Łubiny słodkie	Nasiona <i>Lupinus</i> ssp. o niskiej zawartości gorzkich nasion.	
3.9.2	Łubiny słodkie, obłuszczone	Obłuszczone nasiona łubinu.	Białko surowe
3.9.3	Łuski łubinu	Produkt uzyskiwany podczas obłuszczenia nasion łubinu, zawierający głównie łuski zewnętrzne.	Białko surowe Włókno surowe
3.9.4	Pulpa z łubinu	Produkt uzyskiwany po ekstrakcji składników łubinu.	Włókno surowe
3.9.5	Śruta z łubinu	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania mąki z łubinu. Zawiera głównie cząstki liścienia i małe ilości łuski.	Białko surowe Włókno surowe
3.9.6	Białko łubinu	Produkt uzyskiwany z oddzielonej wody po namoczeniu łubinu podczas wytwarzania skrobi lub po zmieleniu i frakcjonowaniu powietrzem.	Białko surowe
3.9.7	Mączka białkowa z łubinu	Produkt przetwarzania łubinu w celu wyprodukowania mączki o wysokiej zawartości białka.	Białko surowe
3.10.1	Fasola mung	Nasiona <i>Vigna radiata</i> L.	
3.11.1	Groch	Nasiona <i>Pisum</i> ssp. Mogą być chronione przed degradacją w żwaczu.	Metoda ochrony przed degradacją w żwaczu, jeżeli ma zastosowanie
3.11.2	Otręby grochowe	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania mączki grochowej. Zawiera głównie łuski usunięte podczas obłuszczenia i oczyszczania grochu.	Włókno surowe
3.11.3	Płatki grochowe	Produkt uzyskiwany przez parowanie i walcowanie obłuszczonych nasion grochu.	Skrobia
3.11.4	Mąka grochowa	Produkt uzyskiwany podczas mielenia grochu.	Białko surowe
3.11.5	Łuski grochowe	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania mączki grochowej. Zawiera głównie łuski usunięte podczas obłuszczenia i oczyszczania grochu oraz małe ilości bielma.	Włókno surowe
3.11.6	Groch, obłuszczony	Obłuszczone nasiona grochu.	Białko surowe Włókno surowe
3.11.7	Śruta grochowa	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania mąki grochowej. Zawiera głównie cząstki liścienia i małe ilości łuski.	Białko surowe Włókno surowe
3.11.8	Pozostałości po przesiewaniu grochu	Fragmenty grochu pozostałe po procesie przesiewania.	Włókno surowe
3.11.9	Białko grochu	Produkt uzyskiwany z oddzielonej wody po namoczeniu grochu podczas wytwarzania skrobi lub po mieleniu i frakcjonowaniu powietrzem.	Białko surowe
3.11.10	Pulpa grochowa	Produkt uzyskiwany z ekstrakcji na mokro skrobi i białka z grochu. Zawiera głównie włókno wewnętrzne i skrobię.	Wilgotność, jeżeli < 70 % lub > 85 % Skrobia Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie

Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
3.11.11	Rozpuszczalne części grochu	Produkt uzyskiwany z ekstrakcji na mokro skrobi i białka z grochu. Zawiera głównie rozpuszczalne białko i oligosacharydy.	Wilgotność, jeżeli < 60 % lub > 85 % Cukier całkowity Białko surowe
3.11.12	Włókno grochu	Produkt uzyskiwany przez ekstrakcję po mieleniu i przesiewaniu obłuszczonego grochu.	Włókno surowe
3.12.1	Wyka siewna	Nasiona <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> i inne odmiany.	
3.13.1	Łęźwian siewny (?)	Nasiona <i>Lathyrus sativus</i> L. poddane stosownej obróbce cieplnej.	
3.14.1	Wyka jednokwiatowa	Nasiona <i>Vicia monanthos</i> Desf.	

## 4. Rośliny bulwiaste, rośliny korzeniowe i ich produkty pochodne

Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
4.1.1	Burak cukrowy	Korzenie <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell.	
4.1.2	Liście i korzenie buraka cukrowego	Świeży produkt wytwarzania cukru zawierający głównie oczyszczone części buraka cukrowego z częściami liści lub bez.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 5 % w suchej masie Wilgotność, jeżeli < 50 %
4.1.3	Cukier (z buraków cukrowych) [sacharoza]	Cukier ekstrahowany z buraków cukrowych przy użyciu wody.	Sacharoza
4.1.4	Melasa buraczana (z buraków cukrowych)	Produkt o konsystencji syropu uzyskiwany podczas wytwarzania lub rafinowania cukru z buraków cukrowych.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Wilgotność, jeżeli > 28 %
4.1.5	Melasa buraczana (z buraków cukrowych), częściowo pozbawiona cukru lub betainy	Produkt uzyskiwany po dalszej ekstrakcji sacharozy lub betainy przy użyciu wody z melasy buraczanej.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Wilgotność, jeżeli > 28 %
4.1.6	Melasa zawierająca izomaltulozę	Niekryształiczna frakcja z wytwarzania izomaltulozy w drodze enzymatycznego przekształcania sacharozy z buraków cukrowych.	Wilgotność, jeżeli > 40 %
4.1.7	Wysłodki buraczane mokre (z buraków cukrowych)	Produkt wytwarzania cukru składający się z ekstrahowanej wodą i suszonej krajanki buraków cukrowych. Minimalna zawartość wilgoci: 82 %. Zawartość cukru jest niska i spada do zera w wyniku fermentacji (kwasem mlekowym).	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 5 % w suchej masie Wilgotność, jeżeli < 82 % lub > 92 %
4.1.8	Wysłodki buraczane prasowane (z buraków cukrowych)	Produkt wytwarzania cukru składający się z ekstrahowanej wodą i mechanicznie wyciskanej krajanki buraków cukrowych. Maksymalna zawartość wilgoci: 82 %. Zawartość cukru jest niska i spada do zera w wyniku fermentacji (kwasem mlekowym).	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 5 % w suchej masie Wilgotność, jeżeli < 65 % lub > 82 %
4.1.9	Wysłodki buraczane prasowane, melasowane (z buraków cukrowych)	Produkt wytwarzania cukru składający się z ekstrahowanej wodą i mechanicznie wyciskanej krajanki buraków cukrowych, z dodatkiem melasy. Maksymalna zawartość wilgoci: 82 %. Zawartość cukru spada w wyniku fermentacji (kwasem mlekowym).	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 5 % w suchej masie Wilgotność, jeżeli < 65 % lub > 82 %
4.1.10	Wysłodki buraczane suszone (z buraków cukrowych)	Produkt wytwarzania cukru składający się z ekstrahowanej wodą i suszonej krajanki buraków cukrowych.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę, jeżeli > 10,5 %
4.1.11	Wysłodki buraczane suszone, melasowane (z buraków cukrowych)	Produkt wytwarzania cukru składający się z ekstrahowanej wodą i suszonej krajanki buraków cukrowych, z dodatkiem melasy.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę

Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
4.1.12	Syrop cukrowy	Produkt uzyskiwany w drodze przetwarzania cukru lub melasy.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Wilgotność, jeżeli > 35 %
4.1.13	Części buraków (cukrowych), gotowane	Produkt wytwarzania spożywczego syropu z buraków cukrowych, który może być wyciskany lub suszony.	Jeżeli suszone: zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie Jeżeli wyciskane: zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 5 % w suchej masie Wilgotność, jeżeli < 50 %
4.1.14	Fruktooligosacharydy	Produkt uzyskiwany z cukru z buraków cukrowych w drodze procesu enzymatycznego.	Wilgotność, jeżeli > 28 %
4.2.1	Sok z buraków	Sok wyciskany z czerwonych buraków ( <i>Beta vulgaris</i> conv. <i>crassa</i> var. <i>conditiva</i> ), następnie zagęszczany i pasteryzowany, zachowujący typowy warzywny smak i aromat.	Wilgotność, jeżeli < 50 % lub > 60 % Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
4.3.1	Marchew	Korzeń żółtej lub czerwonej marchwi <i>Daucus carota</i> L.	
4.3.2	Skórki marchwi, parowane	Wilgotny produkt przetwarzania marchwi zawierający skórki usunięte z korzenia marchwi w drodze obróbki parą, do których może być dodana pomocniczo żelatynująca skrobia z marchwi. Maksymalna zawartość wilgoci: 97 %.	Skrobia Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie Wilgotność, jeżeli < 87 % lub > 97 %
4.3.3	Skrawki marchwi	Wilgotny produkt uzyskiwany w drodze mechanicznego rozdzielania podczas przetwarzania marchwi, zawierający głównie suszoną marchew i pozostałości marchwi. Produkt mógł być poddany obróbce cieplnej. Maksymalna zawartość wilgoci: 97 %.	Skrobia Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie Wilgotność, jeżeli < 87 % lub > 97 %
4.3.4	Płatki marchwi	Produkt uzyskiwany w drodze płatkowania, a następnie suszenia, korzenia żółtej lub czerwonej marchwi.	
4.3.5	Marchew, suszona	Korzeń żółtej lub czerwonej marchwi niezależnie od postaci, suszony.	Włókno surowe
4.3.6	Marchew paszowa, suszona	Produkt zawierający wewnętrzny miąższ i skórkę zewnętrzną, poddane suszeniu.	Włókno surowe
4.4.1	Korzenie cykorii	Korzenie <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.2	Liście i korzenie cykorii	Świeży produkt przetwarzania cykorii. Zawiera głównie oczyszczone części cykorii i części liści.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie Wilgotność, jeżeli < 50 %
4.4.3	Nasiona cykorii	Nasiona <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.4	Prasowana pulpa z cykorii	Produkt wytwarzania inuliny z korzeni <i>Cichorium intybus</i> L. zawierający ekstrahowane i mechanicznie wyciskane plastry cykorii. (Rozpuszczalne) węglowodany cykorii i woda zostały częściowo usunięte.	Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie Wilgotność, jeżeli < 65 % lub > 82 %
4.4.5	Suszona pulpa z cykorii	Produkt wytwarzania inuliny z korzeni <i>Cichorium intybus</i> L. zawierający ekstrahowane i mechanicznie wyciskane, a następnie suszone plastry cykorii. (Rozpuszczalne) węglowodany cykorii zostały częściowo usunięte.	Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie

Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
4.4.6	Sproszkowany susz z korzenia cykorii	Produkt uzyskiwany w drodze krojenia, suszenia i mielenia korzeni cykorii.	Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
4.4.7	Melasa z cykorii	Produkt przetwarzania cykorii, uzyskiwany w drodze wytwarzania inuliny i oligofruktozy.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli < 20 % lub > 30 %
4.4.8	Vinasse z cykorii	Produkt przetwarzania cykorii, uzyskiwany w drodze rafinowania inuliny i oligofruktozy.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli < 30 % lub > 40 %
4.4.9	Inulina z cykorii	Inulina to fruktan ekstrahowany z korzenia <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.10	Syrop oligofruktozowy	Produkt uzyskiwany w drodze częściowej hydrolizy inuliny z <i>Cichorium intybus</i> L.	Wilgotność, jeżeli < 20 % lub > 30 %
4.4.11	Oligofruktoza, suszona	Produkt uzyskiwany w drodze częściowej hydrolizy, a następnie suszenia inuliny z <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.5.1	Czosnek, suszony	Biały lub żółty proszek z czystego, mielonego czosnku <i>Allium sativum</i> L.	
4.6.1	Maniok [tapioka] [kasawa]	Korzenie <i>Manihot esculenta</i> Crantz, niezależnie od postaci.	Wilgotność, jeżeli < 60 % lub > 70 %
4.6.2	Maniok, suszony	Korzenie manioku, niezależnie od postaci, suszone.	Skrobia Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
4.7.1	Pułpa z cebuli	Wilgotny produkt uzyskiwany podczas przetwarzania cebuli (z rodzaju <i>Allium</i> ), zawierający zarówno łupiny, jak i całe cebule. Jeżeli z procesu wytwarzania oleju z cebuli, wówczas zawiera głównie gotowane pozostałości cebuli.	Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
4.7.2	Cebule smażone	Pozbawione łupin, zgniecione, a następnie smażone części cebuli.	Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie Tłuszcz surowy
4.8.1	Ziemniaki	Bulwy <i>Solanum tuberosum</i> L.	Wilgotność, jeżeli < 72 % lub > 88 %
4.8.2	Ziemniaki, obrane	Ziemniaki, z których usunięto skórkę w drodze obróbki parą.	Skrobia Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
4.8.3	Obierki ziemniaków, parowane	Wilgotny produkt przetwarzania ziemniaków zawierający skórki usunięte z bulwy ziemniaków w drodze obróbki parą, do których może być dodana pomocniczo żelatynująca skrobia z ziemniaków. Mogą być tłuczone.	Wilgotność, jeżeli < 82 % lub > 93 % Skrobia Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
4.8.4	Ziemniaki surowe, krojone	Produkt uzyskiwany z ziemniaków podczas przygotowywania produktów z ziemniaków do spożycia przez ludzi, także obrane ze skórki.	Wilgotność, jeżeli < 72 % lub > 88 % Skrobia Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
4.8.5	Skrawki ziemniaków	Produkt uzyskiwany w drodze mechanicznego rozdzielania podczas przetwarzania ziemniaków, zawierający głównie suszone ziemniaki i pozostałości ziemniaków. Produkt mógł być poddany obróbce cieplnej.	Wilgotność, jeżeli < 82 % lub > 93 % Skrobia Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie

Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
4.8.6	Ziemniaki, tłuczone	Produkt z blanszowanych lub gotowanych, a następnie tłuczonych ziemniaków.	Skrobia Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
4.8.7	Płatki ziemniaczane	Produkt uzyskiwany w drodze suszenia bębnowego umytych, obranych lub nieobraniach ziemniaków poddanych obróbce parą.	Skrobia Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
4.8.8	Pulpa ziemniaczana	Produkt wytwarzania skrobi ziemniaczanej, zawierający ekstrahowane mielone ziemniaki.	Wilgotność, jeżeli < 77 % lub > 88 %
4.8.9	Pulpa ziemniaczana, suszona	Suszony produkt wytwarzania skrobi ziemniaczanej, zawierający ekstrahowane mielone ziemniaki.	
4.8.10	Białko ziemniaczane	Produkt wytwarzania skrobi, zawierający głównie substancje białkowe, uzyskiwany po oddzieleniu skrobi.	Białko surowe
4.8.11	Białko ziemniaczane, hydrolizowane	Białko uzyskiwane w drodze kontrolowanej hydrolizy enzymatycznej białka ziemniaczanego.	Białko surowe
4.8.12	Białko ziemniaczane, fermentowane	Produkt uzyskiwany w drodze fermentacji, a następnie suszenia rozpryskowego białka ziemniaczanego.	Białko surowe
4.8.13	Białko ziemniaczane, fermentowane, płynne	Płynny produkt uzyskiwany w drodze fermentacji białka ziemniaczanego.	Białko surowe
4.8.14	Sok ziemniaczany, koncentrat	Skoncentrowany produkt wytwarzania skrobi ziemniaczanej, zawierający substancję pozostałą po częściowym usunięciu włókna, białka i skrobi z pulpy z całych ziemniaków oraz odparowaniu części wody.	Wilgotność, jeżeli < 50 % lub > 60 % Jeżeli wilgotność < 50 %: — Białko surowe — popiół surowy
4.8.15	Granulat ziemniaczany	Suszone ziemniaki (po umyciu, obraniu, zmniejszeniu wielkości – przez krojenie, płatkowanie itd. oraz po usunięciu zawartości wody).	
4.9.1	Batata	Bulwy <i>Ipomoea Batatas</i> (L.) Poir, niezależnie od postaci.	Wilgotność, jeżeli < 57 % lub > 78 %
4.10.1	Słonecznik bulwiasty [topinambur]	Bulwy <i>Helianthus tuberosus</i> L. niezależnie od postaci.	Wilgotność, jeżeli < 75 % lub > 80 %

## 5. Inne nasiona, owoce i ich produkty pochodne

Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
5.1.1	Żołędzie	Całe owoce dębu szypułkowego <i>Quercus robur</i> L., dębu bezszypułkowego <i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl., dębu korkowego <i>Quercus suber</i> L. lub innych gatunków dębu.	
5.1.2	Żołędzie, obłuszczone	Produkt uzyskiwany podczas obłuszczenia żołędzi.	Białko surowe Włókno surowe
5.2.1	Migdały	Całe lub łamane owoce <i>Prunus dulcis</i> , z łupinami lub bez.	
5.2.2	Łupiny migdałów	Łupiny migdałów uzyskiwane z obłuszczonych nasion migdałów w drodze fizycznego oddzielenia bielma od rdzenia i grubo mielone.	Włókno surowe
5.3.1	Nasiona anyżu	Nasiona <i>Pimpinella anisum</i> .	
5.4.1	Pulpa jabłkowa, suszona [miazga jabłkowa, suszona]	Produkt uzyskiwany z produkcji soku z <i>Malus domestica</i> lub z produkcji jabłeczniaka. Zawiera głównie wewnętrzny miąższ i zewnętrzną skórkę, poddane suszeniu. Mógł być poddany depektynizacji.	Włókno surowe

Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
5.4.2	Pulpa jabłkowa, prasowana	Produkt wilgotny uzyskiwany z produkcji soku jabłkowego lub jabłecznika. Zawiera głównie wewnętrzny miąższ i zewnętrzną skórkę, poddane wyciskaniu. Mógł być poddany depeptynizacji.	Włókno surowe
5.4.3	Melasa jabłkowa	Produkt uzyskiwany po produkcji pektyny z pulpy jabłkowej. Mógł być poddany depeptynizacji.	Białko surowe Włókno surowe Oleje i tłuszcze surowe, jeżeli > 10 %
5.5.1	Nasiona buraka cukrowego	Nasiona buraka cukrowego.	
5.6.1	Gryka zwyczajna	Nasiona <i>Fagopyrum esculentum</i> .	
5.6.2	Łuski i otręby gryczane	Produkt uzyskiwany podczas mielenia ziaren gryki.	Włókno surowe
5.6.3	Śruta gryczana	Produkt wytwarzania mąki, uzyskiwany z przesianej gryki. Zawiera głównie cząstki bielma z drobnymi fragmentami warstwy zewnętrznej i różnymi częściami ziarna. Nie może zawierać więcej niż 10 % włókna surowego.	Włókno surowe Skrobia
5.7.1	Nasiona kapusty czerwonej	Nasiona <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i> .	
5.8.1	Nasiona mozgi kanaryjskiej	Nasiona <i>Phalaris canariensis</i> .	
5.9.1	Nasiona kminku	Nasiona <i>Carum carvi</i> L.	
5.12.1	Kasztany, łamane	Produkt wytwarzania mąki kasztanowej, zawierający głównie cząstki bielma, z drobnymi fragmentami skórki i nielicznymi pozostałościami kasztanów ( <i>Castanea</i> spp.).	Białko surowe Włókno surowe
5.13.1	Pulpa cytrusowa	Produkt uzyskiwany w drodze wyciskania owoców cytrusowych <i>Citrus</i> (L.) spp. lub podczas produkcji soków cytrusowych. Mógł być poddany depeptynizacji.	Włókno surowe
5.13.2	Pulpa cytrusowa, suszona	Produkt uzyskiwany w drodze wyciskania owoców cytrusowych lub podczas produkcji soków cytrusowych, a następnie suszony. Mógł być poddany depeptynizacji.	Włókno surowe
5.14.1	Nasiona koniczyny łąkowej czerwonej	Nasiona <i>Trifolium pratense</i> L.	
5.14.2	Nasiona koniczyny białej	Nasiona <i>Trifolium repens</i> L.	
5.15.1	Łupiny kawy	Produkt uzyskiwany z obłuszczonych nasion rośliny <i>Coffea</i> .	Włókno surowe
5.16.1	Nasiona chabra bławatka	Nasiona <i>Centaurea cyanus</i> L.	
5.17.1	Nasiona ogórka	Nasiona <i>Cucumis sativus</i> L.	
5.18.1	Nasiona cyprysu	Nasiona <i>Cupressus</i> L.	
5.19.1	Owoce daktylowca	Owoce <i>Phoenix dactylifera</i> L. Mogą być suszone.	
5.19.2	Nasiona daktylowca	Całe nasiona daktylowca.	Włókno surowe
5.20.1	Nasiona kopru włoskiego	Nasiona <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	
5.21.1	Owoce figowca	Owoce <i>Ficus carica</i> L. Mogą być suszone.	
5.22.1	Rdzenie owoców <sup>(8)</sup>	Produkt zawierający wewnętrzne, jadalne nasiona orzechów lub pestki owoców.	
5.22.2	Pulpa owocowa <sup>(8)</sup>	Produkt uzyskiwany podczas produkcji soku i przecieru owocowego. Mógł być poddany depeptynizacji.	Włókno surowe



Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
5.22.3	Pulpa owocowa, suszona <sup>(8)</sup>	Produkt uzyskiwany podczas produkcji soku i przecieru owocowego, a następnie suszony. Mógł być poddany depektynizacji.	Włókno surowe
5.23.1	Rzeżucha ogrodowa	Nasiona <i>Lepidium sativum</i> L.	Włókno surowe
5.24.1	Nasiona roślin trawiastych	Nasiona traw z rodziny <i>Poaceae</i> , <i>Cyperaceae</i> i <i>Juncaceae</i> .	
5.25.1	Pestki winogronowe	Pestki oddzielone od pulpy winogronowej, z których nie usunięto oleju.	Tłuszcz surowy Włókno surowe
5.25.2	Śruta poekstrakcyjna z pestek winogron	Produkt uzyskiwany podczas ekstrakcji oleju z pestek winogron.	Włókno surowe
5.25.3	Pulpa winogronowa [wytłok z winogron]	Pulpa winogronowa poddana szybkiemu suszeniu po ekstrakcji alkoholu, z której usunięto możliwie jak najwięcej szypulek i pestek.	Włókno surowe
5.26.1	Orzechy laskowe	Całe lub łamane owoce <i>Corylus</i> (L.) spp., z łupinami lub bez.	
5.27.1	Pektyna	Pektyna ekstrahowana z odpowiedniego materiału roślinnego.	
5.28.1	Nasiona pachnotki zwyczajnej	Nasiona <i>Perilla frutescens</i> L. i produkty jej zmielenia.	
5.29.1	Orzeszki sosnowe	Nasiona <i>Pinus</i> (L.) spp.	
5.30.1	Pistacje	Owoce <i>Pistacia vera</i> L.	
5.31.1	Nasiona babki	Nasiona <i>Plantago</i> (L.) spp.	
5.32.1	Nasiona rzodkiewki	Nasiona <i>Raphanus sativus</i> L.	
5.33.1	Nasiona szpinaku	Nasiona <i>Spinacia oleracea</i> L.	
5.34.1	Nasiona ostropestu plamistego	Nasiona <i>Carduus marianus</i> L.	
5.35.1	Pulpa pomidorowa [miazga pomidorowa]	Produkt uzyskiwany przez wyciskanie pomidorów <i>Solanum lycopersicum</i> L. podczas produkcji soku pomidorowego. Zawiera głównie skórkę i nasiona pomidorów.	Włókno surowe
5.36.1	Nasiona krwawnika pospolitego	Nasiona <i>Achillea millefolium</i> L.	

## 6. Pasze objętościowe i włókniste i ich produkty pochodne

Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
6.1.1	Boćwina	Liście <i>Beta</i> spp.	
6.2.1	Rośliny zbożowe <sup>(9)</sup>	Całe rośliny zbóż lub ich części. Mogą być suszone, świeże lub zakiszone.	
6.3.1	Słoma zbóż <sup>(9)</sup>	Słoma zbóż.	
6.3.2	Słoma zbóż, poddana obróbce <sup>(9)</sup> <sup>(10)</sup>	Produkt uzyskiwany w drodze odpowiedniej obróbki słomy zbóż.	Sód, jeżeli do obróbki użyto NaOH
6.4.1	Mączka z koniczyny	Produkt uzyskiwany w drodze suszenia i mielenia koniczyny <i>Trifolium</i> spp. Może zawierać do 20 % lucerny ( <i>Medicago sativa</i> L. i <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> ) lub innych roślin pastewnych suszonych i mielonych jednocześnie z koniczyną.	Białko surowe Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie

Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
6.5.1	Mączka z roślin pastewnych <sup>(11)</sup> [mączka z traw] <sup>(11)</sup> [mączka z roślin zielonych] <sup>(11)</sup>	Produkt uzyskiwany w drodze suszenia i mielenia, a w niektórych przypadkach prasowania roślin pastewnych.	Białko surowe Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
6.6.1	Trawa, suszona na polu [siano]	Dowolne gatunki traw, suszone na polu.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
6.6.2	Trawa, suszona w wysokiej temperaturze [suszy z traw]	Produkt uzyskiwany z trawy (dowolnej odmiany), która została sztucznie odwodniona (w dowolny sposób).	Białko surowe Włókno Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
6.6.3	Trawa, zioła, rośliny strączkowe [zielonka]	Świeże, zakiszone lub suszone rośliny uprawne obejmujące trawę, rośliny strączkowe lub zioła, powszechnie określane jako kiszonka, sianokiszonka, siano lub zielonka.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
6.7.1	Mąka konopna	Mąka grubo mielona z suszonych liści <i>Cannabis sativa</i> L.	Białko surowe
6.7.2	Włókno konopne	Produkt uzyskiwany podczas przetwarzania konopi, zabarwiony na zielono, suszony, włóknisty.	
6.8.1	Słoma bobikowa	Słoma bobiku.	
6.9.1	Słoma lniana	Słoma lnu ( <i>Linum usitatissimum</i> L.)	
6.10.1	Lucerna [alfalfa]	<i>Medicago sativa</i> L. i <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> lub ich części.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
6.10.2	Lucerna, suszona na polu [alfalfa, suszona na polu]	Lucerna, suszona na polu.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
6.10.3	Lucerna, suszona w wysokiej temperaturze [alfalfa, suszona w wysokiej temperaturze]	Lucerna sztucznie odwodniona, w dowolnej formie.	Białko surowe Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
6.10.4	Lucerna, ekstrudowana [alfalfa, ekstrudowana]	Granulat lucerny, ekstrudowany.	
6.10.5	Mączka z lucerny [alfalfa, mączka] <sup>(12)</sup>	Produkt uzyskiwany w drodze suszenia i mielenia lucerny. Może zawierać do 20 % koniczyny lub innych roślin pastewnych suszonych i mielonych jednocześnie z lucerną.	Białko surowe Włókno surowe Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl, jeżeli > 3,5 % w suchej masie
6.10.6	Miazga z lucerny [alfalfa, miazga]	Suszony produkt uzyskiwany w drodze wyciskania soku z lucerny.	Białko surowe Włókno surowe
6.10.7	Koncentrat białkowy z lucerny	Produkt uzyskiwany w drodze sztucznego suszenia frakcji soku wyciśniętego z lucerny, które oddzielono przez odwirowanie i poddano obróbce cieplnej w celu wytrącenia białka.	Białko surowe Karoten
6.10.8	Rozpuszczalne części lucerny	Produkt uzyskiwany po ekstrakcji białka z soku z lucerny, może być suszony.	Białko surowe
6.11.1	Kiszonka z kukurydzy	Zakiszone rośliny <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> lub ich części.	
6.12.1	Słoma grochowa	Słoma <i>Pisum</i> ssp.	

## 7. Inne rośliny, algi i ich produkty pochodne

Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
7.1.1	Algi <sup>(13)</sup>	Algi, żywe lub przetworzone, niezależnie od postaci, w tym algi świeże, schłodzone lub mrożone.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy
7.1.2	Algi, suszone <sup>(13)</sup>	Produkt uzyskiwany w drodze suszenia alg. Produkt ten mógł być płukany w celu zmniejszenia zawartości jodu.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy
7.1.3	Mączka z alg <sup>(13)</sup>	Produkt wytwarzania oleju z alg, uzyskiwany przez ekstrakcję alg.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy
7.1.4	Olej z alg <sup>(13)</sup>	Produkt wytwarzania oleju z alg, uzyskiwany w drodze ekstrakcji.	Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 1 %
7.1.5	Ekstrakt z alg <sup>(13)</sup> [frakcja z alg] <sup>(13)</sup>	Wodny lub alkoholowy ekstrakt z alg zawierający głównie węglowodany.	
7.2.6	Mączka z wodorostów morskich	Produkt uzyskiwany w drodze suszenia i rozdrabniania makroalg, w szczególności brunatnic. Produkt ten mógł być płukany w celu zmniejszenia zawartości jodu.	Popiół surowy
7.3.1	Kora <sup>(6)</sup>	Oczyszczona i suszona kora drzew lub krzewów.	Włókno surowe
7.4.1	Kwiaty <sup>(6)</sup> , suszone	Wszystkie części suszonych kwiatów roślin jadalnych i ich frakcje.	Włókno surowe
7.5.1	Brokuły, suszone	Produkt uzyskiwany przez suszenie rośliny <i>Brassica oleracea</i> L. po płukaniu, zmniejszeniu wielkości (przez krojenie, płatkowanie itp.) i usunięciu zawartości wody.	
7.6.1	Melasa z trzciny cukrowej	Produkt o konsystencji syropu uzyskiwany podczas wytwarzania lub rafinowania cukru z <i>Saccharum</i> L.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Wilgotność, jeżeli > 30 %
7.6.2	Melasa z trzciny cukrowej, częściowo odcukrzona	Produkt uzyskiwany po dalszej ekstrakcji sacharozy z melasy z trzciny cukrowej przy użyciu wody.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Wilgotność, jeżeli > 28 %
7.6.3	Cukier z trzciny cukrowej [sacharoza]	Cukier ekstrahowany z trzciny cukrowej przy użyciu wody.	Sacharoza
7.6.4	Wysłodki z trzciny cukrowej	Produkt uzyskiwany podczas ekstrakcji cukru z trzciny cukrowej przy użyciu wody. Zawiera głównie włókno.	Włókno surowe
7.7.1	Liście, suszone <sup>(6)</sup>	Suszone liście roślin jadalnych i ich frakcje.	Włókno surowe
7.8.1	Lignoceluloza <sup>(6)</sup>	Produkt uzyskiwany w drodze mechanicznego przetwarzania surowego naturalnie suszonego drewna, zawierający głównie lignocelulozę.	Włókno surowe
7.9.1	Korzeń lukrecji	Korzeń <i>Glycyrrhiza</i> L.	
7.10.1	Mięta [suszy z mięty]	Produkt uzyskiwany w wyniku suszenia nadziemnych części roślin <i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> lub <i>Mentha viridis</i> (L.), niezależnie od postaci.	
7.11.1	Szpinak, suszony [suszy ze szpinaku]	Produkt uzyskiwany w wyniku suszenia rośliny <i>Spinacia oleracea</i> L., niezależnie od postaci.	
7.12.1	Jukka Mojave	Sproszkowana <i>Yucca schidigera</i> Roetzl.	Włókno surowe
7.13.1	Węgiel roślinny [węgiel drzewny]	Produkt uzyskiwany przez karbonizację organicznego materiału roślinnego.	Włókno surowe
7.14.1	Drewno <sup>(6)</sup>	Drewno dojrzałe lub włókna drzewne niepoddane obróbce chemicznej.	Włókno surowe

## 8. Przetwory mleczne i ich produkty pochodne

Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
8.1.1	Masło i produkty z masła	Masło i produkty uzyskiwane w drodze produkcji lub przetwarzania masła (np. serwatka maślana), o ile nie zostały wymienione osobno.	Białko surowe Tłuszcz surowy Laktoza Wilgotność, jeżeli > 6 %
8.2.1	Maślanka/koncentrat maślanki/maślanka w proszku <sup>(14)</sup>	Produkt uzyskiwany w wyniku oddzielenia masła ze śmietany lub podobny proces. Można stosować zateżanie lub suszenie.	Białko surowe Tłuszcz surowy Laktoza Wilgotność, jeżeli > 6 %
8.3.1	Kazeina	Produkt uzyskiwany z odtłuszczonego mleka lub maślanki przez suszenie kazeiny wytrąconej przy użyciu kwasów lub podpuszczki.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 10 %
8.4.1	Kazeinian	Produkt ekstrahowany ze skrzepu lub kazeiny poprzez zastosowanie substancji neutralizujących i suszenie.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 10 %
8.5.1	Ser i produkty z sera	Ser i produkty wytworzone z sera i produktów na bazie mleka.	Białko surowe Tłuszcz surowy
8.6.1	Siara	Płyn wydzielany przez gruczoły mleczne ssaków do pięciu dni po porodzie.	Białko surowe
8.7.1	Uboczne produkty mleczne	Produkty uzyskiwane podczas wytwarzania produktów mlecznych (w tym m.in. wycofane mleczne środki spożywcze, osad z wirówek lub separatorów, biała woda, minerały mleka).	Wilgotność Białko surowe Tłuszcz surowy Cukier całkowity
8.8.1	Fermentowane przetwory mleczne	Produkty uzyskiwane w drodze fermentacji mleka (np. jogurt).	Białko surowe Tłuszcz surowy
8.9.1	Laktoza	Cukier oddzielony z mleka lub serwatki przez oczyszczanie i suszenie.	Laktoza Wilgotność, jeżeli > 5 %
8.10.1	Mleko/koncentrat mleczny/mleko w proszku <sup>(14)</sup>	Zwykła wydzielina gruczołów mlecznych uzyskiwana z jednego lub wielu dojeń. Można stosować zateżanie lub suszenie.	Białko surowe Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 5 %
8.11.1	Odtłuszczone mleko/odtłuszczony koncentrat mleczny/odtłuszczone mleko w proszku <sup>(14)</sup>	Mleko o zawartości tłuszczu zmniejszonej przez rozdzielenie. Można stosować zateżanie lub suszenie.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 5 %
8.12.1	Tłuszcz mleczny	Produkt uzyskany w drodze odtłuszczenia mleka.	Tłuszcz surowy
8.13.1	Białka mleka w proszku	Produkt uzyskiwany w drodze suszenia związków białka ekstrahowanych z mleka w drodze obróbki chemicznej lub fizycznej.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 8 %
8.14.1	Skondensowane i odparowane mleko oraz jego produkty	Skondensowane i odparowane mleko oraz produkty uzyskiwane w wyniku produkcji lub przetwarzania tych produktów.	Białko surowe Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 5 %

Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
8.15.1	Filtrat mleka/filtrat mleka w proszku <sup>(14)</sup>	Produkt uzyskiwany w drodze ultra-, nano- lub mikrofiltracji mleka (przechodzącego przez membranę), z którego mogła zostać częściowo usunięta laktoza. Można stosować odwróconą osmozę i suszenie.	Popiół surowy Białko surowe Laktoza Wilgotność, jeżeli > 8 %
8.16.1	Retentat mleka/retentat mleka w proszku <sup>(14)</sup>	Produkt uzyskiwany w drodze ultra-, nano- lub mikrofiltracji mleka (zatrzymywanego przez membranę). Można stosować suszenie.	Białko surowe Popiół surowy Laktoza Wilgotność, jeżeli > 8 %
8.17.1	Serwatka/koncentrat serwatki/serwatka w proszku <sup>(14)</sup>	Produkt uzyskiwany w wyniku wytwarzania sera, twarogu, kazeiny lub podobnych procesów. Można stosować zagęszczenie lub suszenie.	Białko surowe Laktoza Wilgotność, jeżeli > 8 % Popiół surowy
8.18.1	Serwatka odlaktozowana/serwatka odlaktozowana w proszku <sup>(14)</sup>	Serwatka, z której częściowo usunięto laktozę. Można stosować suszenie.	Białko surowe Laktoza Wilgotność, jeżeli > 8 % Popiół surowy
8.19.1	Białko serwatki/białko serwatki w proszku <sup>(14)</sup>	Produkt uzyskiwany w drodze suszenia związków białka serwatki ekstrahowanych z serwatki w drodze obróbki chemicznej lub fizycznej. Można stosować suszenie.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 8 %
8.20.1	Demineralizowana, odlaktozowana serwatka/demineralizowana, odlaktozowana serwatka w proszku <sup>(14)</sup>	Serwatka, z której częściowo usunięto laktozę i minerały. Można stosować suszenie.	Białko surowe Laktoza Popiół surowy Wilgotność, jeżeli > 8 %
8.21.1	Filtrat serwatki/filtrat serwatki w proszku <sup>(14)</sup>	Produkt uzyskiwany w drodze ultra-, nano- lub mikrofiltracji serwatki (przechodzącej przez membranę), z której mogła zostać częściowo usunięta laktoza. Można stosować odwróconą osmozę i suszenie.	Popiół surowy Białko surowe Laktoza Wilgotność, jeżeli > 8 %
8.22.1	Retentat serwatki/retentat serwatki w proszku <sup>(14)</sup>	Produkt uzyskiwany w drodze ultra-, nano- lub mikrofiltracji serwatki (zatrzymywanej przez membranę). Można stosować suszenie.	Białko surowe Popiół surowy Laktoza Wilgotność, jeżeli > 8 %

#### 9. Produkty zwierzęce ze zwierząt lądowych i ich produkty pochodne

Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
9.1.1	Produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego <sup>(15)</sup>	Całe stałocielne zwierzęta lądowe lub ich części, świeże, mrożone, gotowane, poddane obróbce kwasem lub suszone.	Białko surowe Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.2.1	Tłuszcz zwierzęcy <sup>(15)</sup>	Produkt złożony z tłuszczu stałocielnych zwierząt lądowych.	Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 1 %
9.3.1	Pszczele produkty uboczne	Miód, wosk pszczele, mleczko pszczele, propolis, pyłek, przetworzone lub nieprzetworzone.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę

Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
9.4.1	Przetworzone białko zwierzęce <sup>(15)</sup>	Produkt uzyskiwany przez ogrzewanie, suszenie i mielenie całych stałocięplnych zwierząt lądowych lub ich części, z których tłuszcz mógł zostać częściowo wyekstrahowany lub usunięty fizycznie.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.5.1	Białka pochodzące z produkcji żelatyny <sup>(15)</sup>	Suszone białko zwierzęce jakości odpowiedniej dla żywności, pochodzące z produkcji żelatyny.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.6.1	Białko zwierzęce, hydrolizowane <sup>(15)</sup>	Hydrolizowane białko uzyskiwane w drodze chemicznej, mikrobiologicznej lub enzymatycznej hydrolizy białka zwierzęcego.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.7.1	Mączka z krwi <sup>(15)</sup>	Produkt pochodzący z obróbki cieplnej krwi stałocięplnych zwierząt poddanych ubojowi.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.8.1	Produkty z krwi <sup>(15)</sup>	Produkty pochodzące z krwi lub frakcji krwi stałocięplnych zwierząt poddanych ubojowi; obejmują osocze suszone/mrożone/płynne, suszoną pełną krew, krwinki czerwone suszone/mrożone/płynne lub ich frakcje i mieszaniny.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.9.1	Odpady gastronomiczne	Wszystkie odpady żywnościowe zawierające materiał pochodzenia zwierzęcego, w tym zużyty olej kuchenny, pochodzące z restauracji, obiektów gastronomicznych i kuchni, łącznie z kuchniami zbiorowymi i domowymi.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.10.1	Kolagen <sup>(15)</sup>	Produkt na bazie białka pochodzący z kości, skór, skórek oraz ścięgien zwierząt.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.11.1	Mączka z piór	Produkt uzyskiwany przez suszenie i mielenie piór zwierząt poddanych ubojowi, może być hydrolizowany.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.12.1	Żelatyna <sup>(15)</sup>	Naturalne rozpuszczalne białko, żelujące lub nieżelujące, uzyskane w wyniku częściowej hydrolizy kolagenu pochodzącego z kości, skór i skórek oraz ścięgien zwierząt.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.13.1	Skwarki <sup>(15)</sup>	Produkt uzyskiwany przy wytwarzaniu łoju wołowego, smalcu lub innych ekstrahowanych lub oddzielanych fizycznie tłuszczów pochodzenia zwierzęcego, świeży, mrożony lub suszony.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.14.1	Produkty pochodzenia zwierzęcego <sup>(15)</sup>	Produkty, które nie są już przeznaczone do spożycia przez ludzi ze względów handlowych lub w wyniku problemów spowodowanych błędami podczas wytwarzania, pakowania lub innymi, które nie stwarzają żadnego ryzyka dla zdrowia publicznego lub zdrowia zwierząt; poddane obróbce lub nie, świeże, mrożone lub suszone.	Białko surowe Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 8 %
9.15.1	Jaja	Całe jaja <i>Gallus gallus</i> L., w skorupkach lub bez.	
9.15.2	Białko jaj	Produkt uzyskiwany z jaj po oddzieleniu skorupki i żółtka, pasteryzowany i ewentualnie denaturowany.	Białko surowe Metoda denaturacji, jeżeli dotyczy
9.15.3	Produkty jajeczne, suszone	Produkty składające się z pasteryzowanych suszonych jaj, bez skorupki, lub z mieszanki suszonego białka i suszonego żółtka jaja w różnych proporcjach.	Białko surowe Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 5 %

Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
9.15.4	Proszek jajeczny, słodzony	Suszone całe jaja lub ich części, słodzone.	Białko surowe Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 5 %
9.15.5	Skorupki jaj, suszone	Produkt uzyskiwany z jaj drobiowych po usunięciu zawartości (żółtka i białka). Skorupki są suszone.	Popiół surowy
9.16.1	Bezkęgowce lądowe <sup>(15)</sup>	Całe bezkręgowce lądowe lub ich części, na wszystkich etapach życia, inne niż gatunki chorobotwórcze dla zwierząt i ludzi; poddane obróbce lub nie, świeże, mrożone lub suszone.	

## 10. Ryby, inne zwierzęta wodne i ich produkty pochodne

Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
10.1.1	Bezkęgowce wodne <sup>(16)</sup>	Całe bezkręgowce morskie lub słodkowodne lub ich części, na wszystkich etapach życia, inne niż gatunki chorobotwórcze dla zwierząt i ludzi; poddane obróbce lub nie, świeże, mrożone lub suszone.	
10.2.1	Produkty uboczne ze zwierząt wodnych <sup>(16)</sup>	Pochodzące z zakładów lub wytwórni przygotowujących lub wytwarzających produkty przeznaczone do spożycia przez ludzi; poddane obróbce lub nie, świeże, mrożone lub suszone.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy
10.3.1	Mączka ze skorupiaków	Produkt wytwarzany w drodze ogrzewania, wyciskania i suszenia całych skorupiaków lub ich części, w tym krewetek dzikich i hodowlanych.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy, jeżeli > 20 % Wilgotność, jeżeli > 8 %
10.4.1	Ryby <sup>(17)</sup>	Całe ryby lub ich części: świeże, mrożone, gotowane, poddane obróbce kwasem lub suszone.	Białko surowe Wilgotność, jeżeli > 8 %
10.4.2	Mączka rybna <sup>(17)</sup>	Produkt uzyskiwany przez ogrzewanie, wyciskanie i suszenie całych ryb lub ich części, do którego przed suszeniem mogły zostać ponownie dodane rozpuszczalne części ryb.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy, jeżeli > 20 % Wilgotność, jeżeli > 8 %
10.4.3	Rozpuszczalne części ryb	Skondensowany produkt uzyskiwany podczas wytwarzania mączki rybnej, który został oddzielony i był stabilizowany przez zakwaszenie lub suszenie.	Białko surowe Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 5 %
10.4.4	Białko rybne, hydrolizowane	Produkt uzyskiwany w wyniku kwasowej hydrolizy całych ryb lub ich części, często zateżany przez suszenie.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy, jeżeli > 20 % Wilgotność, jeżeli > 8 %
10.4.5	Mączka z ości	Produkt uzyskiwany przez ogrzewanie, wyciskanie i suszenie części ryb. Zawiera głównie ości.	Popiół surowy
10.4.6	Olej z ryb	Olej uzyskiwany z ryb lub ich części, poddawany następnie odwirowaniu w celu usunięcia wody (może obejmować szczególnie charakterystyczne dla danego gatunku, np. olej z wątroby dorsza).	Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 1 %

Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
10.4.7	Olej z ryb, utwardzony	Olej uzyskiwany z uwodornienia oleju z ryb.	Wilgotność, jeżeli > 1 %
10.5.1	Olej z kryła	Olej uzyskiwany z gotowanego i wyciskanego planktonicznego kryła morskiego, poddawany następnie odwirowaniu w celu usunięcia wody.	Wilgotność, jeżeli > 1 %
10.5.2	Koncentrat białkowy z kryła, hydrolizowany	Produkt uzyskiwany w wyniku enzymatycznej hydrolizy całego kryła lub jego części, często zatężany przez suszenie.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy, jeżeli > 20 % Wilgotność, jeżeli > 8 %
10.6.1	Mączka z pierścienic morskich	Produkt wytwarzany przez ogrzewanie i suszenie całych pierścienic morskich lub ich części, w tym <i>Nereis virens</i> M. Sars.	Tłuszcz Popiół, jeżeli > 20 % Wilgotność, jeżeli > 8 %
10.7.1	Mączka z zooplanktonu morskiego	Produkt wytwarzany przez ogrzewanie, wyciskanie i suszenie zooplanktonu morskiego, np. kryła.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy, jeżeli > 20 % Wilgotność, jeżeli > 8 %
10.7.2	Olej z zooplanktonu morskiego	Olej uzyskiwany z gotowanego i wyciskanego zooplanktonu morskiego, poddawany następnie odwirowaniu w celu usunięcia wody.	Wilgotność, jeżeli > 1 %
10.8.1	Mączka z mięczaków	Produkt wytwarzany przez ogrzewanie i suszenie całych mięczaków lub ich części, w tym kałamarnic i małży.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy, jeżeli > 20 % Wilgotność, jeżeli > 8 %
10.9.1	Mączka z kałamarnic	Produkt wytwarzany przez ogrzewanie, wyciskanie i suszenie całych kałamarnic lub ich części.	Białko surowe Tłuszcz surowy Popiół surowy, jeżeli > 20 % Wilgotność, jeżeli > 8 %

## 11. Minerale i ich produkty pochodne

Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
11.1.1	Węglan wapnia <sup>(18)</sup> [wapień]	Produkt uzyskiwany w drodze mielenia materiałów będących źródłem węglanu wapnia, takich jak wapień, lub przez wytrącanie z kwaśnego roztworu.	Wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.2	Wapienne muszle morskie	Produkt pochodzenia naturalnego, uzyskiwany z muszli morskich, mielonych lub poddanych granulacji, takich jak muszle ostryg lub muszle morskie.	Wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.3	Węglan wapniowo-magnezowy	Naturalna mieszanina węglanu wapnia i węglanu magnezu.	Wapń, magnez, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.4	Kwaśny węglan wapnia z alg morskich (maerl)	Produkt pochodzenia naturalnego uzyskiwany z wapiennych alg morskich, mielonych lub poddawanych granulacji.	Wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.5	Czerwone wapienne algi (lithothamne)	Produkt pochodzenia naturalnego uzyskiwany z wapiennych alg morskich ( <i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)), mielonych lub poddawanych granulacji.	Wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.6	Chlorek wapnia	Czysty technicznie chlorek wapnia.	Wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.7	Wodorotlenek wapnia	Czysty technicznie wodorotlenek wapnia.	Wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %



Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
11.1.8	Siarczan wapnia, bezwodny	Czysty technicznie bezwodny siarczan wapnia uzyskiwany przez mielenie bezwodnego siarczanu wapnia lub odwodnienie dwuwodnianu siarczanu wapnia.	Wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.9	Półwodny siarczan wapnia	Czysty technicznie półwodny siarczan wapnia uzyskiwany przez częściowe odwodnienie dwuwodnego siarczanu wapnia.	Wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.10	Dwuwodny siarczan wapnia	Czysty technicznie dwuwodny siarczan wapnia uzyskiwany przez mielenie dwuwodnego siarczanu wapnia lub uwodnienie półwodnego siarczanu wapnia.	Wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.11	Sole wapniowe kwasów organicznych <sup>(19)</sup>	Sole wapniowe jadalnych kwasów organicznych z co najmniej 4 atomami węgla.	Wapń, kwas organiczny
11.1.12	Tlenek wapnia	Czysty technicznie tlenek wapnia uzyskiwany w wyniku kalcynacji występującego naturalnie wapienia.	Wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.13	Glukonian wapnia	Sól wapniowa kwasu glukonowego, zwykle wyrażana jako Ca(C <sub>6</sub> H <sub>11</sub> O <sub>7</sub> ) <sub>2</sub> i jej postaci uwodnione.	Wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.15	Siarczan/węglan wapnia	Produkt uzyskiwany podczas wytwarzania węgla sodu.	Wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.1.16	Pidolan wapnia	Czysty technicznie L-pidolan wapnia.	Wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.2.1	Tlenek magnezu	Kalcynowany tlenek magnezu (MgO), o zawartości MgO co najmniej 70 %.	Magnez, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 15 %
11.2.2	Siedmiowodny siarczan magnezu	Czysty technicznie siarczan magnezu (MgSO <sub>4</sub> × 7 H <sub>2</sub> O).	Magnez, siarka, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 15 %
11.2.3	Jednowodny siarczan magnezu	Czysty technicznie siarczan magnezu (MgSO <sub>4</sub> × H <sub>2</sub> O).	Magnez, siarka, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 15 %
11.2.4	Siarczan magnezu, bezwodny	Czysty technicznie bezwodny siarczan magnezu (MgSO <sub>4</sub> ).	Magnez, siarka, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.2.5	Propionian magnezu	Czysty technicznie propionian magnezu	Magnez
11.2.6	Chlorek magnezu	Czysty technicznie chlorek magnezu lub roztwór uzyskiwany przez naturalne zateżanie wody morskiej po osadzeniu się chlorku sodu.	Magnez, chlor, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.2.7	Węglan magnezu	Naturalny węglan magnezu.	Magnez, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.2.8	Wodorotlenek magnezu	Technicznie czysty wodorotlenek magnezu.	Magnez, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.2.9	Siarczan magnezowo-potasowy	Czysty technicznie siarczan magnezowo-potasowy.	Magnez, potas, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.2.10	Sole magnezowe kwasów organicznych <sup>(19)</sup>	Sole magnezowe jadalnych kwasów organicznych z co najmniej 4 atomami węgla.	Magnez, kwas organiczny
11.3.1	Fosforan dwuwapniowy <sup>(20)</sup> [wodorotlenek fosforan wapnia]	Czysty technicznie wodorofosforan wapnia uzyskiwany z kości lub źródeł nieorganicznych (CaHPO <sub>4</sub> × H <sub>2</sub> O). Ca/P > 1,2	Wapń, fosfor całkowity, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %

Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
11.3.2	Fosforan jedno-, dwuwapniowy	Produkt uzyskiwany chemicznie, złożony z fosforanu dwuwapniowego i jednowapniowego ( $\text{CaHPO}_4 - \text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$ ) $0,8 < \text{Ca/P} < 1,3$	Fosfor całkowity, wapń, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.3	Fosforan jednowapniowy [Tetrawodorodwuortofosforan wapnia]	Czysty technicznie bis-dwuwodorofosforan wapnia ( $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$ ) $\text{Ca/P} > 0,9$	Fosfor całkowity, wapń, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.4	Fosforan trójwapniowy [ortofosforan trójwapniowy]	Czysty technicznie fosforan trójwapniowy z kości lub źródeł nieorganicznych ( $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$ ) $\text{Ca/P} > 1,3$	Wapń, fosfor całkowity, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.5	Fosforan wapniowo-magnezowy	Czysty technicznie fosforan wapniowo-magnezowy.	Wapń, magnez, fosfor całkowity, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.6	Fosforan odfluorowany	Fosforan naturalny, kalcynowany i poddany obróbce cieplnej większej niż to konieczne do usunięcia zanieczyszczeń.	Fosfor całkowity, wapń, sól, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 5 %
11.3.7	Pirofosforan dwuwapniowy [dwufosforan dwuwapniowy]	Czysty technicznie pirofosforan diwapnia.	Fosfor całkowity, wapń, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.8	Fosforan magnezu	Produkt składający się z czystego technicznie jedno-, dwu- lub trójzasadowego fosforanu magnezu.	Fosfor całkowity, magnez, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.3.9	Fosforan sodowo-wapniowo-magnezowy	Produkt składający się z czystego technicznie fosforanu sodowo-wapniowo-magnezowego.	Fosfor całkowity, magnez, wapń, sól, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.10	Fosforan sodu [diwodorooortofosforan sodu]	Czysty technicznie fosforan jednosodowy ( $\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ )	Fosfor całkowity, sól, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.11	Fosforan dwusodowy [wodorooortofosforan dwusodowy]	Czysty technicznie fosforan dwusodowy ( $\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ ).	Fosfor całkowity, sól, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.12	Fosforan trójsodowy [ortofosforan trisodowy]	Czysty technicznie fosforan trójsodowy ( $\text{Na}_3\text{PO}_4$ ).	Fosfor całkowity, sól, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.13	Pirofosforan sodu [dwufosforan czterosodowy]	Czysty technicznie pirofosforan sodu.	Fosfor całkowity, sól, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.14	Fosforan jednopotasowy [dwuwodorooortofosforan potasu]	Czysty technicznie fosforan jednopotasowy ( $\text{KH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ ).	Fosfor całkowity, potas, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.15	Fosforan dwupotasowy [wodorooortofosforan dwupotasowy]	Czysty technicznie fosforan dwupotasowy ( $\text{K}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$ ).	Fosfor całkowity, potas, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.16	Fosforan wapniowo-sodowy	Czysty technicznie fosforan wapniowo-sodowy.	Fosfor całkowity, wapń, sól, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %

Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
11.3.17	Fosforan jednoamonowy [dwuwodoroortofosforan amonu]	Czysty technicznie fosforan amonu ( $\text{NH}_4\cdot\text{H}_2\text{PO}_4$ ).	Azot całkowity, fosfor całkowity, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.18	Fosforan dwuamonowy [wodorortofosforan dwuamonowy]	Czysty technicznie fosforan dwuamonowy ( $(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$ ).	Azot całkowity Fosfor całkowity P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.19	Trójpolifosforan sodu [trójfosforan pięciosodowy]	Czysty technicznie trójpolifosforan sodu.	Fosfor całkowity Sód P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.20	Fosforan sodowo-magnezowy	Czysty technicznie fosforan sodowo-magnezowy.	Fosfor całkowity, magnez, sód, P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.21	Podfosforyn magnezu	Czysty technicznie podfosforyn magnezu ( $\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_3)_2 \times 6\text{H}_2\text{O}$ ).	Magnez Fosfor całkowity P nierozpuszczalny w 2 % kwasie cytrynowym, jeżeli > 10 %
11.3.22	Odzielowana mączka kostna	Odzielowane, sterylizowane i mielone kości, z których usunięto tłuszcz.	Fosfor całkowity, wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.3.23	Popiół kostny	Mineralne pozostałości po spopieleniu, spalaniu lub gazyfikacji ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego.	Fosfor całkowity, wapń, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.4.1	Chlorek sodu <sup>(18)</sup>	Czysty technicznie chlorek sodu lub produkt uzyskiwany z solanki w wyniku krystalizacji przez odparowanie (sól próżniowa), odparowania wody morskiej (sól morską) lub mielenia soli kamiennej.	Sód, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.4.2	Dwuwęglan sodu [wodorowęglan sodu]	Czysty technicznie dwuwęglan sodu ( $\text{NaHCO}_3$ ).	Sód, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.4.3	(Dwu)węglan sodu/amonu [(wodor)owęglan sodu/amonu]	Produkt uzyskiwany podczas produkcji węglanu sodu i dwuwęglanu sodu, ze śladowymi ilościami dwuwęglanu amonu (maksymalnie 5 % dwuwęglanu amonu).	Sód, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.4.4	Węglan sodu	Czysty technicznie węglan sodu ( $\text{Na}_2\text{CO}_3$ ).	Sód, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.4.5	Półtorowęglan sodu	Czysty technicznie półtorowęglan sodu ( $\text{Na}_3\text{H}(\text{CO}_3)_2$ ).	Sód, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.4.6	Siarczan sodu	Czysty technicznie siarczan sodu.	Sód, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.4.7	Sole sodowe kwasów organicznych	Sole sodowe jadalnych kwasów organicznych z co najmniej 4 atomami węgla.	Sód, kwas organiczny
11.5.1	Chlorek potasu	Czysty technicznie chlorek potasu lub produkt uzyskiwany przez mielenie chlorku potasu ze źródeł naturalnych.	Potas, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.5.2	Siarczan potasu	Czysty technicznie siarczan potasu ( $\text{K}_2\text{SO}_4$ ).	Potas, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %

Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
11.5.3	Węglan potasu	Czysty technicznie węglan potasu ( $K_2CO_3$ ).	Potas, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.5.4	Dwuwęglan potasu [wodorowęglan potasu]	Czysty technicznie dwuwęglan potasu ( $KHCO_3$ ).	Potas, popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 10 %
11.5.5	Sole potasowe kwasów organicznych <sup>(19)</sup>	Sole potasowe jadalnych kwasów organicznych z co najmniej 4 atomami węgla.	Potas, kwas organiczny
11.6.1	Kwiat siarczany	Czysty technicznie proszek uzyskiwany z naturalnych złóż tego minerału. Również produkt uzyskiwany w wyniku rafinacji ropy naftowej stosowanej przez producentów siarki.	Siarka
11.7.1	Attapulgit, [pałygorskit]	Naturalny minerał zawierający magnez, glin i krzem.	Magnez
11.7.2	Kwarc	Minerał występujący naturalnie, uzyskiwany przez mielenie źródeł kwarcu.	
11.7.3	Krystobalit	Dwutlenek krzemu uzyskiwany z ponownej krystalizacji kwarcu.	
11.8.1	Siarczan amonu	Czysty technicznie siarczan amonu ( $(NH_4)_2SO_4$ ) uzyskiwany w drodze syntezy chemicznej.	Azot wyrażony jako surowe białko, siarka
11.8.2	Roztwór siarczanu amonu	Siarczan amonu w roztworze wodnym, zawierający nie mniej niż 35 % siarczanu amonu.	Azot wyrażony jako surowe białko
11.8.3	Sole amonowe kwasów organicznych	Sole amonowe jadalnych kwasów organicznych z co najmniej 4 atomami węgla.	Azot wyrażony jako surowe białko, kwas organiczny
11.8.4	Mleczan amonu	Mleczan amonu ( $CH_3CHOHCOONH_4$ ). Obejmuje mleczan amonu produkowany w drodze fermentacji serwatki z zastosowaniem <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> , zawierający nie mniej niż 44 % azotu wyrażonego jako białko surowe.	Azot wyrażony jako surowe białko, popiół surowy
11.8.5	Octan amonu	Octan amonu ( $CH_3COONH_4$ ) w roztworze wodnym, zawierający nie mniej niż 55 % octanu amonu.	Azot wyrażony jako surowe białko

## 12. Produkty (uboczne) fermentacji mikroorganizmów, których komórki inaktywowano lub zabito

Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
12.1	<b>Produkty uzyskiwane z biomasy określonych mikroorganizmów hodowanych na określonych podłożach</b>		
12.1.1	Białko wyprodukowane przez <i>Methylophilus methylotrophus</i>	Białkowy produkt fermentacji uzyskiwany w wyniku hodowli <i>Methylophilus methylotrophus</i> (NCIMB szczep 10.515) na metanolu, zawartość białka surowego: co najmniej 68 %, współczynnik odbicia co najmniej 50.	Białko surowe Popiół surowy Tłuszcz surowy
12.1.2	Białko wyprodukowane przez <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), <i>Alcaligenes acidovorans</i> , <i>Bacillus brevis</i> i <i>Bacillus firmus</i>	Białkowy produkt fermentacji przez <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath) (NCIMB szczep 11132), <i>Alcaligenes acidovorans</i> (NCIMB szczep 12387), <i>Bacillus brevis</i> (NCIMB szczep 13288) i <i>Bacillus firmus</i> (NCIMB szczep 13280) na gazie ziemnym (około 91 % metanu, 5 % etanu, 2 % propanu, 0,5 % izobutanu, 0,5 % n-butanu), amoniaku i solach mineralnych, zawartość białka surowego: co najmniej 65 %.	Białko surowe Popiół surowy Tłuszcz surowy

Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
12.1.3	Białko wyprodukowane przez bakterie <i>Escherichia coli</i>	Produkt białkowy, produkt uboczny wytwarzania aminokwasów przez kulturę <i>Escherichia coli</i> K12 na podłożach pochodzenia roślinnego lub chemicznego, amoniaku lub solach mineralnych; może być hydrolizowany.	Białko surowe
12.1.4	Białko wyprodukowane przez bakterie <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Produkt białkowy, produkt uboczny wytwarzania aminokwasów przez kulturę <i>Corynebacterium glutamicum</i> na substratach pochodzenia roślinnego lub chemicznego, amoniaku lub solach mineralnych; może być hydrolizowany.	Białko surowe
12.1.5	Drożdże i produkty podobne [drożdże piwne] [produkty drożdży]	Wszystkie drożdże i ich części uzyskiwane z <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergiensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> , <i>Torulasporea delbrueckii</i> , <i>Candida utilis/Pichia jadinii</i> , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> lub <i>Brettanomyces</i> ssp. <sup>(21)</sup> na podłożach głównie pochodzenia roślinnego, takich jak melasa, syrop cukrowy, alkohol, pozostałości gorzelnicze, zboża oraz produkty zawierające skrobię, soki owocowe, serwatkę, kwas mlekowy, cukier, hydrolizowane włókna roślinne i składniki odżywcze procesu fermentacji, takie jak amoniak czy sole mineralne.	Wilgotność, jeżeli < 75 % lub > 97 % Jeżeli wilgotność < 75 %: Białko surowe
12.1.6	Kiszonka z grzybni po produkcji penicyliny	Grzybnia (związki azotu), wilgotny produkt uboczny produkcji penicyliny przez <i>Penicillium chrysogenum</i> (ATCC48271), na różnych źródłach węglowodanów i ich hydrolizatów, poddana obróbce cieplnej i zakiszona przy użyciu <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>planctarum</i> , <i>sake</i> , <i>collinooides</i> i <i>Streptococcus lactis</i> w celu inaktywowania penicyliny; azot wyrażony jako surowe białko: co najmniej 7 %.	Azot wyrażony jako białko surowe Popiół surowy
12.2	<b>Inne produkty uboczne fermentacji</b>		
12.2.1	Vinasse [skondensowana rozpuszczalna melasa]	Produkty uboczne pochodzące z przemysłowego przetwarzania moszczu/brzezki powstałych na skutek procesu fermentacji np. podczas produkcji alkoholu, kwasów organicznych, drożdży. Składają się z frakcji płynu/pasty uzyskanej po oddzieleniu moszczu/brzezki z procesu fermentacji. Mogą również zawierać martwe komórki mikroorganizmów wykorzystanych do fermentacji lub ich części. Podłoża są głównie pochodzenia roślinnego, np. melasa, syrop cukrowy, alkohol, pozostałości gorzelnicze, zboża oraz produkty zawierające skrobię, soki owocowe, serwatkę, kwas mlekowy, cukier, hydrolizowane włókna roślinne i składniki odżywcze procesu fermentacji takie jak amoniak czy sole mineralne.	Białko surowe Substrat i nazwa procesu produkcji stosownie do przypadku
12.2.2	Produkty uboczne wytwarzania kwasu L-glutaminowego	Zagęszone płynne produkty uboczne wytwarzania kwasu L-glutaminowego w drodze fermentacji przez <i>Corynebacterium melassecola</i> na podłożu złożonym z sacharozy, melasy, produktów skrobiowych i ich hydrolizatów, soli amonu i innych związków azotu.	Białko surowe
12.2.3	Produkty uboczne wytwarzania monochlorowodoru L-lizyny przez <i>Brevibacterium lactofermentum</i>	Zagęszone płynne produkty uboczne wytwarzania monochlorowodoru L-lizyny w drodze fermentacji przez <i>Brevibacterium lactofermentum</i> na podłożu złożonym z sacharozy, melasy, produktów skrobiowych i ich hydrolizatów, soli amonu i innych związków azotu.	Białko surowe
12.2.4	Produkty uboczne wytwarzania aminokwasów przez <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Płynne produkty uboczne wytwarzania aminokwasów w drodze fermentacji przez <i>Corynebacterium glutamicum</i> na podłożu pochodzenia roślinnego lub chemicznego, amoniaku lub solach mineralnych.	Białko surowe Popiół surowy
12.2.5	Produkty uboczne wytwarzania aminokwasów przez <i>Escherichia coli</i> K12	Płynne produkty uboczne wytwarzania aminokwasów w drodze fermentacji przez <i>Escherichia coli</i> K12 na podłożu pochodzenia roślinnego lub chemicznego, amoniaku lub solach mineralnych.	Białko surowe Popiół surowy
12.2.6	Produkt uboczny wytwarzania enzymów przez <i>Aspergillus niger</i>	Produkt uboczny fermentacji <i>Aspergillus niger</i> na pszenicy i słodzie prowadzonej w celu produkcji enzymu.	Białko surowe

## 13. Różne

Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
13.1.1	Produkty przemysłu piekarniczego i zakładów wytwarzających makarony	Produkty uzyskiwane podczas i w wyniku wytwarzania chleba, herbatników, wafli lub makaronów. Mogą być suszone.	Skrobia Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Tłuszcz surowy, jeżeli > 5 %
13.1.2	Produkty przemysłu ciastkarskiego	Produkty uzyskiwane podczas i w wyniku wytwarzania ciast cukierniczych i ciastek. Mogą być suszone.	Skrobia Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Tłuszcz surowy, jeżeli > 5 %
13.1.3	Produkty wytwarzania płatków śniadaniowych	Substancje lub produkty przeznaczone, w formie przetworzonej, częściowo przetworzonej lub nieprzetworzonej, do spożycia przez ludzi lub co do których istnieje uzasadnione przypuszczenie, że mogą być spożywane przez ludzi. Mogą być suszone.	Białko surowe, jeżeli > 10 % Włókno surowe Oleje/tłuszcze surowe, jeżeli > 10 % Skrobia, jeżeli > 30 % Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę, jeżeli > 10 %
13.1.4	Produkty przemysłu cukierniczego	Produkty uzyskiwane podczas i w wyniku wytwarzania słodczy, w tym czekolady. Mogą być suszone.	Skrobia Tłuszcz surowy, jeżeli > 5 % Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę
13.1.5	Produkty zakładów wytwarzających lody	Produkty uzyskiwane podczas produkcji lodów. Mogą być suszone.	Skrobia Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę Tłuszcz surowy
13.1.6	Produkty i produkty uboczne przetwarzania świeżych owoców i warzyw <sup>(22)</sup>	Produkty uzyskiwane w procesie przetwarzania świeżych owoców i warzyw (w tym skórka, całe cząstki owoców/warzyw i ich mieszanki). Mogły być wcześniej suszone lub mrożone.	Skrobia Włókno surowe Tłuszcz surowy, jeżeli > 5 % Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 3,5 %
13.1.7	Produkty przetwarzania roślin <sup>(22)</sup>	Produkty uzyskiwane w wyniku mrożenia lub suszenia całych roślin lub ich części.	Włókno surowe
13.1.8	Produkty przetwarzania przypraw korzennych i ziołowych <sup>(22)</sup>	Produkty uzyskiwane w wyniku mrożenia lub suszenia przypraw korzennych i ziołowych lub ich części.	Białko surowe, jeżeli > 10 % Włókno surowe Oleje/tłuszcze surowe, jeżeli > 10 % Skrobia, jeżeli > 30 % Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę, jeżeli > 10 %
13.1.9	Produkty przetwarzania ziół <sup>(22)</sup>	Produkty uzyskiwane w wyniku rozdrabniania, mielenia, mrożenia lub suszenia ziół lub ich części.	Włókno surowe
13.1.10	Produkty przetwórstwa ziemniaków	Produkty uzyskiwane podczas przetwarzania ziemniaków. Mogły być wcześniej suszone lub mrożone.	Skrobia Włókno surowe Tłuszcz surowy, jeżeli > 5 % Popiół nierozpuszczalny w HCl, jeżeli > 3,5 %

Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
13.1.11	Produkty i produkty uboczne produkcji sosów	Substancje pochodzące z produkcji sosów przeznaczone, w formie przetworzonej, częściowo przetworzonej lub nieprzetworzonej, do spożycia przez ludzi lub co do których istnieje uzasadnione przypuszczenie, że mogą być spożywane przez ludzi. Mogą być suszone.	Tłuszcz surowy
13.1.12	Produkty i produkty uboczne przemysłu wytwarzającego przekąski	Produkty i produkty uboczne przemysłu wytwarzającego przekąski, uzyskiwane podczas i w wyniku produkcji przekąsek – chipsów ziemniaczanych, przekąsek na bazie ziemniaków lub zbóż (przekąsek bezpośrednio ekstrudowanych, na bazie ciasta i granulowanych) oraz orzechów.	Tłuszcz surowy
13.1.13	Produkty przemysłu wytwarzającego żywność gotową do spożycia	Produkty uzyskiwane podczas produkcji żywności gotowej do spożycia. Mogą być suszone.	Tłuszcz surowy, jeżeli > 5 %
13.1.14	Roślinne produkty uboczne produkcji napojów spirytusowych	Stałe produkty uzyskiwane z roślin (w tym jagód i nasion, takich jak anyż) po ich maceracji w roztworze alkoholowym lub po odparowaniu/destylacji alkoholowej, lub po obu tych procesach, podczas wydobywania aromatu w produkcji napojów spirytusowych. Produkty te muszą być destylowane w celu wyeliminowania pozostałości alkoholu.	Białko surowe, jeżeli > 10 % Włókno surowe Oleje/tłuszcze surowe, jeżeli > 10 %
13.1.15	Piwo paszowe	Produkt browarniany, którego nie można sprzedawać jako napoju dla ludzi.	Zawartość alkoholu
13.2.1	Cukier karmelizowany	Produkt uzyskiwany przez kontrolowane ogrzewanie dowolnego cukru.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę
13.2.2	Dekstroza	Dekstrozę uzyskuje się w wyniku hydrolizy skrobi; składa się z oczyszczonej, skrzystalizowanej glukozy, z wodą krystalizacyjną lub bez.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę
13.2.3	Fruktoza	Fruktoza jako oczyszczony krystaliczny proszek. Uzyskuje się ją z glukozy w syropie glukozowym z wykorzystaniem izomerazy glukozy oraz w wyniku inwersji sacharozы.	Cukier całkowity w przeliczeniu na sacharozę
13.2.4	Syrop glukozowy	Syrop glukozowy jest oczyszczonym i zatężonym wodnym roztworem sacharydów odżywczych uzyskiwanych w wyniku hydrolizy ze skrobi.	Cukier całkowity Wilgotność, jeżeli > 30 %
13.2.5	Melasa glukozowa	Produkt wytwarzany podczas procesu rafinowania syropów glukozowych.	Cukier całkowity
13.2.6	Ksyloza	Cukier ekstrahowany z drewna.	
13.2.7	Laktuloza	Półsyntetyczny dwucukier (4-O-D-galaktopiranozylo-D-fruktoza) uzyskiwany z laktozy poprzez izomeryzację glukozy do fruktozy. Występuje w poddanym obróbce termicznej mleku i przetworach mlecznych.	Laktuloza
13.2.8	Glukozamina (chitozamina)	Aminocukier (monosacharyd) będący częścią struktury polisacharydów chitozanu i chityny. Wytwarzany w drodze hydrolizy szkieletów zewnętrznych skorupiaków i innych stawonogów lub fermentacji ziarna, np. kukurydzy czy pszenicy.	Sód lub potas, zależnie od przypadku.
13.3.1	Skrobia <sup>(23)</sup>	Skrobia czysta technicznie.	Skrobia
13.3.2	Skrobia <sup>(23)</sup> , wstępnie żelowana	Produkt składający się ze skrobi ekspandowanej w wyniku obróbki cieplnej.	Skrobia
13.3.3	Mieszanka skrobi <sup>(23)</sup>	Produkt składający się z występującej naturalnie lub modyfikowanej skrobi spożywczej uzyskiwanej z różnych źródeł botanicznych.	Skrobia
13.3.4	Makuch z hydrolizatów skrobi <sup>(23)</sup>	Produkt hydrolizy skrobi. Zawiera białko, tłuszcz i pomocniczy materiał filtracyjny (np. ziemia okrzemkowa, włókno drzewne).	Wilgotność, jeżeli < 25 % lub > 45 % Jeżeli wilgotność < 25 %: — Tłuszcz surowy — Białko surowe

Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
13.3.5	Dekstryna	Dekstryna to skrobia poddana częściowej hydrolizie kwasowej.	
13.3.6	Maltodekstryna	Maltodekstryna to skrobia poddana częściowej hydrolizie.	
13.4.1	Polidekstroza	Przypadkowo powiązany polimer blokowy glukozy wytwarzany w wyniku termicznej polimeryzacji D-glukozy.	
13.5.1	Alkohole polihydroksylowe [poliole]	Produkt uzyskiwany w drodze uwodornienia lub fermentacji, składający się ze zredukowanych mono-, di- lub oligosacharydów lub polisacharydów.	
13.5.2	Izomalt	Alkohol cukrowy uzyskiwany z sacharozy po enzymatycznej konwersji i uwodornieniu.	
13.5.3	Mannitol	Produkt uzyskiwany w drodze uwodornienia lub fermentacji, składający się ze zredukowanej glukozy lub fruktozy.	
13.5.4	Ksylitol	Produkt uzyskiwany w drodze uwodornienia i fermentacji ksylozy.	
13.5.5	Sorbitol	Produkt uzyskiwany w drodze uwodornienia glukozy.	
13.6.1	Kwasy tłuszczowe <sup>(24)</sup>	Produkt uzyskiwany podczas odkwaszania ługiem lub w procesie destylacji olejów i tłuszczów nieokreślonego pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego. Również produkt uzyskiwany w drodze różnego rodzaju przetwarzania tłuszczów i olejów, stosowanego przez producentów kwasów tłuszczowych.	Tłuszcz surowy Wilgotność, jeżeli > 1 %
13.6.2	Kwasy tłuszczowe estryfikowane glicerolem <sup>(24)</sup>	Glicerydy uzyskiwane w drodze estryfikacji glicerolu pochodzenia roślinnego kwasami tłuszczowymi.	Wilgotność, jeżeli > 1 % Tłuszcz surowy
13.6.3	Jedno- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych <sup>(24)</sup>	Jedno- i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych składają się z mieszanek glicerolu, jedno-, dwu- i trójestrów kwasów tłuszczowych występujących w olejach i tłuszczach spożywczych. Mogą zawierać niewielkie ilości wolnych kwasów tłuszczowych i glicerolu.	Tłuszcz surowy
13.6.4	Sole kwasów tłuszczowych <sup>(24)</sup>	Produkt uzyskiwany w drodze reakcji kwasów tłuszczowych z co najmniej czterema atomami węgla ze związkami wapnia, magnezu, sodu lub potasu.	Tłuszcz surowy (po hydrolizie) Wilgotność Ca, Na, K lub Mg (stosownie do przypadku)
13.7.1	Siarczan chondroityny	Produkt uzyskiwany w drodze ekstrakcji ze ścięgien, kości i innych tkanek zwierzęcych zawierających chrząstki i miękkie tkanki łączne.	Sód
13.8.1	Gliceryna, surowa	Produkt wytwarzania biodiesla (metylowych lub etylowych estrów kwasów tłuszczowych), uzyskiwany w drodze transestryfikacji olejów i tłuszczów nieokreślonego pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. W glicerynie mogą pozostać sole mineralne i organiczne. (Maksymalna zawartość metanolu: 0,2 %). Również produkt oleochemicznego przetwarzania tłuszczów i olejów mineralnych, w tym transestryfikacji, hydrolizy i zmydlania.	Glicerol Potas Sód
13.8.2	Gliceryna	Produkt wytwarzania biodiesla (metylowych lub etylowych estrów kwasów tłuszczowych), uzyskiwany w drodze transestryfikacji olejów i tłuszczów nieokreślonego pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, a następnie rafinacji gliceryny. (Minimalna zawartość glicerolu: 99 % w suchej masie). Również produkt oleochemicznego przetwarzania olejów i tłuszczów mineralnych, w tym transestryfikacji, hydrolizy i zmydlania.	Glicerol Potas Sód



Nr	Nazwa	Opis	Obowiązkowa deklaracja
13.9.1	Dimetylosulfon	Organiczny związek siarki ((CH <sub>3</sub> ) <sub>2</sub> SO <sub>2</sub> ) uzyskiwany syntetycznie, identyczny z naturalnie występującym źródłem w roślinach.	Siarka
13.10.1	Torf	Produkt naturalnego rozkładu roślin (głównie torfowców) w środowisku beztlenowym i oligotroficznym.	Włókno surowe
13.11.1	Glikol propylenowy	Zwany również 1,2-propanodiolem lub propano-1,2-diolem; związek chemiczny (diol lub podwójny alkohol), o wzorze C <sub>3</sub> H <sub>8</sub> O <sub>2</sub> . Lepki, słodkawy płyn, higroskopijny i rozpuszczalny w wodzie, acetonie i chloroformie.	Glikol propylenowy

<sup>(1)</sup> Nazwę tę można uzupełnić gatunkami zboża.

<sup>(2)</sup> W języku angielskim wyraz „maize” można stosować synonimicznie z wyrazem „corn”. Dotyczy to wszystkich produktów z kukurydzy.

<sup>(3)</sup> Jeśli ten produkt był poddany drobniejszemu mieleniu, do nazwy można dodać wyraz „miałki” lub nazwę można zastąpić przez odpowiednie określenie.

<sup>(4)</sup> Nazwę tę można uzupełnić gatunkami ziarna.

<sup>(5)</sup> W stosownych przypadkach można dodać wskazanie „niska zawartość glukozyolanów” zgodnie z definicją w prawie wspólnotowym. Dotyczy to wszystkich produktów z nasion rzepaku.

<sup>(6)</sup> Nazwę należy uzupełnić nazwą gatunku rośliny.

<sup>(7)</sup> Nazwę tę należy uzupełnić wskazaniem metody obróbki cieplnej.

<sup>(8)</sup> Nazwę należy uzupełnić dokładniejszym opisem owocu.

<sup>(9)</sup> Gatunki roślin wymienia się w opisie.

<sup>(10)</sup> Nazwę należy uzupełnić wskazaniem rodzaju przeprowadzanej obróbki.

<sup>(11)</sup> Do nazwy można dodać gatunek rośliny pastewnej.

<sup>(12)</sup> Wyraz „mączka” można zastąpić wyrazem „granulat”. Do nazwy może być dodana metoda suszenia.

<sup>(13)</sup> Nazwę należy uzupełnić nazwą gatunku.

<sup>(14)</sup> Wyrażenia nie są synonimami: odnośne produkty różnią się głównie pod względem zawartości wilgoci, należy używać odpowiednich wyrażeń stosownie do przypadku.

<sup>(15)</sup> Nazwę należy uzupełnić, stosownie do przypadku

- gatunkiem zwierzęcia, lub
- częścią produktu zwierzęcego, lub
- gatunkiem przetwarzanego zwierzęcia (np. świniowate, przeżuwacze, ptactwo), lub
- nazwą gatunku zwierzęcia nieprzetwarzanego w związku z zakazem powtórnego przetwarzania wewnątrzgatunkowego (np. niezawierający drobiu), lub
- przetwarzanym materiałem (np. kości, wysoka lub niska zawartość popiołu) lub zastosowanym procesem (np. odtuszczone, rafinowany).

<sup>(16)</sup> Nazwę należy uzupełnić nazwą gatunku.

<sup>(17)</sup> Nazwę należy uzupełnić nazwą gatunku w przypadku produktu wytwarzanego z ryb hodowlanych.

<sup>(18)</sup> Rodzaj źródła może być wskazany dodatkowo lub zamiast nazwy.

<sup>(19)</sup> Nazwę należy zmienić lub uzupełnić w celu określenia kwasu organicznego.

<sup>(20)</sup> W nazwie może być zawarte określenie procesu produkcji.

<sup>(21)</sup> Nazwa użytkowa szczepów drożdży może się różnić w zależności od taksonomii naukowej, dlatego można stosować również synonimy nazw wymienionych szczepów.

<sup>(22)</sup> Nazwę należy uzupełnić nazwą owocu, warzywa, rośliny, przyprawy korzennej lub ziołowej stosownie do przypadku.

<sup>(23)</sup> Nazwę należy uzupełnić wskazaniem pochodzenia botanicznego.

<sup>(24)</sup> Nazwę należy zmienić lub uzupełnić w celu określenia zastosowanych kwasów tłuszczowych.